Bilan des impacts de la pandémie de COVID-19 sur l'alimentation à Montréal : synthèse et recommandations pour la résilience de notre système alimentaire

MONTRÉAL MÉTROPOLE EN SANTÉ

*Table intersectorielle régionale sur les **saines habitudes de vie***

CONSEIL SYSTÈME ALIMENTAIRE MONTRÉALAIS

INTRODUCTION

Photo par Victoria Shes / Unsplash

Produit par l'équipe de coordination du Conseil du Système alimentaire montréalais dans le cadre du projet Démarche pour une relance durable et la résilience du système alimentaire montréalais, le présent document a pour objectif de présenter une version synthétique du *Bilan des impacts de la pandémie de COVID-19 sur l'alimentation à Montréal*, d'une part, et les séries de recommandations qui ont été formulées suite à la rédaction du *Bilan*, d'autre part.

Format recommandé pour citer ce document :
Utgé-Royo, J., Salem, E. (2021).Bilan des impacts de la pandémie de COVID-19 sur l'alimentation à Montréal. Montréal-Métropole en santé.

Toutes les informations reprises dans ce document sont présentées et analysées de manière approfondie dans la version intégrale du *Bilan*, qui détaille également la démarche méthodologique qui a conduit les travaux, et les références qui les ont appuyés.

La résilience d'un système implique sa capacité à absorber les chocs (atténuation) et à se réorganiser pour réagir aux chocs (adaptation) tout en conservant la capacité de remplir ses fonctions (Walker et al., 2003). La notion de résilience, appliquée à celle de système alimentaire, est ici entendue comme « la capacité du système alime ntaire à remplir ses fonctions, c'est-à-dire fournir une nourriture suffisante, saine, nutritive et accessible pour tous, dans un contexte de perturbations multiples et imprévisibles ».

Les recherches menées dans le cadre du projet *Démarche pour une relance durable et la résilience du système alimentaire montréalais*, ont permis d'identifier les grands principes opérationnels qui sous-tendent cette notion de résilience, à savoir la Diversité, la Modularité, la Cohésion et la Circularité[1]. Les recommandations qui sont présentées ci-après reposent sur ces grands principes. Elles ont pour objectif d'apporter des éléments de réponse à la situation actuelle en proposant des outils de gestion des risques en cas d'impacts majeurs sur le bon

1 Voir la section méthodologique de la version intégrale du « *Bilan des impacts de la pandémie de COVID-19 sur le système alimentaire montréalais* » pour plus de détails sur ces notions.

fonctionnement de notre système alimentaire. La gestion des risques peut se faire de différentes manières et ce document présente principalement des recommandations axées sur la **préparation** à la crise – c'est-à-dire la prise de mesures destinées à anticiper et atténuer les conséquences d'une situation de crise – et **l'intervention** – c'est-à-dire la mise en œuvre de mesures « d'urgence » pour contrecarrer les conséquences d'une situation de crise. Chaque recommandation est suivie de plusieurs leviers d'action, et chacun d'entre eux est précédé d'un pictogramme indiquant s'il s'agit d'une mesure de préparation ou d'intervention.

L'ensemble des contenus qui vont suivre au fil de ce document soulignent l'importance de concentrer les efforts sur plusieurs enjeux, identifiés comme transversaux et prioritaires.

Tout d'abord, la hausse spectaculaire de l'achat de produits d'origine québécoise doit être saluée comme une tendance vertueuse, et un levier crucial pour la durabilité et la résilience de notre système alimentaire. Toutefois, local ne rime pas nécessairement avec sain ou écoresponsable. À l'heure où les impacts des changements climatiques se font de plus en ressentir, il est primordial d'adopter une approche de durabilité mettant de l'avant tant les considérations sociales, économiques et environnementales. Ainsi, l'approvisionnement alimentaire d'avenir se doit d'être non seulement local, mais aussi sain et écoresponsable.

Ensuite, l'adoption d'un régime alimentaire sain et équilibré est un pilier pour la prévention des maladies chroniques et constitue un gage pour une bonne santé. L'alimentation doit ainsi être reconnue en tant qu'outil de prévention en santé et l'accès à une saine alimentation doit être assuré pour toutes et tous, particulièrement les populations les plus vulnérables.

Enfin, la pandémie de COVID-19 aura démontré à quel point les ressources destinées à soutenir la coordination et la collaboration des acteurs sont vitales pour assurer une réponse rapide, cohérente et efficace aux effets d'une crise. En effet, le partage d'information, la mise en commun de ressources et la réflexion collaborative ont été spontanément identifiés comme des leviers d'action pertinents pour faire face aux conséquences de la crise, tant au niveau des quartiers qu'au niveau régional. Là où les partenariats et les instances de concertation existaient déjà, la réponse à la crise a souvent pu s'opérer de manière plus réactive et structurée. Les structures collaboratives telles que les tables de quartier et les tables bioalimentaires sont notamment cruciales pour assurer la coordination nécessaire permettant de mettre en place rapidement et efficacement des initiatives de partage et de mutualisation de ressources. Ces structures doivent être soutenues et renforcées afin de favoriser la capacité de résilience de notre système alimentaire.

TABLE DES MATIÈRES

1. Améliorer l'accès au marché montréalais pour les produits locaux 5

Résumé des impacts 5

Constats et Recommandations 7

1.1 Développer et soutenir les mécanismes «alternatifs» de mise en marché des produits frais et locaux 7

1.2 Relocaliser les outils et sites locaux de stockage et de transformation 7

2. Réduire l'empreinte écologique de notre système alimentaire 8

Résumé des impacts 8

Constats et recommandations 10

2.1 Diffuser une information complète et éclairée sur les enjeux sanitaires autour des emballages et contenants réutilisables ou jetables 10

2.2 Permettre aux citoyennes et citoyens de consommer de manière responsable en temps de crise en développant des protocoles spécifiques pour le maintien et le développement de l'achat en circuits courts 10

2.3 Consolider et pérenniser les solutions de lutte au gaspillage alimentaire développées durant la crise 11

3. Réduire l'insécurité alimentaire à Montréal 12

Résumé des impacts 12

Constats et recommandations 14

3.1 Renforcer la cohésion du réseau 14

3.2 Diversifier les stratégies pour lutter contre l'insécurité alimentaire 15

3.3 Renforcer la capacité d'action et les infrastructures du réseau des organismes communautaires et d'économie sociale assurant des services d'aide alimentaire d'urgence 16

3.4 Renforcer la réflexivité du réseau pour optimiser ses actions 16

4. Améliorer la qualité nutritionnelle de l'alimentation 17

Résumé des impacts 17

Constats et recommandations 19

4.1 Sensibiliser massivement les Montréalaises et Montréalais sur les gestes et stratégies à adopter en temps de pandémie pour une alimentation saine et équilibrée 19

4.2 Mettre en œuvre en temps de crise un programme d'accès à une saine alimentation étendu à l'ensemble des populations considérées comme étant à risque 19

4.3 Assurer une collecte et un suivi centralisé et cohérent des données relatives à l'évolution de l'alimentation 20

5. Agir sur les éléments structurants de notre système alimentaire 21

5.1 Orienter le développement fulgurant de l'achat local vers une consommation saine, locale et écoresponsable 21

5.2 Développer un programme facilitant la mobilisation rapide et ponctuelle de travailleuses et travailleurs essentiels de la chaîne alimentaire en temps de crise 21

1. AMÉLIORER L'ACCÈS AU MARCHÉ MONTRÉALAIS POUR LES PRODUITS LOCAUX

RÉSUMÉ DES IMPACTS

LES IMPACTS SUR LES ACTRICES ET ACTEURS DE LA CHAINE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE

Production

Les entrepreneuses et entrepreneurs agricoles à Montréal et partout au Québec ont été particulièrement touchés par la disparition subite et quasi-totale des débouchés liés au secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions (HRI). Les principales difficultés identifiées depuis la survenance de la pandémie sont la capacité à réaliser la production, à la mettre en marché et à développer les affaires de l'entreprise. L'approvisionnement en matières premières et la rétention de main-d'œuvre ont également été problématiques. Selon une étude réalisée par le Laboratoire sur l'agriculture urbaine, ces difficultés se sont notamment traduites par une chute des revenus pour 50 % des productrices et producteurs interrogés (Bernier et al., 2021). Cependant, la pandémie aura révélé un engouement pour l'agriculture urbaine commerciale et une capacité d'adaptation et de solidarité des entrepreneuses et entrepreneurs en agriculture urbaine, notamment via la mutualisation de ressources logistiques et humaines.

Transformation

Le secteur de la transformation a été particulièrement ébranlé par les fermetures des hôtels, restaurants et institutions (HRI). Ces pertes ont été partiellement compensées par l'augmentation du volume de la vente au détail et des exportations, mais les petites comme les grosses entreprises ont dû faire face à de gros défis logistiques, organisationnels et financiers pour adapter leurs activités à de nouvelles exigences de conditionnement, ainsi qu'aux normes sanitaires. À ces difficultés s'ajoutent les pénuries de main-d'œuvre liées aux éclosions de Covid-19 dans certaines grandes usines de transformation et aux restrictions de déplacements des travailleuses et travailleurs.

Distribution

Le secteur de la distribution a connu une augmentation massive des ventes (+10,2 % en 2020) depuis le début de la pandémie, principalement liée à l'effondrement des ventes dans la restauration, aux épisodes de confinement, à la généralisation du travail à domicile et aux achats de stockage au début de la pandémie (MAPAQ, 2021). La mise en œuvre des normes sanitaires a généré des difficultés pour adapter les activités et recruter et former des équipes. Par ailleurs, si les comportements d'achat « de panique » durant le premier confinement ont remis en cause la disponibilité de certaines denrées, la chaîne d'approvisionnement a ensuite été maintenue tout au long de la crise.

Évolution des prix alimentaires

Les répercussions de la pandémie sur les conditions de production et d'acheminement des aliments ont généré une augmentation globale des prix notamment pour certaines catégories de denrées, comme les viandes, les produits laitiers et les légumes. Selon les projections du *Rapport sur les prix alimentaires canadiens 2021*, cette tendance à la hausse globale des prix devrait se poursuivre (Dalhousie University et al., 2021). L'augmentation des prix a contribué au stress financier croissant des Québécoises et Québécois qui sont plus nombreux à comparer les prix entre les produits et entre les commerces, et à faire leur épicerie dans les magasins d'escompte, depuis le début de la pandémie.

NOUVELLES TENDANCES DE CONSOMMATION ET PERSPECTIVES DE MAINTIEN POUR L'AVENIR

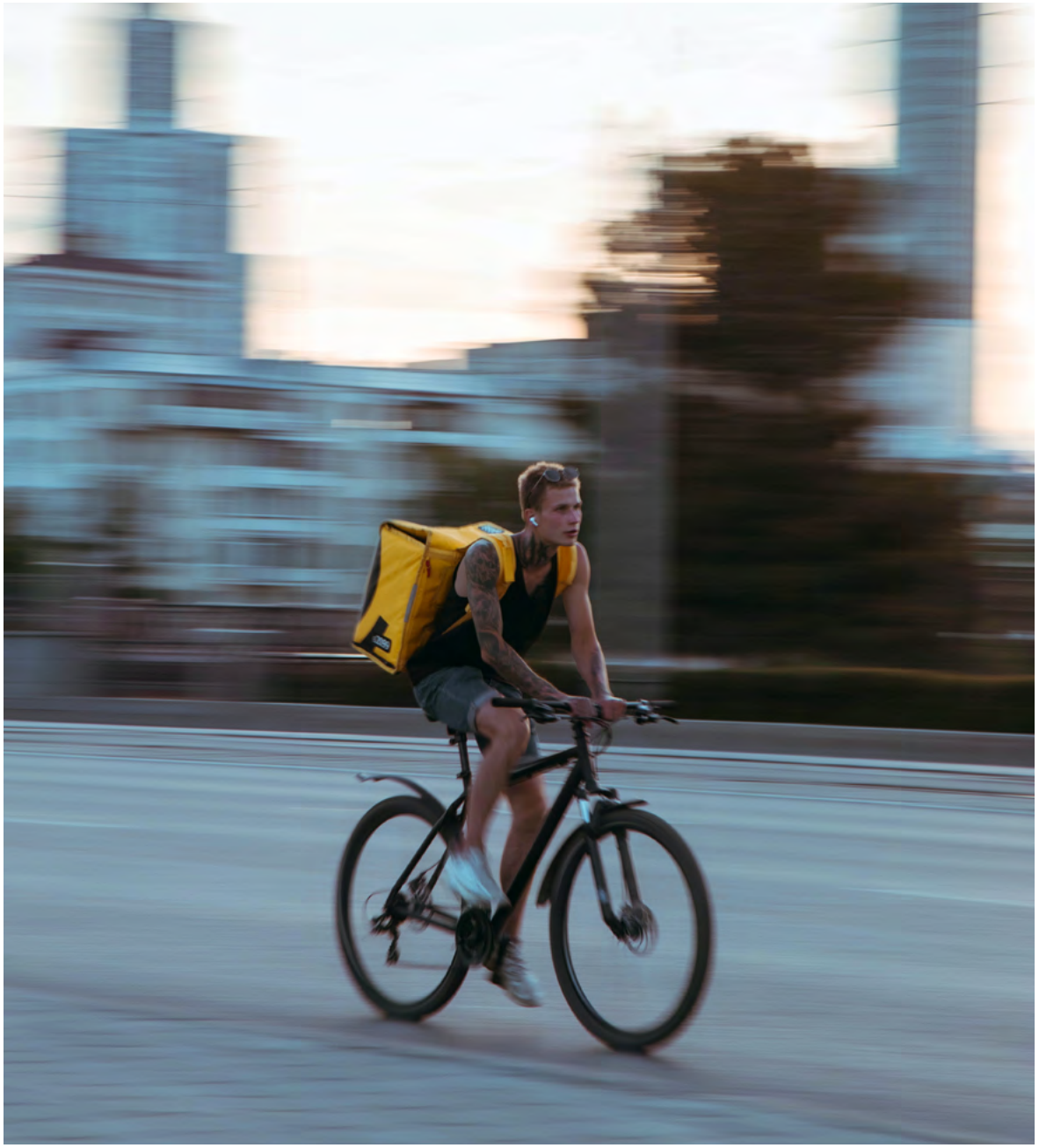

Photo par Mikhail Tyrsyna / Unsplash

Achat local

Le développement fulgurant de l'achat local a été le marqueur le plus important dans l'évolution des comportements d'achats depuis le début de la pandémie. À Montréal, en 2021, 26 % de la population déclare consommer davantage de produits d'origine québécoise depuis le début de la pandémie, et parmi cette tranche de population, 99 % affirment qu'ils maintiendront définitivement (66 %) ou probablement (33 %) cette habitude après la crise (Léger, 2021). Les principales motivations avancées sont le soutien à l'économie locale et la solidarité envers les travailleuses et travailleurs, ainsi que le souci écologique et la recherche d'une saine alimentation.

Achat en ligne / livraison

Le phénomène d'achat en ligne a connu un essor fulgurant : c'est 69 % des Québécoises et Québécois qui déclarent avoir adopté au moins un comportement d'achat en ligne pour la 1re fois ou plus souvent qu'avant la pandémie (Léger-lg2, 2020). La livraison de repas à domicile a particulièrement augmenté : 31 % des Montréalaises et Montréalais déclarent commander davantage depuis la pandémie.
Parmi ces gens, 71 % affirment qu'ils maintiendront définitivement (27 %) ou probablement (44 %) cette habitude après la crise (Léger, 2021).

CONSTATS ET RECOMMANDATIONS

1.1 Développer et soutenir les mécanismes « alternatifs » de mise en marché des produits frais et locaux

La subite disparition des débouchés commerciaux liés au secteur de la restauration, de l'hôtellerie et de l'institutionnel a généré des difficultés pour un grand nombre de productrices et producteurs, contraints à chercher de nouvelles clientèles et à adapter leurs activités en fonction de celles-ci. La crise aura donc mis en lumière la nécessité de mettre à disposition des productrices et producteurs des outils de mise en marché à activer en temps de crise pour multiplier les débouchés commerciaux et contribuer à la résilience des filières agricoles locales.

- **Réaliser un portrait des filières agricoles présentes sur le territoire** de la Communauté métropolitaine de Montréal et mettre notamment en lumière leurs capacités de production, leurs natures, les modes de production ainsi que le niveau d'adéquation avec les besoins de la population locale ;

- **Développer des solutions logistiques à coupler aux plateformes informatiques centralisées de mise en marché de produits frais et locaux,** spécialement conçues pour répondre aux besoins des plus petites entreprises de production et transformation ;

- **Soutenir financièrement et/ou logistiquement les initiatives de mutualisation** des ressources (humaines et matérielles) et des infrastructures entre les éléments du système alimentaires ;

- **Adapter les réglementations** des villes et arrondissements afin que les commerçantes et commerçants ainsi que les restauratrices et restaurateurs **puissent utiliser l'espace public pour la vente d'aliments** (ex. Installation et élargissement des terrasses sur rue, ventes trottoir, marchés publics, parcs etc.).

1.2 Relocaliser les outils et sites locaux de stockage et de transformation

La crise aura permis de démontrer que la chaîne d'approvisionnement alimentaire au Québec a été à la hauteur des enjeux et défis rencontrés depuis mars 2020. En dehors de pénuries ponctuelles pour certains types de produits durant le premier confinement, celle-ci est restée fiable et les centres urbains du Québec n'ont pratiquement pas subi de ruptures d'approvisionnement. Toutefois certains évènements ont généré d'importantes tensions sur la chaine d'approvisionnement, comme l'éclosion de cas de Covid-19 dans les abattoirs, et les difficultés pour faire venir la main-d'œuvre étrangère. La réduction des risques de ruptures d'approvisionnement passe notamment par la déconcentration des unités de transformation et leur relocalisation plus près des centres urbains.

- **Réaliser un état des lieux des filières existantes sur le territoire montréalais** (quantité et nature des activités, capacité de transformation et de stockage, capacité de rayonnement, adéquation avec les besoins locaux, nature des relations entre ces entreprises et organisations) ;

- **Favoriser l'implantation et le développement des projets locaux** de stockage et de transformation en appuyant leur recherche de financement et de foncier et en adaptant la règlementation aux enjeux de la chaîne logistique agroalimentaire en milieu urbain ;

- **Prioriser l'implantation des projets locaux** de stockage et de transformation en fonction d'une **grille d'évaluation de leur contribution à la résilience** du territoire, leur cohérence avec les principes de l'économie circulaire et leur pérennité.

2. RÉDUIRE L'EMPREINTE ÉCOLOGIQUE DE NOTRE SYSTÈME ALIMENTAIRE

Photo par NS / Unsplash

RÉSUMÉ DES IMPACTS

L'ÉVOLUTION DES « ÉCOGESTES » DOMESTIQUES : RETOUR DU PLASTIQUE ET RÉDUCTION DE L'ORGANIQUE

Un net recul dans la lutte aux emballages et plastiques à usage unique

Depuis le début de la pandémie, les craintes liées aux risques de transmission du virus via les emballages alimentaires, les surfaces et les aliments ont conduit nombre de commerçantes et commerçants et de consommatrices et consommateurs à mettre un grand coup de frein sur certaines pratiques comme l'achat en vrac et le recours aux emballages et contenants réutilisables. Cette évolution des comportements d'achat peut notamment s'expliquer par un manque d'informations scientifiques et d'outils pour les commerçantes et commerçants ainsi que pour les citoyennes et citoyennes, qui s'ajoutent à une absence de prise de position claire et concertée de la part des différents paliers de décideuses et décideurs.

Une prise de conscience accrue du gaspillage alimentaire à domicile

La nouvelle donne sociale et professionnelle a conduit nombre de Québécoises et Québécois à cuisiner davantage et à consacrer plus d'attention au choix et à la fin de vie des aliments. 76 % des Montréalaises et Montréalais considèrent que la réduction du gaspillage alimentaire domestique est un enjeu, et 56 % d'entre elles et eux priorisent dans leurs achats les commerces et restaurants qui luttent contre le gaspillage et pour la réduction des déchets (Léger, 2021). Le contexte de la pandémie a accéléré une prise de conscience sociétale naissante depuis plusieurs années.

LA REDÉFINITION DES HABITUDES DE CONSOMMATION RESPONSABLES

Une évolution des tendances dans l'achat durable et la consommation de viande

Les achats de produits alimentaires sans OGM, biologique et/ou issus du commerce équitable ont connu un net recul dans les commerces de détail, depuis la survenance de la pandémie (Durif et Boivin, 2020). La diminution du pouvoir d'achat d'une partie de la population et l'augmentation globale des prix alimentaires pour certaines denrées peut être une source d'explication. L'augmentation massive de l'achat local en parallèle pourrait également suggérer une évolution dans la manière pour les citoyennes et citoyens de définir leur consommation responsable.

La réduction de la consommation de viande, observée à Montréal comme ailleurs au Québec depuis le début de la pandémie, reflète une prise de conscience de l'empreinte écologique de notre régime alimentaire, les raisons écologiques étant avancées par 36 % des personnes déclarant avoir réduit leur consommation depuis le début de la crise. L'augmentation du prix de la viande a également été largement évoquée (27 % des personnes ayant répondu au sondage) (Léger, 2021), et la fermeture des restaurants a certainement eu une incidence sur la consommation de viande des Montréalaises et Montréalais.

Focus sur les circuits courts

L'achat de paniers de produits biologiques directement auprès des productrices et producteurs a connu une envolée impressionnante dès les premiers mois de la crise. À titre d'exemple, en mai 2020 les abonnements au Réseau des Fermiers de famille ont augmenté de 46 %, par rapport à l'année passée, et la majorité des fermes ont dû refuser des demandes d'abonnement, les carnets de commandes étant saturés. Le soutien à l'économie locale, le changement climatique et la santé sont les principales motivations invoquées lors des nouvelles adhésions (Réseau des fermiers et fermières de famille, 2020).

L'engouement autour de l'agriculture urbaine sociale et collective

Plusieurs études mettent en lumière le développement des potagers domestiques en période de crise : bien que le contexte sanitaire aurait découragé un certain nombre de jardinières et jardiniers, notamment les plus de 55 ans. Il aurait également suscité l'intérêt de certains publics, particulièrement chez les personnes jeunes et actives. Les recherches menées par le Laboratoire sur l'agriculture urbaine et le Laboratoire de sciences analytiques en agroalimentaire de l'Université Dalhousie dévoilent que le contexte sanitaire aura été une importante source de motivation pour les personnes s'adonnant au jardinage depuis peu (Duchemin, 2020 ; Mullins et al., 2021).

Par ailleurs, les initiatives en agriculture urbaine sociale et collective ont été largement touchées par la crise, au niveau du maintien de leurs activités, de la fréquentation des jardins et de leur capacité à assurer la production et le financement des activités. L'intensité des impacts varie selon le type d'organismes, les projets liés à des écoles et groupes étudiants ont par exemple été les plus perturbés au niveau de la poursuite de leurs activités, contrairement aux organismes en sécurité alimentaire qui ont pu maintenir la très grande majorité de leurs activités. Malgré le contexte, les responsables des organismes interrogés font état d'un engouement accru des citoyennes et citoyens pour leurs activités, et plusieurs ont bénéficié d'une forte hausse dans les demandes d'inscriptions et de participation aux activités, notamment les organismes en environnement (Dupont-Rachiele et al., 2021).

2.1 Diffuser une information complète et éclairée sur les enjeux sanitaires autour des emballages et contenants réutilisables ou jetables

Plusieurs études démontrent que la pandémie a généré des craintes autour de la transmission du virus via le contact des aliments, des objets et surfaces, ce qui a entrainé une rupture nette dans le recours aux contenants réutilisables, ainsi que dans les achats de produits en vrac et non emballés. La remise en cause de ces habitudes de consommation responsable tient largement à la confusion autour de ces sujets complexes, et elle peut être combattue en combinant les approches pédagogiques et pragmatiques auprès de tous les publics concernés.

- **Promouvoir auprès des décideuses et décideurs une approche équilibrée de l'évaluation des risques** de transmission de maladies via les emballages et contenants alimentaires, afin de générer une prise de position claire et unifiée sur le sujet ;

- **Clarifier la réglementation sanitaire pour les commerces, restaurants et entreprises de distribution** et leur fournir des outils pédagogiques pour permettre le maintien des habitudes de consommation responsable dans leurs établissements ;

- **Sensibiliser les consommatrices et consommateurs** aux enjeux sanitaires autour du recours aux emballages et contenants alimentaires, et sur les conséquences écologiques du recours au « tout-jetable ».

2.2 Permettre aux citoyennes et citoyens de consommer de manière responsable en temps de crise en développant des protocoles spécifiques pour le maintien et le développement de l'achat en circuits courts

Depuis le début de la pandémie, la demande des citoyennes et citoyens pour l'achat en circuits courts – et particulièrement pour les produits issus de l'agriculture biologique – a brusquement augmenté pour de multiples raisons, notamment la volonté des individus de favoriser un régime alimentaire responsable et écologique. Certains obstacles au développement de ce mouvement vertueux ont été identifiés, comme la nécessité de maintenir et de renforcer la capacité de mise en marché des productrices et producteurs au niveau des infrastructures de vente/distribution et de la logistique.

- **Adapter la réglementation et développer des protocoles sanitaires spécifiques** permettant l'ouverture ponctuelle des points de dépôts « fermés » (écoles, institutions, entreprises privées...) en cas de crise ;

- **Participer à l'identification de nouveaux lieux de distribution et de commercialisation des produits issus des circuits courts** et adapter la réglementation pour permettre l'implantation rapide de sites de remplacement en cas de crise ;

- **Soutenir financièrement et/ou logistiquement les initiatives de livraisons de paniers à domicile** pour les produits répondants à un cahier des charges de la « consommation responsable » en temps de crise.

2.3 Consolider et pérenniser les solutions de lutte au gaspillage alimentaire développées durant la crise

Dès les premières semaines de la crise, la fermeture soudaine du secteur des services alimentaires, incluant l'industrie de la restauration et de l'hôtellerie, a généré des stocks considérables de surplus et invendus à différents niveaux de la chaîne alimentaire. Le contexte d'urgence lié à la périssabilité des denrées a entraîné la mise en œuvre rapide de nombreuses solutions pour revendre, donner ou revaloriser ces stocks, et ces initiatives devraient être renforcées et pérennisées pour permettre une réponse immédiate et optimale en cas de crise.

- **Créer une équipe tactique temporaire dédiée à la gestion et redirections de surplus en cas de nécessité** et dotée d'une technologie permettant de centraliser les signalements des surplus locaux pour mettre en relation, en temps réel, les différents maillons de production, transformation et autres établissements du secteur HRI avec les besoins des organismes communautaires, citoyens et autres établissements HRI ;

- **Allouer les ressources logistiques de la Ville de Montréal** (flotte municipale de véhicules et personnes ressources pour les conduire, équipements de réfrigération et lieux d'entreposage) en cas de crise, notamment pour faire face à l'augmentation du gaspillage en redistribuant les surplus dans le respect des conditions d'hygiène et de sécurité ;

- **Allouer des ressources financières spécifiques** pour l'amélioration des capacités des organismes communautaires au niveau de la chaîne de froid et des véhicules réfrigérés.

3. RÉDUIRE L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE À MONTRÉAL

RÉSUMÉ DES IMPACTS

Impact sur l'insécurité alimentaire : Hausse des personnes ayant recours à de l'aide alimentaire communautaire

Les mesures de confinement imposées par le gouvernement ont causé un taux de chômage sans précédent, à la hauteur de 19,2 % en avril 2020, ainsi qu'une hausse importante du nombre de personnes rencontrant des difficultés à répondre à leurs besoins alimentaires à Montréal (Radio-Canada, 2020). À la suite de l'avènement de la pandémie, 5 % de la population montréalaise affirme avoir manqué de nourriture au sein de leur foyer. Avant la pandémie, c'était plutôt 3 % des personnes vivant à Montréal qui vivaient de l'insécurité alimentaire dite grave, ce qui signifie que ces personnes se voient contraintes de réduire leur consommation de nourriture pour des raisons économiques (Advanis Jolicoeur, 2020). Les populations défavorisées, marginalisées et stigmatisées ont été les plus touchées par la pandémie et les territoires matériellement défavorisés ont subi une surreprésentation de l'insécurité alimentaire.

Impacts sur les organismes fournissant de l'aide alimentaire : Restructuration des services et adaptations des pratiques

Les organismes fournissant de l'aide alimentaire ont dû revoir complètement leurs modes de fonctionnement et ont redirigé leurs activités vers l'aide alimentaire d'urgence. Ce sont 30 % des organismes accrédités par Moisson Montréal qui ont dû temporairement cesser leurs services alimentaires en début de pandémie afin de réajuster ceux-ci en fonction des impératifs sanitaires (Moisson Montréal, 2021). Afin de répondre à la hausse de la demande en aide alimentaire, Moisson Montréal a distribué entre avril 2020 et mars 2021 plus de 117 M$ de nourriture, soit environ 44 % plus de nourriture qu'à la même période l'année précédente (Moisson Montréal, 2021). Les organisations ont dû assurer la protection des membres de leur personnel et bénévoles en distribuant des couvre-visages et en rendant disponibles des produits désinfectants dans leurs locaux et espaces de travail. Afin de diminuer les risques de bris de service par contamination, des plans de contingence et un fonctionnement en équipes rotatives ont été intégrés dans certaines organisations.

Impacts sur les organismes fournissant de l'aide alimentaire : Gestion des ressources humaines

La pandémie a mis au grand jour toute la dépendance de l'aide alimentaire communautaire envers le travail bénévole ainsi que la surreprésentation des personnes âgées parmi ces derniers. Le confinement de ces dernières a été une des importantes causes ayant généré un manque de ressources humaines grave dans les organismes communautaires. Des « prêts de personnes employées » ont été octroyés par des arrondissements auprès du milieu communautaire afin de remédier à ce manque. Un manque de ressources humaines rémunérées aptes à assurer la coordination des activités des organismes communautaires a été ressenti de façon généralisée au sein des organismes communautaires assurant de l'aide alimentaire d'urgence. Une étude du Laboratoire de recherche sur la santé au travail a rapporté que 34 % des personnes qui travaillent en milieu communautaire étaient en épuisement professionnel (Laboratoire de Recherche sur la Santé au Travail, 2021).

Impacts sur les organismes fournissant de l'aide alimentaire : Infrastructures, entreposage et transport

La nécessaire distanciation physique a poussé les organisations à revoir la structure de leurs services. Les espaces où ces derniers prenaient place n'étaient pas toujours suffisants pour respecter les mesures sanitaires recommandées par la santé publique, ainsi que pour entreposer et traiter le nouveau volume de denrées, ce qui a poussé certaines organisations à déménager leurs services. Avec l'augmentation importante de la distribution de repas congelés, le manque d'accès à de l'entreposage réfrigéré et des espaces de congélation a été exacerbé. Plusieurs organisations se sont dotées de nouveaux appareils de réfrigération et différentes initiatives de mutualisation d'espace réfrigéré ont aussi vu le jour. Les besoins en capacité de transport ont augmenté pour répondre aux besoins alimentaires des plus vulnérables et des personnes confinées. Certains quartiers se sont dotés de protocoles communs de livraison pour les organismes qui offraient des services de dépannage et de livraison alimentaire. Certains arrondissements ont rendu disponibles leurs camions et leurs employées et employés cols bleus pour appuyer le travail des organismes communautaires assurant de l'aide alimentaire d'urgence.

Impacts sur les organismes fournissant de l'aide alimentaire : Coordination et cellules de crise

Au niveau des quartiers, des cellules de crises composées notamment d'organismes communautaires et institutionnels ont rapidement été mises en place à la mi-mars 2020. Certains quartiers ont pris l'initiative de mettre en place une cellule de crise spécialement dédiée à l'aide alimentaire, alors que d'autres quartiers ont gardé l'information centralisée dans la cellule communautaire. Les disparités de fonctionnement entre les quartiers ont créé des déconnexions pour certaines personnes intervenantes qui ne recevaient pas les informations des cellules de crises locales ou régionales. Au niveau de la cellule de crise régionale pour l'aide alimentaire d'urgence, la collecte, la mise à jour et le partage d'information sur la prestation des services des organismes communautaires furent des priorités d'action.

Impacts sur les organismes fournissant de l'aide alimentaire : Communication et données

Les organisations communautaires, en plus de devoir répondre à une hausse de la demande d'aide alimentaire, ajuster leurs activités pour les réaliser dans un cadre sécuritaire et assurer la poursuite de leurs services avec un nombre restreint de ressources, ont dû gérer une quantité phénoménale de communications par courriels qui leur étaient acheminées de toutes parts. Avec l'augmentation subite des besoins en aide alimentaire, plusieurs quartiers ont vu les organisations assurant de l'aide alimentaire renforcer leur collaboration afin de répondre collectivement à la demande. Dans cette foulée, certains quartiers ont mis en place des registres communs de données sur les usagers des services d'aide alimentaire afin de mieux répondre à leurs besoins. Les instances de coordination locale pour l'aide alimentaire, souvent assurée par les tables de quartier, ont eu un apport incontournable dans certains quartiers pour la diffusion des informations aux organismes, incluant la vulgarisation, traduction et la création d'outils, en plus de faciliter le développement de propositions de projets collectifs auprès des instances assurant du financement.

Impacts sur les organismes fournissant de l'aide alimentaire : Fonds d'urgence

De multiples fonds d'urgence ont été rapidement rendus disponibles par les différents paliers de gouvernement et organismes de financement. Une volonté de collaboration entre les organisations assurant du financement pour l'aide alimentaire d'urgence s'est rapidement concrétisée, notamment à travers l'outil RADAR de Centraide qui permet l'intégration des données d'une quarantaine d'organisations bailleuses de fonds ayant mis en place des fonds d'urgence. Du côté des organismes locaux, plusieurs demandes de financement ont dû être gérées en même temps. Malgré la simplification par les organismes de financement de leurs processus de demandes et d'octroi de fonds, la lourdeur administrative de ces multiples sources de financement a été relevée par les organisations communautaires.

3.1 Renforcer la cohésion du réseau

Afin de comprendre les ressources disponibles dans les quartiers, de mieux saisir les besoins de la population et de renforcer la collaboration entre les organismes communautaires, des cellules de crise ont été mises en place, tant au niveau des quartiers qu'au niveau des arrondissements. Une cellule de crise régionale a aussi été établie rapidement en début de pandémie. La multiplication de ces unités de coordination et le manque de centralisation des données entre celles-ci ont alourdi le travail du réseau et ont ralenti la prise de décisions structurantes. Afin d'améliorer la capacité de coordination au niveau local et régional et mieux connaître les besoins des personnes qui ont recours aux services d'aide alimentaire, les organismes communautaires pourraient bénéficier d'un accès à un système sécurisé et aux données anonymisées.

- **Clarifier les mandats des différentes instances de coordination d'urgence** du réseau de l'aide alimentaire, notamment face aux autres instances de gestion de crise municipales et communautaires ;
- **Renforcer les canaux de communications** entre les différents paliers d'action et personnes assurant des services d'aide alimentaire d'urgence ;
- **Allouer les ressources financières nécessaires afin d'assurer une coordination locale et régionale** pour les initiatives d'aide alimentaire ;
- **Standardiser la collecte de données afin de renforcer la capacité de coordination locale et régionale et de mutualisation des ressources** en développant une infrastructure numérique sécurisée pour collecter, traiter et partager les données concernant les besoins, les enjeux et les opportunités de partage de ressources entre organisations ;
- **Renforcer la capacité de collecte et le partage de données sécurisées et anonymisées** par les organismes assurant de l'aide alimentaire d'urgence ;
- **Élaborer une stratégie montréalaise de lutte contre l'insécurité alimentaire** intégrant un plan de contingence régional en cas d'urgence afin de renforcer la cohérence des initiatives d'aide alimentaire entre les quartiers et les arrondissements.

3.2 Diversifier les stratégies pour lutter contre l'insécurité alimentaire

Bien qu'essentielle, l'aide alimentaire par le don nécessite une opération logistique relativement lourde qui requiert des ressources humaines, du transport et de l'espace d'entreposage adapté. D'autres stratégies existent et devraient être mises de l'avant par les organisations assurant de l'aide alimentaire afin de complémenter le don alimentaire et renforcer la réponse aux besoins des personnes en insécurité alimentaire.

- **Maintenir et renforcer l'accès aux commerces alimentaires,** notamment par les transports en commun et par d'autres initiatives (ex : navette, covoiturage, chauffeuses et chauffeurs bénévoles) afin de réduire les files d'attente et difficultés de déplacements vers les épiceries, vécues particulièrement par les personnes les plus vulnérables ;

- **Assurer l'accès à un service gratuit de livraison d'épicerie** pour les personnes vulnérables ;

- **Renforcer le pouvoir d'achat des citoyennes et citoyens :** Que ce soit par l'aide au revenu, l'accès à des logements à loyers abordables ou des programmes de coupons de fruits et légumes, plusieurs approches existent pour permettre aux citoyennes et citoyens de s'émanciper du besoin de recourir aux dons de denrées alimentaires ;

- **Multiplier et soutenir financièrement les initiatives alimentaires basées sur la tarification sociale** afin de faciliter l'accès économique aux aliments sains et nutritifs ;

- **Établir un programme d'alimentation scolaire universel** et des solutions alternatives pour continuer de desservir les élèves vulnérables malgré la fermeture de classes ou d'écoles.

3.3 Renforcer la capacité d'action et les infrastructures du réseau des organismes communautaires et d'économie sociale assurant des services d'aide alimentaire d'urgence

Les services rendus par le réseau des organismes communautaires, notamment l'aide alimentaire d'urgence, ont su démontrer leur caractère essentiel, plus particulièrement pour les personnes les plus vulnérables. Les organismes doivent être appuyés, notamment au niveau financier, afin de pouvoir poursuivre et optimiser leurs actions dans des conditions de travail saines permettant d'assurer le recrutement et la rétention de ressources humaines compétentes.

- **Augmenter le financement à la mission et les financements récurrents** pour les projets locaux structurants assurant des services d'aide alimentaire ;
- **Renforcer la capacité de production locale en rendant disponibles plus de lots et d'espaces cultivables** aux organismes communautaires et citoyens ;
- **Financer la rénovation et la construction d'infrastructures alimentaires locales** permettant aux organismes assurant de l'aide alimentaire de produire, s'approvisionner et distribuer de façon optimale et sécuritaire un haut volume de denrées alimentaires ;
- **Créer des ponts entre les entreprises bioalimentaires et les organismes d'aide alimentaire** pour faciliter le don de denrées.

3.4 Renforcer la réflexivité du réseau pour optimiser ses actions

Afin d'assurer une amélioration continue de leurs activités et services, les organisations communautaires impliquées dans la construction d'un système alimentaire sain et inclusif doivent non seulement poursuivre l'intégration d'une culture d'évaluation, mais aussi s'assurer que les personnes qui ont recours à leurs services soient impliquées dans cette évaluation. Les apprentissages et connaissances ainsi acquises doivent pouvoir être colligés et diffusés.

- **Créer des espaces d'échanges** pour assurer une rétroaction continue entre les parties prenantes régionales et locales du système alimentaire ;
- **Établir et maintenir des mécanismes de participation citoyenne** pour les personnes faisant usage des services d'aide alimentaire et personnes marginalisées ;
- **Réaliser une analyse approfondie des risques et vulnérabilités du réseau de l'aide alimentaire** et plus largement de notre système alimentaire.

4. AMÉLIORER LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE DE L'ALIMENTATION

Photo par Nathan Dumlao / Unsplash

RÉSUMÉ DES IMPACTS

ÉLÉMENTS DE CONTEXTE ET IMPACTS INDIRECTS POTENTIELS SUR L'ALIMENTATION

Impacts de la crise sur la situation d'emploi et les revenus des Montréalaises et Montréalais.

Les perturbations générées par la pandémie sur la situation d'emploi ou encore le rythme professionnel des Montréalaises et Montréalais ont souvent entrainé une évolution notable de leur alimentation. Un grand nombre d'entre eux ont en effet subi des impacts sur leur situation professionnelle, de différentes manières : un quart d'entre eux ont connu une interruption temporaire de leur emploi, 16 % ont changé d'emploi et 8 % l'ont perdu. Plus d'un tiers des personnes employées à Montréal sont passées au télétravail intégral ou partiel, et 29 % d'entre elles affirment que leurs revenus ont diminué depuis le début de la pandémie (Léger, 2021).

Impacts de la crise sur la santé mentale des Montréalaises et Montréalais

De la même manière, l'évolution de la santé mentale aura un rôle à jouer sur l'alimentation et les habitudes alimentaires. Les données relatives à l'état de santé mentale des Montréalaises et Montréalais comparativement à avant la pandémie semblent indiquer une augmentation de plusieurs sentiments caractérisant une dégradation de la santé mentale, pour un grand nombre de personnes et particulièrement les jeunes de 18 à 34 ans, les femmes et les personnes dont le ménage perçoit un revenu inférieur à 40 000 $. (Léger, 2021).

LES HABITUDES ALIMENTAIRES EN TEMPS DE CRISE : AUTO-PERCEPTION ET PERTURBATIONS

La question de l'auto-perception autour de l'amélioration et la dégradation de son alimentation

Si plus de la moitié des personnes résidant à Montréal considèrent que leurs habitudes alimentaires sont restées stables, c'est 16 % d'entre elles qui affirment qu'elles se sont améliorées. Les principales raisons évoquées sont la recherche d'une saine alimentation, la volonté de surveiller son poids et le fait de disposer de davantage de temps à domicile pour se consacrer à son alimentation.

À l'inverse, 27 % des Montréalaises et Montréalais estiment que leurs habitudes alimentaires se sont dégradées. Les principales explications évoquées sont le fait de grignoter davantage entre les repas, de consommer plus d'aliments réconfortants, de manger davantage devant son écran et de moins faire attention à son apparence, dans un contexte de restrictions sociales.

Les évolutions dans le temps et l'énergie consacrée aux fourneaux et à la prise des repas

Une grande partie des Montréalaises et Montréalais (33 %) affirme avoir consacré davantage de temps à cuisiner des repas à domicile à partir de produits frais depuis le début de la pandémie. Il s'agit principalement de jeunes de 18 à 34 ans, et le temps passé aux fourneaux a tendance à augmenter avec le niveau de revenus des ménages.

À l'inverse, 11 % des Montréalaises et Montréalais affirment avoir moins cuisiné de produits frais à domicile depuis le début de la pandémie (Léger pour le Conseil SAM, 2021). Par ailleurs, le passage au télétravail a entrainé une diminution du temps dédié à la prise des repas pour 22 % des personnes concernées (Léger, 2021).

Qualité nutritionnelle et perturbations autour du « rythme alimentaire »

Les personnes en situation de télétravail ont également été nombreuses à sauter davantage de repas depuis le début de la pandémie (26 % d'entre elles) ainsi que les jeunes âgés de 18 à 34 ans. Le fait de grignoter davantage entre les repas a également significativement augmenté pour cette tranche d'âge, ainsi que pour les personnes dont la situation professionnelle a été influencée d'une manière ou d'une autre durant la pandémie (Léger, 2021).

Photo par Nielsen Ramon / Unsplash

LES IMPACTS DE LA CRISE SUR LE CONTENU DES ASSIETTES DES MONTRÉALAISES ET MONTRÉALAIS

La consommation de fruits et légumes semble avoir connu une augmentation tendancielle : c'est respectivement 24 et 26 % des Montréalaises et Montréalais qui affirment en consommer davantage, comparativement à avant la pandémie. Plus généralement, les chiffres mettent de l'avant une réduction dans la consommation de produits de faible qualité nutritionnelle tels que les fritures, les bonbons et les boissons sucrées. Ces données collectées en mai 2021 semblent indiquer que la tendance à l'augmentation de la consommation de malbouffe, constatée durant les premiers mois de la pandémie, s'est depuis apaisée (ASPQ – 2020 ; Léger, 2021).

De manière générale, les éléments d'analyse permettent d'indiquer que les habitudes alimentaires et la qualité nutritionnelle de l'alimentation se sont particulièrement dégradées pour les 18 à 34 ans, et les personnes dont les revenus annuels du ménage sont inférieurs à 40 000 $ depuis le début de la pandémie (Léger, 2021).

4.1 Sensibiliser massivement les Montréalaises et Montréalais sur les gestes et stratégies à adopter en temps de pandémie pour une alimentation saine et équilibrée.

Les répercussions de la pandémie sur l'alimentation des Montréalaises et Montréalais ont été massives, aussi bien au niveau du contenu des paniers d'épicerie que des « habitudes alimentaires », comme la fréquence, la planification et le temps consacré aux repas. Les perturbations sur ces différents éléments peuvent être liées à un état de santé mentale, à une évolution des revenus, ou encore à de nouvelles modalités sociales et professionnelles. Le résultat final est bien souvent la dégradation de la qualité nutritionnelle de l'alimentation, parfois de manière inconsciente, faute d'avoir accès aux outils et connaissances pertinents.

- **Rendre accessibles aux organismes communautaires en première ligne et aux établissements d'enseignement des outils sur la saine alimentation** dans un contexte de crise, contenant des informations théoriques de base et des recommandations pratiques ;

- **Diffuser des campagnes de sensibilisation ciblées pour certains publics** et notamment les populations dites à risques afin de rappeler l'importance de la saine alimentation et les bonnes pratiques associées.

4.2 Mettre en œuvre en temps de crise un programme d'accès à une saine alimentation étendu à l'ensemble des populations considérées comme étant à risque

Les risques de complications en cas de contamination au virus de la COVID-19 sont bien plus importants chez certains groupes de population, et particulièrement les personnes aînées, les personnes souffrant de maladies chroniques et les personnes atteintes d'obésité (Gouvernement du Canada, s.d.). Parmi ces groupes de population, le cumul de certaines conditions matérielles et/ou physiques peut compliquer encore davantage l'accès à une saine alimentation, particulièrement en temps de crise. Dès lors, la défense de leur santé et de leur bien-être via un accès privilégié à une saine alimentation est un impératif.

- **Recenser les populations dites à risque selon les critères établis par la santé publique et généraliser auprès d'elles l'accès à un programme de coupons** « fruits et légumes » et/ou denrées de base

- Au sein de ces groupes de populations, identifier les personnes pour lesquelles l'accès à une saine alimentation semble particulièrement compromis. Définir le contenu d'un panier à provisions nutritif adapté à leurs besoins spécifiques et **financer et distribuer prioritairement auprès de ces populations un panier à provisions nutritif** valorisant les produits sains et locaux

4.3 Assurer une collecte et un suivi centralisé et cohérent des données relatives à l'évolution de l'alimentation

Le contexte de la pandémie a mis en lumière les perturbations soudaines et importantes dans le régime et les habitudes alimentaires des Montréalaises et Montréalais. Cependant, le manque de données « de terrain » fiables, représentatives et actualisées sur ces sujets ne permet pas de saisir l'ampleur et le détail de ces évolutions en temps réel. Dans ces conditions, la prise de décision n'est pas suffisamment basée sur des éléments factuels, ce qui augmente le risque de passer à côté de certaines cibles et enjeux.

- **Débloquer des financements pour assurer des collectes de données régulières auprès d'un panel représentatif de la population montréalaise,** afin d'avoir des points de comparaison temporels et spatiaux et adapter les politiques publiques aux évolutions constatées sur le terrain ;

- **Assurer l'analyse des données de manière collaborative et intersectorielle et leur diffusion auprès des paliers de décideuses et décideurs** afin de les sensibiliser à la qualité nutritionnelle de l'alimentation et son importance en tant qu'outil de prévention en santé.

Photo par Andrew Neel / Unsplash

5. AGIR SUR LES ÉLÉMENTS STRUCTURANTS DE NOTRE SYSTÈME ALIMENTAIRE

5.1 Orienter le développement fulgurant de l'achat local vers une consommation saine, locale et écoresponsable

Les sujets de l'autonomie alimentaire et de l'achat local sont revenus sous le feu des projecteurs, avec l'adhésion massive de la population. Cette évolution des tendances génère toutefois certaines confusions. Un sondage réalisé pour la Coalition québécoise sur la problématique du poids démontre que 76 % de Québécois considèrent que l'achat local est synonyme de saine alimentation, ce qui n'est malheureusement pas toujours le cas (Léger, 2020). L'écoresponsabilité des produits alimentaires locaux doit également être interrogée, et particulièrement celle des produits carnés, dont l'industrie peut générer des dommages importants sur l'environnement. Cette prise de conscience sociétale, cette attention médiatique et ce volontarisme politique représentent une opportunité unique pour **encadrer la promotion des aliments québécois auprès du grand public** et le sensibiliser aux enjeux de qualité nutritionnelle, de santé publique et de développement durable qui s'y rapportent, afin de privilégier un achat local sain et écoresponsable pour l'avenir.

- **Assurer l'encadrement des stratégies de promotion des produits alimentaires québécois** afin de restreindre la visibilité des produits à faible valeur nutritive et mettre davantage de l'avant les produits sains et écoresponsables ;
- **Adopter des lois rendant obligatoire sur les étiquetages la mention claire et visible des informations relatives** à la qualité nutritionnelle des produits alimentaires ;
- **Inclure des éléments d'évaluation de la qualité nutritionnelle et de l'écoresponsabilité** des produits alimentaires dans les critères d'attribution des certifications et labels relatifs aux produits d'origine québécoise.

5.2 Développer un programme facilitant la mobilisation rapide et ponctuelle de travailleuses et travailleurs essentiels de la chaîne alimentaire en temps de crise

Les difficultés de mobilisation de la main-d'œuvre indispensable au bon fonctionnement du système alimentaire, voire les pénuries dans certains cas, ont affecté l'ensemble de la chaîne alimentaire dès le début de la pandémie et ses multiples conséquences en termes de déplacements et de risques sanitaires. Le mérite des travailleuses et travailleurs de la chaîne alimentaire, souvent en première ligne, a été publiquement reconnu et salué, et un statut de travailleur essentiel du secteur de l'alimentation a été mis au point. Malgré cela, les enjeux autour de la main-d'œuvre ont contribué à générer des perturbations dans les chaînes d'approvisionnements, ainsi que le gaspillage de grandes quantités de denrées et la flambée de certains prix alimentaires.

- **Améliorer les conditions de travail pour les emplois bioalimentaires essentiels** afin d'optimiser la rétention du personnel qualifié en temps de crise ;
- Inciter les grandes entreprises et organisations du secteur bioalimentaire à **généraliser les primes de risques et bonifications des salaires** des travailleuses et travailleurs essentiels de la chaîne alimentaire en temps de crise ;
- **Prévoir un incitatif financier pour mobiliser les personnes employées par la Ville** mise en arrêt de travail dans un contexte de crise, afin de combler les pénuries aux différents niveaux de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Bilan des impacts de la pandémie de COVID-19 sur l'alimentation à Montréal : synthèse et recommandations pour la résilience de notre système alimentaire

Fondation du Grand Montréal

PFI People's Food Institute

Centraide du Grand Montréal

Fondation Lucie et André Chagnon

PROJET IMPACT COLLECTIF

MONTRÉAL MÉTROPOLE EN SANTÉ

*Table intersectorielle régionale sur les **saines habitudes de vie***

CONSEIL SYSTÈME ALIMENTAIRE MONTRÉALAIS

sam.montrealmetropoleensante.ca