

**ITEM 3**

**QUESTIONNEMENT À L'ÉGARD DES CARACTÉRISTIQUES DU PROJET PC-PR,  
DE L'OBJET NUTRITION, DU CONSTRUIT D'APPRENTISSAGE  
ET DE L'INTERDISCIPLINARITÉ PROFESSIONNELLE**



**Évaluation d'un projet d'éducation à la nutrition**  
implanté dans des écoles montréalaises en milieu défavorisé (CRSH)  
réunissant les milieux familial, communautaire et scolaire et mesure de ses effets (IRSC)

**Recherches financées par:**

Les Instituts de recherche en santé du Canada (IRSC), N° 200503MOP-143819-NUT  
Le Conseil de recherches en sciences humaines du Canada (CRSH), N° 410-2005-0785

**Rapport de recherche** (*document de travail*) **relatif au**  
**questionnement à l'égard des caractéristiques du projet PC-PR, de l'objet nutrition,**  
**du construit d'apprentissage et de l'interdisciplinarité professionnelle**

**Entrevue réalisée auprès des nutritionnistes des Ateliers cinq épices**  
**portant sur leurs représentations du projet PC-PR et de son actualisation**  
**(Item 3 / 2005-2006)**

**Chercheuses principales:**

Les professeures Johanne Bédard et Louise Potvin

**Cochercheure et cochercheurs:**

Les professeurs Yves Couturier, Jean-François Desbiens, Abdelkrim Hasni,  
François Larose, Johanne Lebrun, Yves Lenoir, Olivier Receveur et Bernard Terrisse

**Assistants de recherche / Analyse des données:**

Véronique Lisée (M.A.) et Sereywathna Soung (PhD)

**Assistants de recherche / Recueil des données:**

Sarah Landry (M.A.) et Clémence Levasseur Turcotte (1<sup>er</sup> cycle)

**Organisme promoteur du PC-PR:**

*Les Ateliers cinq épices*

**Partenaires du projet *Petits cuistots-Parents en réseaux* (PC-PR):**

Commission scolaire de Montréal, Fondation Lucie et André Chagnon,  
Table de concertation sur la faim et le développement social du Montréal métropolitain

Sherbrooke – Décembre 2007  
Faculté d'éducation, Université de Sherbrooke

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1. MÉTHODOLOGIE DE LA RECHERCHE</b>		5
<b>2. THÈME 1:</b>	RAPPORT AU PROJET PC-PR ET À L'OBJET (NUTRITION)	6
<b>3. THÈME 2:</b>	RAPPORT AU SUJET (APPRENTISSAGE – CONTRASTER SELON LA CLIENTÈLE)	26
<b>4. THÈME 3:</b>	CARACTÉRISTIQUES DU PROJET PC-PR (DISPOSITIF)	40
<b>5. THÈME 4:</b>	RAPPORT À L'INTERDISCIPLINARITÉ PROFESSIONNELLE	62
<b>ANNEXE A:</b>	INSTRUMENT DE MESURE	73

### LISTE DES FIGURES

Figure 1	AFC du discours des nutritionnistes à la question 1 (variable <i>Sujet</i> ) Veuillez nous décrire votre travail au sein des <i>Ateliers cinq épices</i> .	7
Figure 2	AFC du discours des nutritionnistes à la question 2 (variable <i>Sujet</i> ) Pourriez-vous nous décrire en quelques mots les principales compétences et qualités que doit détenir une nutritionniste qui intervient dans le cadre des <i>Ateliers cinq épices</i> ?	9
Figure 3	AFC du discours des nutritionnistes à la question 3 (variable <i>Sujet</i> ) Considérez-vous que travailler aux <i>Ateliers cinq épices</i> nécessite un investissement différent par rapport au travail assumé habituellement par une nutritionniste? Expliquez pourquoi.	11
Figure 4	AFC du discours des nutritionnistes à la question 4 (variable <i>Sujet</i> ) D'après-vous, est-il important que l'éducation à la nutrition cible les enfants âgés de 4 à 12 ans?	13
Figure 5	AFC du discours des nutritionnistes à la question 5 (variable <i>Sujet</i> ) Plus spécifiquement, considérez-vous que votre travail comporte une dimension d'intervention sociale? Expliquez en quoi et pourquoi.	15
Figure 6	AFC du discours des nutritionnistes à la question 6 (variable <i>Sujet</i> ) Selon vous, y a-t-il un intérêt à intégrer l'éducation à la nutrition dans les écoles? - Si oui, expliquer pourquoi. Si non, expliquez pourquoi.	17
Figure 7	AFC du discours des nutritionnistes à la question 7 (variable <i>Sujet</i> ) Croyez-vous que l'éducation à la nutrition doive s'adresser de façon particulière à l'enfant et à la famille de milieu défavorisé? Si oui, dites pourquoi. Si non, dites pourquoi.	19
Figure 8	AFC du discours des nutritionnistes à la question 8 (variable <i>Sujet</i> ) D'après vous, la participation des parents dans les classes durant les ateliers présente-t-elle un intérêt? Si oui, lequel et pourquoi? Si non, pourquoi?	21
Figure 9	AFC du discours des nutritionnistes à la question 9 (variable <i>Sujet</i> ) Comment croyez-vous que le projet PC-PR favorise le transfert des apprentissages de l'école à la maison?	23
Figure 10	AFC du discours des nutritionnistes à la question 10 (variable <i>Sujet</i> ) Plus spécifiquement, comment croyez-vous que le projet PC-PR favorise le	25

transfert des apprentissages de l'école à la communauté?

Figure 11	AFC du discours des nutritionnistes à la question 11 (variable <i>Sujet</i> ) Comment, selon vous, l'enfant apprend-il?	27
Figure 12	AFC du discours des nutritionnistes à la question 12 (variable <i>Sujet</i> ) Quels sont les apprentissages que l'enfant réalise à la maison en matière de nutrition?	29
Figure 13	AFC du discours des nutritionnistes à la question 13 (variable <i>Sujet</i> ) Que pensez-vous des pratiques de nutrition des familles d'où proviennent les enfants concernés par votre projet?	31
Figure 14	AFC du discours des nutritionnistes à la question 14 (variable <i>Sujet</i> ) Selon vous, est-ce qu'un enseignement axé essentiellement sur des connaissances d'ordre théorique sur la nutrition influence les pratiques alimentaires des enfants ou de leurs parents? Si oui, expliquez en quoi. Si non, expliquez en quoi.	33
Figure 15	AFC du discours des nutritionnistes à la question 15 (variable <i>Sujet</i> ): Croyez-vous que les apprentissages réalisés dans le projet PC-PR peuvent permettre à long terme l'adoption de saines habitudes alimentaires chez les enfants ou leurs parents? Si oui, expliquez en quoi. Si non, expliquez en quoi.	35
Figure 16	AFC du discours des nutritionnistes à la question 16 (variable <i>Sujet</i> ) Pensez-vous que les apprentissages réalisés dans le projet PC-PR peuvent avoir d'autres effets à long terme? Si oui, expliquez en quoi. Si non, expliquez en quoi.	37
Figure 17	AFC du discours des nutritionnistes à la question 17 (variable <i>Sujet</i> ) Pourriez-vous identifier les principaux besoins d'information et de formation en matière de nutrition chez les parents habitant le quartier de l'école où vous intervenez?	39
Figure 18	AFC du discours des nutritionnistes à la question 18 (variable <i>Sujet</i> ): Quelles sont, selon vous et sur la base de votre expérience, les principales caractéristiques du projet PC-PR?	41
Figure 19	AFC du discours des nutritionnistes à la question 19 (variable <i>Sujet</i> ): Pourriez-vous nous décrire les étapes et les particularités de votre démarche en individuel et en collectif lorsque vous planifiez vos ateliers?	43
Figure 20	AFC du discours des nutritionnistes à la question 20 (variable <i>Sujet</i> ): Quel type de matériel et quelles sources d'information utilisez-vous lorsque vous planifiez vos ateliers?	45
Figure 21	AFC du discours des nutritionnistes à la question 21 (variable <i>Sujet</i> ): Quelles compétences croyez-vous que les ateliers aident à développer chez les enfants? Pouvez-vous nous en donner quelques exemples.	47
Figure 22	AFC du discours des nutritionnistes à la question 22 (variable <i>Sujet</i> ): Comment faites-vous pour différencier les contenus abordés et l'animation mise en place selon que les élèves sont en maternelle, au premier, au deuxième ou au troisième cycle?	49

Figure 23	AFC du discours des nutritionnistes à la question 23 (variable <i>Sujet</i> ): Lors des ateliers, quelles sont les principales difficultés que vous rencontrez?	51
Figure 24	AFC du discours des nutritionnistes à la question 24 (variable <i>Sujet</i> ): Comment vous y prenez-vous pour surmonter ces difficultés?	53
Figure 25	AFC du discours des nutritionnistes à la question 25 (variable <i>Sujet</i> ): Quels aspects des ateliers les enfants aiment-ils le mieux? Expliquez pourquoi selon vous.	55
Figure 26	AFC du discours des nutritionnistes à la question 26 (variable <i>Sujet</i> ): Quels sont, d'après vous, les principaux apprentissages que les enfants réalisent dans vos ateliers?	57
Figure 27	AFC du discours des nutritionnistes à la question 27 (variable <i>Sujet</i> ): Y a-t-il des différences entre les activités que vous avez planifiées et celles que vous réalisez? Si oui, pouvez-vous nous décrire ces différences et nous en expliquer les causes?	59
Figure 28	AFC du discours des nutritionnistes à la question 28 (variable <i>Sujet</i> ): Selon vous, quel est le rôle de l'agent de développement social ? Veuillez expliquer.	61
Figure 29	AFC du discours des nutritionnistes à la question 29 (variable <i>Sujet</i> ): Qui sont les acteurs professionnels avec qui vous devez collaborer pour atteindre vos objectifs?	63
Figure 30	AFC du discours des nutritionnistes à la question 30 (variable <i>Sujet</i> ): Selon vous, en quoi le fait de travailler avec d'autres professionnelles qui n'ont pas la même formation que vous affecte votre manière d'intervenir auprès des enfants ou de leur famille?	65
Figure 31	AFC du discours des nutritionnistes à la question 31 (variable <i>Sujet</i> ): Dans le cadre du projet PC-PR, quelles attentes avez-vous au regard de l'intervention des agents sociaux?	67
Figure 32	AFC du discours des nutritionnistes à la question 32 (variable <i>Sujet</i> ): Quelles sont vos attentes par rapport à l'intervention des enseignants dans le cadre de vos ateliers?	69
Figure 33	AFC du discours des nutritionnistes à la question 33 (variable <i>Sujet</i> ): En quoi vos compétences en tant qu'intervenante auprès du jeune enfant ou de sa famille sont-elles différentes par rapport à celles que détiennent les enseignants?	71

## 1. MÉTHODOLOGIE DE LA RECHERCHE

L'échantillon se compose de huit nutritionnistes. Une série d'entrevues a été réalisée en janvier 2006. L'entrevue comportait 34 questions concernant les quatre thématiques suivantes:

1. Rapport au projet PC-PR et à l'objet (nutrition) (Q.1 à Q.10);
2. Rapport au sujet (apprentissage - contraster selon la clientèle) (Q.11 à Q.17);
3. Caractéristiques du projet PC-PR (dispositif) (Q.18 à Q.28);
4. Rapport à l'interdisciplinarité professionnelle (Q.29 à Q.34).

Les données recueillies ont fait l'objet d'une analyse de contenu de type lexicométrique à l'aide du logiciel Sphinx-Lexica. Ce logiciel permet d'effectuer l'analyse factorielle des correspondances des segments répétés du discours des sujets. Les plans factoriels produits vont démontrer les similitudes (proximités) et les divergences (distances) que les sujets ou les groupes entretiennent entre eux au regard de l'objet de nutrition.

Pour chacune des questions, nous présentons donc ce qui ressort du plan factoriel produit par la variable *Sujet*.

## 2. THÈME 1: RAPPORT AU PROJET PC-PR ET À L'OBJET (NUTRITION)

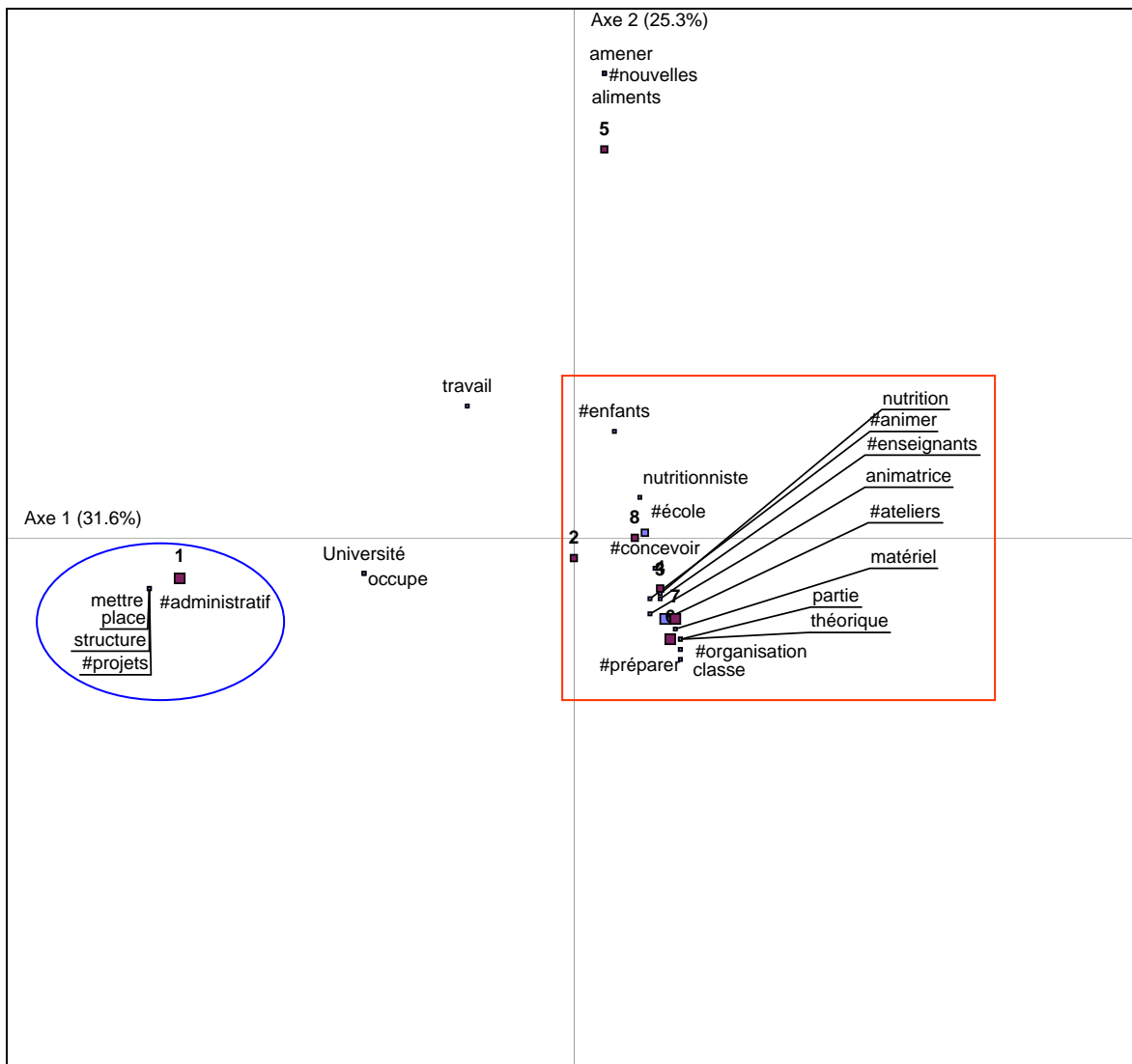
### Q.1 VEUILLEZ NOUS DÉCRIRE VOTRE TRAVAIL AU SEIN DES *ATELIERS CINQ ÉPICES*.

Selon le discours des nutritionnistes (cf. figure 1), leur travail au sein des *Ateliers cinq épices* peut être vu comme:

- Coordination des activités de l'organisme, dont le projet PC-PR; gestion des ressources humaines; administration (dont les demandes de subvention, le développement de partenariats);
- Établissement de ponts et mise en place d'une structure de plus en plus solide;
- Nutritionniste-animatrice: animer des ateliers avec des enfants du primaire (4 à 12 ans), organiser chaque atelier;
- Collaboration avec les enseignants; rencontre avec le personnel;
- Accueil des parents;
- Éducation à la nutrition: amener les jeunes à avoir une saine alimentation, à s'ouvrir à ou connaître de nouveaux aliments; Transmettre des connaissances en nutrition (art culinaire);
- Conception et préparation du matériel, dont faire les achats;
- Responsabilité quant à la partie théorique (en fonction des cycles);
- Encadrement des stagiaires.

En somme, elles agissent dans les écoles: les dossiers administratifs, les demandes de subvention, le développement de partenariat avec des gens et organismes. Établir des ponts et essayer de mettre en place la structure pour les années prochaines. Autre que la gestion des activités, c'est de mettre en place un dispositif davantage stable.

**Figure 1**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 1 (variable *Sujet*)**  
**Veillez nous décrire votre travail au sein des *Ateliers cinq épices***





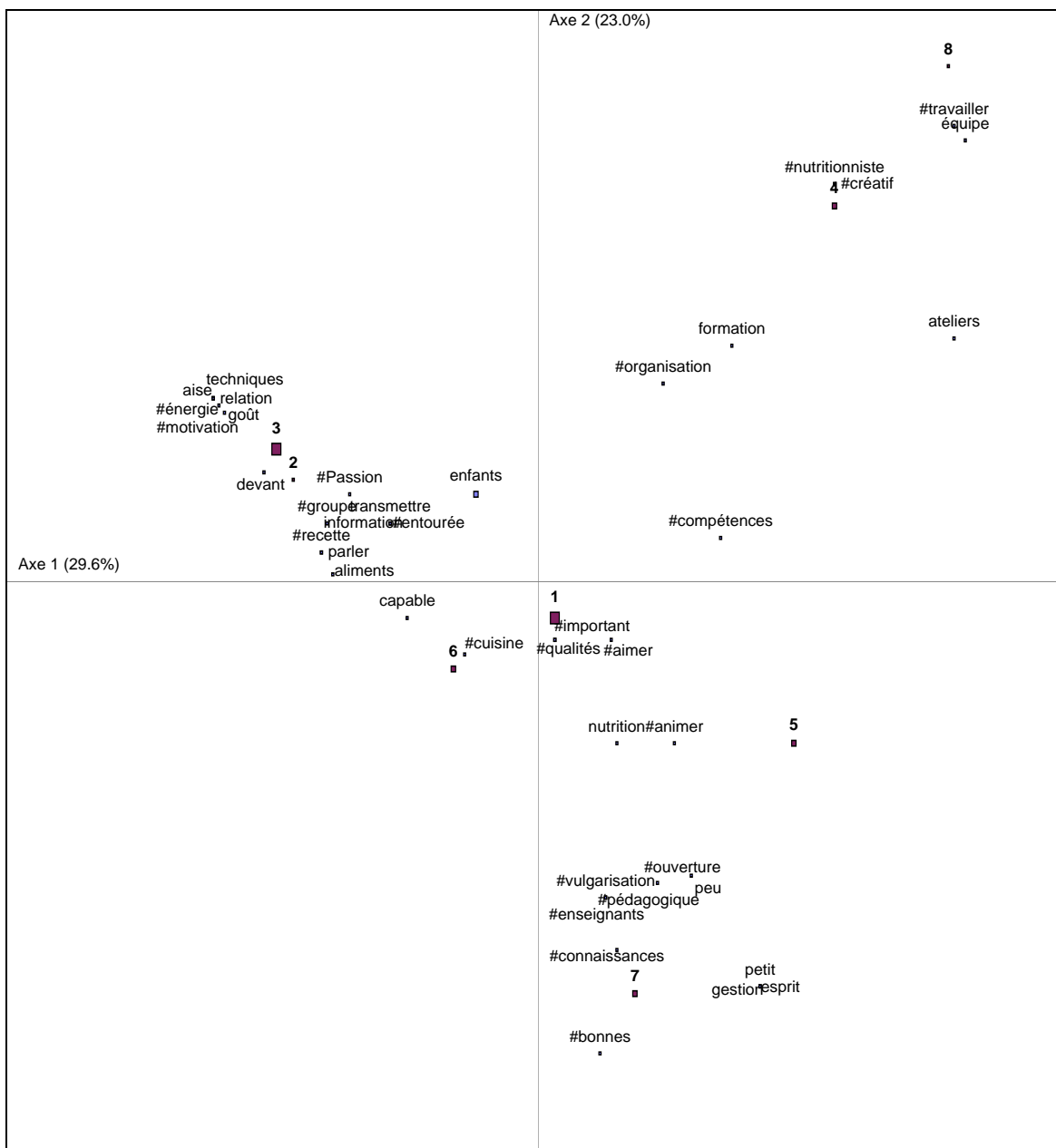
**Q.2** POURRIEZ-VOUS NOUS DÉCRIRE EN QUELQUES MOTS LES PRINCIPALES COMPÉTENCES ET QUALITÉS QUE DOIT DÉTENIR UNE NUTRITIONNISTE QUI INTERVIENT DANS LE CADRE DES *ATELIERS CINQ ÉPICES*?

Comme le lecteur pourra le constater en consultant la figure 2, les principales compétences et qualités que doit détenir une nutritionniste qui intervient dans le cadre des *Ateliers cinq épices* sont les suivantes:

- Établir la relation de proximité avec les enfants (être à leur écoute, aller les chercher, établir la confiance), être patient;
- Avoir sa formation (baccalauréat en nutrition);
- Bien s'alimenter: intérêt pour la cuisine, les aliments et la santé;
- Maîtriser les concepts de nutrition (avoir des compétences comme nutritionniste, de bonnes connaissances en nutrition), une bonne connaissance culinaire, bien connaître la cuisine, les aliments, les recettes;
- Détenir des habiletés techniques (montrer correctement la recette, la base des techniques culinaires);
- Avoir des compétences en animation (vulgariser l'information, avoir le goût de communiquer, stimuler la motivation auprès des enfants, être animé, avoir une énergie, animer un groupe, parler devant les gens);
- Être capable de s'ajuster aux différents niveaux, différents groupes, et s'ajuster des connaissances sur le plan pédagogique.
- Être capable d'adapter, de vulgariser les connaissances en nutrition en fonction de l'auditoire;
- Avoir une passion pour la nutrition, une passion pour les enfants;
- Être créatif parce qu'il y a peu de ressources; imaginer des moyens, des outils peu coûteux, visuels, attrayants et pédagogiques;
- Être organisé, autonome;
- Travailler en équipe;
- Avoir une bonne ouverture d'esprit pour bien collaborer avec le personnel enseignant.

En effet, en tant que nutritionnistes, il faut d'abord avoir la passion pour la nutrition, et aimer les enfants. Ensuite, il faut être à l'aise de parler devant un groupe.

**Figure 2**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 2 (variable *Sujet*)**  
**Pourriez-vous nous décrire en quelques mots**  
**les principales compétences et qualités que doit détenir une nutritionniste**  
**qui intervient dans le cadre des *Ateliers cinq épices*?**



**Q.3** CONSIDÉREZ-VOUS QUE TRAVAILLER AUX *ATELIERS CINQ ÉPICES* NÉCESSITE UN INVESTISSEMENT DIFFÉRENT PAR RAPPORT AU TRAVAIL ASSUMÉ HABITUELLEMENT PAR UNE NUTRITIONNISTE? EXPLIQUEZ POURQUOI.

Le lecteur pourra observer le plan factoriel du discours des sujets à la figure 3 en ce qui concerne cet objet.

Nous constatons que le travail classique est assez répétitif, il concerne la nutrition clinique-traitement ou la gestion des services alimentaires. Celui-ci concerne l'éducation à la nutrition: éduquer les enfants et les parents. Il demande entre autres:

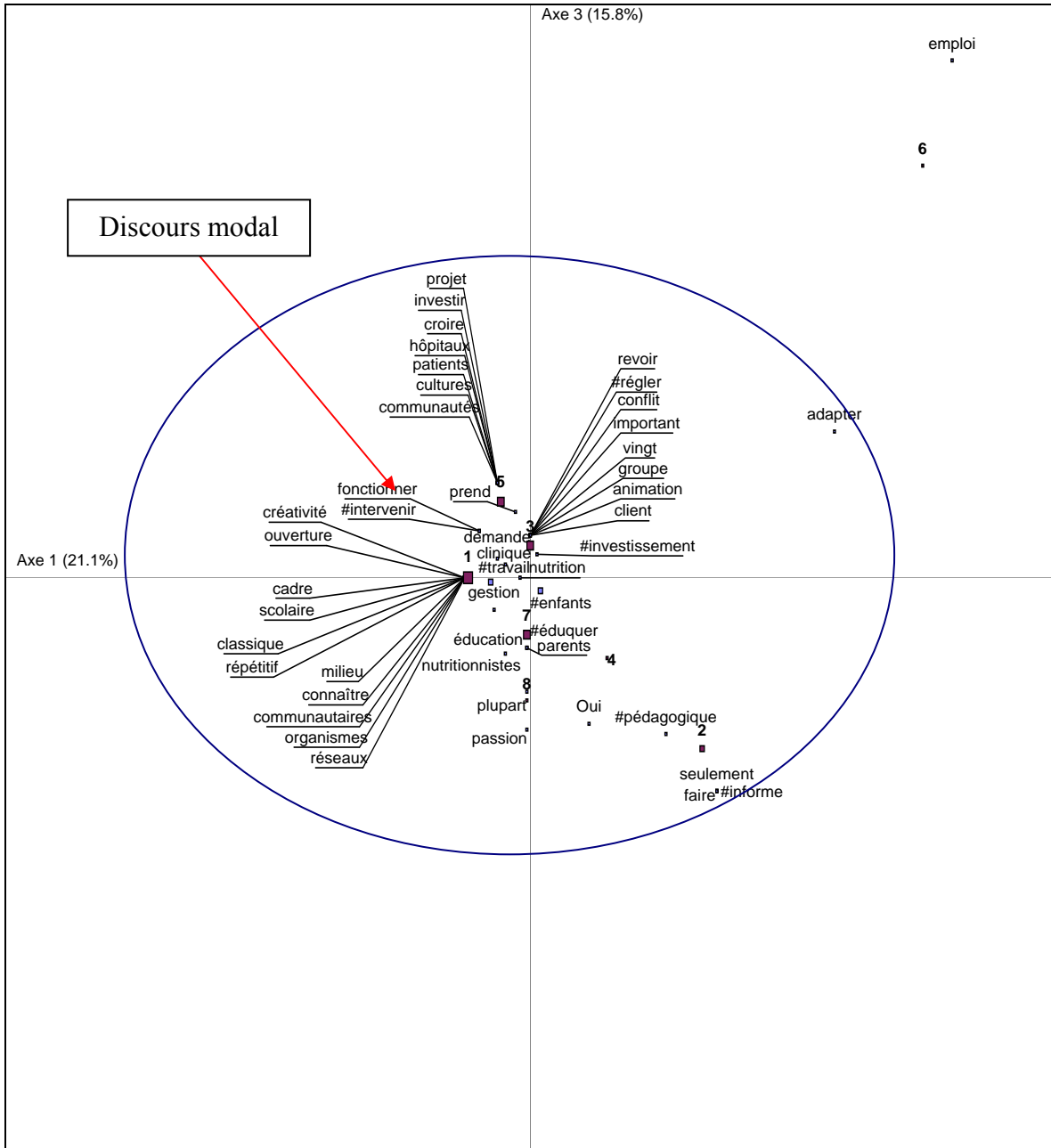
- Plus de créativité et d'ouverture;
- De connaître les milieux scolaire (un travail dans un cadre scolaire avec des enfants, des parents et des enseignants) et communautaire (avec d'autres communautés, d'autres cultures);
- De s'adapter aux enfants;
- D'avoir un regard pédagogique ou des compétences pédagogiques (pas seulement d'informer, mais la façon de s'informer);
- De s'investir dans le projet, d'y croire;
- D'avoir la passion;
- L'animation avec les enfants.

En général, la plupart des nutritionnistes vont travailler auprès de, soit nutrition-clinique, soit en gestion de services alimentaires. L'éducation en nutrition a été faite plus souvent auprès des enfants et des parents.

**Figure 3**

**AFC du discours des nutritionnistes à la question 3 (variable *Sujet*)**

**Considérez-vous que travailler aux *Ateliers cinq épices* nécessite un investissement différent par rapport au travail assumé habituellement par une nutritionniste? Expliquez pourquoi.**



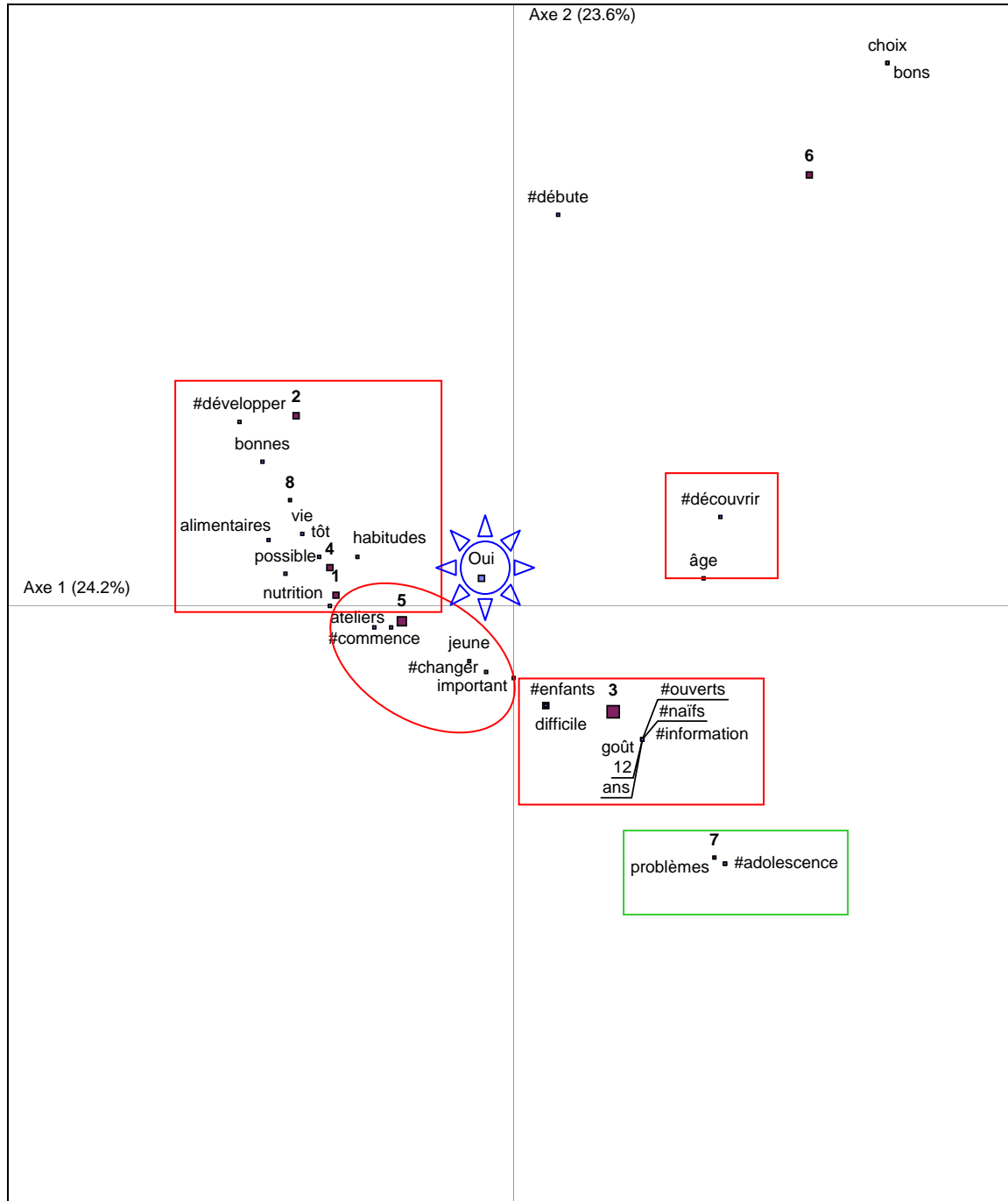
**Q.4** D'APRÈS-VOUS, EST-IL IMPORTANT QUE L'ÉDUCATION À LA NUTRITION CIBLE LES ENFANTS ÂGÉS DE 4 À 12 ANS? SI OUI, EXPLIQUEZ POURQUOI. SI NON, EXPLIQUEZ POURQUOI.

L'analyse factorielle des correspondances du discours (cf. figure 4) révèle qu'il est important d'éduquer les enfants à la nutrition dès ces âges (même à la garderie) et ne pas attendre considérant que:

- Elles y croient;
- La promotion devient la prévention par la suite;
- C'est pertinent avec les problèmes d'obésité et de diabète qui subsistent à l'adolescence;
- Les enfants sont ouverts, ont envie de découvrir et absorbent beaucoup d'informations;
- À cet âge, ils découvrent ce qui les entoure, dont l'alimentaire;
- Ça permet d'inculquer de bonnes habitudes alimentaires (une meilleure nutrition); et permet dès le début de différencier les bons et les mauvais choix;
- À partir de l'adolescence (vers 12 ans), les jeunes sont plus réticents, leur personnalité est plus développée, les habitudes familiales sont bien ancrées;
- Changer des comportements alimentaires, c'est un apprentissage très long;
- C'est plus difficile, avec les adultes, de leur faire changer leurs habitudes de vie.

Il est important d'éduquer les enfants de cet âge parce qu'ils sont ouverts, ils ont envie de découvrir les choses, ils peuvent écouter les gens et absorber beaucoup d'informations. On sait actuellement que les enfants ont des problèmes par rapport à leur poids, à leur alimentation. Alors à 12-13 ou 14 ans, quand ils sont adolescents, c'est plus difficile d'effectuer des changements. Les enfants de 4 à 12 ans aiment découvrir des nouvelles saveurs, alors que les adolescents de 12 à 14 ans sont peut-être moins tentés de goûter. Ils ont peut-être aussi moins le goût d'être là parce que déjà leur personnalité est un peu plus développée. Donc, c'est un peu plus difficile.

**Figure 4**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 4 (variable *Sujet*)**  
**D'après-vous, est-il important que l'éducation à la nutrition**  
**cible les enfants âgés de 4 à 12 ans?**



**Q.5** PLUS SPÉCIFIQUEMENT, CONSIDÉREZ-VOUS QUE VOTRE TRAVAIL COMPORTE UNE DIMENSION D'INTERVENTION SOCIALE? EXPLIQUEZ EN QUOI ET POURQUOI.

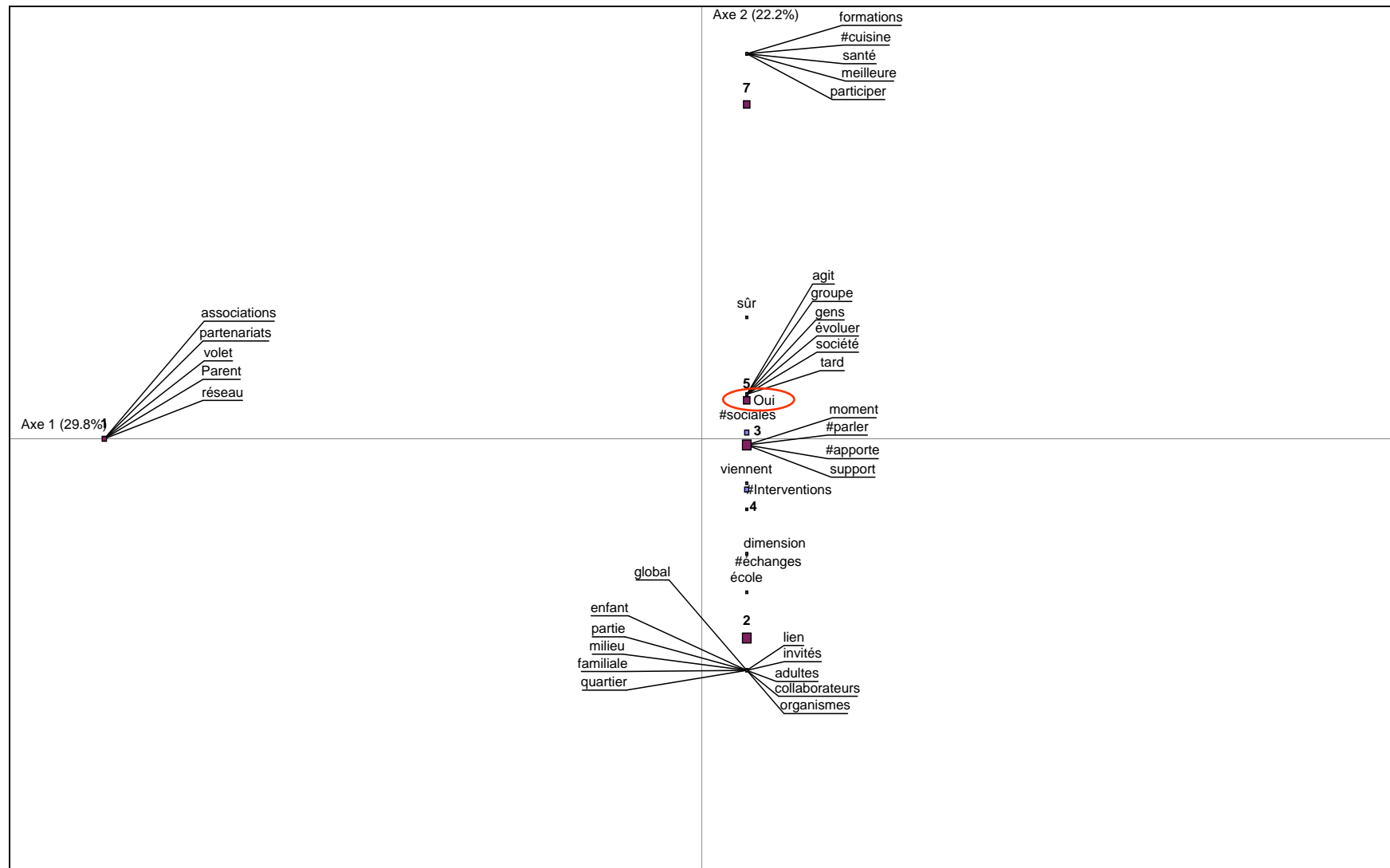
Parmi les sujets, la plupart affirment, dans leurs mots, que leur travail comporte une dimension d'«intervention» sociale (cf. figure 5).

Il y a une dimension sociale dans leur travail sur le plan du volet Parents en réseaux (des parents sont impliqués), d'interventions avec des adultes, dans le cadre des partenariats, des associations, des échanges, des collaborateurs, de liens avec d'autres organismes, considérant que:

- C'est global;
- L'enfant fait partie de l'école, d'un quartier et d'une cellule familiale;
- Qu'elles agissent sur le plan de la société, d'un groupe;
- Qu'il y a des échanges/interventions avec les parents qui participent;
- Ça contribue au mieux-être en donnant des formations de cuisine-santé.

En fait, c'est une intervention sociale parce qu'il agit du niveau de la société et du niveau d'un groupe. C'est des gens qui vont évoluer dans la société plus tard. C'est bien de donner des formations en cuisine parce que maintenant, il y a plein de personnes qui ne savent pas cuisiner.

**Figure 5**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 5 (variable *Sujet*)**  
**Plus spécifiquement, considérez-vous que votre travail comporte une dimension d'intervention sociale?**  
**Expliquez en quoi et pourquoi.**





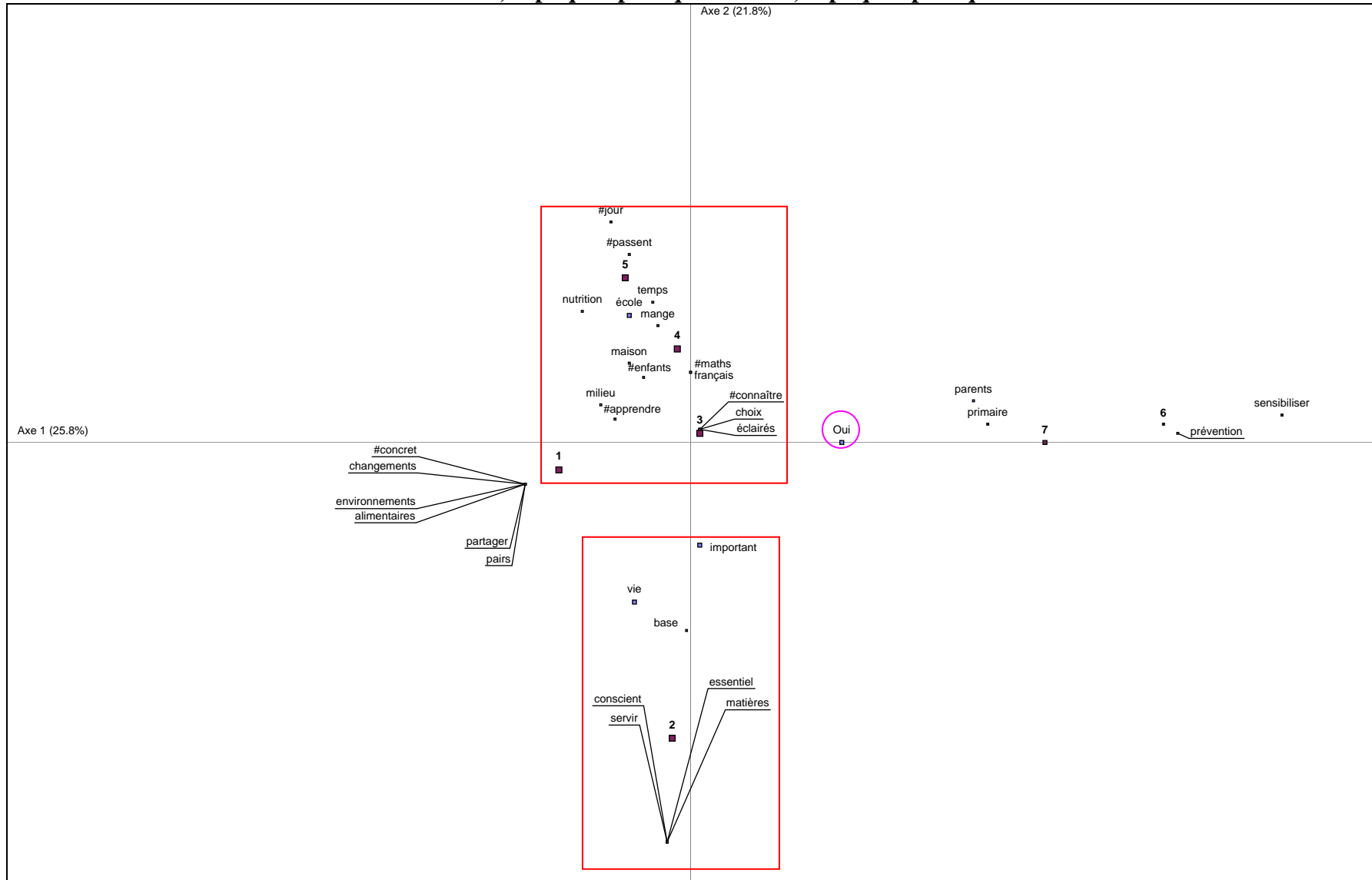
**Q.6 SELON VOUS, Y A T-IL UN INTÉRÊT À INTÉGRER L'ÉDUCATION À LA NUTRITION DANS LES ÉCOLES? SI OUI, EXPLIQUEZ POURQUOI. SI NON, EXPLIQUEZ POURQUOI.**

Selon la figure 6, la majorité des sujets affirment explicitement oui en réponse à cette question. Certaines semblent être favorables, mais nous ne possédons pas assez de discours parce qu'elles répondent: « Je pense que ce serait mieux encore si (...). S'ils pouvaient faire des activités (...) » (discours incomplet, inaudible pour le transcripteur). Il ressort principalement que:

- C'est essentiel, important;
- C'est un aspect concret, un contexte de vie;
- C'est une façon de vivre, ça fait partie de sa vie, ça va lui servir toute sa vie;
- C'est une base (au même titre que les autres matières scolaires);
- Ça prévient des problèmes de santé, des maladies;
- L'école est un lieu idéal, un milieu de vie;
- On ne trouve plus le temps de faire ça, de développer ça à la maison;
- Ça permet le partage avec ses pairs, des changements de l'environnement alimentaire (tant à la maison qu'à l'école et dans le quartier).

L'éducation à la nutrition dans les écoles est une base que tout le monde doit maîtriser, comme les mathématiques, le français et l'anglais. Cette éducation permet de faire des choix éclairés et mieux connaître ce qu'on mange. C'est important et ça doit se faire dès le primaire parce que c'est primordial que l'enfant acquière ces connaissances.

**Figure 6**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 6 (variable *Sujet*)**  
**Selon vous, y a t-il un intérêt à intégrer l'éducation à la nutrition dans les écoles?**  
**Si oui, expliquer pourquoi. Si non, expliquez pourquoi.**



**Q.7** CROYEZ-VOUS QUE L'ÉDUCATION À LA NUTRITION DOIVE S'ADRESSER DE FAÇON PARTICULIÈRE À L'ENFANT ET À LA FAMILLE DE MILIEU DÉFAVORISÉ? SI OUI, DITES POURQUOI. SI NON, DITES POURQUOI.

L'analyse factorielle des correspondances du discours des sujets (cf. figure 7) révèle que la moitié des répondants expriment clairement un oui. L'autre moitié considèrent qu'il est important, voire prioritaire, d'intervenir auprès d'enfants et de familles de milieux défavorisés. Mais ces nutritionnistes expriment aussi que l'éducation à la nutrition rejoint toute la population, tout le monde devrait avoir les connaissances de base.

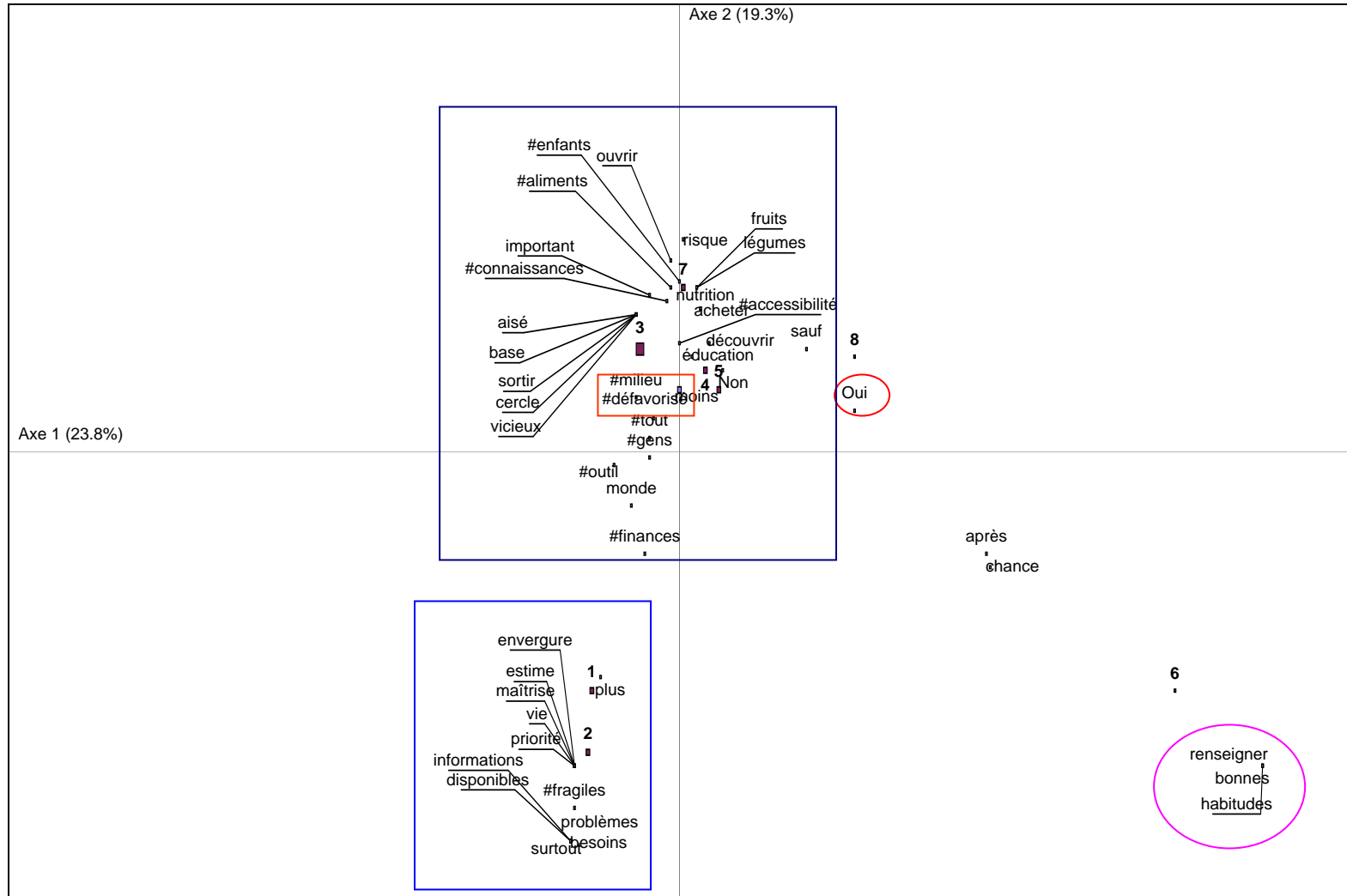
Les enfants et les familles de milieu défavorisé sont plus fragiles, plus vulnérables. De plus, l'information et une saine alimentation leur sont moins accessibles, ils en entendent moins parler. Les besoins et les problèmes sont plus grands. Donc, le projet actuel permet de les outiller en leur permettant de:

- Leur donner la possibilité de mieux s'alimenter (ex.: recettes accessibles au niveau du coût);
- Ouvrir les horizons alimentaires, sur la nutrition;
- Leur donner une certaine estime et une maîtrise sur leur vie.

Figure 7

AFC du discours des nutritionnistes à la question 7 (variable *Sujet*)

Croyez-vous que l'éducation à la nutrition doive s'adresser de façon particulière à l'enfant et à la famille de milieu défavorisé? Si oui, dites pourquoi. Si non, dites pourquoi.



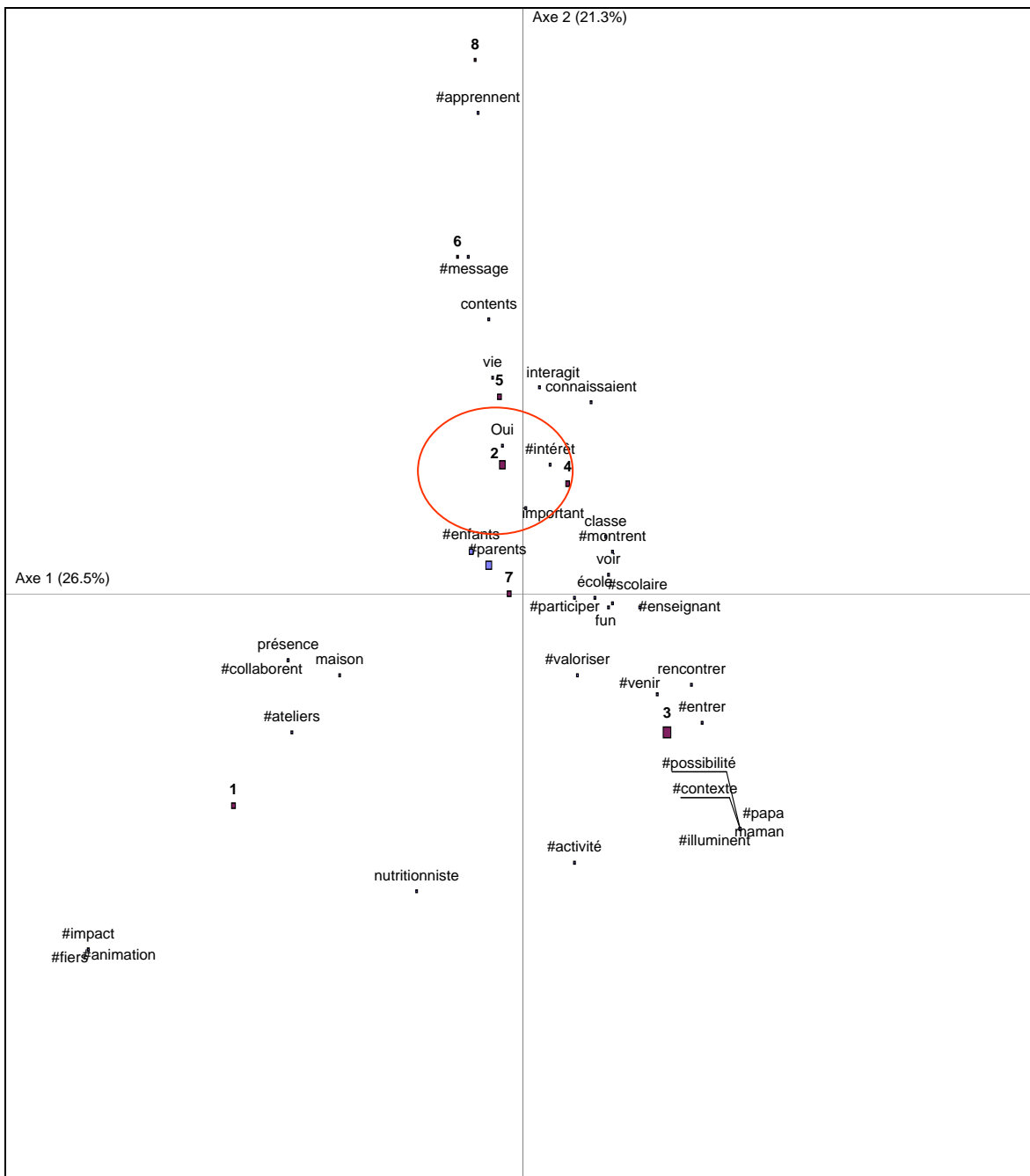
**Q.8** D'APRÈS VOUS, LA PARTICIPATION DES PARENTS DANS LES CLASSES DURANT LES ATELIERS PRÉSENTE-T-ELLE UN INTÉRÊT? SI OUI, LEQUEL ET POURQUOI? SI NON, POURQUOI?

Selon l'analyse du discours des sujets (cf. figure 8), les nutritionnistes sont unanimes: la participation des parents durant les ateliers présente un intérêt tant pour le parent que pour son enfant. Deux aspects fondamentaux ressortent: présence et participation. Leur présence est importante.

Les ateliers offrent une possibilité aux parents d'entrer dans le milieu scolaire, de rencontrer l'enseignant et d'apprendre des choses avec leurs enfants. La partie théorique apporte de nouvelles informations:

- Voir son enfant en interaction avec ses camarades de classe et avec l'enseignant;
- Participer et partager à une activité commune dans la classe;
- Être content d'avoir participé dans la classe de leur enfant, particulièrement au niveau primaire;
- Trouver leurs intérêts à apprendre des nouvelles choses;
- Se sentir important et valorisé.

**Figure 8**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 8 (variable *Sujet*)**  
**D'après vous, la participation des parents dans les classes durant les ateliers présente-t-elle un intérêt? Si oui, lequel et pourquoi? Si non, pourquoi?**



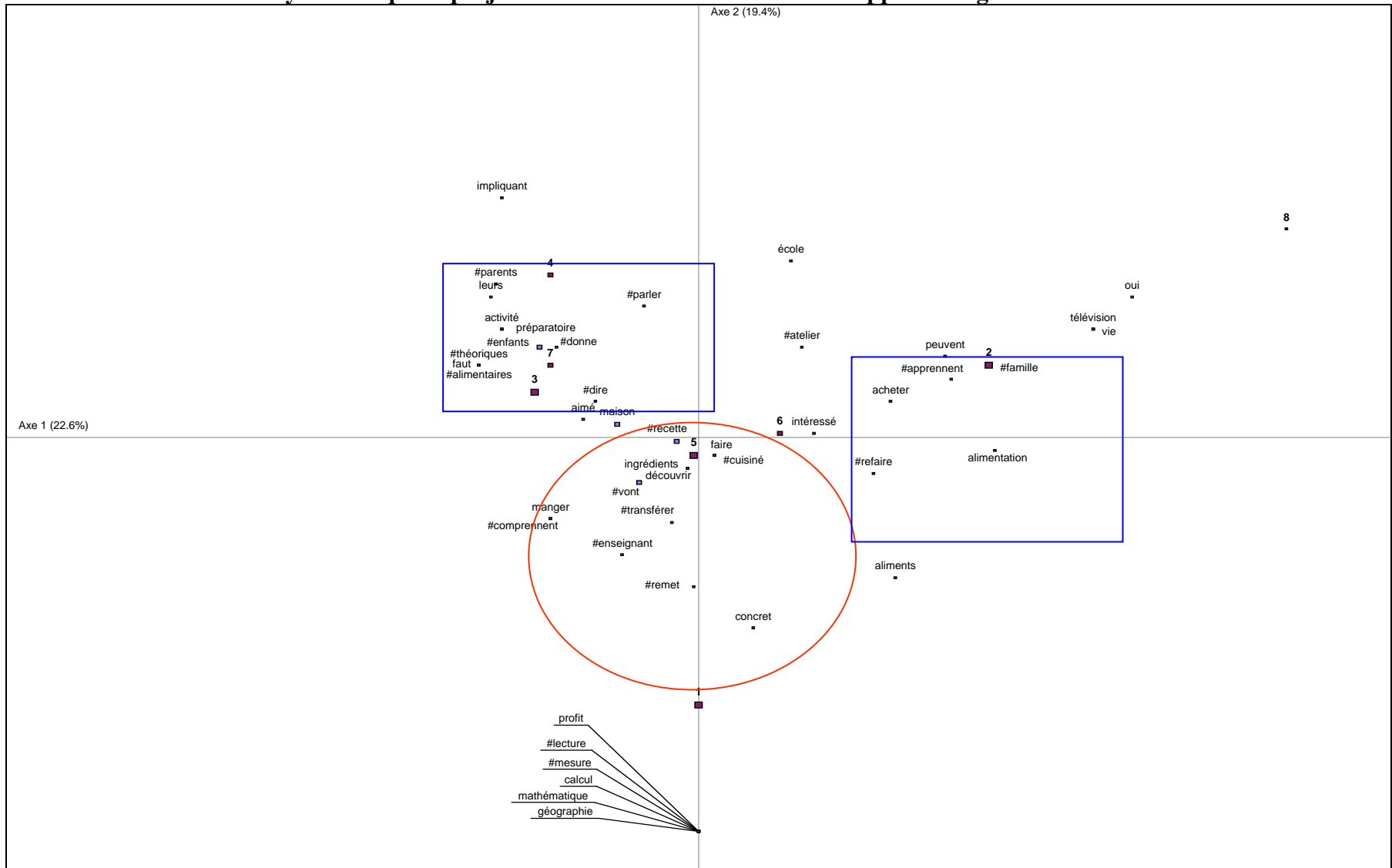
**Q.9** COMMENT CROYEZ-VOUS QUE LE PROJET PC-PR FAVORISE LE TRANSFERT DES APPRENTISSAGES DE L'ÉCOLE À LA MAISON?

Selon le discours des sujets (cf. figure 9), le projet PC-PR favorise le transfert des apprentissages de l'école à la maison de diverses manières, à savoir:

- Tout d'abord, la recette est remise aux enfants;
- S'ils l'ont aimée, ils vont la refaire à la maison;
- Ce qui implique l'achat d'ingrédients, d'aliments;
- C'est concret, ça fait partie de la vie quotidienne, de la vie familiale;
- Les aliments, les mesures, la lecture, la géographie, le calcul mathématique et les connaissances théoriques sont mises à profit. Ils en parlent à leurs parents, et s'ils ont aimé, ils relisent et refont la recette;
- Les enfants peuvent même apporter des suggestions au regard de l'alimentation familiale;
- Il y a aussi l'activité préparatoire qui peut être faite à la maison;
- Le transfert se fait en impliquant les parents.

En somme, quand l'enfant vient aux ateliers, il apprend vraiment, c'est très concret pour lui de faire la cuisine. À son retour à la maison, s'il a été intéressé pendant l'atelier, il va être plus tenté et il va savoir comment le refaire chez lui. Donc, le transfert peut se faire facilement.

**Figure 9**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 9 (variable *Sujet*)**  
**Comment croyez-vous que le projet PC-PR favorise le transfert des apprentissages de l'école à la maison?**



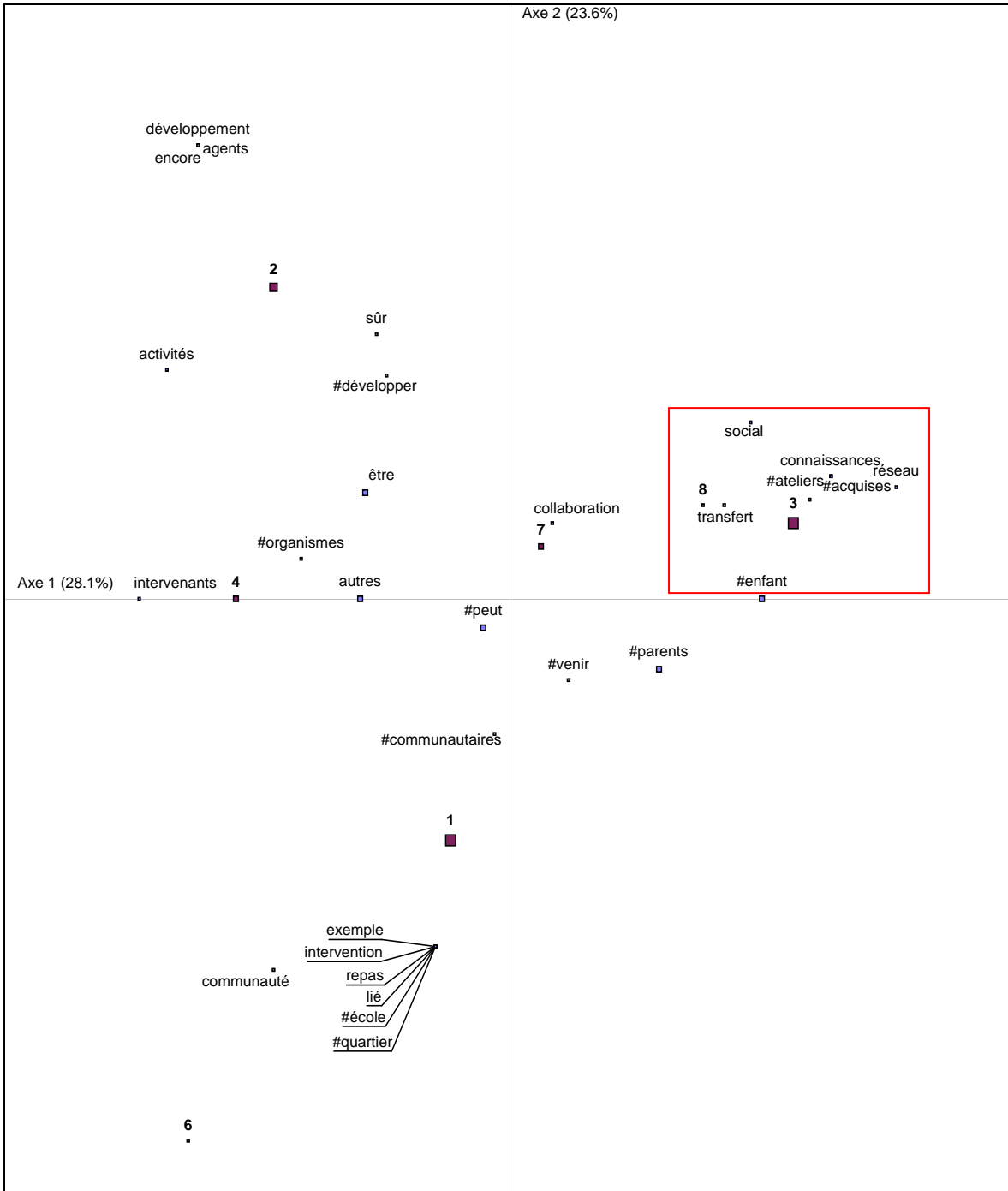


**Q.10** PLUS SPÉCIFIQUEMENT, COMMENT CROYEZ-VOUS QUE LE PROJET PC-PR FAVORISE LE TRANSFERT DES APPRENTISSAGES DE L'ÉCOLE À LA COMMUNAUTÉ?

L'analyse factorielle des correspondances (cf. figure 10) fait ressortir que le projet PC-PR favorise le transfert des apprentissages de l'école à la communauté, même si ce transfert est moins évident, moins important que celui aux parents.

La moitié des sujets se prononcent en mentionnant que le transfert dans la communauté passe, soit par des organismes communautaires, soit des parents ou des enfants. L'atelier se réalise auprès d'enfants qui en parlent à leurs parents, qui peuvent en parler à d'autres parents (réseau social du parent). Ou encore, des rencontres ont lieu à l'école avec des parents (lieu lié à leur enfant). À titre d'exemple, un simple repas peut être organisé avec des parents par un organisme communautaire. Une nutritionniste mentionne que c'est un aspect à développer davantage par les agents de développement social.

**Figure 10**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 10 (variable *Sujet*)**  
**Plus spécifiquement, comment croyez-vous que le projet PC-PR**  
**favorise le transfert des apprentissages de l'école à la communauté?**



### 3. THÈME 2: RAPPORT AU SUJET (APPRENTISSAGE – CONTRASTER SELON LA CLIENTÈLE)

#### Q.11 COMMENT, SELON VOUS, L'ENFANT APPREND-IL?

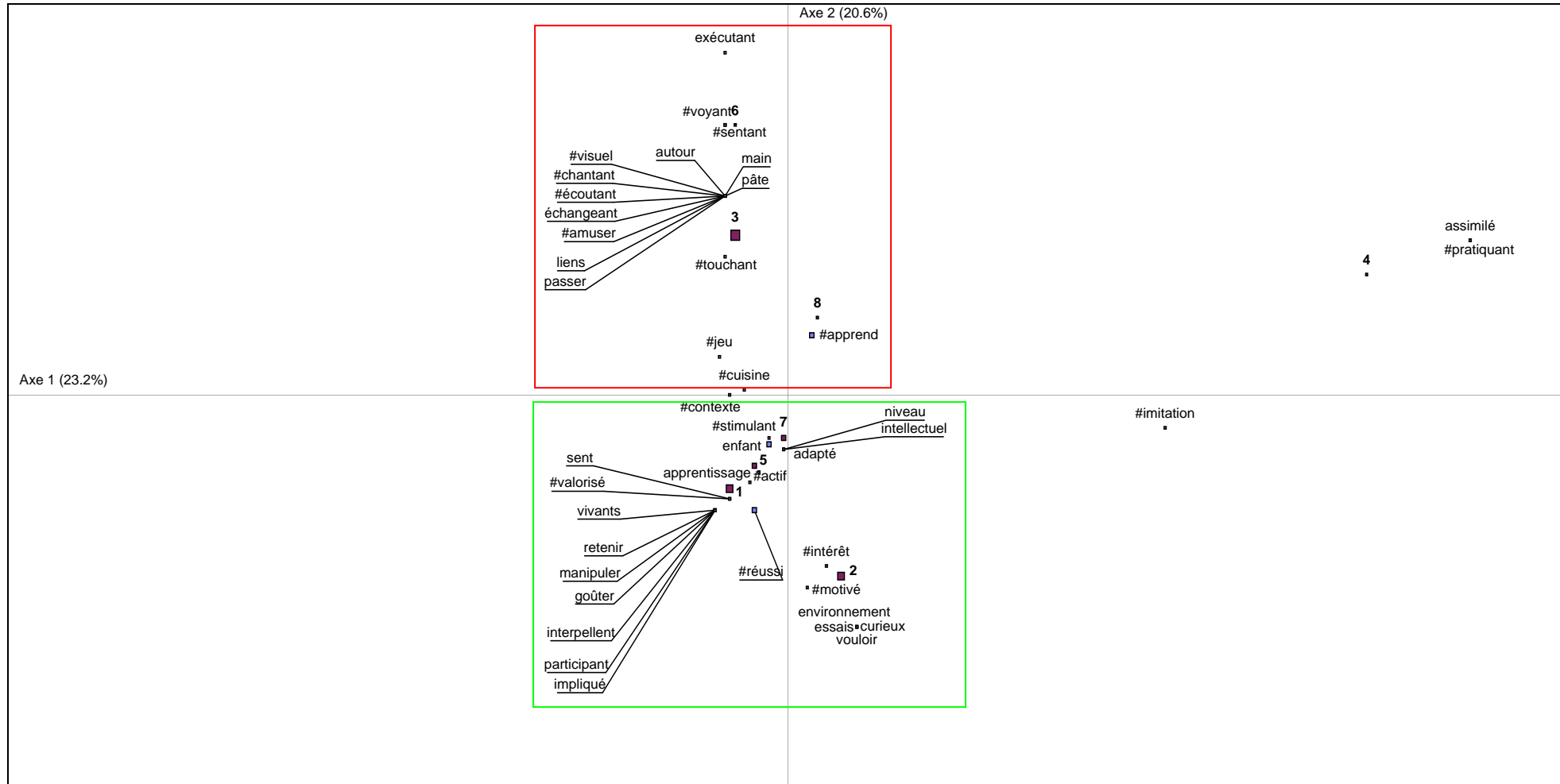
Reformulation: QUELS CONTEXTES PEUVENT FAVORISER L'APPRENTISSAGE CHEZ L'ENFANT?

Ce qui ressort principalement de l'AFC (cf. figure 11) est que l'enfant apprend de différentes façons, mais d'une manière active. Il apprend en:

- Touchant;
- Voyant;
- Sentant;
- Goûtant;
- Écoutant;
- Exécutant;
- Pratiquant (par la pratique);
- Manipulant, mettant la main à la pâte;
- Imitant (par imitation);
- Essayant (par des essais);
- Chantant;
- Échangeant;
- S'amusant;
- Participant, étant impliqué.

Le contexte d'apprentissage doit être agréable, vivant et faciliter des liens. L'environnement doit être stimulant, comprenant des stimuli visuels et adapté à ses intérêts et son niveau intellectuel. L'enfant doit se sentir bien, interpellé, valorisé, stimulé, capable et motivé. Il est de nature curieux. Il doit vivre des réussites.

**Figure 11**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 11 (variable *Sujet*)**  
**Comment, selon vous, l'enfant apprend-il?**



**Q.12** QUELS SONT LES APPRENTISSAGES QUE L'ENFANT RÉALISE À LA MAISON EN MATIÈRE DE NUTRITION?

Deux grandes idées ressortent. Les apprentissages réalisés par l'enfant en matière de nutrition à la maison se font, soit par l'entremise des parents ou soit via la télévision. Ce sont les deux principaux modèles. Mais, aux dires des nutritionnistes, l'information n'est pas nécessairement adéquate, tant par les parents que par les publicités ou les émissions de télévision: de bons messages? Des messages sensés, corrects, positifs? Des messages négatifs, erronés?

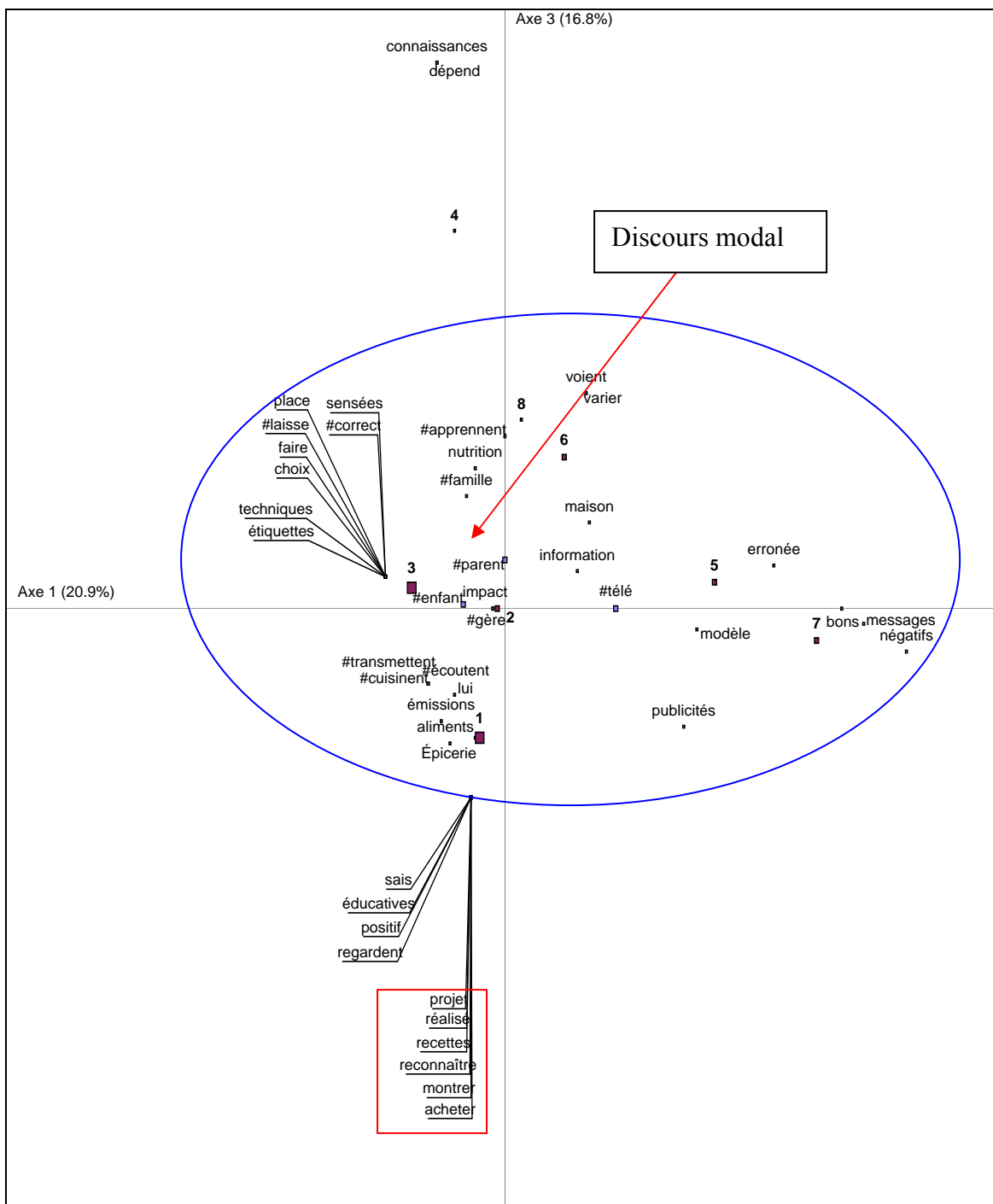
Cela varie beaucoup d'un enfant à l'autre et dépend des familles, des connaissances et de l'intérêt des parents pour la nutrition et l'alimentation. Le parent est important, il est un modèle familial qui a un impact sur l'alimentation de l'enfant. Des apprentissages peuvent se faire si le parent lui fait une place au niveau des techniques culinaires, de la lecture d'étiquettes et des choix d'aliments au supermarché.

Selon la Figure 12, nous pouvons constater qu'à la maison, l'enfant:

- Écoute beaucoup la télévision, ce qui peut apporter de bons messages parce qu'il y a des émissions, comme, entre autres *l'Épicerie*, qui est très éducative au niveau de la nutrition. Il y a aussi de plus en plus d'émissions qui sont bien réalisées et qui véhiculent une information importante (pertinente);
- Si l'enfant va au supermarché avec ses parents, cela peut être un beau lieu d'apprentissage parce qu'il peut y faire des choix selon ce qu'il a appris;
- Et s'il participe au projet, il peut reconnaître des aliments et inciter ses parents à les acheter et leur montrer comment il a réalisé ces recettes en atelier.

En somme, si le parent fait de la place à l'enfant au niveau des techniques culinaires, il va développer ses habiletés. S'il est capable de lire tout ce qui est étiquettes d'emballage de nutrition et que les parents lui laissent faire des choix au supermarché, selon ce qu'il a appris, il va y avoir un apprentissage qui va se concrétiser à ce moment-là, car il va gérer un peu la prise alimentaire.

**Figure 12**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 12 (variable *Sujet*)**  
**Quels sont les apprentissages que l'enfant réalise à la maison en matière de nutrition?**



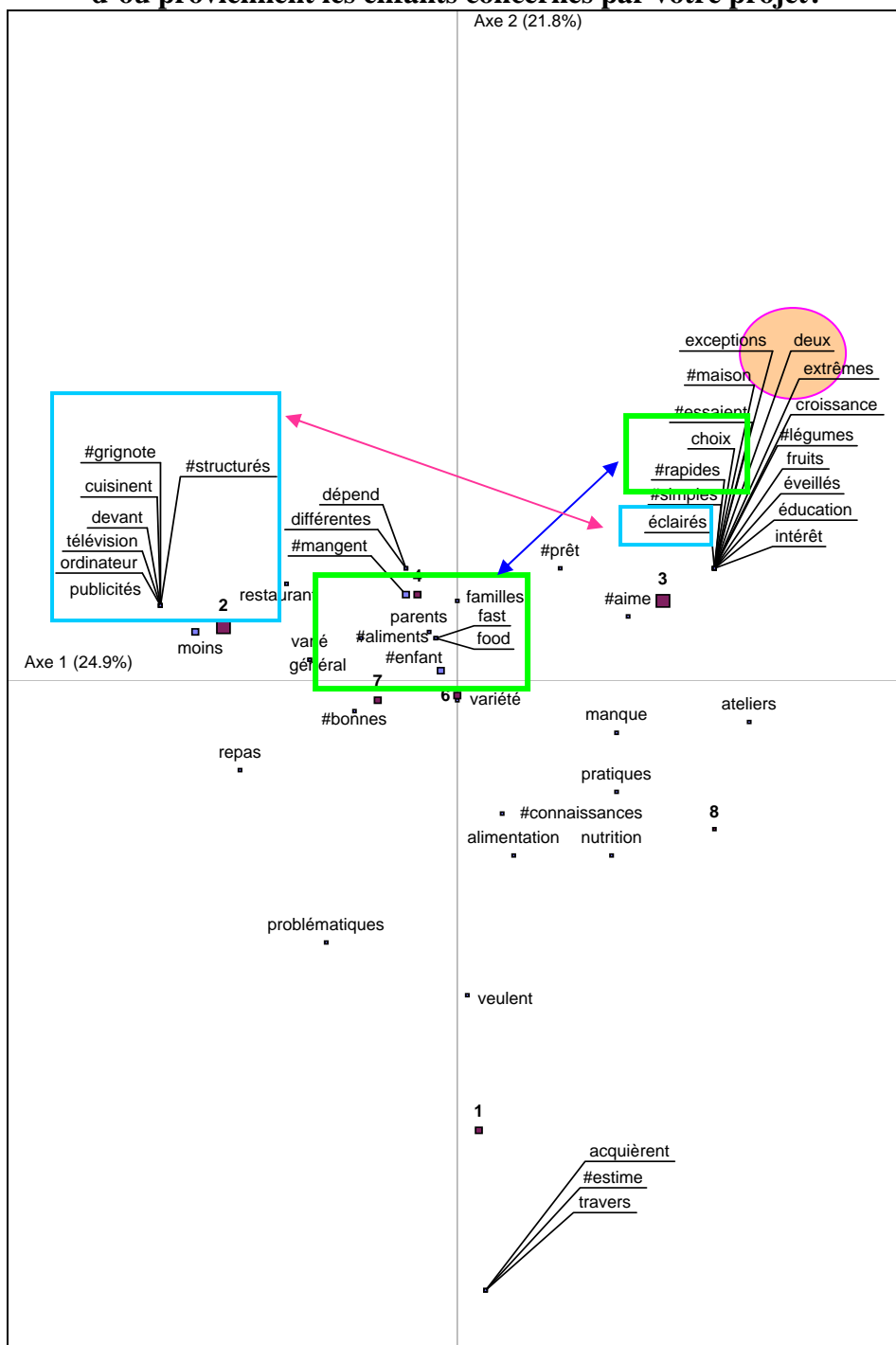
**Q.13** QUE PENSEZ-VOUS DES PRATIQUES DE NUTRITION DES FAMILLES D’OÙ PROVIENNENT LES ENFANTS CONCERNÉS PAR VOTRE PROJET?

Les familles sont différentes, il y a deux extrêmes: d’un côté, celles qui font des choix simples et rapides (ex.: *fast food*), qui manquent de connaissances, d’intérêt ou d’éducation en matière de nutrition et d’alimentation, et qui ne veulent pas forcer l’enfant (acceptent leurs caprices); de l’autre côté, celles qui font des choix éclairés, qui sont éveillées. Mais, de plus en plus les repas sont moins structurés, les enfants grignotent davantage et sont souvent laissés à eux-mêmes. Aussi, la télévision et l’ordinateur font partie des repas. De plus, il y a les publicités qui viennent influencer leurs pratiques.

Le projet se veut donner le goût de cuisiner et de manger sainement. Et s’il vient permettre l’acquisition de connaissances, une estime et un bien-être, tant mieux !

Le lecteur pourra observer le plan factoriel du discours des sujets à la figure suivante (cf. figure 13).

**Figure 13**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 13 (variable *Sujet*)**  
**Que pensez-vous des pratiques de nutrition des familles**  
**d'où proviennent les enfants concernés par votre projet?**



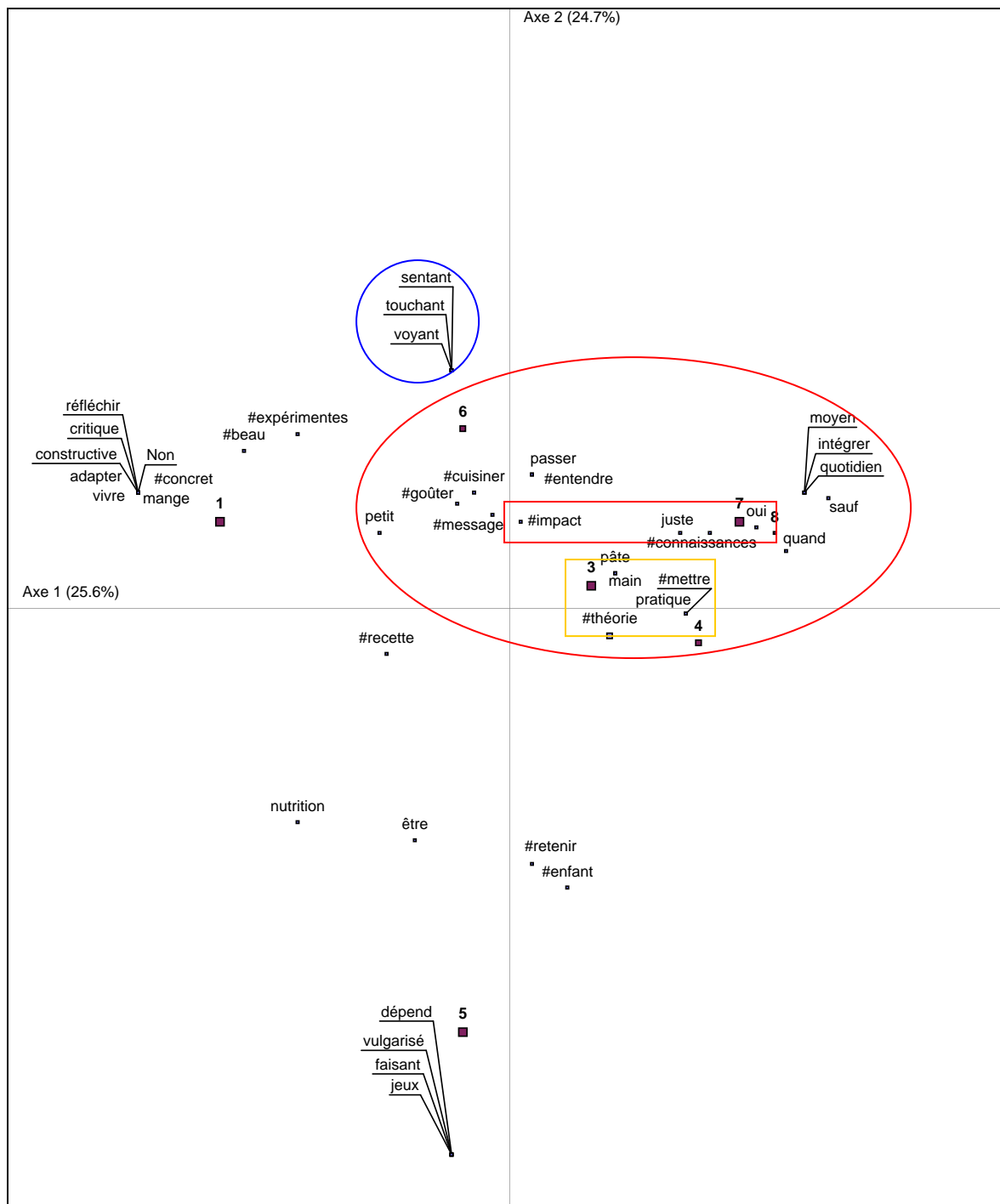


**Q.14** SELON VOUS, EST-CE QU'UN ENSEIGNEMENT AXÉ ESSENTIELLEMENT SUR DES CONNAISSANCES D'ORDRE THÉORIQUE SUR LA NUTRITION INFLUENCE LES PRATIQUES ALIMENTAIRES DES ENFANTS OU DE LEURS PARENTS? SI OUI, EXPLIQUEZ EN QUOI. SI NON, EXPLIQUEZ EN QUOI.

Il est possible qu'il y ait un léger impact, selon comment est abordée la théorie, si c'est bien vulgarisé. Selon le discours des nutritionnistes (cf. figure 14), les pratiques alimentaires peuvent davantage être influencées si la théorie est mise en pratique. En expérimentant/cuisinant/faisant la recette/mettant la main à la pâte, en touchant, voyant, sentant, en goûtant/mangeant/savourant, en réfléchissant, en adaptant la recette, etc., le message d'une bonne nutrition sera renforcé.

En somme, par une expérience concrète, en fournissant une recette, c'est plus facile d'intégrer la théorie dans le quotidien.

**Figure 14**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 14 (variable *Sujet*)**  
**Selon vous, est-ce qu'un enseignement axé essentiellement sur des connaissances d'ordre théorique sur la nutrition influence les pratiques alimentaires des enfants ou de leurs parents? Si oui, expliquez en quoi. Si non, expliquez en quoi.**

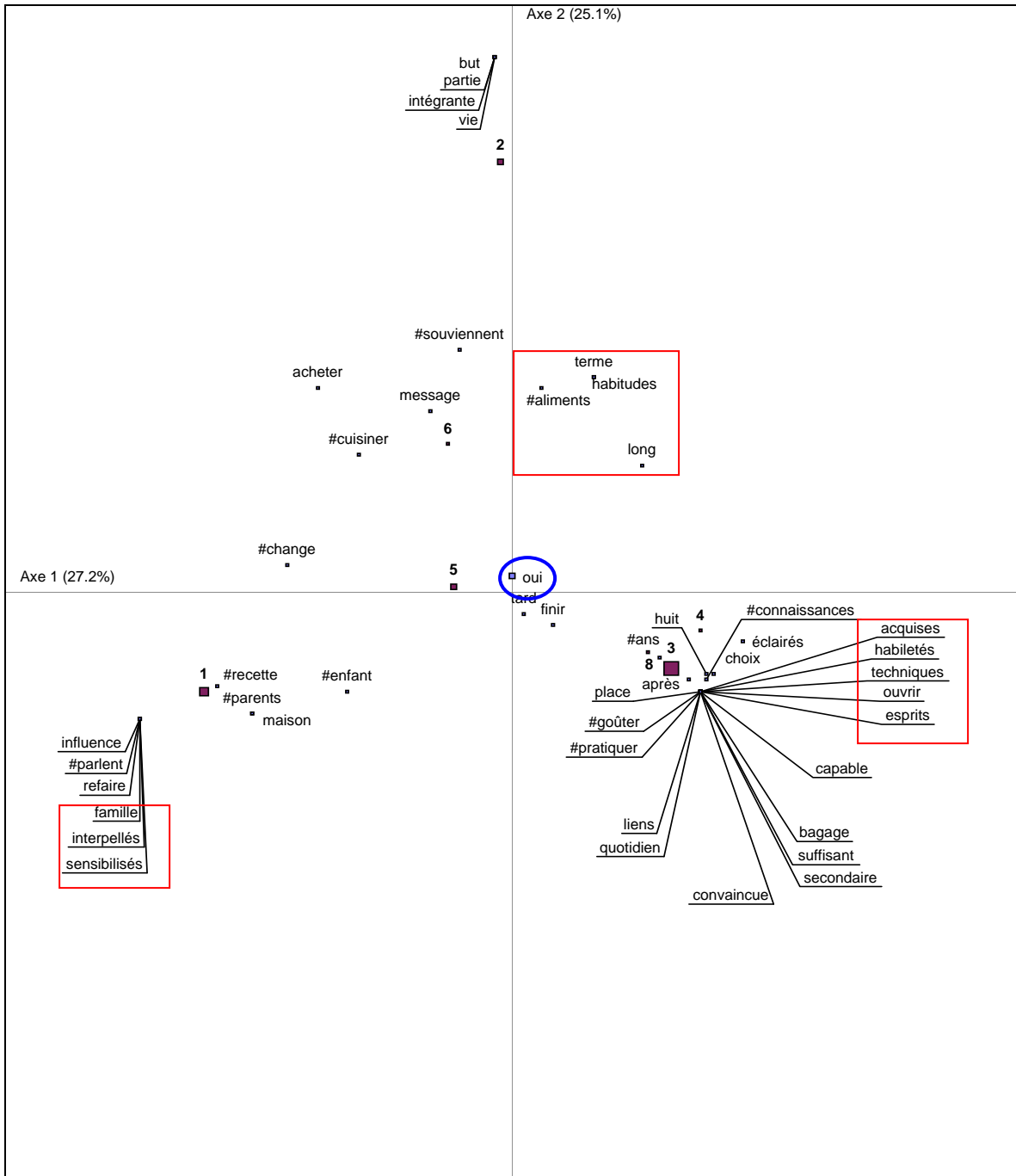


**Q.15** CROYEZ-VOUS QUE LES APPRENTISSAGES RÉALISÉS DANS LE PROJET PC-PR PUISSENT PERMETTRE À LONG TERME L'ADOPTION DE SAINES HABITUDES ALIMENTAIRES CHEZ LES ENFANTS OU LEURS PARENTS? SI OUI, EXPLIQUEZ EN QUOI. SI NON, EXPLIQUEZ EN QUOI.

Selon le discours des sujets (cf. figure 15), sans aucun doute les nutritionnistes sont unanimes: les apprentissages réalisés dans les ateliers peuvent permettre à long terme l'adoption de saines habitudes alimentaires chez les enfants. Le but du projet est que bien s'alimenter (faire un effort, cuisiner davantage, acheter de bons aliments) fasse partie intégrante de leur vie. Comme les nutritionnistes voient les enfants environ huit fois par année et tout au long du primaire, le message passe, les enfants ont des connaissances (des habiletés techniques, une ouverture d'esprit), le bagage suffisant pour faire des choix éclairés (entre autres, au secondaire).

Seulement deux des nutritionnistes ont mentionné un impact du projet auprès des parents ou au sein de la famille. En fait, le parent est interpellé et sensibilisé au projet. L'enfant a une influence sur la famille, dans la mesure où il va en parler et même demander d'acheter les ingrédients pour refaire la recette. Mais il est primordial que le parent laisse une place à l'enfant.

**Figure 15**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 15 (variable *Sujet*)**  
**Croyez-vous que les apprentissages réalisés dans le projet PC-PR puissent permettre à long terme l'adoption de saines habitudes alimentaires chez les enfants ou leurs parents?**  
**Si oui, expliquez en quoi. Si non, expliquez en quoi**



**Q.16** PENSEZ-VOUS QUE LES APPRENTISSAGES RÉALISÉS DANS LE PROJET PC-PR PEUVENT AVOIR D'AUTRES EFFETS À LONG TERME? SI OUI, EXPLIQUEZ EN QUOI. SI NON, EXPLIQUEZ EN QUOI.

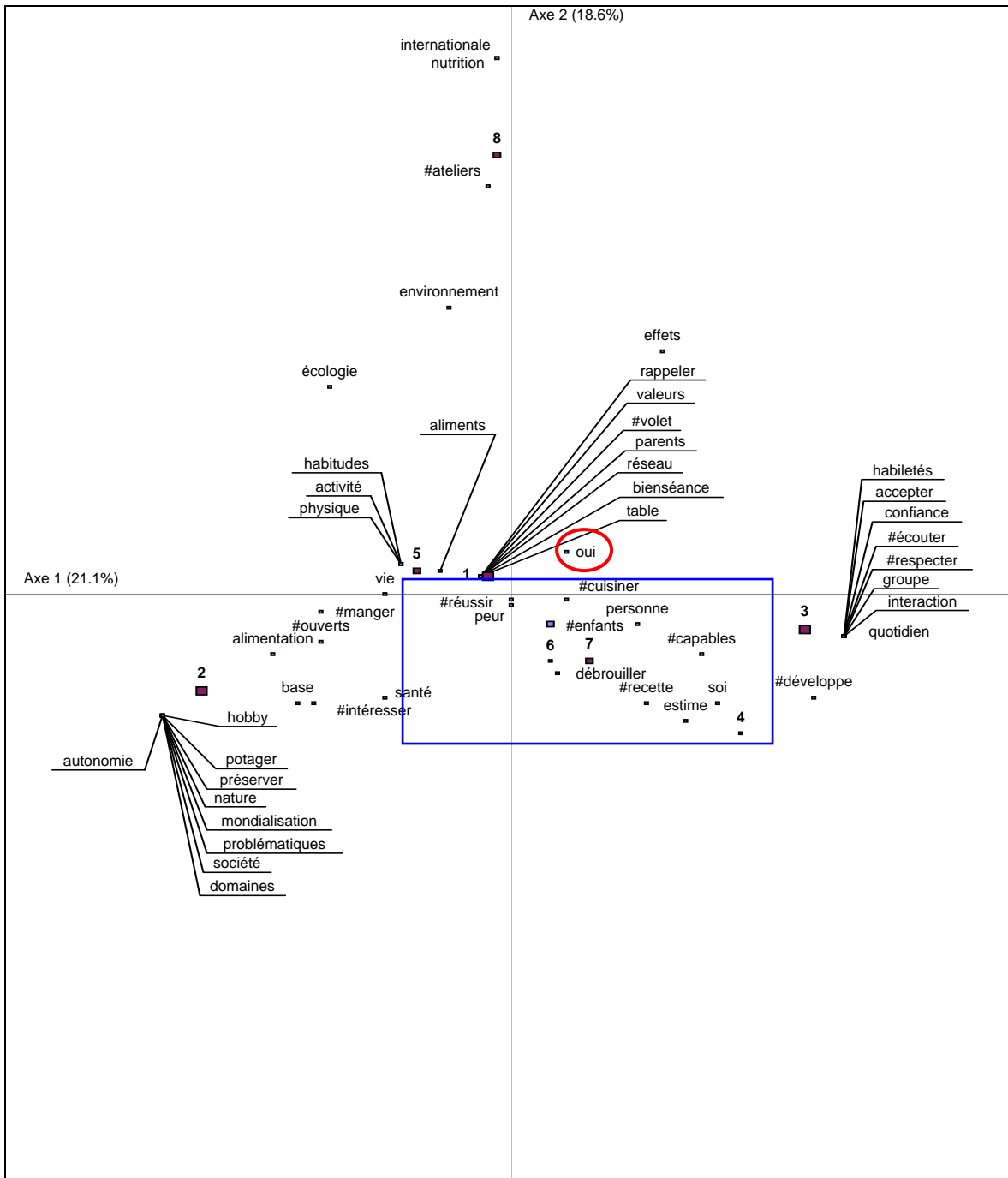
Les huit nutritionnistes mentionnent d'autres effets à long terme chez les enfants qui ont participé à des ateliers de cuisine-nutrition (cf. figure 16), à savoir:

- Les enfants vont s'en rappeler;
- Ils vont s'intéresser plus à leur santé;
- Ils auront moins peur d'essayer de cuisiner et seront plus ouverts à des nouveaux aliments;
- Ils seront amenés à cuisiner par eux-mêmes et manger moins d'aliments transformés: l'alimentation sera meilleure;
- Ils vont se débrouiller en cuisine: ils vont connaître la base et comment lire et effectuer une recette.
- Certains décideront même de devenir cuisinier.

Au-delà de l'adoption de saines habitudes de vie, certaines nutritionnistes abordent l'inculcation de valeurs, telles que la bienséance, la fierté de réussir (jusqu'au bout du primaire), l'estime de soi, une conscience environnementale, la santé. D'autres mentionnent aussi les effets sur la personne: la confiance en soi, en ses habiletés; l'interaction avec un groupe, la collaboration; l'écoute et le respect des autres; l'acceptation de soi (tel que l'on est); l'autonomie. Il y a aussi la mention des effets sur d'autres habitudes de vie, tels l'activité physique et les loisirs. En fait, l'alimentation peut devenir un passe-temps, comme par exemple avoir un potager, préserver la nature, avoir un intérêt au regard des problématiques de la société, porter un intérêt au biologique, à l'écologie, à la nutrition internationale ainsi que la mondialisation.

Une seule nutritionniste (la directrice) parle des effets du projet sur les parents par le volet Parents en Réseaux: « Les ateliers permettent à des gens de se rencontrer, d'intégrer un réseau et bénéficier d'entraide, de support et de valorisation personnelle ».

**Figure 16**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 16 (variable *Sujet*)**  
**Pensez-vous que les apprentissages réalisés dans le projet PC-PR peuvent avoir d'autres effets à long terme? Si oui, expliquez en quoi. Si non, expliquez en quoi**

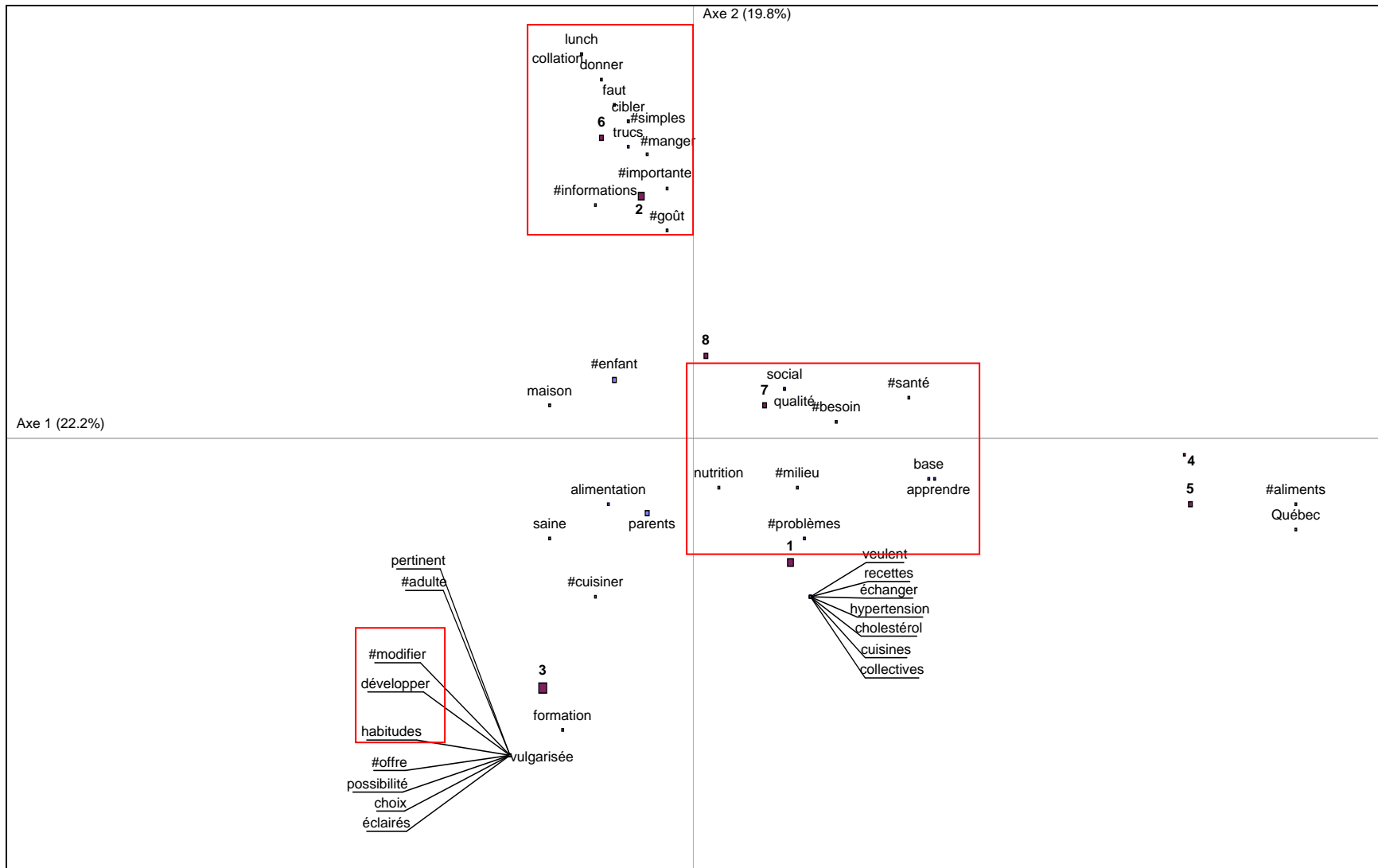


**Q.17** POURRIEZ-VOUS IDENTIFIER LES PRINCIPAUX BESOINS D'INFORMATION ET DE FORMATION EN MATIÈRE DE NUTRITION CHEZ LES PARENTS HABITANT LE QUARTIER DE L'ÉCOLE OÙ VOUS INTERVENEZ?

L'analyse factorielle des correspondances du discours (cf. figure 17) révèle que les parents, particulièrement de milieux défavorisés, ont besoin d'être informés, d'avoir des trucs de base pratiques, simples et rapides (par exemple sur le contenu des boîtes à lunch, des collations, des aliments du Québec, des aliments santé) et des recettes. L'information doit être vulgarisée et ciblée pour eux (par exemple: à partir de problèmes de santé, tels que le cholestérol et l'hypertension). Certaines nutritionnistes font également mention du besoin des parents d'échanger et de cuisiner ensemble par le biais des cuisines collectives. En fait, les parents de ces milieux ont besoin de/doivent prendre conscience de l'importance d'une saine alimentation et (d'être capables) de faire des choix éclairés.

Par contre, ils ont des besoins en matière de nutrition sur le plan de la qualité de l'alimentation, mais ils ont aussi des besoins d'ordre social (par exemple: se loger) qui font que l'intérêt de bien manger n'est pas toujours présent.

**Figure 17**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 17 (variable *Sujet*)**  
**Pourriez-vous identifier les principaux besoins d'information et de formation en matière de nutrition**  
**chez les parents habitant le quartier de l'école où vous intervenez?**





#### 4. THÈME 3: CARACTÉRISTIQUES DU PROJET PC-PR (DISPOSITIF)

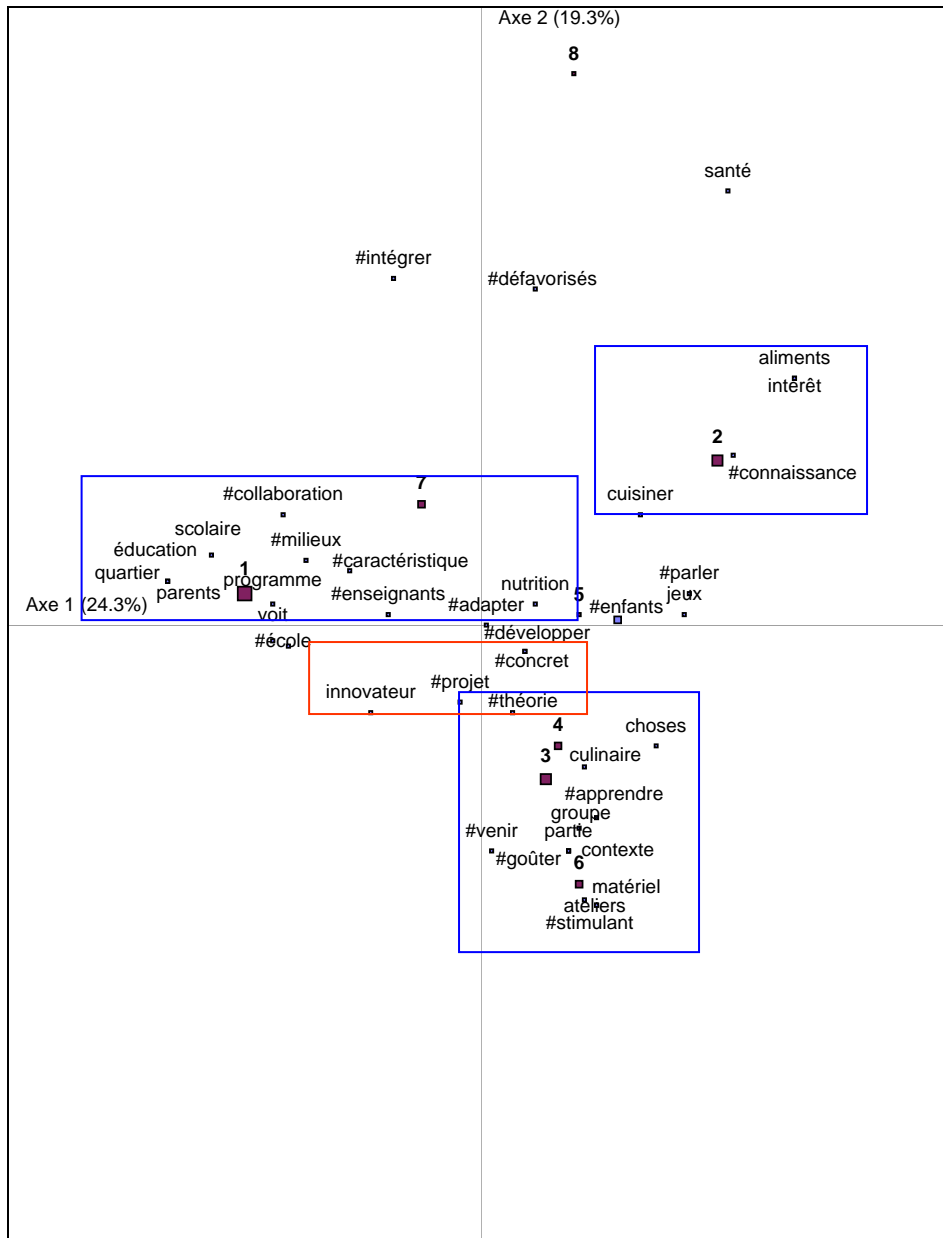
##### Q.18 QUELLES SONT, SELON VOUS ET SUR LA BASE DE VOTRE EXPÉRIENCE, LES PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DU PC-PR?

Selon le discours des nutritionnistes (cf. figure 18), les principales caractéristiques du projet PC-PR sont les suivantes:

- C'est un projet où l'enfant s'implique et participe vraiment concrètement;
- C'est innovateur d'avoir un organisme communautaire qui puisse intervenir dans la plage scolaire d'une ou de plusieurs écoles;
- C'est un programme qui interpelle les parents: on le voit, on l'entend;
- C'est un projet qui se fait dans le cadre des heures de cours pour tous les enfants qui viennent à l'école, c'est obligatoire;
- Faire cuisiner les enfants. C'est l'intérêt de l'enfant;
- Avoir la connaissance, connaître entre autres les vitamines;
- Avoir le goût de cuisiner et de préparer les recettes;
- Parler de bons aliments pour la santé;
- Permettre aux enfants de goûter, de cuisiner et d'avoir une partie théorique;
- Apprendre à s'intégrer à la communauté pour essayer d'améliorer l'état de santé en général des populations défavorisées;
- Les enfants touchent, il est stimulé visuellement;
- Il y a l'apprentissage culinaire et l'apprentissage de la nutrition;
- Le fait de cuisiner avec les enfants, de donner de la théorie adaptée et d'intégrer le tout dans un programme scolaire, c'est une caractéristique majeure.

En somme, une caractéristique importante c'est qu'il soit bien arrimé au milieu scolaire, au programme scolaire. C'est un projet intégré, non seulement dans une école mais aussi dans un milieu, donc qui fait appel aux ressources mêmes du quartier et qui veut tisser des collaborations avec les dynamiques et les organisations de celui-ci.

**Figure 18**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 18 (variable *Sujet*)**  
**Quelles sont, selon vous et sur la base de votre expérience,**  
**les principales caractéristiques du projet PC-PR?**



**Q.19** POURRIEZ-VOUS NOUS DÉCRIRE LES ÉTAPES ET LES PARTICULARITÉS DE VOTRE DÉMARCHE EN INDIVIDUEL ET EN COLLECTIF LORSQUE VOUS PLANIFIEZ VOS ATELIERS?

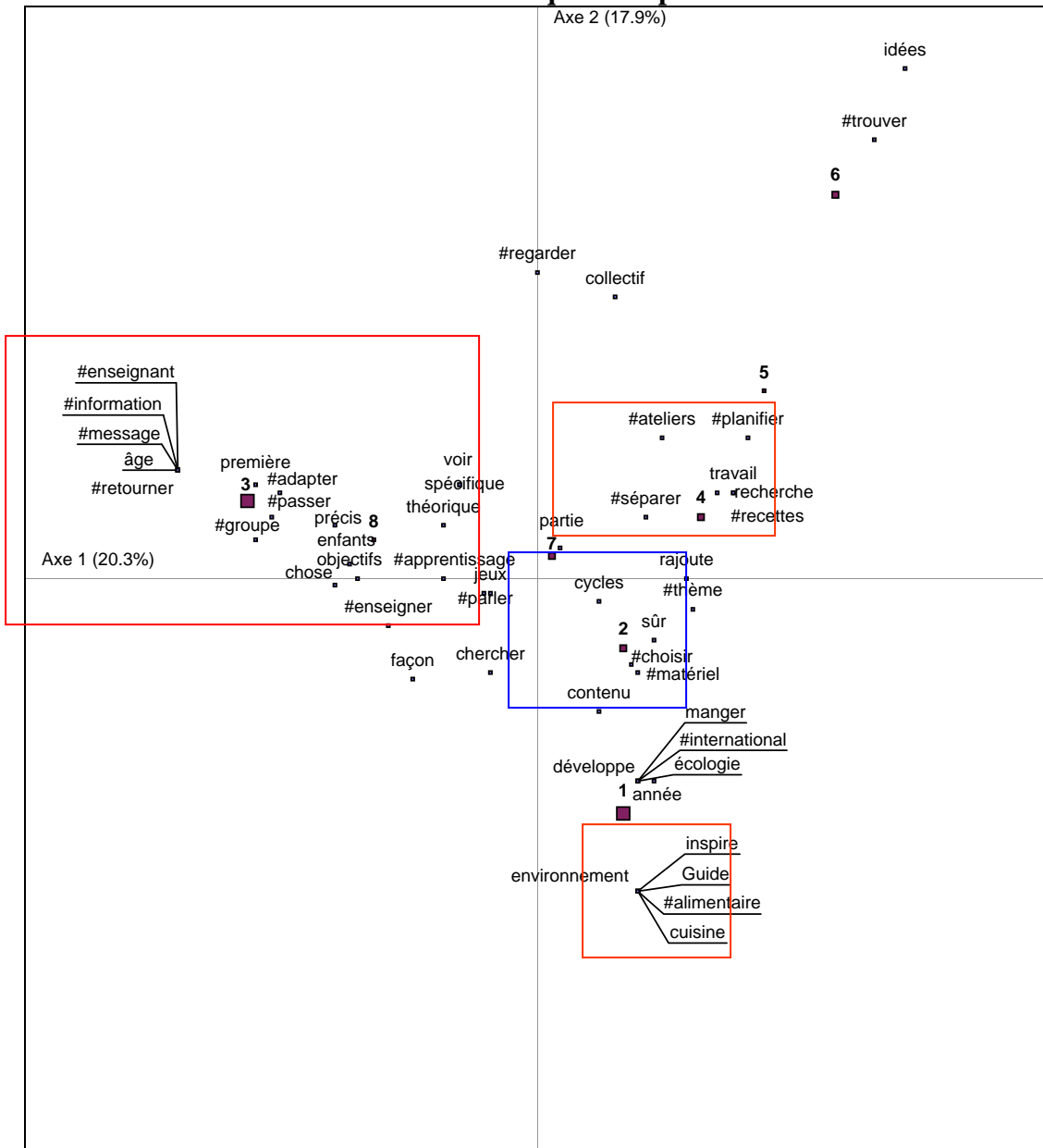
Selon le discours des nutritionnistes en ce qui concerne cet objet (cf. figure19):

Travailler en équipe:

- S'inspirer du Guide alimentaire canadien pour manger sainement. S'en inspirer, mais ce n'est pas l'outil principal;
- Partir des thématiques: développer les objectifs, les recettes, le contenu pédagogique et les outils;
- Choisir d'abord un thème (certaines thématiques reviennent chaque année, comme l'international, l'écologie), faire des ateliers sur ces sujets;
- Se partager le travail de recherche: chacune des nutritionnistes s'occupe de faire la recherche pour un thème en général, plus spécifique, et elles révisent ensemble par la suite pour préparer la théorie, s'il y a des modifications à apporter. Le travail, c'est principalement la recherche. Trouver des outils pour vulgariser;
- Choisir comment aborder les objectifs par rapport aux niveaux d'apprentissage, les cycles (rajouter des images, des montages, des jeux, des activités préparatoires pour bonifier le contenu pour passer la matière);
- Enseigner, animer, doit être adapté à chaque groupe d'âge;
- Avoir la façon de leur parler (combien de messages faire passer à la fois);
- Regarder ce qui a été fait les années précédentes;
- Trouver des idées pour les prochains thèmes, fouiller dans les anciens documents pour trouver des nouvelles recettes;
- Prendre connaissance avec le contenu de l'atelier: le matériel didactique, explorer la recette, faire des courses, planifier, organiser les tables, voir à assigner les bonnes places aux élèves.

En somme, en individuel, on a des objectifs précis de ce qu'on va enseigner aux enfants: apprentissages avec des jeux pour vérifier leur compréhension. En collectif, c'est peut-être plus à long terme, essayer d'améliorer le contenu de l'atelier.

**Figure 19**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 19 (variable *Sujet*)**  
**Pourriez-vous nous décrire les étapes et les particularités de votre démarche en individuel et en collectif lorsque vous planifiez vos ateliers?**



**Q.20** QUELS TYPES DE MATÉRIELS ET QUELLES SOURCES D'INFORMATION UTILISEZ-VOUS LORSQUE VOUS PLANIFIEZ VOS ATELIERS?

Les nutritionnistes ont donc fait l'énumération des types de matériels ainsi que des sources d'information qu'elles utilisent lors de la planification de leurs ateliers (cf. figure 20). Les matériels et sources d'information sont les suivants:

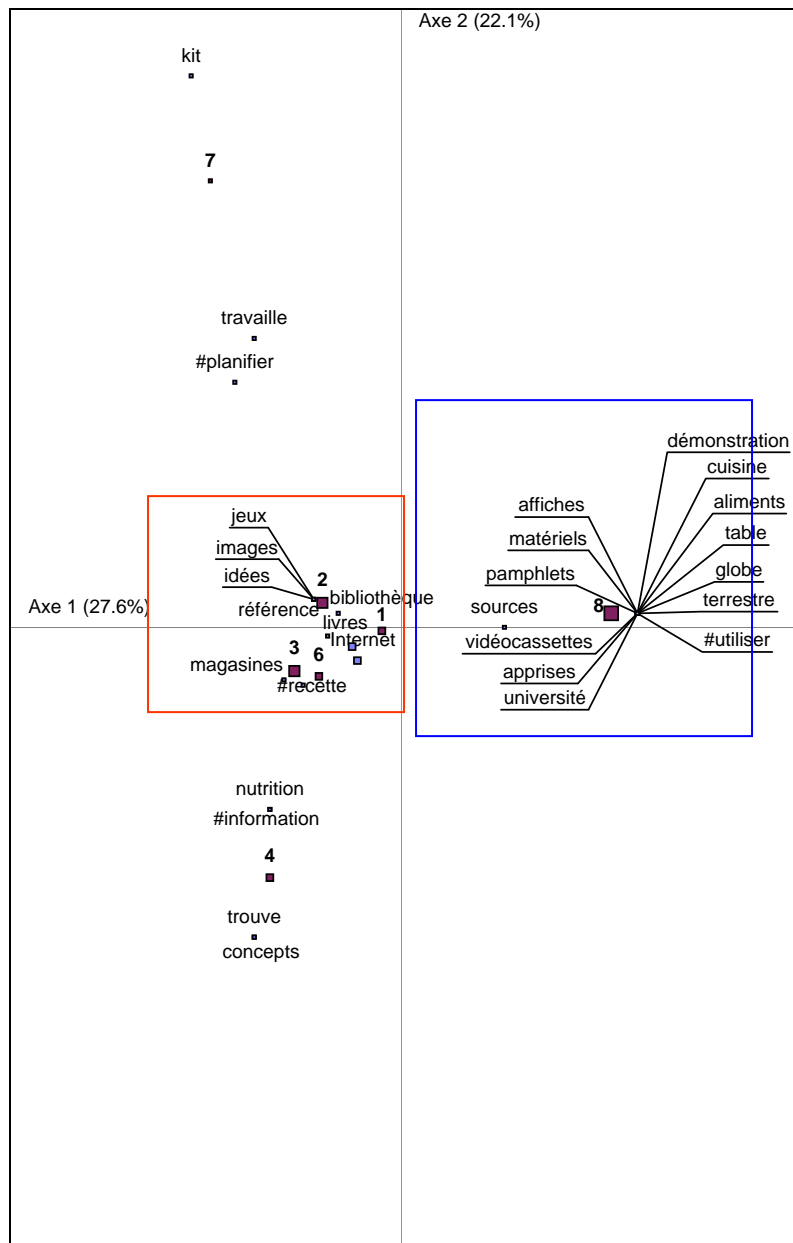
**Matériels:**

- Vidéocassettes pour la cuisine internationale;
- Affiches;
- Globe terrestre;
- Table de démonstration avec divers nouveaux aliments;

**Sources d'information:**

- Bibliothèque;
- Sites Internet réputés ou reconnus par la profession en général (Internet aide beaucoup quant aux informations sur les concepts de nutrition);
- Certains livres de référence, livres de recette (entre autres des magazines);
- Images;
- Idées de jeux;
- Kit fourni par les autres nutritionnistes qui ont déjà fait les ateliers les années précédentes;
- Divers pamphlets qui peuvent venir d'un peu n'importe où.

**Figure 20**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 20 (variable *Sujet*)**  
**Quels types de matériels et quelles sources d'information**  
**utilisez-vous lorsque vous planifiez vos ateliers?**



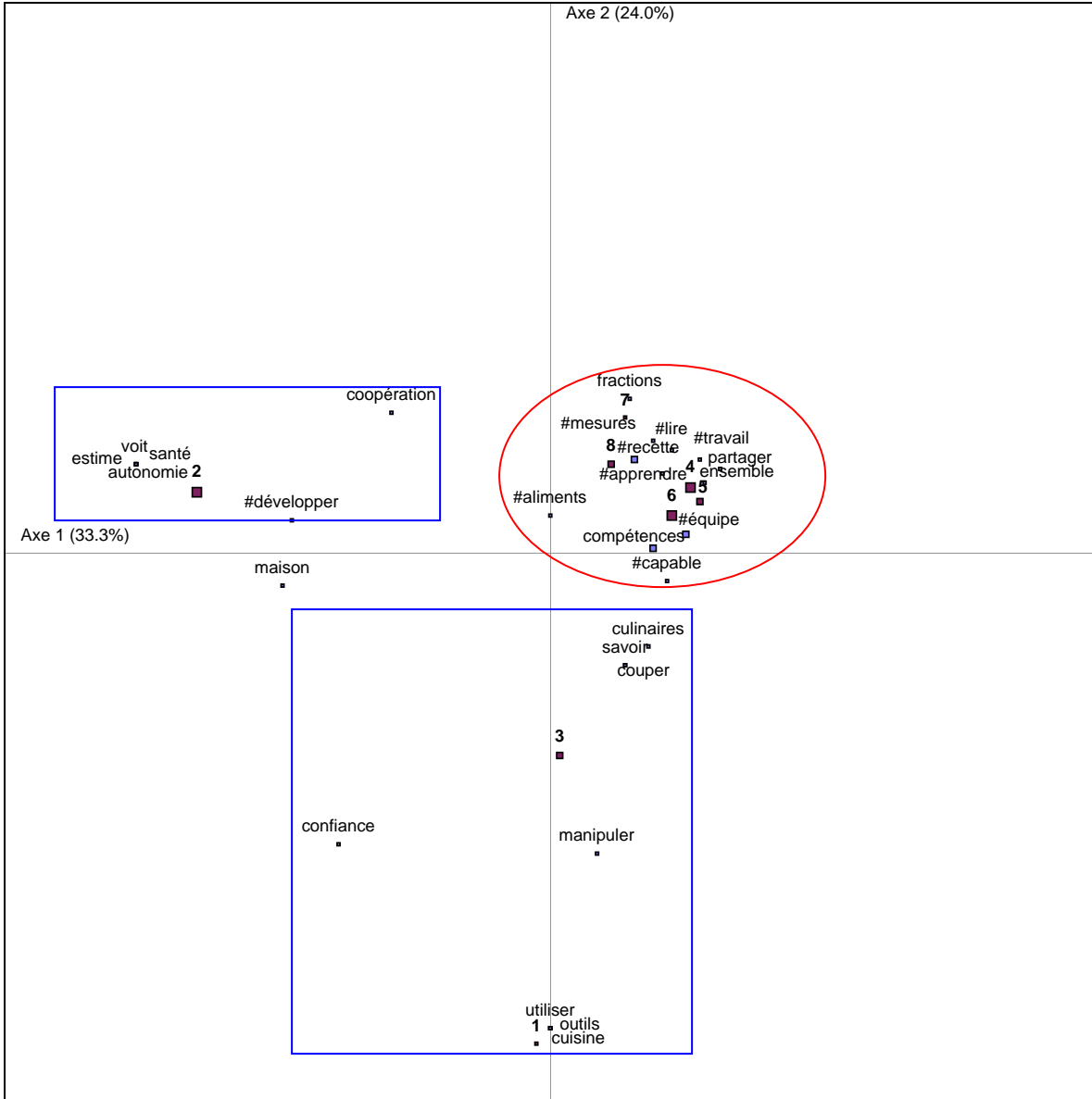
**Q.21** QUELLES COMPÉTENCES CROYEZ-VOUS QUE LES ATELIERS AIDENT À DÉVELOPPER CHEZ LES ENFANTS? POUVEZ-VOUS NOUS EN DONNER QUELQUES EXEMPLES.

Comme le lecteur pourra le constater en se référant à la figure 21, les ateliers aident à développer les compétences suivantes:

- Au niveau de la motricité fine et des habiletés culinaires, donc comment manipuler tous les outils de cuisine et couper adéquatement les aliments afin d'éviter les blessures. Ils acquièrent une certaine confiance dans le fait de suivre plusieurs étapes;
- Au niveau de l'autonomie;
- Au niveau du travail en équipe (faire la recette en équipe), ils sont obligés de travailler ensemble, de partager;
- Au niveau de la dextérité, il faut manipuler les aliments: hacher, râper, éplucher, couper;
- Au niveau de certaines compétences en mathématiques (les fractions, diviser ou multiplier pour obtenir la quantité exacte des ingrédients) et en lecture;
- Au niveau des habitudes alimentaires (un regard sur la santé, le corps, la prise de conscience de son corps).

En fait, les ateliers aident les enfants à développer certaines compétences en mathématiques, par exemple les fractions, en lecture (lecture de la recette), le sens de l'organisation et le travail en coopération. Et souvent dans les recettes, il y a des aliments qui ne sont pas très connus, donc c'est la découverte de nouveaux aliments.

**Figure 21**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 21 (variable *Sujet*)**  
**Quelles compétences croyez-vous que les ateliers aident à développer chez les enfants?**  
**Pouvez-vous nous en donner quelques exemples.**





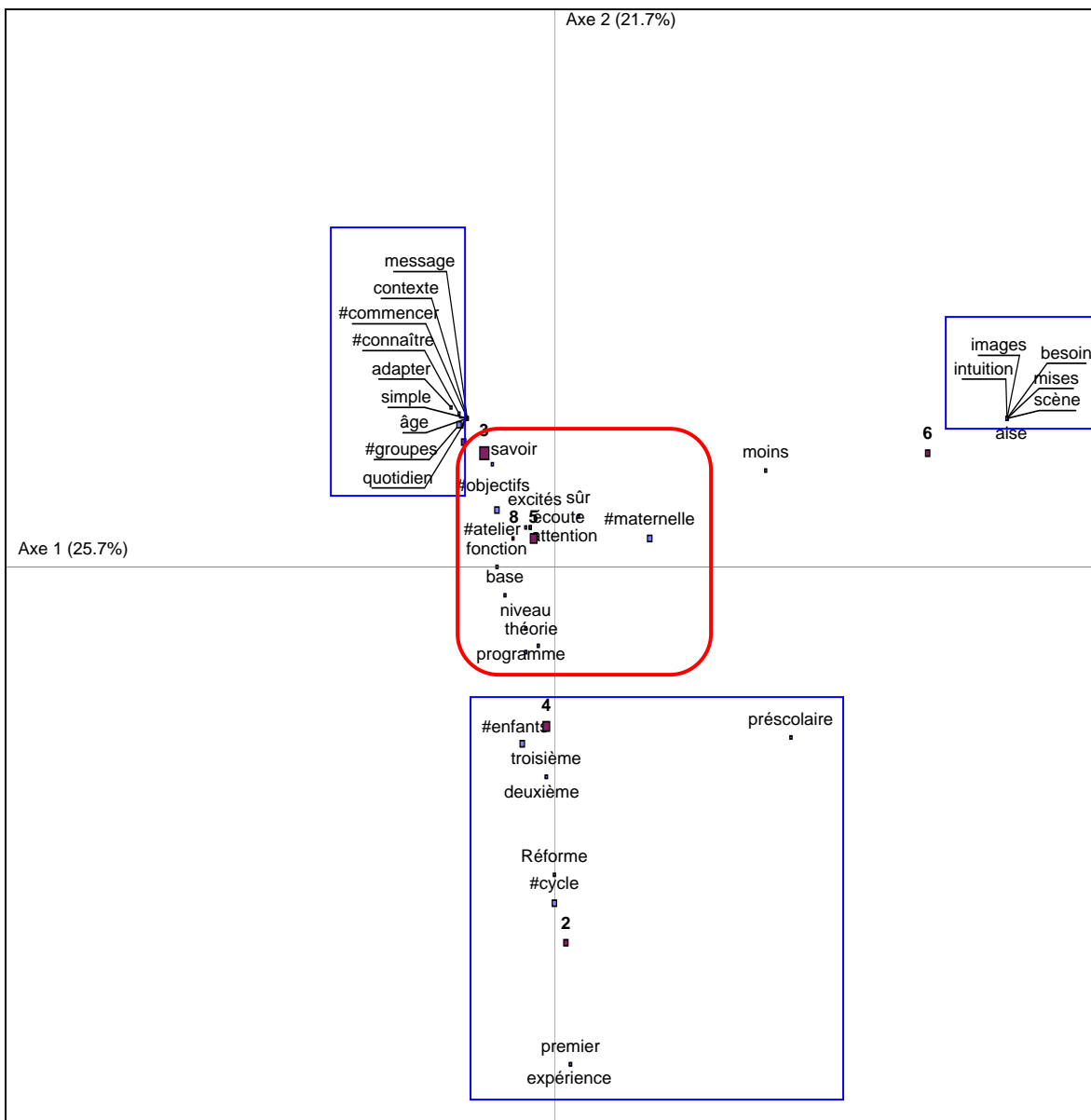
**Q.22** COMMENT FAITES-VOUS POUR DIFFÉRENCIER LES CONTENUS ABORDÉS ET L'ANIMATION MISE EN PLACE SELON QUE LES ÉLÈVES SONT EN MATERNELLE, AU PREMIER, AU DEUXIÈME OU AU TROISIÈME CYCLE?

Puisque la question ciblait sur la différenciation des contenus selon le cycle d'enseignement, les nutritionnistes ont répondu que cela se fait par rapport:

- Aux objectifs (choix de tels objectifs pour chacun des groupes d'âge), au programme scolaire et en fonction des objectifs qui doivent être atteints;
- À l'expérience, selon les enfants du préscolaire ou du premier cycle;
- Au programme de la Réforme et au bouquin de chaque cycle;
- Au contexte de vie de l'enfant, de son quotidien;
- Au niveau d'écoute et d'attention;
- À l'intuition (au niveau des maternelles et du préscolaire, ils ont davantage besoin d'images, de mises en scène et d'histoires);
- Au matériel enseignant;
- Au niveau des maternelles et du préscolaire, ils ont davantage besoin d'images, de mises en scène et d'histoires.

Le lecteur pourra constater le plan factoriel du discours des sujets à la figure suivante (cf. figure 22).

**Figure 22**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 22 (variable *Sujet*)**  
**Comment faites-vous pour différencier les contenus**  
**abordés et l'animation mise en place selon que les élèves**  
**sont en maternelle, au premier, au deuxième ou au troisième cycle?**

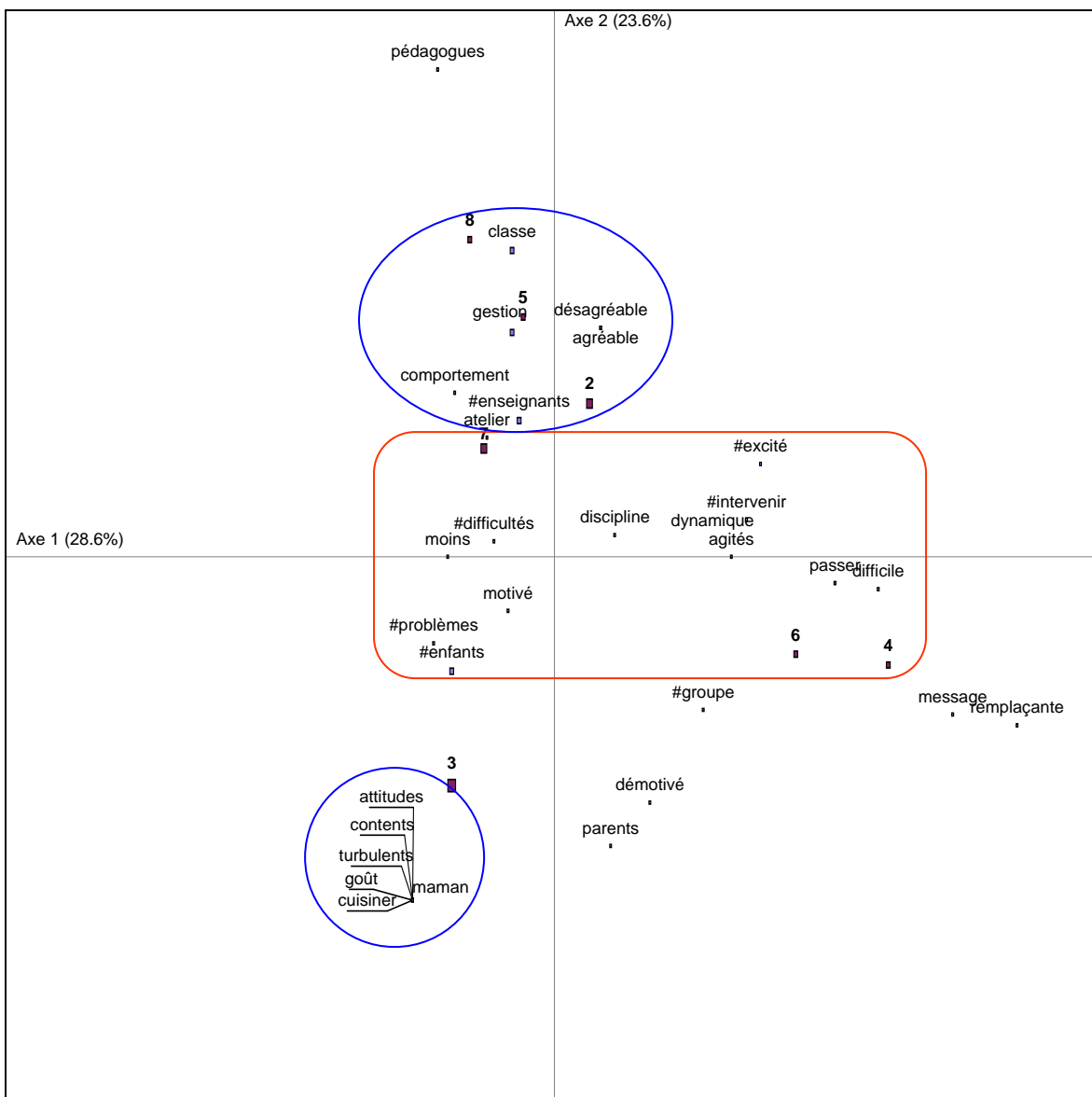


**Q.23** LORS DES ATELIERS, QUELLES SONT LES PRINCIPALES DIFFICULTÉS QUE VOUS RENCONTREZ?

L'analyse factorielle des correspondances du discours (cf. figure 23) fait ressortir que:

- La plus grande difficulté, c'est la discipline, la gestion de classe (par exemple, la classe était très excitée);
- Il y a des petits enfants qui sont turbulents, des problèmes de discipline;
- Il y a des enfants trop contents, qui changent leurs attitudes parce que les parents sont là;
- Il y a des enfants qui n'ont tout simplement pas le goût de cuisiner;
- Quand c'est une remplaçante, souvent ils sont plus agités, donc c'est plus difficile de passer le message;
- La dynamique de groupe, des fois fait en sorte qu'ils ne sont pas très attentifs;
- Quand les enfants sont plus agités, c'est plus problématique.

**Figure 23**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 23 (variable *Sujet*)**  
**Lors des ateliers, quelles sont les principales difficultés que vous rencontrez?**

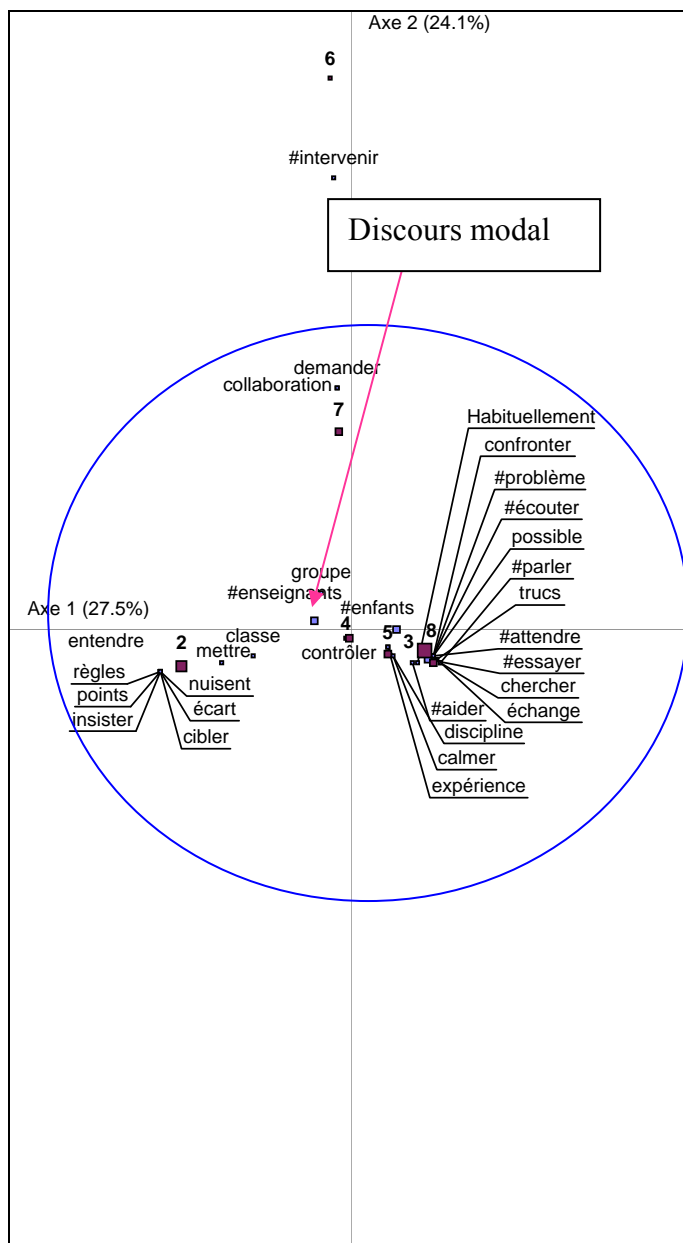


**Q.24** COMMENT VOUS Y PRENEZ-VOUS POUR SURMONTER CES DIFFICULTÉS?

À cette question, la majorité des nutritionnistes répondent (cf. figure 24) qu'il faut:

- Cibler quelques règles et insister sur la mise en place de celles-ci;
- Avoir des petites méthodes pour les calmer: chercher des trucs auxquels les enfants sont déjà habitués;
- Mettre à l'écart certains élèves qui nuisent au groupe ou travailler davantage avec eux;
- S'entendre avec l'enseignant;
- Échanger avec l'enseignant;
- Essayer de le confronter le plus rapidement possible, sans attendre le cours suivant;
- Intervenir et collaborer avec l'enseignant: comment le ramener à l'ordre;
- En parler avec l'enseignant pour trouver la bonne stratégie et pour attirer l'attention de l'enfant.

**Figure 24**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 24 (variable *Sujet*)**  
**Comment vous y prenez-vous pour surmonter ces difficultés?**

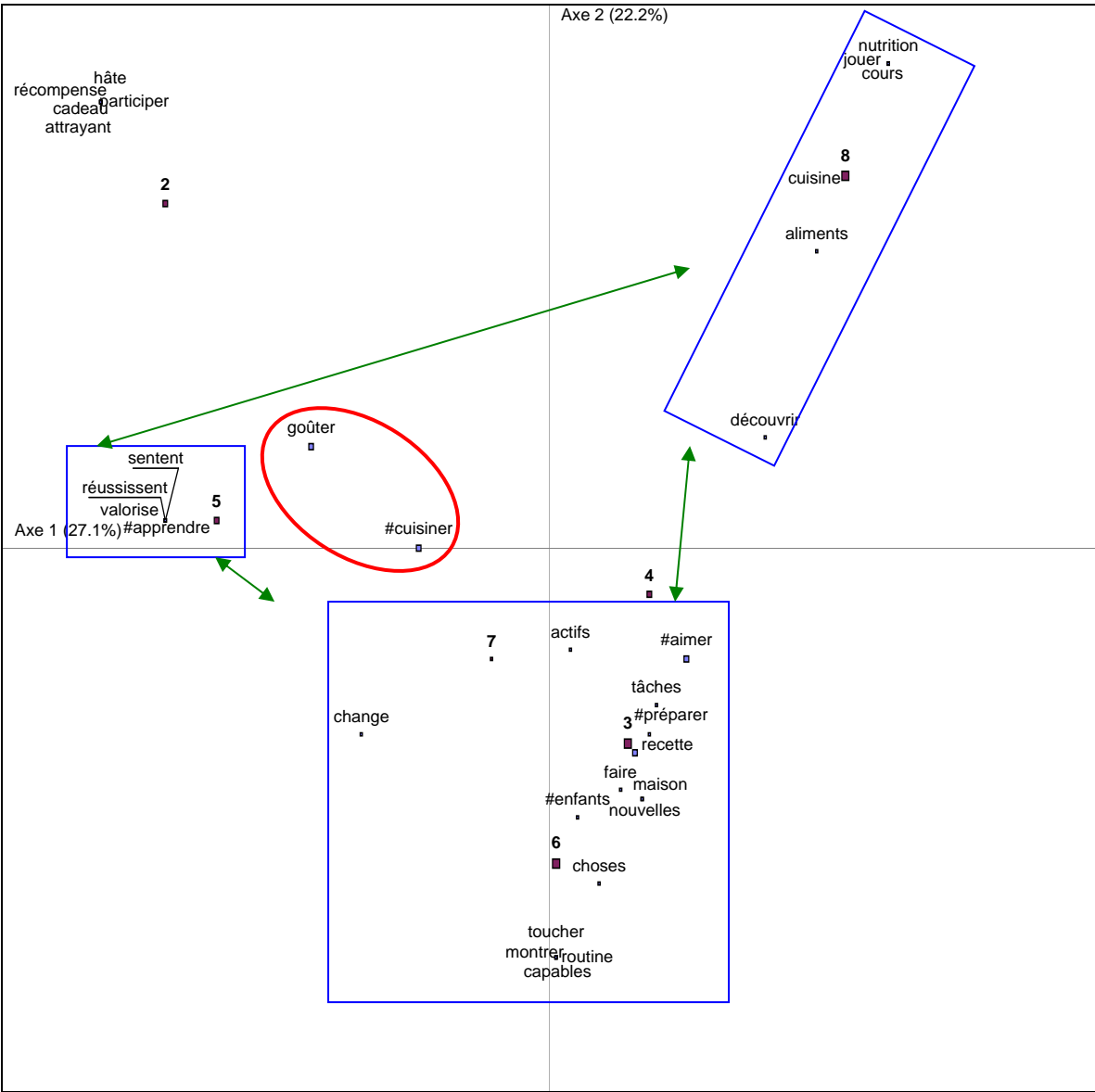


**Q.25** QUELS ASPECTS DES ATELIERS LES ENFANTS AIMENT-ILS LE MIEUX? EXPLIQUEZ POURQUOI, SELON VOUS.

Selon le discours des nutritionnistes (cf. figure 25), les aspects des ateliers que les enfants aiment le mieux, c'est cuisiner et goûter:

- Ils ont toujours hâte de cuisiner et de participer aux ateliers;
- Ils préparent eux-mêmes la recette (à la maison, les parents ne leur laissent pas une grande place parce qu'ils trouvent que c'est plus long);
- Ils sont actifs pendant le cours;
- Ils aiment cuisiner parce que ça les change de ce qu'ils apprennent à l'école (les mathématiques, etc.);
- En atelier, ils ne sentent pas qu'ils sont en train d'apprendre et en train d'être évalués;
- Ils trouvent que le cours de cuisine équivaut au cours d'éducation physique car ils aiment vraiment cuisiner, manipuler avec les aliments et en découvrir de nouveaux.

**Figure 25**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 25 (variable *Sujet*)**  
**Quels aspects des ateliers les enfants aiment-ils le mieux? Expliquez pourquoi, selon vous.**



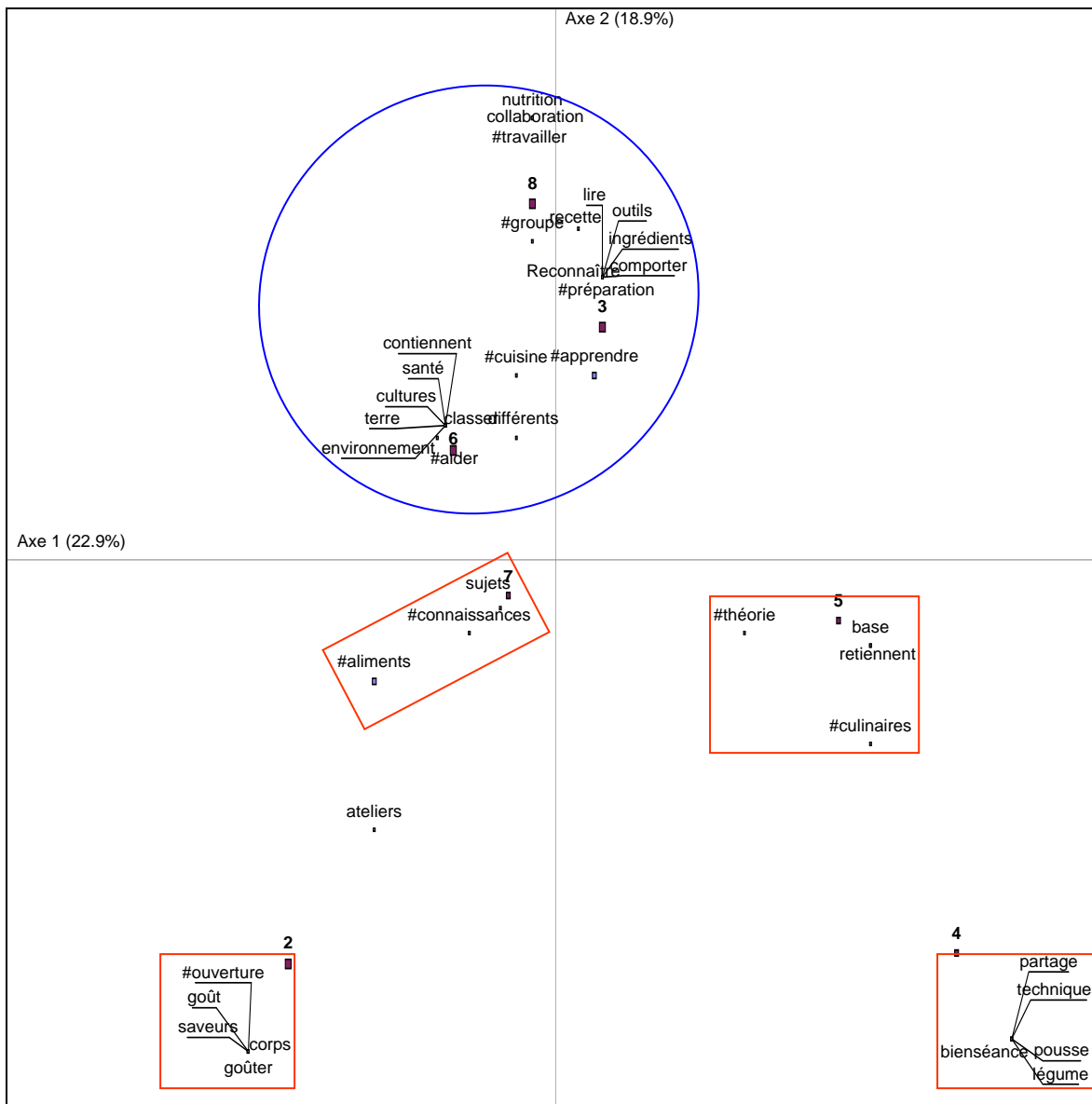


**Q.26** QUELS SONT, D'APRÈS VOUS, LES PRINCIPAUX APPRENTISSAGES QUE LES ENFANTS RÉALISENT DANS VOS ATELIERS?

L'analyse factorielle des correspondances du discours des sujets (cf. figure 26) fait ressortir que les principaux apprentissages que les enfants réalisent lors des ateliers sont:

- Apprentissages culinaires (une ouverture sur les aliments, d'où ils proviennent et au niveau de la préparation d'une recette);
- Lecture des ingrédients qui sont nécessaires à la préparation de la recette (comment la préparer et comment physiquement s'adonner à cette préparation-là);
- Connaissance sur les différents outils qui sont nécessaires (les ustensiles);
- Comportement dans un groupe;
- Découverte sur les plantes (dans la partie théorique, si on parle d'un légume, par exemple, ça va être comment pousse le légume);
- Connaissance sur le monde de l'alimentation (les différents groupes du Guide alimentaire, comment classer les aliments, que contiennent les aliments);
- Découverte sur d'autres cultures (comment ça se passe au niveau de l'alimentation au niveau de diverses cultures);
- Apprentissages sur la santé de la terre et l'environnement;
- Apprentissages sur le travail en collaboration (parce que chaque enfant ne peut pas tout faire la recette tout seul), ils sont en groupe de cinq, six ou sept;
- Ouverture sur le goût aussi.

**Figure 26**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 26 (variable *Sujet*)**  
**Quels sont, d'après vous, les principaux apprentissages**  
**que les enfants réalisent dans vos ateliers?**



**Q.27** Y A-T-IL DES DIFFÉRENCES ENTRE LES ACTIVITÉS QUE VOUS AVEZ PLANIFIÉES ET CELLES QUE VOUS RÉALISEZ? SI OUI, POUVEZ-VOUS NOUS DÉCRIRE CES DIFFÉRENCES ET NOUS EN EXPLIQUER LES CAUSES?

Selon le discours des nutritionnistes (cf. figure 27), il y a parfois certaines contraintes. Il faut toujours être ouvert à découvrir et à essayer des choses. À l'occasion, ce sont les enseignants qui les aident, parfois ce sont les enfants, les parents ou d'autres nutritionnistes. Il faut aussi se questionner et essayer d'améliorer et de découvrir des nouvelles façons de faire.

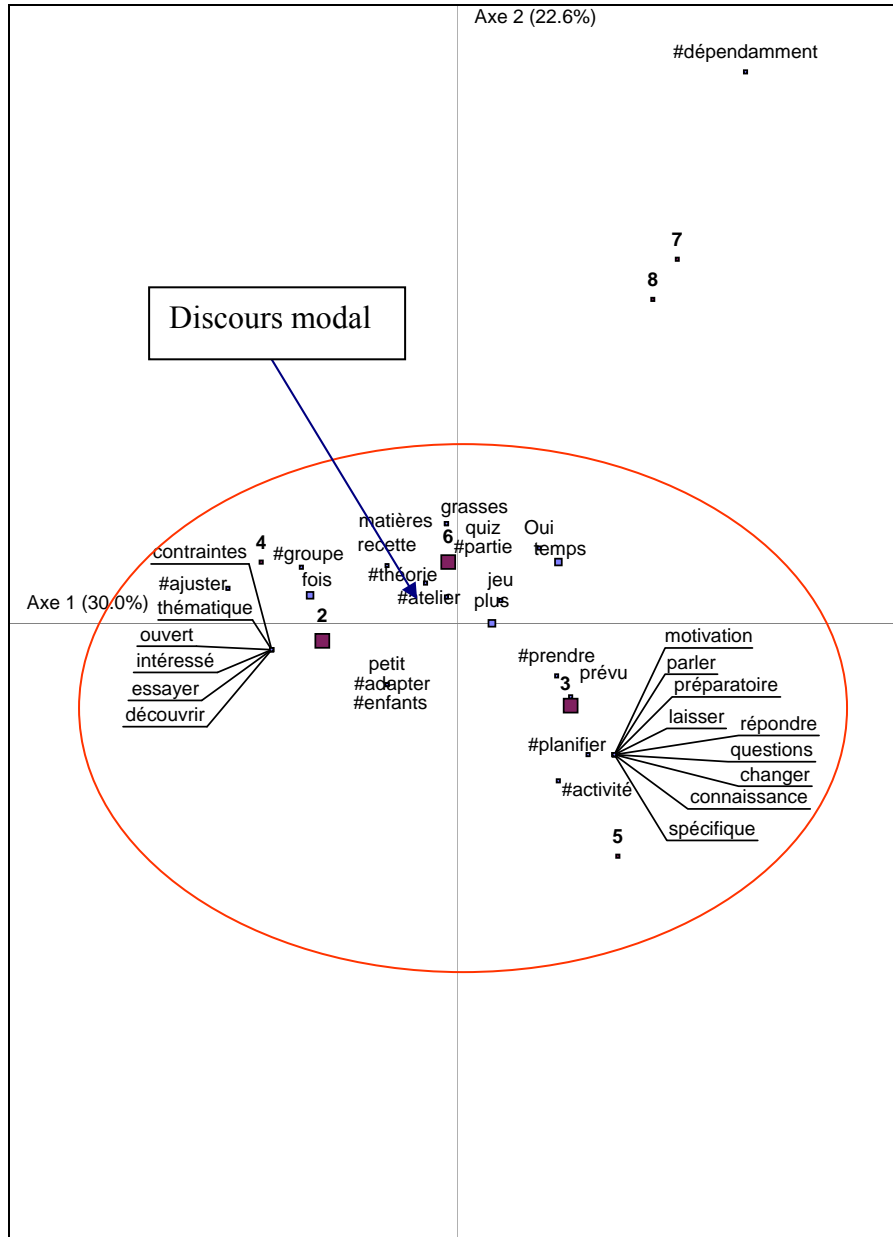
Globalement, au niveau de la planification, ce qui a été prévu ne se passe pas toujours comme souhaité. Au niveau d'une activité spécifique, dont l'activité préparatoire ou le jeu, la plupart du temps les nutritionnistes ont affirmé qu'elles ont bien déterminé. Au niveau du temps, il faut s'adapter, selon le niveau de motivation ou selon le niveau de connaissance de l'enfant. Toujours planifier un atelier avec une partie théorique, la recette, quelquefois un jeu et une vidéo.

Concernant l'atelier sur le thème des matières grasses, l'enseignant avait prévu faire un quiz avec le groupe, en équipe, mais le temps ne l'a pas permis.

**Figure 27**

**AFC du discours des nutritionnistes à la question 27 (variable *Sujet*)**

**Y a-t-il des différences entre les activités que vous avez planifiées et celles que vous réalisez?  
Si oui, pouvez-vous nous décrire ces différences et nous en expliquer les causes?**



**Q.28** SELON VOUS, QUEL EST LE RÔLE DE L'AGENT DE DÉVELOPPEMENT SOCIAL? VEUILLEZ EXPLIQUER.

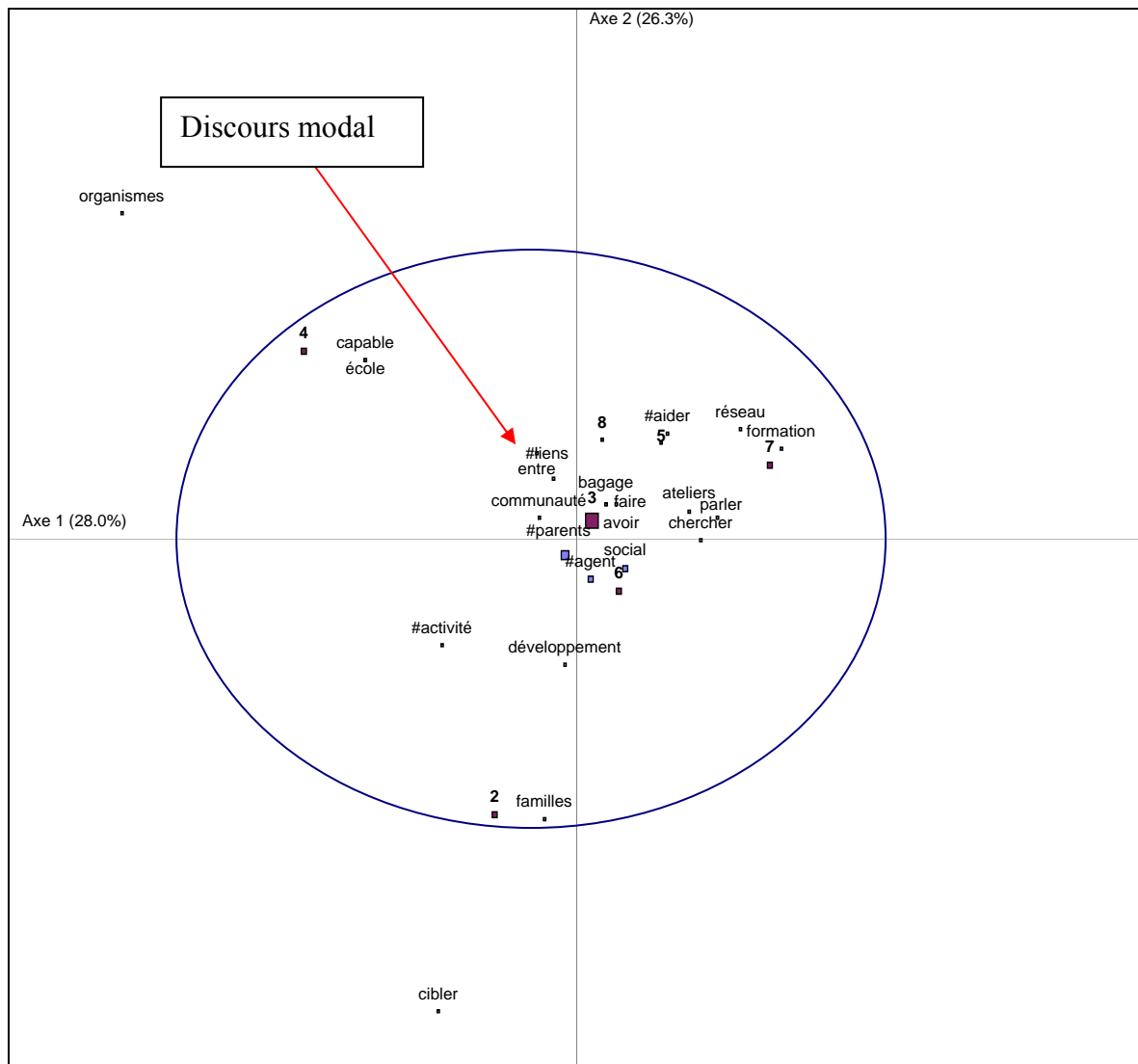
Selon les réponses des sujets, le rôle de l'agent de développement social est de:

- Attirer le plus de parents possible (faire des activités avec les parents);
- Cibler les choses et aller selon les intérêts des familles, des parents et des gens;
- Fournir un bagage qui permettrait de créer un lien encore plus fort entre les parents qui sont présents aux ateliers;
- Organiser des activités en lien avec différents organismes et en lien avec les parents;
- Aider à former un réseau avec les parents, les outiller dans le milieu, dans leur communauté;
- Essayer d'aider les parents à s'orienter vers des ressources qui pourraient les aider et leur être utiles;

En somme, l'agent de développement social peut faire des liens aussi entre l'école, les parents et la communauté. L'école, est comme le pont entre la communauté et les parents.

La figure 28 montre le plan factoriel du discours des nutritionnistes.

**Figure 28**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 28 (variable *Sujet*)**  
**Selon vous, quel est le rôle de l'agent de développement social? Veuillez expliquer**



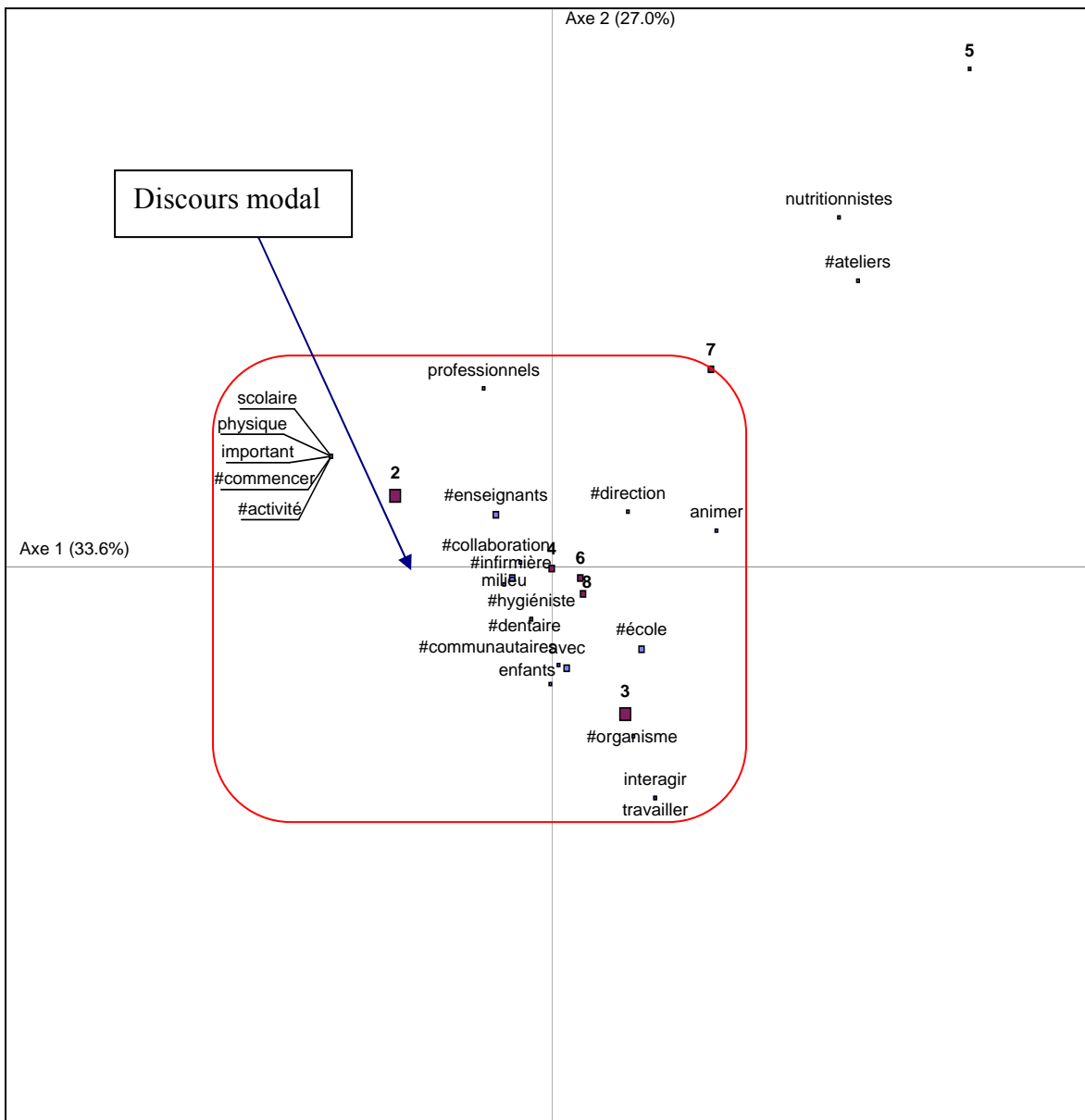
## **5. THÈME 4: RAPPORT À L'INTERDISCIPLINARITÉ PROFESSIONNELLE**

**Q.29** QUI SONT LES ACTEURS PROFESSIONNELS AVEC QUI VOUS DEVEZ COLLABORER POUR ATTEINDRE VOS OBJECTIFS?

Selon le discours des nutritionnistes (cf. figure 29), les acteurs professionnels avec qui elles doivent collaborer pour atteindre leurs objectifs sont:

- Les enseignants;
- L'enseignant d'éducation physique, l'hygiéniste dentaire et l'infirmière;
- Les directions d'école;
- Les autres nutritionnistes, pour faire ou préparer les ateliers;
- Tout le monde qui est impliqué dans l'école, que ce soit, le concierge, les secrétaires, parce qu'eux peuvent passer le mot dans le quartier;
- Les autres organismes communautaires du milieu.

**Figure 29**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 29 (variable *Sujet*)**  
**Qui sont les acteurs professionnels**  
**avec qui vous devez collaborer pour atteindre vos objectifs?**



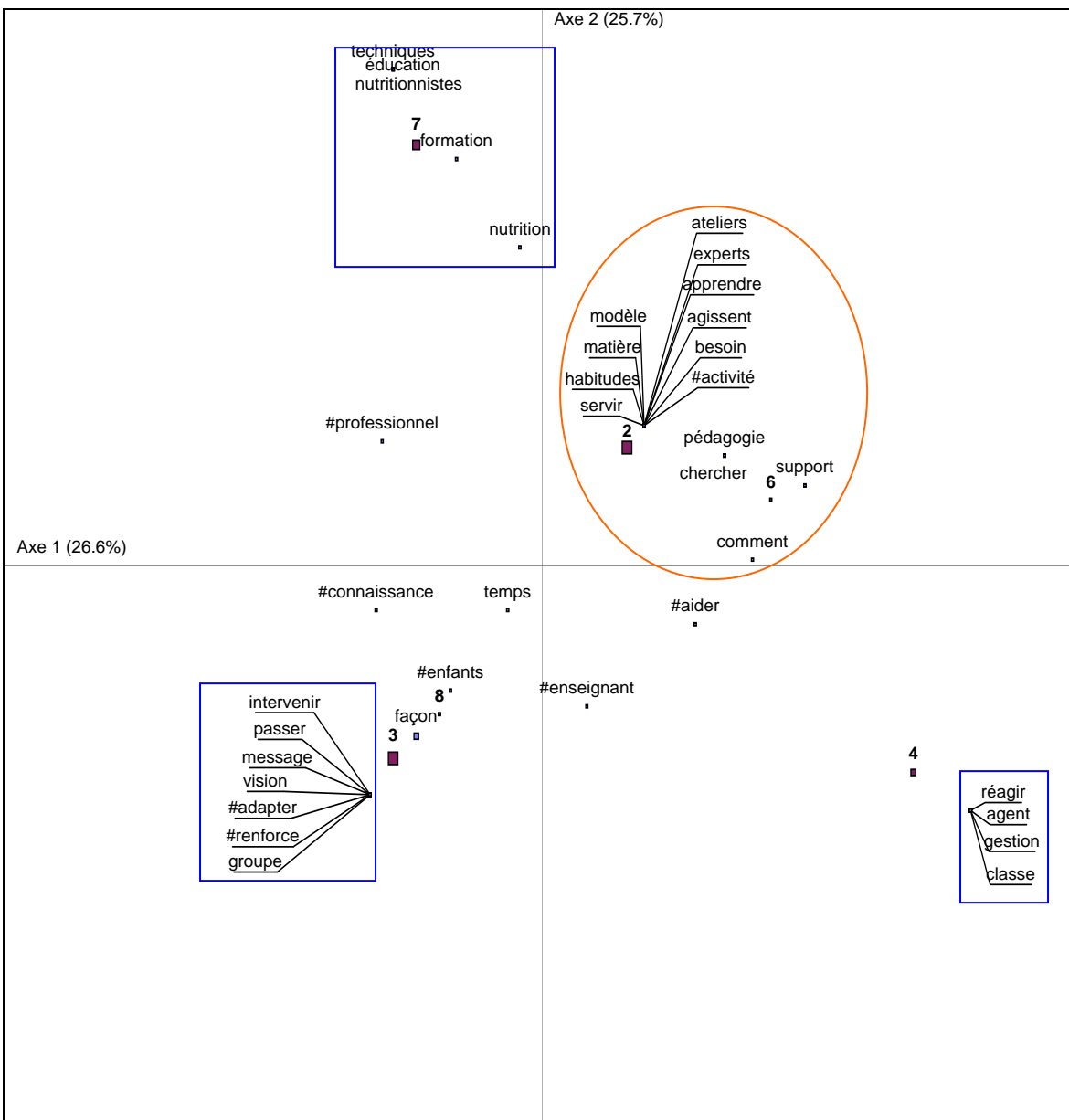


**Q.30** SELON VOUS, EN QUOI LE FAIT DE TRAVAILLER AVEC D'AUTRES PROFESSIONNELS QUI N'ONT PAS LA MÊME FORMATION QUE VOUS AFFECTE VOTRE MANIÈRE D'INTERVENIR AUPRÈS DES ENFANTS OU DE LEUR FAMILLE?

L'analyse factorielle des correspondances du discours (cf. figure 30) fait ressortir que:

- Ça affecte la façon d'intervenir, dans le sens que l'enseignant a une vision, une façon de penser, une façon de faire passer son message. Donc, en ayant la possibilité d'interagir avec les enseignants qui connaissent leur groupe et qui connaissent leurs élèves;
- Si on parle des enseignants au niveau de la classe, c'est davantage au niveau de la gestion de classe. Quant à l'agente de développement, elle peut aider les nutritionnistes sur comment réagir sur telle ou telle chose (Ça aide parce que eux, justement, ils sont formés en pédagogie);
- Dans d'autres cas, pour l'enseignant qui a une formation en éducation et en nutrition, donc on peut se rejoindre sur plusieurs choses (par exemple, les techniques, les stratégies, etc.);
- C'est avantageux d'avoir plusieurs backgrounds différents pour l'enseignement des enfants.

**Figure 30**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 30 (variable *Sujet*)**  
**Selon vous, en quoi le fait de travailler avec d'autres professionnels qui n'ont pas la même formation que vous affecte votre manière d'intervenir auprès des enfants ou de leur famille?**

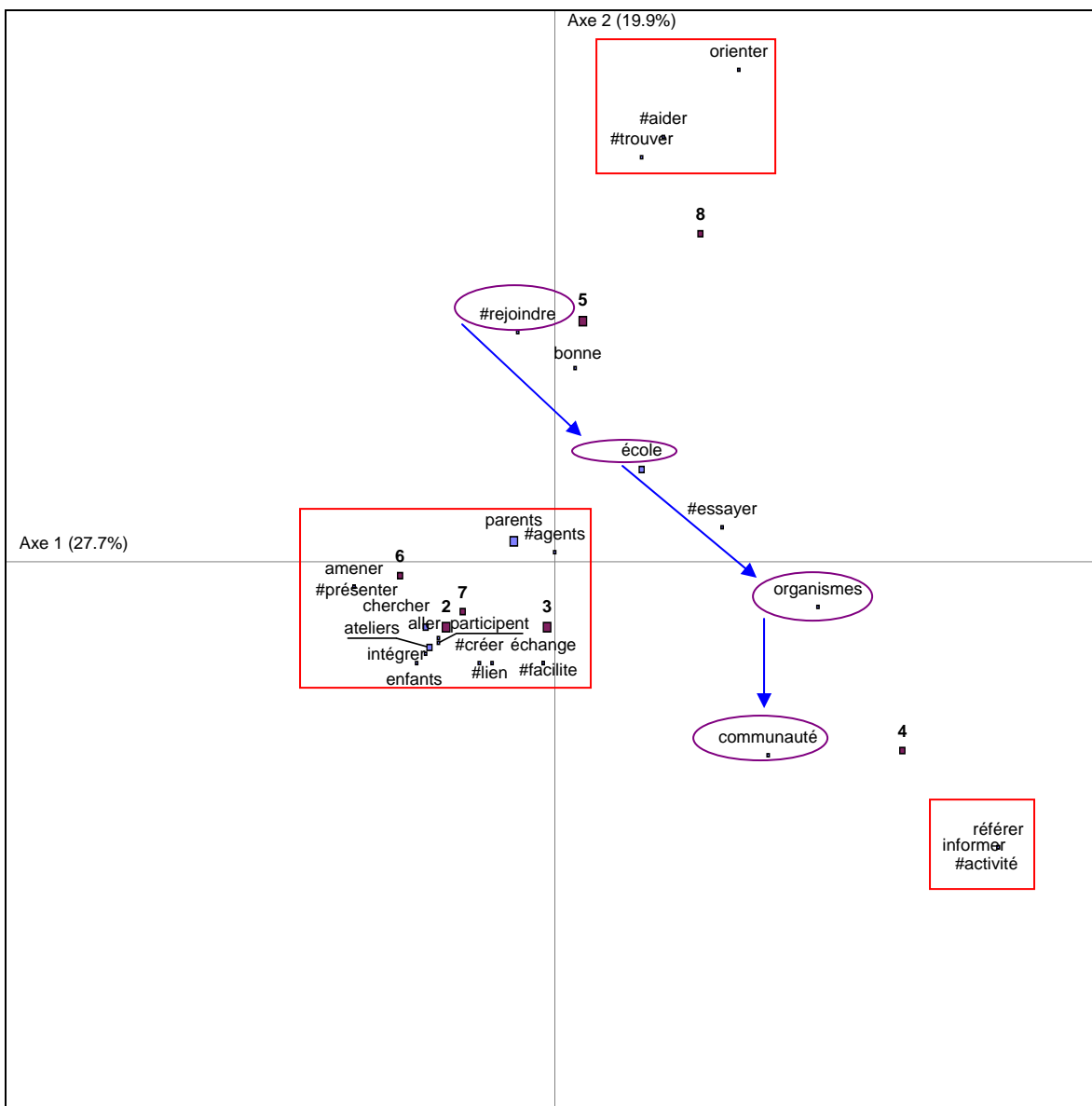


**Q.31** DANS LE CADRE DU PROJET PC-PR, QUELLES ATTENTES AVEZ-VOUS AU REGARD DE L'INTERVENTION DES AGENTS SOCIAUX?

Comme le lecteur pourra le constater en consultant la figure 31, les attentes souhaitées au regard de l'intervention des agents sociaux sont:

- Que les agents soient présents aux ateliers. Qu'il y ait un échange avec les parents, qu'il y ait un lien qui se crée entre l'agent et les parents pour que les parents aient des ressources autres que leur petit réseau social à l'extérieur de l'école;
- Qu'ils connaissent bien la communauté, les organismes, pour pouvoir référer les parents ou informer les gens de l'école;
- Qu'ils aident les nutritionnistes, qu'ils trouvent des solutions pour rejoindre plus de parents qui s'impliquent davantage;
- Qu'ils représentent comme porte-parole des ateliers pour le quartier (pour rejoindre le plus de parents et aller chercher les autres qui n'osent pas venir. Et aussi chercher à comprendre pourquoi ils ne se présentent pas puis les amener à se présenter);
- Qu'ils aident les parents à s'orienter vers les bons endroits parmi tous les organismes existants.

**Figure 31**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 31 (variable *Sujet*)**  
**Dans le cadre du projet PC-PR,**  
**quelles attentes avez-vous au regard de l'intervention des agents sociaux?**



**Q.32** QUELLES SONT VOS ATTENTES PAR RAPPORT À L'INTERVENTION DES ENSEIGNANTS DANS LE CADRE DE VOS ATELIERS?

L'analyse factorielle des correspondances du discours (cf. figure 32) démontrent que leurs attentes sont:

- Que les enseignants puissent bonifier leurs interventions, qu'ils puissent en rajouter, trouver des idées, parler, échanger pendant l'atelier;
- Qu'ils aident au niveau de la discipline, de la gestion de classe et aussi de la collaboration;
- Qu'ils renforcent le message que les nutritionnistes essayent de leur transmettre;
- S'il y a un retour sur les notions qui étaient transmises, par exemple une notion plus théorique, qu'un retour soit fait en classe, ce serait bien;
- Qu'ils relisent l'activité préparatoire et fassent une introduction sur le sujet avec les activités préparatoires pour préparer l'enfant;
- Qu'ils fassent des liens avec ce qu'ils ont déjà vu dans la classe. C'est de compléter un peu la partie théorique (parler de quelque chose qu'ils ont vu la veille ou qui peut faire un lien entre ce que les nutritionnistes parlent et une situation que les enfants ont vécue);
- Qu'ils aient une bonne participation;
- Quand c'est possible, après l'atelier, s'ils faisaient un retour, qu'ils réutilisaient les activités que les nutritionnistes avaient proposées, ça permettrait d'aller plus loin dans la matière.

**Figure 32**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 32 (variable *Sujet*)**  
**Quelles sont vos attentes par rapport à l'intervention des enseignants dans le cadre de vos ateliers?**



**Q.33** EN QUOI VOS COMPÉTENCES EN TANT QU'INTERVENANTE AUPRÈS DU JEUNE ENFANT OU DE SA FAMILLE SONT-ELLES DIFFÉRENTES PAR RAPPORT À CELLES QUE DÉTIENNENT LES ENSEIGNANTS?

En répondant à cette question, les nutritionnistes mentionnent que:

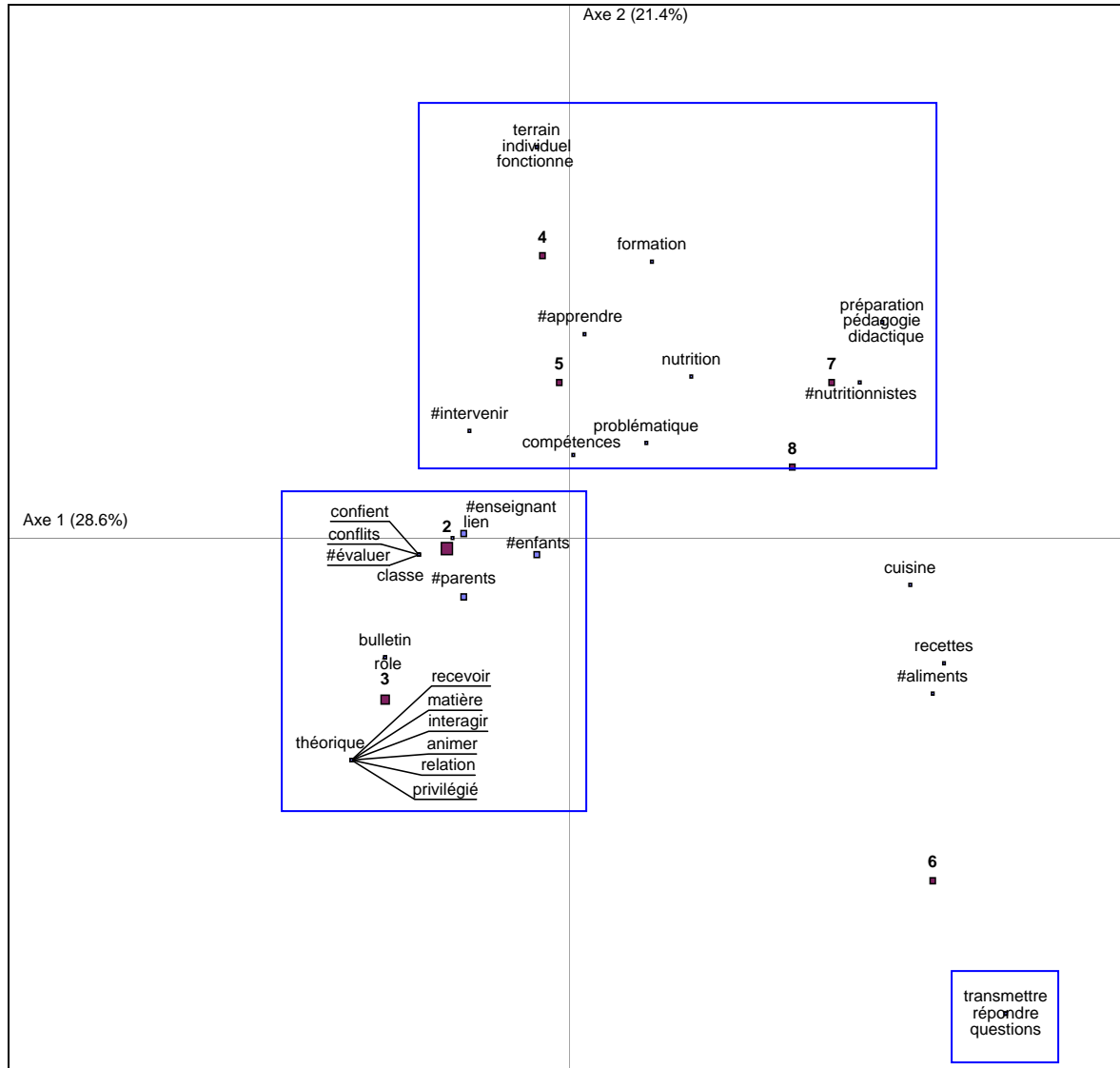
- Les parents sont plus portés à parler. Ils apprennent beaucoup de choses par rapport à la vie de l'école;
- Un rôle privilégié comme relation, dans le sens où l'enseignant a la possibilité de recevoir les parents et d'interagir avec eux;
- C'est sûr que les nutritionnistes et les enseignants ne détiennent pas les mêmes compétences, dans le sens que les enseignants doivent enseigner une matière théorique aux enfants tandis que les nutritionnistes sont là pour animer.

La formation n'est pas la même:

- Les enseignants ont eu de la formation, justement pour intervenir avec les parents et les enfants, ils ont peut-être plus de bagage à ce niveau;
- Au point de vue de la formation au niveau des nutritionnistes, il y a peu de connaissances en pédagogie ou en didactique sur les manières d'apprendre des enfants. Ça peut être un peu problématique dans certains cas parce qu'elles apprennent sur le terrain;
- Connaissance sur l'alimentation, ce qui permet de répondre aux questions des enseignants et de rendre ça attrayant, intéressant et simple.

La figure 33 montre le plan factoriel du discours des nutritionnistes.

**Figure 33**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 33 (variable *Sujet*)**  
**En quoi vos compétences en tant qu'intervenante auprès du jeune enfant ou de sa famille sont-elles différentes par rapport à celles que détiennent les enseignants?**





## **ANNEXE A**

### **INSTRUMENT DE MESURE**

Sujet n°: \_\_\_\_\_

(ne pas compléter)

## FICHE D'IDENTIFICATION

(à compléter individuellement et à remettre à l'interviewer)

• **Sexe** M  F

• **Âge** moins de 26 ans  26-30 ans  31-35 ans   
36-40 ans  41-46 ans  47-50ans

• **Identification du poste occupé aux Ateliers cinq épices**

nutritionniste  directrice  agent de développement social

• **Diplôme(s) obtenu(s) et en cours:**

	Obtenu	En cours	
Études de 2 <sup>e</sup> cycle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Domaine: _____
Baccalauréat	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Domaine: _____
Certificat universitaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Domaine: _____
DEC	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Domaine: _____
Autre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Type de diplôme et domaine _____

• Nombre total d'années d'expérience dans la profession exercée:

Moins d'un an  Une année ou plus, précisez la durée en années et mois:

\_\_\_\_\_

• Nombre de mois ou d'années au sein des *Ateliers cinq épices*:

\_\_\_\_\_

• Veuillez indiquer le nom de(s) école(s) dans laquelle vous intervenez:

\_\_\_\_\_

Sujet n°: \_\_\_\_\_

**FICHE DE CONSENTEMENT**  
(à compléter individuellement et à remettre à l'interviewer)

**Consentement éclairé**

Par la présente, j'atteste avoir été informée des buts et objectifs des raisons de cette entrevue qui vise à identifier les représentations des participantes et des participants au processus de recherche-action-formation, réalisée en collaboration avec les intervenantes en nutrition des *Ateliers cinq épices*.

Je suis consciente que ma participation à la présente entrevue implique l'enregistrement audio de mes propos et leur transcription sur support informatique pour fins d'analyse ultérieure. Je suis consciente que je peux mettre fin à la présente entrevue en tout temps. J'ai été informée du fait que toute information que j'aurai fournie dans le cadre de la recherche susmentionnée sera traitée de façon anonyme et placée sous le sceau de la confidentialité en accord avec les règles d'éthique et de déontologie en recherche en vigueur à l'Université de Sherbrooke et de l'Université de Montréal.

En foi de quoi, j'ai signé à Montréal ce \_\_\_\_\_ février 2006.

Signature \_\_\_\_\_

Témoin \_\_\_\_\_

**PROTOCOLE D'ENTREVUE**  
**NUTRITIONNISTES, AGENT SOCIAUX ET DIRECTION**

**Thème 1: Rapport au projet PC-PR et à l'objet (nutrition)**

- Q.1** Veuillez nous décrire votre travail au sein des *Ateliers cinq épices*.
- Q.2** Pourriez-vous nous décrire en quelques mots les principales compétences et qualités que doit détenir une nutritionniste qui intervient dans le cadre des *Ateliers cinq épices*?
- Q.3** Considérez-vous que travailler aux *Ateliers cinq épices* nécessite un investissement différent par rapport au travail assumé habituellement par une nutritionniste? Expliquez pourquoi.
- Q.4** D'après-vous, est-il important que l'éducation à la nutrition cible les enfants âgés de 4 à 12 ans?  
- Si oui, expliquez pourquoi  
- Si non, expliquez pourquoi
- Q.5** Plus spécifiquement, considérez-vous que votre travail comporte une dimension d'intervention sociale? Expliquez en quoi et pourquoi.
- Q.6** Selon vous, y a t-il un intérêt à intégrer l'éducation à la nutrition dans les écoles?  
- Si oui, expliquer pourquoi  
- Si non, expliquez pourquoi
- Q.7** Croyez-vous que l'éducation à la nutrition doit s'adresser de façon particulière à l'enfant et à la famille de milieu défavorisé?  
- Si oui, dites pourquoi  
- Si non, dites pourquoi
- Q.8** D'après vous, la participation des parents dans les classes durant les ateliers présente-t-elle un intérêt?  
- Si oui, lequel et pourquoi?  
- Si non, pourquoi?
- Q.9** Comment croyez-vous que le projet PC-PR favorise le transfert des apprentissages de l'école à la maison?
- Q.10** Plus spécifiquement, comment croyez-vous que le projet PC-PR favorise le transfert des apprentissages de l'école à la communauté?

**Thème 2: Rapport au sujet (apprentissage – contraster selon la clientèle)**

- Q.11** Comment, selon vous, l'enfant apprend-t-il?

Reformulation: Quel contexte peut favoriser l'apprentissage chez l'enfant?

**Q.12** Quels sont les apprentissages que l'enfant réalise à la maison en matière de nutrition?

**Q.13** Que pensez-vous des pratiques de nutrition des familles d'où proviennent les enfants concernés par votre projet?

**Q.14** Selon vous, est-ce qu'un enseignement axé essentiellement sur des connaissances d'ordre théorique sur la nutrition influence les pratiques alimentaires des enfants ou de leurs parents?

- Si oui, expliquez en quoi
- Si non, expliquez en quoi

**Q.15** Croyez-vous que les apprentissages réalisés dans le projet PC-PR puissent permettre à long terme l'adoption de saines habitudes alimentaires chez les enfants ou leurs parents?

- Si oui, expliquez en quoi
- Si non, expliquez en quoi

**Q.16** Pensez-vous que les apprentissages réalisés dans le projet PC-PR peuvent avoir d'autres effets à long terme?

- Si oui, expliquez en quoi
- Si non, expliquez en quoi

**Q.17** Pourriez-vous identifier les principaux besoins d'information et de formation en matière de nutrition chez les parents habitant le quartier de l'école où vous intervenez?

### **Thème 3: Caractéristiques du projet PC-PR (dispositif)**

**Q.18** Quelles sont, selon vous et sur la base de votre expérience, les principales caractéristiques du projet PC-PR?

**Q.19** Pourriez-vous nous décrire les étapes et les particularités de votre démarche en individuel et en collectif lorsque vous planifiez vos ateliers?

**Q.20** Quel type de matériel et quelles sources d'information utilisez-vous lorsque vous planifiez vos ateliers?

**Q.21** Quelles compétences croyez-vous que les ateliers aident à développer chez les enfants? Pouvez-vous nous en donner quelques exemples.

**Q.22** Comment faites-vous pour différencier les contenus abordés et l'animation mise en place selon que les élèves sont en maternelle, au premier, au deuxième ou au troisième cycle?

**Q.23** Lors des ateliers, quelles sont les principales difficultés que vous rencontrez?

**Q.24** Comment vous y prenez-vous pour surmonter ces difficultés?

**Q.25** Quels aspects des ateliers les enfants aiment-ils le mieux? Expliquez pourquoi selon vous.

**Q.26** Quels sont, d'après vous, les principaux apprentissages que les enfants réalisent dans vos ateliers?

**Q.27** Y a-t-il des différences entre les activités que vous avez planifiées et celles que vous réalisez?

- Si oui, pouvez-vous nous décrire ces différences et nous en expliquer les causes?

**Q.28** Selon vous, quel est le rôle de l'agent de développement social? Veuillez expliquer.

#### **Thème 4: Rapport à l'interdisciplinarité professionnelle**

**Q.29** Qui sont les acteurs professionnels avec qui vous devez collaborer pour atteindre vos objectifs?

**Q.30** Selon vous, en quoi le fait de travailler avec d'autres professionnels qui n'ont pas la même formation que vous affecte votre manière d'intervenir auprès des enfants ou de leur famille?

**Q.31** Dans le cadre du projet PC-PR, quelles attentes avez-vous au regard de l'intervention des agents sociaux?

**Q.32** Quelles sont vos attentes par rapport à l'intervention des enseignants dans le cadre de vos ateliers?

**Q.33** En quoi vos compétences en tant qu'intervenante auprès du jeune enfant ou de sa famille sont-elles différentes par rapport à celles que détiennent les enseignants?

**Q.34** Pour terminer, désirez-vous ajouter un ou des commentaires concernant le sujet traité durant l'entrevue?

Merci du temps accordé...