



**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 à**  
**l'intérêt des élèves à l'égard de la nutrition**

**Entrevues réalisées auprès des élèves de 5<sup>e</sup> année**  
**portant sur leurs représentations des ateliers et de ses effets**

**(Item-10-2007)**

**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:**

Sereyathna Soung et Véronique Lisée

**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 – Octobre 2008  
Faculté d'éducation, Université de Sherbrooke

## TABLE DES MATIÈRES

<b>1. MÉTHODOLOGIE</b>	1
1.1 PROCÉDURE DE RECUEIL DES DONNÉES ET DESCRIPTION DE L'ÉCHANTILLON	1
1.2 DESCRIPTION DU GUIDE D'ENTREVUE ET PROCÉDURE DE TRAITEMENT DE DONNÉES	1
<b>2. RÉSULTATS</b>	3
<b>Thème 1</b> Rapport à la nutrition	4
<b>Thème 2</b> Perception des ateliers de cuisine-nutrition <i>Petits cuistots</i> et des compétences développées	12
<b>Thème 3</b> Effets des ateliers sur les comportements alimentaires	28
<b>Thème 4</b> Perceptions de leurs compétences à cuisiner	34
<b>ANNEXE A-</b> Guide d'entrevue	44

## LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1	Répartition de l'échantillon selon le sexe des élèves	1
Tableau 2	Répartition de l'échantillon selon le nom de l'école	1
Tableau 3	Répartition de l'échantillon selon le cycle d'inscription	1
Tableau 4	Répartition de l'échantillon selon le pays de naissance des élèves	2
Tableau 5	Variables et plans factoriels pour chacune des questions	3

## LISTE DES FIGURES

Figure 1	AFC du discours des élèves à la question 1 (variable <i>Cycle d'inscription</i> ) Peux-tu me dire ce que sont les ateliers de cuisine-nutrition?	5
Figure 2	AFC du discours des élèves à la question 2 (variable <i>École</i> ) Que signifie “être en bonne santé”?	7
Figure 3	AFC du discours des élèves à la question 3 (variable <i>École</i> ) Selon toi, qu’est ce qu’une alimentation équilibrée et saine?	9
Figure 4	AFC du discours des élèves à la question 4 (variable <i>École</i> ) D’après toi, est-ce important de savoir faire à manger? a) Si oui, pourquoi est-ce important? b) Si non, pourquoi ne trouves-tu pas important de savoir faire à manger?	11
Figure 5	AFC du discours des élèves à la question 5 (variable <i>Cycle d'inscription</i> ) Qu’est ce que tu apprends aux ateliers de cuisine-nutrition? Peux-tu me donner deux exemples.	13
Figure 6	AFC du discours des élèves à la question 6 (variable <i>École</i> ) Qu’est-ce que tu aimes le mieux durant les ateliers? Explique pourquoi.	15
Figure 7	AFC du discours des élèves à la question 7 (variable <i>Cycle d'inscription</i> ) Qu’est ce que tu aimes le moins durant les ateliers? Explique pourquoi.	17
Figure 8	AFC du discours des élèves à la question 8 (variable <i>École</i> ) Ta mère ou ton père ont-ils déjà participé à un ou plusieurs ateliers dans la classe? a) Si oui, crois-tu que maman (ou papa) a aimé participer à l’atelier? Explique ta réponse.	19
Figure 9	b) Si non, selon toi, pourquoi tes parents ne participent pas aux ateliers	
Figure 9	AFC du discours des élèves à la question 9 (variable <i>Cycle d'inscription</i> ) Peux-tu décrire ce que font les parents qui sont dans la classe durant les ateliers?	21
Figure 10	AFC du discours des élèves à la question 10 (variable <i>Cycle d'inscription</i> ) Quel est le rôle de ton enseignant durant les ateliers?	23
Figure 11	AFC du discours des élèves à la question 11 (variable <i>École</i> ) Ton enseignant te parle-t-il d’alimentation ou de nutrition en classe? a) Si oui, quand et comment? Donne-moi des exemples. b) Si non, aimerais-tu en savoir davantage sur la nutrition et qu’aimerais-tu savoir?	25
Figure 12	a) AFC du discours des élèves à la question 12 (variable <i>Sujet</i> ) Connais-tu Marie-Ève (École St-Zotique) ou Nicole (Écoles Petite-Bourgogne et Victor Rousselot) qui est l’agente de développement qui travaille avec les ateliers de cuisine-nutrition? Si oui, d’après toi pourquoi participe-t-elle aux ateliers?	27
Figure 13	AFC du discours des élèves à la question 13 (variable <i>Sujet</i> ) T’est-il arrivé de demander à tes parents d’acheter certains aliments dont tu avais entendu parler durant les ateliers ou auxquels tu avais goûté. a) Si oui, peux-tu nous dire lesquels? Quelle a été la réaction de tes parents? b) Si non, pourquoi ne le fais-tu pas?	29
Figure 14	AFC du discours des élèves à la question 14 (variable <i>Cycle d'inscription</i> ) T’arrive-t-il de lire les étiquettes sur l’emballage d’un produit afin d’identifier les ingrédients? Donne-moi des exemples.	31
Figure 15	AFC du discours des élèves à la question 15 (variable <i>Sujet</i> ) As-tu déjà refait chez toi, les recettes réalisées durant les ateliers? a) Si oui, combien de fois et quelles recettes?	33
Figure 16	AFC du discours des élèves à la question 16 (variable <i>École</i> ) Toi, aimes-tu cuisiner durant les ateliers ou à la maison? a) Si oui, qu’est ce que tu préfères préparer? b) Si non, explique pourquoi tu n’aimes pas tellement cuisiner?	35
Figure 17	AFC du discours des élèves à la question 17 (variable <i>Sujet</i> ) Crois-tu que tu es bon cuisinier? a) Si oui, quelles sont les recettes que tu réussis bien? b) Si non, explique pourquoi tu considères ne pas être un bon cuisinier.	37

Figure 18	AFC du discours des élèves à la question 18a (variable <i>Sujet</i> ) Pour terminer, comment dirais-tu que les ateliers de cuisine-nutrition ont influencé ta façon de: a) voir les aliments	39
Figure 19	AFC du discours des élèves à la question 18b (variable <i>École</i> ) Pour terminer, comment dirais-tu que les ateliers de cuisine-nutrition ont influencé ta façon de: b) cuisiner	41
Figure 20	AFC du discours des élèves à la question 18c (variable <i>Cycle d'inscription</i> ) Pour terminer, comment dirais-tu que les ateliers de cuisine-nutrition ont influencé ta façon de: c) manger	43

# 1. MÉTHODOLOGIE

## 1.1 PROCÉDURE DE RECUEIL DES DONNÉES ET DESCRIPTION DE L'ÉCHANTILLON

Entre mars et juin 2007, des entrevues ont été effectuées auprès d'élèves de cinquième année qui participent aux ateliers de cuisine-nutrition réalisés dans le cadre du projet *Petits cuistots-Parents en réseaux* (PC-PR). Ces entrevues visaient à recueillir des données sur leurs représentations des ateliers et de ses effets à l'égard de la nutrition.

Cent cinq élèves ont participé à l'entrevue. Par contre, compte tenu que le logiciel de traitement de données (*Sphinx*) ne peut prendre plus de 100 modalités, cinq verbatim ont été mis de côté<sup>1</sup>. Les tableaux ci-dessous (cf. tableaux 1 à 4) décrivent l'échantillon retenu (N= 100). Presque autant de garçons que de filles des huit écoles participantes au projet ont répondu à l'entrevue. Le tableau 3 indique l'année que l'élève a fait son entrée à l'école. En fait, près de la moitié des élèves sont à la même école depuis la maternelle. Ils ont donc, au moment de l'entrevue, réalisé plus d'une quarantaine de recettes (8 par année, de la maternelle à la 5<sup>e</sup> année).

**Tableau 1**  
*Répartition de l'échantillon selon le sexe des élèves*

Sexe	N	%
Féminin	53	53
Masculin	47	47
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

**Tableau 2**  
*Répartition de l'échantillon selon le nom de l'école*

Nom de l'école	N	%
Jeanne-Leber	17	17
Ludger-Duvernay	12	12
Petite-Bourgogne	4	4
St-Benoît	14	14
St-Zotique	24	24
Ste-Odile	19	19
Victor-Rousselot	10	10
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

---

<sup>1</sup> Les verbatim de deux garçons et trois filles n'ont pas été pris en compte, soit deux élèves dont la fiche de renseignements était incomplète (année d'inscription absente, variable considérée lors du traitement des données) et trois autres qui étaient inscrits à la même école depuis la maternelle (cf. tableau 3, la maternelle est la catégorie qui comporte le plus de sujets), provenant des écoles dont le nombre de participants était plus grand (cf. tableau 2) et dont le discours paraissait moins éloquent.

**Tableau 3**  
**Répartition de l'échantillon selon le cycle d'inscription**

Cycle d'inscription	N	%
1 <sup>er</sup> cycle	7	7
2e cycle	23	23
3e cycle	21	21
Maternelle	49	49
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

**Tableau 4**  
**Répartition de l'échantillon selon le pays de naissance des élèves**

Pays de naissance	N	%
Canada	78	78
Autre	22	22
<b>Total</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Les pays d'origine des 22 autres élèves sont très disparates: Algérie, Chine, Colombie (2), Côte d'Ivoire, Égypte, États-Unis, France, Grèce, Guinée, Haïti, Jamaïque (2), Maroc, Moldavie, Pakistan, Qatar, Roumanie (2), Russie, Sri Lanka. Ces enfants habitent au Québec depuis 1 an à 8 ans (moyenne de 3,8 années).

## 1.2 DESCRIPTION DU GUIDE D'ENTREVUE ET PROCÉDURE DE TRAITEMENT DE DONNÉES

Le guide d'entrevue comportait 18 questions divisées en quatre thématiques.

**Thème 1:** Rapport à la nutrition (Q1 à Q4)

**Thème 2:** Perception des ateliers de cuisine-nutrition *Petits cuistots* et des compétences développées (Q5 à Q12)

**Thème 3:** Effets des ateliers sur les comportements alimentaires (Q13 à Q15)

**Thème 4:** Perceptions de leurs compétences à cuisiner (Q16 à Q18)

Les données recueillies ont fait l'objet d'une analyse de contenu de type lexicométrique à l'aide du logiciel *Sphinx-Lexica*. Ce logiciel permet d'effectuer l'analyse factorielle des correspondances des segments répétés du discours. Les plans factoriels produits montrent les similitudes et les divergences que les sujets ou les groupes de sujets entretiennent entre eux au regard de la nutrition et leurs représentations des ateliers et de ses effets. Trois variables ont été prises en compte: 1) la variable *Sujet* (100 modalités); 2) la variable *École* (7 modalités, cf. tableau 2); 3) la variable *Cycle d'inscription* (4 modalités cf. tableau 3). Pour chacune des questions de l'entrevue, nous décrivons ce qui ressort du discours des élèves et à l'aide d'un plan factoriel produit soit par la variable *Sujet*, *École* ou *Cycle d'inscription*.

## 2. RÉSULTATS

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

- 1- Rapport à la nutrition (Q1 à Q4)
- 2- Perception des ateliers de cuisine-nutrition réalisés dans le cadre du projet PC-PR et des compétences développées (Q5 à Q12)
- 3- Effets des ateliers sur les comportements alimentaires (Q13 à Q15)
- 4- Perceptions de leurs compétences à cuisiner (Q16 à Q18)

Le tableau suivant indique les variables prises en compte pour décrire les données obtenues. Il précise au lecteur les plans factoriels qui sont présentés et décrits pour chacune des questions.

**Tableau 5**  
*Variables et plans factoriels pour chacune des questions*

Questions	Variable Sujet	Variable Cycle d'inscription	Variable École
<b>Thème 1</b>	<b>Rapport à la nutrition</b>		
1		✗	
2			✗
3			✗
4			✗
<b>Thème 2</b>	<b>Perception des ateliers de cuisine-nutrition Petits cuistots et compétences développées</b>		
5		✗	
6			✗
7		✗	
8			✗
9		✗	
10		✗	
11			✗
12	✗		
<b>Thème 3</b>	<b>Effets des ateliers sur les comportements alimentaires</b>		
13	✗		
14		✗	
15	✗		
<b>Thème 4</b>	<b>Perception de leurs compétences à cuisiner</b>		
16			✗
17	✗		
18a	✗		
18b			✗
18c		✗	

## THÈME 1 RAPPORT À LA NUTRITION

**Q.1** (QP-5) PEUX-TU ME DIRE CE QUE SONT LES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION?<sup>2</sup>

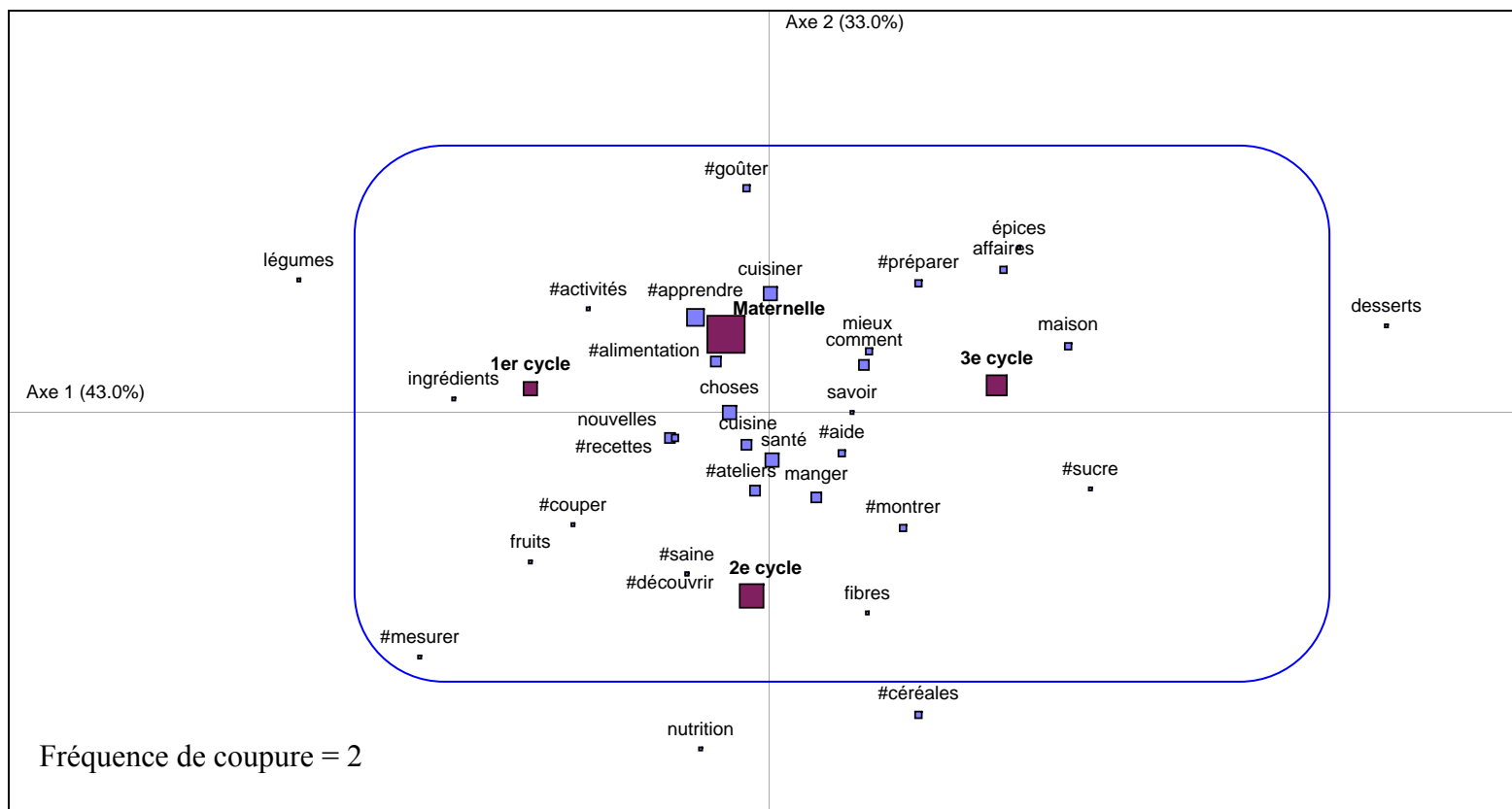
L'analyse du discours des élèves au regard de cet objet, selon la variable *Cycle d'inscription* (cf. figure 1), fait ressortir que dans les ateliers de cuisine-nutrition, les élèves découvrent de nouvelles recettes, apprennent à manger sainement (manger santé), à cuisiner (comment couper les légumes et les fruits et comment préparer les aliments) et à mesurer les ingrédients. Ils découvrent des nouvelles choses à travers ces ateliers. Par ailleurs, ils peuvent goûter et comprendre la valeur nutritive (dans les céréales, les desserts, etc.).

- Que ce soit les élèves de la maternelle, du 1<sup>er</sup> cycle, du 2<sup>e</sup> ou du 3<sup>e</sup> cycle, ils répondent que durant les ateliers de cuisine-nutrition, ils apprennent à faire de la cuisine et de la bonne nourriture pour la santé.

---

<sup>2</sup> Cette question correspond à la Q.5 de l'item 3P: Pouvez-vous me dire ce que sont, d'après vous, les ateliers de cuisine-nutrition?, qui a été posée aux parents.





**Figure 1-** AFC du discours des élèves à la question 1 (variable *Cycle d'inscription*): Peux-tu me dire ce que sont les ateliers de cuisine-nutrition?

**Q.2** (QP-1) QUE SIGNIFIE “ÊTRE EN BONNE SANTÉ”?<sup>3</sup>

À la question 2, la majorité des élèves ont donné les définitions suivantes.

- Être en forme
- Ne pas être malade
- Avoir de l'énergie
- Ne pas avoir de microbes
- Avoir une bonne alimentation (manger des choses nutritives, pas trop de gras)
- Manger des fruits et des légumes
- Ne pas manger trop de cochonneries, de bonbons, de chips et de sucre
- Boire du lait
- Avoir un poids santé
- Faire de l'exercice et du sport
- Vivre longtemps

La figure 2 montre le plan factoriel du discours des groupes.

---

<sup>3</sup> Cette question correspond à la Q.1 de l'item 3P: Que signifie “être en bonne santé”, et à votre avis, que devrait faire un enfant pour le demeurer?, qui a été posée aux parents.



Figure 2- AFC du discours des élèves à la question 2 (variable *École*): Que signifie “être en bonne santé”?

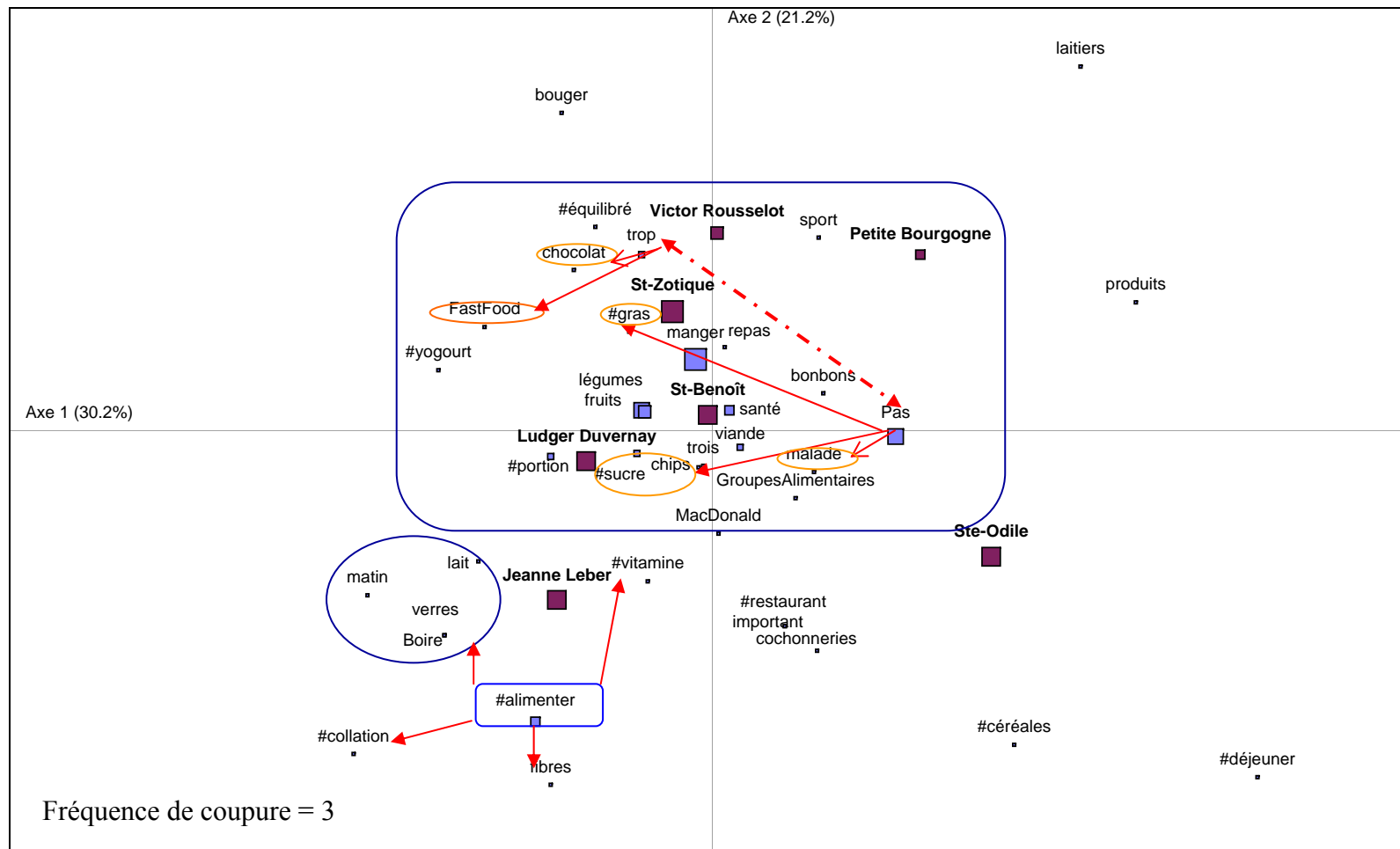
**Q.3** (QP-2) SELON TOI, QU'EST-CE QU'UNE ALIMENTATION ÉQUILBRÉE ET SAINE?<sup>4</sup>  
Reformulation: QUE VEUT DIRE “BIEN S'ALIMENTER”?

Selon le discours des élèves (cf. figure 3), les réponses suivantes ont été données pour cette question.

- Manger des légumes, des fruits et de la viande
- Manger trois repas par jour
- Manger équilibré, en se basant sur les groupes alimentaires du Guide alimentaire canadien
- Manger des aliments qui sont bons pour la santé
- Prendre une petite collation
- Consommer des produits qui contiennent des fibres
- Manger du yogourt
- Manger des produits laitiers et des produits céréaliers
- Ne pas manger trop de sucre, de chocolat, de cochonneries, de chips, de la nourriture grasse, de la malbouffe comme le Mac Donald, et tout le temps du *fast food*
- Boire un verre de lait le matin
- Bouger, faire du sport
- Ne pas aller souvent au restaurant

---

<sup>4</sup> Cette question correspond à la Q.2 de l'item 3P: Selon vous, qu'est-ce qu'une alimentation équilibrée et saine?, qui a été posée aux parents.



**Figure 3-** AFC du discours des élèves à la question 3 (variable *École*): Selon toi, qu'est-ce qu'une alimentation équilibrée et saine?

**Q.4** (QP-4) D'APRÈS TOI, EST-CE IMPORTANT DE SAVOIR FAIRE À MANGER?<sup>5</sup>

A) SI OUI, POURQUOI EST-CE IMPORTANT?

B) SI NON, POURQUOI NE TROUVES-TU PAS IMPORTANT DE SAVOIR FAIRE À MANGER?

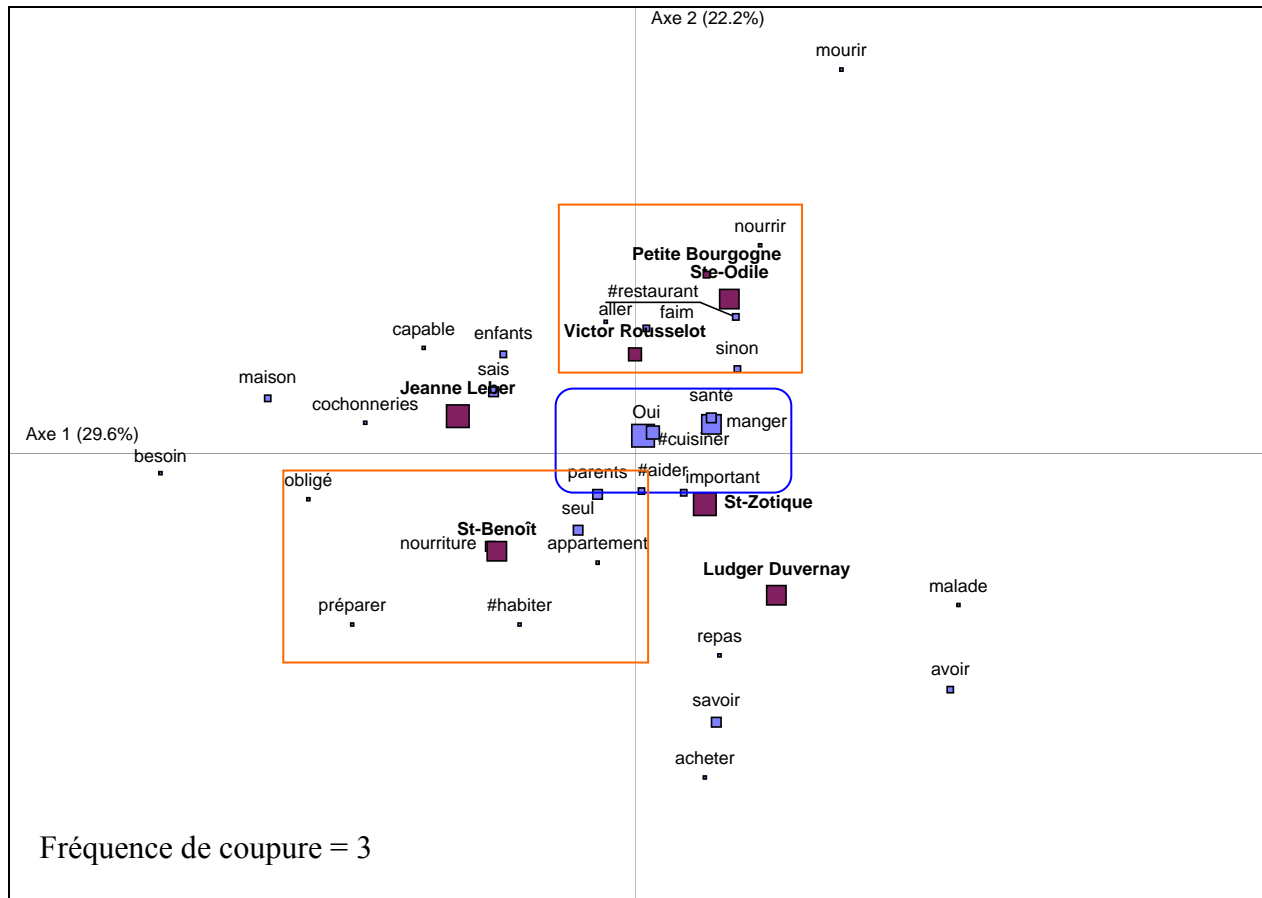
La majorité des élèves ont répondu oui à cette question pour les diverses raisons énumérées ci-dessous.

- C'est important de savoir faire à manger et savoir cuisiner
- C'est plus facile quand on habite seul ou quand on est seul à la maison (lorsque les parents sont absents)
- C'est plus facile quand on a des enfants (il faut qu'on sache faire de la nourriture pour eux et on pourra leur montrer comment faire à manger)
- Pour pouvoir aider les parents dans la cuisine
- Pour pouvoir remplacer les parents quand ils sont malades
- Pour pouvoir manger santé
- Pour ne pas tout le temps aller au restaurant

Le lecteur pourra constater le plan factoriel du discours des sujets à la figure suivante (cf. figure 4).

---

<sup>5</sup> Cette question correspond à la Q.4 de l'item 3P: D'après vous, est-ce important que votre enfant sache faire à manger? a) Si oui, pourquoi?, qui a été posée aux parents.



**Figure 4-** AFC du discours des élèves à la question 4 (variable *École*): D'après toi, est-ce important de savoir faire à manger? a) Si oui, pourquoi est-ce important?; b) Si non, pourquoi ne trouves-tu pas important de savoir faire à manger?

**THÈME 2**  
**PERCEPTION DES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION *PETITS CUISTOTS***  
**ET DES COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES**

**Q.5** (QP-6) QU'EST-CE QUE TU APPRENDS AUX ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION?  
PEUX-TU ME DONNER DEUX EXEMPLES.<sup>6</sup>

Comme le lecteur pourra le constater en se référant à la figure 5, à cette question les élèves ont donné les réponses suivantes.

- Apprennent des nouvelles recettes
- Apprennent à cuisiner (faire des gâteaux, essayer des nouvelles choses, faire des céréales, de la salade au chocolat, des muffins, du couscous, de la soupe, des rouleaux du printemps, du yogourt, mesurer les ingrédients, couper, peser les fruits et les légumes et mélanger les ingrédients)
- Apprennent à manipuler les ustensiles de cuisine (couteaux, cuillères, tasse à mesurer, etc.)
- Goûtent des nouveaux fruits et légumes
- Apprennent à manger santé
- Découvrent la nourriture des autres pays (ex.: le Maroc)

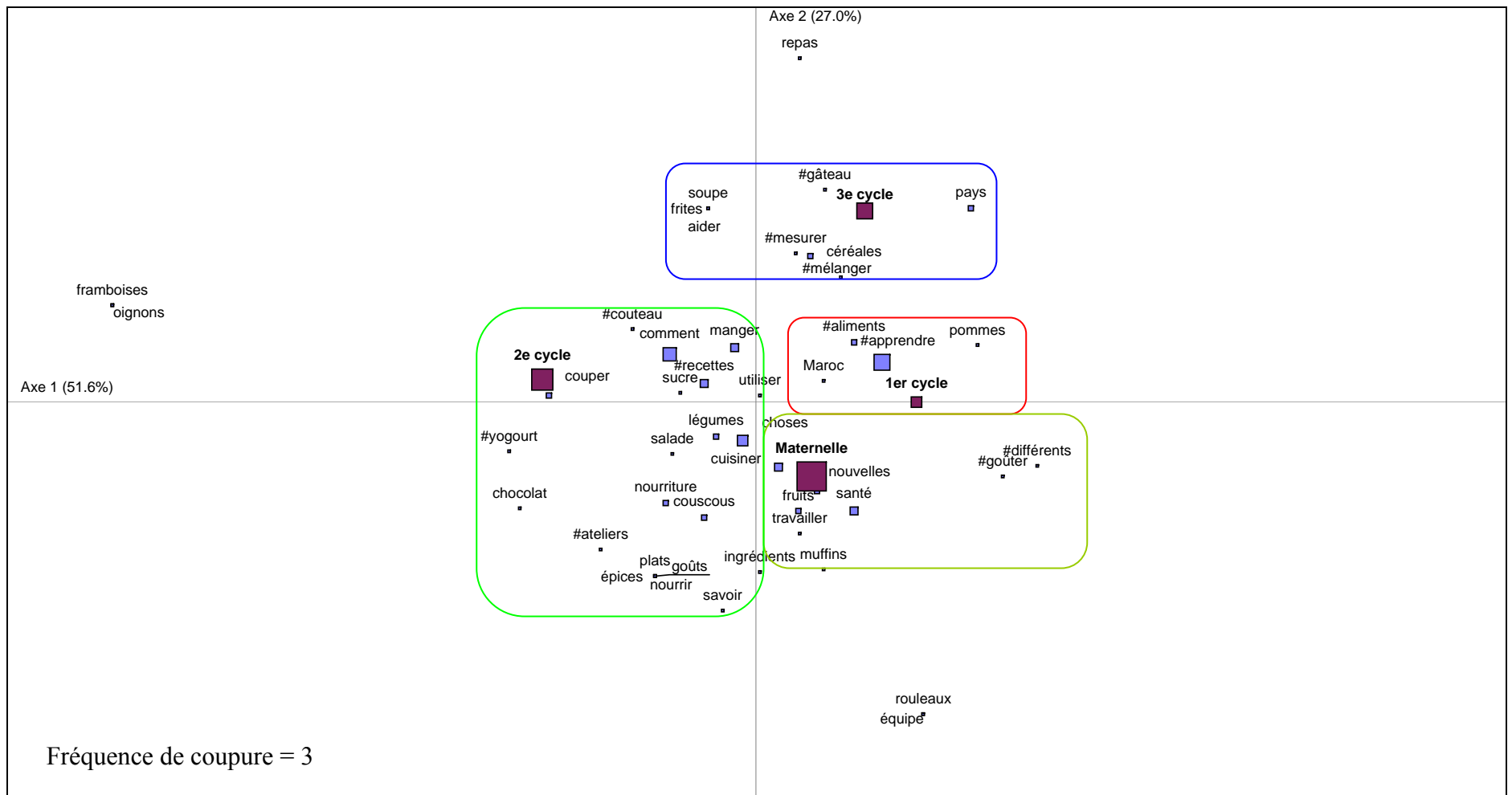
De façon plus spécifique, selon la variable *Cycle d'inscription*, nous avons fait les constatations suivantes dans les ateliers de cuisine-nutrition.

- Les élèves de la maternelle connaissent des nouvelles choses et peuvent goûter différents fruits
- Les élèves du 1<sup>er</sup> cycle apprennent des aliments du Maroc
- Les élèves du 2<sup>e</sup> cycle savent cuisiner, tenir les couteaux et couper les légumes
- Les élèves du 3<sup>e</sup> cycle apprennent à mesurer et mélanger les ingrédients.

---

<sup>6</sup> Cette question correspond à la Q.6 de l'item 3P: Que croyez-vous que votre enfant apprend aux ateliers de cuisine-nutrition?, qui a été posée aux parents.





**Figure 5-** AFC du discours des élèves à la question 5 (variable *Cycle d'inscription*): Qu'est ce que tu apprends aux ateliers de cuisine-nutrition? Peux-tu me donner deux exemples.

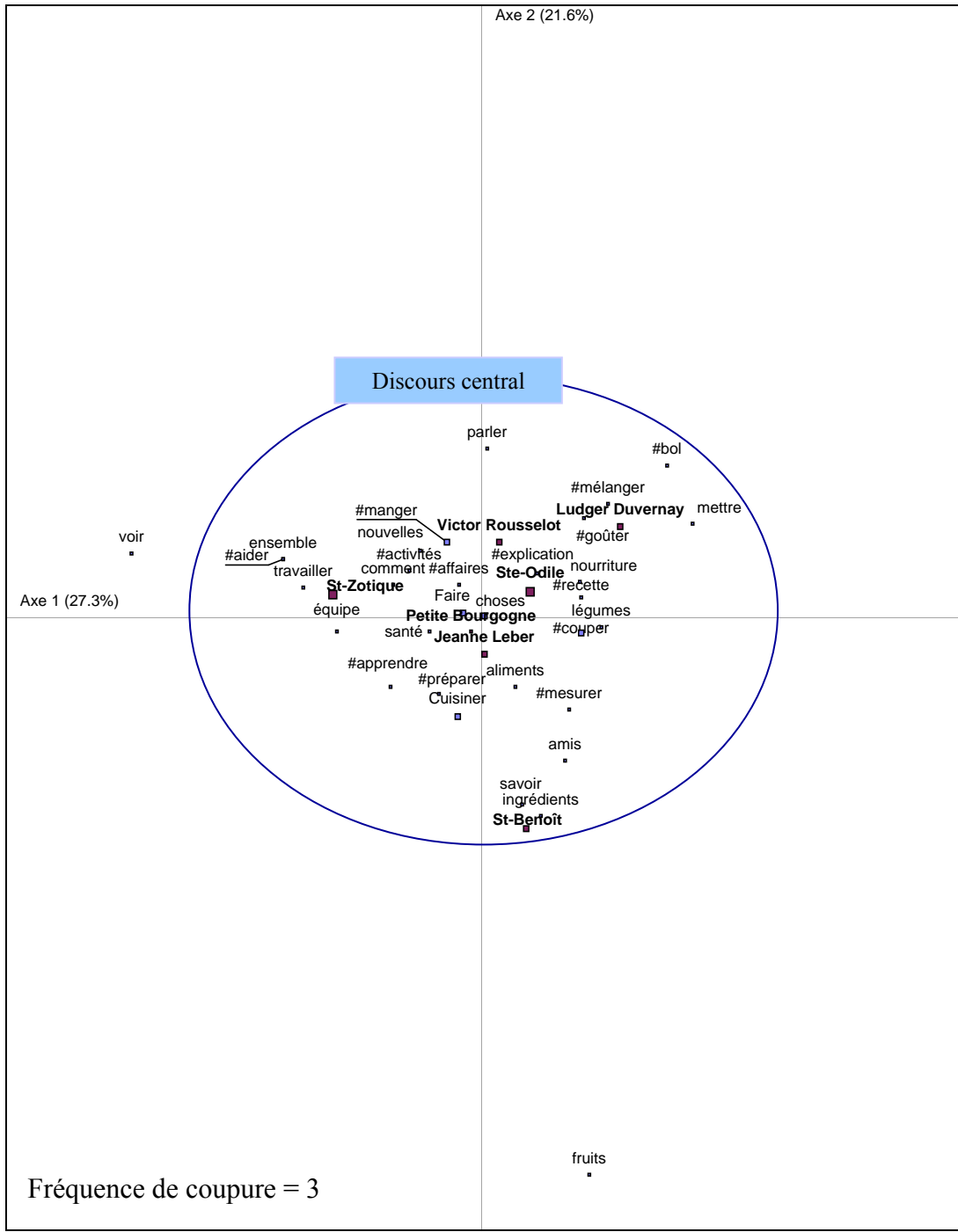
**Q.6** (QP-7) QU'EST-CE QUE TU AIMES LE MIEUX DURANT LES ATELIERS? EXPLIQUE POURQUOI.<sup>7</sup>

L'analyse factorielle des correspondances du discours (cf. figure 6) fait ressortir que peu importe l'école qu'ils fréquentent, leurs préférences sont les suivantes.

- Faire la recette
- Faire la cuisine avec les amis
- Travailler en équipe
- Goûter de nouveaux aliments
- Préparer et couper les aliments (légumes et fruits), les mettre dans le bol et les mélanger
- Écouter l'explication
- Aider les autres amis
- Connaître ce qui est bon pour la santé
- Mesurer les ingrédients

---

<sup>7</sup> Cette question correspond à la Q.7 de l'item 3P: Lorsque votre enfant revient des ateliers, vous en parle-t-il? a) Si oui, veuillez nous donner des exemples de ce qu'il dit. b) Si non, vous arrive-t-il de le questionner?, qui a été posée aux parents.



**Figure 6-** AFC du discours des élèves à la question 6 (variable *École*): Qu'est-ce que tu aimes le mieux durant les ateliers? Explique pourquoi.

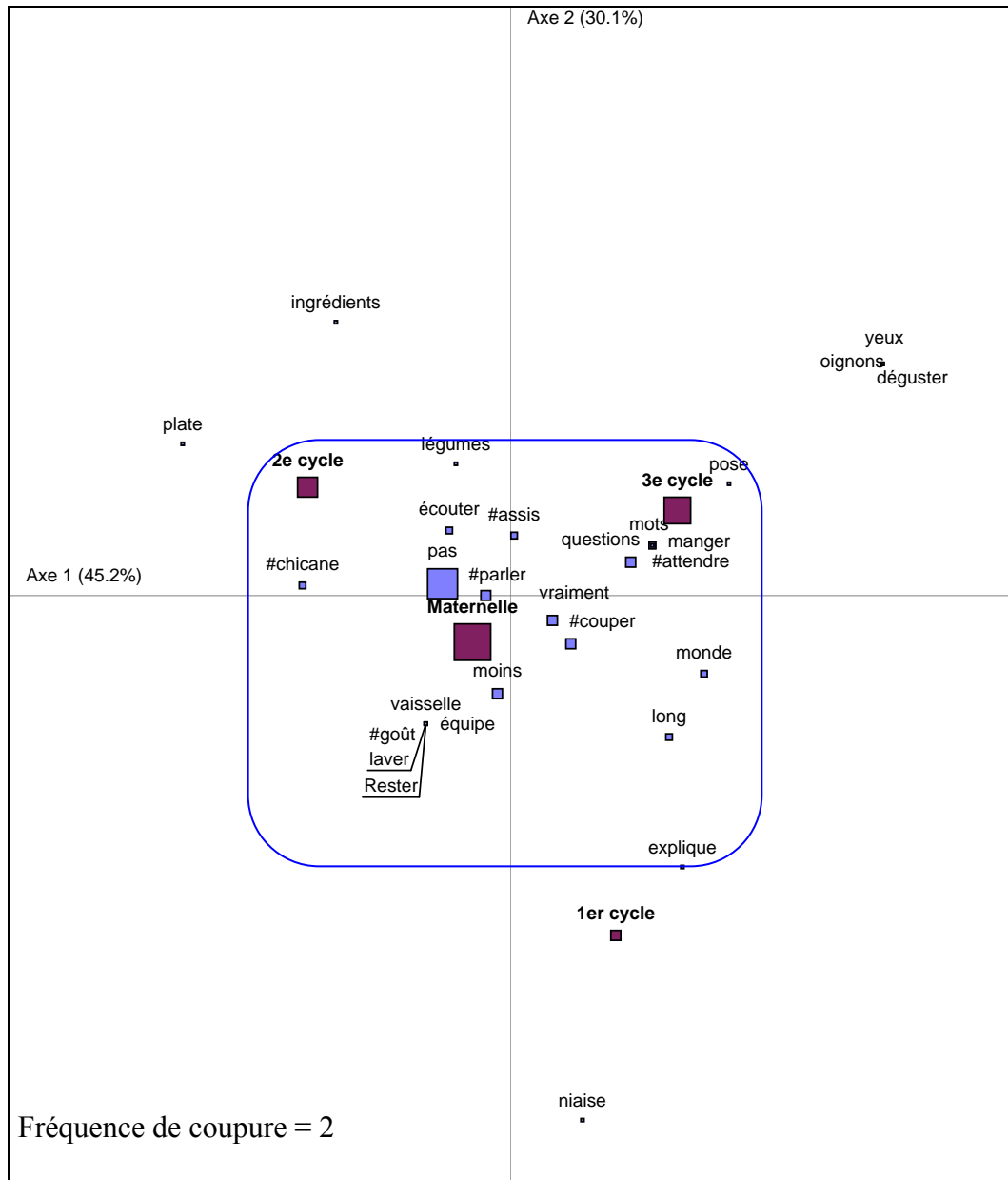
**Q.7** (QP-7) QU'EST-CE QUE TU AIMES LE MOINS DURANT LES ATELIERS? EXPLIQUE POURQUOI.<sup>8</sup>

Les réponses des élèves à cette question se résument à celles-ci (cf. figure 7).

- Rester assis et écouter les longues explications du professeur
- Couper les oignons, parce qu'ils piquent les yeux
- Lorsque qu'il y a des chicanes dans le groupe
- Poser des questions
- Laver les tables et la vaisselle
- Lorsque ça niaise

---

<sup>8</sup> Cette question correspond à la Q.7 de l'item 3P: Lorsque votre enfant revient des ateliers, vous en parlez-vous? a) Si oui, veuillez nous donner des exemples de ce qu'il dit. b) Si non, vous arrive-t-il de le questionner? qui a été posée aux parents.



**Figure 7-** AFC du discours des élèves à la question 7 (variable *Cycle d'inscription*): Qu'est-ce que tu aimes le moins durant les ateliers? Explique pourquoi.

**Q. 8** (QP-8) TA MÈRE OU TON PÈRE ONT-ILS DÉJÀ PARTICIPÉ À UN OU PLUSIEURS ATELIERS DANS LA CLASSE?<sup>9</sup>

A) SI OUI, CROIS-TU QUE MAMAN (OU PAPA) A AIMÉ PARTICIPER À L'ATELIER? EXPLIQUE TA RÉPONSE.

B) SI NON, SELON TOI, POURQUOI TES PARENTS NE PARTICIPENT PAS AUX ATELIERS?

En foi des entrevues de groupes focalisés réalisées à l'hiver 2007, les élèves ont des opinions partagées quant à cette question (cf. figure 8).

Ceux qui ont répondu favorablement ont nommé les réponses suivantes.

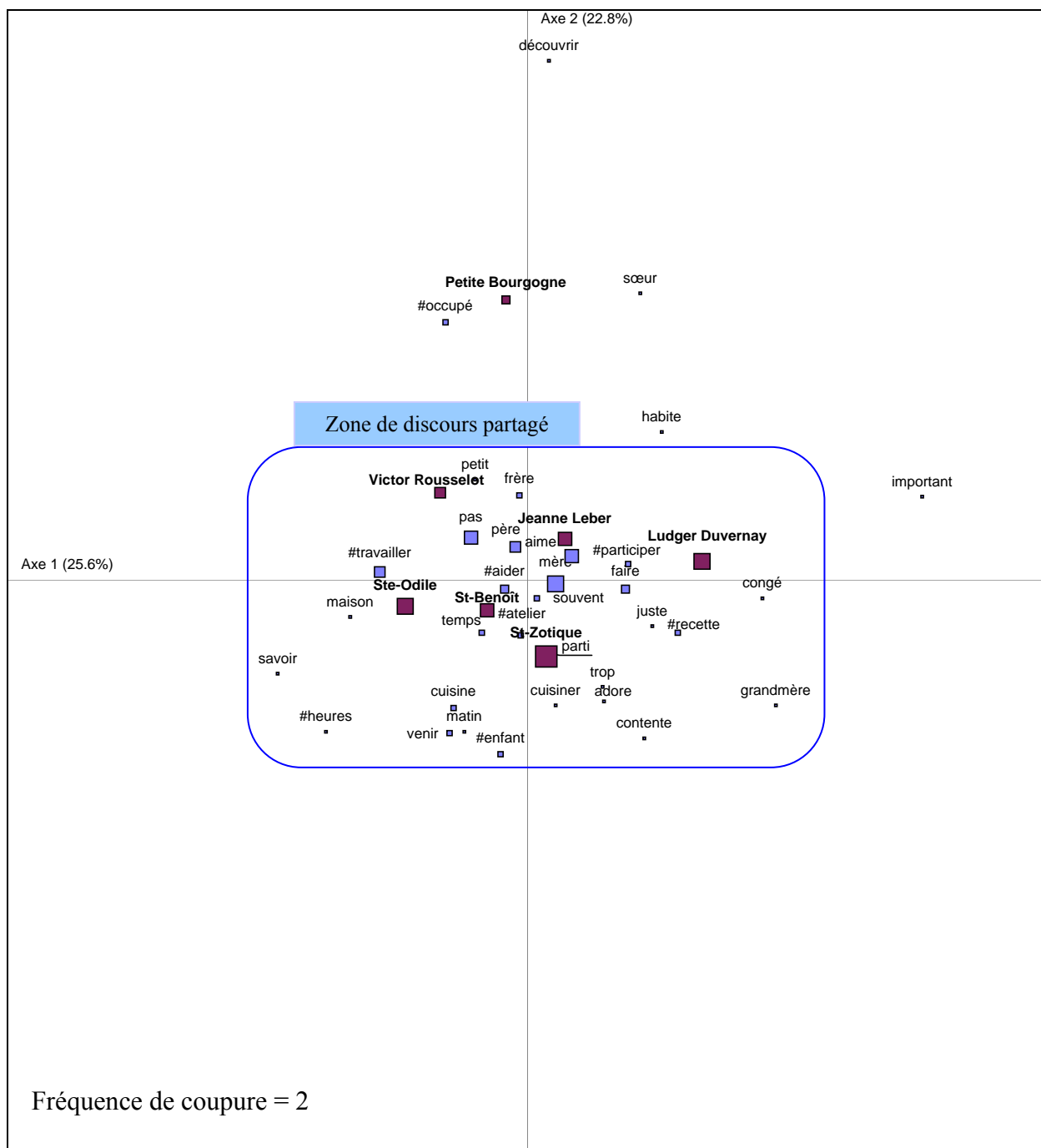
- Elle/il aime participer aux ateliers dans la classe
- Elle/il aime cuisiner et découvrir de nouvelles recettes
- Elle/il aime aider les enfants
- Elle/il vient quand c'est son congé

Ceux qui ont répondu par la négative ont mentionné les réponses qui suivent.

- Elle/il travaille
- Elle/il n'a pas de temps
- Elle/il s'occupe de petit frère ou de petite sœur
- Elle/il part tôt le matin
- Elle/il habite loin

---

<sup>9</sup> Cette question correspond à la Q.8 de l'item 3P: Avez-vous déjà participé aux ateliers de cuisine-nutrition dans la classe? a) Si oui, avez-vous aimé participer à l'atelier? Expliquez votre réponse. b) Si non, pourquoi n'avez-vous pas participé aux ateliers?, qui a été posée aux parents.



**Figure 8-** AFC du discours des élèves à la question 8 (variable *École*): Ta mère ou ton père ont-ils déjà participé à un ou plusieurs ateliers dans la classe? a) Si oui, crois-tu que maman (ou papa) a aimé participer à l’atelier? Explique ta réponse. b) Si non, selon toi, pourquoi tes parents ne participent pas aux ateliers?

**Q.9** (QP-9) PEUX-TU DÉCRIRE CE QUE FONT LES PARENTS QUI SONT DANS LA CLASSE DURANT LES ATELIERS?<sup>10</sup>

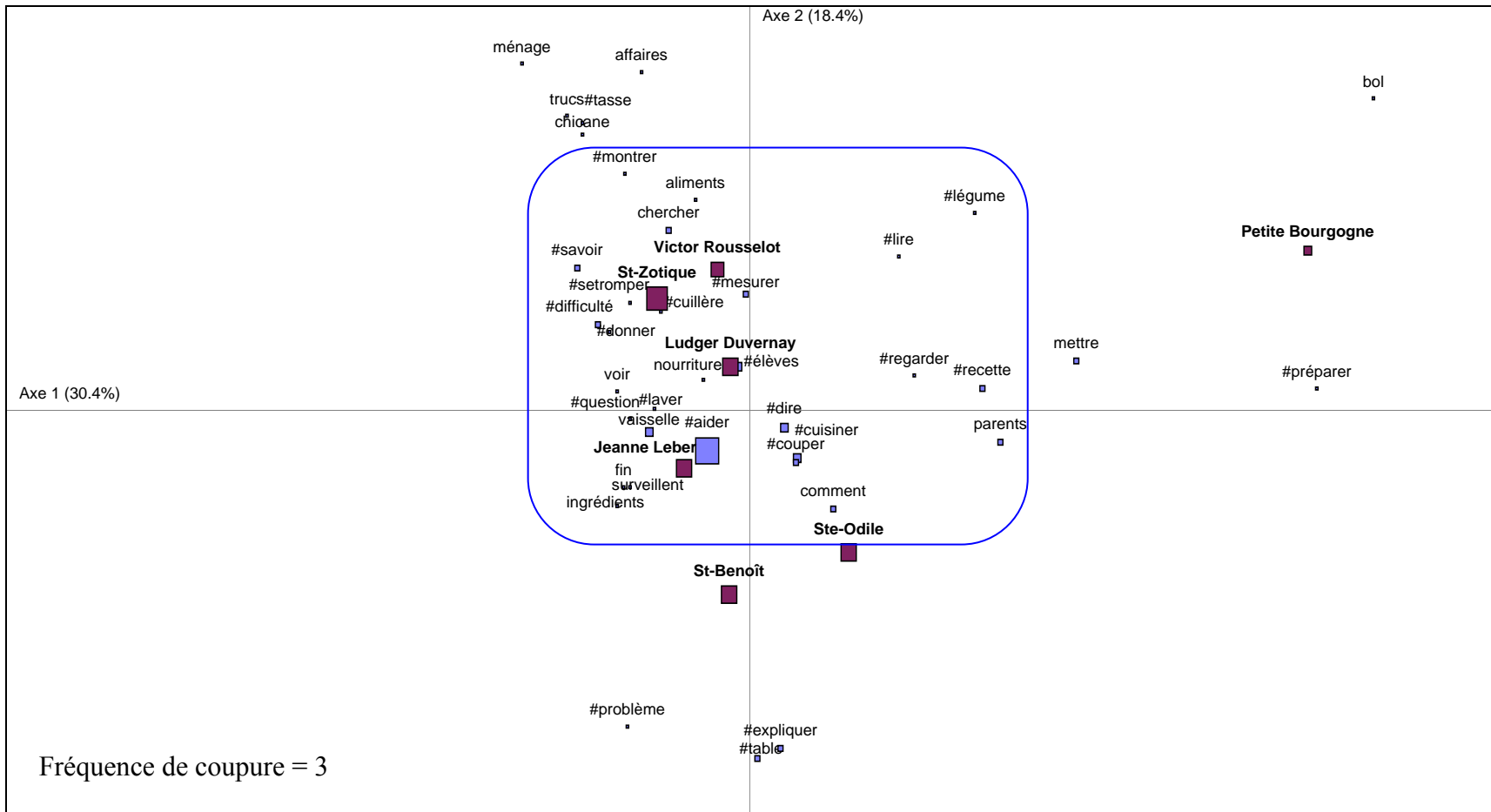
Généralement, ce qui ressort lors des ateliers c'est que les parents aident les élèves lorsqu'ils ont besoin d'eux et lorsqu'ils ont des questions (cf. figure 9).

- Ils aident les élèves quand ils ont des difficultés
- Ils aident à préparer, couper des légumes, faire les recettes et faire la cuisine
- Ils aident à laver la vaisselle à la fin de l'atelier
- Ils circulent autour des tables, surveillent les élèves pour voir s'il y a des problèmes
- Ils règlent les chicanes entre camarades
- Ils expliquent comment mesurer les ingrédients
- Ils lisent la recette
- Ils corrigent si les élèves se trompent
- Ils font le ménage

---

<sup>10</sup> Cette question correspond à la Q.9 de l'item 3P: Selon vous, quel rôle peuvent jouer les parents qui sont dans la classe durant les ateliers?, qui a été posée aux parents.





**Figure 9-** AFC du discours des élèves à la question 9 (variable *Cycle d'inscription*): Peux-tu décrire ce que font les parents qui sont dans la classe durant les ateliers?

**Q.10** QUEL EST LE RÔLE DE TON ENSEIGNANT DURANT LES ATELIERS?

Selon le discours des élèves suite à cette question concernant le rôle de leur enseignante durant les ateliers, les réponses suivantes ont été mentionnées (cf. figure 10).

- Elle aide les élèves à:
  - utiliser les bonnes mesures
  - effectuer la recette
  - en cas de problème
  - faire bouillir les aliments
  - mélanger des ingrédients
  - cuisiner
- Elle explique quand les élèves ne comprennent pas
- Elle aide les élèves au même titre que les parents
- Elle regarde et surveille les élèves lors des activités
- Elle montre comment faire les différentes étapes de la recette
- Elle s'assure que les élèves ne niaient pas et qu'ils ne parlent pas trop



**Q.11** TON ENSEIGNANT TE PARLE-T-IL D'ALIMENTATION OU DE NUTRITION EN CLASSE?

A) SI OUI, QUAND ET COMMENT? DONNE-MOI DES EXEMPLES.

B) SI NON, AIMERAIS-TU EN SAVOIR DAVANTAGE SUR LA NUTRITION ET QU'AIMERAIS-TU SAVOIR?

L'analyse factorielle des correspondances du discours (cf. figure 11) révèle que les jeunes répondent majoritairement oui au regard de la question. Les affirmations qui ressortent davantage sont les suivantes.

- › Oui: des fois, parfois, un peu

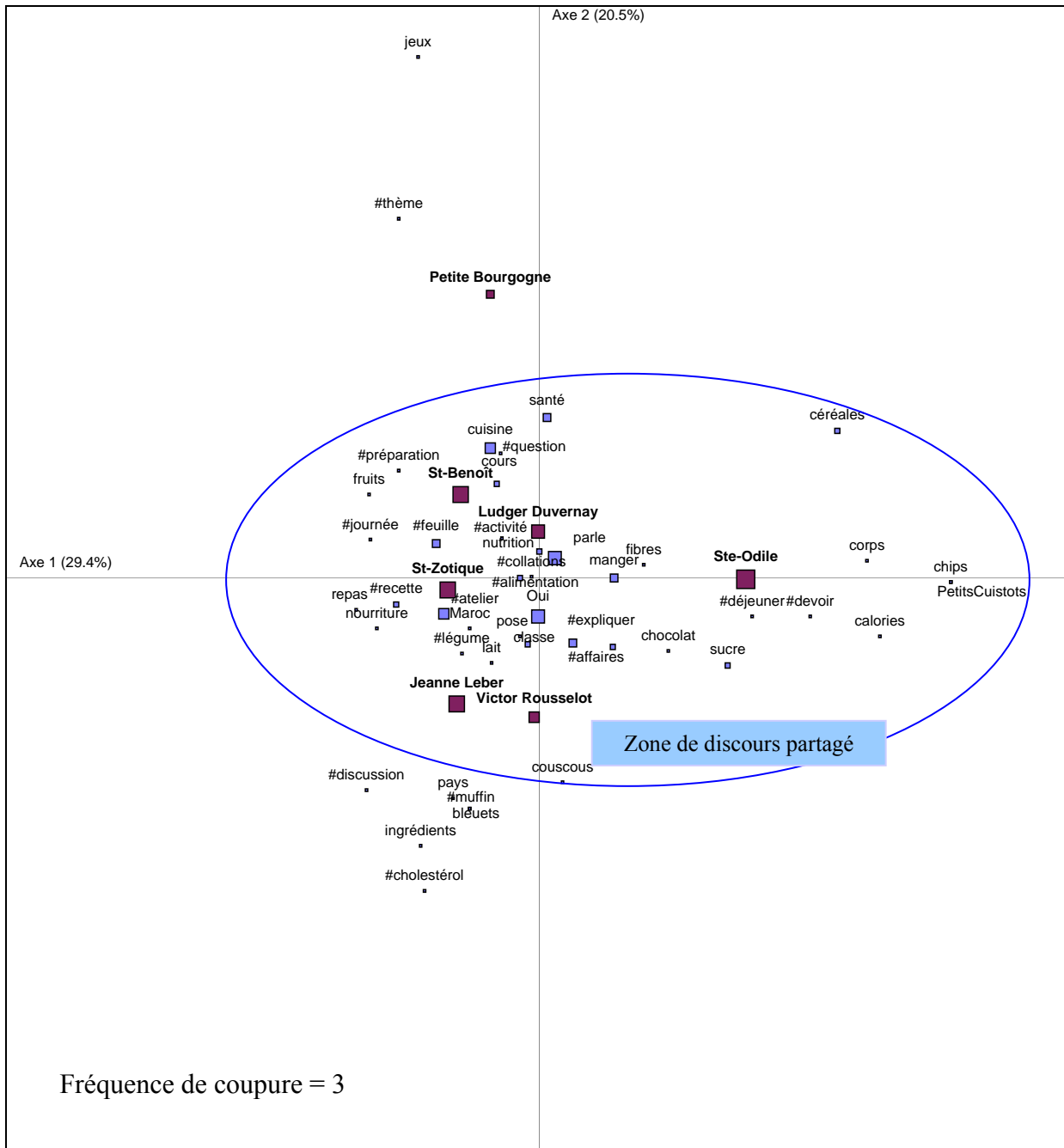
Les jeunes ont fait mention que généralement, avant les ateliers de cuisine, l'enseignante parle d'alimentation, de nutrition et d'aliments santé.

- › Elle en parle aux élèves parce que la personne qui fait la nutrition envoie des feuilles et les élèves doivent les compléter.

›

Donc, l'enseignante doit leur expliquer. Ils discutent de la recette de la journée (étapes à suivre pour le déroulement de la recette, préparation, cuisson, etc.).

- › Elle explique aussi que c'est important de manger beaucoup de légumes pour être en santé



**Figure 11-** AFC du discours des élèves à la question 11 (variable *École*): Ton enseignant te parle-t-il d'alimentation ou de nutrition en classe? a) Si oui, quand et comment? Donne-moi des exemples. b) Si non, aimerais-tu en savoir davantage sur la nutrition et qu'aimerais-tu savoir?

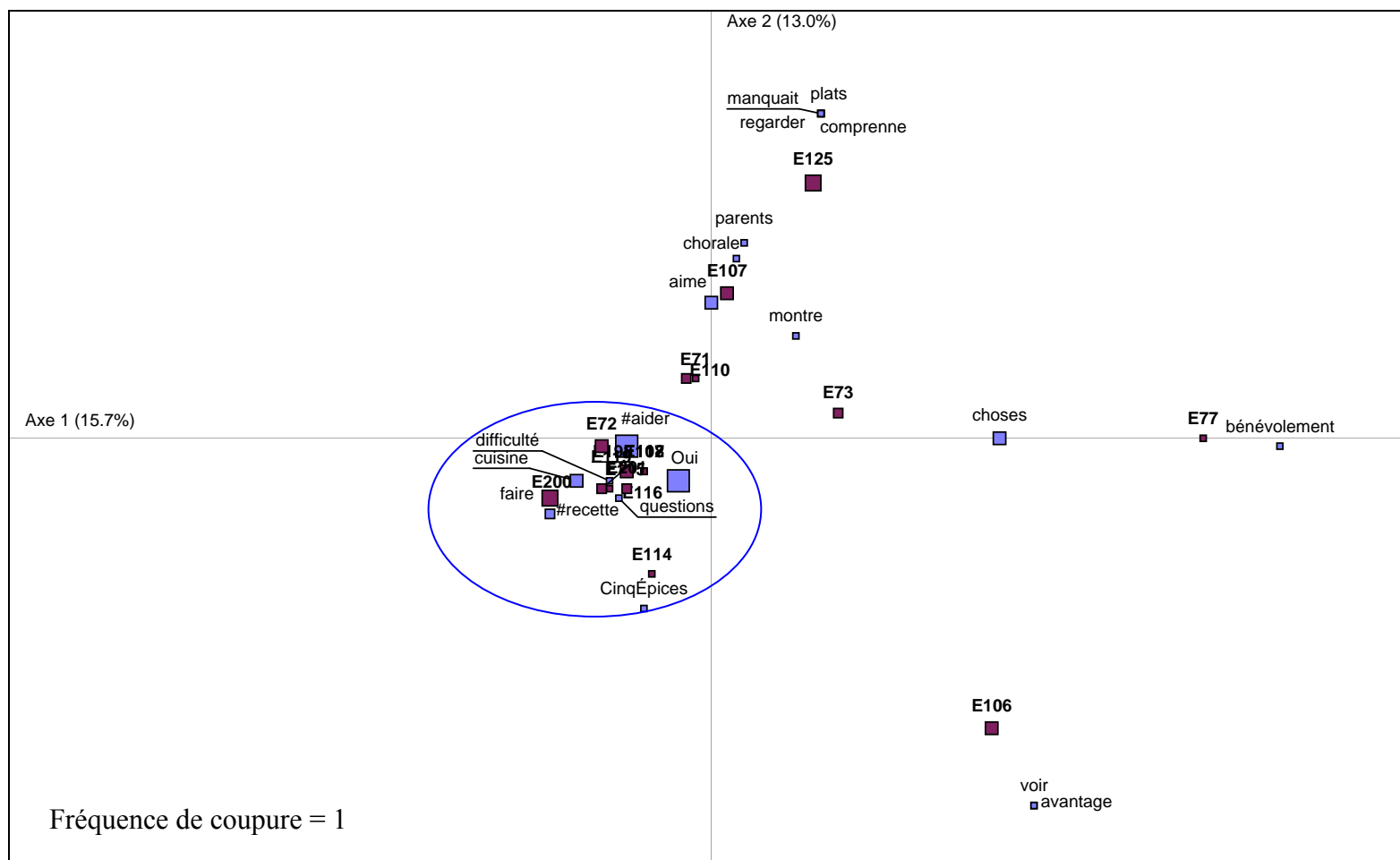
**Q.12** (QP-10) CONNAIS-TU MARIE-ÈVE (ÉCOLE ST-ZOTIQUE) OU NICOLE (ÉCOLES PETITE-BOURGOGNE ET VICTOR-ROUSSELOT), QUI EST L'AGENTE DE DÉVELOPPEMENT QUI TRAVAILLE AVEC LES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION? <sup>11</sup>  
A) SI OUI, D'APRÈS TOI, POURQUOI PARTICIPE-T-ELLE AUX ATELIERS?

Selon les réponses des élèves (cf. figure 12), Marie-Ève (école St-Zotique) ou Nicole (écoles Petite-Bourgogne et Victor-Rousselot) participe aux ateliers parce qu'elle aime cuisiner.

- Aide les élèves en cas de difficulté
- Aide à faire la recette et à prendre les bonnes mesures
- Elle est présente à cet atelier parce qu'il manque des parents
- Et elle veut voir comment ça se passe en classe

---

<sup>11</sup> Cette question correspond à la Q.10 de l'item 3P: Dans le cadre des ateliers, une agente de développement social est souvent présente. De votre point de vue, quel est son rôle?, qui a été posée aux parents.



**Figure 12-** AFC du discours des élèves à la question 12 (variable *Sujet*): Connais-tu Marie-Ève (école St-Zotique) ou Nicole (écoles Petite-Bourgogne et Victor Rousselot) qui est l'agente de développement qui travaille avec les ateliers de cuisine-nutrition? b) Si d'après toi, pourquoi participe-t-elle aux ateliers?

### THÈME 3

#### EFFETS DES ATELIERS SUR LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

- Q.13** (QP-11) T'EST-IL ARRIVÉ DE DEMANDER À TES PARENTS D'ACHETER CERTAINS ALIMENTS DONT TU AVAIS ENTENDU PARLER DURANT LES ATELIERS OU AUXQUELS TU AVAIS GOÛTÉS?<sup>12</sup>
- A) SI OUI, PEUX-TU NOUS DIRE LESQUELS? QUELLE A ÉTÉ LA RÉACTION DE TES PARENTS?
  - B) SI NON, POURQUOI NE LE FAIS-TU PAS?

Selon la variable *Sujet* (cf. figure 13), quand ils vont à l'épicerie, la majorité des élèves demandent à leurs parents d'acheter certains aliments dont ils avaient entendu parler durant les ateliers, par exemple des céréales, des fruits (pomme, banane, orange et framboise, melon au miel et clémentines), des légumes (salade, concombre, oignon, pomme de terre et patate douce) et du fromage. Ils leur demandent aussi d'acheter les ingrédients pour faire la soupe aux légumes, la pizza, le couscous aux légumes, les gâteaux, les muffins (un muffin au chocolat avec une crème chantilly à l'orange). Certains élèves veulent goûter de nouveaux aliments, tel le litchi.

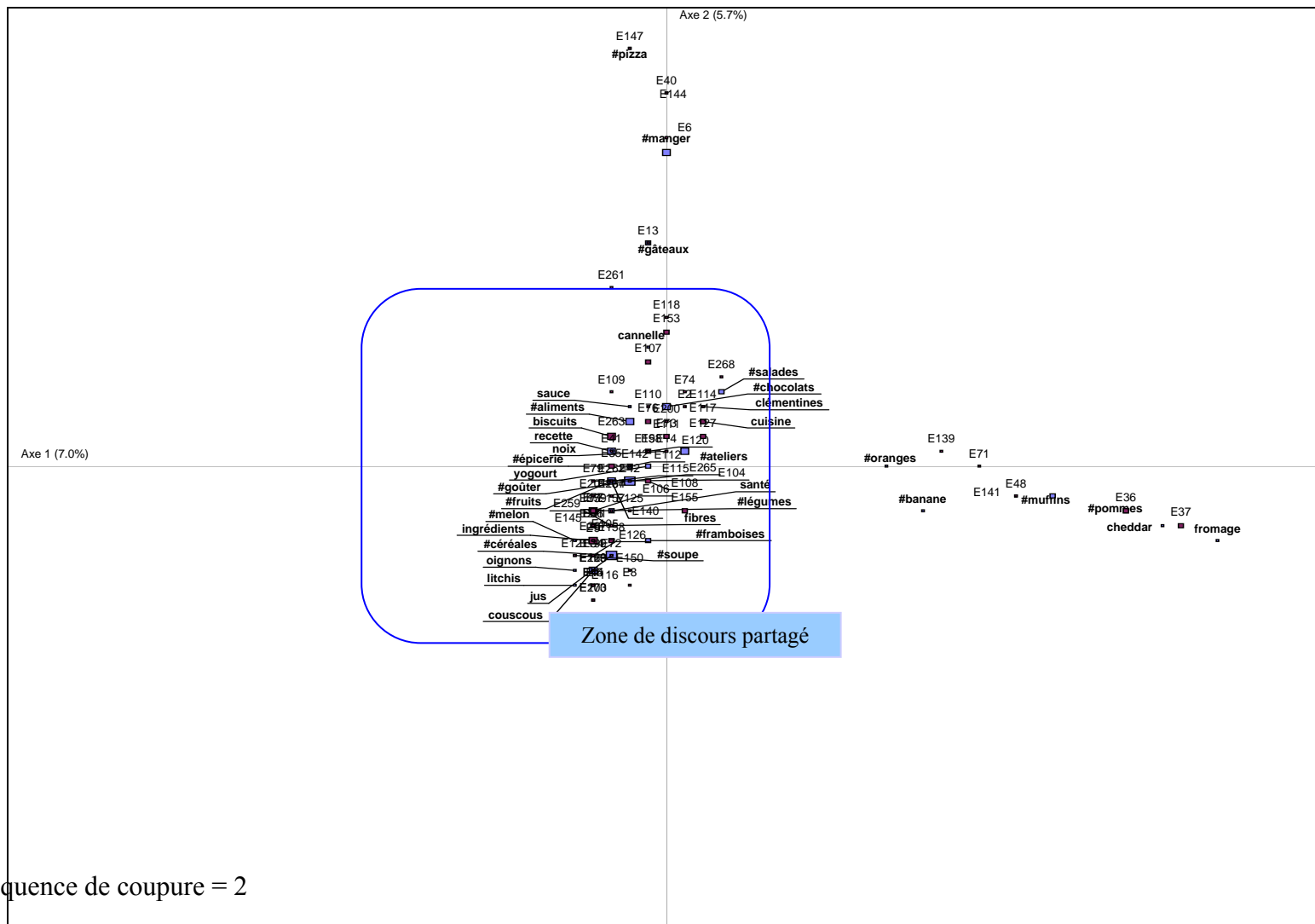
Nous constatons que, dans l'ensemble, les parents sont contents de voir leurs enfants goûter les nouveaux aliments et demander d'acheter des aliments santé.

Pour ceux qui ont répondu non à cette question, ils affirment que leurs parents ne sont pas intéressés à acheter ces aliments parce qu'ils disent ne pas les aimer, ou tout simplement ne sont pas intéressés à en faire l'achat.

---

<sup>12</sup> Cette question correspond à la Q.11 de l'item 3P: Votre enfant vous demande-t-il occasionnellement d'acheter certains aliments dont il a entendu parler durant les ateliers ou auxquels il a goûté? a) Si oui, avez-vous des exemples? b) Si non, vous arrive-t-il de lui demander son opinion sur l'achat d'aliments?, qui a été posée aux parents.





**Figure 13-** AFC du discours des élèves à la question 13 (variable *Sujet*): T’est-il arrivé de demander à tes parents d’acheter certains aliments dont tu avais entendu parler durant les ateliers ou auxquels tu avais goûté. a) Si oui, peux-tu nous dire lesquels? Quel a été la réaction de tes parents? b) Si non, pourquoi ne le fais-tu pas?

**Q.14** (QP-12) T'ARRIVE-T-IL DE LIRE LES ÉTIQUETTES SUR L'EMBALLAGE D'UN PRODUIT AFIN D'IDENTIFIER LES INGRÉDIENTS? DONNE-MOI DES EXEMPLES.<sup>13</sup>

En ce qui concerne cette question, la plupart des élèves ont répondu oui quant à la lecture des étiquettes sur l'emballage d'un produit afin d'en identifier les ingrédients. L'analyse factorielle des correspondances du discours des élèves, selon la variable *Cycle d'inscription* (cf. figure 14), fait ressortir que les élèves trouvent que c'est important de regarder les valeurs nutritives sur l'emballage d'un produit pour savoir combien il y a de grammes de fibres, de sucre, de calories, de gras, de cholestérol ou de vitamines dans le produit.

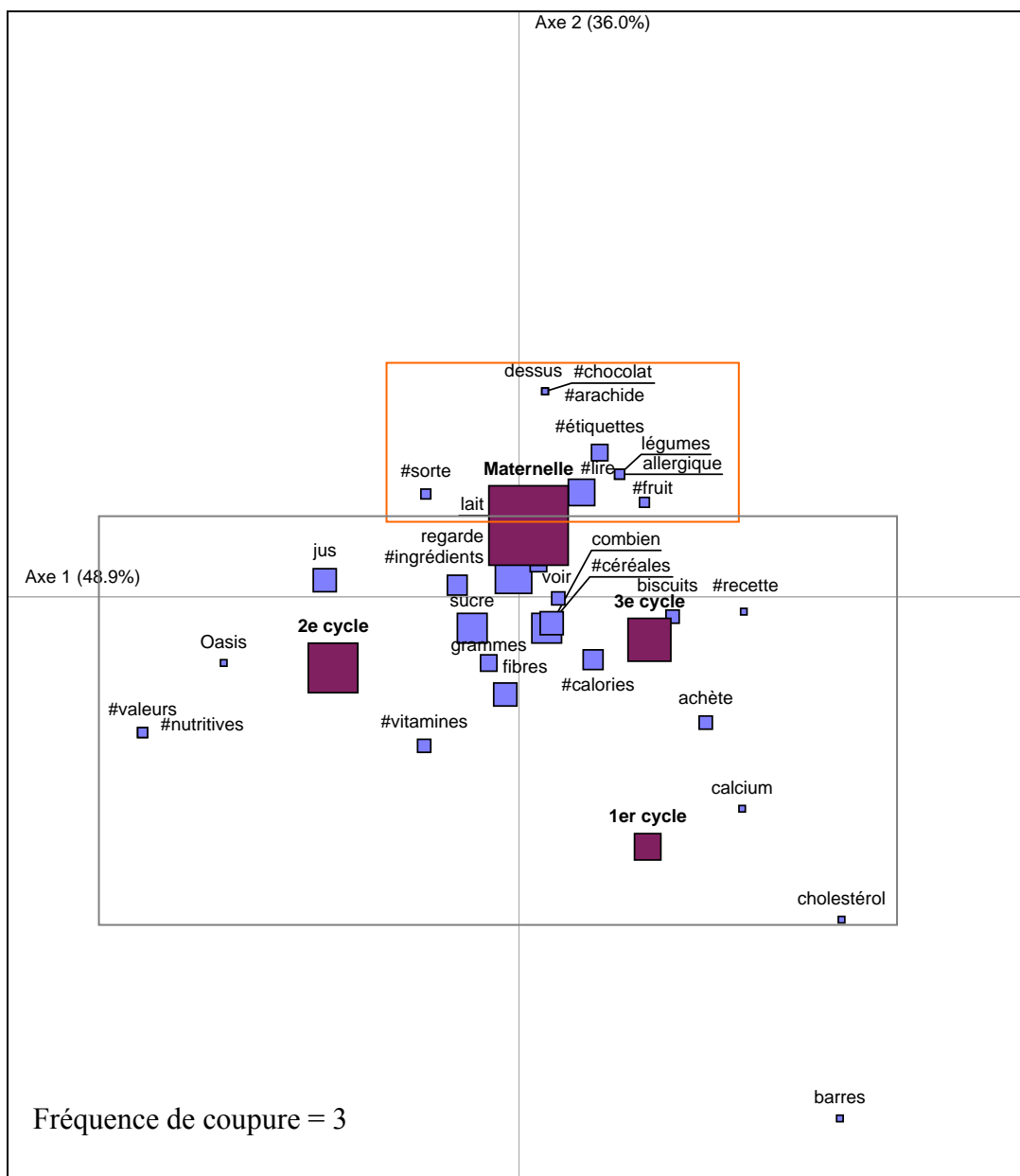
Ils sont attentifs à toutes les sortes de produits qu'ils veulent acheter (si c'est bon pour la santé ou non), comme par exemple sur les boîtes de céréales, sur le lait, le jus de fruits, les biscuits, les barres tendres, etc.

Par ailleurs, il y a des élèves qui sont allergiques aux arachides, donc ils doivent porter une attention particulière.

Certains élèves regardent aussi sur les emballages de fruits et de légumes pour connaître leur provenance.

---

<sup>13</sup> Cette question correspond à la Q.12 de l'item 3P: Arrive-t-il à votre enfant de lire les étiquettes sur l'emballage d'un produit afin d'identifier les ingrédients. Que pensez-vous d'une telle pratique?, qui a été posée aux parents.



**Figure 14-** AFC du discours des élèves à la question 14 (variable *Cycle d'inscription*): T'arrive-t-il de lire les étiquettes sur l'emballage d'un produit afin d'identifier les ingrédients? Donne-moi des exemples.

**Q.15** (QP-13) AS-TU DÉJÀ REFAIT CHEZ TOI, LES RECETTES RÉALISÉES DURANT LES ATELIERS?  
A) SI OUI, COMBIEN DE FOIS ET QUELLES RECETTES?<sup>14</sup>

Ce qui ressort de l'analyse factorielle des correspondances du discours des élèves, selon la variable *Sujet* (cf. figure 15), est que la plupart des élèves ont refait les recettes réalisées durant les ateliers, soit deux, trois ou quatre fois.

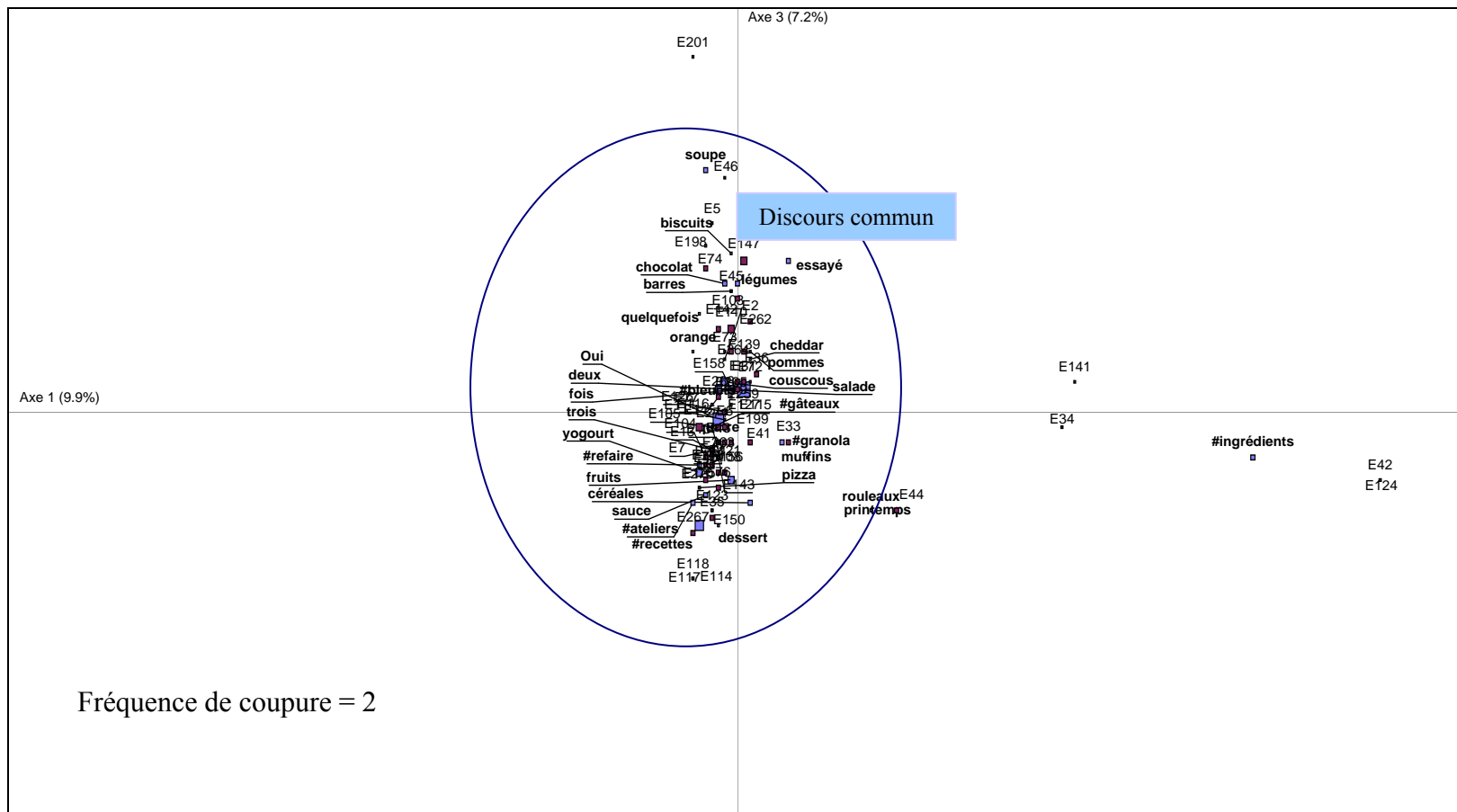
Parmi leurs recettes préférées, que les élèves ont aimé refaire une ou plusieurs fois à la maison suite aux ateliers, on retrouve les suivantes.

- Les céréales avec des bananes, des bleuets et yogourt
- La salade au chocolat
- Le gâteau au chocolat
- Les muffins au cheddar et aux pommes
- Le couscous aux légumes
- La soupe de maïs
- La brochette de fruits avec sauce au sirop d'érable
- La pizza santé
- Les rouleaux de printemps

Leur recette préférée de boisson, qu'ils ont aimé refaire une ou plusieurs fois à la maison, est celle du yogourt à boire (mélange de yogourt, de melon au miel et de fraises).

---

<sup>14</sup> Cette question correspond à la Q.13 de l'item 3P: Vous est-il arrivé de refaire des recettes réalisées durant les ateliers? a) Si oui, combien de fois et quelles recettes?, qui a été posée aux parents.



**Figure 15-** AFC du discours des élèves à la question 15 (variable *Sujet*): As-tu déjà refait chez toi, les recettes réalisées durant les ateliers? a) Si oui, combien de fois et quelles recettes?

## THÈME 4

### PERCEPTION DE LEURS COMPÉTENCES À CUISINER

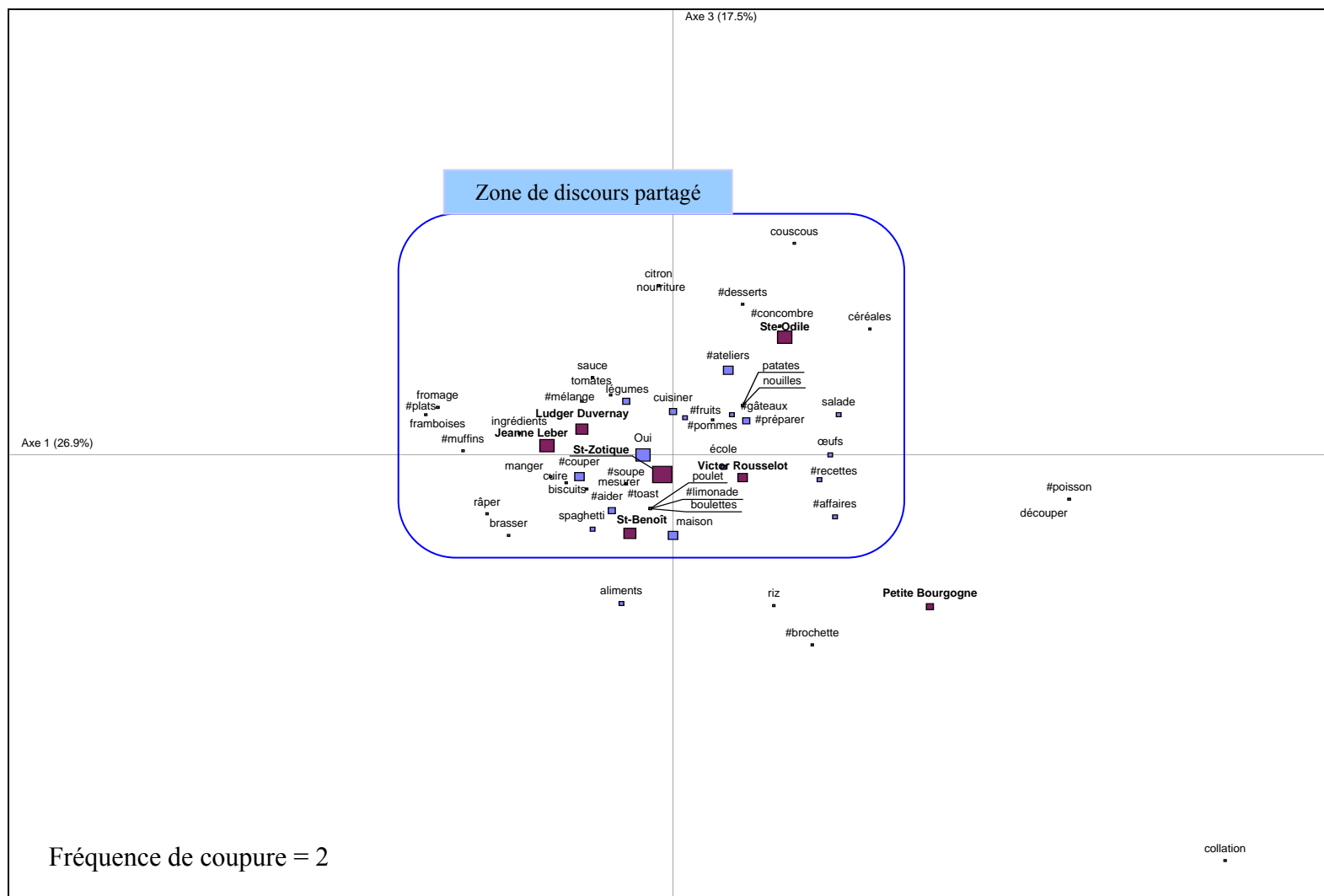
- Q.16** TOI, AIMES-TU CUISINER DURANT LES ATELIERS OU À LA MAISON?
- A) SI OUI, QU'EST CE QUE TU PRÉFÈRES PRÉPARER?
- B) SI NON, EXPLIQUE POURQUOI TU N'AIMES PAS TELLEMENT CUISINER?

À la seizième question, qui portait sur le rapport des élèves à l'école et à la maison, l'analyse factorielle des correspondances du discours des sujets permet certains constats intéressants, selon la variable *École* (cf. figure 16).

Ainsi, l'analyse fait ressortir que peu importe l'école qu'ils fréquentent, les élèves préfèrent cuisiner.

- Certains préfèrent couper les légumes et les fruits et les mettre dans le plat.
- Pour d'autres, c'est: râper le fromage, préparer les nouilles, les gâteaux ou les tartes santé, la salade de fruits, la brochette aux fruits et les céréales aux fruits.

Par ailleurs, quelques élèves disent qu'ils aiment aider leur mère à faire la cuisine (ex.: faire un ragoût de boulettes, casser les œufs, mélanger, mesurer les ingrédients et cuire des omelettes).



**Figure 16-** AFC du discours des élèves à la question 16 (variable *École*): Toi, aimes-tu cuisiner durant les ateliers ou à la maison? a) Si oui, qu'est ce que tu préfères préparer? b) Si non, explique pourquoi tu n'aimes pas tellement cuisiner?

**Q.17** (QP-17) CROIS-TU QUE TU ES BON CUISINIER?<sup>15</sup>

A) SI OUI, QUELLES SONT LES RECETTES QUE TU RÉUSSIS BIEN?

B) SI NON, EXPLIQUE POURQUOI TU CONSIDÈRES NE PAS ÊTRE UN BON CUISINIER

Pour cette question, selon la variable *Sujet* (cf. figure 17), la plupart des élèves ont estimé être d'assez bons cuisiniers.

Les recettes qu'ils disent réussir sont celles où ils doivent chauffer les plats, ou encore des plats froids, comme la salade.

Parmi les recettes qu'ils trouvent bien réussir, les élèves ont énuméré: les oeufs, les sandwiches, les salades, le riz, la soupe, le couscous, les macaronis, les smoothies, le spaghetti, les *grilled cheese* et du *Kraft Dinner*.

Quant aux desserts, il ont nommé: le gâteau au chocolat, les muffins, les crêpes, les brochettes aux fruits, le yogourt et les gâteaux roulés.

Certains d'entre eux disent aider leur mère à couper des légumes, tels les carottes, les tomates, les concombres, le chou et la patate douce, couper la viande et râper le fromage.

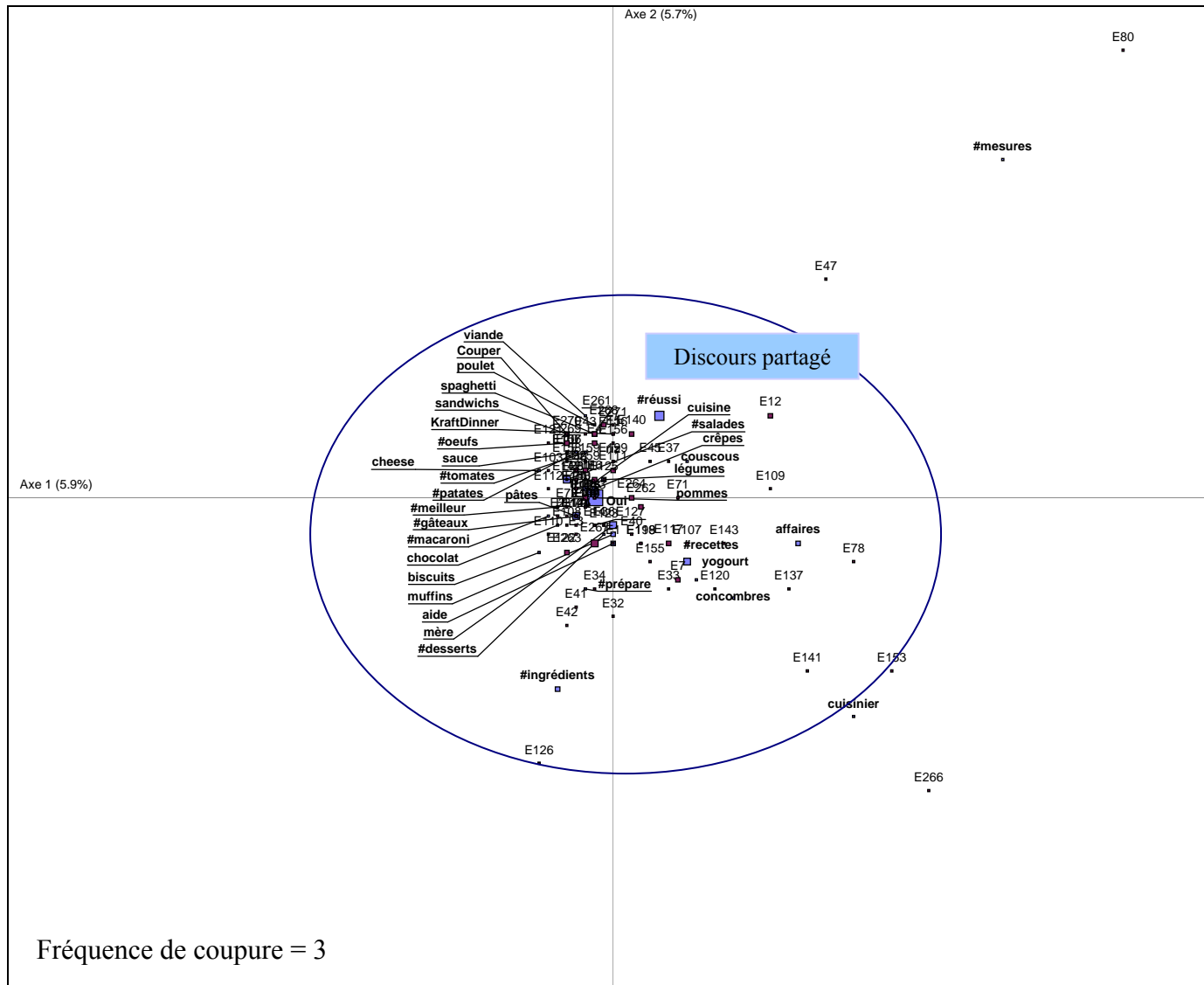
Pour ceux qui ne se considèrent pas être un bon cuisinier, les raisons évoquées par les élèves sont les suivantes: parce qu'ils ne pratiquent pas beaucoup, ils ratent souvent des recettes, ils brûlent les aliments et ils ne savent pas quand retirer le plat du four.

Quelques-uns ont affirmé ne savoir cuire que les œufs et faire la salade.

---

<sup>15</sup> Cette question correspond à la Q.17 de l'item 3P: Pensez-vous que votre enfant se perçoit comme étant un bon cuisinier (bonne cuisinière)? a) Si oui, comment ça se manifeste? b) Si non, qu'est ce qui vous laisse penser cela?, qui a été posée aux parents.





**Figure 17-** AFC du discours des élèves à la question 17 (variable *Sujet*): Crois-tu que tu es bon cuisinier? a) Si oui, quelles sont les recettes que tu réussis bien? b) Si non, explique pourquoi tu considères ne pas être un bon cuisinier

**Q.18<sup>16</sup>**<sub>(QP-19)</sub> POUR TERMINER, COMMENT DIRAIS-TU QUE LES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION ONT INFLUENCÉ TA FAÇON DE: A) VOIR LES ALIMENTS.

Les ateliers de cuisine-nutrition sont importants pour la majorité des élèves. Ils disent que suite aux ateliers, ils comprennent l'essentiel d'une saine alimentation.

### **Avant**

- Ils ne mangeaient pas beaucoup d'aliments sains
- Ils avaient peur de goûter certains aliments

### **Maintenant**

- Ils mangent comme il faut (nourriture saine)
- Ils sont plus attentifs à ce qu'ils mangent
- Ils mangent davantage de fruits, de légumes et de yogourt
- Ils sont plus sensibilisés à ce qui est néfaste pour eux (gras, sucre, cochonneries)
- Ils trouvent que les ateliers leur permettent de: connaître des nouvelles recettes, choisir des meilleurs produits pour la santé
- Ils ont saisi l'importance de lire les ingrédients sur l'emballage
- Ils peuvent découvrir le goût de certains nouveaux fruits et légumes pendant les ateliers

En somme, les élèves ont acquis de nouvelles connaissances.

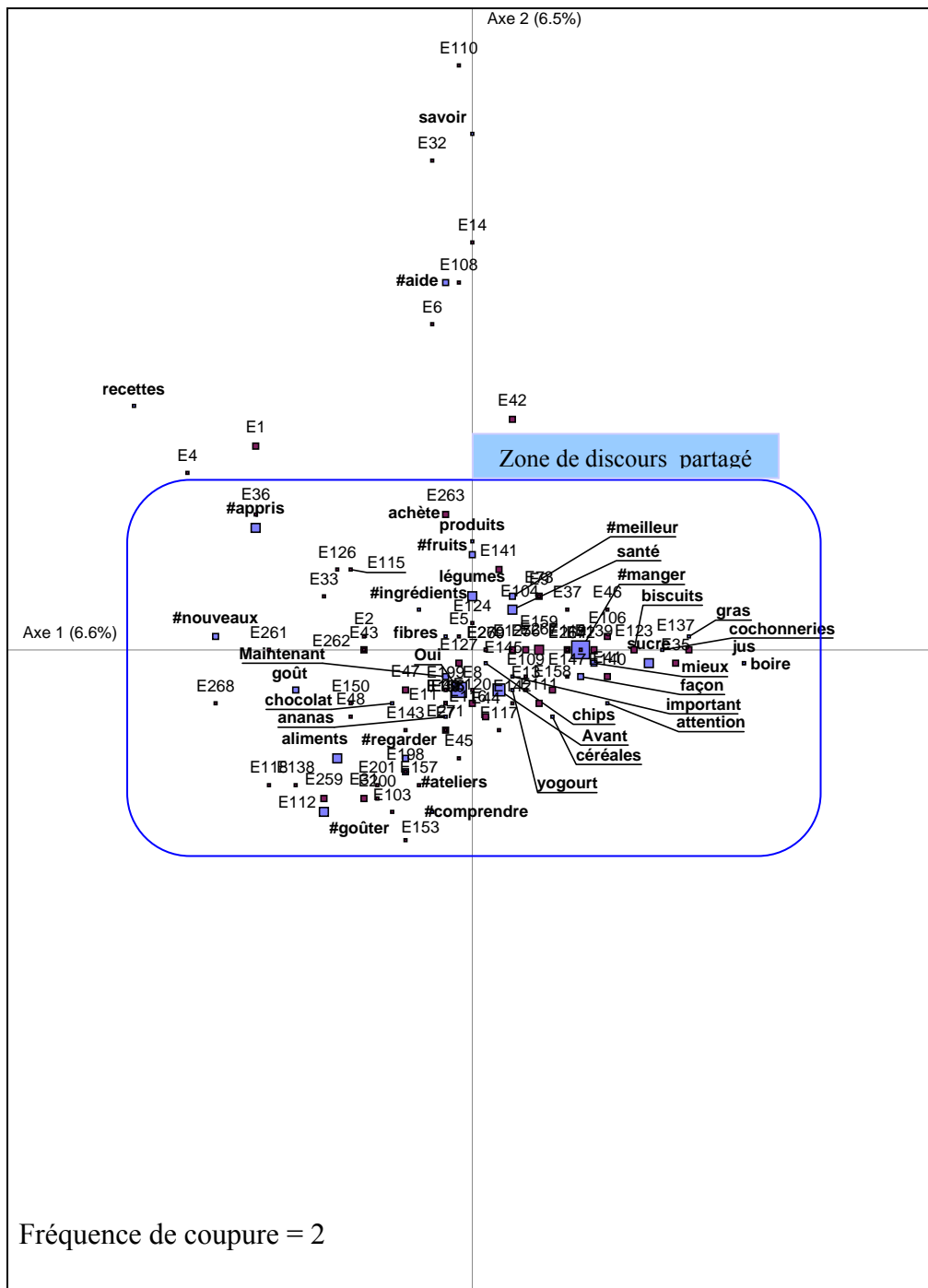
- Ils ont fait la découverte de nouvelles recettes équilibrées
- Ils sont plus aptes à faire des choix santé (par exemple, ils ont réalisé que certains aliments qu'ils consommaient auparavant étaient néfastes pour leur santé, tels que les céréales *Pop*, qui contiennent beaucoup trop de sucre)
- De plus, les ateliers permettent à certains de goûter certains aliments (ex.: fruits, légumes, épices) qu'ils n'ont jamais osé goûter ou ne connaissent tout simplement pas.

Par ailleurs, les élèves ont pu recevoir un exemplaire du *Guide alimentaire canadien* et une feuille leur permettant de noter tout ce qu'ils mangent dans une journée, dans le but de les sensibiliser à réduire éventuellement leurs portions.

Le lecteur pourra constater ces différents points en consultant la figure 18

---

<sup>16</sup> Cette question correspond à la Q.19 de l'item 3P: Pour terminer, comment diriez-vous que les ateliers de cuisine-nutrition ont influencé votre enfant concernant sa façon de: a) percevoir l'alimentation; b) cuisiner; c) manger, qui a été posée aux parents.



**Figure 18-** AFC du discours des élèves à la question 18a (variable *Sujet*): Pour terminer, comment dirais-tu que les ateliers de cuisine-nutrition ont influencé ta façon de: b) voir les aliments.

**Q.18** (QP-19) POUR TERMINER, COMMENT DIRAIS-TU QUE LES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION ONT INFLUENCÉ TA FAÇON DE: B) CUISINER

L'analyse factorielle des correspondances du discours des élèves, selon la variable *École* (cf. figure 19), fait ressortir les réponses suivantes.

**Avant**

- Ils connaissaient moins les recettes et la façon de cuisiner
- Certains élèves mentionnent qu'avant ils ne lavaient pas les aliments avant de les consommer

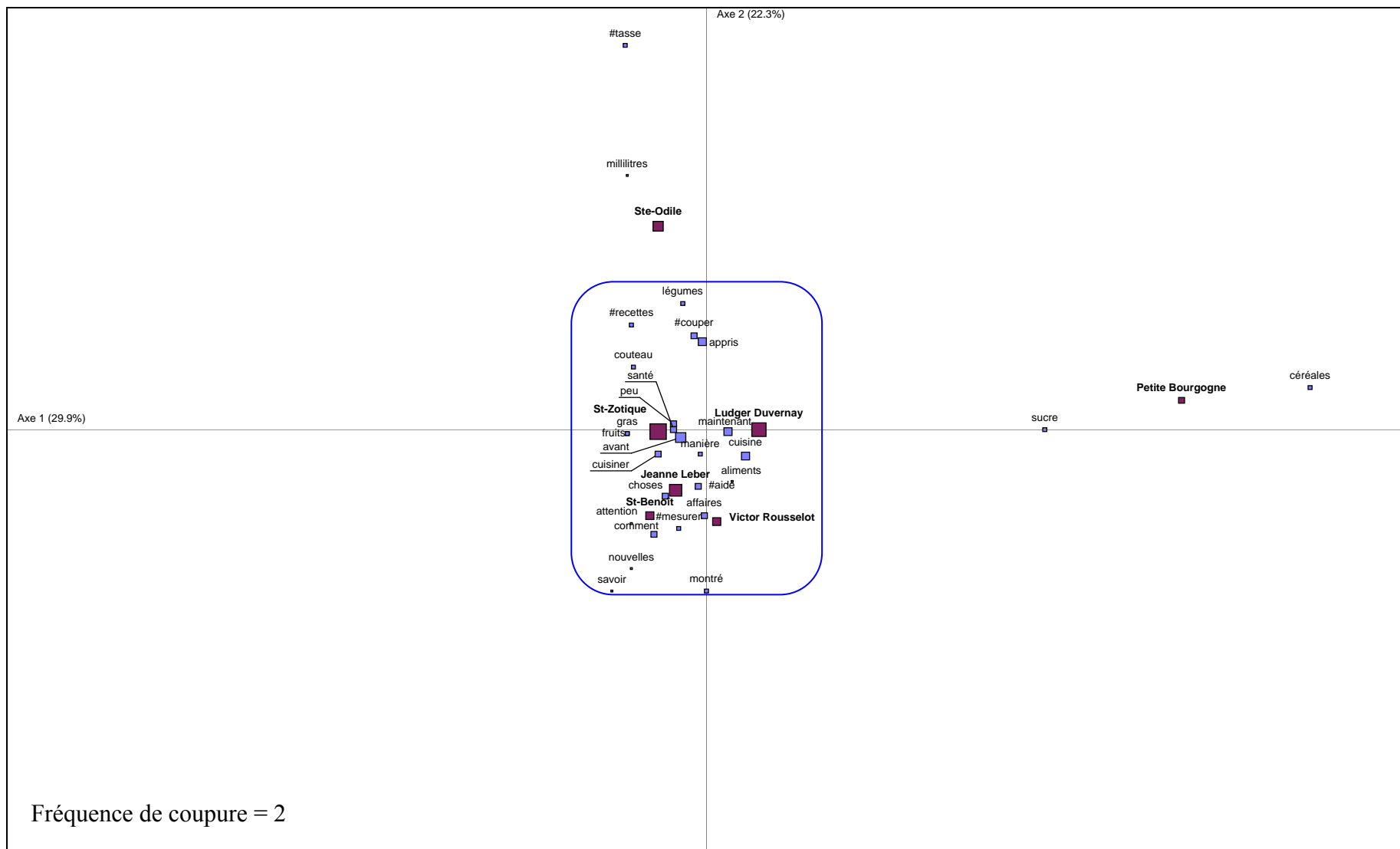
**Maintenant**

- Ils comprennent comment mesurer les ingrédients, tenir le couteau, éplucher les pommes de terre et couper les légumes
- Ils sont plus attentifs, ils observent leurs parents cuisiner (ex.: comment ôter le gras, couper les fruits, les légumes et la viande)
- Ils cuisinent davantage avec des aliments plus santé
- Ils incorporent des légumes et des fruits dans leurs recettes

En général, les ateliers leur permettent d'apprendre à faire la cuisine, mais aussi à comprendre les mesures, les ingrédients et les bons aliments pour la santé.

En ce qui concerne la façon de couper des légumes, par exemple un élève a mentionné qu'avant il mettait son index sur le couteau, mais maintenant il utilise son pouce parce que dans les ateliers on lui a appris qu'il faut faire comme une patte de chat pour ne pas se couper les doigts.

D'autres élèves ont aussi changé un peu leurs habitudes dans la façon de cuisiner (ex.: avant ils prenaient un bol de fraises et mettaient une grosse quantité de crème chantilly et garnissaient le tout de bonbons). Maintenant, ils prennent uniquement des fraises arrosées d'un peu de crème chantilly (ça leur fait une collation santé pour le midi).



**Figure 19-** AFC du discours des élèves à la question 18b (variable *École*): Pour terminer, comment dirais-tu que les ateliers de cuisine-nutrition ont influencé ta façon de: b) cuisiner.

**Q.18** (QP-19) POUR TERMINER, COMMENT DIRAIS-TU QUE LES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION ONT INFLUENCÉ TA FAÇON DE: C) MANGER.

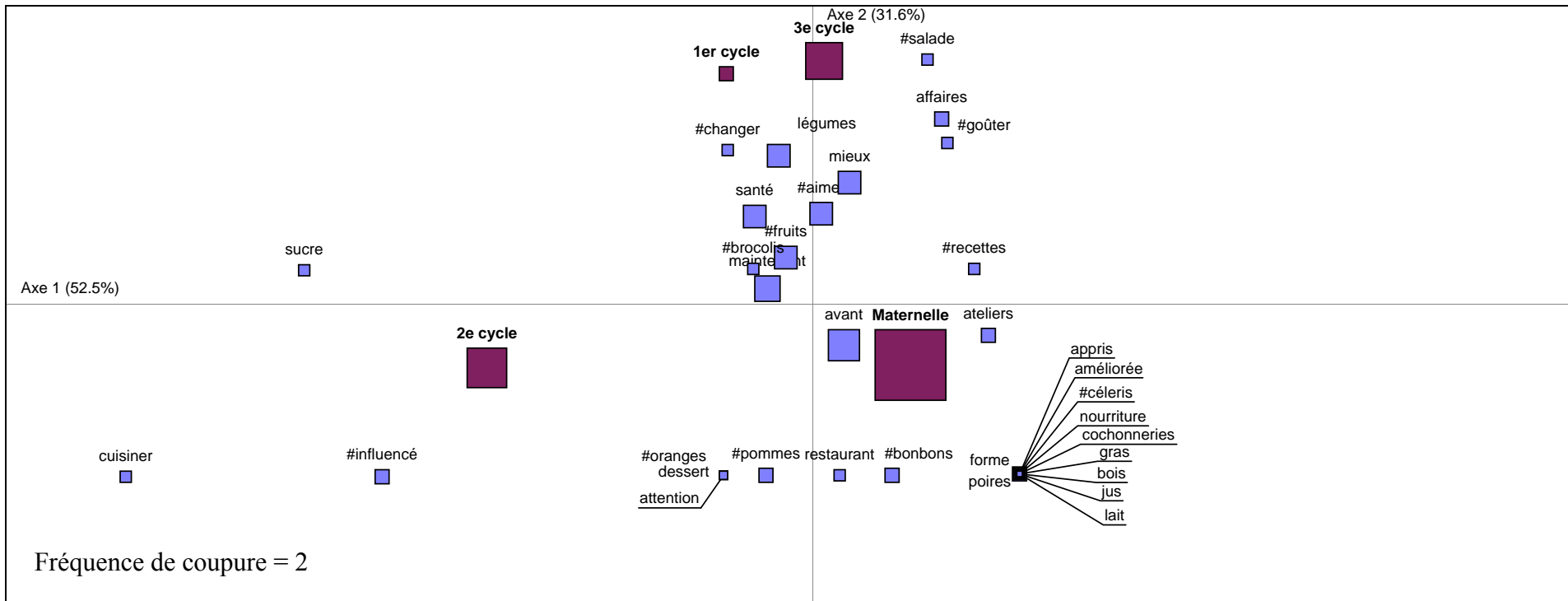
Ce qui ressort de l'analyse factorielle des correspondances, selon la variable *Cycle d'inscription* (cf. figure 20), c'est que les élèves trouvent que les ateliers de cuisine-nutrition ont influencé leur façon de s'alimenter. Ils s'alimentent beaucoup mieux maintenant.

### **Avant**

- Ils "trippaient" plus sur les bonbons
- Ils mangeaient beaucoup de cochonneries
- Ils mangeaient peu de fruits et de légumes
- Ils prenaient des collations avant le repas
- Ils buvaient beaucoup de jus sans aucune valeur nutritive
- Ils mangeaient souvent le gras (quand ils consommaient de la viande)

### **Maintenant**

- Ils sont plus attentifs à leur alimentation et plus éveillés à ce qu'ils consomment
- Ils ont appris à manger santé
- Ils savent choisir des aliments santé (moins de sucre et de gras)
- Ils mangent plus de fruits et de légumes à chaque repas
- Ils boivent du lait
- Ils mangent moins de dessert



**Figure 20-** AFC du discours des élèves à la question 18c (variable *Cycle d'inscription*): Pour terminer, comment dirais-tu que les ateliers de cuisine-nutrition ont influencé ta façon de: c) manger.

**ANNEXE A**  
**Guide d'entrevue**



## GUIDE D'ENTREVUE ----- ÉLÈVES de 5<sup>e</sup> primaire

### Entrevue auprès des élèves de 5<sup>e</sup> année portant sur leurs représentations des ateliers et de ses effets

#### Objectif de l'enquête

Le nouveau curriculum d'études québécois valorise, entre autres, une approche globale en santé. Les ateliers de cuisine-nutrition offerts dans le cadre du projet *Petits cuistots – Parents en réseau* (PC-PR) correspondent à des contextes d'apprentissage "authentiques" qui permettraient le développement de compétences spécifiques ou transversales, transposables dans le quotidien des élèves et de leurs parents. Ces ateliers, animés par les nutritionnistes des *Ateliers cinq épices* pour le volet spécifique à la nutrition et par une agente de développement social pour le volet qui touche davantage les parents, sont offerts depuis quelques années dans huit écoles de la Commission scolaire de Montréal.

À cette étape de la recherche, il nous semble important **d'identifier la perception qu'ont les élèves des compétences développées par leur participation aux ateliers de cuisine-nutrition; de leur attitude face à la nutrition; de certains effets sur leur capacité à cuisiner.**

L'enquête est menée par une équipe formée de chercheurs du *Centre de recherche sur l'intervention éducative* (CRIE) et de la *Chaire Approches communautaires et inégalités en santé* (CASIS). Ces chercheurs proviennent de trois universités distinctes. Les professeurs Johanne Bédard, Yves Couturier, Jean-François Desbiens, François Larose, Johanne Lebrun, Yves Lenoir et Abdelkrim Hasni sont de l'Université de Sherbrooke; Louise Potvin et Olivier Receveur sont de l'Université de Montréal; Bernard Terrisse est attaché à l'Université du Québec à Montréal. Cette recherche est soutenue financièrement (2005-2008) par les *Instituts de recherche en santé du Canada* (IRSC) et le *Conseil de recherche en sciences humaines du Canada* (CRSH).

L'objectif principal visé dans cette recherche est de systématiser et de codifier l'ensemble des éléments constitutifs d'un programme de formation à la nutrition en contexte scolaire destiné aux enfants de milieux défavorisés. Ce programme repose essentiellement sur un dispositif d'intéressement et de mobilisation des parents.

Les entrevues sont réalisées auprès de la totalité des élèves de 5<sup>e</sup> primaire des huit écoles qui participent au projet PC-PR, dont les parents ont accordé leur consentement parental. Celles-ci ont lieu durant les mois de février, mars, avril et mai 2007. L'équipe de recherche vous en remercie à l'avance !

Sujet n°: É-\_\_\_\_\_



## GUIDE D'ENTREVUE

### Thème 1 - Rapport à la nutrition

- Q.1** (QP-5) Peux-tu me dire “XXX”, ce que sont les ateliers de cuisine-nutrition?
- Q.2** (QP-1) Que signifie “être en bonne santé”?
- Q.3** (QP-2) Selon toi, qu’est-ce qu’une alimentation équilibrée et saine?  
*Reformulation:* Que veut dire “bien s’alimenter”?
- Q.4** (QP-4) D’après toi, est-ce important de savoir faire à manger?  
**a)** Si oui, pourquoi est-ce important?  
**b)** Si non, pourquoi ne trouves-tu pas important de savoir faire à manger?

### Thème 2 – Perception des ateliers de cuisine-nutrition *Petits cuistots* et des compétences développées

- Q.5** (QP-6) Qu’est ce que tu apprends aux ateliers de cuisine-nutrition? Peux-tu me donner deux exemples.
- Q.6** (QP-7) Qu’est-ce que tu aimes le mieux durant les ateliers? Explique pourquoi.
- Q.7** (QP-7) Qu’est ce que tu aimes le moins durant les ateliers? Explique pourquoi.
- Q.8** (QP-8) Ta mère ou ton père ont-ils déjà participé à un ou plusieurs ateliers dans la classe?  
**a)** Si oui, crois-tu que maman (ou papa) a aimé participer à l’atelier? Explique ta réponse.  
**b)** Si non, selon toi, pourquoi tes parents ne participent pas aux ateliers?
- Q.9** (QP-9) Peux-tu décrire ce que font les parents qui sont dans la classe durant les ateliers?
- Q.10** Quel est le rôle de ton enseignant durant les ateliers?  
*Reformulation:* Que fait-on enseignant durant les ateliers?
- Q.11** Ton enseignant te parle-t-il d’alimentation ou de nutrition en classe?  
**a)** Si oui, quand et comment? Donne-moi des exemples.  
**b)** Si non, aimerais-tu en savoir davantage sur la nutrition et qu’aimerais-tu savoir?
- Q.12** (QP-10) *Poser cette question uniquement aux élèves des écoles St-Zotique, Petite-Bourgogne et Victor Rousselot.*  
Connais-tu **Marie-Ève** (École St-Zotique) ou **Nicole** (Écoles Petite-Bourgogne et Victor Rousselot) qui est l’agente de développement qui travaille avec les ateliers de cuisine-nutrition?  
**a)** Si oui, d’après toi pourquoi participe-t-elle aux ateliers?

### **Thème 3 – Effets des ateliers sur les comportements alimentaires**

- Q.13** (QP-11) T'est-il arrivé de demander à tes parents d'acheter certains aliments dont tu avais entendu parler durant les ateliers ou auxquels tu avais goûtés?  
a) Si oui, peux-tu nous dire lesquels? Quelle a été la réaction de tes parents?  
b) Si non, pourquoi ne le fais-tu pas?
- Q.14** (QP-12) T'arrive-t-il de lire les étiquettes sur l'emballage d'un produit afin d'identifier les ingrédients? Donne-moi des exemples.
- Q.15** (QP-13) As-tu déjà refait chez toi, les recettes réalisées durant les ateliers?  
a) Si oui, combien de fois et quelles recettes?

### **Thème 4 – Perception de leurs compétences à cuisiner**

- Q.16** Toi, aimes-tu cuisiner durant les ateliers ou à la maison?  
a) Si oui, qu'est ce que tu préfères préparer?  
b) Si non, explique pourquoi tu n'aimes pas tellement cuisiner?
- Q.17** (QP-17) Crois-tu que tu es bon cuisinier?  
a) Si oui, quels sont les recettes que tu réussis bien?  
b) Si non, explique pourquoi tu considères ne pas être un bon cuisinier.
- Q.18** (QP-19) Pour terminer, comment dirais-tu que les ateliers de cuisine-nutrition ont influencé ta façon de:  
a) voir les aliments  
b) cuisiner  
c) manger

*Merci beaucoup d'avoir accepté de répondre à mes questions,  
l'équipe de recherche l'apprécie !*