

ITEM 5

**QUESTIONNEMENT À L'ÉGARD DES CARACTÉRISTIQUES
DU PROJET PC-PR,
DE L'OBJET NUTRITION ET PORTANT SUR LES EFFETS À LONG TERME**



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
et de ses effets potentiels, de l'objet nutrition
et des liens avec l'enseignement scolaire

Entrevue réalisée auprès d'enseignantes et d'enseignants
portant sur leurs représentations du projet PC-PR
(Item 5 / 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^{er} 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

1. CHAPITRE 1: MÉTHODOLOGIE DE LA RECHERCHE	7
1.1 ÉCHANTILLONNAGE	7
1.2 RECUEIL DES DONNÉES	12
1.3 TRAITEMENT DES DONNÉES	12
2. CHAPITRE 2: RÉSULTATS	12
2.1 THÈME 1: RAPPORT AU PROJET PC-PR ET À L'OBJET (NUTRITION)	13
2.2 THÈME 2: CARACTÉRISTIQUES DU PROJET PC-PR ET LIENS AVEC L'ENSEIGNEMENT	31
2.3 THÈME 3: CARACTÉRISTIQUES DU PROJET PR-PR À L'ÉGARD DU DISPOSITIF	50
2.4 THÈME 4: EFFETS À LONG TERME	81
ANNEXE A: GUIDE D'ENTREVUE	93

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1	Répartition de l'échantillon selon le sexe	7
Tableau 2	Répartition de l'échantillon selon le lieu d'enseignement	7
Tableau 3	Répartition de l'échantillon selon la catégorie d'âge	8
Tableau 4	Répartition de l'échantillon selon le statut de l'enseignant	8
Tableau 5	Répartition de l'échantillon selon le diplôme le plus élevé obtenu ou en cours d'obtention	8
Tableau 6a	Répartition de l'échantillon selon l'année d'expérience dans la profession enseignante	9
Tableau 6b	Répartition de l'échantillon selon l'année d'expérience dans la profession enseignante	9
Tableau 7a	Répartition de l'échantillon selon l'année d'expérience dans le lieu actuel d'enseignement	10
Tableau 7b	Répartition de l'échantillon selon l'année d'expérience dans le lieu actuel d'enseignement	10
Tableau 8a	Répartition de l'échantillon selon le niveau enseigné	11
Tableau 8b	Répartition de l'échantillon selon le cycle d'enseignement	11
Tableau 9	Variables considérées pour chacune des questions	13

LISTE DES FIGURES

Figure 1	AFC du discours des enseignants à la question 1 (variable <i>Sujet</i>): En quoi l'éducation à la nutrition est-elle importante pour les enfants d'âge préscolaire et primaire?	15
Figure 2	AFC du discours des enseignants à la question 1 (variable <i>Cycle d'enseignement</i>): En quoi l'éducation à la nutrition est-elle importante pour les enfants d'âge préscolaire et primaire?	17
Figure 3	AFC du discours des enseignants à la question 1 (variable <i>Années d'expérience</i>): En quoi l'éducation à la nutrition est-elle importante pour les enfants d'âge préscolaire et primaire?	19
Figure 4	AFC du discours des enseignants à la question 2 (variable <i>Cycle d'enseignement</i>): Quel est l'intérêt d'offrir des ateliers de cuisine-nutrition à l'école?	21
Figure 5	AFC du discours des enseignants à la question 2 (variable <i>Années d'expérience</i>): Quel est l'intérêt d'offrir des ateliers de cuisine-nutrition à l'école?	24
Figure 6	AFC du discours des enseignants à la question 3 (variable <i>Sujet</i>): Croyez-vous que l'éducation à la nutrition doit s'adresser davantage à l'enfant de milieu défavorisé et à sa famille?	26
Figure 7	AFC du discours des enseignants à la question 3 (variable <i>Cycle d'enseignement</i>): Croyez-vous que l'éducation à la nutrition doit s'adresser davantage à l'enfant de milieu défavorisé et à sa famille?	28
Figure 8	AFC du discours des enseignants à la question 3 (variable <i>Années d'expérience</i>): Croyez-vous que l'éducation à la nutrition doit s'adresser davantage à l'enfant de milieu défavorisé et à sa famille?	30
Figure 9	AFC du discours des enseignants à la question 4 (variable <i>Sujet</i>): Quelles compétences d'ordre disciplinaire ou transversal croyez-vous que les ateliers aident à développer chez les élèves?	32
Figure 10	AFC du discours des enseignants à la question 4 (variable <i>Cycle d'enseignement</i>): Quelles compétences d'ordre disciplinaire ou transversal croyez-vous que les ateliers aident à développer chez les élèves?	34
Figure 11	AFC du discours des enseignants à la question 5 (variable <i>Sujet</i>): Quelle utilisation faites-vous des activités préparatoires que les nutritionnistes vous soumettent avant chaque atelier?	36
Figure 12	AFC du discours des enseignants à la question 5 (variable <i>Années d'expérience</i>): Quelle utilisation faites-vous des activités préparatoires que les nutritionnistes vous soumettent avant chaque atelier?	38
Figure 13	AFC du discours des enseignants à la question 6 (variable <i>Sujet</i>): Veuillez préciser votre rôle durant les ateliers.	40

Figure 14	AFC du discours des enseignants à la question 6 (variable <i>Cycle d'enseignement</i>): Veuillez préciser votre rôle durant les ateliers.	42
Figure 15	AFC du discours des enseignants à la question 7 (variable <i>Cycle d'enseignement</i>): Quels liens faites-vous entre les contenus des ateliers et votre enseignement?	44
Figure 16	AFC du discours des enseignants à la question 7 (variable <i>Années d'expérience</i>): Quels liens faites-vous entre les contenus des ateliers et votre enseignement?	46
Figure 17	AFC du discours des enseignants à la question 8 (variable <i>Cycle d'enseignement</i>): Pouvez-vous illustrer en quoi les sujets (contenus théoriques, objets traités) explorés durant les ateliers vous sont utiles pour l'enseignement de certaines disciplines?	48
Figure 18	AFC du discours des enseignants à la question 8 (variable <i>Années d'expérience</i>): Pouvez-vous illustrer en quoi les sujets (contenus théoriques, objets traités) explorés durant les ateliers vous sont utiles pour l'enseignement de certaines disciplines?	49
Figure 19	AFC du discours des enseignants à la question 9 (variable <i>Cycle d'enseignement</i>): Lors des ateliers, quelles sont les principales difficultés rencontrées?	51
Figure 20	AFC du discours des enseignants à la question 10 (variable <i>Années d'expérience</i>): Comment ces difficultés sont-elles surmontées?	53
Figure 21	AFC du discours des enseignants à la question 11 (variable <i>Cycle d'enseignement</i>): Quelles sont les principales retombées positives des ateliers de cuisine-nutrition sur l'élève?	55
Figure 22	AFC du discours des enseignants à la question 11 (variable <i>Années d'expérience</i>): Quelles sont les principales retombées positives des ateliers de cuisine-nutrition sur l'élève?	56
Figure 23	AFC du discours des enseignants à la question 11a (variable <i>Cycle d'enseignement</i>): Quelles sont les principales retombées positives des ateliers de cuisine-nutrition sur le parent et sur la famille?	58
Figure 24	AFC du discours des enseignants à la question 11b (variable <i>Années d'expérience</i>): Quelles sont les principales retombées positives des ateliers de cuisine-nutrition sur le parent et sur les enseignants?	60
Figure 25	AFC du discours des enseignants à la question 12 (variable <i>Sujet</i>): Quels aspects ou moments des ateliers les enfants semblent-ils préférer davantage?	62
Figure 26	AFC du discours des enseignants à la question 12 (variable <i>Cycle d'enseignement</i>): Quels aspects ou moments des ateliers les enfants semblent-ils préférer davantage?	64

Figure 27	AFC du discours des enseignants à la question 13 (variable <i>Sujet</i>): La participation de parents et de spécialistes dans les classes durant les ateliers présente-t-elle un intérêt?	66
Figure 28	AFC du discours des enseignants à la question 13 (variable <i>Cycle d'enseignement</i>): La participation de parents et de spécialistes dans les classes durant les ateliers présente-t-elle un intérêt?	68
Figure 29	AFC du discours des enseignants à la question 13 (variable <i>Années d'expérience</i>): La participation de parents et de spécialistes dans les classes durant les ateliers présente-t-elle un intérêt?	70
Figure 30	AFC du discours des enseignants à la question 14 (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 ateliers de cuisine-nutrition?	72
Figure 31	AFC du discours des enseignants à la question 14 (variable <i>Cycle d'enseignement</i>): Pourriez-vous nous décrire en quelques mots les principales compétences et qualités que doit détenir une nutritionniste qui intervient dans le cadre des ateliers de cuisine-nutrition?	74
Figure 32	AFC du discours des enseignants à la question 14 (variable <i>Années d'expérience</i>): Pourriez-vous nous décrire en quelques mots les principales compétences et qualités que doit détenir une nutritionniste qui intervient dans le cadre des ateliers de cuisine-nutrition?	76
Figure 33	AFC du discours des enseignants à la question 15 (variable <i>Cycle d'enseignement</i>): Pourriez-vous décrire la collaboration que vous avez avec la nutritionniste?	78
Figure 34	AFC du discours des enseignants à la question 15 (variable <i>Années d'expérience dans le lieu d'enseignement</i>): Pourriez-vous décrire la collaboration que vous avez avec la nutritionniste?	80
Figure 35	AFC du discours des enseignants à la question 16 (variable <i>Sujet</i>): Croyez-vous que les apprentissages réalisés dans le cadre du projet PC-PR peuvent permettre à long terme l'adoption de saines habitudes alimentaires chez les enfants ou leurs parents?	82
Figure 36	AFC du discours des enseignants à la question 16 (variable <i>Cycle d'enseignement</i>): Croyez-vous que les apprentissages réalisés dans le cadre du projet PC-PR peuvent permettre à long terme l'adoption de saines habitudes alimentaires chez les enfants ou leurs parents?	84
Figure 37	AFC du discours des enseignants à la question 17 (variable <i>Sujet</i>): Pensez-vous que les apprentissages réalisés dans les ateliers de cuisine-nutrition peuvent avoir d'autres effets à court et à long terme?	86

Figure 38	AFC du discours des enseignants à la question 18 (variable <i>Sujet</i>): Comment croyez-vous que le projet PC-PR favorise le transfert des apprentissages de l'école à la maison?	88
Figure 39	AFC du discours des enseignants à la question 18 (variable <i>Cycle d'enseignement</i>): Comment croyez-vous que le projet PC-PR favorise le transfert des apprentissages de l'école à la maison?	90
Figure 40	AFC du discours des enseignants à la question 19 (variable <i>Sujet</i>): Souhaitez-vous nous faire part d'autres commentaires concernant le projet PC-PR?	92

1. CHAPITRE 1: MÉTHODOLOGIE DE LA RECHERCHE

1.1 ÉCHANTILLONNAGE

Les tableaux 1 à 8 caractérisent les enseignants participants. Notre échantillon se compose de 28 enseignants (23 femmes et 5 hommes - Tableau 1). Ils proviennent de huit écoles primaires de la Commission scolaire de Montréal (cf. tableau 2). La répartition par catégorie d'âge des sujets est la suivante: les enseignantes et enseignants de 26-30 ans représentent 28,6 % de l'échantillon; ceux ayant de 31-35 ans sont 25 %; les 36-40 ans sont 14,3 %; les 41-46 ans, 10,7 %; ceux qui ont entre 47-50 ans sont 3,6 % et les 50 ans et plus représentent, quant à eux, 14,3 % de l'échantillon (cf. tableau 3).

Tableau 1
Répartition de l'échantillon selon le sexe

Sexe	N	%
Féminin	23	82,1
Masculin	5	17,9
Total	28	100,0

Tableau 2
Répartition de l'échantillon selon le lieu d'enseignement

École	N	%
Annexe Charlevoix	4	14,3
Jeanne-Leber	3	10,7
Ludger-Duvernay	4	14,3
Ludger-Duvernay et St-Zotique*	1	3,6
Petite Bourgogne	3	10,7
St-Benoît	3	10,7
St-Zotique	3	10,7
Ste-Odile	4	14,3
Victor-Rousselot	3	10,7
Total	28	100,0

* Une enseignante intervient dans deux écoles (maternelle 4 ans).

Tableau 3
Répartition de l'échantillon selon la catégorie d'âge

Âge	N	%
26-30 ans	8	29,6
31-35 ans	7	25,9
36-40 ans	4	14,8
41-46 ans	3	11,1
47-50 ans	1	3,7
50 ans et +	4	14,8
Total	27	100,0

Donnée manquante: 1

Tableau 4
Répartition de l'échantillon selon le statut de l'enseignant

Statut	N	%
Généraliste	25	92,6
Spécialiste	2	7,4
Total	27	100,0

Donnée manquante: 1

Tableau 5
Répartition de l'échantillon selon le diplôme le plus élevé obtenu ou en cours d'obtention

Niveau d'études complété ou en cours	N	%
Études de 1 ^{er} cycle	20	74,1
Études de 2 ^e cycle	7	25,9
Total	27	100,0

Donnée manquante: 1

Tableau 6a
Répartition de l'échantillon selon l'année d'expérience dans la profession enseignante

Expérience (an)	N	%
3	1	3,7
4	2	7,4
5	2	7,4
6	5	18,5
7	3	11,1
8	2	7,4
9	3	11,1
10	2	7,4
11	1	3,7
15	1	3,7
20	1	3,7
27	2	7,4
30	1	3,7
32	1	3,7
Total	27	100,0
Donnée manquante: 1		

Tableau 6b
Répartition de l'échantillon selon l'année d'expérience dans la profession enseignante

Expérience (an) regroupée	N	%
3 à 5 ans	5	18,5
6 à 10 ans	15	55,6
11 ans et +	7	25,9
Total	27	100,0
Donnée manquante: 1		

Tableau 7a
Répartition de l'échantillon selon l'année d'expérience dans le lieu actuel d'enseignement

Expérience (an)	N	%
1	6	22,2
2	1	3,7
3	5	18,5
4	3	11,1
5	4	14,8
6	1	3,7
7	1	3,7
9	2	7,4
10	1	3,7
12	2	7,4
25	1	3,7
Total	27	100,0

Donnée manquante: 1

Tableau 7b
Répartition de l'échantillon selon l'année d'expérience dans le lieu actuel d'enseignement

Expérience (an) regroupée	N	%
1 an et -	6	22,2
2 à 4 ans	9	33,3
5 à 9 ans	8	29,6
10 ans et +	4	14,8
Total	27	100,0

Donnée manquante: 1

Tableau 8a
Répartition de l'échantillon selon le niveau enseigné

Niveau scolaire	N	%
1 ^{re} - 2 ^e	2	7,1
1 ^{re}	1	3,6
2 ^e	4	14,3
3 ^e - 4 ^e	2	7,1
4 ^e	6	21,4
5 ^e - 6 ^e	1	3,6
5 ^e	2	7,1
6 ^e	5	17,9
Maternelle 4 ans	1	3,6
Maternelle 5 ans	3	10,7
TED, 6 ans	1	3,6
Total	28	100,0

N.B. La classe TED, 6 ans a été intégrée au 1^{er} cycle d'enseignement.

Tableau 8b
Répartition de l'échantillon selon le cycle d'enseignement

Cycle	N	%
1 ^{er} cycle	8	28,6
2 ^e cycle	8	28,6
3 ^e cycle	8	28,6
Maternelle (4 et 5 ans)	4	14,3
Total	28	100,0

1.2 RECUEIL DES DONNÉES

Nous avons réalisé une série d'entrevues semi-dirigées auprès des enseignantes et des enseignants dans les écoles ciblées pendant le semestre d'hiver 2006 (mars-avril 2006). Le guide d'entrevue ciblait le discours portant sur quatre thèmes:

1. Rapport au projet PC-PR et à l'objet (nutrition);
2. Caractéristiques du projet PC-PR et liens avec l'enseignement;
3. Caractéristiques du projet PC-PR à l'égard du dispositif;
4. Effets à long terme.

1.3 TRAITEMENT DES DONNÉES

Les données ont fait l'objet d'une analyse statistique textuelle à l'aide du logiciel 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. Le discours récurrent à chacune des questions a été traité en fonction de trois variables: *Sujet* (28 enseignantes et enseignants), *Cycle d'enseignement* (cf. tableau 8b) et *Années d'expérience dans le lieu d'enseignement* (cf. tableau 7b).

2. CHAPITRE 2: RÉSULTATS

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

- 1) Rapport au projet PC-PR et à l'objet (nutrition) (questions 1 à 3);
- 2) Caractéristiques du projet PC-PR et liens avec l'enseignement (questions 4 à 8);
- 3) Caractéristiques du projet PC-PR à l'égard du dispositif (questions 9 à 15);
- 4) Effets à long terme (questions 16 à 19).

Le tableau suivant indique quelles sont les variables prises en compte pour décrire les données obtenues à chacune des questions posées, c'est-à-dire que le tableau 10 précise au lecteur les plans factoriels qui sont présentés et décrits pour chacune des questions.

Tableau 9
Variables considérées pour chacune des questions

Questions	Variable <i>Sujet</i>	Variable <i>Cycle d'enseignement</i>	Variable <i>Années d'expérience</i>
1	X	X	X
2		X	X
3	X	X	X
4	X	X	
5	X		X
6	X	X	
7		X	X
8		X	X
9		X	
10		X	
11		X	X
11a		X	
11b			X
12	X	X	
13	X	X	X
14	X	X	X
15		X	X
16	X	X	
17	X		
18	X	X	
19	X		

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

Q.1 EN QUOI L'ÉDUCATION À LA NUTRITION EST-ELLE IMPORTANTE POUR LES ENFANTS D'ÂGE PRÉSCOLAIRE ET PRIMAIRE?¹

L'analyse du discours des enseignantes et des enseignants au regard de l'éducation à la nutrition, selon la variable *Sujet* (cf. figure 1), fait ressortir ce qui suit.

La majeure partie des enseignantes et des enseignants considère que l'éducation à la nutrition est importante afin que les enfants:

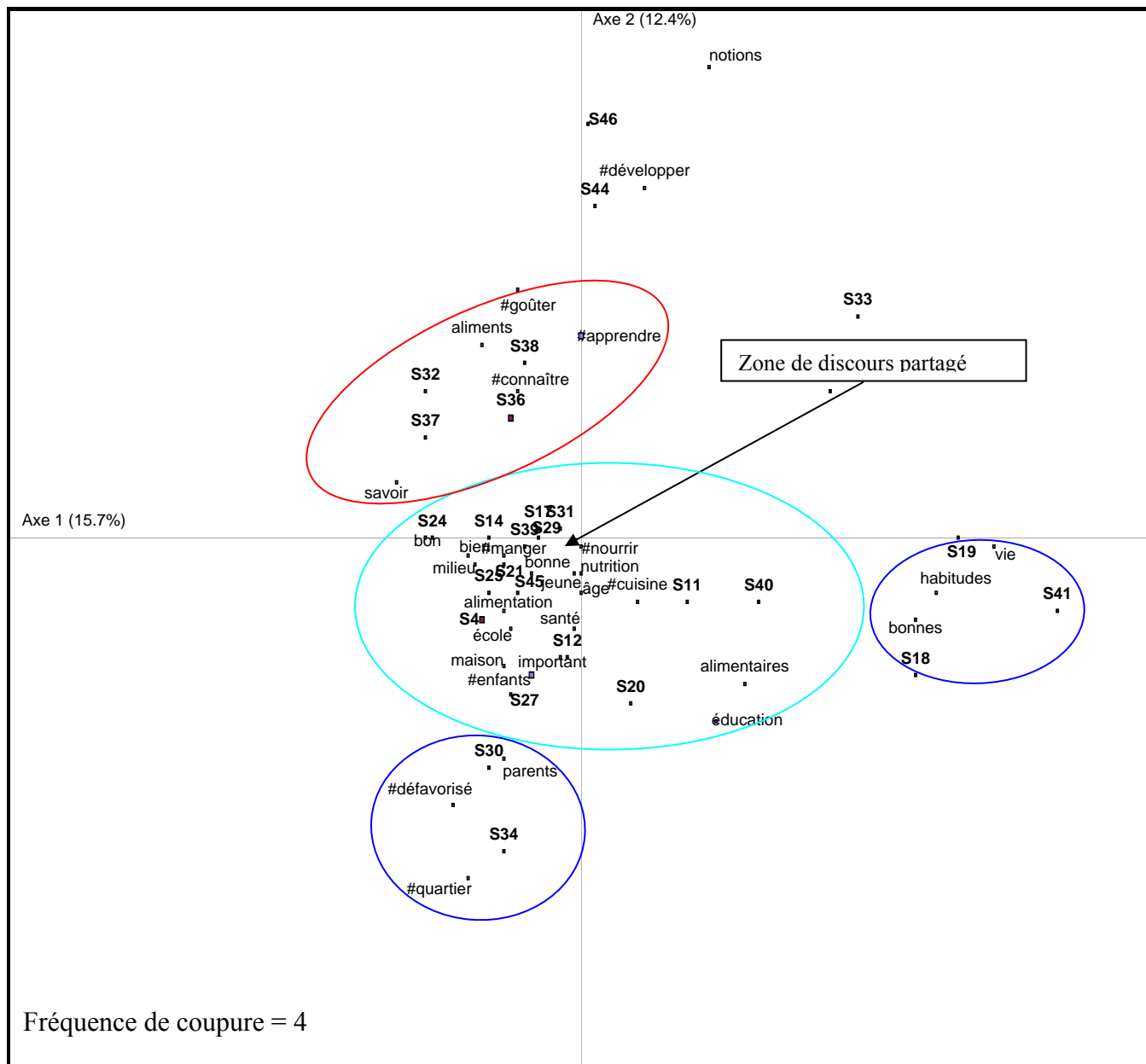
¹ Cette question correspond à la Q.1 de l'item 6P: *En quoi l'éducation à la nutrition est-elle importante pour les enfants d'âge préscolaire et primaire?*, qui a été posée aux parents.

- Développent des bonnes habitudes alimentaires, aient une bonne santé et se nourrissent avec de bons aliments;
- Possèdent une bonne base dans le domaine de l'alimentation et montrent ce qu'ils ont appris à l'école à leurs parents à la maison;
- Apprennent à bien manger dès le jeune âge, à goûter, à mieux connaître les aliments et la cuisine.

Certains enseignants et enseignantes ajoutent que l'éducation à la nutrition s'avère plus importante dans les milieux défavorisés, car elle permet de montrer et faire connaître aux parents une variété d'aliments.

Plus précisément (3 occurrences et moins), l'éducation à la nutrition permet d'apprendre aussi des notions et des savoirs sur certains aliments. Par exemple, ça permet aux élèves de développer leur motricité fine lorsqu'ils ont à couper des aliments et ça leur permet d'acquérir des connaissances mathématiques lorsqu'ils doivent mesurer, peser ou dénombrer.

Figure 1
AFC du discours des enseignants à la question 1 (variable *Sujet*)
En quoi l'éducation à la nutrition est-elle importante pour les enfants
d'âge préscolaire et primaire?



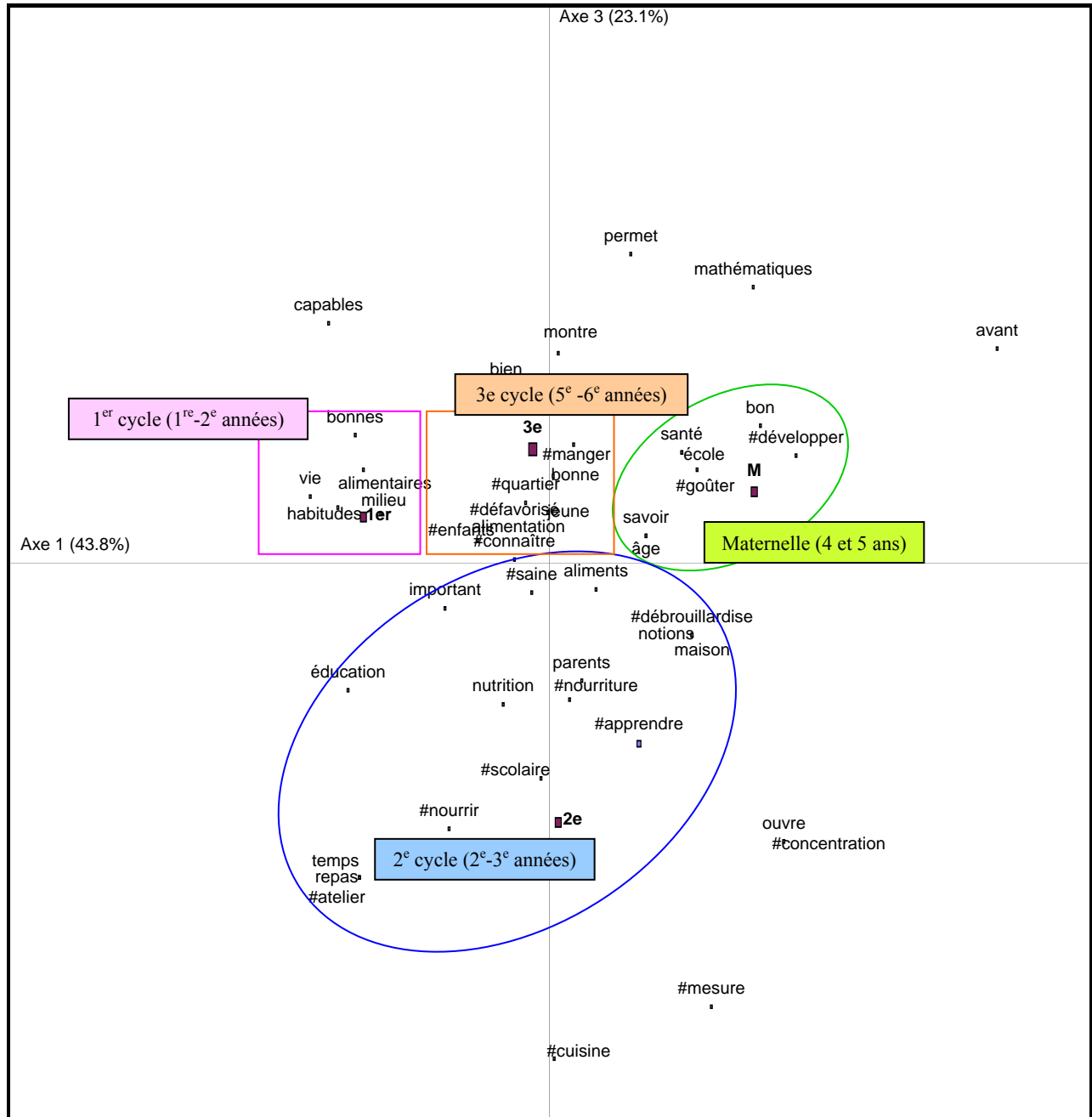
Q.1 EN QUOI L'ÉDUCATION À LA NUTRITION EST-ELLE IMPORTANTE POUR LES ENFANTS D'ÂGE PRÉSCOLAIRE ET PRIMAIRE?

Les réponses des enseignantes et des enseignants au regard de l'éducation à la nutrition, selon la variable *Cycle d'enseignement* (cf. figure 2), se distinguent de façon relativement claire:

- Les enseignantes et les enseignants de maternelle (4 et 5 ans) trouvent que l'éducation à la nutrition est importante pour développer des connaissances de saines habitudes de vie dès le jeune âge, pour faire goûter des choses qu'ils ne connaissent pas et pour savoir (comprendre) ce qui est bon pour la santé;
- Pour les enseignantes et les enseignants du 1^{er} cycle (1^{re} et 2^e année), l'éducation à la nutrition est nécessaire, d'une part, pour les bonnes habitudes de vie, et, d'autre part, pour les bonnes habitudes alimentaires;
- Quant aux enseignants et enseignantes du 2^e cycle (2^e et 3^e année), ils considèrent que l'éducation à la nutrition est importante afin que les enfants puissent se débrouiller quand leurs parents ne sont pas à la maison. Ces enseignants considèrent important, par conséquent, qu'on leur montre et leur donne des idées de repas et qu'on leur apprenne à cuisiner pendant les ateliers;
- Puis, les enseignantes et les enseignants du 3^e cycle (5^e et 6^e année) mettent surtout l'accent sur l'éducation à la nutrition en milieu défavorisé. Elle s'avère nécessaire parce que les enfants ont vraiment besoin de connaître d'autres aliments, une bonne alimentation et ses bienfaits.

Dans l'ensemble du discours des enseignantes et des enseignants, nous trouvons qu'il est important, dans le contexte de l'éducation, d'enseigner une bonne alimentation aux élèves que ce soit pour leur donner des bonnes habitudes alimentaires ou que ce soit pour se débrouiller un peu à la maison côté cuisine. De plus, il est important que l'éducation à la nutrition se fasse à l'école parce que souvent les parents n'ont pas le temps pour éduquer leurs enfants par rapport à ce sujet.

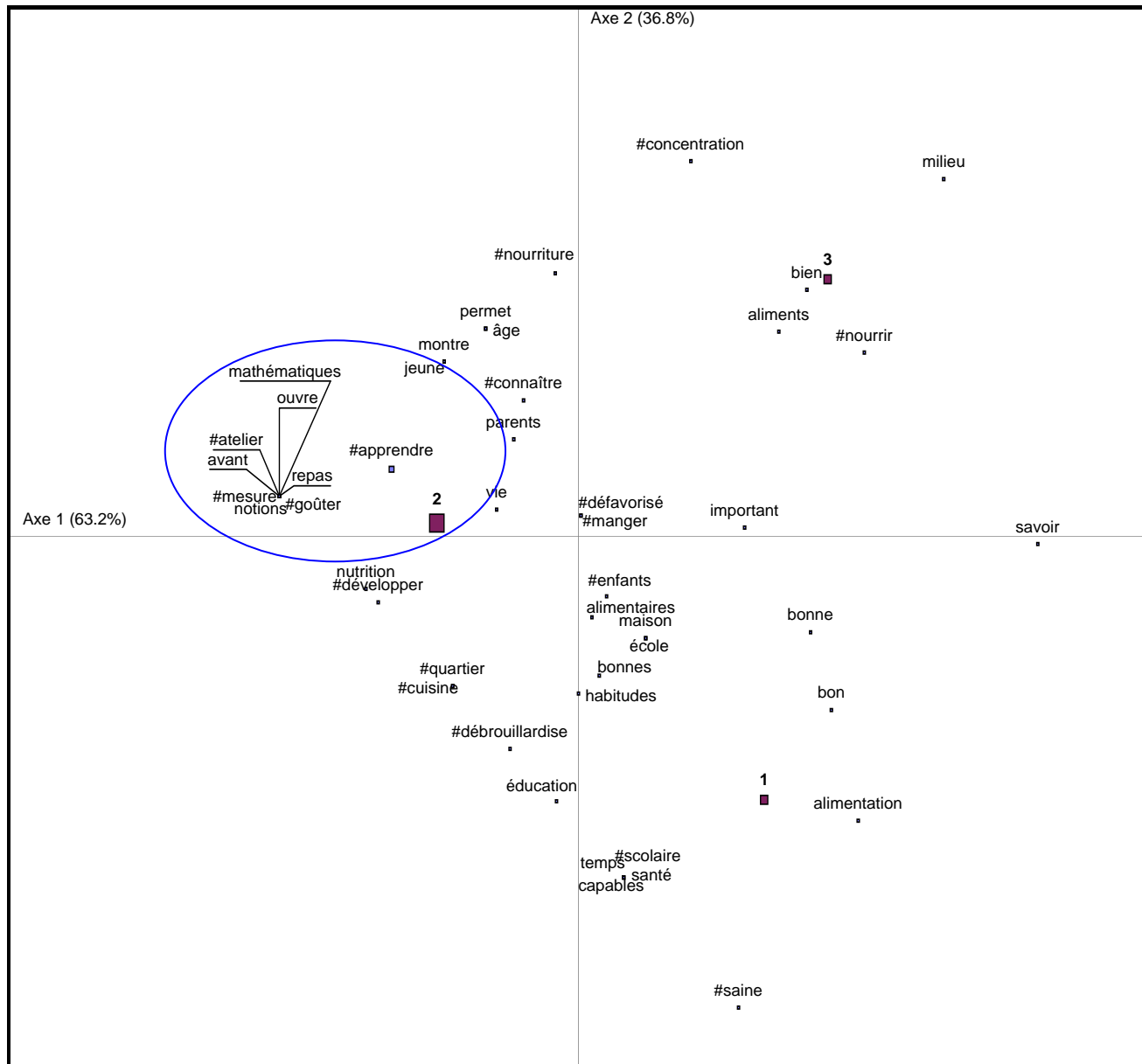
Figure 2
AFC du discours des enseignants à la question 1 (variable *Cycle d'enseignement*)
En quoi l'éducation à la nutrition est-elle importante pour les enfants
d'âge préscolaire et primaire?



Q.1 EN QUOI L'ÉDUCATION À LA NUTRITION EST-ELLE IMPORTANTE POUR LES ENFANTS D'ÂGE PRÉSCOLAIRE ET PRIMAIRE?

Peu importe le nombre d'années d'expérience dans l'enseignement (dans un milieu scolaire où les ateliers de cuisine-nutrition sont offerts), l'éducation à la nutrition est importante. Ce qui ressort, plus particulièrement chez les enseignantes et les enseignants qui ont entre 6 à 10 ans d'expérience, c'est qu'ils précisent l'apport sur le plan des mathématiques, de la mesure et des notions (cf. figure 3).

Figure 3
AFC du discours des enseignants à la question 1 (variable *Années d'expérience*)
En quoi l'éducation à la nutrition est-elle importante pour les enfants
d'âge préscolaire et primaire?



Q.2 SELON VOUS, QUEL EST L'INTÉRÊT D'OFFRIR DES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION À L'ÉCOLE?²

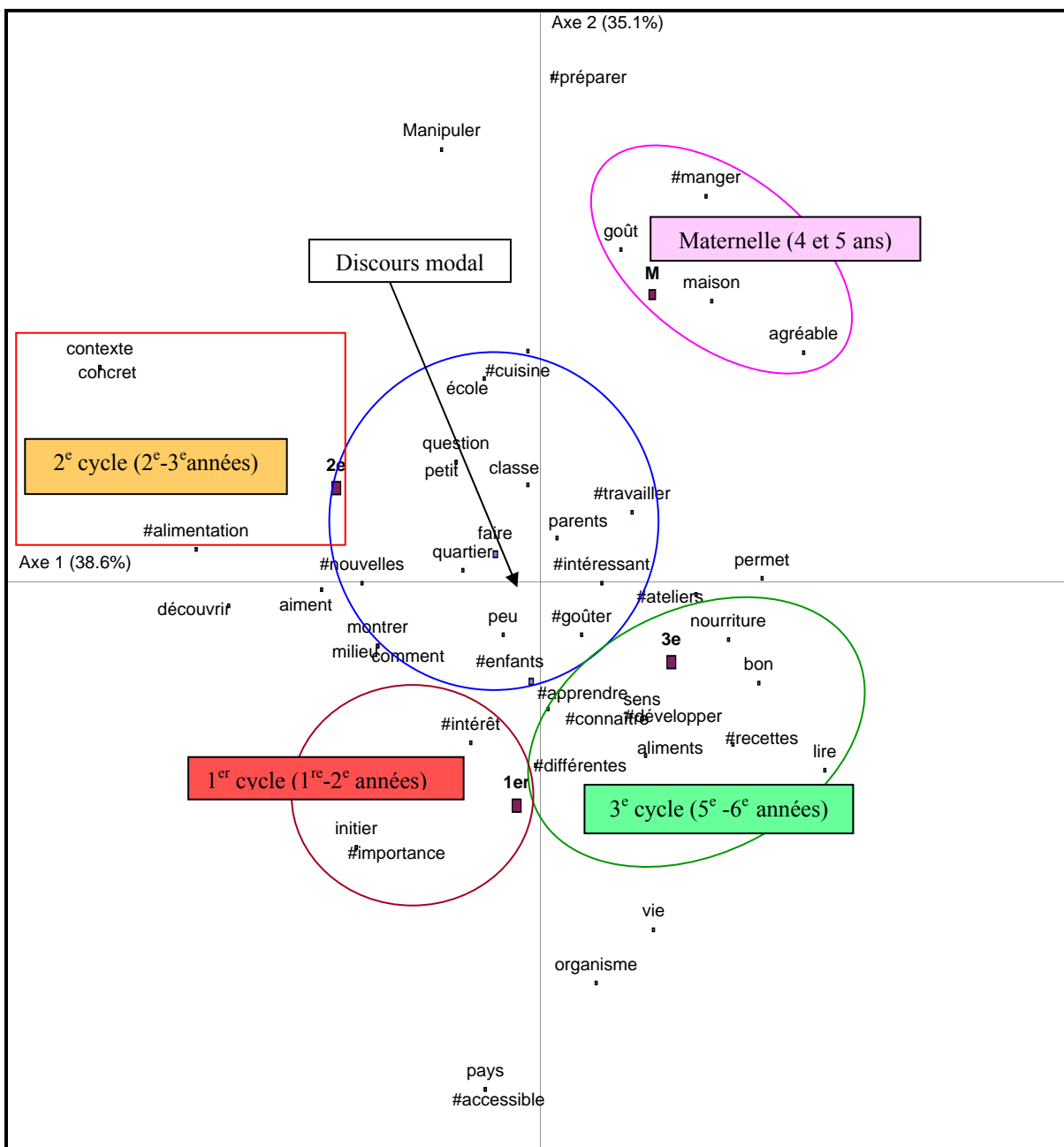
D'après les réponses des enseignantes et des enseignants par rapport à la variable *Cycle d'enseignement* (cf. figure 4), l'intérêt d'offrir des ateliers de cuisine-nutrition à l'école est différent selon chaque cycle enseigné.

- Les enseignantes et les enseignants de la maternelle et du 1^{er} cycle considèrent que c'est important d'initier les enfants à différents aliments et à différents goûts. C'est développer le goût d'aliments qu'ils ne mangeraient peut-être pas à la maison.
- Les enseignantes et les enseignants du 2^e cycle constatent que l'intérêt vient des élèves. Les ateliers de cuisine-nutrition permettent aux élèves, dans un tout autre contexte, de développer "manuellement" de nouveaux apprentissages. C'est très concret.
- Les enseignantes et les enseignants du 3^e cycle considèrent que les ateliers de cuisine-nutrition à l'école permettent aux enfants de lire des recettes, de connaître les différents aliments, de développer l'apprentissage à l'intérieur d'un atelier, et surtout, d'apprendre comment faire une recette.

Dans l'ensemble, l'intérêt d'offrir de tels ateliers à l'école, c'est pour apprendre parce que dans les ateliers de cuisine-nutrition, non seulement il y a des recettes, mais également de la théorie. Donc, les élèves acquièrent des connaissances au niveau de l'alimentation par le biais de différentes recettes, différents aliments et différentes cultures. C'est ce qui est intéressant.

² Cette question correspond à la Q.2 de l'item 6P: *Selon vous, quel est l'intérêt d'offrir des ateliers de cuisine-nutrition à l'école?*, qui a été posée aux parents.

Figure 4
AFC du discours des enseignants à la question 2 (variable Cycle d'enseignement)
Quel est l'intérêt d'offrir des ateliers de cuisine-nutrition à l'école?



Q.2 SELON VOUS, QUEL EST L'INTÉRÊT D'OFFRIR DES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION À L'ÉCOLE?

Par rapport à la variable *Année d'expérience dans le lieu d'enseignement* (cf. figure 5), l'analyse du discours au regard de cet objet fait ressortir ce qui suit.

Pour les enseignantes et les enseignants qui ont un an et moins d'expérience dans l'école, ils considèrent que c'est agréable et intéressant d'apprendre aux enfants à faire les différentes activités liées aux ateliers et de montrer des nouvelles choses qu'ils n'ont pas vues à la maison avec leurs parents. Ça peut inciter les jeunes à faire un peu de cuisine quand les parents travaillent.

Pour celles ou ceux qui ont entre 2 à 4 ans d'expérience, ils constatent que des ateliers de cuisine-nutrition à l'école permettent aux enfants de:

- Manipuler quelque chose de concret, comme des ustensiles de cuisine;
- Découvrir ou redécouvrir des choses auxquelles ils n'ont pas accès;
- Voir comment préparer des aliments;
- Amener ce qu'ils apprennent éventuellement dans leur milieu de vie;
- Faire le lien école/famille avec ce qu'ils vivent à la maison.

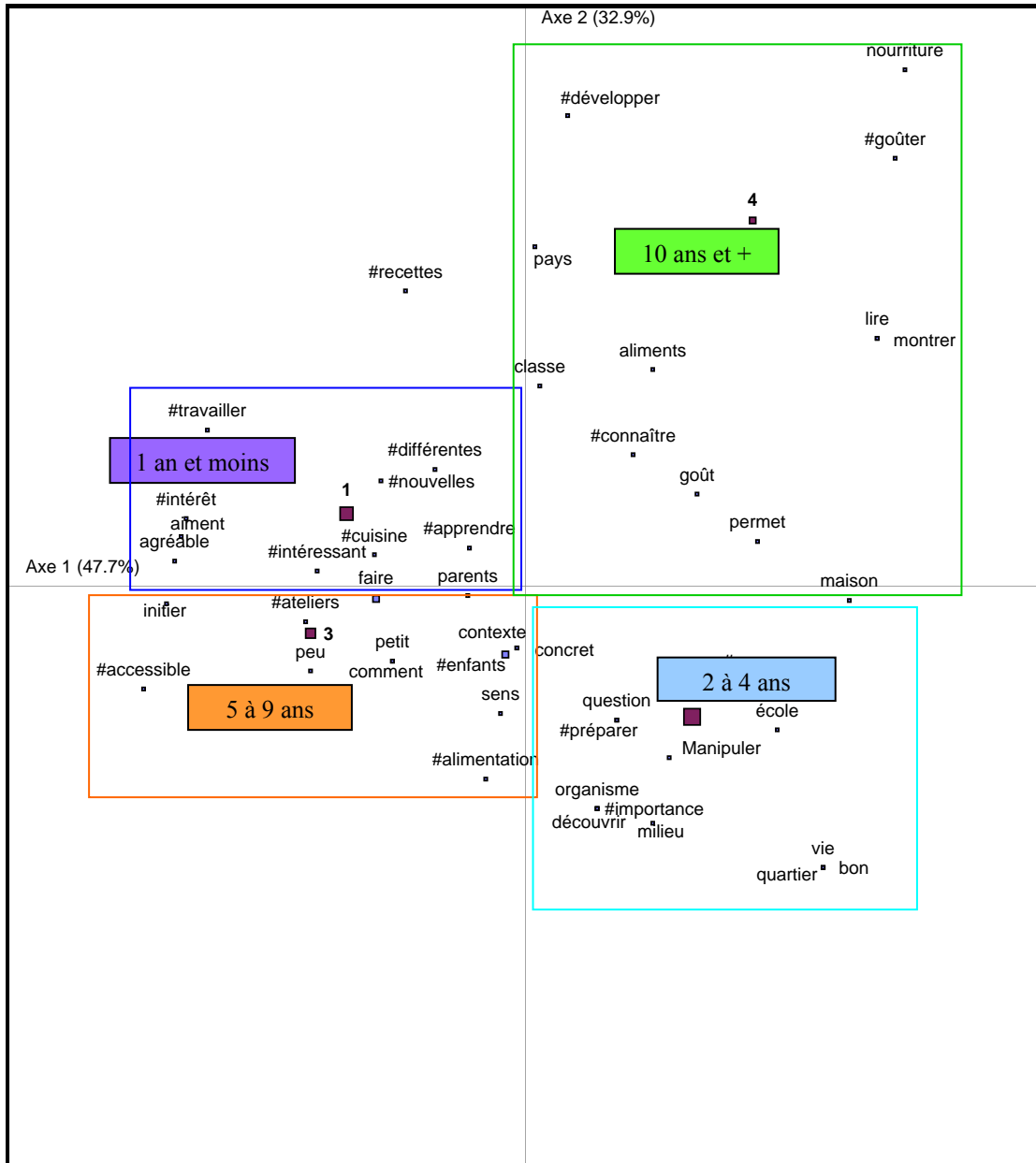
Par ailleurs, une enseignante pense:

Il faut vraiment un organisme extérieur pour chapeauter tout ça. Parce que c'est assez utopique, dans le sens qu'on a déjà beaucoup d'objectifs à atteindre. On doit former des enfants, plein de compétences. Je pense que celui-là passerait en dernier si c'était remis entre les mains de l'école. Mais qu'il y ait un organisme qui vienne le faire, ç'a vraiment son importance. Et ça éduque bien les enfants à devenir des citoyens responsables envers eux et envers les autres.

Celles ou ceux qui ont entre 5 à 9 ans d'expérience, constatent que des ateliers de cuisine-nutrition à l'école permettent aux enfants de s'initier à différentes choses, de s'initier à différents goûts (élargir un peu leurs goûts gustatifs). Ils viennent de différents pays, ils ne sont donc pas nécessairement au courant de tout ce qui est accessible.

Celles ou ceux qui ont plus de 10 ans d'expérience considèrent que les ateliers de cuisine-nutrition à l'école permettent aux élèves de lire une recette, de la comprendre, de l'expérimenter, de goûter et de développer le goût d'aliments qu'ils ne mangeraient peut-être jamais à la maison. Donc, cela ouvre un horizon culinaire incroyable.

Figure 5
AFC du discours des enseignants à la question 2
 (variable *Année d'expérience dans le lieu d'enseignement*)
Quel est l'intérêt d'offrir des ateliers de cuisine-nutrition à l'école?



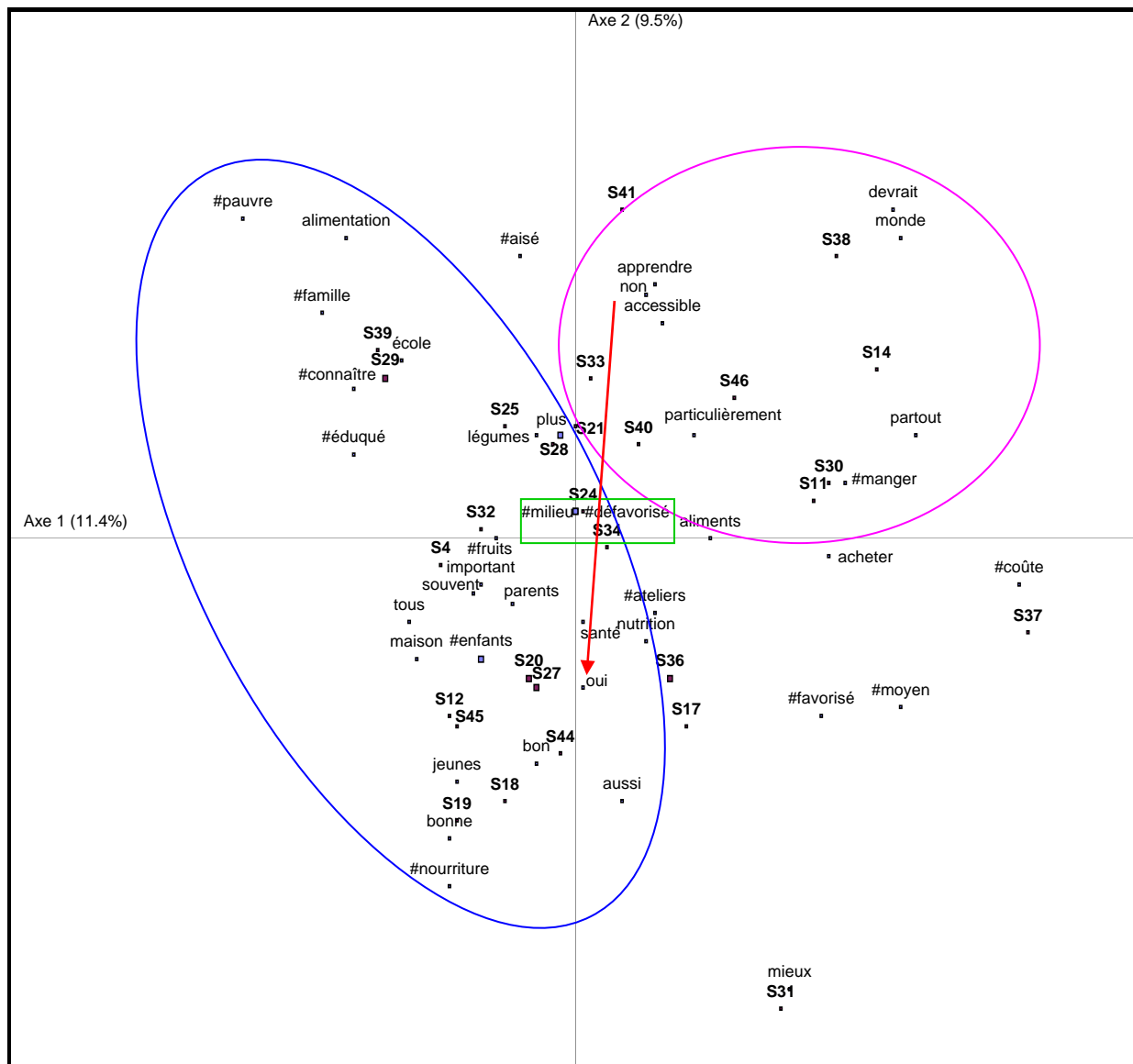
Q.3 CROYEZ-VOUS QUE L'ÉDUCATION À LA NUTRITION DOIVE S'ADRESSER DAVANTAGE À L'ENFANT DE MILIEU DÉFAVORISÉ ET À SA FAMILLE? DITES POURQUOI.

En ce qui concerne le rapport de l'éducation à la nutrition à l'enfant de milieu défavorisé et à sa famille, l'analyse factorielle des correspondances du discours des sujets, selon la variable *Sujet* (cf. figure 6), permet certains constats intéressants.

La plupart des enseignantes et des enseignants répondent oui en ce qui concerne l'éducation à la nutrition à l'enfant de milieu défavorisé et à sa famille, en constatant que dans ce milieu il y a beaucoup d'enfants qui sont seuls à la maison au retour de l'école. Donc, il est important que les enfants puissent apprendre tout de suite quand ils sont jeunes à prendre des bonnes décisions concernant leur alimentation et qu'ils puissent connaître de nouvelles choses: nouveaux fruits, nouveaux légumes, nouvelles façons pour bien manger et bien s'alimenter. Par ailleurs, certains enseignants pensent que dans les familles plus éduquées, l'alimentation est plus importante: Par exemple, les familles aisées écoutent beaucoup l'émission *L'épicerie*, tandis que les familles pauvres ne sont pas intéressées par cette émission. De plus, l'enfant issu de milieu défavorisé acquiert plus de connaissances si c'est l'école qui lui apprend. Après tout, les connaissances en alimentation font partie de l'ensemble des connaissances qu'une famille devrait posséder et acquérir.

Très peu d'enseignantes et d'enseignants répondent non en affirmant: « C'est un bon projet pour les milieux défavorisés, mais cela devrait s'appliquer à tout le monde et devrait être partout. Ce n'est pas parce qu'on est dans une famille favorisée qu'on va mieux manger. Peut-être que du côté finance c'est plus facile, plus accessible, mais à quelque part, ils vont peut-être aussi aller vers d'autres aliments qui sont moins santé ».

Figure 6
AFC du discours des enseignants à la question 3 (variable *Sujet*)
Croyez-vous que l'éducation à la nutrition
doive s'adresser davantage à l'enfant de milieu défavorisé et à sa famille?



Q.3 CROYEZ-VOUS QUE L'ÉDUCATION À LA NUTRITION DOIVE S'ADRESSER DAVANTAGE À L'ENFANT DE MILIEU DÉFAVORISÉ ET À SA FAMILLE? DITES POURQUOI.

L'analyse factorielle des correspondances du discours des enseignantes et des enseignants, selon la variable *Cycle d'enseignement* (cf. figure 7), permet les constatations suivantes.

Les enseignantes de la maternelle considèrent que l'éducation à la nutrition est primordiale pour les enfants en bas âge afin de leur apprendre l'importance des légumes et des fruits et connaître de bons aliments pour la santé.

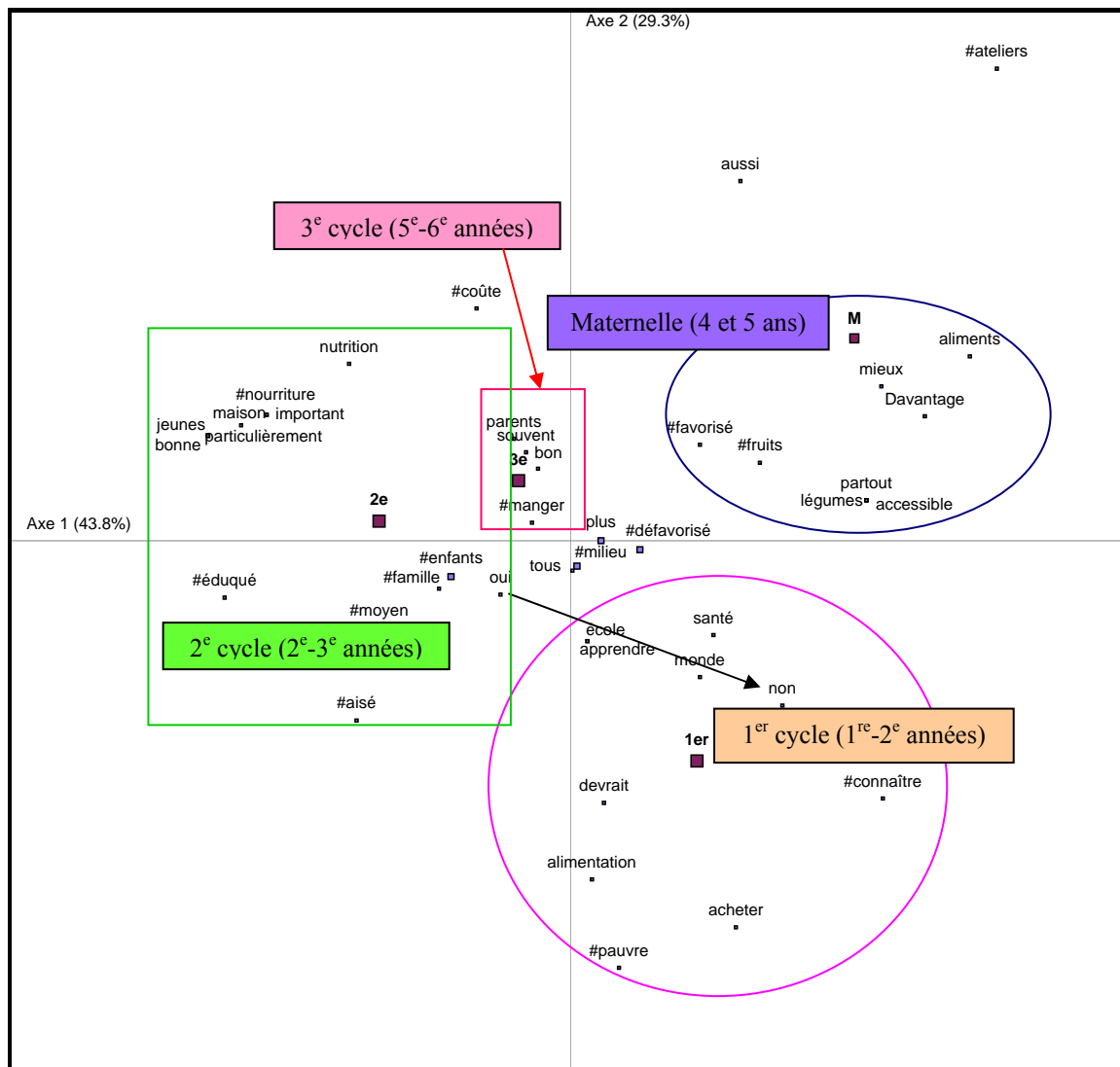
Les enseignantes et les enseignants du 1^{er} cycle considèrent que l'éducation à la nutrition devrait s'adresser à tout le monde et devrait être offerte à tous les niveaux. Ce n'est pas juste pour les enfants de milieux défavorisés, elle est importante pour les enfants en général. Ce serait un bon projet aussi pour les enfants de milieu moyen ou de milieu aisé pour:

- Leur apprendre de nouvelles connaissances à l'école lors des ateliers de cuisine;
- Leur faire connaître ce qu'est une bonne alimentation, les conscientiser sur leur santé et les guider concernant le choix des aliments.

Les enseignantes et les enseignants du 2^e cycle considèrent que l'éducation à la nutrition est importante pour les enfants de milieu défavorisé parce qu'ils n'ont peut-être pas de bons modèles à la maison pour savoir ce que c'est une bonne nutrition, contrairement aux enfants de milieux moyen ou aisé.

Les enseignantes et les enseignants du 3^e cycle constatent, quant à eux, que l'éducation à la nutrition est particulièrement importante pour les enfants qui viennent de milieu défavorisé parce que souvent les parents manquent de temps pour éduquer les enfants; ce n'est pas nécessairement qu'ils ignorent ce qu'est une bonne alimentation.

Figure 7
AFC du discours des enseignants à la question 3 (variable *Cycle d'enseignement*)
Croyez-vous que l'éducation à la nutrition
doive s'adresser davantage à l'enfant de milieu défavorisé et à sa famille?



Q.3 CROYEZ-VOUS QUE L'ÉDUCATION À LA NUTRITION DOIVE S'ADRESSER DAVANTAGE À L'ENFANT DE MILIEU DÉFAVORISÉ ET À SA FAMILLE? DITES POURQUOI.

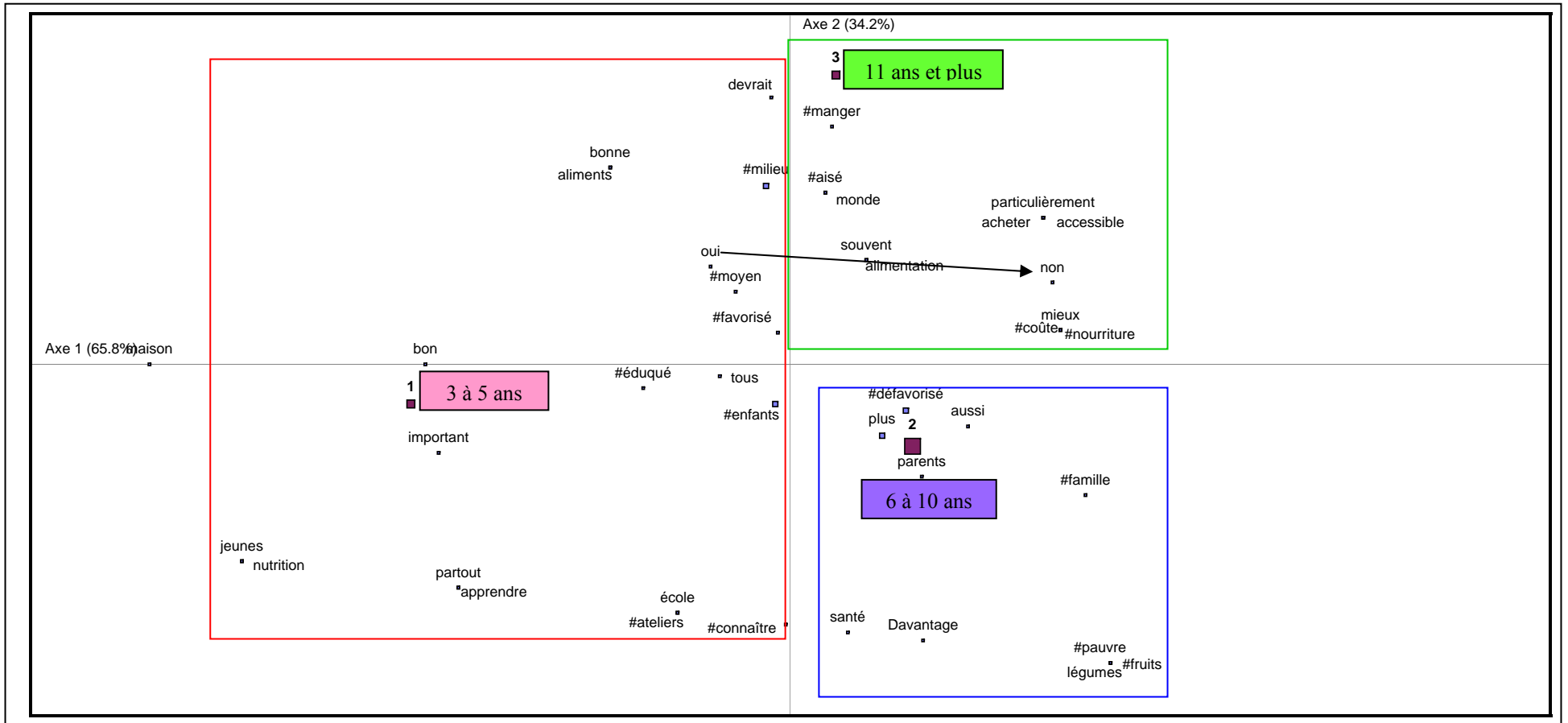
Par rapport à la variable *Année d'expérience* (cf. figure 8), l'analyse du discours au regard de cet objet fait ressortir les faits suivants.

- Les enseignantes et les enseignants qui ont onze ans et plus d'expérience considèrent que l'éducation à la nutrition devrait s'adresser à tout le monde, que ce soit les milieux favorisés ou les milieux défavorisés. C'est important pour tous les enfants de connaître de nouvelles façons de bien manger et bien se nourrir.
- Les enseignantes et les enseignants qui ont entre 6 et 10 ans d'expérience constatent que l'éducation à la nutrition est nécessaire pour les enfants qui sont dans les milieux défavorisés parce qu'il est important de leur apprendre à manger ce qui est bon pour leur santé: les légumes et les fruits, etc.
- Pour celles et ceux qui ont entre 3 et 5 ans d'expérience, ils ont tendance à dire oui en ce qui concerne l'éducation à la nutrition à l'enfant du milieu défavorisé et à sa famille. Ils trouvent que les ateliers de cuisine-nutrition sont importants parce qu'ils amènent les enfants à connaître davantage les aliments. Ils précisent que l'éducation à la nutrition est aussi importante pour les enfants du milieu moyen ou du milieu aisé.

Figure 8

AFC du discours des enseignants à la question 3 (variable *Année d'expérience*)

Croyez-vous que l'éducation à la nutrition doit s'adresser davantage à l'enfant de milieu défavorisé et à sa famille?



2.2 THÈME 2: CARACTÉRISTIQUES DU PROJET PC-PR ET LIENS AVEC L'ENSEIGNEMENT

Q.4 QUELLES COMPÉTENCES D'ORDRE DISCIPLINAIRE OU TRANSVERSAL CROYEZ-VOUS QUE LES ATELIERS AIDENT À DÉVELOPPER CHEZ LES ÉLÈVES? POUVEZ-VOUS NOUS DONNER QUELQUES EXEMPLES.

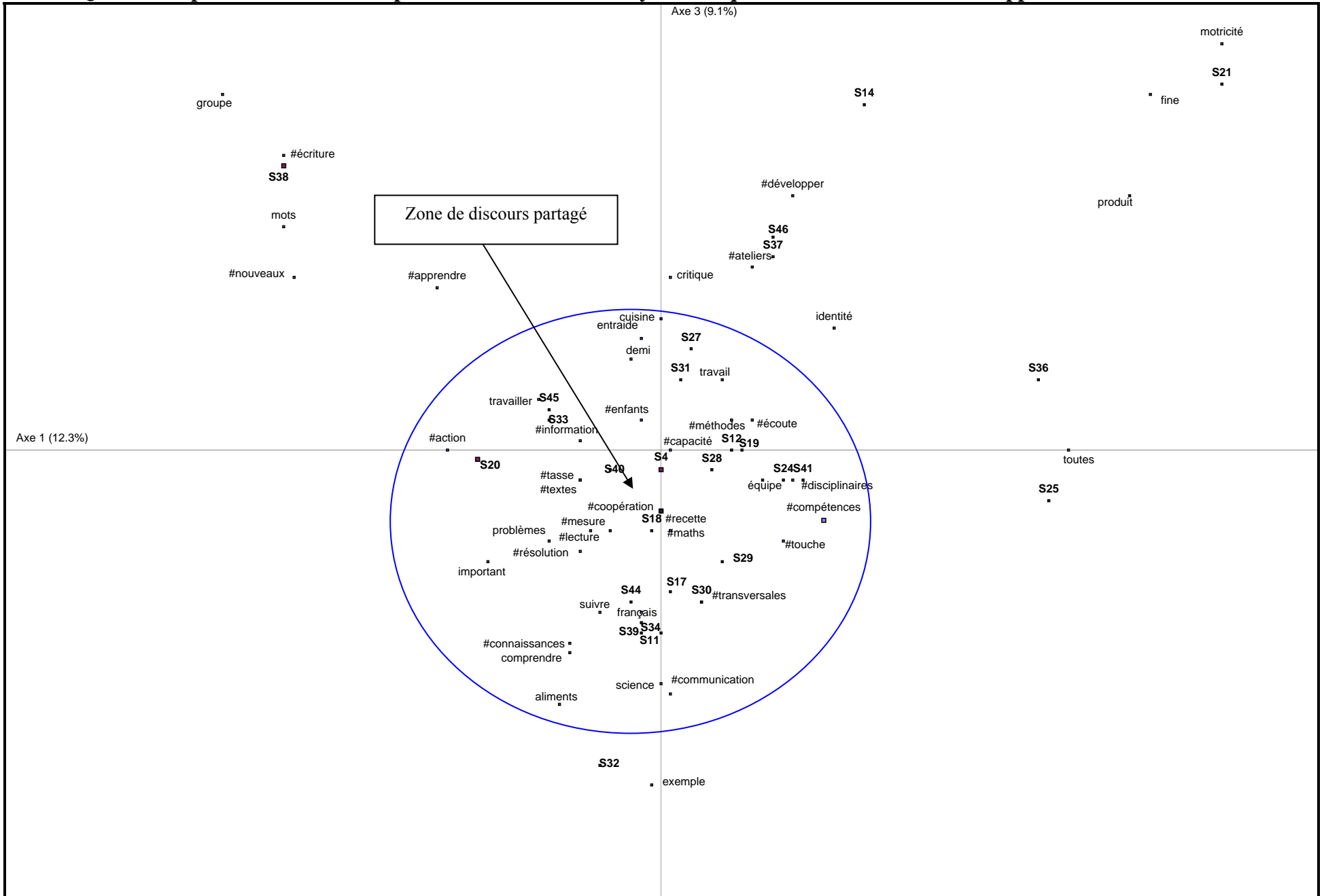
En ce qui concerne les compétences d'ordre disciplinaire ou transversal, selon la variable *Sujet* (cf. figure 9), la plupart des enseignantes et enseignants considèrent que la compétence transversale aide les enfants à:

- Avoir des bonnes méthodes de travail parce qu'ils doivent apprendre à travailler en équipe avec les autres et apprendre à s'organiser. Surtout dans les ateliers de cuisine, ils sont vraiment faits comme des ateliers de coopération;
- Savoir communiquer;
- Avoir des connaissances générales parce qu'il y a des notions sur plusieurs pays ainsi que les aliments et mets qui se rattachent à leurs cultures;
- Développer la capacité de leur jugement critique.

La compétence disciplinaire leur permet de:

- Lire des textes et tenter de les comprendre;
- Comprendre la science et le français;
- Résoudre des problèmes (les mathématiques);
- Travailler avec des mesures, des demi-tasses, des quarts de tasse, donc ça leur permet aussi de travailler les fractions.

Figure 9
AFC du discours des enseignants à la question 4 (variable *Sujet*)
Quelles compétences d'ordre disciplinaire ou transversal croyez-vous que les ateliers aident à développer chez les élèves?



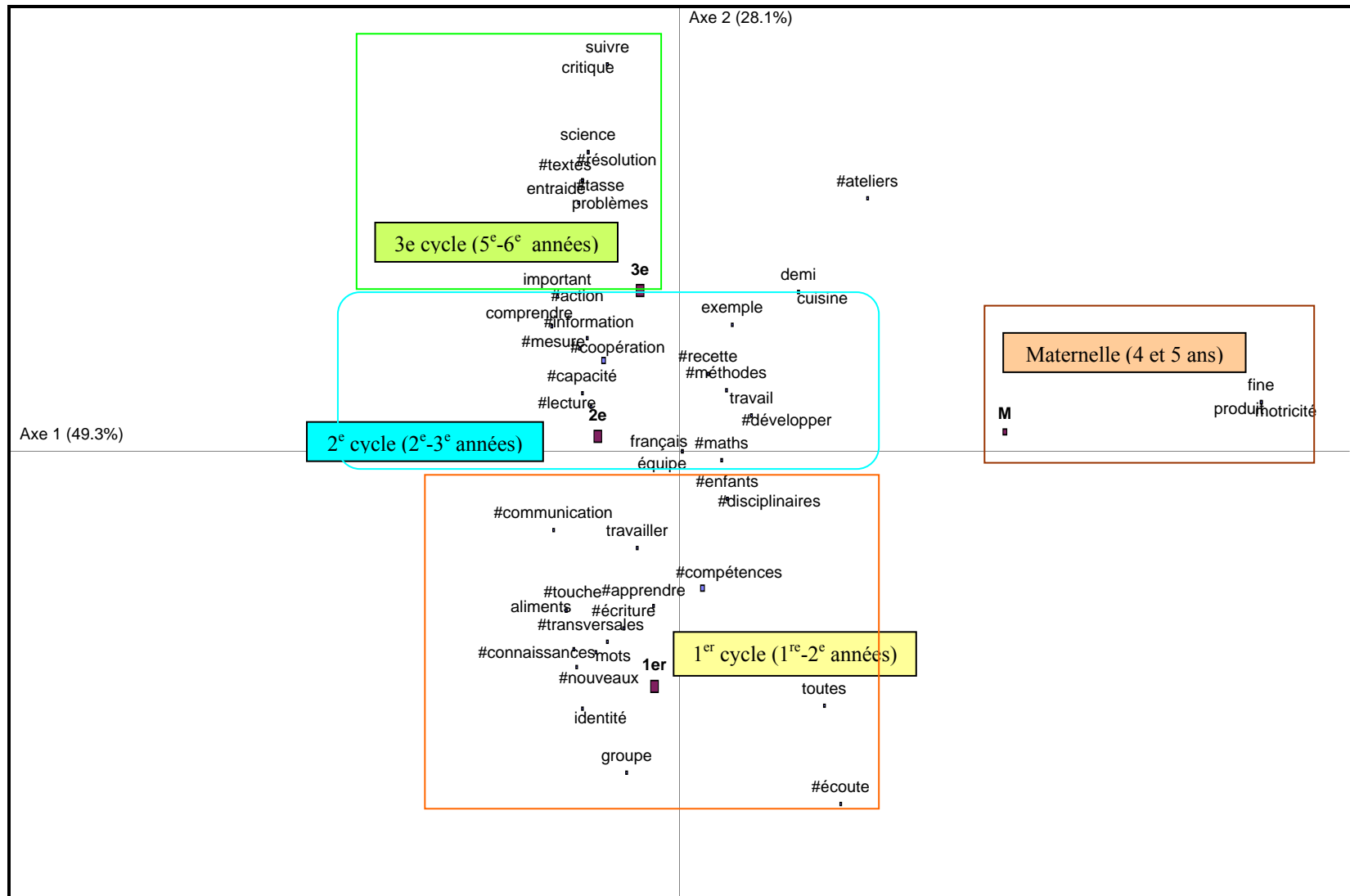
Q.4 QUELLES COMPÉTENCES D'ORDRE DISCIPLINAIRE OU TRANSVERSAL CROYEZ-VOUS QUE LES ATELIERS AIDENT À DÉVELOPPER CHEZ LES ÉLÈVES? POUVEZ-VOUS NOUS DONNER QUELQUES EXEMPLES.

L'analyse factorielle des correspondances du discours des sujets selon la variable *Cycle d'enseignement* (cf. figure 10) permet certains constats intéressants. Ainsi, l'analyse fait ressortir une évolution relativement claire dans le développement des compétences chez les élèves, notamment de la maternelle au 3^e cycle:

- À la maternelle: le développement de la motricité fine;
- Au 1^{er} et 2^e cycle: le développement de compétences langagières (l'apprentissage écriture et lecture - de nouveaux mots);
- Au 3^e cycle: le développement du jugement critique et de la résolution de problèmes.

Il est très intéressant de voir l'évolution dans le développement des compétences chez ces élèves: du développement de la motricité fine à la maternelle au développement du jugement critique et de la résolution de problèmes au 3^e cycle, en passant par le développement de compétences langagières au 1^{er} et 2^e cycle, soit l'apprentissage écriture et lecture - de nouveaux mots.

Figure 10
AFC du discours des enseignants à la question 4 (variable Cycle d'enseignement)
Quelles compétences d'ordre disciplinaire ou transversal
croyez-vous que les ateliers aident à développer chez les élèves?



Q.5 QUELLE UTILISATION FAITES-VOUS DES ACTIVITÉS PRÉPARATOIRES QUE LES NUTRITIONNISTES VOUS SOUMETTENT AVANT CHAQUE ATELIER?

En ce qui concerne les activités préparatoires que les nutritionnistes soumettent aux enseignantes et aux enseignants avant chaque atelier, selon la variable *Sujet* (cf. figure 11), l'analyse du discours fait ressortir les faits suivants.

- C'est une excellente mise en situation en classe. Les enseignantes et les enseignants n'ont pas à le faire ou à chercher eux-mêmes. Ce que les nutritionnistes leur donne, c'est toujours intéressant, simple, court et facile à réaliser.
- C'est important de préparer les enfants avant l'atelier pour qu'ils aient une petite base et qu'ils se sentent un peu plus compétents quand ils arrivent à l'atelier.
- C'est utile pour qu'ils puissent comprendre ce que la nutritionniste leur dit afin qu'ils puissent bien préparer leur recette.

Il y a des activités sur lesquelles les enseignantes et les enseignants mettent beaucoup plus d'emphase, comme sur la lecture pour les étiquettes, les gras, tout ce qui est côté nutrition.

Q.5a SI VOUS NE LES UTILISEZ PAS, EXPLIQUEZ POURQUOI.

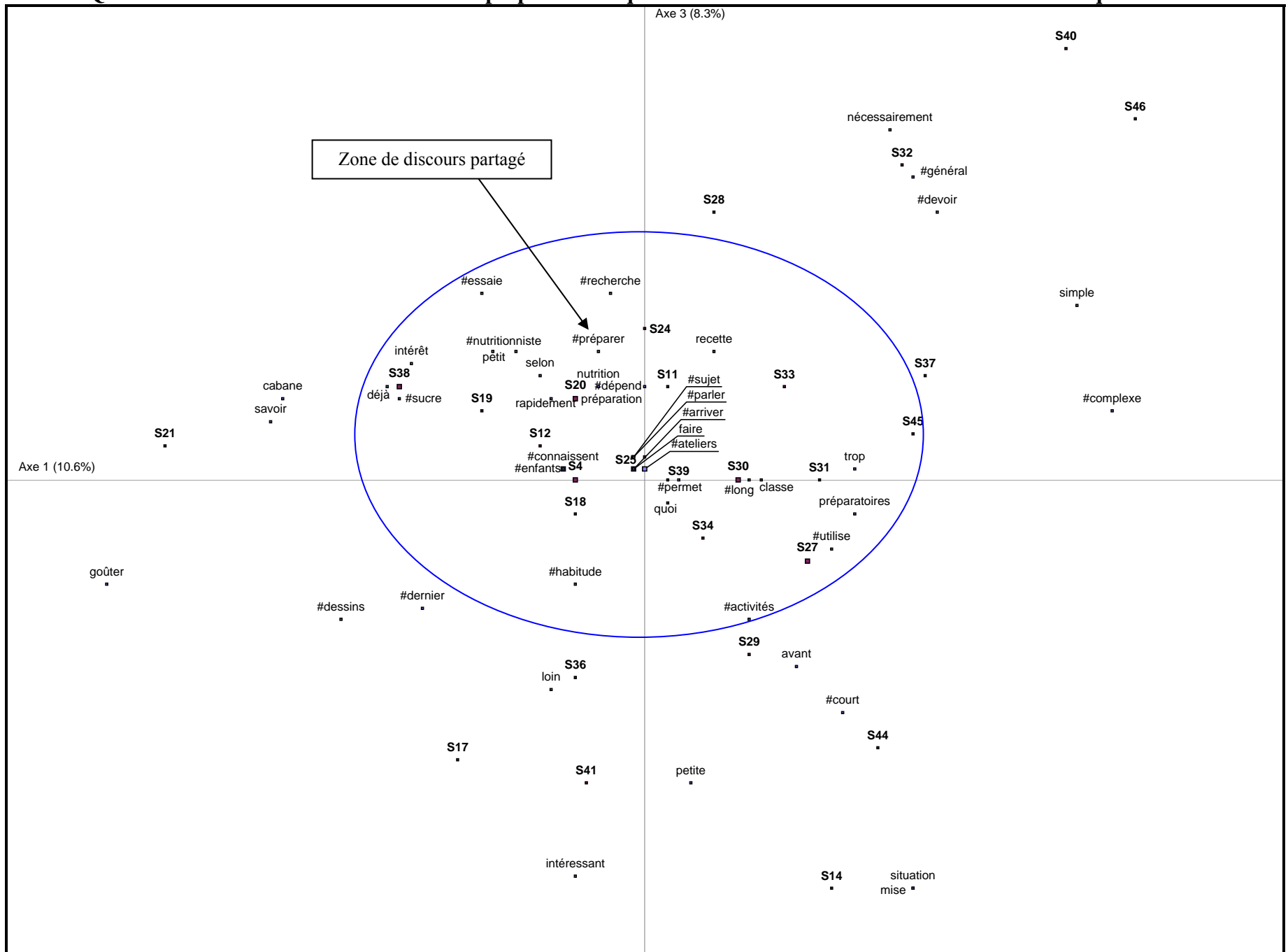
Ce qui ressort davantage de l'AFC est si les enseignantes et les enseignants ne les utilisent pas, c'est parce qu'ils:

- Les combinent aux devoirs;
- N'ont pas assez de temps;
- Trouvent que c'est complexe;
- Laissent les élèves le faire à la maison;
- Trouvent que ça ne s'insère pas dans leur curriculum.

Figure 11

AFC du discours des enseignants à la question 5 (variable *Sujet*)

Quelle utilisation faites-vous des activités préparatoires que les nutritionnistes vous soumettent avant chaque atelier?

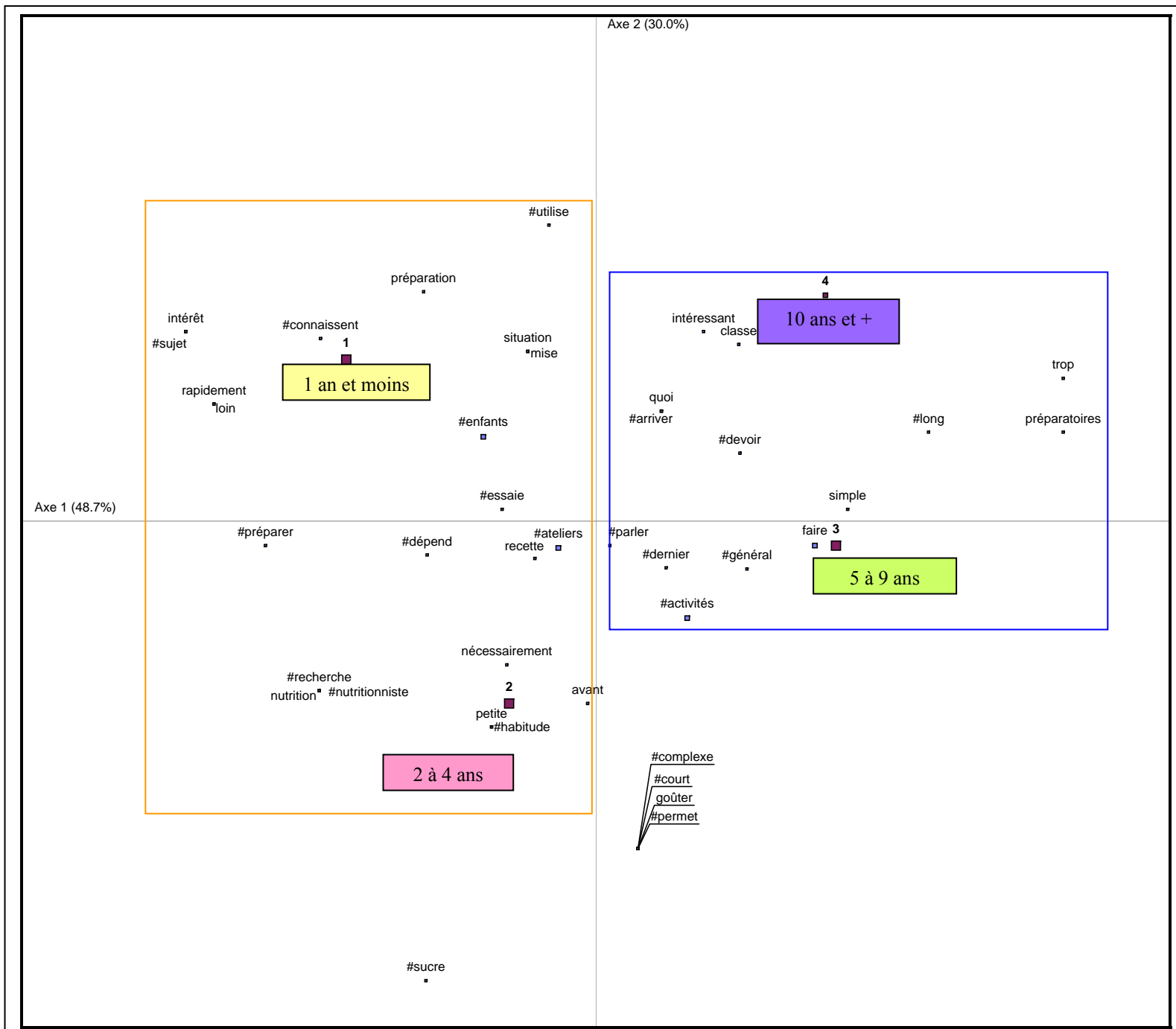


Q.5 QUELLE UTILISATION FAITES-VOUS DES ACTIVITÉS PRÉPARATOIRES QUE LES NUTRITIONNISTES VOUS SOUMETTENT AVANT CHAQUE ATELIER?

Par rapport à la variable *Année d'expérience dans le lieu d'enseignement* (cf. figure 12), l'analyse du discours au regard de cet objet fait ressortir le fait suivant.

Plus les enseignantes et les enseignants ont de l'expérience (10 ans et + et 5 à 9 ans), plus ils considèrent que c'est intéressant d'utiliser des activités préparatoires en classe parce que ce sont des activités simples à faire. Alors que pour celles ou ceux qui ont de 2 à 4 ans d'expérience ou d'un an et moins, ils ont tendance à dire que c'est important de préparer les enfants avant l'atelier pour qu'ils aient une petite base et qu'ils se sentent un peu plus compétents lorsqu'ils arriveront à l'atelier avec les nutritionnistes.

Figure 12
AFC du discours des enseignants à la question 5 (variable *Année d'expérience dans le lieu d'enseignement*)
Quelle utilisation faites-vous des activités préparatoires que les nutritionnistes vous soumettent avant chaque atelier?



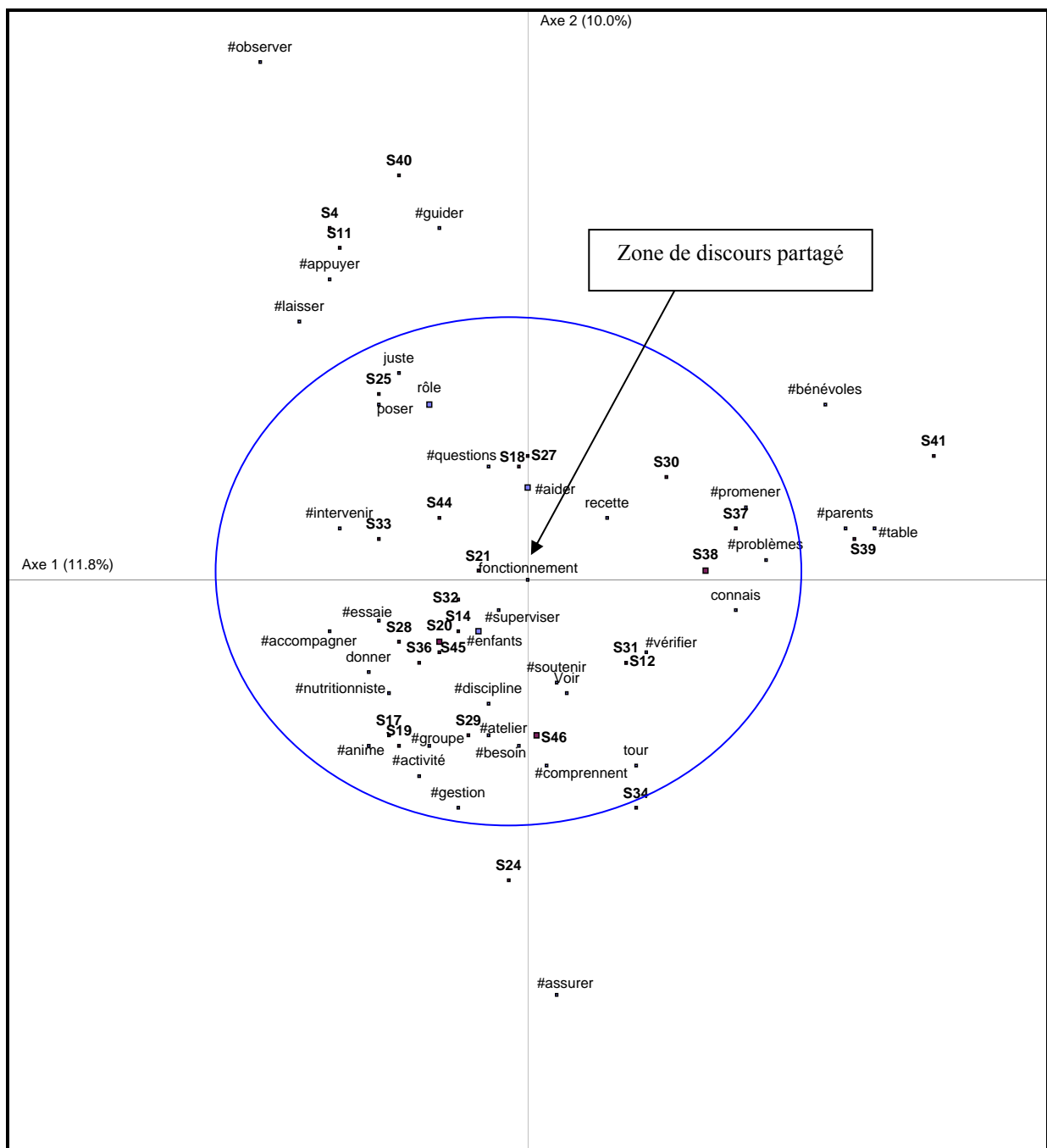
Q.6 VEUILLEZ PRÉCISER VOTRE RÔLE DURANT LES ATELIERS.³

L'analyse factorielle des correspondances du discours des sujets, selon la variable *Sujet* (cf. figure 13), fait ressortir que les enseignantes et enseignants jouent un rôle important durant les ateliers à travers leurs diverses tâches, dont:

- Aider les élèves dans les différentes étapes, surtout ceux qui ont peut-être un peu plus de difficulté;
- Accompagner le groupe quand ils ont des questions;
- Guider les élèves tout au long de la recette et supporter la nutritionniste au niveau de la discipline;
- Superviser pour que tous les élèves puissent participer adéquatement à l'atelier;
- Intervenir auprès des élèves qui ont un trouble de langage;
- Se promener (circuler) autour des tables afin que tout se déroule sans difficulté;
- Vérifier, par le questionnement, l'information avec les élèves.

³ 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 et à la Q.16 de l'item 4N: *Parlez-nous de la présence des enseignants durant vos ateliers et du rôle qu'ils jouent*, qui a été posée aux nutritionnistes.

Figure 13
AFC du discours des enseignants à la question 6 (variable *Sujet*)
Veillez préciser votre rôle durant les ateliers.



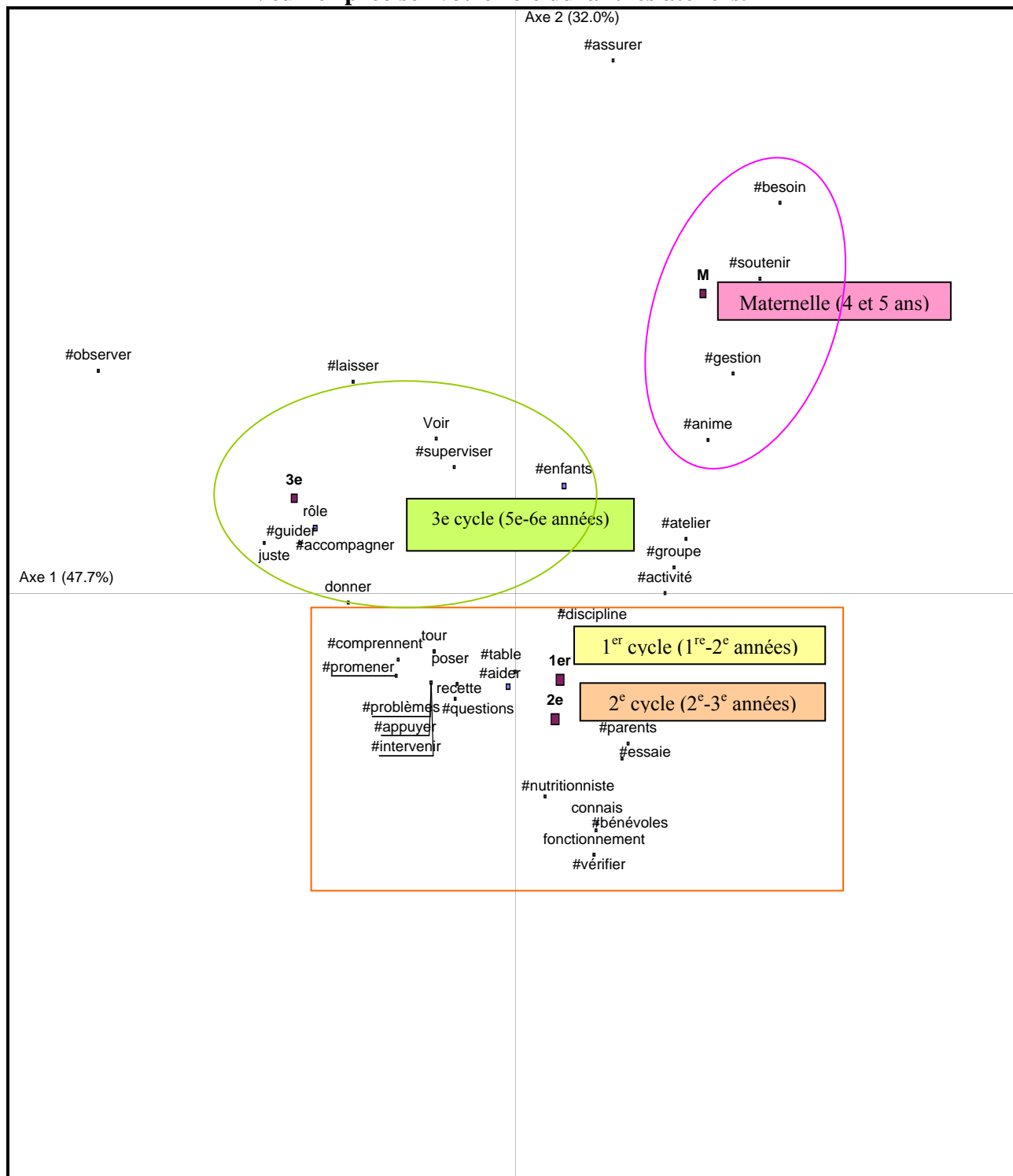
Q.6 VEUILLEZ PRÉCISER VOTRE RÔLE DURANT LES ATELIERS.

L'analyse factorielle des correspondances du discours des sujets, selon la variable *Cycle d'enseignement* (cf. figure 14), amène certains constats intéressants.

- Les enseignantes et les enseignants du 3^e cycle ont un rôle de superviseur. De voir, de guider, d'accompagner la classe et de d'apporter des nouvelles idées. Et parfois, elle observent leurs élèves, tout simplement.
- Tandis qu'à la maternelle, les enseignantes et les enseignants ont davantage tendance à soutenir les enfants dans le besoin.

Certains enseignantes et enseignants du 1^{er} et 2^e cycle circulent autour de la table pour vérifier s'il y a des élèves qui ne comprennent pas ou qui veulent poser des questions. Ils les aident en cas de problèmes ou interviennent directement avec les nutritionnistes. D'autres vérifient, par le questionnement, l'information avec les élèves.

Figure 14
AFC du discours des enseignants à la question 6 (variable *Cycle d'enseignement*)
Veillez préciser votre rôle durant les ateliers.



Q.7 QUELS LIENS FAITES-VOUS ENTRE LES CONTENUS DES ATELIERS ET VOTRE ENSEIGNEMENT?

Ce qui ressort de l'analyse factorielle des correspondances du discours des sujets, selon la variable *Cycle d'enseignement* (cf. figure 15), est extrêmement intéressant.

Nous pouvons constater que les liens sont faits avec les disciplines scolaires: le français et les mathématiques au 3^e cycle, alors qu'ils sont faits avec des thèmes à la maternelle et au 1^{er} cycle.

Nous voyons également une évolution dans les apprentissages à partir de la thématique des produits de l'érable. En effet, à la maternelle on goûte au sirop, au 1^{er} cycle on explore la cabane à sucre, et au 2^e cycle on axe davantage au niveau de l'arbre (l'érable) ainsi que la saison printanière.

Figure 15
AFC du discours des enseignants à la question 7 (variable Cycle d'enseignement)
Quels liens faites-vous entre les contenus des ateliers et votre enseignement?

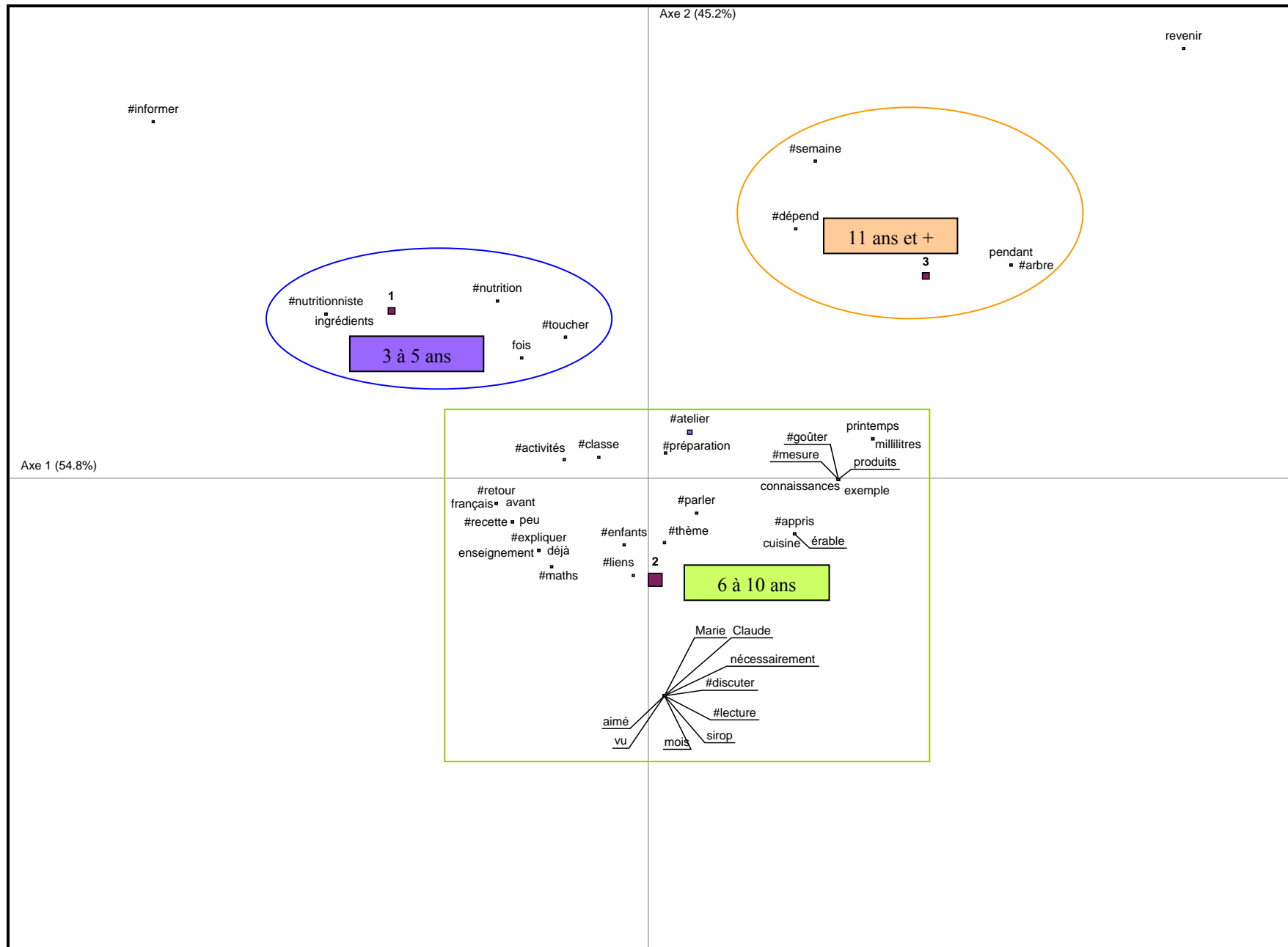


Q.7 QUELS LIENS FAITES-VOUS ENTRE LES CONTENUS DES ATELIERS ET VOTRE ENSEIGNEMENT?

Selon la variable *Année d'expérience* (cf. figure 16), les enseignantes et les enseignants qui ont 11 ans et plus d'expérience ont tendance à répondre que les liens qu'ils ont faits entre les contenus des ateliers et leur enseignement dépendent toujours des thèmes. « Par exemple cette semaine le thème était la cabane à sucre, et on parlait justement de la cabane à sucre pendant toute la semaine. Donc ça c'est vraiment en lien. »

Tandis que celles et ceux qui ont de 6 à 10 ans d'expérience constatent que les liens sont faits avec les disciplines scolaires: le français et les mathématiques.

Figure 16
AFC du discours des enseignants à la question 7 (variable *Année d'expérience*)
Quels liens faites-vous entre les contenus des ateliers et votre enseignement?

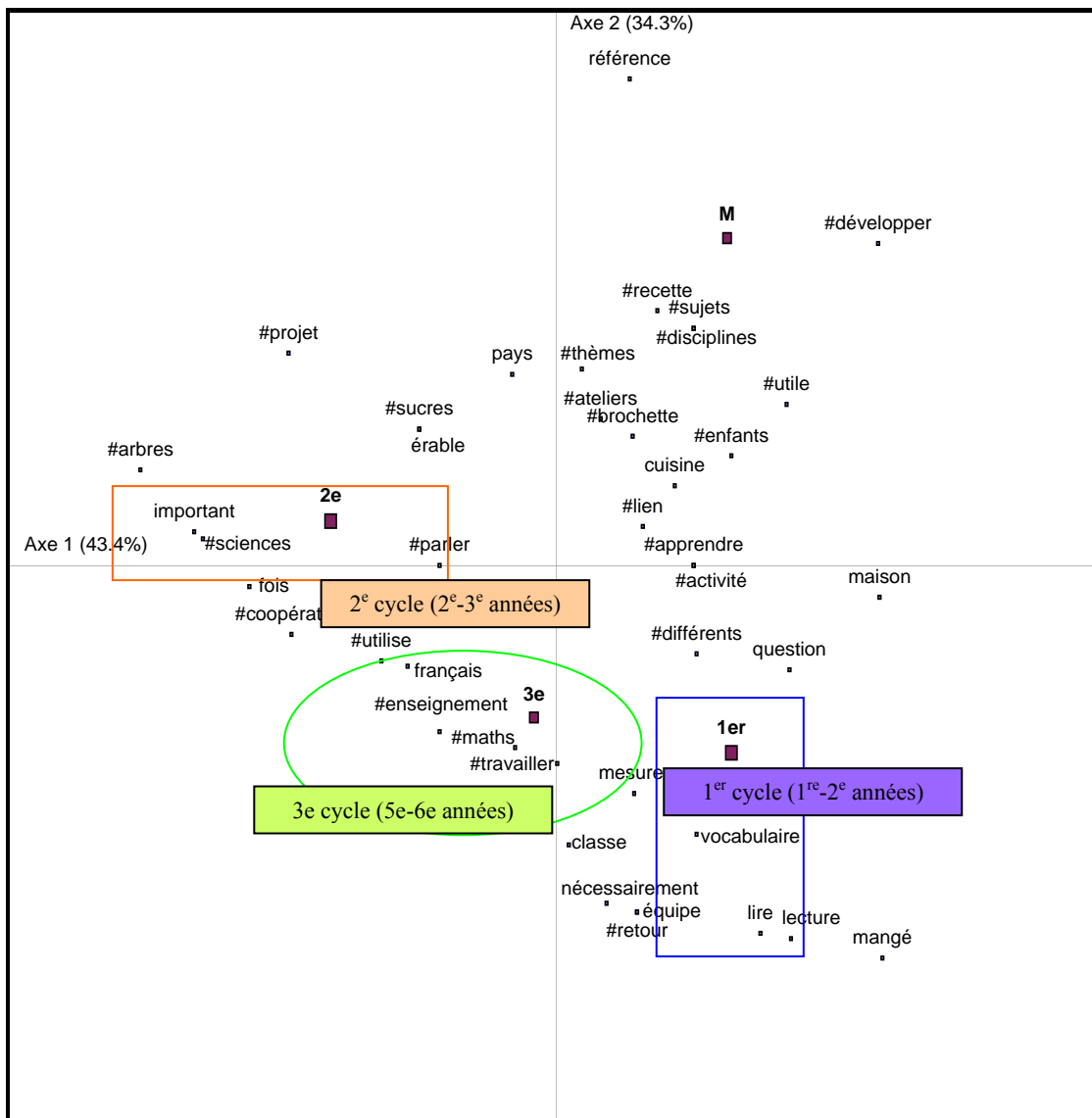


Q.8 POUVEZ-VOUS ILLUSTRER EN QUOI LES SUJETS (CONTENUS THÉORIQUES, OBJETS TRAITÉS) EXPLORÉS DURANT LES ATELIERS VOUS SONT UTILES POUR L'ENSEIGNEMENT DE CERTAINES DISCIPLINES?

Ce qui ressort des réponses des enseignantes et enseignants, selon la variable *Cycle d'enseignement* (cf. figure 17):

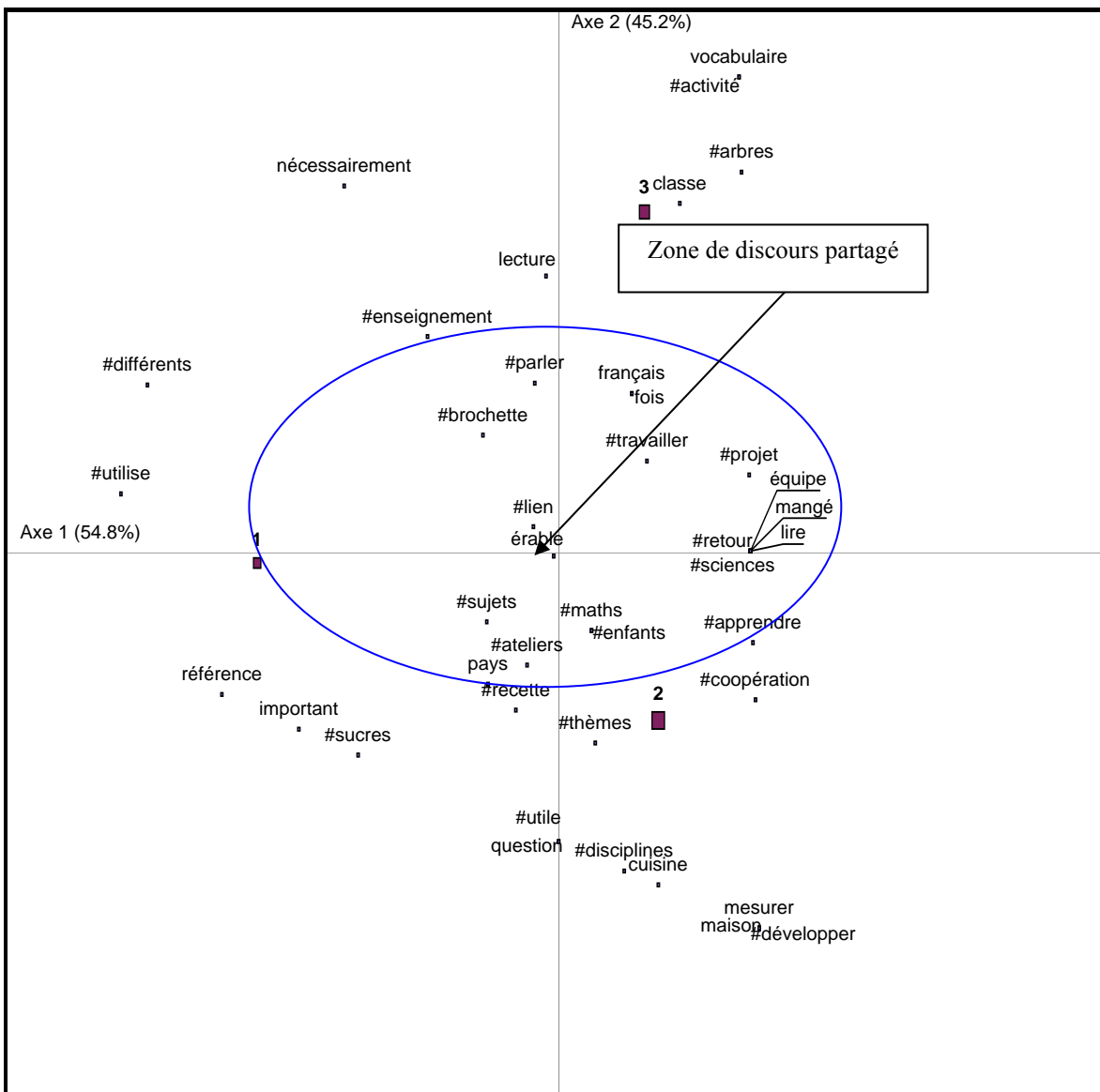
- Celles et ceux qui enseignent aux élèves du 3^e cycle ont tendance à dire que les contenus théoriques explorés pendant les ateliers sont utiles pour l'enseignement du français et des mathématiques, notamment pour mesurer et pour faire comprendre les fractions;
- Celles et ceux qui enseignent aux élèves du 2^e cycle considèrent que les sujets (contenus théoriques, objets traités) explorés durant les ateliers sont importants pour l'enseignement des sciences. « À titre d'exemple, on a parlé de l'érable, c'est sûr qu'on va revenir avec ça, ou les arbres, ou la pollution, etc. »;
- Celles et ceux qui enseignent aux élèves du 1^{er} cycle constatent que les sujets abordés lors des ateliers permettent aux enfants de connaître le vocabulaire et de travailler avec toutes sortes de disciplines, autant en lecture, histoire-géo, et d'acquérir de nouvelles connaissances.

Figure 17
AFC du discours des enseignants à la question 8 (variable *Cycle d'enseignement*)
Pouvez-vous illustrer en quoi les sujets (contenus théoriques, objets traités) explorés
durant les ateliers vous sont utiles pour l'enseignement de certaines disciplines?



Les lecteurs peuvent constater les réponses des sujets à partir du plan factoriel selon la variable *Année d'expérience* ci-dessous (cf. figure 18).

Figure 18
AFC du discours des enseignants à la question 8 (variable *Année d'expérience*)
Pouvez-vous illustrer en quoi les sujets (contenus théoriques, objets traités) explorés durant les ateliers vous sont utiles pour l'enseignement de certaines disciplines?



2.3 THÈME 3: CARACTÉRISTIQUES DU PROJET PC-PR À L'ÉGARD DU DISPOSITIF

Q.9 LORS DES ATELIERS, QUELLES SONT LES PRINCIPALES DIFFICULTÉS RENCONTRÉES?⁴

D'une manière générale, l'analyse du discours des enseignantes et des enseignants permet de constater que lors des ateliers les principales difficultés sont:

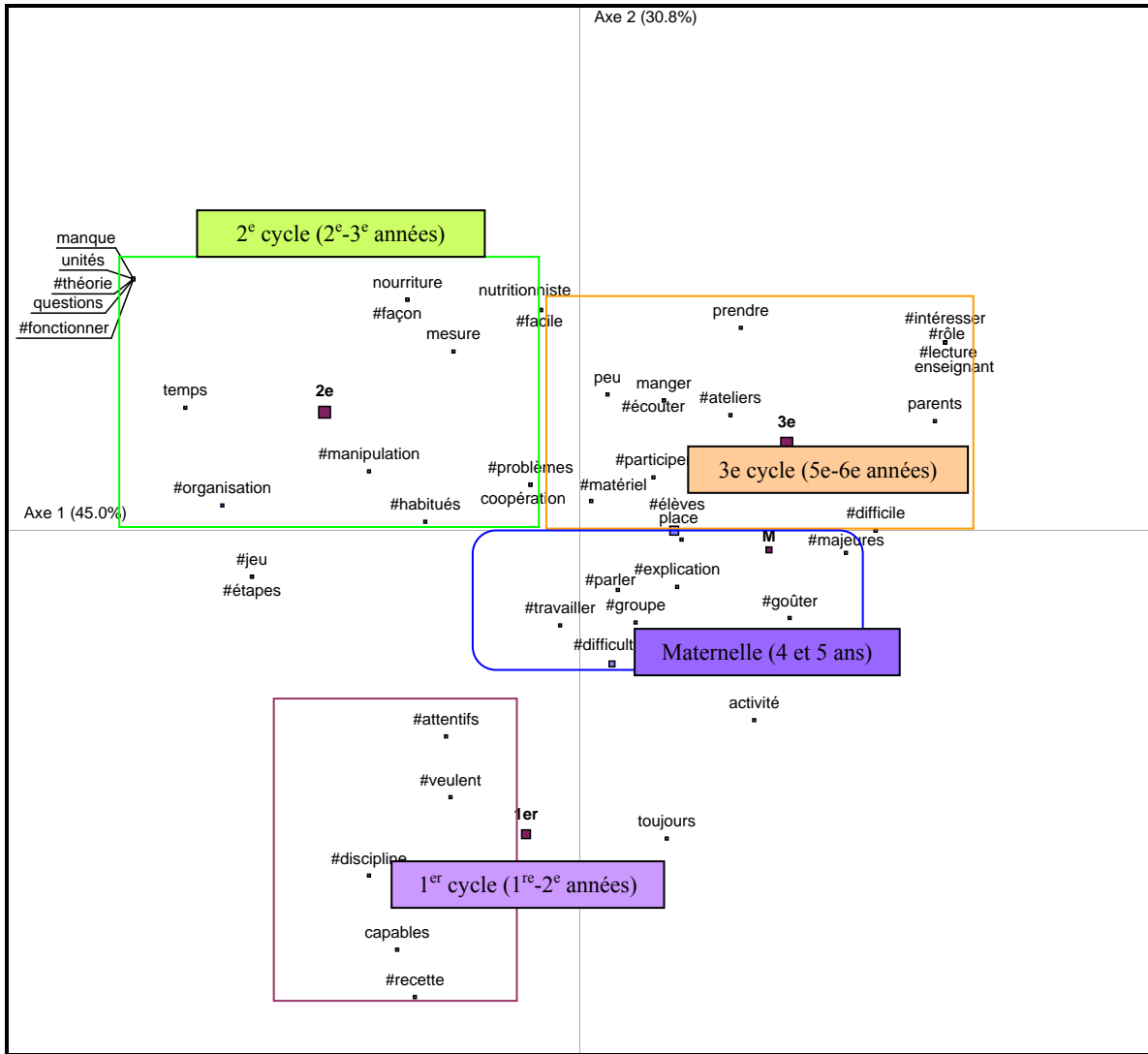
- Certains enfants ont de la difficulté à prendre leur place dans l'équipe (côté disciplinaire);
- Certains appréhendent le rôle de chef;
- Certains ont de la difficulté à s'organiser;
- Certains enfants veulent aller trop vite pour effectuer les recettes;
- Les enfants ont beaucoup de choses à dire, donc c'est sûr qu'une des difficultés c'est qu'ils soient en mesure d'attendre leur tour et d'écouter ce que les autres ont à dire;
- Parfois la difficulté est une contrainte de temps. On manque un petit peu de temps pour, soit la dégustation, soit la partie théorique.

Selon la variable *Cycle d'enseignement* (cf. figure 19), certains faits ressortent davantage:

- Celles et ceux qui enseignent à la maternelle ont tendance à dire qu'il y a des difficultés au niveau du travail de groupe, de l'explication et de l'excitation, parce que les enfants ont le goût de manger et de goûter, alors à ce moment-là l'écoute est très difficile;
- Pour les élèves du 1^{er} cycle, les enseignantes et les enseignants ont tendance à constater qu'ils ont la difficulté au niveau de la discipline, de l'attention et de la capacité de comprendre la recette;
- Celles et ceux qui enseignent au 2^e cycle considèrent que les difficultés sont du côté temps, organisation, manipulation, coopération et habitude;
- Celles et ceux qui enseignent au 3^e cycle ont tendance à dire qu'il y a des difficultés au niveau du respect du rôle du lecteur parce que souvent quand c'est un élève plus faible qui a ce rôle, où il doit lire beaucoup, les autres vont s'impatienter parce que ça ne va pas assez vite au niveau de la lecture.

⁴ Cette question correspond à la Q.9 de l'item 6P: *Quelles sont les principales difficultés rencontrées durant les ateliers?*, qui a été posée aux parents.

Figure 19
AFC du discours des enseignants à la question 9 (variable *Cycle d'enseignement*)
Lors des ateliers, quelles sont les principales difficultés rencontrées?

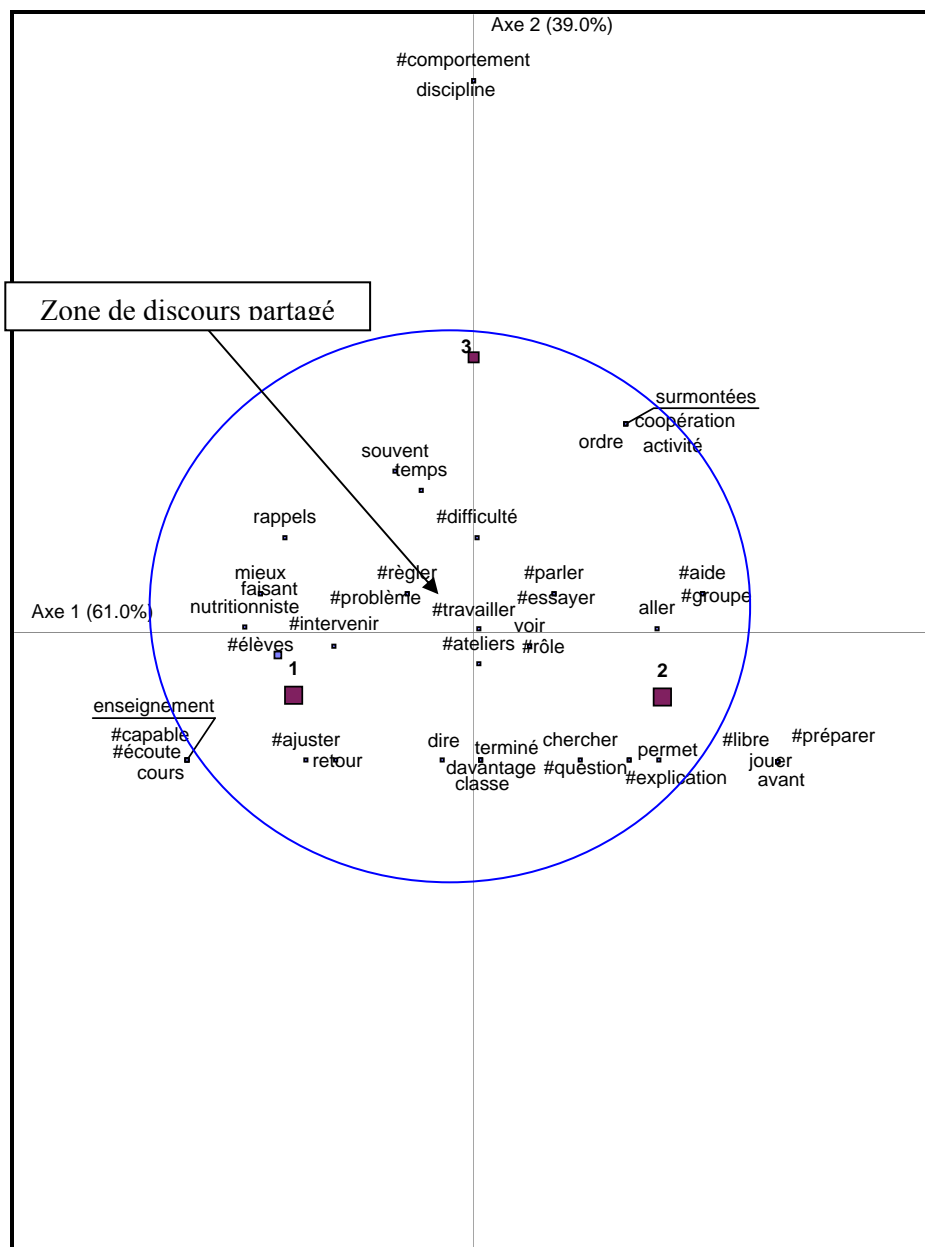


Q.10 COMMENT CES DIFFICULTÉS SONT-ELLES SURMONTÉES?

Peu importe le niveau d'expérience, selon la variable *Année d'expérience* (cf. figure 20), la majorité des enseignantes et des enseignants répondent que pour surmonter ces difficultés, il faut:

- S'organiser au niveau du temps;
- Faire des rappels à l'ordre;
- Faire un retour sur ce qui s'est passé pour se réajuster par la suite;
- Intervenir pour certains points auprès des élèves ou au niveau des conflits qui peuvent survenir;
- Aller voir les groupes qui ont des conflits ou problèmes et intervenir
- Travailler en classe avant d'aller aux ateliers de cuisine, faire des groupes et parler un peu de coopération;
- Essayer de leur expliquer comment faire les choses correctement et le pourquoi;
- S'ajuster pour aller chercher l'attention des élèves qui écoutent moins.

Figure 20
AFC du discours des enseignants à la question 10 (variable Année d'expérience)
Comment ces difficultés sont-elles surmontées?



Q.11 SELON VOUS, QUELLES SONT LES PRINCIPALES RETOMBÉES POSITIVES DES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION SUR L'ÉLÈVE?⁵

Q.11a SUR LE PARENT ET SUR LA FAMILLE.

Q.11b POUR LES ENSEIGNANTS.

Q.11 LES PRINCIPALES RETOMBÉES POSITIVES DES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION SUR L'ÉLÈVE.

En ce qui concerne les principales retombées positives des ateliers de cuisine-nutrition sur l'élève, selon la variable *Cycle d'enseignement* (cf. figure 21), nous obtenons les faits saillants du discours modal suivant:

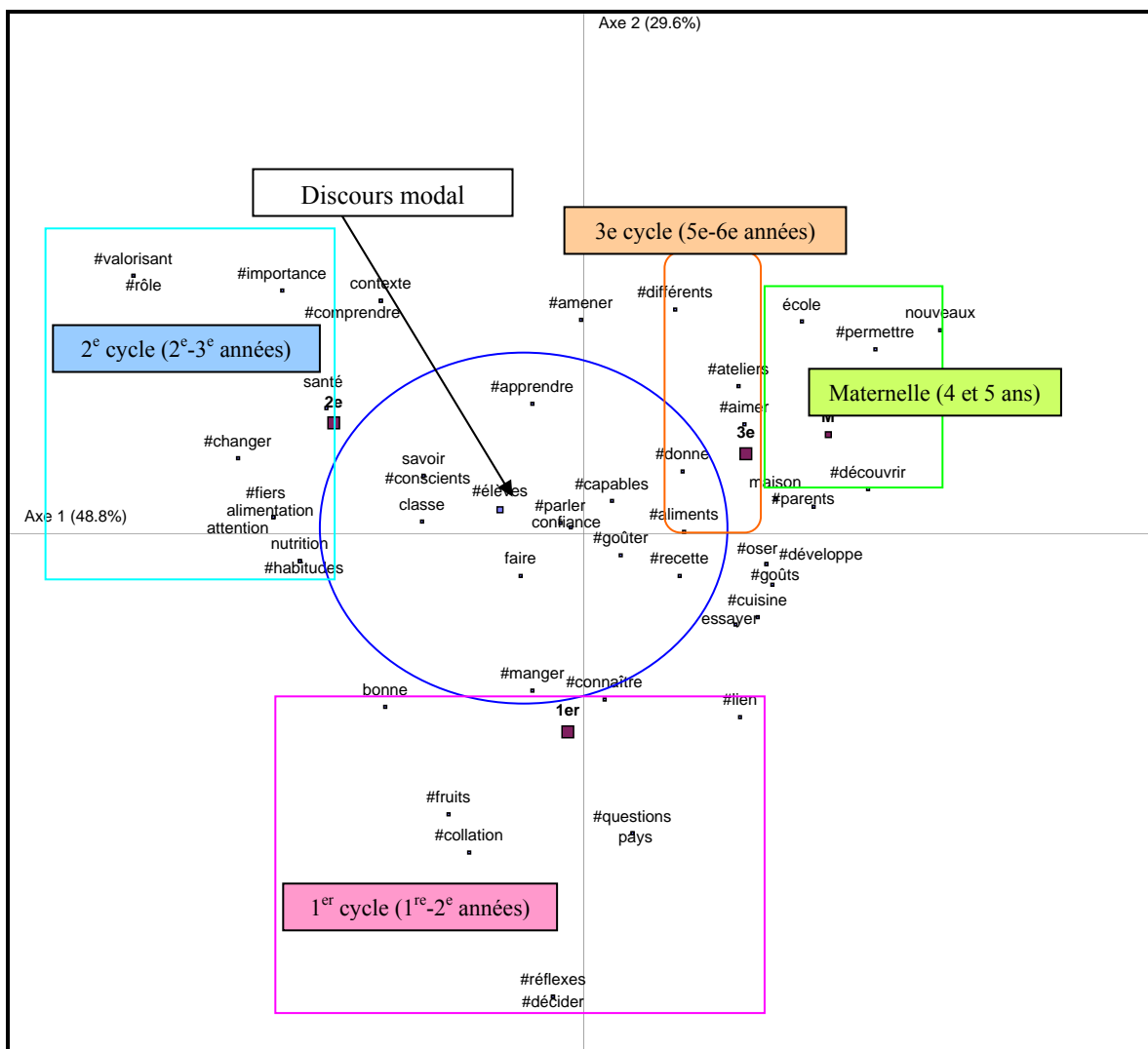
- Pour certains élèves, ils sont conscients qu'on doit faire attention à notre santé;
- D'autres sont heureux de connaître des aliments qu'ils n'ont jamais entendu parler et de savoir ce qu'il est préférable de manger;
- Ils développent une confiance en soi;
- Parler dans leur famille de ce qu'ils ont appris en classe quant à l'importance d'une saine alimentation;
- Connaître des recettes, en refaire à la maison ou remettre la recette à la maman;
- Apprendre à connaître les aliments qu'ils n'osent pas goûter.

Il est très intéressant de voir les réponses des enseignantes et enseignants selon le cycle d'enseignements, de la maternelle au 3^e cycle, au regard des principales retombées positives des ateliers de cuisine-nutrition.

- À la maternelle, les élèves découvrent et peuvent goûter de nouveaux aliments.
- Au 1^{er} cycle, suite aux ateliers, ils vont mieux orienter leurs choix pour leurs collations, comme choisir des fruits au lieu des croustilles. De plus, ces ateliers de cuisine-nutrition leur permettent de connaître la cuisine des autres pays.
- Au 2^e cycle, les élèves peuvent comprendre le contexte scolaire et l'importance de l'alimentation, changer leurs habitudes, être conscients qu'il faut faire attention à leur santé. Et ils sont fiers d'eux.
- Au 3^e cycle, les élèves apprécient grandement le fait de rapporter à la maison, à leurs parents, les mets qu'ils ont préparés dans l'atelier pour leur faire goûter.

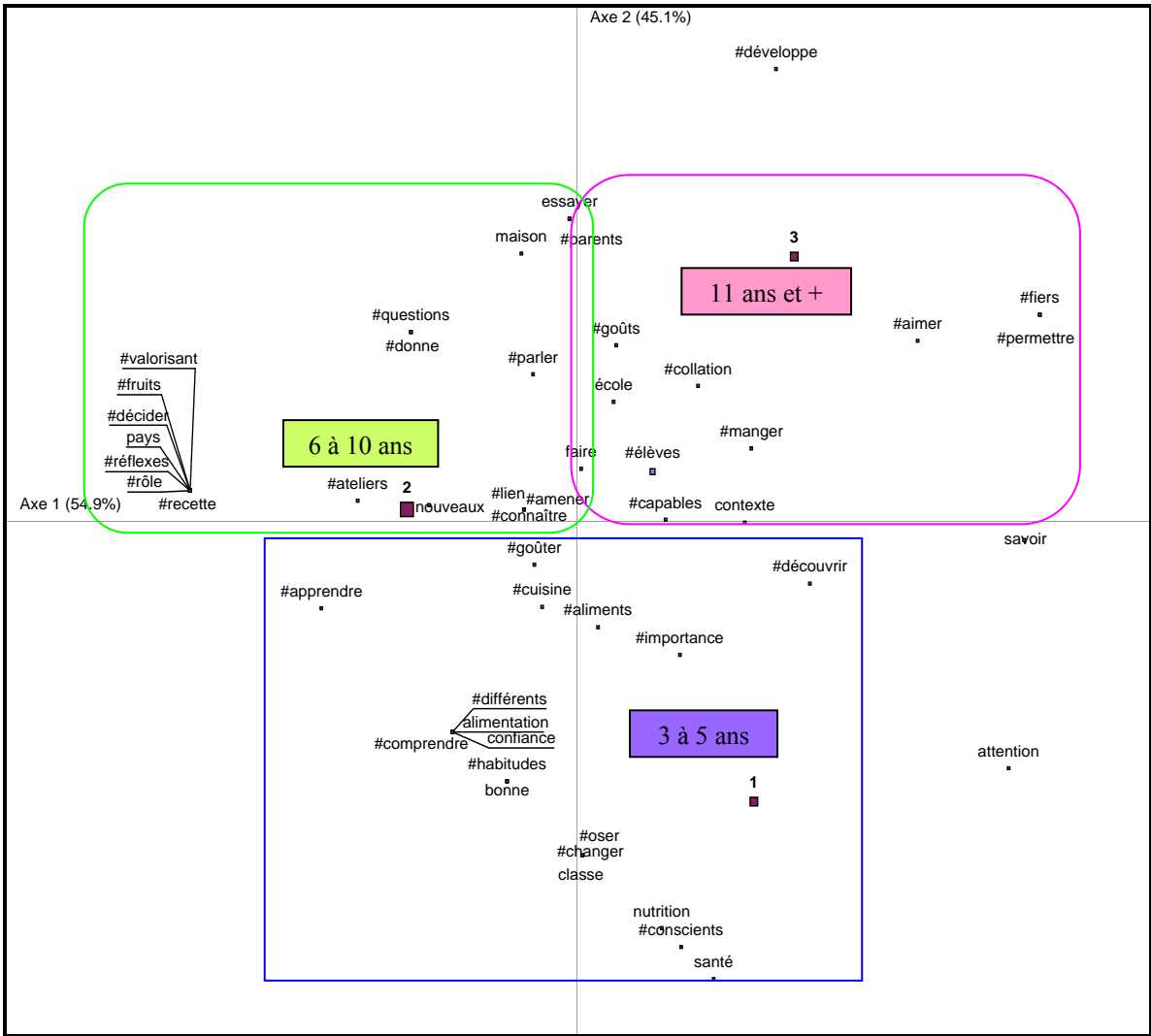
⁵ Cette question correspond à la Q.10 de l'item 6P: *Selon vous, quelles sont les principales retombées positives des ateliers de cuisine-nutrition pour les enfants?*, qui a été posée aux parents.

Figure 21
AFC du discours des enseignants à la question 11 (variable *Cycle d'enseignement*)
Quelles sont les principales retombées positives des ateliers de cuisine-nutrition sur l'élève?



À cette question, il est aussi intéressant de voir les réponses des enseignantes et enseignants selon variable *Année d'expérience* (cf. figure 22).

Figure 22
AFC du discours des enseignants à la question 11 (variable *Année d'expérience*)
Quelles sont les principales retombées positives des ateliers de cuisine-nutrition sur l'élève?

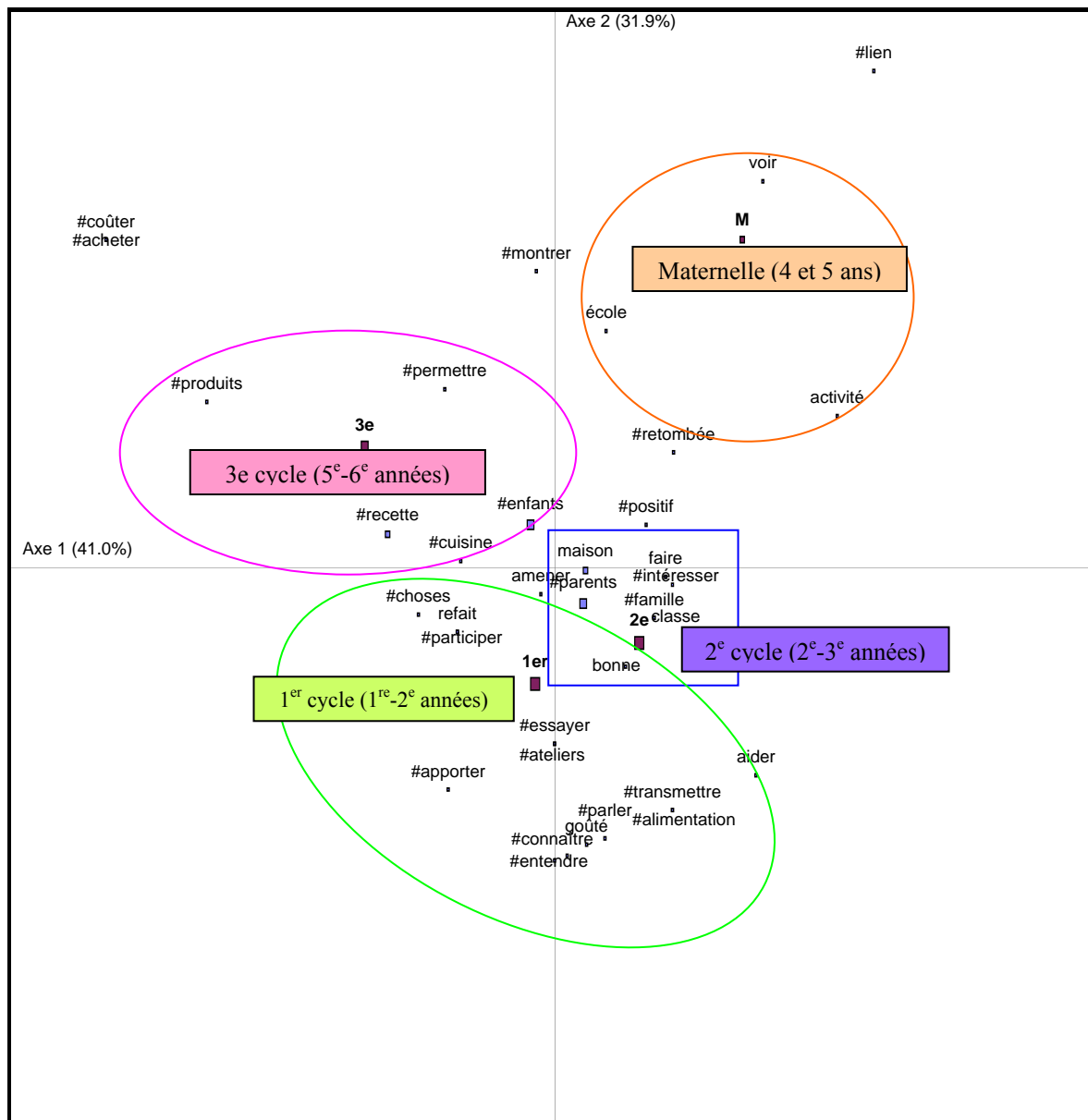


Q.11a LES PRINCIPALES RETOMBÉES POSITIVES DES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION SUR LE PARENT ET SUR LA FAMILLE.

Selon la variable *Cycle d'enseignement* (cf. figure 23), les principales retombées que les enseignantes ou les enseignants identifient sont essentiellement les suivantes:

- Permettre de voir comment fonctionne leur enfant à l'école (selon celles et ceux qui enseignent à la maternelle);
- Permettre de participer aux activités en classe avec leur enfant, de les observer, d'apprendre et participer à la dégustation (selon celles et ceux qui enseignent au 1^{er} cycle);
- S'intéresser à ce que leurs enfants ont fait en classe, amener la recette à la maison et la refaire (selon celles et ceux qui enseignent au 2^e cycle);
- Permettre d'acheter les produits nécessaires et réaliser la recette chez soi (selon celles et ceux qui enseignent au 3^e cycle).

Figure 23
AFC du discours des enseignants à la question 11a (variable Cycle d'enseignement)
Quelles sont les principales retombées positives des ateliers de cuisine-nutrition
sur le parent et sur la famille?

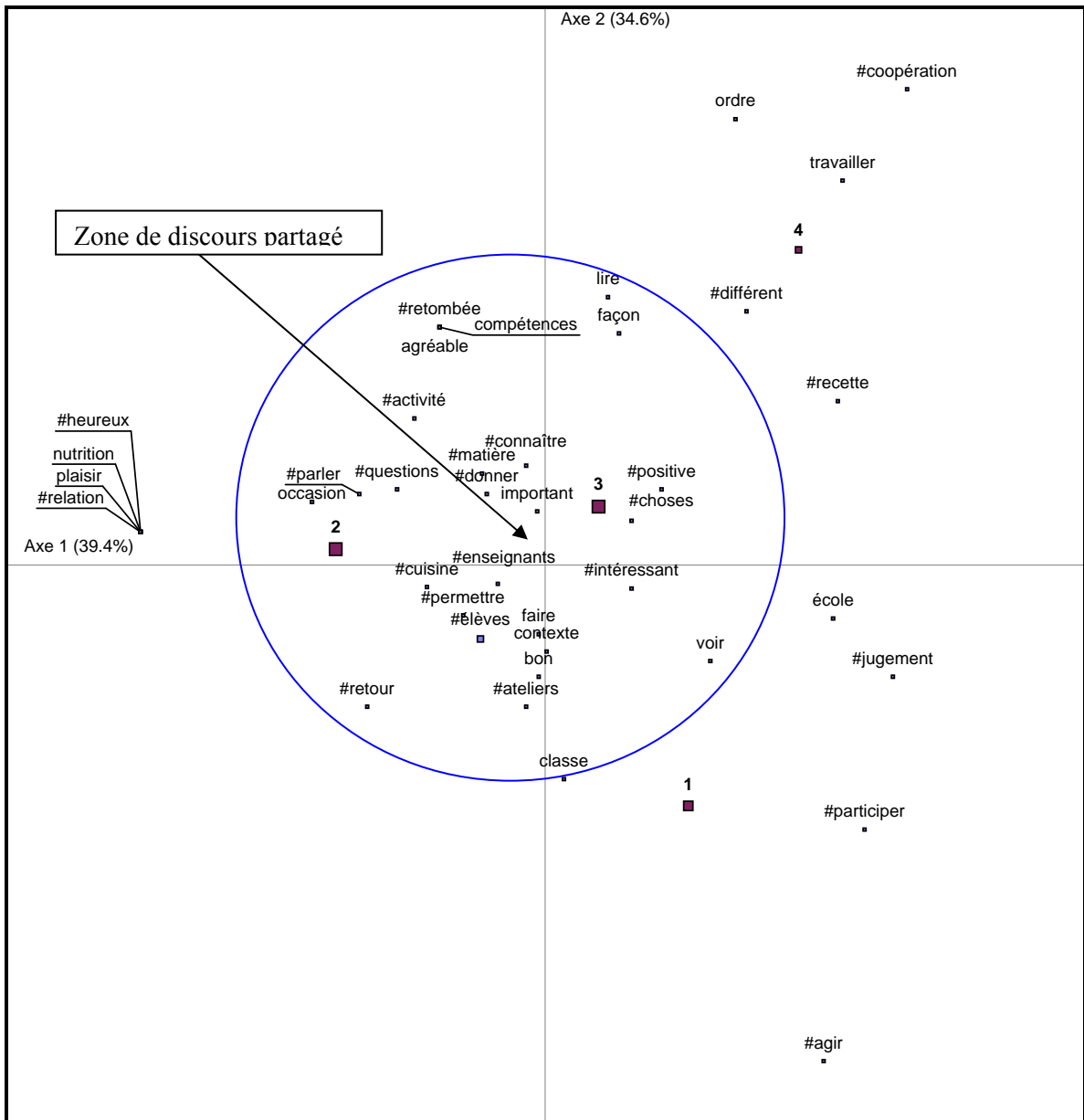


Q.11b LES PRINCIPALES RETOMBÉES POSITIVES DES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION POUR LES ENSEIGNANTS.

Peu importe le nombre d'années d'expérience dans le lieu d'enseignement (cf. figure 24), les principales retombées des ateliers identifiées sont les suivantes:

- C'est un projet (activité) important (e), intéressant(e) et agréable à travailler avec les élèves;
- L'importance de connaître les bienfaits d'une saine alimentation;
- C'est une occasion pour poser des questions, parler et discuter avec la nutritionniste des différentes recettes;
- Cela permet de voir les enfants dans un autre contexte qui est différent de celui de la classe (faire lire la recette et préparer la cuisine, etc.);
- Cela permet de faire un retour avec ce qui a été fait (Exemple: sur le sirop d'érable, qu'est-ce qui les avait frappé, est-ce qu'ils s'en souviennent?);
- Certains ateliers ont même fait découvrir certains légumes que l'enseignant(e) ne connaissait pas du tout.

Figure 24
AFC du discours des enseignants à la question 11b
 (variable *Année d'expérience dans le lieu d'enseignement*)
Quelles sont les principales retombées positives des ateliers de cuisine-nutrition sur le parent et sur les enseignants?



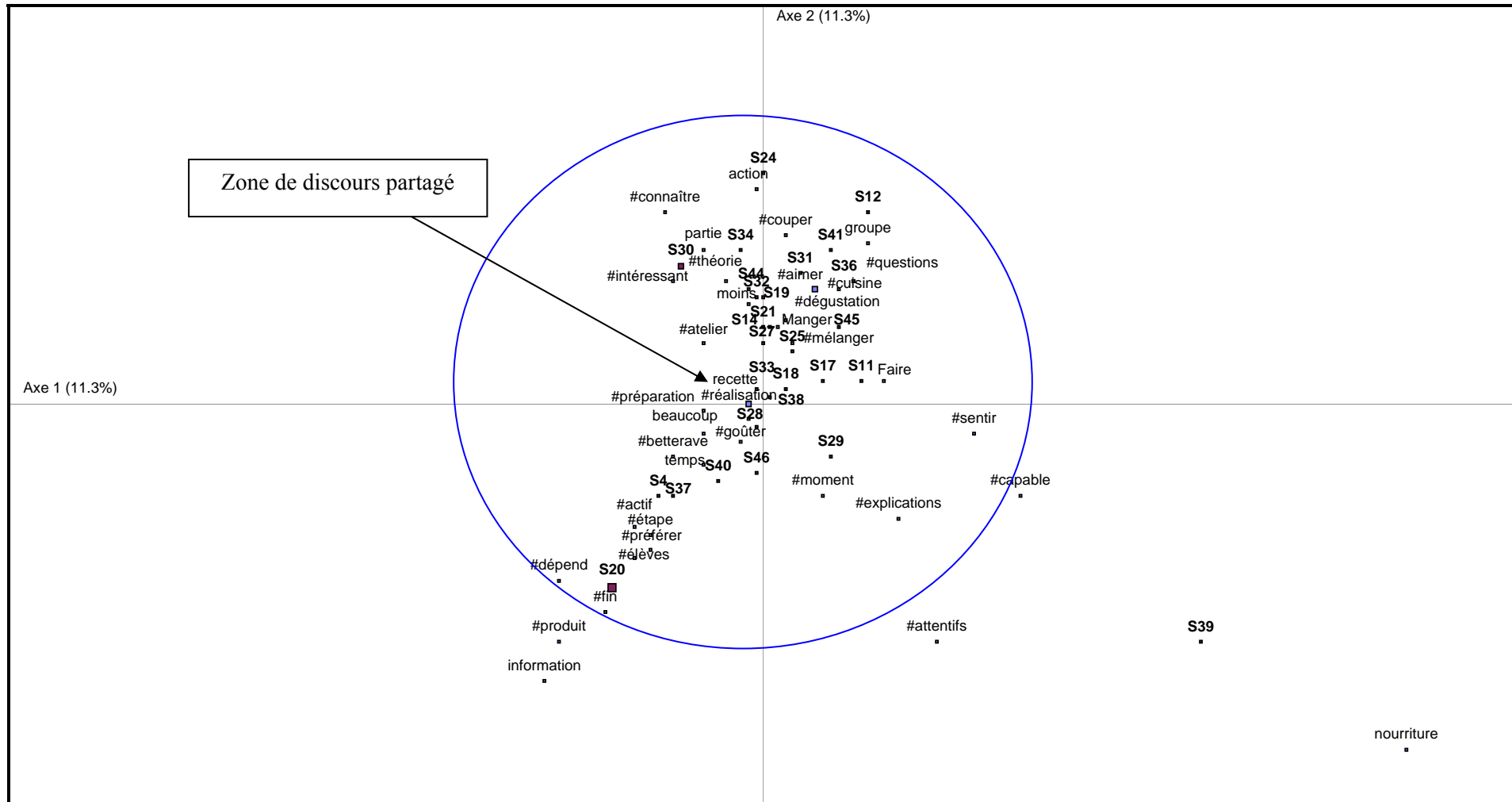
Q.12 QUELS ASPECTS OU MOMENTS DES ATELIERS LES ENFANTS SEMBLent-ILS PRÉFÉRER D'AVANTAGE? VEUILLEZ DONNER DES EXEMPLES.⁶

Selon la variable *Sujet* (cf. figure 25), les aspects ou moments des ateliers où les enfants semblent préférer davantage sont les suivants:

- Être en action/Faire la recette: ce que les enfants aiment le plus c'est de préparer, de couper, de mélanger et de râper. C'est toute l'étape de la préparation / réalisation de la recette dans la cuisine. Ils sont vraiment actifs. Ils se sentent capables de préparer une bonne recette;
- Manger/déguster ce qu'ils ont fait;
- Être en groupe et séparer les aliments;
- Se sentir important de faire de la nourriture;
- Quand ils ont terminé la recette, ils sont souvent très fiers d'eux devant le produit final, qui est beau et bon en même temps;
- Être attentifs à ce qu'ils font.

⁶ La Q.11 de l'item 5E correspond 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 et la Q.14 de l'item 4N: *Quels aspects ou moments des ateliers les enfants semblent-ils préférer d'avantage? Veuillez donner des exemples*, qui a été posée aux nutritionnistes.

Figure 25
AFC du discours des enseignants à la question 12 (variable *Sujet*)
Quels aspects ou moments des ateliers les enfants semblent-ils préférer davantage?



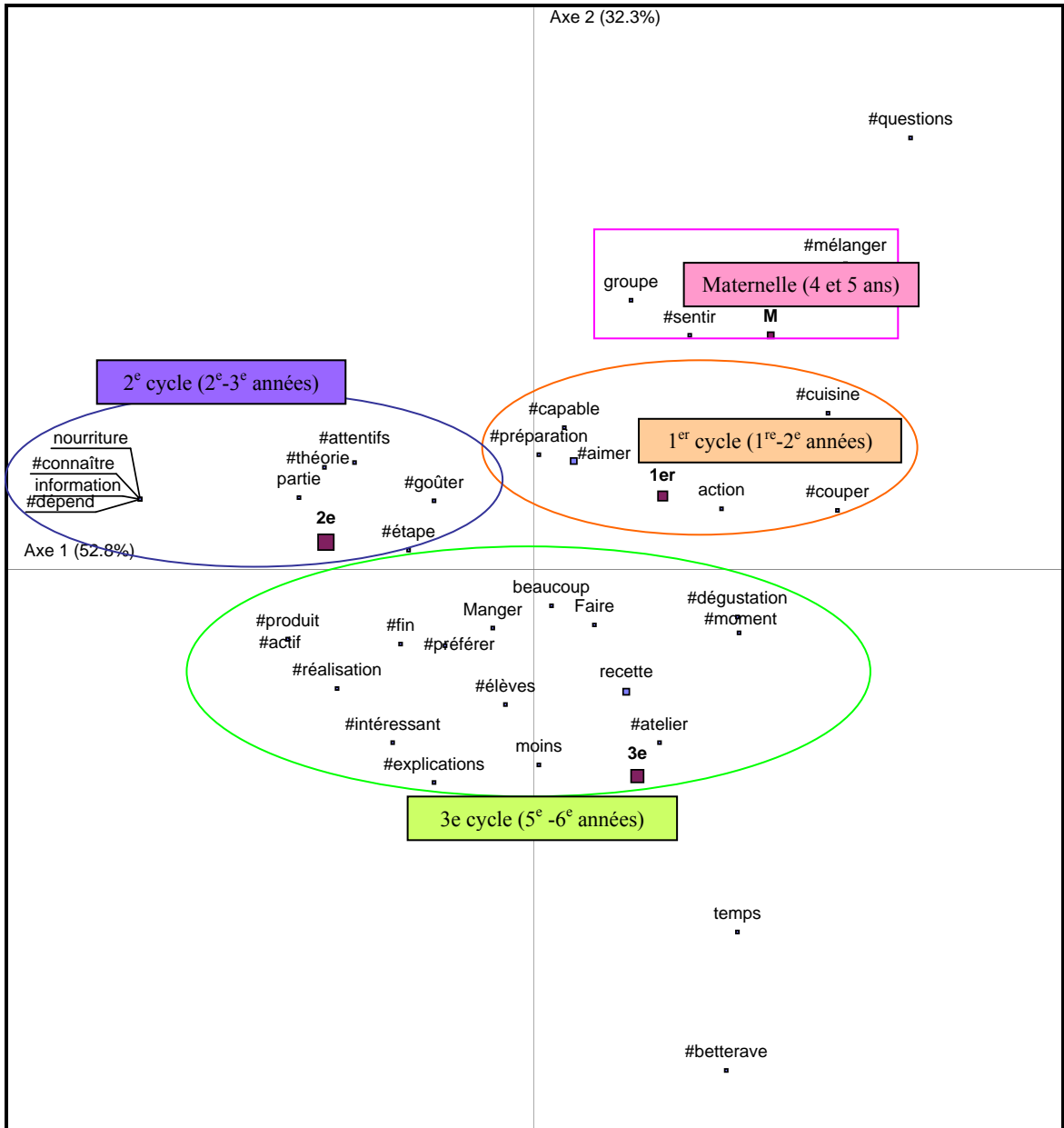
Q.12 QUELS ASPECTS OU MOMENTS DES ATELIERS LES ENFANTS SEMBENT-ILS PRÉFÉRER D'AVANTAGE?

Selon la variable *Cycle d'enseignement* (cf. figure 26), les enseignantes et les enseignants de chaque cycle ont tendance à constater que:

- À la maternelle, les enfants aiment mélanger et travailler en groupe;
- Au 1^{er} cycle, ils aiment être en action, c'est-à-dire couper, préparer et chercher des ingrédients. Ils se sentent capables de faire la cuisine;
- Au 2^e cycle, ils sont contents de connaître la nourriture et de la goûter, mais ils aiment moins la partie théorique et ils sont moins attentifs aux explications;
- Au 3^e cycle, ils adorent faire la recette. Et à la fin de l'atelier, le moment de dégustation, ils aiment goûter.

Figure 26

AFC du discours des enseignants à la question 12 (variable *Cycle d'enseignement*)
Quels aspects ou moments des ateliers les enfants semblent-ils préférer davantage?



Q.13 D'APRÈS VOUS, LA PARTICIPATION DE PARENTS ET DE SPÉCIALISTES DANS LES CLASSES DURANT LES ATELIERS PRÉSENTE-T-ELLE UN INTÉRÊT? SI OUI, LEQUEL ET POURQUOI? SI NON, POURQUOI?

Selon la variable *Sujet* (cf. figure 27), les enseignantes et les enseignants répondent majoritairement oui au regard de la participation de parents et de spécialistes dans les classes durant les ateliers. Cette participation présente un grand intérêt et il peut:

- Être enrichissant d'avoir le commentaire ou le soutien d'un parent auprès d'un enfant;
- Permettre de voir les activités qui sont proposées à l'école dans le cadre d'un thème donné;
- Permettre de créer des liens parents/enfants intéressants (Les enfants sont tellement fiers quand leurs parents participent à une activité qu'ils vivent à l'école);
- Permettre un lien et une collaboration parents/enseignant;
- Découvrir différentes recettes qu'ils peuvent refaire à la maison;
- Permettre une bonne supervision autour des tables: les questionner au fur et à mesure pour vérifier leurs connaissances ou pour vérifier s'ils ont bien mesurer;
- Permettre de voir leurs enfants dans un cadre de classe: comment ils sont, comment ils fonctionnent et comment ils réagissent;
- Permettre de leur montrer comment travailler en classe avec leurs enfants.

La participation des spécialistes est importante:

- Ils peuvent voir les enfants qui ont de la difficulté;
- Ils peuvent aborder des sujets que les enseignantes et les enseignants connaissent moins et ça peut être enrichissant pour la classe.

Q.13 D'APRÈS VOUS, LA PARTICIPATION DE PARENTS ET DE SPÉCIALISTES DANS LES CLASSES DURANT LES ATELIERS PRÉSENTE-T-ELLE UN INTÉRÊT? SI OUI, LEQUEL ET POURQUOI? SI NON, POURQUOI?

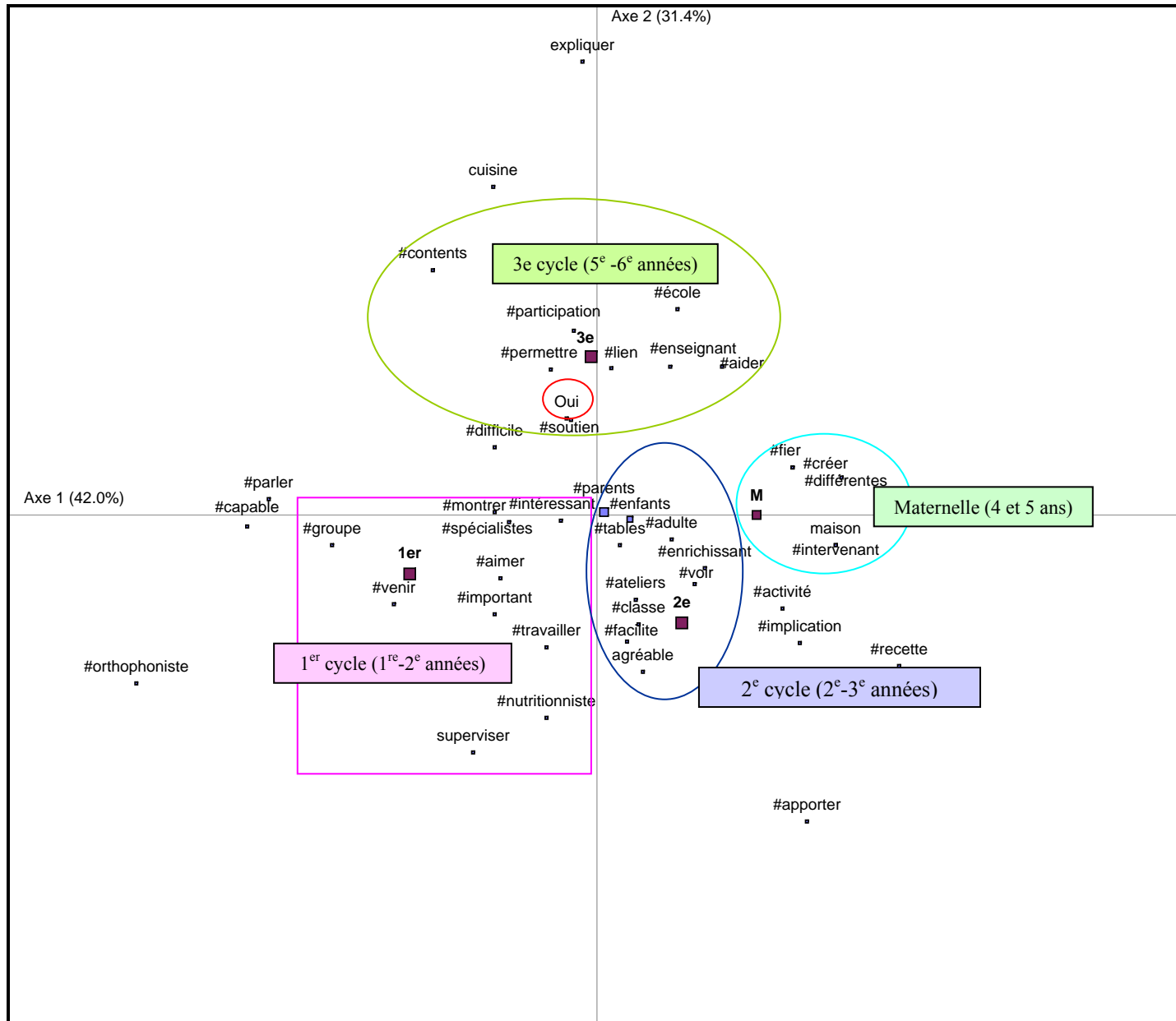
Selon la variable *Cycle d'enseignement* (cf. figure 28), les enseignantes et les enseignants de chaque cycle considèrent que la participation de parents et de spécialistes dans les classes durant les ateliers présente un intérêt important:

- Celles et ceux qui enseignent à la maternelle ont tendance à dire que plus il y a d'intervenants, plus c'est aidant. Et les tout-petits sont très heureux quand leurs parents sont présents en classe aux ateliers;
- Celles et ceux qui enseignent au 1^{er} cycle considèrent que la participation de parents dans les classes durant les ateliers est importante et intéressante pour leur montrer comment travailler avec les enfants. Les parents peuvent aider à superviser les tables pendant les ateliers;
- Celles et ceux qui enseignent au 2^e cycle constatent que la participation de parents, des adultes est agréable, enrichissante et facilite les ateliers;
- Celles et ceux qui enseignent au 3^e cycle ont tendance à dire que la participation de parents est un soutien, une aide et permet un lien parents/enseignants.

Figure 28

AFC du discours des enseignants à la question 13 (variable *Cycle d'enseignement*)

D'après vous, la participation de parents et de spécialistes dans les classes durant les ateliers présente-t-elle un intérêt?



Q.13 D'APRÈS VOUS, LA PARTICIPATION DE PARENTS ET DE SPÉCIALISTES DANS LES CLASSES DURANT LES ATELIERS PRÉSENTE-T-ELLE UN INTÉRÊT? SI OUI, LEQUEL ET POURQUOI? SI NON, POURQUOI?

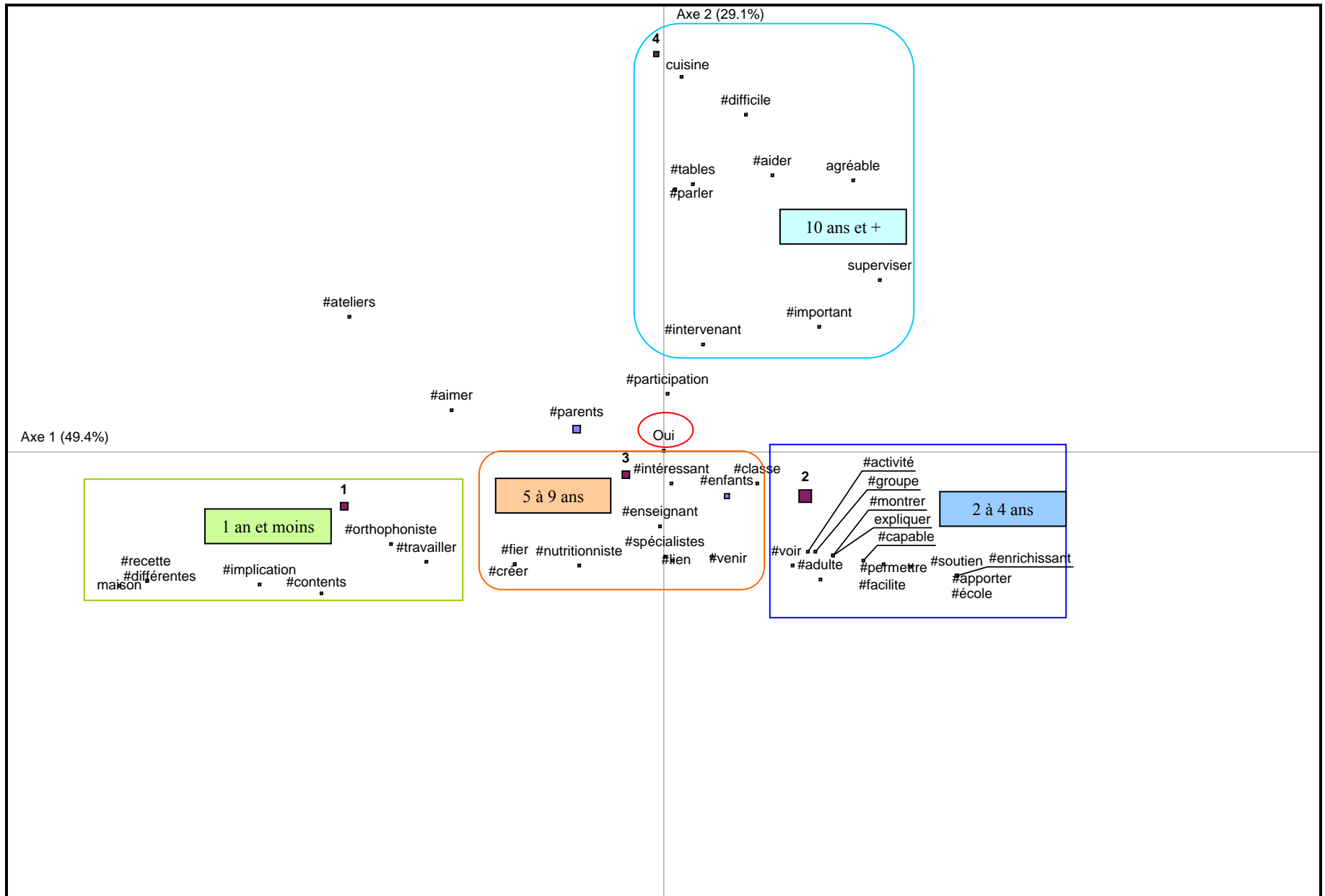
Selon la variable *Année d'expérience* (cf. figure 29), peu importe le nombre d'années d'expérience, la participation de parents et de spécialistes dans les classes durant les ateliers présente un intérêt important. Ce qui ressort de l'AFC:

- 10 ans et plus: les parents peuvent aider les enseignants à superviser les tables, leur présence est agréable;
- 5 à 9 ans: la participation de parents est importante parce que cela peut créer des liens parents/enfants intéressants;
- 2 à 4 ans: c'est du soutien, c'est enrichissant;
- 1 an et moins: les parents peuvent découvrir des différentes recettes de la maison.

Figure 29

AFC du discours des enseignants à la question 13 (variable *Année d'expérience*)

D'après vous, la participation de parents et de spécialistes dans les classes durant les ateliers présente-t-elle un intérêt?



Q.14 POURRIEZ-VOUS NOUS DÉCRIRE EN QUELQUES MOTS LES PRINCIPALES COMPÉTENCES ET QUALITÉS QUE DOIT DÉTENIR UNE NUTRITIONNISTE QUI INTERVIENT DANS LE CADRE DES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION?

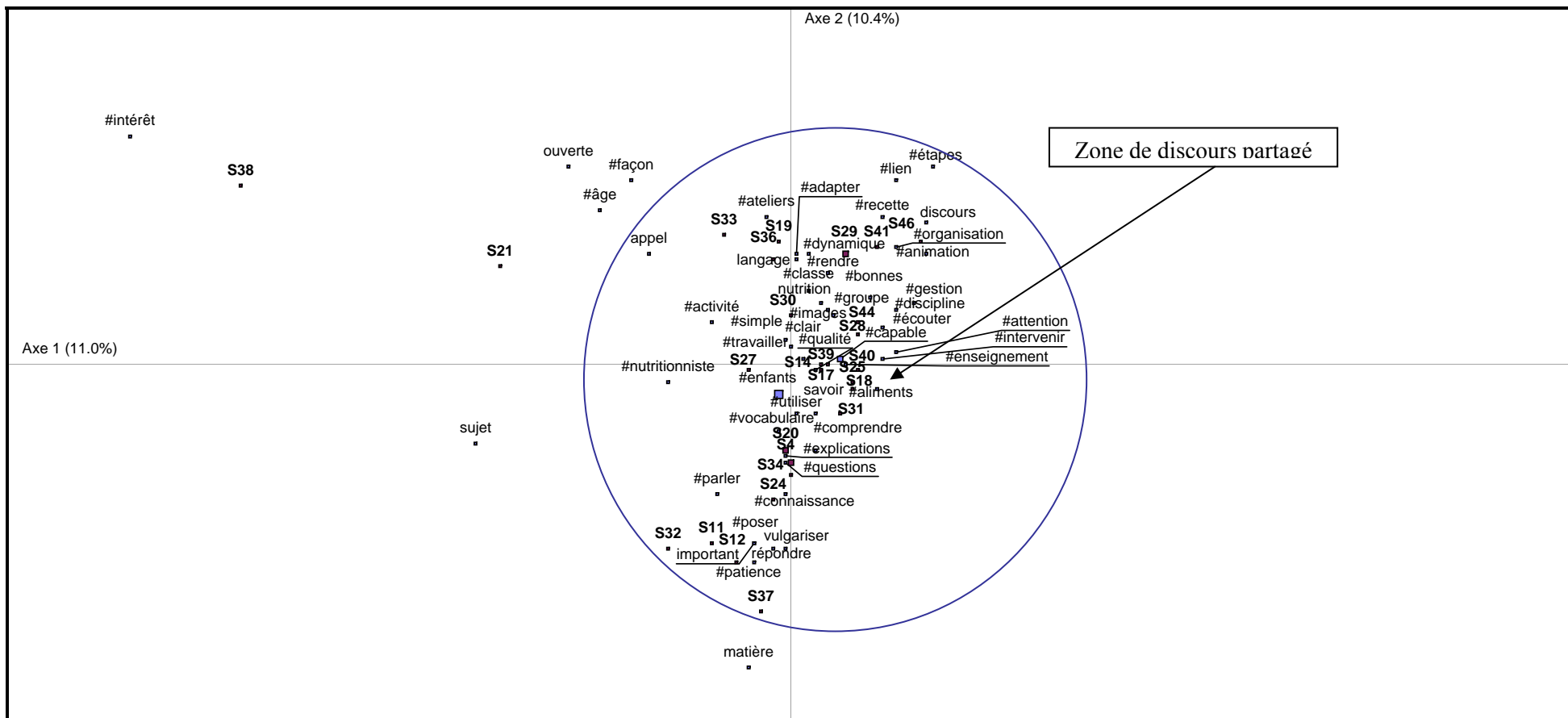
Ce qui ressort de l'AFC, selon la variable *Sujet* (cf. figure 30) au regard des principales compétences et qualités que doit détenir une nutritionniste, sont les points suivants:

- Avoir des bonnes connaissances et être capable de transmettre leurs connaissances;
- Être dynamique;
- Être claires, concises et accessibles au niveau du langage et au niveau des liens;
- Être capable de s'adapter au niveau des enfants, du groupe et au niveau d'âge (Exemple: Ce n'est pas le même discours avec un enfant de 5 ans qu'avec un enfant de 12 ans);
- Savoir s'adapter avec certains parents;
- Avoir de la patience, de la compréhension;
- Être capable de poser les bonnes questions et d'amener les élèves à être curieux, à poser plus de questions;
- Être capable de répondre au maximum de questions posées;
- Avoir une bonne capacité d'organisation et d'animation dans le groupe;
- Être capable d'intervenir auprès des enfants quand il y a un problème de discipline;
- Être ouverte aux opinions, aux idées et laisser parler les enfants;
- utiliser des dessins et des images pour rendre les choses simples;
- Être capable de vulgariser avec les enfants lorsqu'elle explique, parce que si c'est trop technique, les enfants vont décrocher;
- Être capable de mettre en images ce qu'elle explique parce que des fois ce sont des termes que même si on veut vulgariser, c'est important que les enfants aient le bon vocabulaire.

Figure 30

AFC du discours des enseignants à la question 14 (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 de cuisine-nutrition?



Q.14 POURRIEZ-VOUS NOUS DÉCRIRE EN QUELQUES MOTS LES PRINCIPALES COMPÉTENCES ET QUALITÉS QUE DOIT DÉTENIR UNE NUTRITIONNISTE QUI INTERVIENT DANS LE CADRE DES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION?

L'analyse du discours au regard de cet objet, selon la variable *Cycle d'enseignement* (cf. figure 31), fait ressortir les points suivants.

Celles et ceux qui enseignent aux élèves de la maternelle considèrent que les principales compétences et qualités que doit détenir une nutritionniste:

- Savoir s'adapter au groupe d'âges des enfants;
- Avoir de bonnes capacités d'animation;
- Rendre les choses simples par les images;
- Avoir un langage que les enfants connaissent bien.

Pour celles et ceux qui enseignent aux élèves du 1^{er} cycle constatent qu'une nutritionniste doit:

- Avoir de l'originalité dans sa façon de stimuler les connaissances ou l'imaginaire, ou de faire appel aux enfants dans leurs questionnements;
- Avoir une bonne capacité d'organisation;
- Être claire au niveau des liens.

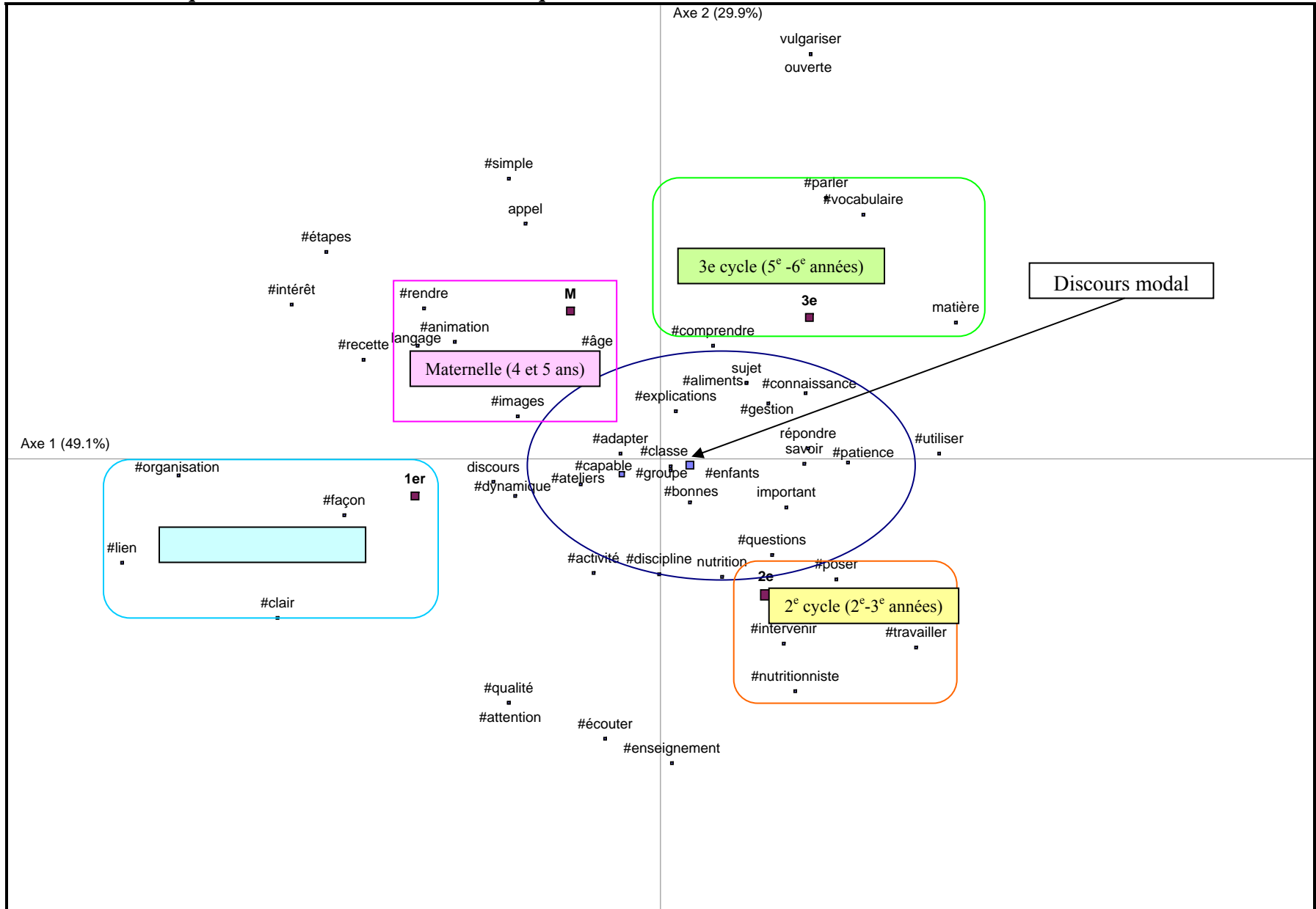
Pour celles et ceux qui enseignent aux élèves du 2^e cycle ont tendance à dire qu'une nutritionniste doit détenir les compétences et qualités suivantes:

- Être capable d'intervenir auprès des enfants quand il y a un problème de discipline;
- Être capable de poser les bonnes questions;
- Savoir comment travailler avec des enfants.

Pour celles et ceux qui enseignent aux élèves du 3^e cycle constatent que les principales compétences et qualités que doit détenir une nutritionniste:

- Bien connaître la matière;
- Savoir comment amener les élèves à comprendre les explications;
- Savoir parler à des élèves et savoir choisir le vocabulaire (Exemple: ne pas utiliser des mots trop difficiles).

Figure 31
AFC du discours des enseignants à la question 14 (variable *Cycle d'enseignement*)
Pourriez-vous nous décrire en quelques mots les principales compétences et qualités
que doit détenir une nutritionniste qui intervient dans le cadre des ateliers de cuisine-nutrition?



Q.14 POURRIEZ-VOUS NOUS DÉCRIRE EN QUELQUES MOTS LES PRINCIPALES COMPÉTENCES ET QUALITÉS QUE DOIT DÉTENIR UNE NUTRITIONNISTE QUI INTERVIENT DANS LE CADRE DES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION?

Selon la variable *Année d'expérience* (cf. figure 32), les enseignantes et les enseignants qui ont plus d'expérience (11 ans et plus) ont tendance à dire qu'une nutritionniste doit détenir les compétences et qualités suivantes:

- Être capable d'intervenir auprès des enfants quand il y a un problème;
- Être capable de répondre aux questions;
- Savoir donner des explications simples et claires.

Pour les enseignantes et les enseignants qui ont entre 6 à 10 ans d'expérience:

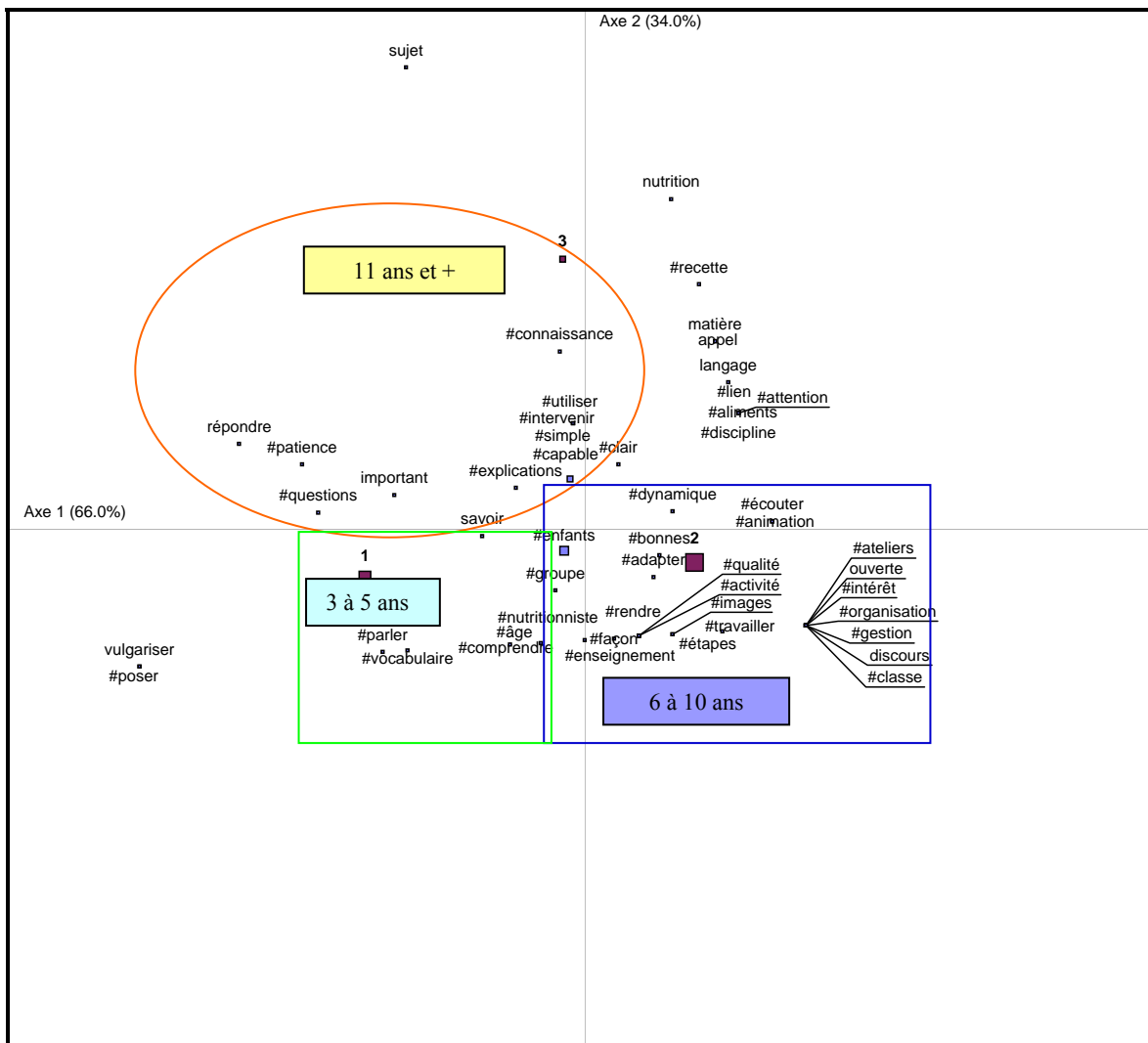
- Être dynamique, à l'écoute et ouverte;
- Avoir une bonne organisation, une bonne gestion de classe;
- Être capable de s'adapter aux enfants;
- Chercher l'intérêt selon le niveau d'âge des enfants.

Pour les enseignantes et les enseignants qui ont entre 3 à 5 ans d'expérience:

- Savoir parler selon le groupe d'âge des enfants;
- Savoir comment amener les enfants à comprendre les explications et les vocabulaires.

Figure 32

AFC du discours des enseignants à la question 14 (variable *Année expérience*)
Pourriez-vous nous décrire en quelques mots les principales compétences et qualités que doit détenir une nutritionniste qui intervient dans le cadre des ateliers de cuisine-nutrition?

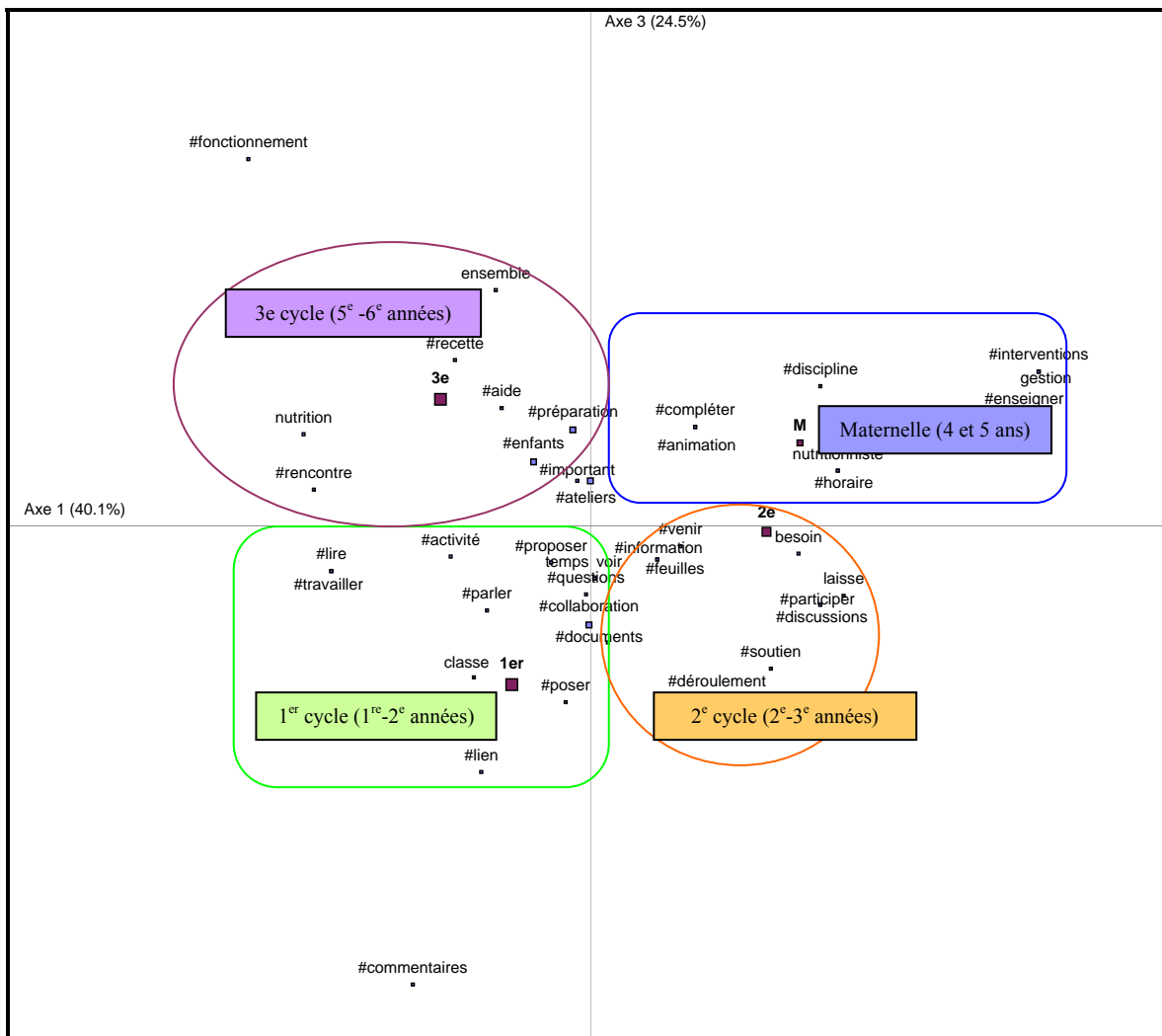


Q.15 POURRIEZ-VOUS DÉCRIRE LA COLLABORATION QUE VOUS AVEZ AVEC LA NUTRITIONNISTE.

L'analyse factorielle des correspondances du discours des sujets permet certains constats intéressants en ce qui concerne la collaboration entre les enseignantes/les enseignants et les nutritionnistes. Selon la variable *Cycle d'enseignement* (cf. figure 33), l'analyse fait ressortir que:

- Selon les enseignantes et les enseignants de la maternelle, c'est l'animation, la gestion d'horaire, la discipline et les interventions;
- Pour celles et ceux qui enseignent au 1^{er} cycle, c'est le lien dans l'enseignement: la nutritionniste donne tous les documents d'avance aux enseignants pour qu'ils puissent lire, travailler et préparer avant avec les enfants;
- Pour celles et ceux qui enseignent aux 2^e et 3^e cycle, la collaboration est du côté du soutien permanent durant le déroulement des activités lorsque la nutritionniste a besoin eux. Ils aident la nutritionniste quand c'est le temps de faire la recette. Ils discutent ensemble de certains points sur la recette.

Figure 33
AFC du discours des enseignants à la question 15 (variable *Cycle d'enseignement*)
Pourriez-vous décrire la collaboration que vous avez avec la nutritionniste?



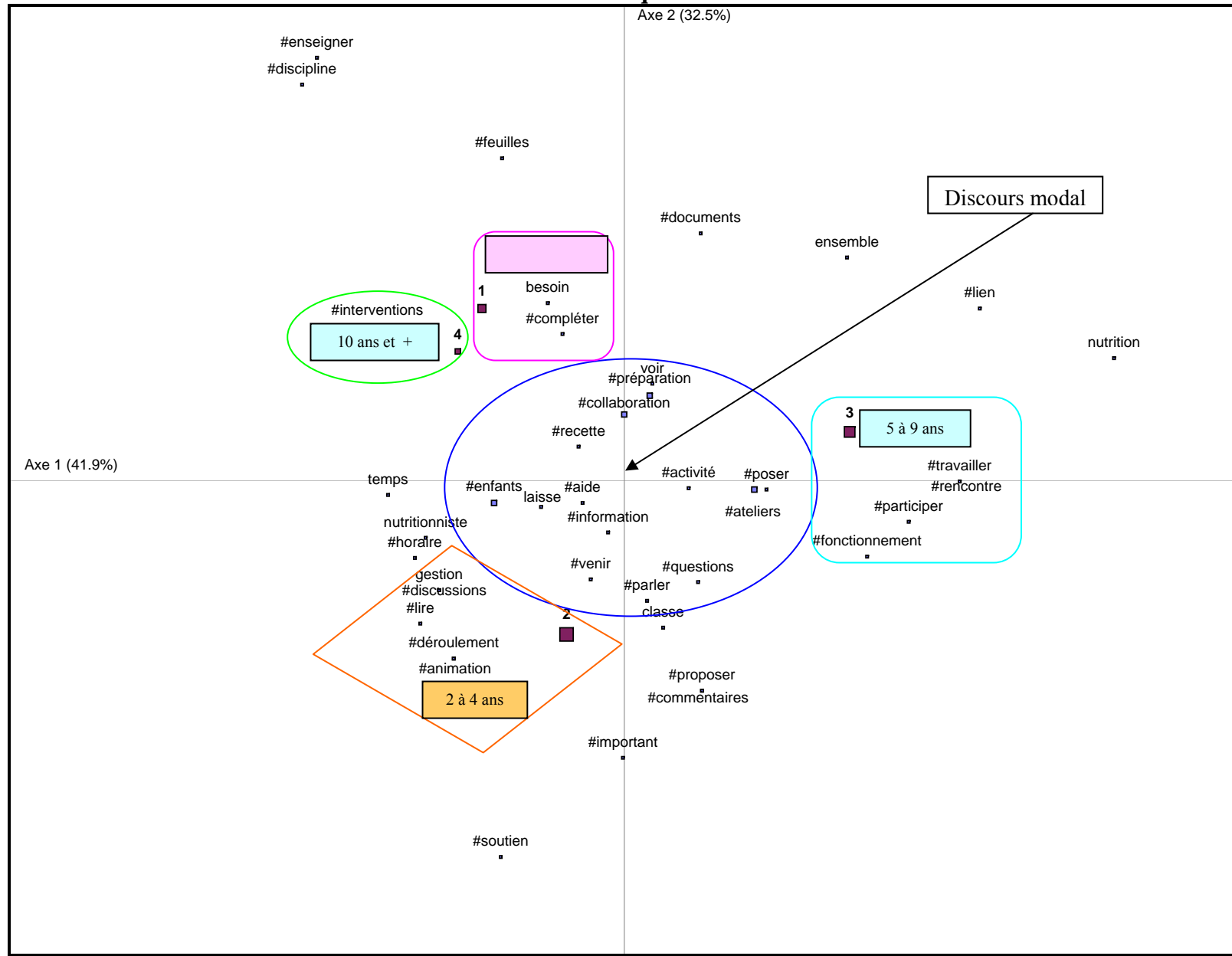
Q.15 POURRIEZ-VOUS DÉCRIRE LA COLLABORATION QUE VOUS AVEZ AVEC LA NUTRITIONNISTE?

Selon la variable *Année d'expérience dans le lieu d'enseignement* (cf. figure 34), la collaboration qu'il y a entre l'enseignant et la nutritionniste:

- Se compléter selon le besoin (celles ou ceux qui ont de l'expérience de moins d'un an);
- Animer, gérer le temps, discuter du déroulement des activités et lire des documents (celles ou ceux qui ont de l'expérience de 2 à 4 ans);
- Se rencontrer pour parler du fonctionnement du travail (celles ou ceux qui ont de l'expérience de 5 à 9 ans);
- Faire des interventions (celles ou ceux qui ont de l'expérience de 10 ans et plus).

Figure 34

**AFC du discours des enseignants à la question 15 (variable *Année d'expérience dans le lieu d'enseignement*)
Pourriez-vous décrire la collaboration que vous avez avec la nutritionniste?**



2.4 THÈME 4: EFFETS À LONG TERME

Q.16 CROYEZ-VOUS QUE LES APPRENTISSAGES RÉALISÉS DANS LE CADRE DU PROJET PC-PR PEUVENT PERMETTRE À LONG TERME L'ADOPTION DE SAINES HABITUDES ALIMENTAIRES CHEZ LES ENFANTS OU LEURS PARENTS? EXPLIQUEZ EN QUOI.⁷

Selon la variable *Sujet* (cf. figure 35), les enseignantes et les enseignants répondent majoritairement oui au regard du projet PC-PR qui peut permettre à long terme l'adoption de saines habitudes alimentaires chez les enfants ou leurs parents. Ainsi ce qui ressort de l'AFC:

- Ce projet peut, à long terme, les aider à modifier leurs habitudes alimentaires parce qu'on accorde une grande importance aux éléments nutritifs dans les aliments;
- Les enfants rapportent à leurs parents, à la maison, les propos de la nutritionniste;
- Les élèves apprennent à connaître les nouveaux aliments, donc quand ils vont les revoir sur les tablettes à l'épicerie, ils vont sûrement inciter leurs parents à les acheter;
- Les élèves ne se lancent pas nécessairement dans le *fast food* ou dans les aliments qui contiennent très peu de bonnes choses;
- Ils découvrent différents aliments qui sont bons pour la santé et ils en sont conscients;
- Les élèves ont déjà adopté des bonnes habitudes alimentaires;
- Ils ont compris ce qu'ils doivent choisir comme collations.

⁷ Cette question correspond à la Q.11 de l'item 6P: *Croyez-vous que les apprentissages réalisés dans le cadre du projet PC-PR peuvent permettre à long terme l'adoption de saines habitudes alimentaires chez votre enfant et les autres jeunes?, Expliquez en quoi*, qui a été posée aux parents.

Q.16 CROYEZ-VOUS QUE LES APPRENTISSAGES RÉALISÉS DANS LE CADRE DU PROJET PC-PR PEUVENT PERMETTRE À LONG TERME L'ADOPTION DE SAINES HABITUDES ALIMENTAIRES CHEZ LES ENFANTS OU LEURS PARENTS? EXPLIQUEZ EN QUOI.

Selon la variable *Cycle d'enseignement* (cf. figure 36), le projet PC-PR peut permettre à long terme l'adoption de saines habitudes alimentaires chez les enfants ou leurs parents.

- Pour celles ou ceux qui enseignent aux élèves à la maternelle, c'est de découvrir de nouveaux aliments et de nouveaux mets;
- Pour celles ou ceux qui enseignent aux élèves du 1^{er} cycle, c'est de l'essayer, de goûter et de connaître les aliments qui sont bons pour la santé;
- Pour celles ou ceux qui enseignent aux élèves du 2^e cycle, c'est de les conscientiser vers une saine alimentation, ça pourrait changer l'habitude alimentaire;
- Pour celles ou ceux qui enseignent aux élèves du 3^e cycle, c'est de changer plus tard les habitudes alimentaires par rapport à l'apprentissage à l'école.

Q.17 PENSEZ-VOUS QUE LES APPRENTISSAGES RÉALISÉS DANS LES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION PEUVENT AVOIR D'AUTRES EFFETS À COURT ET À LONG TERME? DITES LESQUELS.⁸

Selon la variable *Sujet* (cf. figure 37), la plupart des enseignantes et des enseignants pensent que les apprentissages réalisés dans les ateliers de cuisine-nutrition peuvent avoir d'autres effets à court et à long terme. Ce qui ressort de l'AFC:

- Les élèves vont conscientiser leurs petits frères ou leurs petites sœurs à la maison pour mieux manger;
- Ils essaient de comprendre quel aliment est bon pour la santé et quel autre l'est moins;
- Ils prennent beaucoup de confiance en eux parce qu'au début ils sont un peu incertains;
- Ils commencent déjà à vouloir bien s'alimenter et connaître des saveurs différentes;
- Cet atelier permet, à long terme, de développer de compétences chez les enfants, d'apprendre à travailler en équipe, de suivre chacun un rôle et de s'entraider;
- Cet atelier apporte un intérêt pour tout ce qui concerne la façon de se nourrir;
- Cet atelier leur fait voir une recette qu'ils ne connaissaient pas, ils l'ont aimée, ils vont demander aux parents de la refaire à la maison;
- Dans le cadre de la classe et dans le cadre de la maison, les enfants peuvent montrer ce qu'ils ont fait. Cela peut créer une bonne relation avec leurs parents.

⁸ Cette question correspond à la Q.12 de l'item 6P: *Pensez-vous que les apprentissages réalisés dans les ateliers de cuisine-nutrition peuvent avoir d'autres effets à court et à long terme auprès des enfants? Dites lesquels*, qui a été posée aux parents.

Q.18 COMMENT CROYEZ-VOUS QUE LE PROJET PC-PR FAVORISE LE TRANSFERT DES APPRENTISSAGES DE L'ÉCOLE À LA MAISON? DONNEZ DES EXEMPLES.⁹

Selon la variable *Sujet* (cf. figure 38), les enseignantes et les enseignants croient que le projet PC-PR favorise le transfert des apprentissages de l'école à la maison.

- Certains enseignants pensent qu'il y a certains parents qui découvrent des choses par la bouche de leur enfant, ça amène les parents à montrer l'importance de tout apprentissage à l'école.
- Comme les enfants l'ont vécu en manipulant et en le faisant en classe, les enseignantes et les enseignants pensent qu'ils sont capables de l'apporter à la maison et d'essayer la recette.
- Les enfants acquièrent des habiletés qu'ils peuvent réutiliser à la maison et qui peuvent permettre de faire des activités intéressantes parents/enfants à la maison.
- Les enfants vont transmettre leurs connaissances à la maison: ce qu'ils ont vu en classe, ils vont parler de leurs expériences aux parents et ils vont peut-être changer leurs habitudes alimentaires et pouvoir avoir une meilleure concentration en classe.

⁹ La même question a été posée aux parents. Elle correspond à la Q.13 de l'item 6P: *Comment croyez-vous que le projet PC-PR favorise le transfert des apprentissages de l'école à la maison?*

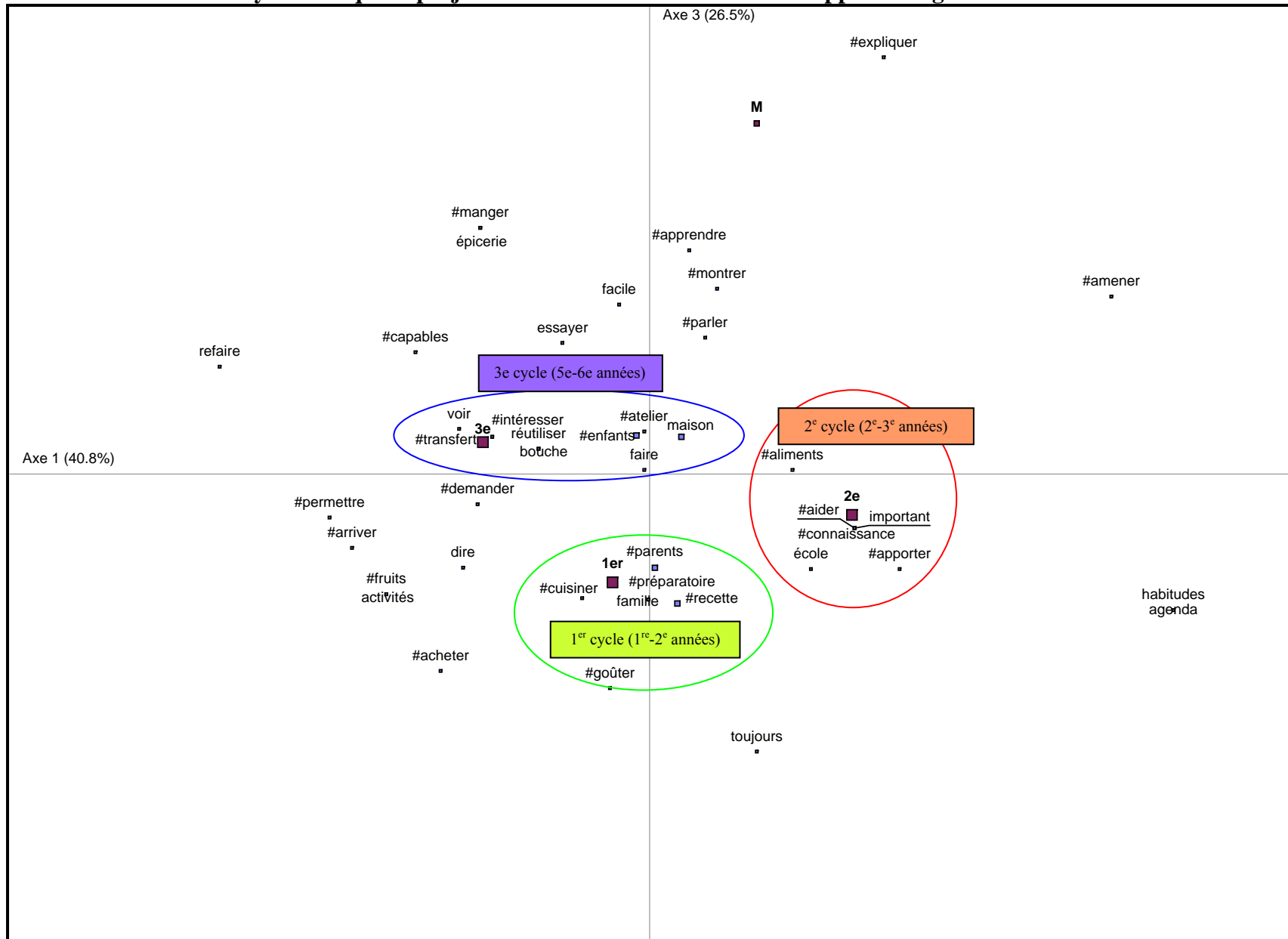
Q.18 COMMENT CROYEZ-VOUS QUE LE PROJET PC-PR FAVORISE LE TRANSFERT DES APPRENTISSAGES DE L'ÉCOLE À LA MAISON? DONNEZ DES EXEMPLES.

Selon la variable *Cycle d'enseignement* (cf. figure 39), les enseignantes et les enseignants croient que le projet PC-PR favorise le transfert des apprentissages de l'école à la maison:

Peu importe le cycle d'enseignement, le projet PC-PR est important: plus il y a des parents, plus les apprentissages vont se faire à la maison. Les enfants apprennent à cuisiner par rapport à la recette qu'ils ont réalisée en classe.

Par ailleurs, après avoir suivi les ateliers de cuisine-nutrition, les enfants en parlent à leurs parents à la maison, ce qui pourrait peut-être changer les habitudes alimentaires familiales. Les parents trouvent intéressant ce qu'ils découvrent de la bouche de leur enfant.

Figure 39
AFC du discours des enseignants à la question 18 (variable *Cycle d'enseignement*)
Comment croyez-vous que le projet PC-PR favorise le transfert des apprentissages de l'école à la maison?



Q.19 POUR TERMINER, SOUHAITEZ-VOUS NOUS FAIRE PART D'AUTRES COMMENTAIRES CONCERNANT LE PROJET PC-PR?¹⁰

Ce qui ressort de l'AFC, selon la variable *Sujet* (cf. figure 40):

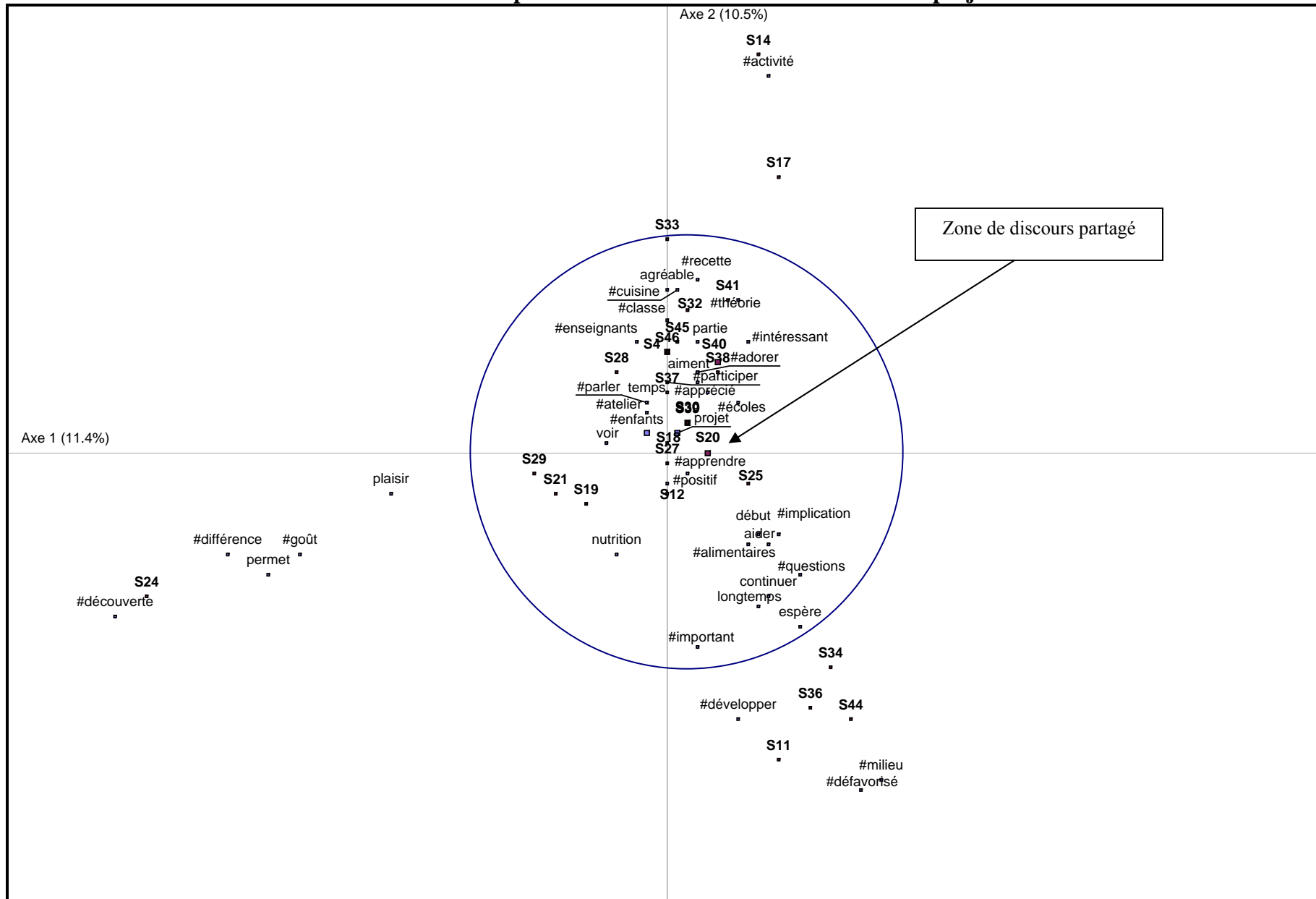
Les enseignantes et les enseignants souhaitent qu'on garde ce projet longtemps parce qu'ils le trouvent intéressant et instructif pour les élèves.

Les enseignantes et les enseignants réalisent que:

- Les élèves adorent aller aux *Ateliers cinq épices*. Ils aiment bien y participer;
- Les élèves sont intéressés à la partie théorique où ils apprennent des choses, mais ils aiment plutôt la partie pratique;
- Cet atelier permet aux enfants de développer d'autres habiletés;
- Le projet de cuisine ferait beaucoup d'éducation à la santé;
- Ce serait bien intéressant si les élèves pouvaient eux-mêmes bâtir une recette;
- Cet atelier permet aux enfants de découvrir des nouvelles choses, que ce soit des goûts ou des sens;
- Ce projet aide beaucoup dans les milieux défavorisés parce que les enfants essayent d'inculquer des bonnes habitudes alimentaires.

¹⁰ La même question a été posée aux parents (Q.18, item 6P) et aux nutritionnistes (Q.21, item 4N).

Figure 40
AFC du discours des enseignants à la question 19 (variable *Sujet*)
Souhaitez-vous nous faire part d'autres commentaires concernant le projet PC-PR?



ANNEXE A

GUIDE D'ENTREVUE

Sujet n°: E-_____

(ne pas compléter)

FICHE D'IDENTIFICATION ENSEIGNANTES ET ENSEIGNANTS

(à compléter individuellement avec 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:**
 enseignante/enseignant généraliste spécialiste (à identifier) _____
- **Identification du niveau du groupe classe:** _____
- **Diplôme(s) obtenu(s) et en cours:**

	Obtenu	En cours	
Études de 2 ^e 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: _____
Autre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Type de diplôme et domaine: _____
- **Nombre total d'années d'expérience dans la profession enseignante:**
 Moins d'un an
 Une année ou plus, précisez la durée en années et mois: _____
- **Veillez indiquer le nom de l'école dans laquelle vous oeuvrez:**

- **Durée d'emploi à cette école (années et mois):** _____

PROTOCOLE D'ENTREVUE / ENSEIGNANT-ES

Suite à la vidéoscopie du 6^e atelier

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

- Q.1** En quoi l'éducation à la nutrition est-elle importante pour les enfants d'âge préscolaire et primaire?
- Q.2** Selon vous, quel est l'intérêt d'offrir des ateliers de cuisine-nutrition à l'école?
- Q.3** Croyez-vous que l'éducation à la nutrition doit s'adresser davantage à l'enfant de milieu défavorisé et à sa famille? Dites pourquoi.

Thème 2: Caractéristiques du projet PC-PR et liens avec l'enseignement

- Q.4** Quelles compétences d'ordre disciplinaire ou transversal croyez-vous que les ateliers aident à développer chez les élèves? Pouvez-vous nous donner quelques exemples.
- Q.5** Quelle utilisation faites-vous des activités préparatoires que les nutritionnistes vous soumettent avant chaque atelier?
- Q.5.a** Si vous ne les utilisez pas, expliquez pourquoi.
- Q.6** Veuillez préciser votre rôle durant les ateliers.
- Q.7** Quels liens faites-vous entre les contenus des ateliers et votre enseignement?
- Q.8** Pouvez-vous illustrer en quoi les sujets (contenus théoriques, objets traités) explorés durant les ateliers vous sont utiles pour l'enseignement de certaines disciplines?

Thème 3: Caractéristiques du projet PC-PR à l'égard du dispositif

- Q.9** Lors des ateliers, quelles sont les principales difficultés rencontrées?
- Q.10** Comment celles-ci sont-elles surmontées?
- Q.11** Selon vous, quelles sont les principales retombées positives des ateliers de cuisine-nutrition sur l'élève?
- Q.11.a** Sur le parent et sur la famille.
- Q.11.b** Pour les enseignants.

Q.12 Quels aspects ou moments des ateliers les enfants semblent-ils préférer davantage? Veuillez donner des exemples.

Q.13 D'après vous, la participation de parents et de spécialistes dans les classes durant les ateliers présente-t-elle un intérêt?

- Si oui, lequel et pourquoi?

- Si non, pourquoi?

Q.14 Pourriez-vous nous décrire en quelques mots les principales compétences et qualités que doit détenir une nutritionniste qui intervient dans le cadre des ateliers de cuisine-nutrition?

Q.15 Pourriez-vous décrire la collaboration que vous avez avec la nutritionniste.

Thème 4: Effets à long terme

Q.16 Croyez-vous que les apprentissages réalisés dans le cadre du projet PC-PR peuvent permettre à long terme l'adoption de saines habitudes alimentaires chez les enfants ou leurs parents? Expliquez en quoi.

Q.17 Pensez-vous que les apprentissages réalisés dans les ateliers de cuisine-nutrition peuvent avoir d'autres effets à court et à long terme? Dites lesquels.

Q.18 Comment croyez-vous que le projet PC-PR favorise le transfert des apprentissages de l'école à la maison? Donnez des exemples.

Q.19 Pour terminer, souhaitez-vous nous faire part d'autres commentaires concernant le projet PC-PR?

Merci du temps accordé....