



Projet de recherche : offre et pratiques alimentaires revues dans les services de garde au Québec

Informations générales

En quoi consiste le projet?

Ce projet vise à favoriser la création d'environnements alimentaires sains dans les milieux de vie qui exercent une influence directe sur les enfants d'âge préscolaire comme la famille et les services de garde. L'objectif principal est de revoir certaines connaissances en nutrition, des pratiques alimentaires et des techniques culinaires dans 100 services de garde du Québec. Le projet vise les responsables de cuisines, les éducateurs en services de garde et les parents des enfants fréquentant les services de garde rencontrés.

Pourquoi faire un tel projet?

De saines habitudes de vie se développent dès l'enfance. Traditionnellement, la famille représentait le principal modèle dans le développement de comportements alimentaires sains. Aujourd'hui, d'autres modèles jouent un rôle important dans le développement de l'enfant et ce, très tôt dans sa vie. Au Québec, près de sept enfants sur dix (65,5 %) fréquentent de façon régulière un service de garde (Centre de petite enfance ou garderie) et ce, pour une moyenne de 33,7 heures par semaine (ou 6,75 heures par jour). La rencontre des besoins en énergie et en éléments nutritifs des enfants fréquentant ces installations repose en grande partie sur la qualité du menu offert. De plus, l'acte alimentaire se fait en présence d'un autre acteur que les parents, soit les éducateurs en service de garde. Finalement, le développement des connaissances alimentaires dans les services de garde du Québec est un champ de recherche actuellement peu développé.

Qui sont les membres impliqués dans le projet?

La recherche s'effectuera au **Département de nutrition de l'Université de Montréal**. La collecte de données se fera dans des services de garde du Québec comptant plus de 50 enfants. L'organisme sans but lucratif **Extenso** - Centre de référence sur la nutrition humaine est le responsable du projet et il sera assisté de la **Fondation de l'ITHQ** (Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec).

Quelle est la durée du projet?

Le projet est d'une durée d'environ 3 ans.

Le projet est divisé en 3 volets :

Le volet 1 s'adressant aux responsables de cuisine débutera à l'hiver 2009.

Le volet 2 s'adressant aux éducateurs débutera en 2010.

Le volet 3 s'adressant aux parents débutera en 2011.



Les 3 volets se concluront au début de l'automne 2011.

Qui subventionne le projet?

Le projet est subventionné pour une durée de 3 ans par la Société de gestion du Fonds pour la promotion des saines habitudes de vie. Le Fonds pour la promotion des saines habitudes de vie est issu d'un partenariat impliquant une contribution du gouvernement du Québec et de la Fondation Lucie et André Chagnon.

En quoi consiste l'implication du service de garde en participant au projet?

Les directions des milieux de garde recevront le matériel nécessaire pour informer les responsables des cuisines, les éducateurs et les parents des objectifs du projet. La direction du milieu de garde consentira à participer au trois volets du projet en signant un formulaire de consentement nous permettant de solliciter la personne responsable de la cuisine, les éducateurs et les parents de son service de garde.

La direction du service de garde devra accepter de céder certains documents (menu, politiques alimentaires, budget alimentaires, etc.) à l'équipe de recherche et accepter que certains lieux (cuisine et lieux de consommation des repas) soient photographiés afin qu'elle puisse établir un portrait juste du service de garde. Les photographies de la cuisine et des lieux de consommation pourront être publiés ou communiqués pour des fins d'enseignement, de formations continues ou dans un congrès scientifique mais aucune information pouvant identifier le service de garde ne sera alors dévoilée.

Pour que le projet ait lieu dans mon service de garde, dois-je obtenir le consentement de tous les intervenants ciblés par le projet?

Oui. Pour que le projet débute dans votre service de garde, nous devons obtenir le consentement du conseil d'administration, de la direction, du responsable de cuisine et d'au moins 4 éducateurs. Pour ce qui est des parents, s'ils refusent que le projet ait lieu dans le service de garde, ils doivent communiquer leur refus à la direction du service de garde.

Quels sont les avantages liés à la participation au projet?

- Le responsable de cuisine aura acquis de nouvelles connaissances en techniques culinaires, en méthodes de travail, en gestion de menus et en nutrition.
- Les éducateurs auront révisé leurs connaissances en nutrition et leurs pratiques alimentaires à utiliser auprès des enfants.
- Les parents des enfants auront accès à des outils menant à l'amélioration des pratiques alimentaires, des attitudes alimentaires et des connaissances en nutrition.
- De plus, suite aux interventions du projet, la qualité de l'environnement alimentaire de votre service de garde se trouvera améliorée.





- Un centre d'appel sera mis sur pied dans le but d'offrir un service personnalisé d'information culinaire et nutritionnelle.
- Finalement, le développement des enfants sera amélioré notamment en les amenant à développer de saines habitudes alimentaires et en leur offrant un apport nutritionnel optimal.

Quels sont les inconvénients liés à la participation au projet?

- Le temps consacré au projet par le directeur du service de garde, le responsable de cuisine et les éducateurs pour compléter des informations recueillies par questionnaire auto administré à différents moments du projet.
- Le partage de l'espace de travail du responsable de cuisine avec le chef-cuisiner et le diététiste lors de leurs visites.

Les chercheurs ne prévoient pas de risques associés à ce projet de recherche. D'aucune façon, les enfants seront sollicités par le projet.

Est-ce que les informations recueillies seront confidentielles?

Absolument. En vue de conserver l'anonymat des milieux recensés, les milieux de garde seront identifiés à l'aide d'un code qui apparaîtra sur les formulaires de collecte de données. De plus, les données recueillies pour chaque service de garde seront traitées sans désir de mener des comparaisons entre les milieux publics (CPE) et privés (garderies).

Y-a-t-il un coût associé à la participation au projet?

Non, la participation au projet est gratuite et aucun frais n'est encouru par les milieux de garde.

Une fois le projet terminé, quel genre de support reste-t-il?

Afin d'assurer une continuité dans l'acquisition et la transmission des connaissances en cuisine et en nutrition, les responsables de cuisine, les éducateurs et les parents auront aussi accès à des recettes standardisées, à des capsules de formation sur le web et à un centre d'appel.

Est-ce que je peux me retirer du projet quand je le veux?

Oui. La participation à cette étude de votre service de garde est tout à fait volontaire. Vous êtes donc libre d'accepter ou de refuser d'y participer et vous pouvez vous retirer de l'étude en tout temps sans avoir complété les 3 années prévues, sans avoir à donner de raisons et sans que cela ne vous nuise.

Comment faire pour m'inscrire?

1- Votre service de garde doit avoir un minimum de :





50 enfants mangeurs
un responsable de cuisine en poste depuis au moins 6 mois
quatre éducateurs ayant une formation en petite enfance

Vous devez aussi :

pouvoir vous exprimer en français
exprimer un intérêt pour participer aux trois volets du projet

2- Si vous remplissez ces critères, vous pouvez nous contacter afin de déterminer si vous êtes éligibles à participer au projet.

La personne ressource est Philippe Grand: Téléphone : 514-343-6111 poste 1-3711
Courriel : pgrand@extenso.org

Responsable de cuisine

Est-ce que je risque de perdre mon emploi suite à ma participation au projet?

Non. Un des buts du projet est d'améliorer les connaissances en techniques culinaires, en nutrition et en gestion des responsables de cuisine. En aucun cas le renvoi ou le congédiement d'un membre du personnel ne sera abordé par l'équipe de recherche.

Est-ce que cela va nuire à ma productivité?

Lors de la visite d'observation, l'équipe interdisciplinaire procédera à la collecte de données de façon rapide, efficace et concise, de façon à ne pas nuire à votre travail.

À quel moment l'équipe interdisciplinaire viendra me rendre visite?

Une fois que l'équipe de recherche aura reçu votre consentement ainsi que celui du service de garde, elle vous contactera afin de prendre un rendez-vous.

En quoi consiste la visite d'observation de l'équipe de recherche?

Lors de la visite d'observation, l'équipe interdisciplinaire dressera un portrait de la situation en cuisine à l'aide d'une grille d'observation et de photographies. L'équipe de recherche observera et photographiera la cuisine et ses instruments, l'intérieur et l'extérieur des lieux d'entreposage d'aliments et d'outillages en faisant tous les efforts pour ne pas nuire au déroulement des activités. De plus, l'équipe de recherche vous fera parvenir un questionnaire d'une durée de 30 minutes que vous devrez compléter. Le questionnaire portera surtout sur les habitudes culinaires et les attitudes et connaissances en nutrition.





Est-ce que vous allez prendre en considération mes connaissances, mon équipement, mon menu?

Oui. Les membres de l'équipe interdisciplinaire favoriseront un dialogue ouvert et respectueux envers les responsables de cuisine.
Les responsables de cuisine seront encadrés et épaulés par l'équipe de recherche, le centre d'appel et les documents pédagogiques.

Quels genres d'outils nous seront fournis?

Parmi les outils que vous recevrez, il y a des recettes standardisées. Vous aurez le choix de les utiliser ou non. Tout changement conseillé par l'équipe de recherche visera à améliorer l'environnement alimentaire des enfants.

Quels sont les avantages liés à ma participation au projet?

- 1- L'amélioration de vos pratiques d'achats alimentaires pour favoriser une cuisine santé et une relation qualité/prix optimale.
- 2- L'amélioration de l'offre alimentaire des repas et des collations en tenant compte des contraintes de votre service de garde.
- 3- L'amélioration de vos techniques culinaires pour favoriser une cuisine santé qui répond aux goûts et particularités des enfants.
- 4- L'appropriation d'outils supportant les modifications visées dans les points précédents.
- 5- Une réponse personnalisée suite à vos demandes d'informations culinaires et nutritionnelles par l'entremise du centre d'appel.

Quels sont les inconvénients liés ma participation au projet?

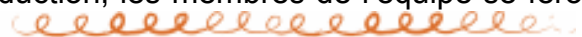
Les inconvénients reliés à la participation au projet sont :

- Le temps consacré au projet pour compléter des informations recueillies par questionnaire à différents moments du projet.
- Le partage de l'espace de travail du responsable de cuisine avec le chef-cuisiner et le diététiste lors de leurs visites.

Les chercheurs ne prévoient pas de risques associés à ce projet de recherche. La participation des enfants ne sera pas sollicitée par aucune collecte de données.

Ma cuisine est petite et je me vois mal cohabiter avec deux personnes de plus.

L'équipe interdisciplinaire fait tout en son possible pour ne pas nuire au travail du responsable de cuisine. Dans les cas où la cuisine est trop petite, les membres de l'équipe alterneront leur présence en cuisine afin de ne pas y être en même temps. De plus, advenant le cas où le responsable de cuisine prend du retard dans sa production, les membres de l'équipe se feront un





plaisir de participer à la production du repas.

Au cours des 3 années, combien de temps dois-je donner au projet?

La première année, vous recevrez la visite de l'équipe interdisciplinaire (diététiste/chef-cuisinier) deux fois. La première visite dure de 2 à 4 heures et peut se dérouler le matin ou l'après-midi, cela dépend de vos préférences. La deuxième visite, qui aura lieu environ 6 mois plus tard, devrait durer une journée entière de travail. Il n'y a pas de visite lors des 2^e et 3^e années du projet. Après chaque visite et à la fin de chaque année du projet, vous aurez à répondre à un questionnaire d'une durée de 30 à 60 minutes environ. Au total, pour les 3 ans, le projet demande une implication d'environ 16 heures.

Visite 1 = 4 heures

Visite 2 = 7 heures

5 questionnaires = 5 heures

Total = 16 heures

Pourquoi participerais-je au projet si je ne crois pas avoir besoin d'aide en cuisine?

Le projet a pour but de recenser dans les services de garde du Québec l'offre et les pratiques alimentaires peu importe qu'elles soient excellentes, bonnes ou moins bonnes. Pour le projet, il est donc essentiel d'obtenir la participation de responsables de cuisine qualifiés afin d'identifier les facteurs et les raisons des succès de leur cuisine et de transmettre ces connaissances à des responsables de cuisine qui en ont besoin. En participant au projet, vous aidez à améliorer l'environnement alimentaire des enfants du Québec.

Éducateur

En participant au projet, est-ce que je vais devoir faire des heures supplémentaires?

Non. Votre participation se fera en répondant à un questionnaire d'une durée de 30 minutes au début du volet 2 et à deux autres reprises avant la fin du projet. Le questionnaire portera sur vos pratiques alimentaires à l'égard des enfants ainsi que vos connaissances et attitudes en nutrition. Vous serez aussi invité à suivre une formation continue lors d'une journée de fin de semaine.

Quels sont les avantages liés à ma participation au projet?

- Une mise à niveau des connaissances en nutrition.
- Une mise à niveau des pratiques alimentaires favorisant le développement des saines habitudes alimentaires à utiliser auprès des enfants.





- L'appropriation d'outils supportant la mise à niveau des connaissances des points précédents.
- Une réponse personnalisée aux besoins d'informations de base sur la nutrition et les pratiques alimentaires par l'entremise du centre d'appel.

Quels sont les inconvénients liés ma participation au projet?

- Le temps consacré au projet pour compléter des informations recueillies par questionnaire auto administré à différents moments du projet.

Les chercheurs ne prévoient pas de risques associés à ce projet de recherche. La participation des enfants ne sera pas sollicitée par aucune collecte de données.

Parent

Si le service de garde accepte de participer au projet, suis-je obligé de répondre au questionnaire?

Non. La participation à cette étude de votre service de garde est tout à fait volontaire. Vous êtes donc libre d'accepter ou de refuser d'y participer et vous pouvez vous retirer de l'étude en tout temps, sans avoir à donner de raisons et sans que cela ne vous nuise.

Est-ce que les enfants seront interviewés

Non. La participation des enfants ne sera pas sollicitée par aucune collecte de données.

Est-ce que les enfants ou le personnel seront photographiés?

Non. Aucun enfant ou membre du personnel ne sera photographié. Les photographies de la cuisine et des lieux de consommation pourront être publiés ou communiqués pour des fins d'enseignement, de formations continues ou dans un congrès scientifique mais aucune information pouvant identifier le service de garde ne sera alors dévoilée.

Quels sont les avantages liés à ma participation au projet?

- L'appropriation d'outils permettant de transmettre efficacement les informations sur la nutrition et les pratiques alimentaires favorisant le développement des saines habitudes alimentaires à utiliser auprès des enfants.
- Une réponse personnalisée aux besoins d'informations sur la nutrition par l'entremise du centre d'appel.





Quels sont les inconvénients liés ma participation au projet?

- Le temps consacré au projet pour compléter des informations recueillies par questionnaire auto-administré à différents moments du projet.

Les chercheurs ne prévoient pas de risques associés à ce projet de recherche.

Mon enfant a des allergies alimentaires, est-ce que les changements apportés au menu risquent de le mettre en danger?

Non. Tous les changements apportés aux menus devront adhérer à la politique alimentaire de votre service de garde. De plus, si votre enfant a des allergies ou intolérances alimentaires, la direction du service de garde doit être au courant ainsi que le responsable de cuisine de façon à éviter que des aliments allergènes se retrouvent dans les recettes.

Pour tous renseignements supplémentaires, veuillez contacter M. Philippe Grand à l'adresse courriel suivante : pgrand@extenso.org .

