

**ITEM 4b**

**ANALYSE DES DIVERS ÉLÉMENTS QUI COMPOSENT L'ENVIRONNEMENT  
PHYSIQUE, SOCIAL ET CURRICULAIRE D'UN ATELIER (6<sup>e</sup> ATELIER)**



**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**  
**des ateliers de cuisine-nutrition et de la collaboration professionnelle**

**Entrevue réalisée auprès des nutritionnistes des *Ateliers cinq épices***  
**portant sur leurs représentations du dispositif des ateliers de cuisine-nutrition**  
**(*Item 4b / 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:**

Mélanie St-Cyr (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. CHAPITRE 1: MÉTHODOLOGIE DE LA RECHERCHE</b>	4
1.1 PARAMÈTRES DE L'ÉCHANTILLONAGE	4
1.2 RECUEIL DES DONNÉES	4
1.3 TRAITEMENT DES DONNÉES	4
<b>2. CHAPITRE 2: RÉSULTATS</b>	5
2.1 THÈME 1: ORGANISATION DE L'HORAIRE DES ATELIERS	5
2.2 THÈME 2: PLANIFICATION DES ATELIERS	9
2.3 THÈME 3: ANIMATION DES ATELIERS	23
2.4 THÈME 4: COLLABORATION AUX ATELIERS PC-PR	35
<b>ANNEXE A: GUIDE D'ENTREVUE</b>	48

## LISTE DES FIGURES

Figure 1	AFC du discours des nutritionnistes à la question 1 (variable <i>Sujet</i> ): Comment établissez-vous, avec les enseignants des classes auprès desquelles vous intervenez, l'horaire de chacun des ateliers que vous animez?	6
Figure 2	AFC du discours des nutritionnistes à la question 2 (variable <i>Sujet</i> ): Veuillez préciser le caractère facilitateur ou contraignant de la collaboration des enseignants à ce niveau.	8
Figure 3	AFC du discours des nutritionnistes à la question 3 (variable <i>Sujet</i> ): Veuillez préciser qui et en fonction de quoi sont choisies les recettes qui seront proposées aux élèves.	10
Figure 4	AFC du discours des nutritionnistes à la question 4 (variable <i>Sujet</i> ): Comment vous y prenez-vous pour planifier chacun des ateliers?	12
Figure 5	AFC du discours des nutritionnistes à la question 5 (variable <i>Sujet</i> ): Lorsque la planification est établie, quelles sont les étapes que vous réalisez pour vous approprier les informations liées à l'objet d'étude et pour déterminer le matériel dont vous aurez besoin pour la réalisation des ateliers?	14
Figure 6	AFC du discours des nutritionnistes à la question 6 (variable <i>Sujet</i> ): Quelles sont les différences qui affectent le contenu et l'animation d'un atelier, selon que vous le présentiez au préscolaire, au 1 <sup>er</sup> , au 2 <sup>e</sup> ou au 3 <sup>e</sup> cycle du primaire?	16
Figure 7	AFC du discours des nutritionnistes à la question 7 (variable <i>Sujet</i> ): Chacun des ateliers est réparti en trois parties, lors de la planification, quelles sont les difficultés que vous rencontrez qui sont spécifiques à chacune d'elles?	18
Figure 8	AFC du discours des nutritionnistes à la question 8 (variable <i>Sujet</i> ): Comment vous assurez-vous que les enseignants reçoivent vos activités préparatoires et les mettent en œuvre dans leur classe?	20

Figure 9	AFC du discours des nutritionnistes à la question 9 (variable <i>Sujet</i> ): Comment qualifieriez-vous le niveau de collaboration des enseignants pour la réalisation de ces activités?	22
Figure 10	AFC du discours des nutritionnistes à la question 10 (variable <i>Sujet</i> ): Pour chacune des trois parties des ateliers que vous animez, et selon le niveau scolaire des élèves, parlez-nous des problèmes rencontrés au niveau de la gestion du groupe.	24
Figure 11	AFC du discours des nutritionnistes à la question 11 (variable <i>Sujet</i> ): Concernant l'élaboration et la présentation des contenus théoriques en classe, quelles sont les grandes différences que vous apportez pour les élèves du préscolaire et ceux des trois cycles du primaire?	26
Figure 12	AFC du discours des nutritionnistes à la question 12 (variable <i>Sujet</i> ): Quelle partie de l'atelier préférez-vous animer et pourquoi?	28
Figure 13	AFC du discours des nutritionnistes à la question 13 (variable <i>Sujet</i> ): Croyez-vous que certaines parties de l'atelier mériteraient d'être modifiées? - Si oui, précisez en quoi en donnant des exemples.	30
Figure 14	AFC du discours des nutritionnistes à la question 14 (variable <i>Sujet</i> ): Quels aspects ou moments des ateliers les enfants semblent-ils préférer davantage? Veuillez donner des exemples.	32
Figure 15	AFC du discours des nutritionnistes à la question 15 (variable <i>Sujet</i> ): À quoi attribuez-vous la motivation des élèves à participer à vos ateliers? Veuillez donner des exemples.	34
Figure 16	AFC du discours des nutritionnistes à la question 16 (variable <i>Sujet</i> ): Parlez-nous de la présence des enseignants durant vos ateliers et du rôle qu'ils jouent.	36
Figure 17	AFC du discours des nutritionnistes à la question 17 (variable <i>Sujet</i> ): Parlez-nous de la présence des parents durant vos ateliers et du rôle qu'ils jouent.	38
Figure 18	AFC du discours des nutritionnistes à la question 18 (variable <i>Sujet</i> ): Parlez-nous de la présence des spécialistes durant vos ateliers et du rôle qu'ils jouent.	40
Figure 19	AFC du discours des nutritionnistes à la question 19 (variable <i>Sujet</i> ): Parlez-nous de la présence de l'agente de développement durant vos ateliers et du rôle qu'elle joue ou pourrait assumer.	42
Figure 20	AFC du discours des nutritionnistes à la question 20 (variable <i>Sujet</i> ): D'après vous, comment sont perçus les ateliers de cuisine-nutrition par les enseignants, les parents et les divers spécialistes de l'école? Donner des exemples.	45
Figure 21	AFC du discours des nutritionnistes à la question 21 (variable <i>Sujet</i> ): Pour terminer, souhaitez-vous nous faire part d'autres commentaires concernant le projet PC-PR?	47

# **1. CHAPITRE 1: MÉTHODOLOGIE DE LA RECHERCHE**

## **1.1 PARAMÈTRES DE L'ÉCHANTILLON**

L'échantillon est composé de sept femmes. Six d'entre elles possèdent un baccalauréat en nutrition, la septième est à compléter cette formation. Deux d'entre elles effectuent des études de 2<sup>e</sup> cycle.

Années d'expérience professionnelle

- Moins d'un an (N = 2)
- 3 à 6 ans (N = 3)
- 14 ans et plus (N = 2)

Années d'expérience dans le projet

- Moins d'un an (N = 4)
- 1 à 3 ans (N = 2)
- 7 ans (N = 1)

## **1.2 RECUEIL DES DONNÉES**

Nous avons réalisé une série d'entrevues semi-dirigées auprès de sept nutritionnistes pendant le semestre d'hiver 2006 (mars-avril 2006). Le guide d'entrevue ciblait le discours portant sur quatre thèmes:

1. Organisation de l'horaire des ateliers;
2. Planification des ateliers;
3. Animation des ateliers;
4. Collaboration aux ateliers PC-PR.

## **1.3 TRAITEMENT DE DONNÉES**

Afin de saisir les données pour analyse statistique textuelle, nous avons eu recours au logiciel Le Sphinx-Lexica. Nous avons procédé à l'analyse statistique de la distribution des composantes des verbatim en recourant à l'analyse factorielle des correspondances (AFC) des formes et des segments répétés du discours.

## **2. CHAPITRE 2: RÉSULTATS**

Les résultats sont présentés en quatre parties qui correspondent aux thèmes des entrevues.

1. Organisation de l'horaire des ateliers (Q.1 à Q.2);
2. Planification des ateliers (Q.3 à Q.9);
3. Animation des ateliers (Q.10 à Q.15 );
4. Collaboration aux ateliers PC-PR (Q.16 à Q.21).

### **2.1 THÈME 1: ORGANISATION DE L'HORAIRE DES ATELIERS**

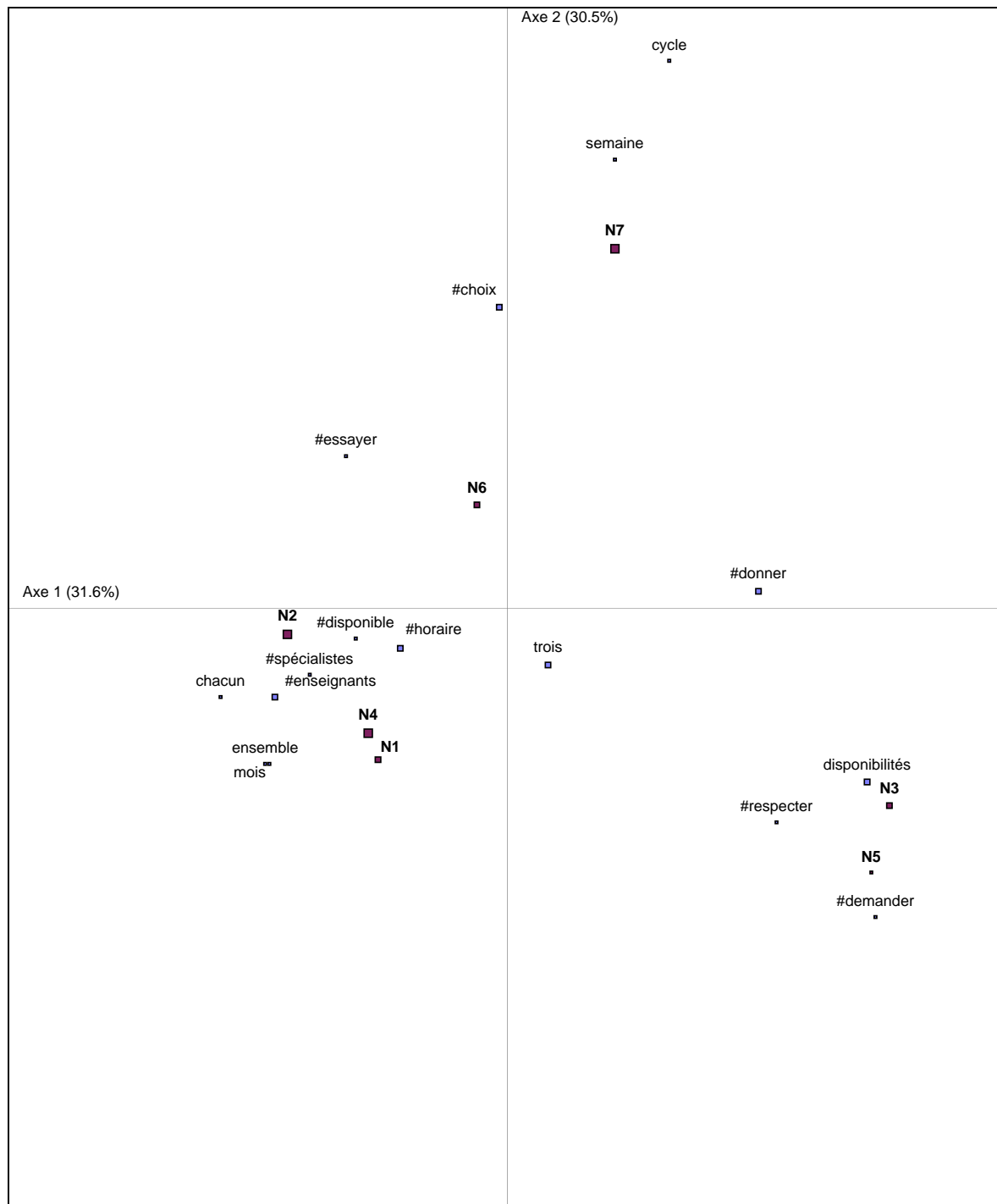
**Q.1** COMMENT ÉTABLISSEZ-VOUS, AVEC LES ENSEIGNANTS DES CLASSES AUPRÈS DESQUELLES VOUS INTERVENEZ, L'HORAIRE DE CHACUN DES ATELIERS QUE VOUS ANIMEZ?

L'analyse du discours des nutritionnistes au regard de cet énoncé, selon la variable *Sujet* (cf. figure 1), fait ressortir ce qui suit.

Prise en compte de l'horaire, tant des enseignants, des nutritionnistes, mais aussi des enseignants spécialistes:

- En début d'année;
- En une seule rencontre;
- Tout le monde ensemble;
- Trois choix offerts par les enseignants;
- Selon les plages offertes par la nutritionniste, selon les contraintes des enseignants, ceux-ci choisissent à main levée une plage horaire;
- Respect des demandes.

**Figure 1**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 1 (variable *Sujet*)**  
**Comment établissez-vous, avec les enseignants des classes**  
**auprès desquelles vous intervenez, l'horaire de chacun des ateliers que vous animez?**



**Q.2 VEUILLEZ PRÉCISER LE CARACTÈRE FACILITATEUR OU CONTRAIGNANT DE LA COLLABORATION DES ENSEIGNANTS À CE NIVEAU.**

L'analyse factorielle des correspondances (cf. figure 2) fait ressortir que le facteur temps est important.

Facilitant:

- Les enseignants s'organisent entre eux selon les disponibilités de la nutritionniste;
- La nutritionniste s'organise seule selon les choix écrits des enseignants;
- S'il y a des changements, les enseignants s'organisent entre eux puisqu'ils ont les plages horaires de tous les enseignants;
- Trois choix sont offerts par les enseignants;
- Feuille remise dans un délai raisonnable.

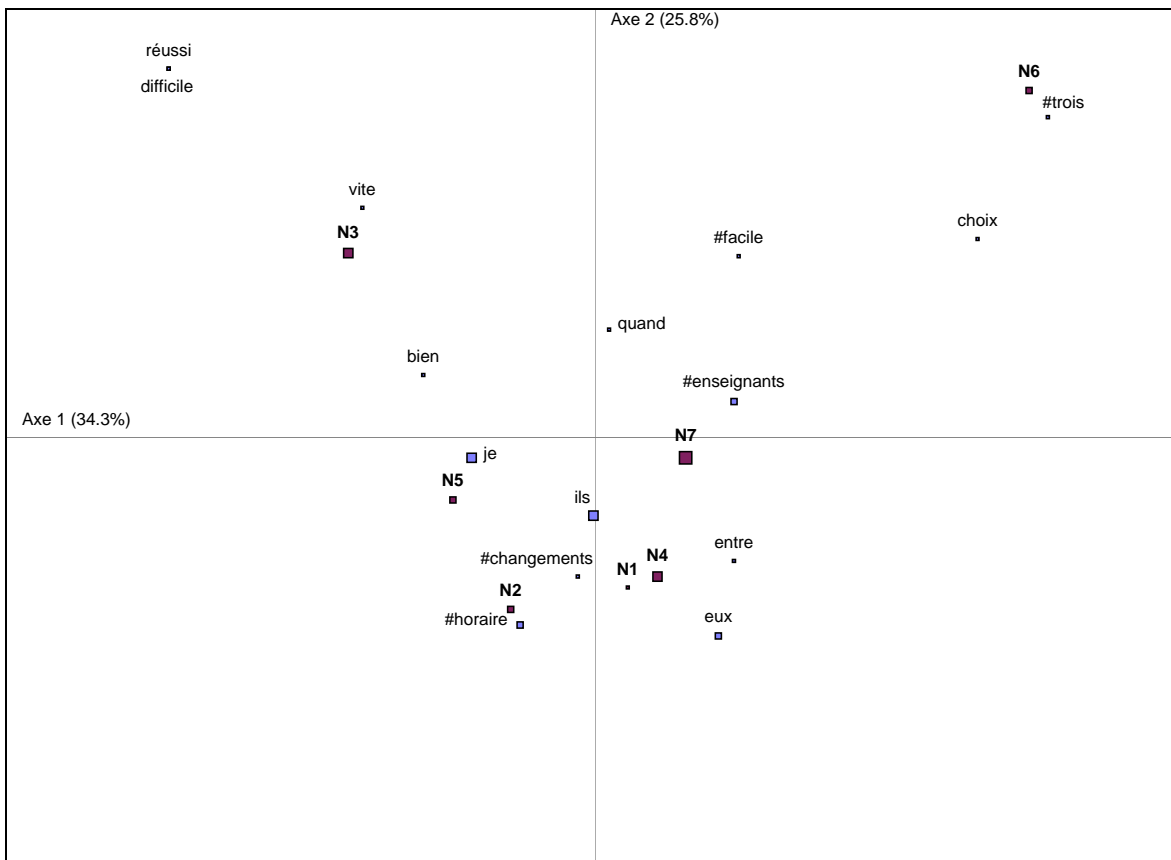
Contraignant

- Les horaires chargés; des changements de dernière minute;
- Disponibilités des enseignants reçues à la dernière minute;
- Rencontres à l'extérieur du temps de classe (après l'école);
- Tout le monde ensemble, c'est long.

En somme, quand ça ne fonctionne pas au niveau des horaires, les enseignants vont rencontrer les nutritionnistes et effectuent les changements. En général, tout se déroule bien.



**Figure 2**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 2 (variable *Sujet*)**  
**Veillez préciser le caractère facilitateur ou contraignant**  
**de la collaboration des enseignants à ce niveau.**



## 2.2 THÈME 2: PLANIFICATION DES ATELIERS

### Q.3 VEUILLEZ PRÉCISER QUI ET EN FONCTION DE QUOI SONT CHOISIES LES RECETTES QUI SERONT PROPOSÉES AUX ÉLÈVES.

D'une manière générale, l'analyse du discours des sujets, selon la variable *Sujet* (cf. figure 3), fait ressortir ce qui suit.

Qui?

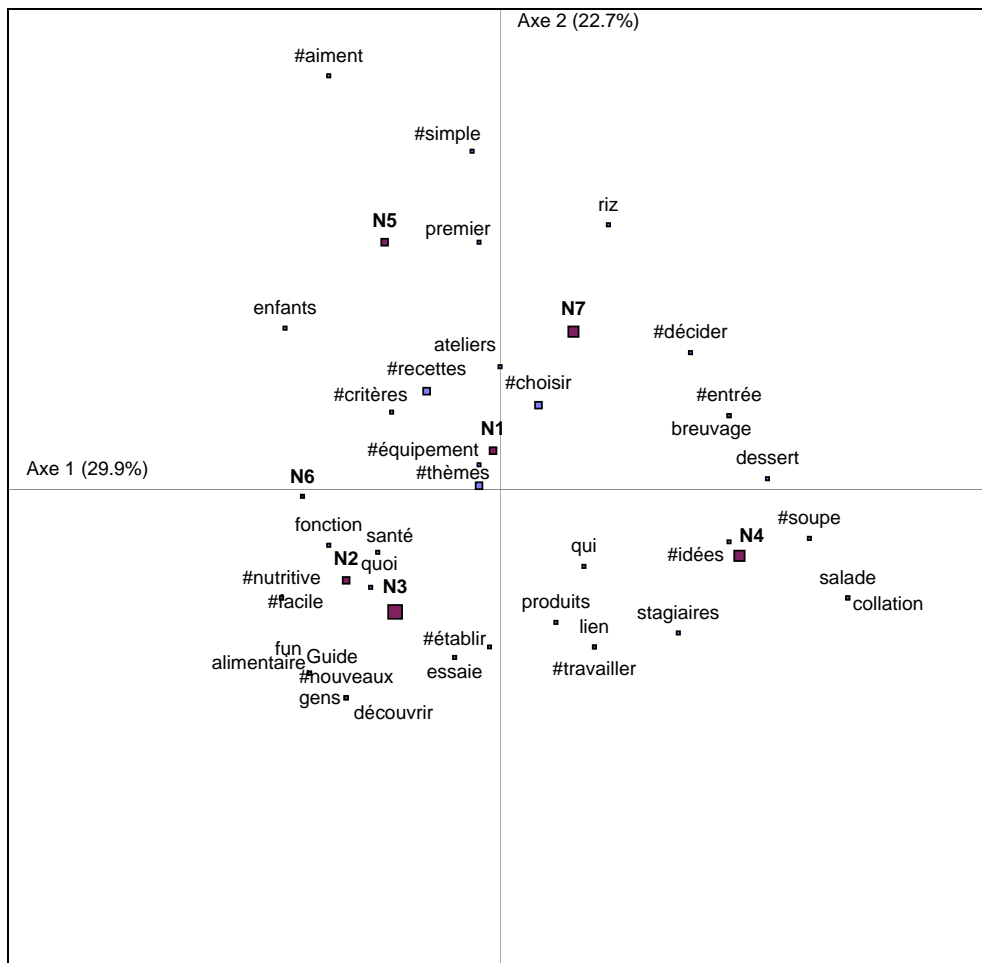
- Toutes les nutritionnistes apportent leurs idées;
- Il y a aussi les stagiaires.

En fonction d'un thème:

- Choisit les thèmes avant de choisir les recettes;
- C'est santé;
- C'est amusant;
- Faire découvrir des nouveaux aliments, des nouvelles saveurs, et les enfants aiment ça;
- C'est facile, simple, réalisable et applicable;
- Avec les moyens, les équipements de cuisine et le matériel possible;
- La santé, la valeur nutritive, le Guide alimentaire canadien.

En effet, il faut toujours que la recette ait un lien avec les thèmes qui sont décidés préalablement. Aussi, il faut qu'il y ait une variété: on ne peut pas faire quatre soupes ou seulement des entrées. Il faut aussi des fruits ou encore des produits céréaliers comme les muffins. On essaie de faire différentes parties de repas (ex.: une soupe, une salade, un breuvage, un dessert, une collation) et que ce soit simple. De plus, les recettes sont choisies en fonction de la saison; parfois ce sont des repas froids, d'autre fois, des repas chauds.

**Figure 3**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 3 (variable *Sujet*)**  
**Veillez préciser qui et en fonction de quoi**  
**sont choisies les recettes qui seront proposées aux élèves.**



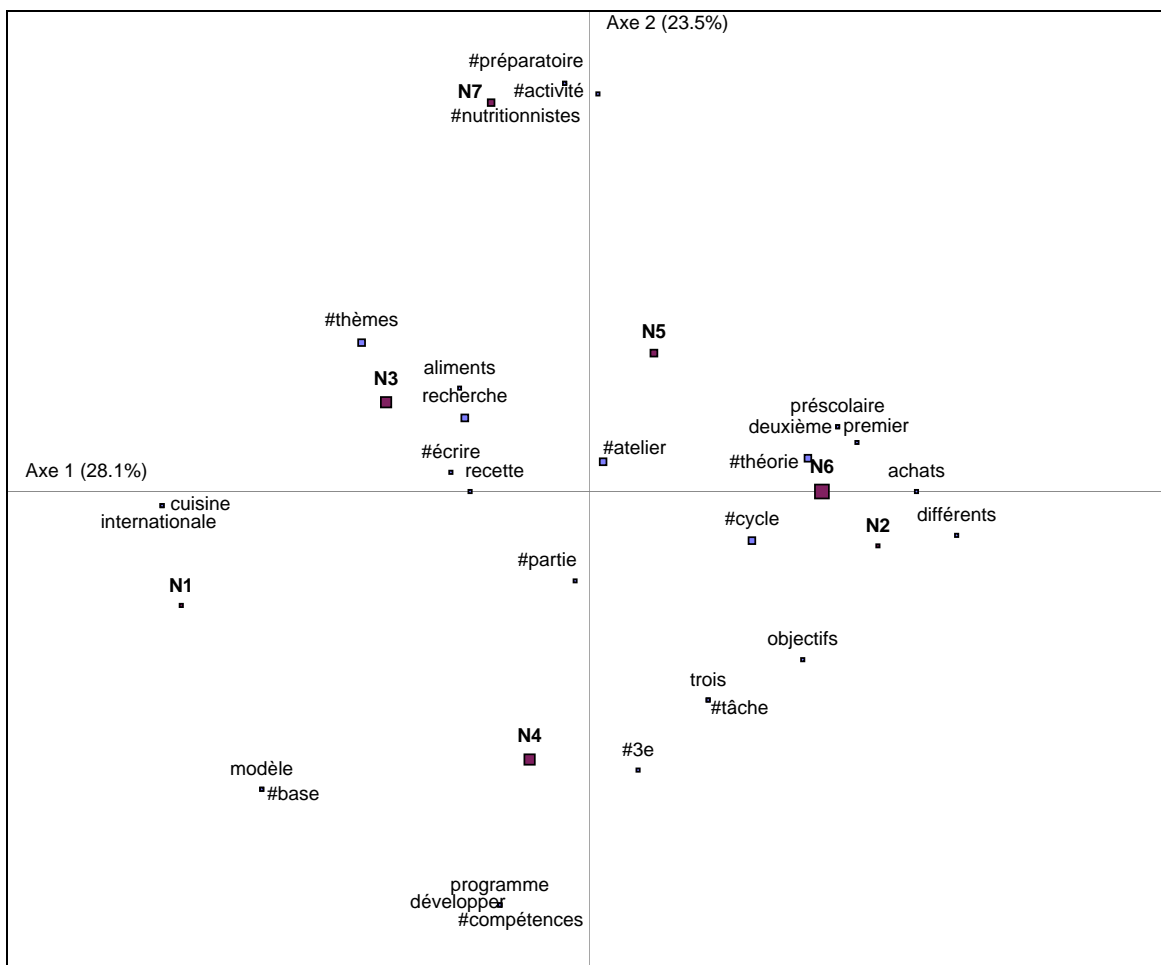
#### **Q.4 COMMENT VOUS Y PRENEZ-VOUS POUR PLANIFIER CHACUN DES ATELIERS?**

L'analyse factorielle des correspondances du discours des sujets en ce qui concerne la planification de chacun des ateliers (cf. figure 4) fait ressortir ce qui suit.

- Sur le modèle du thème de l'an dernier; sur la cuisine internationale; lecture sur la théorie, la documentation (objectifs, différents niveaux, etc.).
- Thème (cuisine internationale, environnement, aliments du terroir ou du Québec); aliments du Guide alimentaire, sauf la viande en remplaçant par les substituts.
- Choix de thème; choix de recette; recherche, partie théorique (avec photos, affiches, aliments en vue de l'atelier); l'écriture, le test; finalement l'atelier.
- Choix des connaissances et des compétences à développer; recherche, tour du sujet; modèle de base ou canevas complété (la recette, l'équipement, etc.) et le plus complet possible; le discours à dire aux élèves.
- Thème; recherche (avec images); atelier à bâtir (théorie et discours, activité préparatoire et fonction des cycles).
- Regard sur la recette; planification des achats; organisation des tables; répartition des tâches en fonction des cycles; préparation des aliments; pour la théorie, regard sur les objectifs et les différents cycles, deux ou trois éléments principaux.
- Thèmes en équipe, chaque nutritionniste fait la recherche, la rédaction, l'activité préparatoire sur un des thèmes; correction ensemble.

En somme, il faut décider les thèmes préalablement, et après elles recherchent ce qu'elles ont besoin, elles recherchent l'information. Ensuite, il faut bâtir l'atelier, ce qu'elles vont dire pendant l'atelier, la théorie.

**Figure 4**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 4 (variable *Sujet*)**  
**Comment vous y prenez-vous pour planifier chacun des ateliers?**



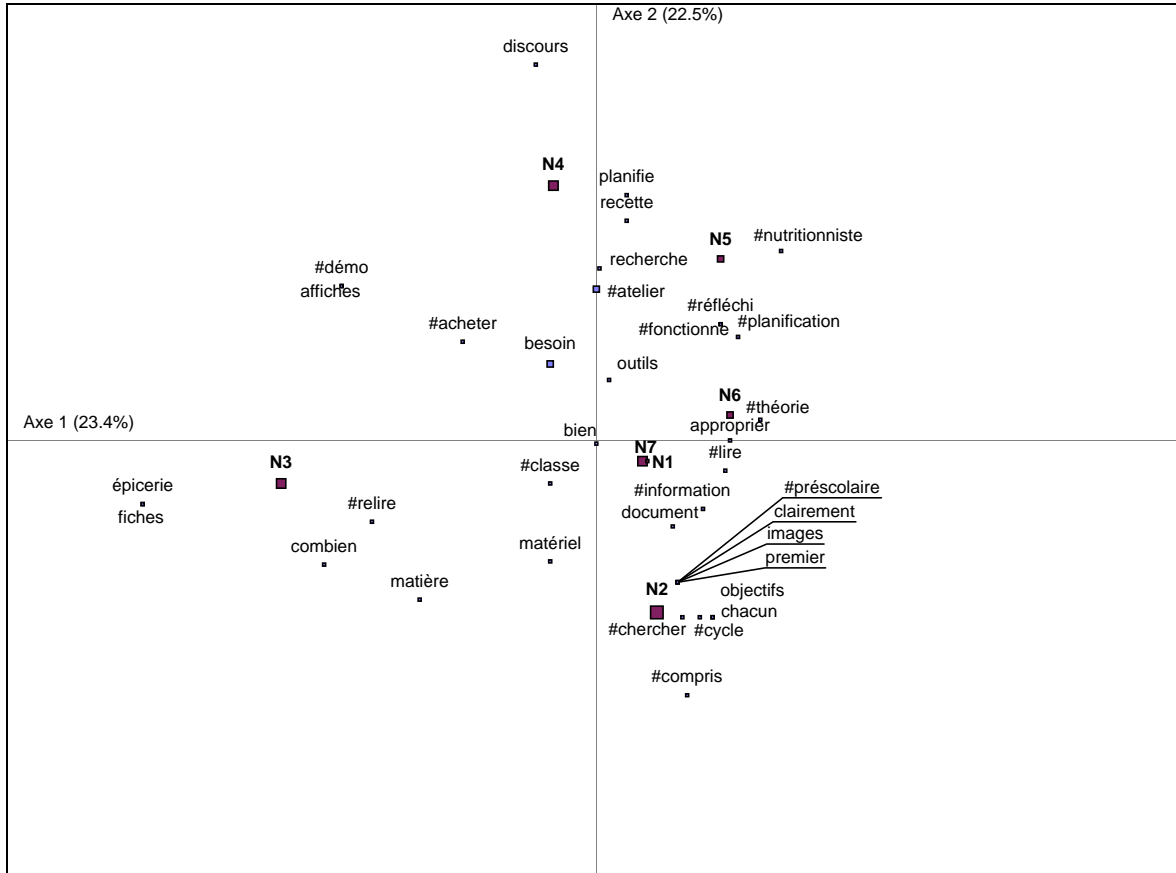
**Q.5** LORSQUE LA PLANIFICATION EST ÉTABLIE, QUELLES SONT LES ÉTAPES QUE VOUS RÉALISEZ POUR VOUS APPROPRIER LES INFORMATIONS LIÉES À L'OBJET D'ÉTUDE ET POUR DÉTERMINER LE MATÉRIEL DONT VOUS AUREZ BESOIN POUR LA RÉALISATION DES ATELIERS?

L'analyse du discours des sujets, selon la figure 5, ressort les points suivants.

- Besoin de matériel indiqué: les aliments et l'épicerie, les outils de mesure, les tables de démonstration.
- Recherche; discours bâti; atelier décortiqué; besoins; matériel pour chaque table.
- Document avec l'information théorique (document lu et relu).
- Lecture générale et prise en compte des objectifs en fonction du cycle d'enseignement.
- Fabrication de petites fiches avec mots-clés et affiches.
- Échanges entre eux, poser des questions sur ce qui fonctionne.
- Appropriation et visualisation de la recette.

En bref, selon les nutritionnistes, la plupart du temps tout est déjà planifié, réfléchi. Donc il reste à acheter ce qu'elles ont besoin. C'est sûr que parfois elles peuvent apporter des petites modifications par rapport à si ça fonctionne ou pas. Mais en général tout est défini dans la planification. Chaque nutritionniste bâtit un atelier. Par la suite, chaque nutritionniste lit toutes les autres planifications et note ses commentaires.

**Figure 5**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 5 (variable *Sujet*)**  
**Lorsque la planification est établie, quelles sont les étapes que vous réalisez**  
**pour vous approprier les informations liées à l'objet d'étude**  
**et pour déterminer le matériel dont vous aurez besoin pour la réalisation des ateliers?**



**Q.6** QUELLES SONT LES DIFFÉRENCES QUI AFFECTENT LE CONTENU ET L'ANIMATION D'UN ATELIER SELON QUE VOUS LE PRÉSENTIEZ AU PRÉSCOLAIRE, AU 1<sup>ER</sup>, AU 2<sup>E</sup> OU AU 3<sup>E</sup> CYCLE DU PRIMAIRE?

L'analyse du discours des sujets, selon la figure 6, ressort les points suivants.

- Contenu établi en fonction du 3<sup>e</sup> cycle.
- Selon le programme.
- Établit des objectifs selon le cycle.
- Adaptation: dépend de l'enseignant, du groupe ou de la classe, de la gestion de classe et de la motivation.

Au préscolaire:

Le minimum; notions de base; plus vulgarisé, parler simplement; interactif, plus de jeux, choses simples, concrètes sur leur quotidien; par images, par comparaison; matériel différent.

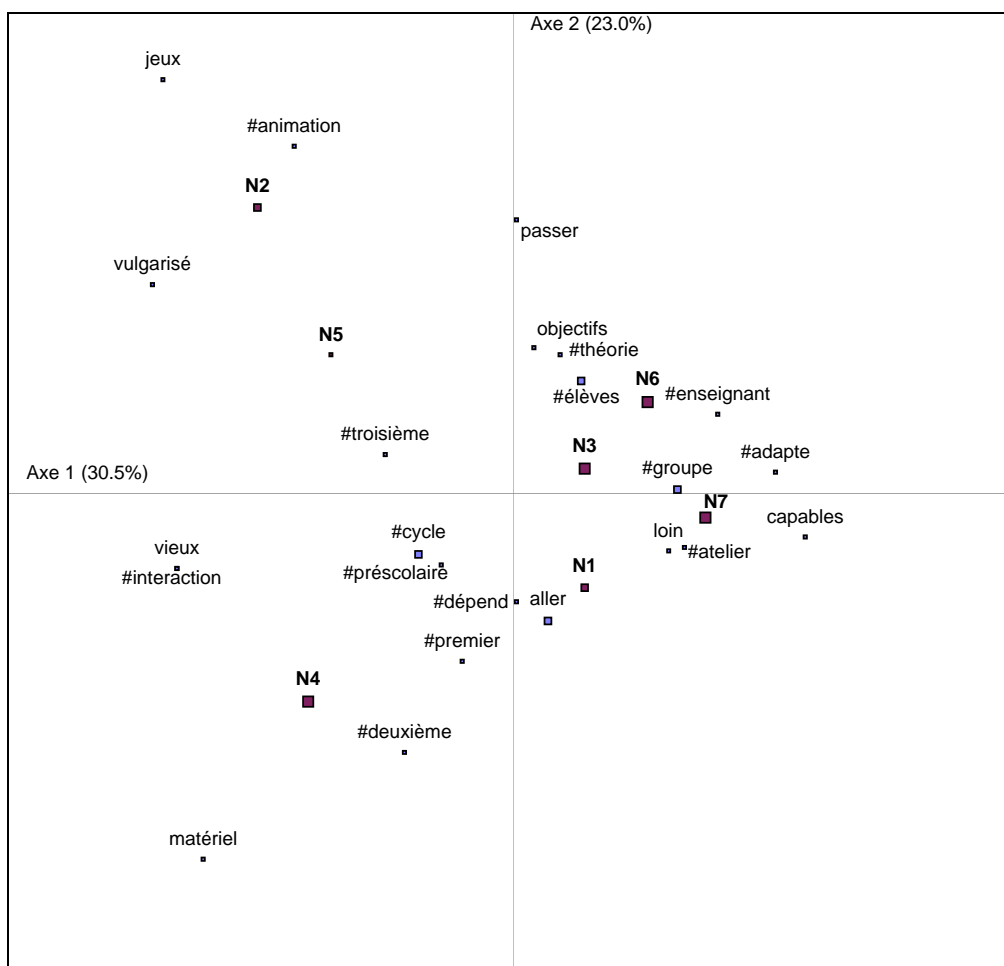
Au 3<sup>e</sup> cycle:

Magistral; plus de théorie; plus de concepts; plus approfondi, plus de questions des élèves, plus d'information.

En somme, le contenu est établi au début, toujours dans le but de le donner au troisième cycle. Par la suite elles établissent des objectifs par cycle et regardent avec le programme. Elles veulent que les élèves aient retenu après l'atelier. Avant de faire des petites fiches, elles regardent et déterminent les objectifs. C'est sûr qu'après elles s'adaptent selon l'écoute du groupe, où il est rendu. Et souvent, quand l'enseignant a fait les activités préparatoires, les élèves sont souvent rendus plus loin, donc les nutritionnistes peuvent apporter davantage de matière.



**Figure 6**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 6 (variable *Sujet*)**  
**Quelles sont les différences qui affectent le contenu et l'animation d'un atelier**  
**selon que vous le présentiez au préscolaire, au 1<sup>er</sup>, au 2<sup>e</sup> ou au 3<sup>e</sup> cycle du primaire?**



**Q.7** CHACUN DES ATELIERS EST RÉPARTI EN TROIS PARTIES, LORS DE LA PLANIFICATION, QUELLES SONT LES DIFFICULTÉS QUE VOUS RENCONTREZ QUI SONT SPÉCIFIQUES À CHACUNE D'ELLES?

Les difficultés rencontrées, selon la variable *Sujet* (cf. figure 7) sont les suivantes.

Partie cuisine-recette:

- La tester;
- La faisabilité, la logistique;
- Tenir compte de l'équipement, limite le choix des recettes;
- Ne demande pas trop de préparation ni trop d'ingrédients;
- Le nombre d'élèves par groupe.

Partie dégustation:

- Tenir compte du temps (à l'intérieur de 30 minutes);
- Ne demande pas un grand temps de cuisson;
- Que ce soit acceptable pour l'enfant (qu'il soit curieux de goûter, même si c'est une nouvelle saveur).

Partie théorie:

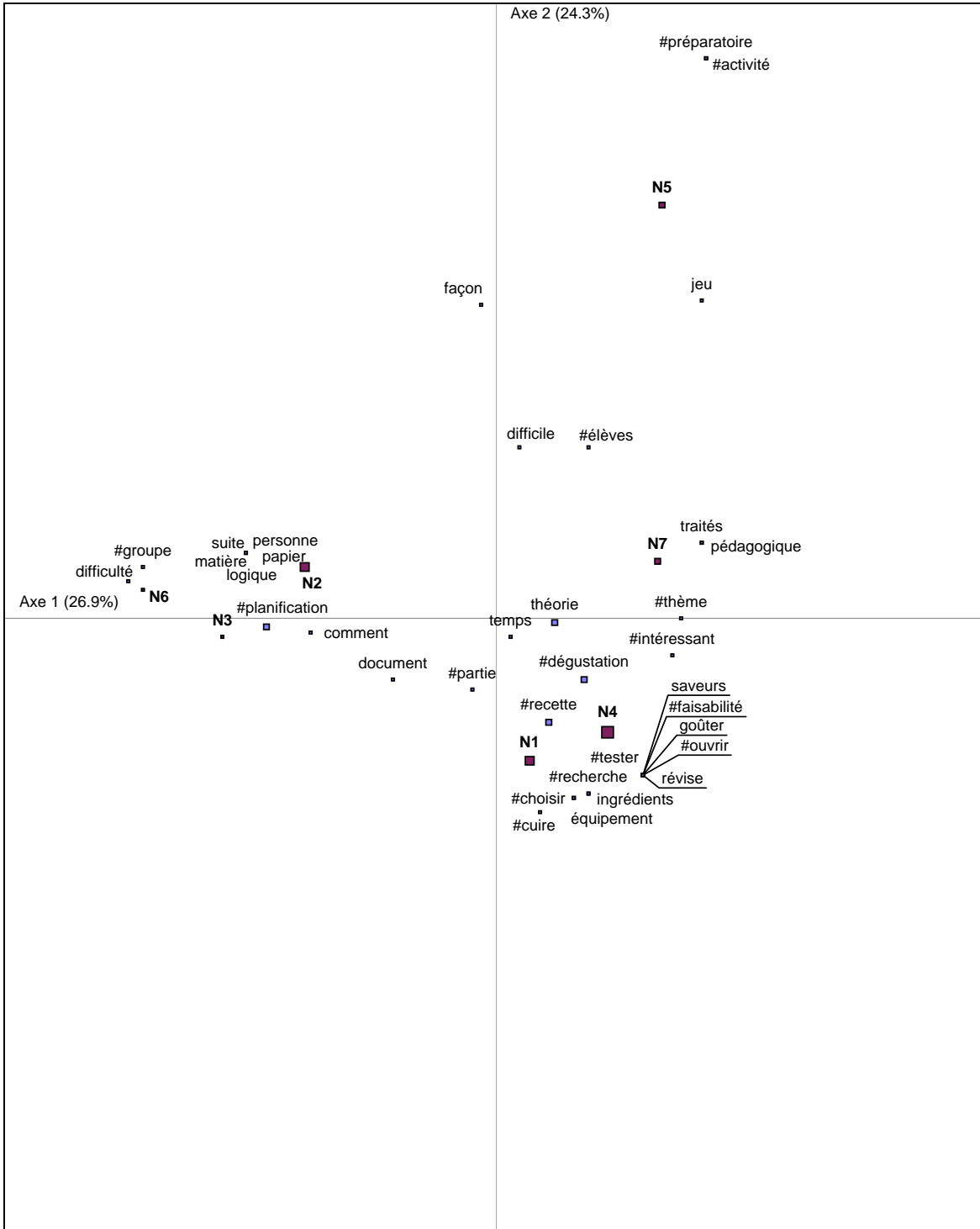
Celle qui prend le plus de temps à préparer: réviser, couper.

Ateliers déjà montés; document préparé par une autre (pas nécessairement fait selon une logique).

- La suite logique dans la façon de présenter, une façon d'apporter le message;
- Le temps d'appropriation;
- La concision du discours;
- En lien avec les objectifs et le programme;
- Faire des nouvelles choses (activités préparatoires, jeux différents);
- Trouver des thèmes dont on n'a pas traités;

Donc, pour la théorie il faut se trouver une façon d'apporter le message, et ce n'est pas toujours évident. Activités préparatoires: ce sont quand même des concepts qui sont larges pour expliquer à des enfants. Pour le jeu, ce n'est pas que c'est plus difficile mais il faut trouver d'autres idées, il faut apporter de la diversité. Et l'activité préparatoire aussi, c'est de faire des choses nouvelles que les enfants vont apprécier. Quant à la planification, ce n'est pas une très grande difficulté.

**Figure 7**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 7 (variable *Sujet*)**  
**Chacun des ateliers est réparti en trois parties, lors de la planification,**  
**quelles sont les difficultés que vous rencontrez qui sont spécifiques à chacune d'elles?**



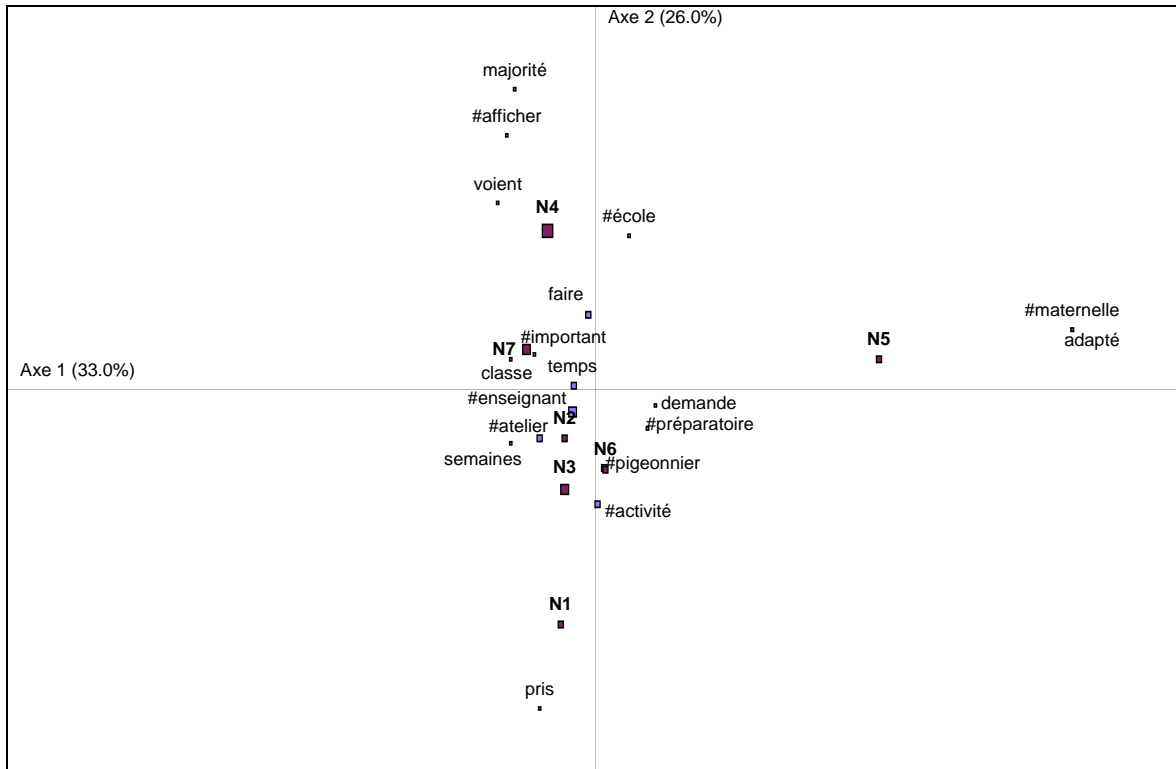
**Q.8** COMMENT VOUS ASSUREZ-VOUS QUE LES ENSEIGNANTS REÇOIVENT VOS ACTIVITÉS PRÉPARATOIRES ET LES METTENT EN ŒUVRE DANS LEUR CLASSE?

L'AFC, selon la figure 8, ressort les points suivants.

- Activités déposées au moins deux semaines avant l'atelier;
- Dépôt dans leur pigeonier (une ou deux semaines avant l'atelier).
- Sur une base volontaire, parce que la majorité des enseignants le font et sont contents de le faire. Ça fait partie de leur dynamique.
- Activités réalisées: enseignants les apprécient et préparent à l'atelier.
- Activités non réalisées: enseignants dépassés, beaucoup de gestion de classe, manque de temps.
- Afficher qui l'a fait (le nom des enseignants qui ont réalisé l'activité préparatoire) et les complimenter, ça aide (ça les valorise).
- Bonne communication: demande si fait ou non, se parlent, posent des questions.
- Facilite le transfert d'information; permet de voir plus d'information; renforce le discours de la nutritionniste.

En somme, c'est sûr que c'est sur une base volontaire. C'est dans leur pigeonier quand même assez d'avance pour qu'ils aient le temps de le faire. Les nutritionnistes ne peuvent pas insister sur "c'est fait" ou "ce n'est pas fait". Mais elles affichent toujours ceux qui ont réalisé l'activité préparatoire dans l'école.

**Figure 8**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 8 (variable *Sujet*)**  
**Comment vous assurez-vous que les enseignants reçoivent vos activités préparatoires**  
**et les mettent en œuvre dans leur classe?**



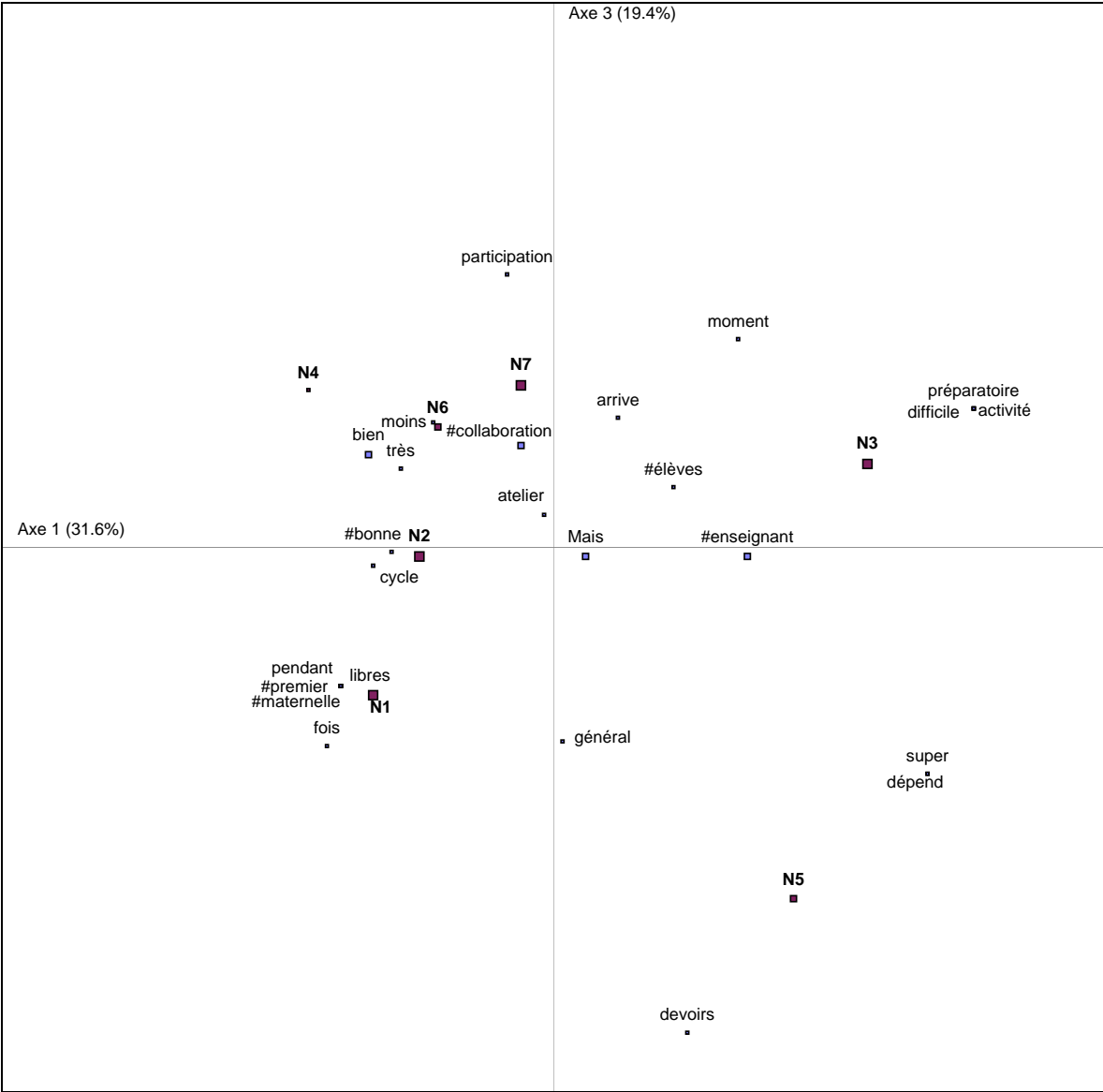
**Q.9 COMMENT QUALIFIERIEZ-VOUS LE NIVEAU DE COLLABORATION DES ENSEIGNANTS POUR LA RÉALISATION DE CES ACTIVITÉS?**

Selon la figure 9, les réponses données par les sujets sont les suivantes.

- Le niveau de collaboration est bon, ça pourrait être mieux.
- L'enseignant est là, la gestion de classe et la motivation sont facilitées.
- Bon taux de participation, selon le moment où se déroule l'atelier.
- Ça dépend de l'enseignant.
- Plus importante pour le préscolaire et le 1<sup>er</sup> cycle.
- Particulièrement chez les plus vieux, les 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> cycles, c'est inquiétant si les activités préparatoires n'ont pas été réalisées ou si elles l'ont été, c'est lors de périodes libres ou comme devoir, deux ou trois jours avant l'atelier. Ont-ils plus de choses à faire, un horaire plus chargé, une période de l'année où ils sont plus débordés, des périodes où les élèves sont plus difficiles? Lors de l'atelier, il faut alors prendre dix minutes pour voir la matière, de quoi on va parler.
- Difficile quand ce n'est pas fait.
- Parfois ils vont plus loin que demandé (ex.: bricolage, montage).

En général c'est une très bonne collaboration dans les écoles. La collaboration est plus importante pour le préscolaire, le premier cycle. Quant au deuxième et troisième cycle, ils ont un horaire plus chargé, mais parfois c'est fait un peu à la dernière minute ou c'est fait pendant les temps libres, et les enfants ne le font pas nécessairement. En somme, il y a de enseignants qui collaborent voire même qui vont en faire plus, il y en a d'autres qui vont les donner en devoirs et certains qui ne feront pas ces activités préparatoires.

**Figure 9**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 9 (variable *Sujet*)**  
**Comment qualifieriez-vous le niveau de collaboration des enseignants**  
**pour la réalisation de ces activités?**



## 2.3 THÈME 3: ANIMATION DES ATELIERS

**Q.10** POUR CHACUNE DES TROIS PARTIES DES ATELIERS QUE VOUS ANIMEZ, ET SELON LE NIVEAU SCOLAIRE DES ÉLÈVES, PARLEZ-NOUS DES PROBLÈMES RENCONTRÉS AU NIVEAU DE LA GESTION DU GROUPE.

L'AFC (cf. figure 10), ressort les points suivants.

- Selon les thèmes, les sujets, du moment dans la journée où est offert l'atelier (plus difficile l'après-midi que le matin).
- Selon l'enseignant, sa gestion de classe/groupe.
- Pour un groupe en particulier, la directrice a dû intervenir sur le plan de la gestion de la classe.
- La nutritionniste essaie d'utiliser les mêmes trucs que l'enseignante.
- Quand l'enseignant est là, ça va bien. C'est plus facile quand il aide, il sait comment placer les élèves.
- Quand c'est un remplaçant, il y a un problème de gestion.
- Facteur temps.

Théorie:

- Parfois, manque d'attention;
- Si le groupe est turbulent, le message ne passe pas, la nutritionniste en dit moins;
- Théorie plus courte;
- Avec les petits, ne peut pas parler trop longtemps;
- Pour la majorité des groupes, les élèves écoutent, embarquent, sont attentifs.

Recette:

- Selon le nombre de parents;
- Pour la recette, ça va bien, surtout quand les parents sont là (pour les plus jeunes), sinon ça demande d'y aller par étape et d'attendre les consignes;
- Ça va bien, en général les enfants aiment ça;
- Pas de difficulté pour animer, les élèves la font;
- Pas facile pour tous les élèves de travailler en équipe, de collaborer, d'écouter les autres. Certains parlent fort, se chicanent, se poussent;
- Certains problèmes au niveau de la sécurité (ex.: Certains se promènent avec des couteaux).

Dégustation:

- Plus difficile de ramener le groupe;
- Plus difficile avec certains élèves;
- Il faut attendre que les élèves soient tranquilles;
- Développer l'ouverture à certains aliments;
- Ça va bien, pas vraiment de problèmes;
- Parfois, certains parents sont pressés de ramasser, de laver la vaisselle.



**Figure 10**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 10 (variable *Sujet*)**  
**Pour chacune des trois parties des ateliers que vous animez, et selon le niveau scolaire des élèves,**  
**parlez-nous des problèmes rencontrés au niveau de la gestion du groupe.**



**Q.11** CONCERNANT L'ÉLABORATION ET LA PRÉSENTATION DES CONTENUS THÉORIQUES EN CLASSE, QUELLES SONT LES GRANDES DIFFÉRENCES QUE VOUS APPORTEZ POUR LES ÉLÈVES DU PRÉSCOLAIRE ET CEUX DES TROIS CYCLES DU PRIMAIRE?

Selon la variable *Sujet* (cf. figure 11), les différences pour les élèves du préscolaire et ceux des trois cycles du primaire se situent au niveau de la théorie et des jeux.

Au préscolaire:

- Assis par terre.
- Moins d'aspect théorique; moins de contenu; plus vulgarisé; par l'histoire.
- Utilisation de l'image, l'élément visuel.
- Ne se pose pas la question du pourquoi.
- Plus la curiosité, ils écoutent, ils découvrent.
- Par rapport à eux, leur famille, leur classe, leur enseignant (pas la notion du temps); adapté à leur quotidien; concret.
- Bon au goût, ça c'est très important (car ils n'ont pas encore développé la notion de "bon pour la santé").

Au primaire:

- Assis sur des chaises à des tables ou à des bureaux.
- Plus de contenu; on peut aller plus loin; peuvent mieux comprendre.
- Plus un dialogue (plus ouverts à la société, à la publicité); plus de questions.
- Les interpeller; les faire plus participer; les faire verbaliser.

En effet, selon le constat des nutritionnistes, au préscolaire, il faut utiliser beaucoup d'images: les images rejoignent/accrochent les élèves. Notion de temps: ils n'ont pas beaucoup de notion de temps, c'est toujours par rapport à eux ou à leur famille, la classe ou l'enseignant. Tandis que les autres cycles, les nutritionnistes les font plus verbaliser. Ils peuvent plus comprendre ce qui se passe dans leur corps, la santé, le bien-être. Ils commencent à avoir une petite notion. Quant aux plus vieux, le troisième cycle, eux, c'est plus un dialogue. Ils sont plus ouverts à la société, à la publicité, à ce qu'ils ont entendu parler chez eux ou par leurs amis. Alors des fois, il y a des sujets qui les captivent.

**Figure 11**

**AFC du discours des nutritionnistes à la question 11 (variable *Sujet*) Concernant l'élaboration et la présentation des contenus théoriques en classe, quelles sont les grandes différences que vous apportez pour les élèves du préscolaire et ceux des trois cycles du primaire?**

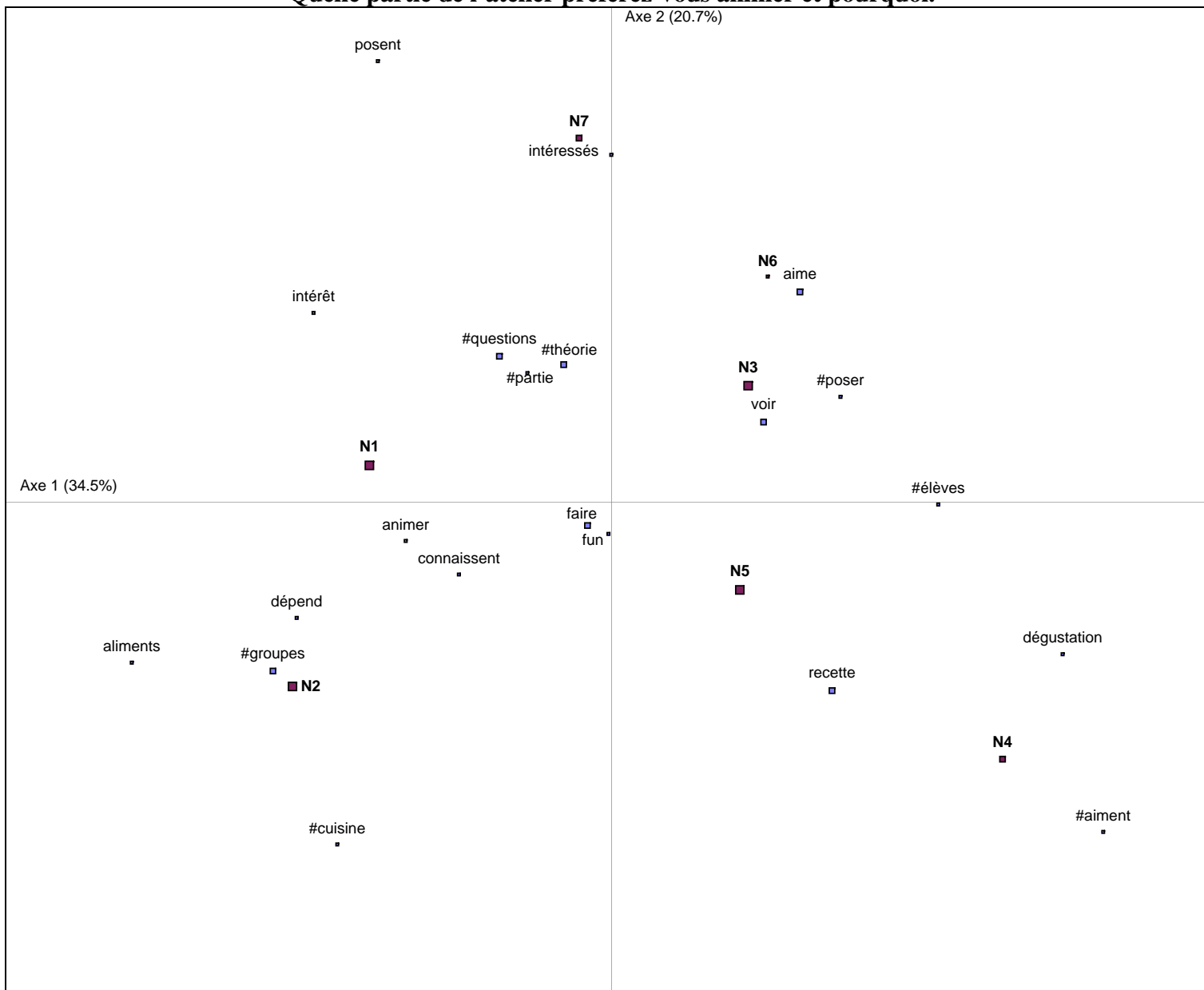


## Q.12 QUELLE PARTIE DE L'ATELIER PRÉFÉREZ-VOUS ANIMER ET POURQUOI?

L'AFC (cf. figure 12), fait ressortir les points suivants.

- Selon les groupes. Il y a certains groupes avec lesquels c'est très intéressant de faire de la théorie parce qu'il y a une belle interaction. Des questions très pertinentes, ils veulent aller chercher des informations. D'autres groupes avec lesquels c'est beaucoup plus difficile, on dirait qu'il y a un manque d'intérêt.
- Groupe allumé. Si intéressés, belle interaction, questions pertinentes, ils préfèrent la partie théorique (la partie la plus stimulante si les élèves sont intéressés, voir leur intérêt porté à la nutrition par leurs questions).
- Les plus petits. (préscolaire, 1<sup>er</sup> cycle) Ils vont préférer cuisiner, animer la cuisine.
- Autant la théorie que la pratique.
- Faire la recette. (ce serait moins intéressant s'il n'y avait pas la recette) C'est ce que les élèves préfèrent. Ils sont en petits groupes; plus participatifs; dans l'action.
- La théorie aussi, car elle va servir dans leur vie (mais jusqu'à quel point retiennent-ils quelque chose?). Mais, la théorie est la partie la plus difficile par manque de temps.
- La dégustation. Les nutritionnistes sont satisfaites surtout si les élèves aiment la recette réalisée. De plus, c'est une partie qui n'est pas longue à animer.

**Figure 12**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 12 (variable *Sujet*)**  
**Quelle partie de l'atelier préférez-vous animer et pourquoi.**



**Q.13** CROYIEZ-VOUS QUE CERTAINES PARTIES DE L'ATELIER MÉRITERAIENT D'ÊTRE MODIFIÉES? SI OUI, PRÉCISEZ EN QUOI EN DONNANT DES EXEMPLES.

La figure 13 fait ressortir ce qui suit.

- Les trois parties ont leur place et sont essentielles; bien dans la forme actuelle.
- Liens entre théorie et recette (théorie rattachée à la recette: donne de l'importance au message).
- Rendre les objectifs clairs, reliés au programme.
- Réaliser seulement la recette, ce ne serait pas aller assez loin.
- Des améliorations pour le préscolaire (pour les plus vieux aussi); plus de ressources, de jeux pour combler les temps morts (ceux qui terminent plus vite).
- Quant à la partie théorique, élaborer moins au niveau de la nutrition; davantage de techniques culinaires; des principes de base; en petits groupes; Non recommandable de faire la partie théorique à la fin car les élèves ne sont pas attentifs lors de la dégustation.
- Approche différente au préscolaire et en 1<sup>re</sup> année, peut-être ne pas utiliser les mêmes thèmes.
- Pour les plus vieux, partir d'eux, ça pourraient être eux qui planifient l'atelier.

**Figure 13**

AFC du discours des nutritionnistes à la question 13 (variable *Sujet*)

**Croyez-vous que certaines parties de l'atelier mériteraient d'être modifiées? Si oui, précisez en quoi en donnant des exemples**



**Q.14** QUELS ASPECTS OU MOMENTS DES ATELIERS LES ENFANTS SEMBLENT-ILS PRÉFÉRER DAVANTAGE? VEUILLEZ DONNER DES EXEMPLES<sup>1</sup>.

Selon l'AFC (cf. figure 14), les aspects ou moments des ateliers où les enfants semblent préférer davantage sont les suivants.

- La recette: cuisiner, faire ou exécuter la recette.; ce qu'ils ont le goût de faire.
- Mettre la main à la pâte, manipuler, être actif.
- Après 10 à 15 minutes de théorie: «On cuisines-tu là?».
- La dégustation; goûter.
- Le jeu.
- La théorie: ça dépend du sujet, du type de jeu (en groupe ou en sous-groupe).

C'est sûr que quand les élèves viennent à l'atelier de cuisine, c'est pour faire la recette. Ils ont hâte de mettre la main à la pâte. Ils sont vraiment actifs. Aussi, ils aiment beaucoup le moment de dégustation. Ils s'attendent également à avoir un jeu.

---

<sup>1</sup> Cette question correspond à la Q.12 de l'item 5E: *Quels aspects ou moments des ateliers les enfants semblent-ils préférer davantage? Veuillez donner des exemples*, qui a été posée aux enseignants et à la Q.6 de l'item 6P: *Quels aspects des ateliers les enfants semblent-ils préférer? Précisez lesquels et expliquez pourquoi, selon vous*, qui a été posée aux parents.



**Figure 14**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 14 (variable *Sujet*)**  
**Quels aspects ou moments des ateliers les enfants semblent-ils préférer davantage?**  
**Veillez donner des exemples.**

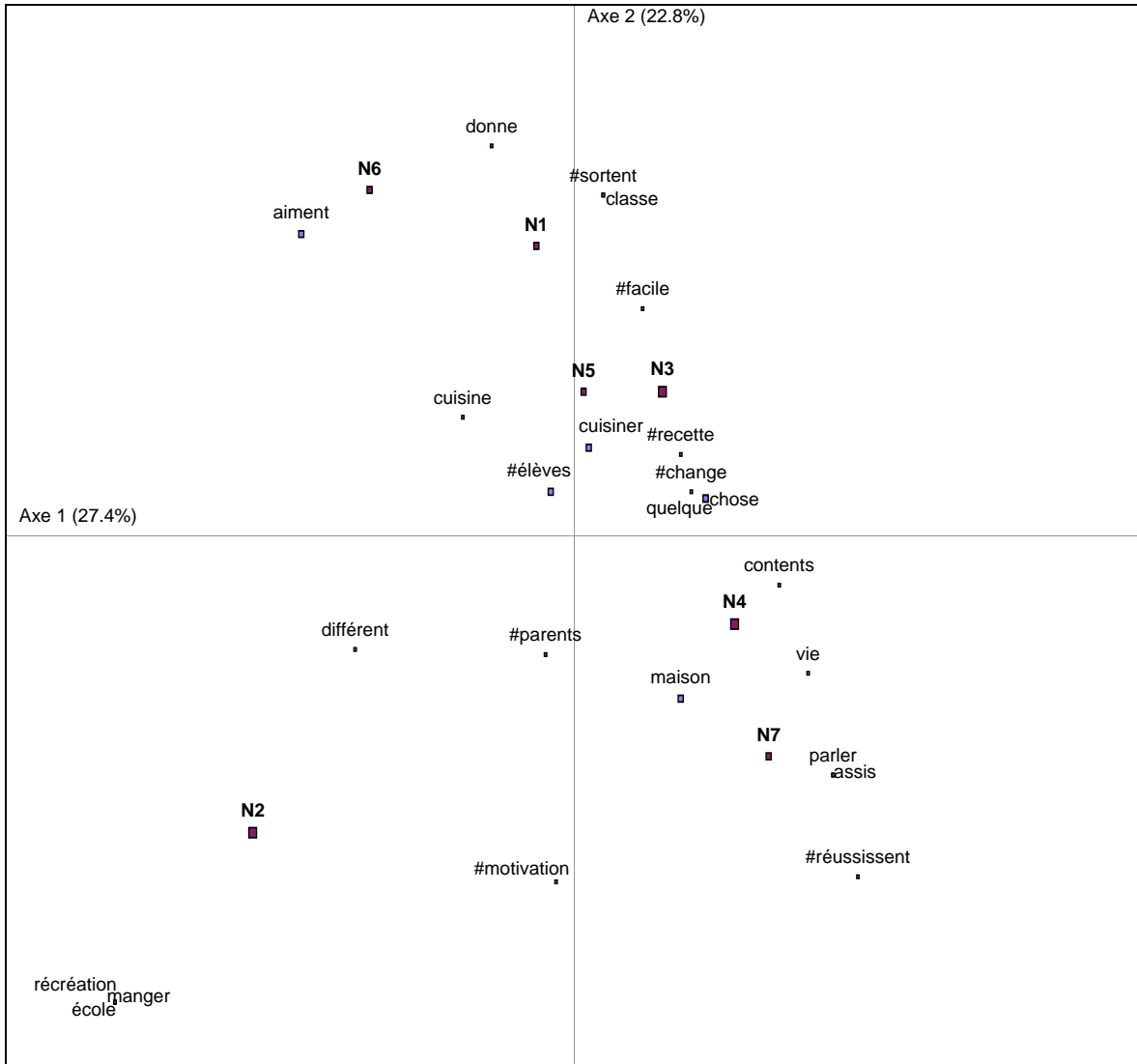


**Q.15** À QUOI ATTRIBUEZ-VOUS LA MOTIVATION DES ÉLÈVES À PARTICIPER À VOS ATELIERS?  
VEUILLEZ DONNER DES EXEMPLES.

L'AFC (cf. figure15), fait ressortir les points suivants.

- Dépend des élèves et de l'importance accordée à l'activité par l'enseignant.
- Le goût, l'envie de cuisiner, mettre la main à la pâte.
- Aiment manger, c'est bon même s'ils se trompent!
- Aiment manipuler; aiment découvrir; aiment réaliser et voir le résultat final (ils sont fiers d'eux).
- Sortent de la classe, changement de ce qu'ils font d'habitude, cadre différent; plaisant par rapport à l'école, change la routine.
- Nouvelle personne qui anime.
- Peuvent cuisiner (où ils ont une place, contrairement à la maison); montrer qu'ils sont capables.
- Permission de manipuler des couteaux (habituellement réservé aux grands).
- Se préoccupent de leur santé (davantage les plus vieux).
- C'est quelque chose de nouveau, de facile, qu'ils peuvent refaire (ça continue à la maison).
- En discutent par la suite avec leur famille.
- Apprennent de nouvelles choses.
- L'aspect pratique, ce n'est pas intellectuel, ils ne sont pas assis; différent des mathématiques.
- Fait partie de la vie quotidienne; se réfère à la vie; peuvent appliquer à la vie quotidienne.

**Figure 15**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 15 (variable *Sujet*)**  
**À quoi attribuez-vous la motivation des élèves à participer à vos ateliers?**  
**Veillez donner des exemples.**



## 2.4 THÈME 4: COLLABORATION AUX ATELIERS PC-PR

**Q.16** PARLEZ-NOUS DE LA PRÉSENCE DES ENSEIGNANTS DURANT VOS ATELIERS ET DU RÔLE QU'ILS JOUENT.<sup>2</sup>

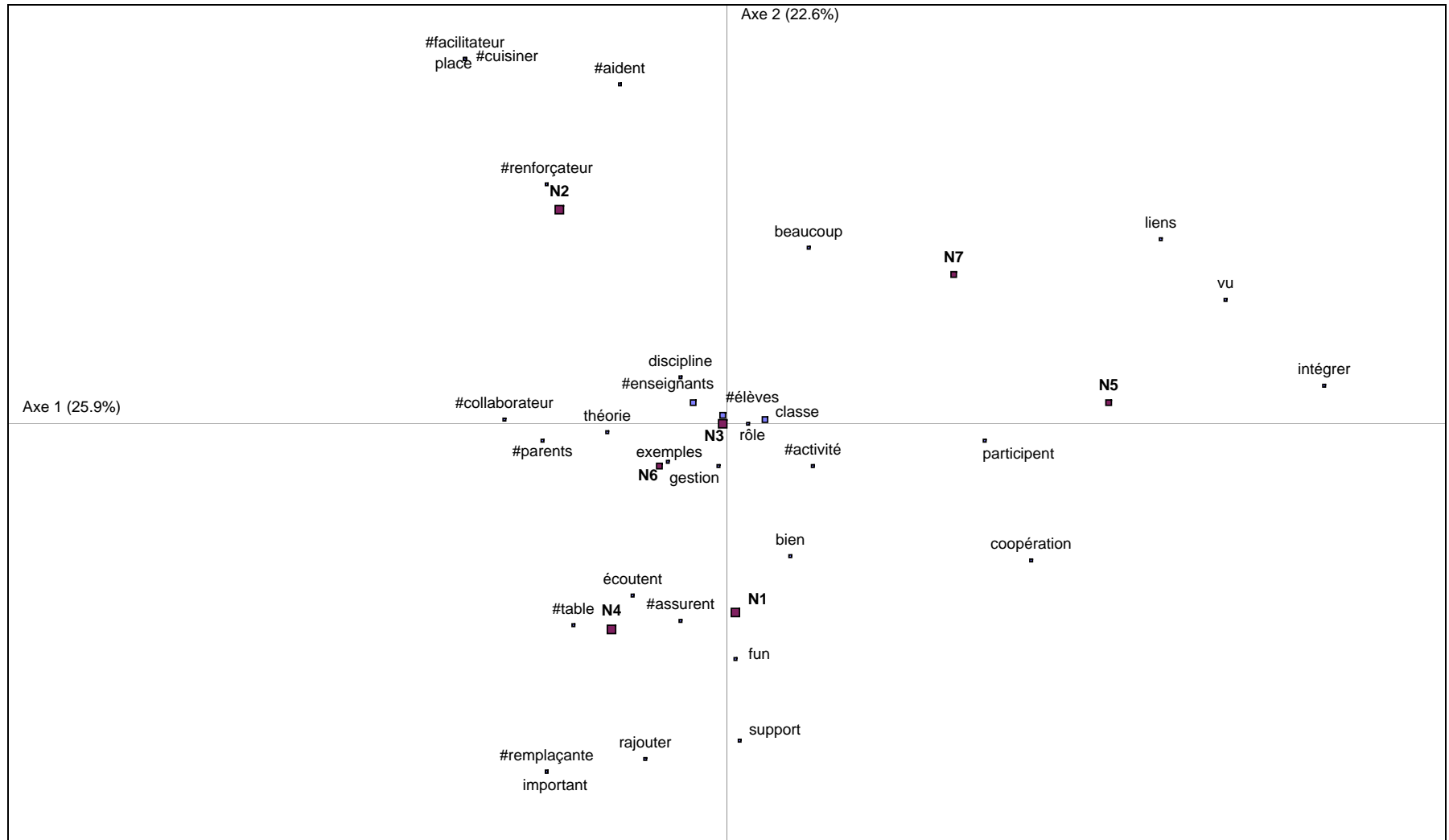
Les rôles que les enseignants jouent durant les ateliers, selon la figure 16.

- Un support.
- Collaborent bien, participent à différents niveaux.
- Apprécient quand ils établissent des liens.
- Débutent par l'activité préparatoire.
- Certains embarquent beaucoup, ils connaissent le sujet, en parlent, donnent des exemples.
- Rôle dans la gestion de classe.
- Les enseignants sont concernés.
- Ils connaissent leur classe et ce qui motive leurs élèves.
- Font le suivi, sujets abordés dans la classe.
- Pensent à rajouter des éléments pendant l'atelier; renforcent le message, vont vulgariser.
- Ils ont toujours une place dans la cuisine pour aider les jeunes (s'installe à une table); aident les enfants à cuisiner.
- Permet à l'enfant d'apprendre à connaître son enseignant dans un autre contexte que la classe.
- Rôle de facilitateur, renforçateur, collaborateur.
- Quand c'est une remplaçante, le comportement des élèves est complètement différent.
- S'assurent que ça va bien.

---

<sup>2</sup> Cette question correspond à la Q.6 de l'item 5E: *Veillez préciser votre rôle durant les ateliers*, qui a été posée aux enseignants.

**Figure 16**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 16 (variable *Sujet*)**  
**Parlez-nous de la présence des enseignants durant vos ateliers et du rôle qu'ils jouent.**



**Q.17** PARLEZ-NOUS DE LA PRÉSENCE DES PARENTS DURANT VOS ATELIERS ET DU RÔLE QU'ILS JOUENT.<sup>3</sup>

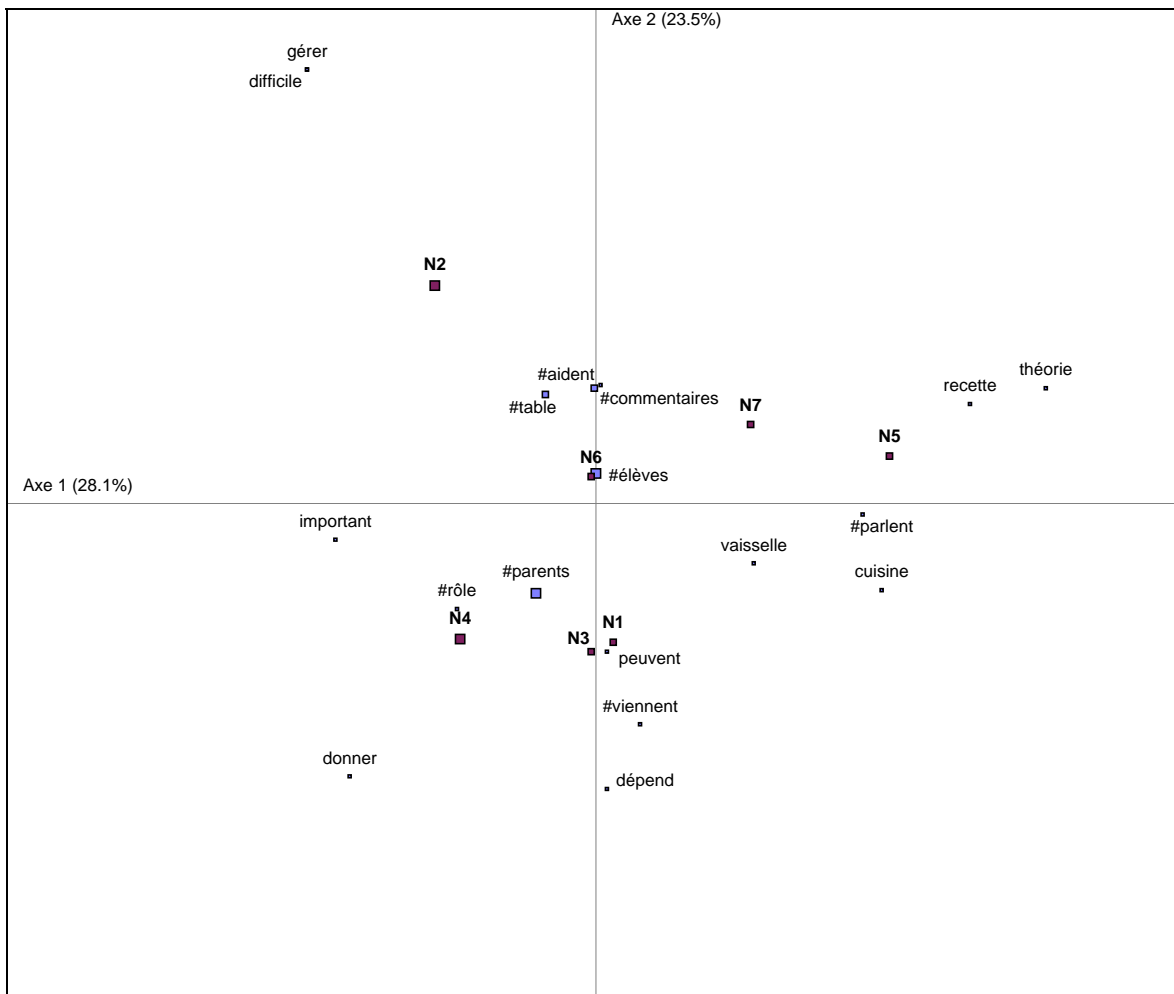
En ce qui concerne le rôle des parents (cf. figure 17), les points suivants ressortent.

- Il y en a qui viennent simplement voir, observer (pour faire plaisir à leur enfant - rôle passif - des fois ne parlent pas français); la plupart participent aux tâches.
- Il y a des habitués (il y en a peu, mais ceux qui sont venus, reviennent par la suite).
- Collaboration.
- Important d'avoir les parents.
- Ont des questions pertinentes; apportent des commentaires.
- Installation du local; voient à ce que les élèves lisent comme il le faut; cuisinent aux tables avec les enfants; servent lors de la dégustation; font la vaisselle et nettoient.
- Effacés pendant la théorie.
- Sensiblement la même chose que les enseignants, moins la gestion de la classe.
- Un parent pour chaque table, c'est très aidant. Chaque enfant est encadré et reçoit le renforcement nécessaire.
- L'enfant dont le parent est là est motivé, se sent valorisé, est super content (constate que le parent s'intéresse à ce que fait son enfant).
- De la 3<sup>e</sup> à la 6<sup>e</sup> année, parents moins présents.
- Les petits insistent pour que leurs parents participent.
- Parfois ils font la recette car ça ne va pas assez vite pour eux... La nutritionniste leur précise qu'ils ne doivent pas faire la manipulation à la place des élèves.

---

<sup>3</sup> Cette question correspond à la Q.7 de l'item 6P: *Veillez décrire quel est votre rôle durant les ateliers, qui a été posée aux parents.*

**Figure 17**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 17 (variable *Sujet*)**  
**Parlez-nous de la présence des parents durant vos ateliers et du rôle qu'ils jouent.**



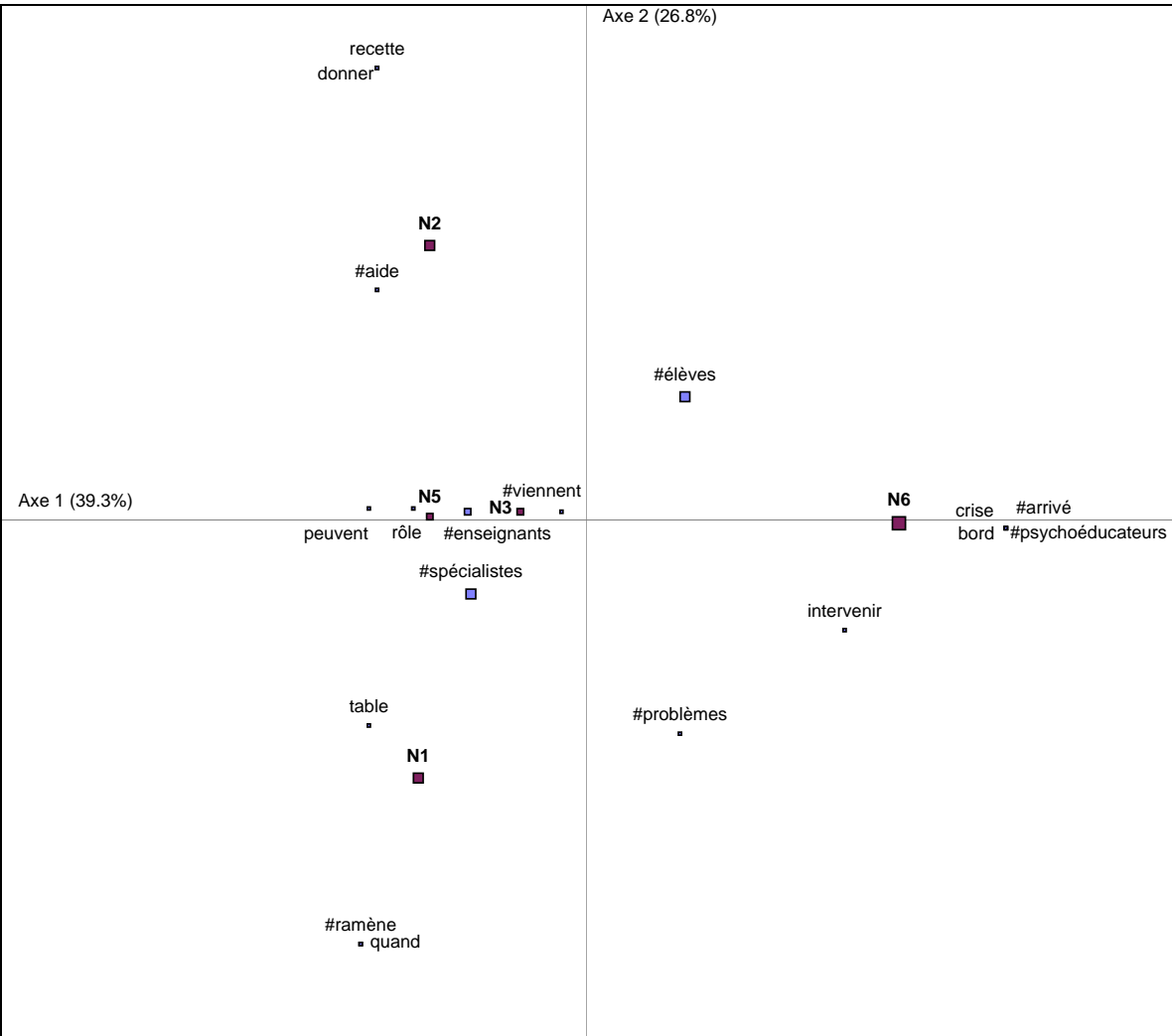
**Q.18** PARLEZ-NOUS DE LA PRÉSENCE DES SPÉCIALISTES DURANT VOS ATELIERS ET DU RÔLE QU'ILS JOUENT.

Le rôle des spécialistes, selon la figure 18.

- Identique à celui de l'enseignant.
- Psychoéducateur en prévention de crise.
- Avec des clientèles plus à problèmes, plus d'encadrement.
- Viennent avec le même groupe.
- Pour le plaisir de participer aux ateliers.
- Facilitent la réalisation de la recette.
- Lorsqu'ils sont là, ils guident une table, ramènent à la tâche; sont à une table et aident.
- Peuvent intervenir, encourager, rajouter et répéter des notions (rôle de renforçateur); présenter de façon différente; ramener le groupe.
- Rôle plus effacé par rapport à la gestion de classe.
- Donnent l'exemple aux enfants, encourage souvent les enfants à goûter.
- Là pour un élève en particulier.



**Figure 18**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 18 (variable *Sujet*)**  
**Parlez-nous de la présence des spécialistes durant vos ateliers et du rôle qu'ils jouent.**



**Q.19** PARLEZ-NOUS DE LA PRÉSENCE DE L'AGENTE DE DÉVELOPPEMENT DURANT VOS ATELIERS ET DU RÔLE QU'ELLE JOUE OU POURRAIT ASSUMER.

La présence de l'agente de développement durant les ateliers et du rôle qu'elle joue ou pourrait assumer (cf. figure 19).

S'il n'y a pas d'agente de développement:

- Elle pourrait contribuer à créer un lien entre les parents; pourrait intervenir auprès des parents;
- Elle ne voit pas son rôle pendant les ateliers, mais à l'extérieur, pour amener les parents à l'école;
- Pourrait être là pour organiser mieux les parents; faire un réseau entre eux; faire un lien entre eux car ils sont souvent mal à l'aise d'entrer en contact avec un autre parent;
- Être impliquée au sein d'un organisme du milieu communautaire.

Avec une agente de développement:

- N'est pas présente à tous les ateliers;
- Quand elle est présente (lorsqu'il y a des parents), entente avec la nutritionniste.

Par rapport aux enfants:

- Peut donner un support lors de l'atelier, aider les élèves;
- Elle aide aux tables, à la préparation de la recette; va s'occuper d'une table en particulier;
- Faire la vaisselle; créer un contact avec les parents et faire connaissance;
- Renforcement; créer des liens avec les jeunes, des liens de confiance qui leur donnent le goût de s'impliquer;
- Les enfants finissent par la connaître.

Par rapport aux parents:

- Son but, c'est de rencontrer les parents;
- Intervient plus à ce niveau; mobilise les parents;
- Donne le goût de venir; Les inciter de trouver en l'école une oreille attentive;
- Sa présence lors des ateliers va ou peut lui permettre d'aller plus loin dans l'organisation d'activités dans l'école (ex.: la fête de fin d'année);
- Dialogue ou lien développé avec les parents;
- Peut apporter plein de ressources;
- Dynamique de plus en plus agréable;
- Pourrait supporter davantage la nutritionniste (jeux, théorie); prendre sa place.

**Figure 19**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 19 (variable *Sujet*)**  
**Parlez-nous de la présence de l'agente de développement**  
**durant vos ateliers et du rôle qu'elle joue ou pourrait assumer.**



**Q.20** D'APRÈS VOUS, COMMENT SONT PERÇUS LES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION PAR LES ENSEIGNANTS, LES PARENTS ET LES DIVERS SPÉCIALISTES DE L'ÉCOLE? DONNER DES EXEMPLES.

L'analyse du discours des sujets (cf. figure 20) à cet objet fait ressortir les points suivants.

- Excellente perception.
- La réponse est bonne, voire excellente.
- Commentaires positifs sur la pertinence.
- Directrice croit aux ateliers.

#### Enseignants

- Beau projet; vendus au projet.
- L'alimentation est une problématique de nos jours.
- C'est apprécié, bien accepté (une fois qu'ils comprennent la portée des ateliers); intéressant; important; Aiment ça; Motivés.
- Semblent contents.
- Voient l'importance de ce qu'on peut faire; L'utilité; Font beaucoup de liens; c'est comme du renforcement.
- Les enfants aiment ça; c'est bon pour les enfants qu'ils sachent cuisiner; super, ce qu'on fait faire aux élèves!; les enfants aiment cuisiner.
- Sujets intéressants, pas le temps de couvrir en classe.
- Approche pédagogique.
- Ceux qui ont un intérêt pour la nutrition demandent d'aller plus loin.
- Développement de la motricité, des habiletés fines.
- Un fardeau pour eux?; plus ou moins leur collaboration...; évaluation mal perçue.
- Manque de temps; perte de temps dans les déplacements; perte d'une période d'enseignement par mois.
- Certains manifestent la peur d'être jugés par les parents.
- Occasion de dialoguer avec les parents et d'avoir des échanges par rapport à leur enfant.
- Pratique la lecture; insère les fractions.

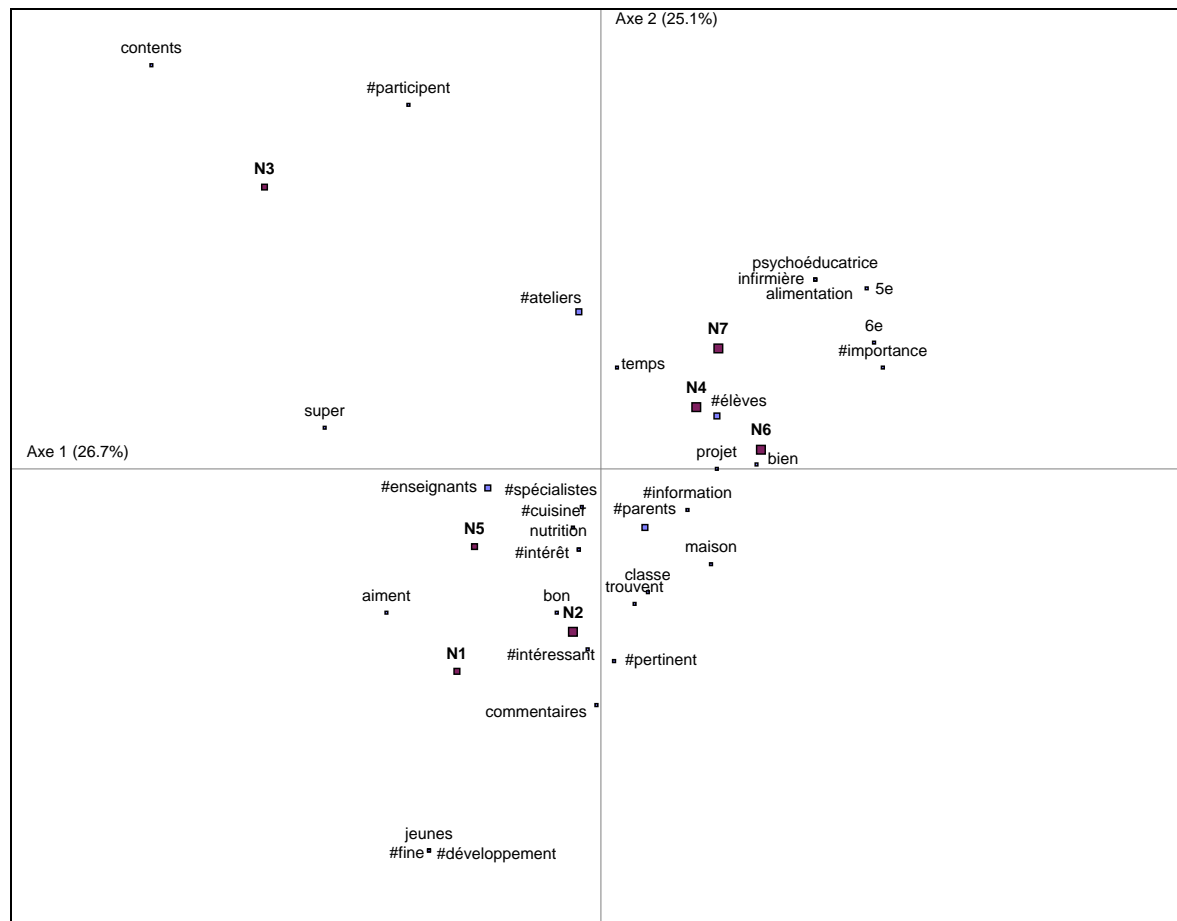
#### Parents

- J'aimerais leur demander plus clairement.
- Viennent et aident un peu.
- Ceux qui viennent sont motivés et trouvent ça important.
- Aiment ça, c'est sûr!; trouvent ça formidable!
- Trouvent intéressant de donner l'opportunité de cuisiner, de faire goûter aussi de nouveaux aliments.
- Trouvent la théorie pertinente et intéressante; peuvent apporter de l'information sur la nutrition.
- Viennent pour eux-mêmes, pour venir chercher des informations.
- Font la recette à la maison; remarquent que l'enfant s'intéresse davantage à l'alimentation et qu'il veut cuisiner à la maison.

## Spécialistes

- Comme les enseignants (ex.: infirmières, enseignant d'arts plastiques, psychoéducatrices).
- Viennent faire leur tour.
- Adorent ça.
- Trouvent ça pertinent.
- Les psychoéducateurs en profitent pour venir travailler le langage avec l'enfant.
- Appliquent ce qu'ils voient en classe.
- Voient l'enfant dans un autre cadre que la classe. Donne une autre vision et une intervention différente.

**Figure 20**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 20 (variable *Sujet*)**  
**D'après vous, comment sont perçus les ateliers de cuisine-nutrition**  
**par les enseignants, les parents et les divers spécialistes de l'école? Donner des exemples.**



**Q.21** POUR TERMINER, SOUHAITEZ-VOUS NOUS FAIRE PART D'AUTRES COMMENTAIRES CONCERNANT LE PROJET PC-PR?<sup>4</sup>

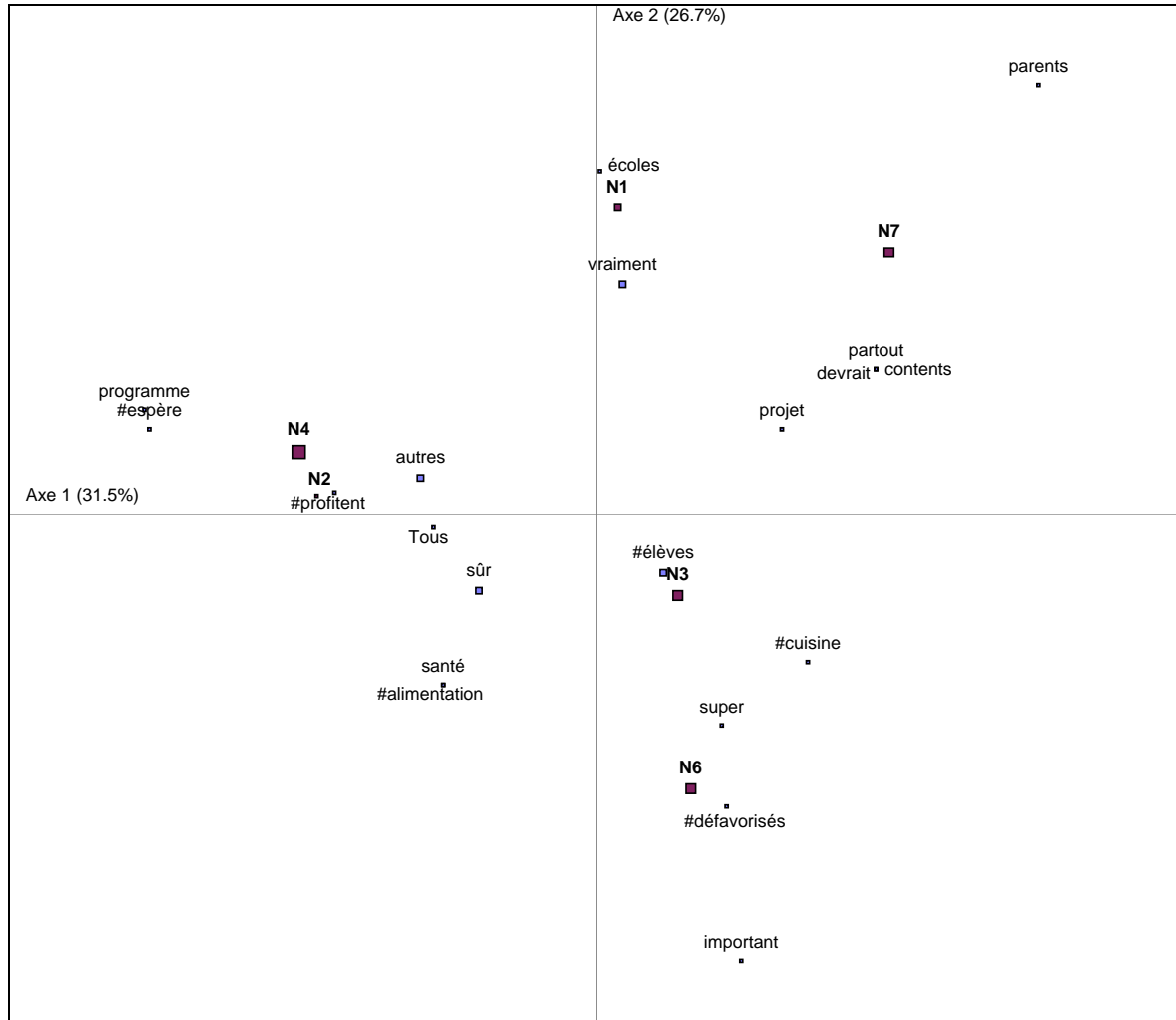
La figure 21 fait ressortir les points suivants.

- Vendus au projet; le souhaitent à d'autres écoles; une réussite; utile.
- Intéressant; bravo à Cinq Épices; souhaitent que ça dure.
- Super beau projet; profite à tout le monde; souhaitent que le projet soit accessible à la grandeur de la province; pas seulement en milieux défavorisés; élèves heureux de faire la cuisine, même les plus turbulents!
- Que ça continue; faire profiter d'autres écoles, d'autres régions; propager cette façon de donner le goût aux enfants de bien s'alimenter pour la santé de demain; espèrent que la recherche développe le programme sur huit ans; le développement social est encore un questionnement...
- Non.
- Important que les enfants aient une bonne base en alimentation et en cuisine (techniques culinaires), étant donné le peu de temps que la famille prend pour cuisiner et les problèmes de santé chez les enfants; importance d'intervenir avec une clientèle défavorisée; combine enseignement et nutrition.
- Projet génial; devrait être partout; parents, enseignants et enfants contents.

---

<sup>4</sup> La même question a été posée aux enseignants (Q.19, item 5E) et aux parents (Q.18, item 6P).

**Figure 21**  
**AFC du discours des nutritionnistes à la question 21 (variable *Sujet*)**  
**Pour terminer, souhaitez-vous nous faire part**  
**d'autres commentaires concernant le projet PC-PR?**





**GUIDE D'ENTREVUE**

Sujet n°: \_\_\_\_\_

(Compléter cette fiche uniquement si elle ne l'a pas été le 3 février 2006. Si c'est le cas, appairer les numéros des sujets.)

## FICHE D'IDENTIFICATION NUTRITIONNISTES

(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                     agente 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:** \_\_\_\_\_
  
- **Veillez indiquer le nom de(s) école(s) dans laquelle vous intervenez:**  
\_\_\_\_\_
  
- **Par le passé, avez-vous déjà animé des ateliers similaires ou offert de la formation? Si oui, veuillez préciser le public ciblé et votre expérience (mois):**

**PROCOLE D'ENTREVUE / NUTRITIONNISTES**  
**Suite à la vidéoscopie du 6<sup>e</sup> atelier de cuisine-nutrition**

**Thème 1: Organisation de l'horaire des ateliers**

- Q.1** Comment établissez-vous, avec les enseignants des classes auprès desquelles vous intervenez, l'horaire de chacun des ateliers que vous animez.
- Q.2** Veuillez préciser le caractère facilitateur ou contraignant de la collaboration des enseignants à ce niveau.

**Thème 2: Planification des ateliers**

- Q.3** Veuillez préciser qui et en fonction de quoi sont choisies les recettes qui seront proposées aux élèves?
- Q.4** Comment vous y prenez-vous pour planifier chacun des ateliers?
- Q.5** Lorsque la planification est établie, qu'elles sont les étapes que vous réalisez pour vous approprier les informations liées à l'objet d'étude et pour déterminer le matériel dont vous aurez besoin pour la réalisation des ateliers?
- Q. 6** Quelles sont les différences qui affectent le contenu et l'animation d'un atelier selon que vous le présentiez au préscolaire, au 1<sup>er</sup>, au 2<sup>e</sup> ou au 3<sup>e</sup> cycle du primaire?
- Q.7** Chacun des ateliers est réparti en trois parties, lors de la planification, quelles sont les difficultés que vous rencontrez qui sont spécifiques à chacune d'elles?
- Q.8** Comment vous assurez-vous que les enseignants reçoivent vos activités préparatoires et les mettent en œuvre dans leur classe?
- Q.9** Comment qualifieriez-vous le niveau de collaboration des enseignants pour la réalisation de ces activités?

**Thème 3: Animation des ateliers**

- Q.10** Pour chacune des trois parties des ateliers que vous animez et selon le niveau scolaire des élèves, parlez-nous des problèmes rencontrés au niveau de la gestion du groupe.
- Q.11** Concernant l'élaboration et la présentation des contenus théoriques en classe, quelles sont les grandes différences que vous apportez pour les élèves du préscolaire et ceux des trois cycles du primaire.

- Q.12** Quelle partie de l'atelier préférez-vous animer et pourquoi?
- Q.13** Croyez-vous que certaines parties de l'atelier mériteraient d'être modifiées?  
- Si oui, précisez en quoi en donnant des exemples.
- Q.14** Quels aspects ou moments des ateliers les enfants semblent-ils préférer d'avantage? Veuillez donner des exemples.
- Q.15** À quoi attribuez-vous la motivation des élèves à participer à vos ateliers? Veuillez donner des exemples.

#### **Thème 4: Collaboration aux ateliers PC-PR**

- Q.16** Parlez-nous de la présence des enseignants durant vos ateliers et du rôle qu'ils jouent.
- Q.17** Parlez-nous de la présence des parents durant vos ateliers et du rôle qu'ils jouent.
- Q.18** Parlez-nous de la présence des spécialistes durant vos ateliers et du rôle qu'ils jouent.
- Q.19** Parlez-nous de la présence de l'agente de développement durant vos ateliers et du rôle qu'elle joue ou pourrait assumer.
- Q.20** D'après vous, comment sont perçus les ateliers de cuisine-nutrition par les enseignants, les parents et les divers spécialistes de l'école? Donner des exemples.
- Q.21** Pour terminer, souhaitez-vous nous faire part d'autres commentaires concernant le projet PC-PR?

Merci du temps accordé....