

Synthèse des évaluations réalisées dans le cadre du PAI-1 et du PAI-2

Ateliers
CINQ ÉPICES

AVRIL 2026

Rédaction:

Mélanie Veillette directrice générale, Ateliers cinq épices

Marie-Claude Riel, nutritionniste, Ateliers cinq épices

Marie Pier Garneau, Convergence - coopérative d'expertes conseils

Table des matières

Résumé exécutif.....	4
Origine du projet d'évaluation.....	5
La Politique gouvernementale de prévention en santé	5
Plan d'action interministériel 1 (PAI-1) 2017-2021.....	6
Plan d'action interministériel 2 (PAI-2) 2022-2026.....	10
Évaluations effectuées dans le cadre du PAI-2 :.....	10
Chantier 1 : Évaluation du réinvestissement des animatrices.....	11
Chantier 2 : Analyse des modèles d'implantation régionale et de la pérennité :.....	12
Chantier 3 : Évaluation des effets proximaux chez les élèves :.....	15
Chantier 4 : Évaluation de l'implantation dans les services de garde éducatifs à l'enfance.....	17
Pistes de réflexion globale d'amélioration continue.....	20
Conclusion.....	22
Références.....	23

Résumé exécutif

Le rapport « Synthèse des évaluations réalisées dans le cadre du PAI-1 et du PAI-2 » met en lumière la capacité des Ateliers cinq épices à renforcer la littératie alimentaire et la santé des enfants du Québec. Depuis sa création, l'organisation a mis en œuvre une culture d'évaluation rigoureuse, s'appuyant sur les exigences de la Politique gouvernementale de prévention en santé et sur les deux plans d'action interministériels (PAI).

Le PAI-1 a ciblé le développement des jeunes en milieu scolaire, en introduisant des ateliers de cuisine-nutrition dans les écoles les plus défavorisées. Les données collectées ont confirmé que ces ateliers améliorent l'engagement, le sentiment de compétence et la connaissance culinaire des élèves, tout en favorisant le transfert de compétences à la maison. Les évaluations ont également identifié un besoin de renforcer la coordination entre les milieux scolaires et de santé, ainsi que la structuration des supports pédagogiques pour faciliter l'adoption par les écoles. Le contexte de la pandémie a obligé l'équipe à revoir sa méthodologie et à se tourner vers la littérature scientifique.

Avec le PAI-2, la portée s'est élargie aux services de garde éducatifs à l'enfance, où un programme clé en main a été déployé. Les entretiens menés auprès des intervenantes ont montré que les ateliers favorisent le développement moteur, cognitif, langagier et social des enfants, tout en consolidant leurs compétences culinaires et en renforçant leur fierté. Les retours soulignent la nécessité d'une meilleure intégration des parents et d'une approche de mise en œuvre plus adaptée aux réalités territoriales.

Les travaux d'évaluation ont donné lieu à plusieurs pistes d'amélioration continue : création d'une communauté de pratique pour les personnes formées, enrichissement du guide d'implantation, élargissement de la collaboration entre les secteurs de la santé et de l'éducation, et exploration de projets de littératie alimentaire intégrés aux programmes scolaires nationaux. En misant sur le levier durable que représente les activités de littératie alimentaire auprès des enfants, Les Ateliers cinq épices démontrent leur motivation, leur pertinence et leur capacité en tant que partenaire dans le déploiement national de leur programme. Ainsi, l'organisation continue de se positionner comme un acteur clé pour une alimentation saine et durable.

Origine du projet d'évaluation

Depuis sa création, les Ateliers cinq épices s'appuie sur une culture évaluative solide, comme en témoignent les nombreuses évaluations réalisées au cours des quinze dernières années¹. L'évaluation constitue un levier central de gouvernance et d'amélioration continue pour l'organisation. Elle soutient la prise de décision, alimente la planification stratégique et l'orientation du plan d'action, et contribue à structurer les demandes de financement ainsi que la reddition de comptes, notamment par la production des rapports d'activités. Elle permet également d'assurer le suivi des projets en documentant leurs résultats, leur efficacité, les défis rencontrés, les enjeux et les progrès réalisés.

Par ailleurs, les projets financés par le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) requièrent l'intégration d'un volet d'évaluation, financé à même les sommes octroyées, afin de démontrer la pertinence, la mise en œuvre et les retombées des interventions. Dans ce contexte, le projet soutenu par la Politique gouvernementale de prévention en santé (PGPS) du MSSS est soumis à des évaluations périodiques.

Le présent document tente de synthétiser les éléments clés associés à la réalisation des travaux autant sous le plan d'action interministériel de 2017–2021 (PAI-1) que celui de 2022–2025 (PAI-2)

La Politique gouvernementale de prévention en santé (PGPS)

« La PGSP repose sur le constat qu'un ensemble de domaines, tels que la famille, l'éducation, le loisir et le sport, le travail, la solidarité sociale, le logement, l'aménagement du territoire, le transport, le bioalimentaire, la sécurité publique, le développement économique, l'environnement, l'immigration, la culture, la santé et les services sociaux, doivent se concerter et se coordonner afin d'agir sur un ensemble de déterminants en vue d'améliorer l'état de santé et la qualité de vie de la population du Québec et de réduire les inégalités sociales de la santé.»²

Le premier plan d'action interministériel à voir le jour après l'adoption de la PGPS visait quatre objectifs :

1. Le développement des capacités des personnes dès leur plus jeune âge

¹ Atelier cinq épices, Évaluation, <https://www.cinqepices.org/evaluation>

² Gouvernement du Québec (2022)

2. L'aménagement de communautés et de territoires sains et sécuritaires
3. L'amélioration des conditions de vie qui favorisent la santé
4. Le renforcement des actions de prévention dans le système de santé et de services sociaux.

Plan d'action interministériel 1 (PAI-1) 2017-2021

Les projets menés par les Ateliers cinq épices s'inscrivent directement dans l'un des objectifs du PAI-1, soit celui de *soutenir et d'améliorer le développement des jeunes d'âge scolaire*. Le tout vise à soutenir la réalisation d'actions favorisant la santé et le bien-être des jeunes en contexte scolaire. À ce titre, les Ateliers cinq épices participent au déploiement « en milieu scolaire des programmes visant le développement de connaissances et des compétences des jeunes en matière de saine alimentation, en particulier dans les milieux défavorisés.»³

Évaluation effectuée dans le cadre du PAI-1 (2018-2022)⁴

En juin 2022, une évaluation spécifiquement dédiée au déploiement des initiatives des Ateliers cinq épices ciblait l'étude de cas dans sept régions du Québec⁵. Celle-ci faisait suite à celles de la mise en œuvre du projet pour la MRC de Brome-Missisquoi (2014) et de la stratégie des formatrices régionales (2016). Elle a pris en considération le contexte de la pandémie qui a passablement ralenti les initiatives scolaires.

L'intention de cette évaluation visait à mieux connaître et comprendre :

- la portée de la démarche depuis les quatre dernières années;
- l'efficacité des ateliers sur les enfants en termes de sensibilisation, d'acquisition de connaissances et de compétences, et de transfert des apprentissages à la maison;
- et les apprentissages à retirer de la diversité des modèles de déploiement dans les régions du Québec.

³ Gouvernement du Québec (2018)

⁴ À noter qu'il y a eu un certain délai entre l'entrée en vigueur officielle du PAI-1 et la réalisation du projet d'évaluation. Ceci explique pourquoi la période d'évaluation s'est échelonnée entre 2018 et 2022.

⁵ Lemay, JF. (2022)

Portée – les données de suivi

Grâce aux données de suivi du projet, les Ateliers cinq épices savent qu'entre 2018 et 2022

143

écoles ayant accueilli les ateliers
cuisine-nutrition

553

personnes formées

Le programme d'ateliers culinaires destiné aux élèves du primaire est rendu possible grâce à l'engagement et l'implication de plusieurs partenaires dans toutes les régions du Québec. Toutes personnes faisant partie d'une équipe-école souhaitant suivre la formation des Ateliers cinq épices peuvent y assister et ainsi offrir le programme aux élèves. Les contextes de réalisation des ateliers sont ainsi multiples (en classe, lors d'une journée thématique, au service de garde...). Avec cette réalité, le nombre de jeunes rejoints par le projet pourrait s'élever à près de 28 126 (population totale des écoles touchées).

Efficacité – une recension des écrits

À la fin du PAI-1, les Ateliers cinq épices, comme bon nombre d'organismes, ont été confrontés à la pandémie de la COVID-19 qui a rendu le processus habituel d'évaluation caduc. Afin de tout de même évaluer l'efficacité du programme, l'organisme a dû se trouver vers une recension des écrits. Il semble y avoir consensus à l'idée que des ateliers culinaires offerts en milieu scolaire produisent des effets sur les jeunes qui y participent. Bien que les types d'intervention et leurs résultats varient passablement d'une initiative à l'autre, les Ateliers cinq épices ont retenu quelques pistes utiles pour améliorer les ateliers PC-PR.

- Il semble que l'effet de connaissances soit assez aisé à produire et ne nécessite pas une intensité très élevée dans les interventions pour être significative;
- Les recherches sur le sujet semblent être peu concluantes quant à des effets sur l'attitude ou le comportement des jeunes qui participent à des ateliers culinaires. Les quelques effets recensés apparaissent souvent de manière ambiguë dans les évaluations;
- Les résultats les plus tangibles semblent être ceux portant sur la capacité à améliorer le sentiment de compétences en cuisine des jeunes par le biais d'une

approche expérientielle, que ce soit dans le contexte d'ateliers ou directement à la maison.

En somme, la littérature consultée semble globalement appuyer l'hypothèse de l'efficacité des ateliers PC-PR sur les enfants, à savoir:

- l'augmentation de l'impact de la sensibilisation,
- l'acquisition de connaissances et de compétences et
- le transfert des apprentissages à la maison.

Bilan du déploiement – études de cas

Dans un souci de compréhension de la dynamique territoriale dans laquelle s'inscrit le projet des Ateliers cinq épices, selon les régions de mise en œuvre, l'analyse de sept études de cas a été réalisée. L'objectif était de mieux saisir le processus de coordination dans l'implantation du projet entre les parties prenantes.

L'un des constats de cette évaluation est que le projet des Ateliers cinq épices se déploie largement au Québec avec une offre de service dans 17 régions administratives. De plus, le programme des Ateliers cinq épices est de grande qualité avec un matériel pédagogique rigoureux et complet basé sur les connaissances scientifiques.

Les études de cas démontrent la diversité de structures de déploiement de l'initiative sur l'ensemble des territoires. De plus, l'approche par milieu personnalisé, qui consiste en un accompagnement-école, permet de s'adapter aux besoins précis du milieu. Cet aspect représente un élément à conserver dans la pérennisation du projet. En revanche, les défis associés au déploiement du projet constituent un enjeu important. Cependant, les milieux ont expérimenté des façons de faire pour tenter de contourner les obstacles. Ces derniers se situent d'ailleurs plutôt du côté de la logistique et des partenariats intersectoriels :

- L'ampleur de la documentation et le défi de la tâche de préparation;
 - devant une offre pédagogique complète, flexible et modulable, certaines personnes intervenantes peuvent trouver ardu de s'y retrouver rapidement.
- Un projet ciblé uniquement aux écoles avec un indice de milieu socioéconomique (IMSE) entre 8-10, soit des écoles considérées comme les plus défavorisées;
 - La sensibilisation aux saines habitudes de vie pourrait être élargie à un plus grand nombre d'établissements considérant que les portes d'entrée dans le

milieu scolaire sont de plus en plus limitées pour les organismes communautaires.

- L'arrimage des ateliers aux projets éducatifs des écoles;
 - les programmes des Ateliers cinq épices sont spécifiquement conçus dans l'optique de s'arrimer au curriculum pédagogique de l'école publique. Il est cependant, tout à fait possible qu'il ne soit pas en parfaite adéquation avec l'ensemble des plans éducatifs adoptés dans chacune des écoles visitées.
- La capacité à produire des changements de comportements chez les jeunes et mieux arrimer le projet aux familles;
 - initier un changement de comportement par des activités réalisées à l'école et espérer que le tout se transpose durablement dans la vie des jeunes et leur famille et une réalisation sur le long terme.
- Bien qu'il n'existe pas de méthode de déploiement miracle, la complémentarité de la concertation et des actions comporte de nombreux avantages. Les collaborations entre les milieux de la santé, du scolaire et du communautaire sont certainement à envisager.

Recommandations

L'évaluation du déploiement des activités des Ateliers cinq épices dans le cadre du PAI-1 permet de dégager des pistes de travail pour la suite de choses :

1. Intégrer au guide d'implantation un soutien logistique et technique aux milieux en prévoyant une stratégie pour financer une ressource;
2. Mettre à profit les apprentissages afin d'ajuster et bonifier le guide d'implantation et créer des espaces de valorisation des expériences et de partage de bonnes pratiques entre les régions;
3. Poursuivre (ou amorcer) le plaidoyer auprès des réseaux nationaux;
4. Élargir les alliances afin de mieux intégrer les familles, notamment en s'appuyant sur les organismes communautaires comme pont avec les parents;
5. Faire évoluer l'approche en sortant d'une logique d'offre de formation pour favoriser l'engagement des milieux et des démarches bioalimentaires plus intégrées, liées aux enjeux actuels.

Plan d'action interministériel 2 (PAI-2) 2022-206

En continuité avec le PAI-1, les Ateliers cinq épices reste un partenaire de prédilection lors qu'il s'agit de s'assurer de « déployer des programmes visant le développement de connaissances et de compétences des jeunes en matière de cuisine-nutrition, de cuisine-découverte [et] d'éducation au goût [...] dans des milieux de la petite enfance et des écoles préscolaires et primaires en milieu défavorisé. »⁶ Il est bien de noter que comparativement au PAI-1, qui ne finançait que les projets dans les établissements scolaires, l'IMSE était le plus élevé (8 à 10), le PAI-2 s'est déployé dans les IMSE entre 6 et 10. Sans oublier que les activités des Ateliers seront bonifiées, dans le cadre du PAI-2, par le déploiement d'un programme de cuisine-découverte adapté pour les services de garde éducatifs à l'enfance et les organismes offrant des services de halte-garderie communautaires.

Évaluations effectuées dans le cadre du PAI-2 :

À la nuance du PAI-1, le PAI-2 s'est déployé dans deux types de milieux: toujours le scolaire et désormais dans des milieux de la petite enfance. Plusieurs chantiers d'évaluation ont été proposés :

- Pré-Chantier : Révision du CRM et de la gestion des données
- Chantier 1 : Évaluation du réinvestissement des animatrices
- Chantier 2 : Analyse des modèles d'implantation régionale et de la pérennité
- Chantier 3 : Évaluation des effets proximaux chez les élèves
- Chantier 4 : Évaluation de l'implantation dans les services de garde éducatifs à l'enfance.

⁶ Gouvernement du Québec, (2022)

Chantier 1 : Évaluation du réinvestissement des animatrices

Du point de vue de la méthodologie de cette évaluation, la collecte de données était basée sur un questionnaire en ligne. Celui-ci a été complété par les personnes animatrices ayant été formées par l'équipe des Ateliers cinq épices dans les 18 mois précédant la collecte de données.

Trois constats sont ressortis de cette étude :

1. Il y a un lien clair entre le programme éducatif et les ateliers.
2. Les ateliers sont appréciés et semblent provoquer des changements chez plusieurs enfants.
3. Les facteurs motivationnels sont surtout personnels. Bien que les directions semblent appuyer la réalisation des ateliers, il y a peu de collaboration entre les services sur le terrain et il ne s'agit pas, comme tel, d'une approche milieu.

Ces constats ont amené l'équipe des Ateliers cinq épices à identifier deux pistes de travail qui s'articulent autour d'une approche milieu qui se positionnera en complément aux motivations et initiatives individuelles déjà existantes.

Pistes de travail 1. Approche milieu – portrait

Il serait pertinent d'identifier certains facteurs de succès pour guider les milieux dans l'implantation tels que :

- L'expérience des professionnelles;
- La motivation à réaliser les activités;
- L'environnement physique;
- La présence des saines habitudes de vie dans le projet éducatif ou le plan d'engagement vers la réussite (PVER);
- Les fonds disponibles pour l'achat d'aliments.

Cela pourra mener à la création d'un petit outil de portrait pré-formation pour les nouveaux milieux afin de les guider et de les aider à planifier l'implantation.

Pistes de travail 2. Approche-milieu – plan de déploiement

D'autre part, la planification du déploiement dans la région est une autre piste de travail à envisager. Pour y parvenir, il faudrait tout d'abord mettre en valeur le guide d'implantation et proposer une approche milieu. Par la suite, les personnes répondantes régionales devront être appuyer/former à cette approche. Il sera également nécessaire d'améliorer la collecte d'information dans les milieux. Finalement, il pourrait potentiellement y avoir une valorisation ou une reconnaissance (certification, reconnaissance informelle, etc.) des milieux qui implantent les ateliers.

Chantier 2 : Analyse des modèles d'implantation régionale et de la pérennité :

Pour cette évaluation, des entrevues téléphoniques ont été réalisées auprès de répondantes en nutrition et coordonnatrices régionales dans le but de mieux comprendre les modèles de déploiement dans les régions.

Les différents modèles de déploiement ont plusieurs points en commun. Ces points de convergence nous amènent à ce schéma générique du déploiement, qui est un peu la base commune de tout ce qui s'est déployé dans les régions et qu'ensuite elles ont adapté à leur réalité.

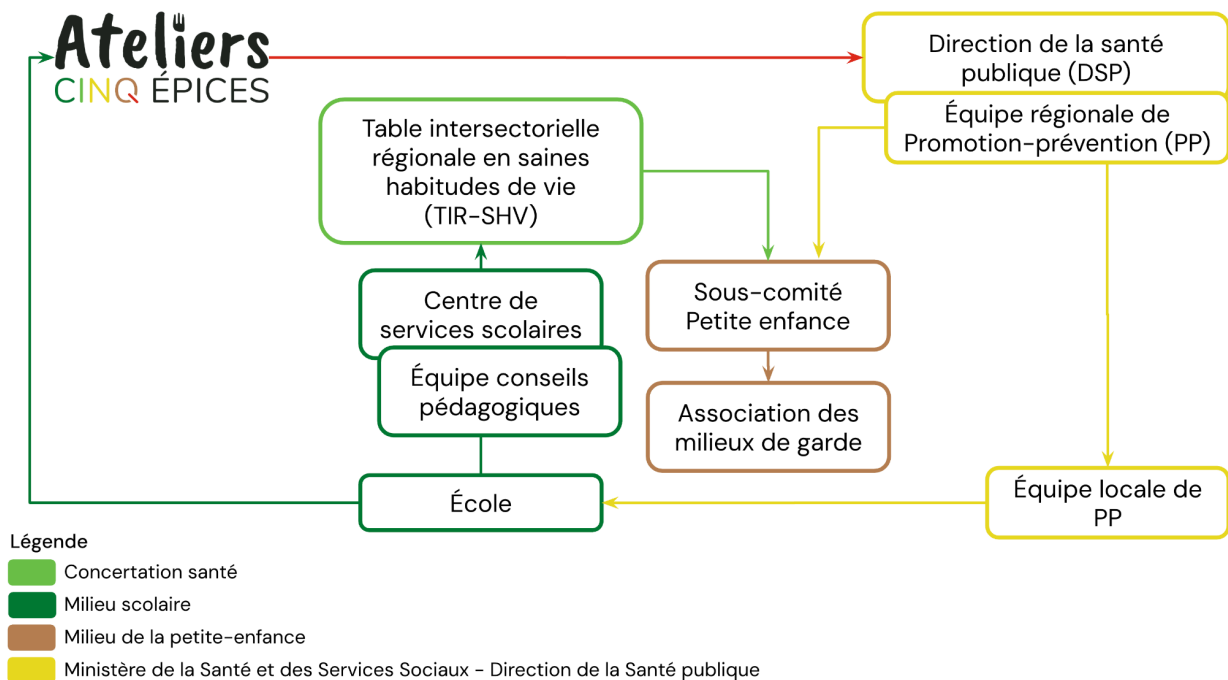


Figure 1. Modèle de déploiement générique des ateliers de cuisine-nutrition.

Cibles d'action

Ce modèle précise les principales cibles d'action pour améliorer le déploiement régional :

- Alignement avec les priorités de la Direction de la santé publique (DSP) : les orientations des DSP régionales (ex. littératie alimentaire, alimentation durable, sécurité alimentaire). Il est nécessaire de situer le projet des Ateliers cinq épices par rapport à ces orientations et ajuster le positionnement au besoin.
- Organisation et gouvernance en santé publique : clarifier l'ancrage interne du projet (rôles, responsabilités, mécanismes décisionnels) et assurer l'arrimage au contexte local.
- Articulation avec les démarches territoriales : lorsque pertinent, coordonner le déploiement avec des instances et démarches ancrées sur le territoire afin d'éviter le dédoublement et de maximiser les synergies.
- Qualité des liens avec le milieu scolaire : consolider des canaux de collaboration structurés, notamment via des interlocutrices et interlocuteurs clés (ex. conseillères pédagogiques) et des mécanismes de communication réguliers.
- Définition du rôle attendu du milieu scolaire : préciser le niveau d'implication souhaité (transmission, diffusion active, co-développement), en tenant compte que les écoles répondent généralement davantage aux communications de leur Centre de services scolaires (CSS) qu'à celles de la santé publique.
- Conditions de mise en œuvre et soutien au déploiement: considérer la motivation, les priorités et les ressources des écoles, puis déterminer l'offre de soutien (formations, trousse, accompagnement, suivi, gestion des données) selon les capacités disponibles.

Groupe de discussion sur la pérennité :

Un groupe de discussion a également été organisé en mai 2024 avec des répondantes en alimentation et des intervenantes terrain dans les écoles ou au CSS afin d'évaluer la pérennité des ateliers. Les discussions ont permis d'identifier quelques constats et pistes de travail en plus de tester l'idée de créer un comité consultatif pour la suite du déploiement.

Voici quelques-uns des principaux constats en lien avec la pérennité des ateliers :

- Constat 1. La collaboration entre le milieu scolaire et celui de la santé est cruciale pour la réussite du projet.
- Constat 2. La collaboration au sein des milieux d'implantation est aussi centrale.
- Constat 3. Il est plus facile d'implanter les ateliers quand le projet éducatif de l'école inclut un volet en littératie alimentaire.
- Constat 4. Il y a encore quelques pistes originales de déploiement à explorer (implication multigénérationnelle, faire le pont avec les camps de jour).
- Constat 5. Il serait adéquat de créer une communauté autour du projet.

Conclusion et pistes de développement des chantiers 1 et 2

L'enquête dans les milieux et même les entrevues et le groupe de discussion l'ont confirmé à nouveau : les ateliers cinq épices est un programme de qualité, apprécié par les professionnels et les milieux, mais souffre parfois du contexte d'implantation (disponibilité des milieux) et de son pilotage biministériel (articulation éducation/santé).

Dans ce contexte, les pistes de travail et de pérennisation du programme ont beaucoup moins à voir avec son contenu qu'avec sa coordination et l'animation de sa communauté.

Ce rapport a montré que, malgré un modèle de déploiement générique commun qui sous-tend toutes les réalités régionales, chaque région a ses particularités, ses enjeux et ses pistes de développement. Le futur du programme passe donc par une approche ciblée par région qui exploite les créneaux et opportunités particulières que chacune leur offre.

En même temps, le développement demeure dépendant de décisions stratégiques à plus hauts niveaux qui concernent, entre autres :

- Son financement;
- Le développement d'un programme en alimentation scolaire;
- Les volontés et mécanismes de coordination entre le milieu de la santé et de l'éducation;
- Les ressources disponibles pour les centres de services scolaires.

Un travail de positionnement et de représentation demeure pour l'organisme. Cependant, les pistes de développement ci-dessous sont celles qui dépendent plus directement de l'organisation elle-même :

Piste 1. Créer une communauté autour de l'initiative.

Piste 2. Développer une approche de développement des affaires axée sur la mobilisation.

Piste 3. Améliorer la gestion et la circulation de l'information au sein de toutes les parties prenantes du projet.

Piste 4. Identifier et occuper les marchés de niche en s'arrimant aux initiatives plus larges.

Chantier 3 : Évaluation des effets proximaux chez les élèves :

Afin d'évaluer les effets proximaux chez les élèves ayant participé aux activités de cuisine-nutrition, quatre méthodes de collectes de données ont été choisies.

- appréciation générale faite en classe par les élèves de 5e et 6e année lors de la dernière activité de l'année
- une appréciation générale en format électronique complétée à la maison par les élèves de 5e et 6e année
- un court sondage électronique envoyé aux parents d'enfant qui complétaient déjà leur appréciation dans un format électronique;
- compilation des observations terrain faites par les personnes animatrices.

Il appert des réponses données par l'ensemble des parties prenantes (les élèves, les parents et les animatrices) que les ateliers culinaires offerts en milieu scolaire par les Ateliers cinq épices portent encore leurs fruits. Les réponses corroborent la concrétisation des effets proximaux des ateliers cuisine-nutrition sur les élèves dans :

- L'engagement et l'intérêt marqué pour l'alimentation en général (désirent en apprendre davantage, curiosité à goûter, envie de s'impliquer, parlent des ateliers au retour à la maison, veulent refaire la recette en famille).
- Le développement d'un sentiment de compétence.
- Le développement d'un sentiment de fierté.
- Une littératie culinaire et alimentaire accrue, qui se traduit par :
 - L'amélioration des connaissances sur l'alimentation et la nutrition (importance de la variété dans l'alimentation et connaissances sur les aliments);

- L'acquisition de compétences culinaires.
- Le travail en collaboration et le développement du sens de l'organisation.
- Le raffinement de l'expression de leur appréciation.

Il est possible d'obtenir ces effets proximaux d'abord et avant tout grâce à l'accessibilité, en milieu scolaire, à des activités culinaires spécialement conçues pour les élèves selon leur groupe d'âge. L'intégration d'activités culinaires à même le cadre scolaire semble une voie à conserver et renforcer dans les écoles primaires du Québec.

Chantier sur les liens entre le PACAN et le PFÉQ

Le Programme de formation à l'art culinaire, à l'alimentation et à la nutrition (PACAN) a été développé dans les années qui ont suivi l'évaluation de 2006, en collaboration avec l'équipe de chercheurs-euses impliqués-es dans cette dernière. Ce programme de littératie alimentaire a dicté l'orientation de toutes les thématiques en lien avec le projet des Ateliers culinaires des Ateliers cinq épices.

L'évaluation 2025 n'incluait pas la récolte de commentaires ou d'informations de la part des enseignants-es qui sont en appui à l'animatrice lors des ateliers. Il serait intéressant d'ouvrir un chantier qui permettrait de constater les effets de la mise en application de ce programme depuis 2008, selon le regard des enseignants-es d'aujourd'hui. Cette démarche ferait ressortir les liens entre le curriculum scolaire du Programme de formation de l'école québécoise (PFEQ) et les ateliers offerts en cours d'année. Cela permettrait de mettre en lumière des éléments clés du PACAN pour faciliter l'intégration des activités dans la planification des enseignants-es.

Démocratiser l'accès à la littératie alimentaire :

Au sein même de l'école. La littératie alimentaire est une des clés pour développer de saines habitudes de vie. Afin de faciliter l'acquisition de ces habitudes, il est essentiel de favoriser une approche écosystémique intégrant l'enfant, l'école, sa famille et la communauté. C'est grâce à une vision commune de l'éducation alimentaire et par des moyens variés et complémentaires que les jeunes auront davantage accès à cette littératie. Par la richesse et la diversité des interventions et des relations impliquant les enfants, l'école représente un véhicule important pour la transmission de compétences primordiales, telle l'acquisition de saines habitudes de vie. Le développement de la littératie alimentaire s'inscrit tout naturellement en milieu scolaire et est essentiel afin de permettre aux jeunes

d'être en mesure de faire des choix alimentaires bénéfiques non seulement pour leur santé, mais également dans une optique de développement durable pour leur communauté.

Dans des projets plus englobants. La transmission de notions visant l'acquisition de saines habitudes alimentaires doit s'inscrire dans une démarche d'intégration de différentes initiatives en matière de santé et de prévention. Le tout permettrait ainsi de mobiliser plusieurs parties prenantes vers l'atteinte d'un objectif commun. En joignant les volets « Nourrir » (repas scolaire) et « Éduquer » (littératie alimentaire), tel qu'ils apparaissent dans une vision holistique d'un Programme d'alimentation scolaire universel au Québec (PASUQ) les retombées sont multiples. En plus d'agir sur la sécurité alimentaire des enfants pour que toutes et tous puissent manger à leur faim, une approche globale permettrait également d'acquérir des connaissances et compétences en matière d'alimentation. Ces savoirs favoriseraient à la fois la santé et la réussite scolaire des générations futures.

Chantier 4 : Évaluation de l'implantation dans les services de garde éducatifs à l'enfance

La collecte de données portant sur l'implantation du programme cuisine-découverte s'est effectuée au moyen d'entrevues individuelles avec les milieux de garde éducatifs à l'enfance. Les éducatrices et intervenantes provenaient soit d'un centre de la petite enfance soit d'une halte-garderie d'organismes. Toutes avaient récemment été formées par les Ateliers cinq épices (moins de 2 ans).

Un programme clé en main, qui comprend tous les outils nécessaires de la planification, à l'organisation ainsi qu'à l'animation des activités.

Le soutien offert par les Ateliers cinq épices est précieux pour les éducatrices et les intervenantes, car il offre les ressources nécessaires afin de créer les conditions gagnantes pour la réussite des activités. Un atelier réussi exige bien plus que d'adapter une recette. Il repose sur une préparation rigoureuse et énormément sur l'engagement des éducatrices et intervenantes passionnées qui le planifient. Les outils clé en main offerts par les Ateliers cinq épices donnent une structure qui allège le poids de l'organisation et facilite la réalisation d'activités et permettent aux enfants de vivre une expérience alliant plaisir, apprentissage et valorisation.

Un contenu fortement en lien avec le programme éducatif pour les services de garde éducatifs à l'enfance (SGEE)

- L'apprentissage actif et accompagné par l'animation d'une activité culinaire dirigée;
- Le développement physique et moteur (saines habitudes de vie);
- Le développement de la motricité fine;
- Le développement cognitif (l'éveil aux mathématiques et aux sciences, l'attention, la mémoire, les catégories et les concepts);
- Le développement langagier (le langage oral, l'éveil à la lecture et à l'écriture);
- Le développement social et affectif (le tempérament, le concept de soi, l'identité, la conscience de l'autre, les règles de vie en société, les relations entre pairs).

Les effets proximaux suivants, en lien avec le programme éducatif, sont davantage ressortis :

- Développement de la littératie alimentaire :
 - o Les enfants développent des compétences culinaires;
 - o On remarque l'acquisition de connaissances en alimentation grâce aux outils pédagogiques.
- Fait vivre aux enfants une réussite, leur permettant de renforcer leur sentiment de compétence et leur confiance en soi.
- La partie culinaire permet l'exploration par l'expérimentation, ce qui renforce le sentiment de compétence et favorise le développement de l'autonomie.
- Ouverture à la découverte : développe la curiosité, offre des opportunités de goûter.
- La présence d'une routine en contexte d'activités proposées offre une structure et une séquence claire aux enfants leur permettant de se repérer et ainsi vivre un sentiment de fierté et d'estime de soi.

Les plus grandes différences entre les milieux se constatent dans les stratégies d'implantation et de mise en œuvre des ateliers qui sont influencées par :

- L'environnement disponible (locaux, espace, équipements);
- La disponibilité des ressources humaines (avoir une collègue en appui pour les enfants avec besoins particuliers, avoir une responsable à l'alimentation pour aider dans la préparation);
- La participation des parents (variable selon les deux types de milieux interrogés. Semble davantage intégré en milieu communautaire).

Pistes de réflexion

- **Enrichissement du guide d'implantation**

À la lumière des commentaires mentionnés par les répondantes, on constate les différences et les adaptations apportées par certains milieux aux activités dans le but de les rendre plus compatibles avec les réalités terrain. Une analyse comparative de ces informations permettrait de bonifier le guide d'implantation afin qu'il se colle davantage aux réalités des différents milieux formés.

Le guide pourrait être bonifié par deux sections. L'une porterait sur l'intégration des parents lors des ateliers. Il y serait question de l'accompagnement adéquat à offrir aux parents participant aux ateliers, les avantages d'une telle participation, les facteurs facilitants et contraignants de leur intégration ainsi que des pistes de solution selon le contexte. Finalement, il pourrait également y avoir l'ajout d'astuces et de méthodes pour favoriser le réinvestissement à la maison des apprentissages fait lors des ateliers cuisine-découverte. Ces nouvelles informations permettraient peut-être d'engager plus fortement les parents dans le soutien des apprentissages de leurs enfants.

L'autre section serait davantage de l'ordre de recommandations pour les milieux offrant les ateliers. Effectivement, le nombre de personnes formées par les Ateliers cinq épices au sein d'une même équipe aide dans la planification des activités et à l'entraide.

- **Évaluation plus exhaustive des effets proximaux chez les enfants**

Une des dimensions visées de cette évaluation était d'aller sonder les effets proximaux chez les enfants par le biais d'observations effectuées par les éducatrices/intervenantes. Il serait intéressant de pousser davantage l'exploration de cette dimension, notamment par l'utilisation d'une grille descriptive pour colliger les constats des éducatrices et intervenantes ou encore par des observations terrains réalisées par un tiers. Le point de vue des parents apporte également beaucoup de richesse à l'analyse des données, permettant d'obtenir une rétroaction directe du transfert des apprentissages vers la maison. Un contact direct avec les parents serait souhaitable.

- **Programme de littératie alimentaire pour la petite enfance Ateliers cinq épices**

Un peu à la manière du Programme de formation à l'art culinaire à l'alimentation et à la nutrition (PACAN), il serait pertinent d'envisager la création de son équivalent pour le milieu de la petite enfance. Ce document de référence pourrait faire ressortir les liens entre le programme éducatif pour SGEE (Accueillir la petite enfance) et celui des Ateliers cinq épices. Cela mettrait en lumière tous les aspects du cadre de référence *Gazelle et potiron* qui ont guidé le développement des outils reliés aux ateliers cuisine-découverte.

Pistes de réflexion globale d'amélioration continue

L'équipe des Ateliers cinq épices est fortement mobilisée au déploiement de son projet. Elle a toujours eu une culture évaluative et a su tirer profit des divers constats des multiples évaluations pour améliorer son programme et le déploiement de ce projet.

Piste 1 : Les Ateliers cinq épices : un opérateur national en littératie alimentaire

Les recommandations découlant des évaluations passées ont mené à de nombreux apprentissages pour l'équipe des Ateliers au cours des sept dernières années (PGPS).

Le solide réseau provincial bâti par l'équipe des Ateliers lui permet d'être en contact avec de nombreuses instances régionales impliquées dans le déploiement des initiatives culinaires jeunesse: directions scolaires et équipe-écoles, centres de services scolaires, répondantes *École en santé*, conseillères pédagogiques, répondantes en alimentation, COSMOSS, TIR-SHV, etc.

Grâce à une importante mise à l'échelle du programme réalisée grâce aux évaluations des milieux (optimisation de la gestion des opérations et de la logistique interne), l'organisation se positionne pour devenir un opérateur national en littératie alimentaire pour le milieu scolaire de niveau préscolaire et primaire ainsi que pour celui de la petite enfance.

Piste 2 : La création d'une communauté de pratiques pour les membres formés

Lors de l'événement annuel de la Table ronde des membres des Ateliers cinq épices, des discussions riches et animées ont permis d'échanger sur les meilleures initiatives et solutions réalistes pour garder le projet actif. Ce moment permettant également de fédérer toute la communauté des membres formés par le programme. Les retombées de cette rencontre seront mises en place dès l'automne 2025 : sondage général pour déterminer les besoins, création d'un comité consultatif, intégration d'une nouvelle section dans l'Info PC (nouvelles des membres) et création de documents de rayonnement des milieux affiliés.

Piste 3 : L'importance de la littératie alimentaire dans les programmes gouvernementaux nationaux

Les résultats des évaluations le confirment : le programme des Ateliers cinq épices est d'une très grande qualité, complet, éducatif, pédagogique, efficace et apprécié. L'organisation doit s'appuyer sur ces aspects indéniables afin de valoriser l'intégration de la littératie alimentaire dans les priorités gouvernementales des différents ministères, pour en assurer l'accès au plus grand nombre d'enfants.

Piste 4 : S'inscrire dans le cadre d'initiatives plus larges et englobantes

Afin de renforcer la portée des actions, la transmission de notions visant l'acquisition de saines habitudes alimentaires doit s'inscrire dans une démarche d'intégration globale de différentes initiatives en matière de santé et de prévention. L'objectif étant ici de mobiliser plusieurs parties prenantes vers l'atteinte d'un objectif commun. Par une vision qui amalgame à la fois les volets « Nourrir » (repas scolaire) et « Éduquer » (littératie alimentaire), tels qu'ils apparaissent dans une vision holistique d'un programme d'alimentation scolaire complet, le Québec pourrait changer la donne. En agissant non seulement sur la sécurité alimentaire des enfants pour leur permettre de manger à leur faim, mais également sur l'acquisition de connaissances et de compétences en matière d'alimentation, les parties prenantes peuvent favoriser la santé et la réussite scolaire des générations futures.

Différents chantiers pourraient émerger d'une telle collaboration intégrée. La bonification du processus d'implantation du programme permettrait à la fois de renforcer les canaux d'opérationnalisation et de communication déjà en place. L'utilisation des ressources terrain n'en serait qu'optimisée (collecte de données plus efficaces, analyse comparative des indicateurs de chacun des opérateurs, etc.).

Conclusion

Les programmes offerts par les Ateliers cinq épices s'inscrivent directement dans une démarche de prévention en santé. En ciblant les jeunes, du centre de la petite enfance à la fin de l'école primaire, les Ateliers travaillent à offrir des outils concrets à ces enfants. La littératie alimentaire offerte de façon structurée et pédagogique par les Ateliers permet de donner une base de connaissances, de compétences et d'aptitudes favorables à adopter pour faire des choix alimentaires éclairés.

Pour que les jeunes du Québec en entier puissent vivre en santé dans une situation de sécurité alimentaire et être sensibilisé·es et informé·es sur les facteurs clés du bien-être populationnel, il est nécessaire que tous les ministères parlent d'une seule et même voix lorsqu'il est question de prévention en santé. Bien que le ministère de la Santé et des Services sociaux ait la responsabilité de travailler à l'amélioration des habitudes de vie de la population, le ministère de l'Éducation, lui, oeuvre à l'émancipation des citoyen·nes de demain. Avec l'appui des organisations institutionnelles, les organismes communautaires, présents sur le terrain, sont très souvent ceux qui œuvrent directement au cœur des communautés. Leur expertise en prévention de la santé est indéniable et se doit d'être reconnue. Car comme le dit le proverbe, « il faut tout un village pour élever un enfant ».

Références

Ateliers cinq épices, Évaluation, <https://www.cinqepices.org/evaluation>

Gouvernement du Québec (2022), *Plan interministériel 2022-2025 de la politique gouvernementale de prévention en santé – un projet d’envergure pour améliorer la santé et la qualité de vie de la population*, p. 20, <https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-003411/>

Gouvernement du Québec (2018), *Plan interministériel 2017-2021 – Politique gouvernementale de prévention en santé – un projet d’envergure pour améliorer la santé et la qualité de vie de la population*, p. 13, <https://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/document-002035/>

Lemay, JF. JFL Consultants. *Formation donnée aux formateurs régionaux : Rapport d’évaluation – Les Ateliers cinq épices*. Montréal (Qc). 2016. 16 p. Commandité par Québec en Forme.

https://40830cc1-42f9-4a22-9773-33478f15ce84.usrfiles.com/ugd/40830c_4426cad47c5e4ef9a3095b92f54d3ef6.pdf

Lemay, JF. (2022) *Rapport d’évaluation – Bilan du déploiement des Ateliers cinq épices dans sept régions du Québec : étude de cas*. Montréal (Qc). Juin 2022. 53 p.

https://40830cc1-42f9-4a22-9773-33478f15ce84.usrfiles.com/ugd/40830c_dd59ed211409436097e7d48d84f2fa60.pdf

Lemay, JF. (2004) *Rapport d’évaluation de la mise en œuvre du projet pour la MRC de Brome-Missisquoi – Les Ateliers cinq épices*, Montréal, 2014. 26 p. Commandité par Québec en forme.

https://40830cc1-42f9-4a22-9773-33478f15ce84.usrfiles.com/ugd/40830c_ed936d03bba9446cbb8fbf028bf62144.pdf