

Évaluation de l'implantation et de la pertinence du programme Ateliers cuisine- découverte en milieu de la petite enfance

Présenté aux

Ateliers
CINQ ÉPICES

Janvier 2026

Par

Convergence

CONSEILLÈRES
STRATÉGIQUES

Entrevues téléphoniques, analyse et rédaction: Marie Pier Garneau

Aide à la rédaction: Mélanie Veillette et Marie-Claude Riel

Création de visuels: Gabrielle B. Le Scelleur



Table des matières

Introduction	4
Méthodologie.....	5
Synthèse des consultations.....	7
Questions d’entrevues	7
Analyse des résultats	25
Conclusion et pistes de réflexion.....	28
Annexe.....	31
Référence	31



Introduction

Mise en contexte

Les Ateliers cinq épices (A5E) assurent un suivi et une évaluation constante des programmes découlant de leur projet phare Petits cuistots/Parents en réseau (PC-PR)¹: les ateliers cuisine-nutrition (ACN) offerts aux élèves de la maternelle jusqu'à la sixième année du primaire et les ateliers de cuisine-découverte (ACD) qui se déploient en milieu de la petite enfance (services de garde éducatifs à l'enfance – SGEE).

Ces activités culinaires et pédagogiques sont animées par des personnes intervenantes formées par les nutritionnistes des Ateliers cinq épices. Ces activités offrent à la fois des moments de découverte, d'échange, de socialisation par la nourriture et d'acquisition de nouvelles connaissances. L'ensemble de ces éléments permettent le développement de compétences menant à l'acquisition de saines habitudes alimentaires.

Dans l'objectif d'optimiser l'efficacité de ses initiatives, les Ateliers cinq épices ont mis en place plusieurs chantiers de travail dans le cadre du Plan d'action interministériel 2 (PAI2).

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 (ACN)

Chantier 4 : Évaluation de l'implantation dans les services de garde éducatifs à l'enfance (ACD) – Chantiers analysés dans le cadre du présent rapport.

L'objectif de cette dernière évaluation est de mesurer l'implantation, la pertinence tout en documentant l'efficacité des ACD dans les services de garde afin de mieux comprendre les différences entre les types de milieux (organismes communautaires et centre de la petite enfance).

Les dimensions évaluées sont :

- la pertinence : ancrage dans la mission de l'organisation et lien avec le programme éducatif;
- l'implantation : description de l'opérationnalisation dans chaque milieu;

¹ C'est en collaboration avec l'équipe de chercheuses et chercheurs impliquée dans l'évaluation initiale du projet PC-PR que l'équipe de nutritionnistes des Ateliers cinq épices ont créé le Programme de formation à l'art culinaire, à l'alimentation et à la nutrition (PACAN).



- l'efficacité : observation de la réaction des enfants; identification des changements observés à moyen terme.

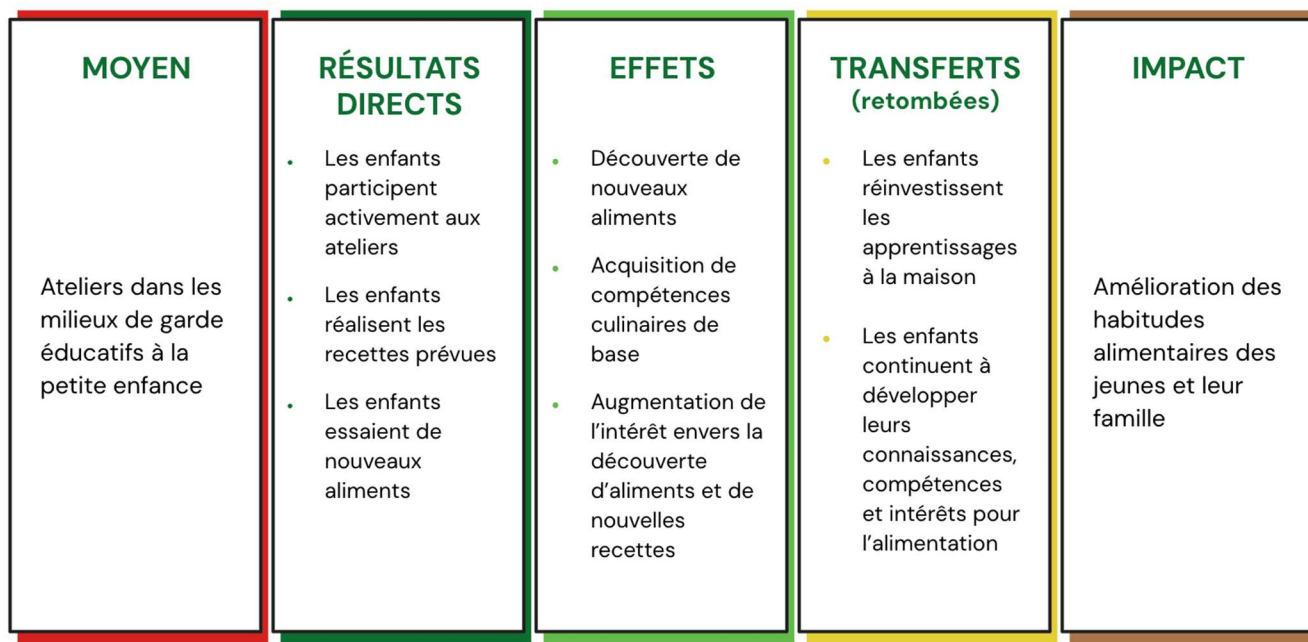
Méthodologie

De 2005 à 2012, l'équipe de recherche menée par Johanne Bédard et Louise Potvin a évalué le projet PC-PR. Cette étude ciblait l'évaluation et l'analyse d'objectifs spécifiques, dont trois étaient précisément orientés sur les effets proximaux des ateliers sur les enfants. Un cadre logique avait été conceptualisé afin de schématiser le projet dans son ensemble. À la lumière des résultats de cette recherche et en se basant sur le cadre logique utilisé pour l'étude, le programme Ateliers cuisine-découverte a été créé.

Dans un souci de continuité, le cadre logique proposé pour ACD a été la source d'inspiration pour guider la mise en forme des ateliers cuisine-découverte en milieu de garde. Ce même cadre a servi de guide afin d'orienter les différentes questions à adresser aux intervenantes d'organisme communautaire et éducatrices de centre de la petite enfance. L'objectif étant de s'assurer de couvrir tout le spectre des effets attendus.

Il s'agit de la première évaluation de cette envergure pour le programme ACD. Puisque les activités culinaires en milieu de garde sont offertes depuis quelques années par des personnes intermédiaires et non par les nutritionnistes des Ateliers cinq épices, il apparaissait essentiel de faire l'état des lieux.

L'implantation des activités culinaires au sein de différents milieux de garde formés, autant des centres de la petite enfance que des organismes communautaires, était une question à creuser.



Cadre logique pour ACN Adapté du Cadre logique basé sur l'évaluation de Johanne Bédard et Louise Potvin et al².

Collecte de données

Des entrevues d'une durée d'une heure ont été réalisées avec neuf milieux de garde éducatifs à l'enfance: 4 centres de la petite enfance et 5 organismes communautaires (voir Annexe pour la liste complète des établissements). Ces rencontres se sont déroulées entre le 24 avril et le 17 juin 2025 et avaient comme objectif d'évaluer trois principaux aspects des ateliers :

Pertinence	Implantation	Efficacité
l'ancrage dans la mission de l'organisation et lien avec le programme éducatif.	la description de l'implantation dans chaque milieu.	l'observation de la réaction des enfants. Identification des changements observés à moyen terme.

Les questions d'entrevue abordaient cinq grands thèmes

1. Adéquation entre les objectifs du programme et ceux de l'organisation
 - a. perception de l'équipe
2. Bilan général des ateliers
 - a. modifications apportées
3. Logistique et mise en œuvre des ateliers
 - a. défis et adaptation
4. Effets des ateliers sur les enfants
 - a. enthousiasme
 - b. observations
5. Suggestions d'amélioration et commentaires

² Décembre 2007



Synthèse des consultations

À noter que la section suivante reprend les questions posées lors des entretiens avec les intervenantes et les éducatrices, suivi d'une courte analyse des réponses. Ces dernières sont un mélange entre un verbatim des propos rapportés par les personnes rencontrées entre guillemets « » et les commentaires des enfants rapportés par celles-ci en *italique*.

Questions d'entrevues

1. Quelles étaient vos attentes au départ?

Les réponses des intervenantes et des éducatrices permettent de mieux comprendre leurs motivations à suivre la formation des Ateliers cinq épices. Les outils fournis pour les ateliers cuisine-découverte sont aidant, structurant et rassurant. Les attentes du départ étaient :

- Avoir du matériel de soutien pour cuisiner avec les enfants (matériel pédagogique).
- Donner de nouvelles idées d'approches sur la nourriture, surtout pour les enfants avec rigidité alimentaire.
- Disposer d'activités clé en main avec une programmation adaptée aux groupes d'âges
 - « on sait à quoi s'attendre, ça aide au sentiment de réussite. »
- « C'était la volonté de la direction générale de former toute l'équipe. Elle avait vu les activités dans un autre milieu et s'est dit qu'on devait l'implanter chez nous. »

Les questions 2 et 3 ont été analysées ensemble considérant la grande similitude entre elles. Cela est probablement dû en raison d'une possible confusion dans la compréhension des questions.



2. Comment ces ateliers s'inscrivent-ils dans vos objectifs globaux pour les enfants?
3. Voyez-vous un lien avec les objectifs du programme éducatif de votre organisation?

Les ateliers de cuisine-découverte permettent de renforcer plusieurs objectifs visés par les milieux de services éducatifs à la petite enfance. Qu'il s'agisse de la communication, de suivre des consignes ou encore une séquence, de travailler la motricité fine, d'attendre son tour avant d'exécuter une manipulation ou même de respecter l'espace de travail désigné, les ateliers offrent de nombreux moments de renforcement des objectifs globaux et du programme éducatif pour le développement de l'enfant.

- Les ateliers touchent à plusieurs sphères du programme éducatif
 - « Les enfants interagissent, entrent plus en socialisation entre eux. »
 - *Moi j'aime ça, mais toi tu n'aimes pas ça.*
 - « C'est en lien direct avec ce que l'on fait de façon générale. »
 - « Ça permet de travailler le développement de saines habitudes de vie. »
 - « Ça facilite ce que l'on fait déjà. »
 - Apprentissages de nouveaux mots;
 - Découverte de nouveaux aliments;
 - Pratique la manipulation, la motricité fine et la dextérité;
 - Présentation de concepts (mesure, grandeur)
 - Développe l'organisation de l'espace;
 - Développe une bonne alimentation;
 - Travaille l'attention, la propreté et l'hygiène, la patience dans l'attente, la concentration, et le langage. »
 - « L'enfant [fait] ses propres choix et adopte de nouvelles habitudes de vie »
 - ex. les 3 bouchées: surprise, détection, goût.
- Les ateliers offrent la possibilité aux enfants de travailler leur estime de soi :
 - « c'est une belle fierté pour les enfants [de réaliser seul·e une recette] »



4. En quoi ces ateliers facilitent-ils l'atteinte de vos objectifs?

Particularités dénotées en milieu communautaire

Les organismes communautaires avaient plus à dire sur l'adéquation entre les ateliers et l'atteinte de leurs objectifs internes que les centres de la petite enfance. Pour les intervenantes, l'intégration de la cuisine dans leur programmation semble être un élément très positif autant pour les relations familiales que pour la création de liens entre les familles participantes. Pour les intervenantes de ces milieux, les ateliers de cuisine proposés par les Ateliers cinq épices sont en parfaite adéquation avec la mission et la vision de leur organisation.

- Il s'agit d'une activité qui offre un réel espace positif et engageant pour les familles qui permet de créer des liens entre l'adulte significatif et l'enfant :
 - « Les adultes voient que c'est agréable et plaisant de cuisiner avec les enfants. »
 - « Nous arrivons à montrer aux adultes qu'il est possible de stimuler les enfants en parlant de cuisine. »
 - « On se fait dire que l'enfant guide la recette à la maison. »
- Dans un milieu défavorisé, les Ateliers cinq épices servent aussi à l'éducation des parents :
 - « On travaille beaucoup avec les parents et l'alimentation est quelque chose de difficile. Les ateliers offrent un coup de pouce pour outiller les parents. »
- Les activités de cuisine renforcent les intentions de base de l'organisation qui se veut être un lieu d'échange et d'apprentissage :
 - « Ça touche directement à la socialisation entre les parents. »

5. Comment les ateliers ont-ils été perçus par l'équipe, et pourquoi ont-ils été jugés pertinents pour le milieu?

D'un commun accord, indépendamment du milieu, les éducatrices et les intervenantes s'entendent pour dire que la formation a été bénéfique pour elles. Et ce, sans égard à leur expérience à faire ou non des ateliers de cuisine avant. Les éducatrices qui faisaient déjà des ateliers de cuisine avec les enfants sont toutefois réjouies de pouvoir profiter d'une formule clé en main. Elles ont d'ailleurs plus de facilité à intégrer les ateliers dans l'horaire des activités. La formation offerte outille et motive les éducatrices à se lancer en éliminant certaines craintes:

- ai-je les bons outils?
 - ai-je tout le matériel nécessaire ?
 - que vais-je faire comme recette avec les enfants ?
-
- « La direction a embarqué dans le projet. »
 - « Les éducatrices qui n'ont pas suivi la formation souhaitent la prendre. »



6. Quel a été votre bilan général des activités suivantes :

- Activité préparatoire ?
- Partie culinaire ?
- Partie découverte ?
- Jeu pédagogique ?
- Dégustation ?

Bien que les ateliers cuisine-découverte soient bâtis selon la même structure: activité préparatoire, partie culinaire, partie découverte, jeu pédagogique et partie dégustation, toutes les étapes ne sont pas toujours complétées. De façon générale, l'activité préparatoire et le jeu pédagogique ne sont pas systématiquement intégrés dans l'activité, ce qui n'est pas le cas des autres étapes.

Les principales raisons nommées étant le manque de temps, le besoin de passer à une autre activité avec les enfants ou peut-être parfois un manque de préparation pour cette partie de l'activité. Certaines personnes soulignent que ces activités sont escamotées car moins bien adaptées pour les groupes de 2-3 ans.

Les parties culinaires, découverte et dégustation sont de véritables succès auprès des enfants, peu importe la catégorie d'âge.

ACTIVITÉ PRÉPARATOIRE

44% des milieux sondés utilisent systématiquement l'activité préparatoire.

N'EST PAS TOUJOURS UTILISÉE

- « Quand je suis serrée dans le temps, je la saute. »
- « Dans les groupes les plus jeunes (2-3 ans) la partie *amorçe* est sautée parce que les enfants ne sont pas là, elles/ils veulent manipuler. »

UTILISÉE

- « On modifie l'activité selon l'intérêt et les capacités du groupe. »



PARTIE CULINAIRE

Les intervenantes et éducatrices donnent la note de 95% pour l'activité de la partie culinaire.

- « Ça va super bien! »
- « Les enfants veulent tout couper, mais pas nécessairement goûter. »
- « Pour les groupes de 18 mois c'est plus difficile pour découper, aide d'appui parfois. »
- « Le tout est précis, facile à suivre. »
- « Les enfants aiment savoir comment fonctionnent les outils et les méthodes. Il y a un plaisir à exécuter les tâches. »

PARTIE DÉCOUVERTE

Les intervenantes et éducatrices donnent la note de 95% pour l'activité de la partie découverte.

- Lors de la partie découverte :
 - les enfants font des liens avec leur vécu :
 - « Ça fait des liens avec notre jardin ici (légumes, fines herbes, bleuets, framboises). »
 - les éducatrices et intervenantes disposent d'outils :
 - « Ça nous donne des mots, ça guide, ça soutient l'activité. »
 - « On amorce des discussions. »
- Par la présence de différentes nationalités dans les groupes, les discussions portant sur la provenance des aliments sont très riches et ouvrent la porte à d'autres discussions.
- Les intervenantes et les éducatrices trouvent que le fait de disposer d'un appui visuel sur grande affiche est tout simplement génial.
 - « C'est facile pour les enfants de comprendre. »
 - « Les couleurs sont attrayantes. »
 - « Elles sont merveilleuses. »
 - « Elles sont utilisées à d'autres fins aussi. »



JEU PÉDAGOGIQUE

Les milieux sondés soulignent utiliser systématiquement le jeu pédagogique 52% du temps.

N'EST PAS TOUJOURS UTILISÉ	UTILISÉ
<ul style="list-style-type: none"> « Pas si populaire auprès des enfants, mais je ne l'ai peut-être pas suffisamment mis de l'avant. » « C'est le temps de passer à autre chose, les enfants doivent bouger. Les enfants veulent faire et manger. » « On ne le fait pas durant l'activité, les jeunes n'ont pas l'attention requise. » « On n'a pas nécessairement le temps. » « Plus difficile pour les 2-3 ans. » 	<ul style="list-style-type: none"> « En préparation à l'atelier. » « On réutilise les jeux à l'extérieur de l'atelier de cuisine. » <ul style="list-style-type: none"> « le jeu de citrouille a été sorti pendant 1 mois. » « Le jeu se fait après l'atelier de cuisine et les enfants demandent de le garder quelques semaines après. » « On l'utilise toujours avec les 4-5 ans. »

DÉGUSTATION

Les intervenantes et éducatrices donnent la note de 96% à l'activité de dégustation.

- Au-delà du fait de suivre des étapes de préparation, un des objectifs phare de l'activité de cuisine est aussi d'offrir une opportunité de goûter. « Certaines familles ont une alimentation très basique. » Les Ateliers cinq épices offrent ainsi une fenêtre de découverte alimentaire non négligeable pour certains enfants et leur famille.
- Les éducatrices en halte-garderie soulignent qu'il est important de s'assurer de faire un retour individuel sur l'expérience vécue avec chaque enfant. Les enfants en halte-garderie ne constituent pas un groupe stable et ne sont pas toujours à l'aise pour s'exprimer en groupe.
- Les intervenantes et les éducatrices dénotent que plus les enfants participent à des activités culinaires plus elles/ils sont de plus en plus curieuses-eux.
 - « Les enfants expliquent le jeu des trois bouchées aux membres de leur famille qui ne veulent pas goûter! »
- De l'avis général des personnes rencontrées, la dégustation est le moment préféré de l'atelier. Les enfants ont plus tendance à goûter des choses qu'elles/ils ont préparées, bien que cela dépend quand même des recettes préparées.
 - « Les fruits c'est top! »
 - « Les légumes c'est plus difficile. »
 - « La noix de coco n'est pas populaire auprès des plus jeunes. »



7. Pourriez-vous décrire la stratégie de mise en œuvre des ateliers dans votre milieu?

La mise en œuvre des ateliers est probablement l'aspect qui distingue le plus les milieux de service éducatif de garde. Les façons de faire sont assez différentes entre les CPE et les organismes communautaires.

La présence d'une responsable à l'alimentation dans les CPE modifie grandement l'étape de l'achat des aliments et de la préparation (bon de commande, recette cuisinée en fonction des menus de la semaine, aliments portionnés en cuisine). Dans les organismes communautaires, la responsabilité est répartie, selon les endroits, entre les intervenantes et parfois l'éducatrice qui donne un coup de main.

L'animation se fait avec ou sans collaboration d'une autre collègue. Particularité pour les organismes communautaires, un parent est présent à chacun des ateliers.

Une grande différence entre les types d'organisation et l'autonomie et la responsabilisation partagée lors de l'étape du ramassage/ménage qui semblent beaucoup plus présentes chez les organismes communautaires. Les CPE semblent préconiser une approche moins participative pour les enfants. Dans un CPE, c'est même une responsable aux activités pédagogiques qui a animé une activité culinaire, selon un horaire établi, pour les groupes.

Le manque d'espace est souvent une raison expliquant que les enfants ne participent pas à l'étape de la vaisselle. À souligner que la fréquence des activités est très variable, sans égard au type d'organisation.

Le contenu ci-dessous est un verbatim des propos des intervenantes et éducatrices

ÉPICERIE et PRÉPARATION

CPE	ORGANISME COMMUNAUTAIRE
<ul style="list-style-type: none"> « On utilise la liste de Cinq épices pour les quantités et on remet la liste d'épicerie à la cuisinière qui achète les ingrédients dans la commande générale. S'il manque certains ingrédients c'est l'éducatrice qui va faire la course à l'épicerie. » « Les recettes sont décidées en fonction du menu du CPE pour arrimer les commandes. » « La cuisinière portionne les quantités totales: ce qui sort de la cuisine ne peut pas y revenir. » « La TES ou l'intervenante prépare les portions. » 	<ul style="list-style-type: none"> « Les intervenantes se séparent la tâche : l'une choisit la recette et fait la liste d'épicerie tandis que l'autre fait les achats. » « Les courses se font la veille par une éducatrice. » « On utilise les mêmes ingrédients dans les ateliers enfants et ados. » « Les intervenantes préparent le plateau selon les animations. » « L'intervenante s'occupe de tout de A à Z. »



ANIMATION

CPE

- 1 éducatrice/groupe.
- 1 éducatrice + 1 TES/groupe.
- 2 éducatrices pour 2 groupes.
- 1 responsable aux activités pédagogiques

ORGANISME COMMUNAUTAIRE

- « On a fait un guide pour les parents pour expliquer le fonctionnement des ateliers. »
- 1 intervenante/groupe
 - « On tente d'avoir une collègue disponible en back up si jamais. »

RAMASSAGE

CPE

- « Après la dégustation, l'attention n'est plus là. Ça va plus vite si c'est l'éducatrice qui ramasse, sinon c'est une autre gestion. »
- « Les éducatrices venaient à tour de rôle me visiter dans le local où c'est moi animait l'activité. Je ramassais l'équipement, nettoyait les surfaces de travail. »

ORGANISME COMMUNAUTAIRE

- « L'adulte accompagnateur-trice de la journée aide à ramasser. »
- « Les 3 à 5 ans sont autonomes pour gérer leurs trucs dans la cuisinette: elles/ils se ramassent déjà lors des collations. »
- « Tout le monde participe. »
- « Tout est déposé dans le bac et l'éducatrice fait la vaisselle: la cuisine n'est pas adaptée pour les enfants. »

VAISSELLE

CPE

- « Les enfants sont responsables de déposer la vaisselle dans le bac gris, mais ne font pas la vaisselle. L'éducatrice met la vaisselle dans le lave-vaisselle. »
- « Il n'y pas d'espace pour faire la vaisselle: l'éducatrice ou la TES s'en occupe. »
- « C'est la cuisinière qui s'occupe de laver les équipements au lave-vaisselle. »

ORGANISME COMMUNAUTAIRE

- « On fait la vaisselle ensemble: le parent accompagnateur-trice de la journée fait le tour des enfants et les appuie dans les tâches. »
- « Pas d'espace cuisine dans tous les locaux de l'organisation; l'intervenante s'en charge. »
- « Les enfants lavent leur vaisselle (on installe une serviette sur la table et la vadrouille n'est pas loin). »



8. Quelle fréquence avez-vous adoptée pour les ateliers?

FRÉQUENCE

Huit établissements sur neuf (89%) disent suivre un horaire ou une certaine routine pour la réalisation des ateliers. La majorité opte donc pour un minimum d'un atelier par mois en laissant souvent de côté les activités en période estivale. Un seul CPE n'a pas été en mesure d'inclure de façon systématique les activités culinaires dans une planification globale.

- 1 fois par mois
 - « Sauf pour les mois de juin et juillet. »
 - « Tous les derniers mercredis du mois. »
 - « 10 ateliers durant l'année (hiver et printemps). »
- 1 à 2 fois par mois
 - « Ça dépend des éducatrices: celles qui aiment ça le font 1 fois par mois, sinon on associe les ateliers avec nos activités (jardin, pique-nique, biscuits à remettre aux parents à la graduation). »
- Pas de fréquence établie, selon les opportunités
 - « quand il y a un trou dans l'horaire ou qu'il reste quelque chose dans le frigo qu'on souhaite récupérer. »



9. Quels sont les plus grands défis associés à la mise en œuvre ?

Bien que les stratégies de mise en œuvre des ateliers soient différentes entre les CPE et les organismes communautaires, les défis rencontrés, quant à eux, sont similaires.

- L'équipement
 - « Le four se trouve au deuxième étage. S'il n'y a pas de collègue disponible en appui, il faut choisir une recette sans cuisson. »
 - « (CPE) Le robot culinaire se trouve dans la cuisine et l'accès est restreint. Quel protocole mettre en place pour utiliser les appareils de la cuisine et ne pas empiéter sur le travail de la cuisinière ? »
- Gestion des groupes
 - « Chez les 2 ans, avec ou sans besoin particulier, il est nécessaire d'adapter certaines tâches selon les capacités. »
 - « La gestion de l'activité peut être un défi pour certaines éducatrices, même si elles ont suivi la formation et qu'elles sont outillées. Réorganiser l'espace pour accommoder tout le monde et assurer la réussite de l'activité peut s'avérer exigeant. »
 - « Chaque enfant va à son rythme, mais la cuisson doit se faire en même temps. »
- Budget restreint
 - « Les ingrédients sont précis, c'est difficile de réutiliser les ingrédients dans d'autres recettes ou de tous les prendre. La facture monte vite. On veut que l'activité soit accessible pour les familles. »
- Recette
 - « Adapter une recette qui fait moins l'unanimité entre les collègues qui montent l'activité. »
- Préparation de l'activité
 - « La directrice accorde du temps de préparation (choisir la recette selon les groupes, faire la commande), dans d'autres points de service les ateliers ne se font pas pour une question d'organisation. »
 - « C'est du temps de préparation pour les éducatrices qui décident de faire les ateliers, même si la cuisinière est là. Il faut quand même passer à l'épicerie pour des aliments qui ne se retrouvent pas sur les bons de commandes habituels. »
 - « Chaque éducatrice fait sa propre planification et nous n'avons pas abordé le sujet en équipe dans la dernière année. C'est peut-être un peu de notre faute; on ne s'est pas assis tout le monde ensemble pour l'intégrer dans l'horaire. »



10. En rétrospective, quels ont été les facteurs facilitants (forces) pour la mise en œuvre des ateliers dans votre milieu?

Disposer d'outils clé en main dans lesquels les démarches sont expliquées enlève un poids dans la préparation de l'activité. « Tout est sur mesure, autant pour les achats que pour les recettes. »

Le fait d'avoir plus d'une personne à l'interne qui a été formée par les Ateliers cinq épices aide dans la planification des activités et à l'entraide. Un CPE a la chance d'avoir une des éducatrices libérées pour préparer l'atelier; une chose très rare dans les milieux consultés.

- « On a acheté un petit four (deux portes latérales, deux grilles) que l'on transporte pour que les enfants puissent voir la cuisson. On n'utilise pas le four de la cuisine. »

Aux dires de certaines, « le plus compliqué c'est de choisir la recette! »

CPE

- « La cuisinière prépare les aliments. »

ORGANISME COMMUNAUTAIRE

- « Nous avons un grand local avec beaucoup d'espace. »
- « Que le parent accompagnateur·trice soit présent·e. Une éducatrice avec tout le groupe de 3-4 ans ça serait plus difficile. »



11. Est-ce que vous avez impliqué les parents dans le processus ?

À noter que les organisations qui intègrent les parents lors des activités sont des haltes-garderies ou organisme communautaire. Un seul organisme communautaire dit offrir les ateliers uniquement aux enfants sous prétexte que la présence des parents influencerait le comportement des enfants. Pour ce qui est des CPE, la totalité de ceux rencontrés réservent les ateliers aux enfants. Les raisons qui justifient ce choix n'ont pas été systématiquement recueillies. Il est donc difficile de savoir si les arguments avancés par les éducatrices sont basés sur des expériences réelles dans le contexte des ateliers cuisine-découverte ou d'expérience dans d'autres contextes.

Les haltes-garderies, qui fonctionnent systématiquement avec la présence d'un·e adulte pour l'ensemble de leurs activités, intègrent d'emblée les parents dans les ateliers culinaires. Leur présence ne semble pas du tout freiner le développement des compétences des enfants.

Il serait intéressant de pousser cette analyse de l'influence (réelle ou non) des parents lors des ateliers de cuisine-découverte. Cela permettrait peut-être de mieux comprendre les approches préconisées entre les différents milieux et les leviers ou les freins au développement de compétences auprès des enfants. D'autant qu'il a un organisme communautaire qui offre une programmation d'activités familiales où la présence d'un·e adulte significatif·ve avec les enfants est considérée comme bénéfique autant pour l'enfant que l'adulte. Ces ateliers sont d'ailleurs offerts au coût de 3\$ en moyenne (varie légèrement selon les recettes).

Non (5/9)

- « Ça serait plus lourd puisque nous n'avons pas de grands locaux. On ne veut pas que les parents interviennent auprès des autres enfants. »
- « C'est plus compliqué pour l'achat de matériel si les parents sont là. »
- « La gestion est plus facile si c'est juste avec les enfants. »
- « Les enfants sont différents quand les parents sont là: moins d'écoute, plus rigides, moins participatifs. »
- « On n'a jamais ouvert l'activité aux parents. On devrait les inviter. »

Oui (4/9)

- « L'accent est mis sur le fait que c'est l'enfant la cuisinière/le cuisinier en chef. »
- « Les parents laissent d'emblée les enfants faire. »



12. Avez-vous eu besoin d'apporter des modifications au programme en fonction de votre type de milieu ?

Les modifications apportées ne sont pas tant en lien avec le type de milieu que selon l'âge des enfants.

- Tout est adaptable selon les groupes d'âge. Le même matériel sera utilisé, l'activité sera seulement moins élaborée. C'est au cas par cas selon la recette et le niveau de dextérité des enfants.
 - « Souvent on prédécoupe les aliments. »
 - « Je fais la préparation avant l'arrivée des enfants (éplucher en avance). »
 - « On a réellement 50 min: j'ai adapté les ateliers. »
- Écourter la recette parce que la concentration n'est plus là.
 - 2 ans: 15 à 20 min.
 - « Les enfants de 2 ans ont souvent des besoins particuliers: on doit adapter l'atelier parce que c'est trop long. »
 - 3 à 5 ans: 20-30 min.
- Pour les enfants avec besoin particulier, la gestion de l'espace est un enjeu.
 - « On place un napperon pour délimiter son espace de travail pour limiter la perte de concentration. »

13. En moyenne, de 0 à 10, à combien évalueriez-vous le niveau d'enthousiasme des enfants à participer aux ateliers ?

L'ensemble des éducatrices et des intervenantes s'entendent pour dire que les ateliers sont un réel succès auprès des enfants. Les enfants participent, adorent l'étape de la dégustation et ont hâte de faire l'activité.

note globale: 9,9

- Une éducatrice en CPE racontait l'enthousiasme des enfants à participer aux ateliers cuisine: *N'oublie pas de faire la portion pour William s'il arrive plus tard.*



14. Quelles observations avez-vous faites quant aux effets des ateliers sur les enfants?

Force est de constater que les ateliers cuisine-découverte offrent une panoplie d'opportunités d'apprentissage aux enfants. Au-delà des objectifs spécifiques du programme principalement axés sur le volet de l'alimentation, bon nombre d'apprentissages transversaux sont réalisés.

Les réponses touchant aux aspects de la découverte et des apprentissages se trouvent dans la section Analyse des résultats, p. 25.

COMMUNICATION

- « Les enfants communiquent de plus en plus entre eux/elles. Leurs interactions se multiplient. »

APPRENTISSAGE

- « C'est une routine, les enfants savent à quoi s'attendre. Elles/ils connaissent la routine des ateliers. »
- « On remarque un transfert de connaissances dans d'autres ateliers. »

AUTONOMIE

- « Ils/elles sont capables et autonomes. »
- « La fierté et l'estime de soi! » (ex. *j'ai coupé mon concombre et je le mange*).
- « La capacité de vivre une réussite, qu'il y ait ou non adaptation. »
- « Les enfants sont capables de reconnaître les ingrédients sur la recette. »
- « Les enfants se concentrent et s'appliquent à la tâche. »



15. Avez-vous un retour des parents ?

Les retours de la part des parents sont variables, mais les éducatrices et les intervenantes s'entendent pour dire que « les parents trouvent ça *cute*. » Certains milieux disent qu'il serait pertinent de poser directement la question aux parents après les ateliers pour stimuler une rétroaction plus concrète. Plusieurs parents demandent les recettes: « on veut y goûter! ». Ils/elles mentionnent qu'il y a une discussion à la maison sur les ateliers et demandent : « C'est quand que vous faites de la cuisine ? »

Souvent, les parents voient que « c'est gros de cuisiner avec les enfants », mais avec les recettes et l'expérience des enfants cela les encourage. Pour les parents qui cuisinent déjà avec leurs enfants, les recettes leur permettent d'en faire plus. Il y a aussi un grand apprentissage chez les parents de laisser l'enfant avoir son autonomie, d'autant qu'elle/il développe des habiletés culinaires.

Pour l'intervenante d'un centre communautaire qui offre des ateliers de cuisine dans leur programmation familiale et de l'avis de certains parents, c'est rare d'avoir une activité plus calme à faire avec son enfant. Cela ouvre un autre volet dans la dynamique familiale. Les parents passent un beau moment avec leur enfant.

16. Quelles améliorations suggèreriez-vous afin d'optimiser l'implantation des ateliers?

Lors des entrevues téléphoniques, les personnes répondantes ont davantage offert des perceptions de la mise en œuvre (trucs et astuces) du programme plutôt que de parler de l'organisation du travail (implantation dans l'établissement) au sein de l'équipe. Un des CPE consultés a toutefois exprimé que malgré le fait que l'équipe au complet ait été formée, sous l'initiative de la directrice, l'équipe n'a pourtant pas été en mesure d'assurer l'implantation du programme dans ses pratiques courantes. « On n'en a pas fait [des activités culinaires] autant de qu'on aurait voulu. C'est quand même de l'organisation. »

Trucs et astuces pour la mise en œuvre

- « Pour éviter le gaspillage en cuisine, on utilise des produits que nous avons déjà (CPE). »
- « Allouer du temps à une personne pour la préparation du matériel (mettre en branle l'activité). »
- « On a un compte IGA: quand les aliments ne sont pas sur les bons des fournisseurs pour la cuisine, je vais acheter directement à l'épicerie (CPE). »
- « L'équipe cuisine met les aliments de la recette dans le bac (CPE). »



17. Quelles améliorations suggèreriez-vous afin d'améliorer ou renforcer l'impact de ces ateliers?

À souligner que les personnes interrogées avaient très peu de choses à dire sur la question de l'impact des ateliers. Pourtant, l'intérêt et la motivation des intervenantes à organiser des ateliers cuisine-découverte sont très présents. Est-ce en raison d'un manque de préparation à la question ? Est-ce une approche moins commune au sein des organisations ? Aurait-il fallu fournir des critères d'évaluation aux intervenantes pour faciliter la réflexion à cette question ? Il serait pertinent de revenir sur cette question dans un autre contexte.

- « Aucun. Les ateliers (en centre communautaire) créent de très beaux liens entre les familles. Il n'y a pas de gêne à dire *je n'aime pas ça, je ne connais pas ça*. Ça favorise des discussions en toute humilité *j'en ai pas chez moi de cet ingrédient là* ».
- « L'impact est au summum! Je ne vois pas d'amélioration pour le moment. »
- Il serait pertinent « d'échanger avec d'autres milieux pour s'enrichir. Par exemple, une fois par année, organiser une rencontre virtuelle pour discuter des coups de cœur, des trucs et astuces. »

À noter que dans un processus d'amélioration continue, les Ateliers cinq épices travaillent à la mise en place d'une communauté de pratique. Ce moment de réseautage permettra aux personnes formées d'échanger et de parfaire leurs pratiques.

18. Souhaitez-vous ajouter des commentaires ou des suggestions qui pourraient être utiles pour le développement futur de ces ateliers?

Les commentaires et suggestions ont été classés par catégorie afin de faciliter l'analyse.

CATÉGORIES	COMMENTAIRES
<p>recettes et matériel</p> <p>Le but des ateliers est avant tout d'amener l'enfant à évoluer dans le développement de saines habitudes alimentaires. Il est donc important de les guider dans la découverte de nouveaux goûts et d'aliments.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • « Il y a des recettes qui coûtent cher et qu'on voit le gaspillage. » • « Les légumes: plus de perte. Ça devient cher pour les collations. » • « J'ai réalisé qu'il y avait des pertes alimentaires selon les recettes. » • « Les recettes sont super bonnes. Ça donne des idées aux parents pour des collations. » • « On a intégré des enfants avec des diagnostics TSA et des non verbaux: la recette imagée offre une structure leur permettant de participer. » • « C'est très participatif: chacun·e a sa tâche. » • « Bel outil pour compléter les activités déjà en place. »
<p>pépites d'or</p> <p>Il s'agit de commentaires, souvent très simples voire anodins, qui montrent toute la force et la puissance des Ateliers cinq épices: les ateliers culinaires influencent positivement les enfants.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • « Un garçon participant aux ateliers (programmation au centre communautaire) a demandé à ses parents de le réinscrire pour une deuxième année consécutive. » • « Ça va avec nos valeurs et nos philosophies. » • « Quand je vois les enfants refaire l'activité dans leur imaginaire (jeu libre), ça ne peut pas être mieux. »
<p>ce qui est grandement apprécié</p> <p>Les intervenantes et les éducatrices affectionnent tout particulièrement la façon dont les ateliers cuisine-découverte ont été réfléchis et sont structurés. Le tout permet une plus grande latitude dans l'organisation et la réalisation des ateliers pour elles.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • « C'est bien structuré, ça donne des pistes et de l'information. Les parents apprennent aussi. » • « Les outils pour les enfants sont aussi bons pour les parents. » • « Le bac: on ne cherche rien. » • « Le visuel est très beau! » • « Tout ce qui est imagé aide beaucoup. » • « L'atelier est structuré. » • « Les mnémotechniques: dodo-couteau. » • « Les fiches avec les ingrédients, c'est facilitant. »



	<ul style="list-style-type: none">• « L'équipement cinq épices: c'est très facilitant d'avoir nos équipements qui nous restent: ça ne retourne pas dans la cuisine, on est autonome. »• « Les ateliers sont très complets de l'amorce jusqu'aux activités de retour. »
<p>bravo à l'équipe</p> <p>Les intervenantes et les éducatrices ont tenu à féliciter l'équipe des Ateliers cinq épices pour les ateliers cuisine-découverte.</p>	<ul style="list-style-type: none">• « C'est bien structuré, ça donne des pistes et de l'information. Les parents apprennent aussi. »• « Les outils pour les enfants sont aussi bons pour les parents. »• « Le matériel = 12/10 ! On est enchantées. »• « Merci pour ce beau travail. C'est très cool. Un travail de moine. Le tout a été bien pensé. »• « J'adore! Je suis satisfaite de tous les outils dont nous disposons. Je le fais avec plaisir à chaque fois. Merci beaucoup pour tout. »



Analyse des résultats

Il est également très riche de soulever les commentaires des personnes interrogées qui témoignent de la réalisation de résultats directs, des effets proximaux, des retombées ainsi que l'impact des ateliers cuisine-découverte sur les enfants et leur famille. Il s'agit d'un franc succès.

Résultats directs	Observations des éducatrices et intervenantes
<p>Les enfants participent activement aux ateliers</p> <p>Il y a un réel enthousiasme de la part des enfants à réaliser les ateliers culinaires et à goûter à leur propre création.</p>	<ul style="list-style-type: none"> « Je trouve ça beau, on a beaucoup de discussions pendant la dégustation; comment trouves-tu ça? les textures? les saveurs ? » « Les enfants sont content-es, tout le monde veut participer. » « En nous voyant enthousiaste à faire l'activité elles/ils le sont tout autant. » « On a bonifié nos pratiques, amélioré nos façons de faire: l'enfant fait presque tout de A à Z et là c'est intéressant. »
<p>Les enfants réalisent les recettes prévues</p> <p>La réalisation des recettes est en grande partie faite de façon autonome avec aide et soutien. Cela permet de renforcer un sentiment d'estime de soi. Une grande fierté se dégage de la réalisation de façon autonome d'une tâche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> « Il y a de l'entraide entre les plus jeunes et les plus vieux/vieilles. » Les enfants « ont du plaisir à exécuter les tâches [avec les méthodes ludiques comme le train et la glissade]. » « Les enfants sont fiers: couper leurs propres morceaux de concombre et les manger »
<p>Les enfants essaient de nouveaux aliments</p> <p>Le fait de participer à plusieurs ateliers de cuisine-découverte offre la possibilité aux enfants de développer la capacité d'essayer de nouveaux aliments et d'être en mesure de donner une appréciation de</p>	<ul style="list-style-type: none"> « Les enfants ont plus tendance à goûter des choses qu'elles/ils ont préparées. » « Plus on fait des recettes, plus leur goût évolue. » « J'ai acheté une guacamole du commerce pour comparer avec la recette que les enfants ont faite. Nous avons pu discuter des nuances entre les deux. » « C'est rare que les enfants n'aiment pas la dégustation. Même s'ils n'aiment pas ça, ils mangent quand même. L'engouement est là parce qu'ils ont fait les étapes, plus



<p>l'expérience dans des mots clairs.</p>	<p>que si c'était un adulte qui leur présentait. S'il n'aime pas, ça leur fait connaître quelque chose de nouveau. »</p> <ul style="list-style-type: none"> • « Les enfants sont en mesure de faire des choix. Les trois bouchées (surprise, détecte, goûte) ça leur donne une belle habitude de vie. » • « Les enfants avec des rigidités s'ouvrent plus: " J'y ai goûté, je sais pourquoi je n'aime pas ça". » • « Les enfants entrent plus en socialisation entre eux: " moi j'aime pas, mais toi tu aimes ça".»
<p>Effets proximaux</p>	<p>Observations des éducatrices et intervenantes</p>
<p>Découvertes de nouveaux aliments</p> <p>Plus il y a d'ateliers culinaires de réalisés, plus les enfants s'ouvrent à l'essai de nouveaux aliments et développent leur goût.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • « Les enfants demandent souvent « pourquoi ? » et sont curieux-ses d'apprendre. » • « Les enfants aiment ça il y a beaucoup d'exploration: toucher, sentir, vouloir goûter. » • « Leur goût se développe (ex. les fines herbes c'est merveilleux!, au repas du dîner, on voit une différence). » • [On remarque une «ouverture à la découverte. » • « Les parents nous parlent des avancées du point de vue de la découverte d'aliments pour les enfants difficiles. » • « Les ateliers permettent le développement du goût chez les enfants. »
<p>Acquisition de compétences culinaires de base</p> <p>Le développement de nouvelles connaissances et compétences culinaires de base qui se renforce d'un atelier à l'autre avec l'appui du matériel pédagogique et en regardant les autres faire. Les enfants acquièrent des notions, apprennent de nouveaux mots et travaillent énormément la motricité fine.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • « Les enfants aiment savoir comment fonctionnent les outils et les méthodes. » • « Les enfants veulent tout couper, mais pas nécessairement goûter. » • « Les enfants ont de la mémoire et se souviennent des techniques et des termes. » • « Les enfants développent des compétences en observant les autres. Le jus de citron dans l'eau d'un ami c'est désagréable, je vais donc manipuler avec soin ». » • Ils et elles « développent des capacités culinaires. » • « Acquisition de connaissances grâce aux outils pédagogiques. » • « Dans le coin cuisine, les enfants jouent aux Ateliers cinq épices. »



<p>Augmentation de l'intérêt envers la découverte d'aliments et de nouvelles recettes</p> <p>Les ateliers facilitent l'ouverture des enfants à la découverte.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • « Les enfants demandent quand sera notre prochaine activité. » • « Les enfants peuvent explorer des aliments qui ne sont pas présents à la maison. »
<p>Transferts</p>	<p>Observations des éducatrices et intervenantes</p>
<p>Les enfants réinvestissent les apprentissages à la maison</p> <p>Autant les enfants que les parents témoignent aux éducatrices et intervenantes que les apprentissages faits au cours des ateliers de cuisine sont appliqués à la maison.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • « Les enfants sont de plus en plus curieuses-eux: ils/elles expliquent le jeu des trois bouchées aux membres de leur famille qui ne veulent pas goûter! » • « Quand les parents refont la recette à la maison, les enfants deviennent les expert-es, ils/elles savent quoi faire. » • « Certains parents ont demandé de l'information pour acheter certains items des petits outils de travail pour la maison. » • « Les enfants nous disent quand elles/ils refont la recette à la maison. »
<p>Les enfants continuent à développer leurs connaissances, compétences et intérêt pour l'alimentation</p> <p>Les enfants vont même jusqu'à réinvestir les apprentissages en intégrant les gestes et les termes lors du jeu libre.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • « L'affiche [partie découverte] est au mur et les enfants se font des devinettes. » • « Développement d'un nouveau langage et de compétences.» • « Les parents nous disent qu'ils en parlent [les ateliers de cuisine] à la maison. »



Impact	Observations des éducatrices et intervenantes
<p>Amélioration des habitudes alimentaires des jeunes et leur famille</p> <p>Il s'agit du résultat ultime souhaité par les ateliers culinaires. On remarque déjà des changements de comportements, mais cet aspect continuera de se développer avec les années pour les enfants et leur famille.</p>	<ul style="list-style-type: none"> « Le fait que l'enfant fasse ses propres choix et adopte de nouvelles habitudes de vie c'est gagnant; les 3 bouchées: surprise, détection, goût. » « Les enfants (4-5 ans) préparent leur propre pizza, ils ont préparé leur boîte à lunch pour aller dîner au parc et faire la démarche de préparer et vider leur boîte à lunch en préparation à la maternelle. »

Conclusion et pistes de réflexion

Il est intéressant de constater que les éducatrices et les intervenantes, indépendamment de leur milieu de travail, ont sensiblement dénoté des observations similaires dans la **pertinence** et **l'efficacité** du programme cuisine-découverte des Ateliers cinq épices. Ces dernières s'entendent pour dire que les ateliers sont un réel succès auprès des enfants.

L'équipe des Ateliers cinq épices accueille très favorablement les commentaires et pistes d'amélioration proposées par les personnes formées. Elle travaille à l'amélioration continue du programme ACD. Voici quelques constats et pistes de réflexion permettant de nourrir le travail.

Constats

- **Un programme clé en main, qui comprend tous les outils nécessaires à 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 éducatif à l'enfance (SGEE)**
 - L'apprentissage actif et accompagnée 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 :**
 - Les enfants développent des compétences culinaires.
 - 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 milieu interrogés. Semble davantage intégré en milieu communautaire).



Pistes de réflexions

- **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 un but de les rendre plus compatibles avec les réalités du 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 pour l'intégration des parents 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) des Ateliers cinq épices développé pour le milieu scolaire, en collaboration avec des experts en pédagogie, 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 et permettrait de mettre en lumière tous les aspects du cadre de référence *Gazelle et potiron* qui ont guidé le développement des outils reliés aux ateliers cuisine-découverte.



Annexe

Milieus de garde consultés

- Les ateliers Jardin du coin
 - Chicoutimi-Nord
 - Saint-Honoré
 - L.J.C
- CPE L'univers de Mamuse Méduque
- Patro Charlesbourg
- CPE les Joyeux Calinours
- Maison des familles de Mékinac
- CPE Génies en herbe G.L.
- CPE Gribouillis

Référence

Bédard Johanne, Potvin Louise, et al. (2007) *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) : Rapport de recherche relatif aux différents recueils de données pour l'année 2005-2006*. Université de Sherbrooke, Décembre 2007.

[https://40830cc1-42f9-4a22-9773-](https://40830cc1-42f9-4a22-9773-33478f15ce84.usfiles.com/ugd/40830c_e063f51246bc4cb19404a87acaf8e1bb.pdf)

[33478f15ce84.usfiles.com/ugd/40830c_e063f51246bc4cb19404a87acaf8e1bb.pdf](https://40830cc1-42f9-4a22-9773-33478f15ce84.usfiles.com/ugd/40830c_e063f51246bc4cb19404a87acaf8e1bb.pdf)

