

# **OFFRES ET PRATIQUES ALIMENTAIRES**

## **REVUES DANS LES SERVICES DE GARDE DU QUÉBEC**

### **Titre du projet**

Offres et pratiques alimentaires revues dans les services de garde du Québec.

### **Responsable de la recherche**

Marie Marquis, Ph. D.  
Professeure agrégée,  
Département de nutrition, Faculté de médecine  
Université de Montréal

### **Organisme subventionnaire**

Société de gestion du Fonds pour la promotion des saines habitudes de vie

### **Description du 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 106 services de garde du Québec. Le projet vise les responsables de cuisine, les éducateurs en services de garde et les parents des enfants fréquentant les services de garde rencontrés dans 106 sites dont la moitié seront issus de quartiers à fort indice de défavorisation.

Plus précisément :

- Les responsables de cuisine obtiendront le support personnalisé d'un diététiste et d'un chef cuisinier pour évaluer et améliorer leurs techniques culinaires, leurs connaissances en nutrition et leur gestion des activités entourant les repas et collations des enfants.
- Les éducateurs auront révisé leurs pratiques et attitudes alimentaires pour favoriser le développement de saines habitudes alimentaires chez l'enfant d'âge préscolaire.
- Les parents dont les enfants fréquentent ces services de garde auront accès à des ressources en nutrition développées pour les aider à offrir un environnement alimentaire sain à la maison.

## **Procédures**

Après avoir reçu le consentement écrit des parents, celui des responsables de cuisine (volet 1) et celui de quatre éducateurs de votre service de garde (volet 2), les étapes suivantes seront menées :

### **Volet 1 (Hiver 2009)**

- **Visites** de l'équipe professionnelle interdisciplinaire (diététiste et chef cuisinier). Ces visites auront lieu 2 fois au cours du premier volet. Lors de la première visite, d'une durée de quelques minutes, 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. À la seconde visite, le responsable de cuisine pourra bénéficier d'un « coaching » avec le chef cuisinier ou le diététiste pour répondre à ses questions portant sur les techniques culinaires, l'alimentation ou la nutrition. La durée de cette rencontre s'adaptera aux contraintes de chaque milieu.
- **Questionnaires** autoadministrés à être complétés par le responsable de cuisine d'une durée de 30 minutes au début du volet 1 et à deux reprises avant la fin du projet. Le questionnaire portera surtout sur les habitudes culinaires et les attitudes et connaissances en nutrition.
- Collecte de certains documents auprès du directeur du service de garde (par exemple : menu, politique sur les allergies, budget alimentaire, etc.).
- En 2009, le diététiste photographiera les lieux de consommation des repas et collations.

### **Volet 2 (octobre 2009)**

- **Questionnaires** autoadministrés à être complétés par 4 éducateurs / service de garde 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 les pratiques alimentaires des éducateurs à l'égard des enfants ainsi que sur leurs connaissances et attitudes en nutrition.

### **Volet 3 (octobre 2010)**

- **Questionnaires autoadministrés** aux parents des enfants fréquentant votre service de garde d'une durée de 30 minutes au début du volet 3 et à la fin du projet. Le questionnaire portera sur les pratiques alimentaires des parents à l'égard de leurs enfants ainsi que sur leurs connaissances et attitudes en nutrition.

L'équipe de recherche tient à mentionner qu'aucune question ne sera posée aux enfants. Le projet rejoint les enfants uniquement de façon indirecte par l'amélioration de leur environnement alimentaire. Aucune photographie d'enfants, de responsables de cuisine, d'éducateurs ou de directeurs ne sera prise.

Des études de cas pourraient aussi viser certains services de garde. L'équipe de recherche effectuera alors des entrevues en profondeur avec le personnel (responsable de cuisine, éducateur, direction) et des parents du service de garde afin de mieux comprendre comment les changements alimentaires se sont intégrés dans le milieu ou les barrières ayant rendu les changements difficiles. Selon le cas, si votre service de garde est identifié comme un milieu où l'étude de cas serait pertinente, vous en serez avisés et vous et votre équipe serez libres d'y participer ou non.

Si vous acceptez de participer au projet, vous consentez aujourd'hui à ce que votre service de garde s'implique pour trois ans et participe aux trois volets du projet en nous donnant accès à votre cuisine, à votre responsable de cuisine, à vos éducateurs et aux parents d'enfants fréquentant votre service de garde. Vous aurez la liberté de changer d'avis et de retirer ce consentement à n'importe quel moment durant le projet.

### **Avantages et bénéfices**

En participant à ce projet, vous apportez une contribution au développement des connaissances alimentaires dans les services de garde du Québec. Il s'agit d'un champ de recherche actuellement peu développé qui nécessite ces connaissances, car elles permettraient d'améliorer la situation alimentaire des enfants d'aujourd'hui et la génération de demain.

De plus, grâce à ce projet :

- Votre responsable de cuisine aura acquis de nouvelles connaissances en techniques culinaires, en méthodes de travail, en gestion de menus et en nutrition.
- Vos 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.

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.

Sur simple demande, nous vous transmettrons les résultats généraux de cette recherche, une fois l'étude terminée.

### **Risques et inconvénients**

Les inconvénients liés à la participation au projet sont :

1. Le temps consacré au projet par le directeur du service de garde, le responsable de la cuisine et les éducateurs pour compléter des informations recueillies par questionnaires autoadministrés à différents moments du projet.
2. Le partage de l'espace de travail du responsable de cuisine avec le chef cuisinier 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.

### **Confidentialité**

Tous les renseignements obtenus dans le cadre de ce projet de recherche seront confidentiels, à moins d'une exception de la loi. Pour ce faire, ces renseignements seront codés durant l'analyse et mis sous clé.

Les informations obtenues dans ce projet, incluant les questionnaires et les photographies, ne serviront qu'à la recherche et le tout sera conservé au bureau de la professeure et chercheuse principale, Marie Marquis, dans un classeur sous clé à l'Université de Montréal. Les questionnaires seront détruits sept ans après le début du projet.

Les données ou résultats de cette étude pourront être publiés ou communiqués pour des fins d'enseignement, de formations continues ou dans un congrès scientifique, mais aucune information pouvant vous identifier ne sera alors dévoilée.

Cependant, à des fins de contrôle du projet de recherche, les données du projet pourront être consultées par une personne mandatée par le Comité d'éthique de la recherche de la Faculté de médecine (CERFM) de l'Université de Montréal ainsi que par des représentants de la Société de gestion du Fonds pour la promotion de saines habitudes de vie. Tous adhèrent à une politique de stricte confidentialité.