

**Rapport d'évaluation
de la mise en œuvre du projet
pour la MRC de Brome-Missisquoi
LES ATELIERS CINQ ÉPICES**



23 juin 2014

TABLE DES MATIÈRES

3	Introduction
4	1 • MISE EN ŒUVRE DANS LA MRC
6	2 • BILAN DES ATELIERS ET DES FORMATIONS
6	2.1 • MISE EN ŒUVRE DES ATELIERS EN MILIEU SCOLAIRE
6	TABLEAU 2.1 • PÉRIODE DE TEMPS DEPUIS QUE LES ANIMATRICES INTERVIEWÉES
	ONT COMMENCÉ À OFFRIR LES ATELIERS CINQ ÉPICES
7	2.2 • PERCEPTION GLOBALE DES RÉPONDANTES QUANT AU DÉROULEMENT DES ATELIERS
8	2.3 • MESURE DANS LAQUELLE LES PARTICIPANTES SE SENTENT OUTILLÉES POUR ANIMER
	LES ATELIERS DE CUISINE-NUTRITION DANS LEUR MILIEU SUITE À LA FORMATION
8	2.4 • PERCEPTION DES PARTICIPANTES QUANT AUX GUIDES THÉMATIQUES
9	2.5 • PERCEPTION DES RÉPONDANTES QUANT AUX RECETTES
9	2.6 • PERCEPTION DES RÉPONDANTES QUANT AUX AFFICHES ET AUX JEUX
10	3 • ÉVOLUTION DES PRATIQUES DANS LES MILIEUX
10	3.1 • ÉVOLUTION DU PROJET PC/PR DANS LE MILIEU PILOTE DEPUIS 2011
11	3.2 • INTÉRÊT DES MILIEUX POUR LES ACTIVITÉS
12	3.3 • CHANGEMENTS DANS LES PRATIQUES
12	3.4 • CHANGEMENTS DANS L'UTILISATION DES OUTILS
13	3.5 • CHANGEMENTS DANS LA STRATÉGIE D'ANIMATION
13	3.6 • MESURE DANS LAQUELLE LES ACTIVITÉS SONT MISES EN ŒUVRE
	SELON LES VALEURS DES ASÉ DANS LA MRC
14	3.7 • SUGGESTIONS POUR AMÉLIORER LES OUTILS D'ANIMATION
15	4 • COÛTS ET PÉRENNITÉ
15	4.1 • COÛTS NÉCESSAIRES À LA MISE EN ŒUVRE DES ATELIERS
16	4.2 • INTENTION D'ACHETER LE MATÉRIEL D'ANIMATION DES ANNÉES 5 ET 6
17	4.3 • ÉLÉMENTS QUI FAVORISENT LA PÉRENNITÉ DU PROJET
19	4.4 • PERSPECTIVES SUR LA PÉRENNITÉ DE JEUNES EN MOUVEMENT BROME-MISSISQUOI
20	4.5 • PERSPECTIVES SUR LA PÉRENNITÉ CHEZ LES DIRECTIONS D'ÉCOLE
22	5 • EFFETS OBSERVÉS CHEZ LES JEUNES
22	5.1 • EFFETS OBSERVÉS CHEZ LES JEUNES
24	5.2 • EFFETS ET CHOSÉS ÉTONNANTS REMARQUÉS DANS LESQUELLES LES ASÉ ONT UN RÔLE À JOUER
25	5.3 • EFFETS DES ATELIERS CINQ ÉPICES DANS LE MILIEU
25	5.4 • MESURE DANS LAQUELLE LES ATELIERS CINQ ÉPICES POURRAIENT JOUER UN RÔLE
	DANS CES CHANGEMENTS OU DANS L'AMPLIFICATION DE CES CHANGEMENTS
26	Conclusion

La firme aimerait remercier l'équipe des Ateliers 5 épices ainsi que les répondants au questionnaire pour leur soutien et leur disponibilité.

Recherche et rédaction : Jean-Frédéric Lemay, JFL Consultants
 Révision linguistique : Stéphanie Tétreault
 Design et mise en forme : Frédéric Gosselin & L'illustre Maison
 illustremaison.com

Rapport produit par :
JFL Consultants
 50, rue Sainte-Catherine Ouest
 Bureau 340
 Montréal (Québec) H2X 3V4
 jflconsultants.ca
 T. 514.570.6409
 F. 514.507.3240

INTRODUCTION

La MRC de Brome-Missisquoi a été le théâtre du premier pilote du projet des ateliers Cinq épices en 2010. Le présent document constitue un bilan final de la mise en œuvre et des effets (déclarés) observés sur les jeunes par les personnes chargées de mettre en œuvre les ateliers dans les milieux.

Pour mener cette enquête, nous avons fait des entrevues téléphoniques auprès de neuf personnes qui ont mis en œuvre les ateliers ainsi qu'une entrevue de groupe avec les deux ressources chargées de coordonner les activités au niveau de la MRC.

Les organismes représentés par les participantes à l'enquête par entrevue téléphonique sont

- la Maison de la famille des Frontières (4 participantes)
- Ressource Familles Cowansville (2 participantes)
- l'école Saint-Jacques à Farnham (1 participante)
- l'école Mgr-Douville à Farnham (1 participante)
- l'école Saint-François-d'Assise à Frelighsburg (1 participante)

Les postes occupés par les répondantes sont

- directrice (1)
- animatrice d'ateliers (4), dont une à temps partiel
- éducatrice (4), dont une éducatrice spécialisée et une éducatrice en service de garde scolaire.

L'une des éducatrices est également conseillère en famille, alors que l'une des animatrices est la mère d'un élève participant aux ateliers Cinq épices. Une partie des répondantes (4) travaillaient déjà dans les organismes au moment du début des ateliers, alors que d'autres ont commencé leurs activités d'animatrice en mettant en œuvre les ateliers Cinq épices (5).

En ce qui concerne leurs rôles, l'une des personnes interviewées remplit à la fois plusieurs rôles dans le projet : coordination, animation, soutien et bénévolat. Toutes les participantes à l'enquête par entrevue téléphonique font de l'animation d'ateliers et, parmi elles, il y en a trois qui disent faire également du soutien.

Ce document présente donc un bilan des formations offertes, de la mise en œuvre des ateliers dans les milieux, des coûts et des visions de la pérennité du projet et des effets observés chez les jeunes.

1 • MISE EN ŒUVRE DANS LA MRC

4

La MRC de Brome-Missisquoi a été la région pilote dans laquelle les ateliers Cinq épices (ci-après « A5É ») ont déployé les premiers ateliers de Petits cuistots/Parents en réseaux. Cette première phase pilote s'est faite dans le cadre du Consortium jeunesse de la terre à la table, qui réunissait Jeunes Pousses, les A5É et La tablée des chefs. Le projet a été présenté à Jeunes en mouvement :

Jeunes en mouvement travaille évidemment à valoriser les saines habitudes de vie chez les 0-17 ans. C'est le regroupement de Québec en forme dans la région de Brome-Missisquoi. Puis, quand on travaillait sur notre plan d'action pour l'année 2010-2011, on voulait mettre en place des ateliers de cuisine pour le milieu scolaire et c'est Québec en forme, à ce moment-là qui nous avait approchés pour nous dire qu'il y avait un projet avec Jeunes Pousses, les ateliers Cinq épices et La tablée des chefs qui était en train de se mettre en place.

— Entrevue JM, 2014

L'organisme a commencé à travailler avec les A5É en 2010 et les premières formations ont été données en 2011. Cette proposition est arrivée à point pour l'organisme, dans un contexte qui a facilité la mise en place dans les écoles :

À ce moment-là, nous, on voulait travailler avec une nutritionniste pour monter les ateliers. On voulait vraiment partir de la base pour monter quelque chose qui répondrait aux besoins du milieu scolaire, et ce qui nous avait été présenté, c'était un projet clé en main qu'on pouvait facilement implanter dans les écoles. On avait plusieurs écoles intéressées, donc ça nous paraissait comme une solution facile à mettre en place dans les écoles.

— Entrevue JM, 2014

Lors de cette mise en œuvre, deux éléments sont venus causer certains problèmes :

1. Le projet avait été présenté comme étant une complémentarité entre les trois organismes : « Admettons un CPE qui fait un potager et qui peut après travailler avec les écoles pour donner des ateliers de cuisine en lien avec le potager. Après, il y aurait l'école secondaire qui embarquerait là-dedans. » (Entrevue JM, 2014) Toutefois, il semble que la mécanique de complémentarité des actions n'était pas encore à point.

2. Le projet a été victime de son succès : 16 écoles ont décidé d'y participer, ce qui a occasionné des coûts importants et un démarrage, sans que la réflexion sur la pérennité du projet ait été menée réellement.

1 • MISE EN ŒUVRE DANS LA MRC

Le modèle d'implantation devait passer par les titulaires de classe, mais il s'est rapidement avéré impossible à mettre en œuvre. On a plutôt proposé le choix suivant aux écoles :

C'est l'organisme Jeunes en mouvement qui payait pour les formations et les cartables des A5É ainsi que pour le coût des animatrices, mais les écoles devaient libérer leurs ressources et organiser la logistique des ateliers.

Sur le plan de l'organisation des formations, les modèles variaient passablement :

L'organisme Jeunes en mouvement avait d'ailleurs comme objectif de participer activement à l'implantation du projet, puis de se retirer graduellement pour laisser le milieu organiser lui-même les formations. D'ailleurs, Jeunes en mouvement ne s'assurait que de rembourser les organismes, et non les animatrices :

En somme, le modèle d'implantation visait une structure où un organisme régional de coordination organise la logistique des ateliers avec des animatrices (par le biais des organismes). Ensuite, les A5É devait arriver en soutien pour les animatrices et les milieux ainsi que comme véhicule de formation et fournisseur de matériel.

C'était soit de travailler avec une ressource de l'école, donc ça pouvait être quelqu'un qui travaille au service de garde, mais qui était payé pour venir dans les classes donner les ateliers, soit les écoles pouvaient choisir aussi de travailler avec un organisme communautaire de la Ville qui, dans le fond, envoyait des animatrices dans les écoles.

— Entrevue JM, 2014

Si c'est une éducatrice du service de garde, la direction d'école et moi convenions du nombre d'ateliers qui vont être donnés dans l'année. Puis, c'est la directrice qui s'occupe de faire le lien avec son animatrice, parce que c'est déjà son employée. Après, elles vont donner les ateliers, et la direction d'école va m'envoyer une facture à la mi-année et à la fin de la l'année pour le salaire.

Si c'est la Maison de la famille qui fournit des animatrices qui vont dans les écoles, je suis tenue au courant, mais c'est l'organisme Ressource Familles qui va contacter l'école pour savoir combien d'ateliers elle veut faire. Ils vont me tenir au courant pour le budget, pour qu'on s'entende pour le budget. Puis, c'est l'organisme Ressource Familles qui travaille directement avec la direction de l'école pour organiser les ateliers, les dates et qui va faire finalement la gestion de l'animatrice ou le lien avec l'animatrice et l'école.

— Entrevue JM, 2014

Oui, moi, je ne rembourse pas d'individus. Je ne rembourse pas d'animatrices directement. Je rembourse soit l'école, soit l'organisme communautaire, mais jamais... Parce que l'idée, aussi, c'était d'avoir une certaine pérennité à l'intérieur de ces organismes-là. Puis, pour les organismes communautaires, eux voyaient ça aussi comme une occasion de rentrer dans l'école, d'avoir des employées ou des intervenantes de leur organisme qui allaient travailler avec des parents, avec des enseignants, avec des enfants. Il y a quand même un beau lien qui a été créé. Ça, je dirais que c'est une réussite du projet.

— Entrevue JM, 2014

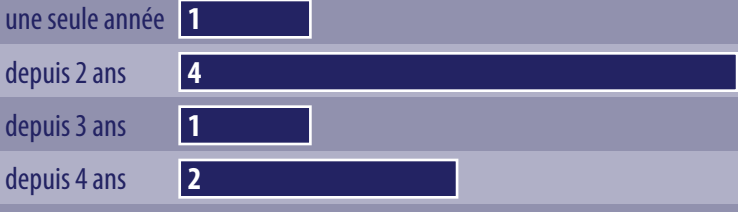
2 • BILAN DES ATELIERS ET DES FORMATIONS

6

2.1 • Mise en œuvre des ateliers en milieu scolaire

Toutes les répondantes ont mis en œuvre des ateliers en milieu scolaire. Une personne a développé des activités dans le milieu scolaire anglophone. La période de temps depuis que les animatrices interviewées ont commencé à offrir les ateliers Cinq épices est variable :

Figure 2.1 • Période de temps depuis que les animatrices interviewées ont commencé à offrir les ateliers Cinq épices



Trois répondantes disent développer ou avoir développé quatre thèmes à une fréquence de quatre fois par année. Le nombre de thèmes développés et le nombre de fois que les ateliers sont offerts annuellement par les autres répondantes sont variables :

Les cycles scolaires dans lesquels les ateliers sont mis en œuvre diffèrent également d'une répondante à l'autre. La moitié d'entre elles ont offert des ateliers à tous les niveaux, y inclus au préscolaire. De plus, l'une d'entre elles précise que son organisme a également mis en œuvre des ateliers dans un camp de jour durant l'été : un atelier par semaine pour un total de sept ateliers auprès d'enfants de 5 à 12 ans.

Quant aux autres répondantes, elles ont mis en œuvre des ateliers auprès de niveaux différents :

- trois fois par année (trois thèmes)
- six thèmes (auxquels s'ajoutent quatre thèmes pour le premier cycle à partir de cette année)
- de quatre à six thèmes par année (en fonction de l'école) (quatre à six fois par année)
- six thèmes par année offerts à un nombre de huit à dix classes (environ une soixantaine d'ateliers par année)
- six thèmes durant les premières années, mais quatre thèmes cette année (pour un total de 44 ateliers pour onze groupes)
- quatre thèmes, développés trois jours de suite avec six groupes une fois par année (donc 24 ateliers)

- tous les cycles, sauf le troisième (1 répondante)
- la maternelle et le premier cycle (1 répondante)
- en milieu communautaire aux enfants du préscolaire (1 répondante)
- aux deuxième et troisième cycles, en milieu scolaire (1 répondante)

2 • BILAN DES ATELIERS ET DES FORMATIONS

7

2.2 • Perception globale des répondantes quant au déroulement des ateliers

Toutes les personnes interviewées s'entendent pour dire que le déroulement des ateliers se passe, dans son ensemble, très bien, et que les enfants apprécient beaucoup leur expérience, attendent les ateliers avec impatience et sont très collaboratifs. Plusieurs éléments y contribuent, dont, comme mentionné par une répondante, le fait que l'information est claire et facile à suivre, autant pour les enfants que pour les animatrices.

Une participante parle du temps consacré à la préparation d'un atelier (elle commence à se préparer deux semaines à l'avance) et son défi est de faire des choix en ce qui a trait au contenu à enseigner. Ainsi, pour un thème qu'elle aime bien (celui du bio), elle s'est rendu compte qu'en voulant offrir beaucoup d'information, « c'était un peu trop » pour les enfants de maternelle, ce qui a fait en sorte qu'elle s'ajuste par la suite. La même animatrice s'arrange toujours pour que les enfants puissent déguster les produits dont elle parle lors des ateliers.

Quelques difficultés en lien avec le déroulement des ateliers ont été mentionnées par les animatrices. L'une des participantes affirme devoir « ralentir les animations » et limiter l'apprentissage d'éléments d'ordre plus théorique, car son public est formé d'enfants dont le français n'est pas la langue maternelle alors que, d'habitude, elle offre les formations à des enfants francophones. Par contre, selon elle, cette difficulté constitue un « très beau défi [...] stimulant » et « tout a très bien fonctionné, en fin de compte ».

Une autre répondante avoue avoir trouvé difficile le déroulement des activités au tout début, lorsqu'elle a commencé à offrir les ateliers dans une première école, mais qu'actuellement, les choses ont bien changé : « J'ai vraiment une belle année. Je suis dans une autre école, donc ça va super bien. » Enfin, une autre déplore l'absence d'une personne « pivot » durant l'année en cours, comparativement aux trois dernières années.

2 • BILAN DES ATELIERS ET DES FORMATIONS

8

2.3 • Mesure dans laquelle les participantes se sentent outillées pour animer les ateliers de cuisine-nutrition dans leur milieu suite à la formation

En ce qui concerne les formations, deux répondantes ont suivi leurs formations théorique et pratique au printemps 2010, deux d'entre elles en 2011 et trois autres en 2012. Parmi celles-ci, une participante n'a suivi que la formation théorique (en 2012), alors que, pour la formation pratique, quelqu'un est venu animer un premier atelier, après quoi elle a pris la relève.

Toutes les participantes affirment se sentir très bien outillées pour animer les ateliers cuisine-nutrition dans leur milieu d'intervention à la suite de la formation reçue. Elles décrivent la formation comme étant complète et d'une très bonne qualité, tandis que les outils fournis sont considérés comme étant très utiles. Une animatrice précise : « Avec toute l'information que Cinq épices nous fournit, je crois qu'on est très bien outillées et qu'il ne nous manque généralement aucune information pour transmettre cette information-là aux enfants. »

L'une des répondantes considère que ce n'est pas la formation qui l'a le plus aidée pour améliorer les ateliers qu'elle offre, mais surtout la visite, le suivi et l'accompagnement ultérieur de la ressource chez A5É. Celle-ci est venue directement à l'école pour « m'évaluer et vraiment m'orienter au niveau des ateliers. C'est ça qui m'a énormément aidée. » Par ailleurs, le fait que les animatrices peuvent toujours avoir recours au soutien d'A5É est mentionné à plusieurs reprises.

2.4 • Perception des participantes quant aux guides thématiques

La majorité des personnes interviewées (6/9) affirment que les guides sont très utiles, complets, clairs et adaptés à leurs besoins. Ainsi, comme une des animatrices l'affirme : « Je trouve qu'ils ont bien fait leurs recherches. Les recettes sont des grands succès et les enfants les apprécient. » Mais, selon la même personne, cela n'empêche pas l'échange d'information plus spécifique avec les enfants qui viennent de la campagne et qui « parlent de leurs voisins qui font pousser des choses ».

Une autre participante affirme qu'elle a utilisé le guide surtout au début, mais qu'au fur et à mesure elle a développé une manière personnelle d'animer les activités. Toutefois, « il reste que les recettes sont toujours utilisées ». Il semble donc y avoir un espace d'appropriation du matériel pour les animatrices.

2 • BILAN DES ATELIERS ET DES FORMATIONS

2.5 • Perception des répondantes quant aux recettes

Toutes les animatrices trouvent les recettes bien adaptées. D'autres qualificatifs qu'elles utilisent sont :

- variées (1 répondante)
- permettent aux enfants de découvrir de nouveaux produits (2 répondantes)
- assez faciles (1 répondante), même si, comme elle le remarque, elles sont d'année en année un peu plus complexes, nécessitant plus d'ingrédients donc « un peu plus de travail » de sa part. C'est pour cette raison qu'une autre animatrice a dû faire « un peu de changements », mais seulement pour une recette (plus complexe) « sur tout le lot de recettes qu'on a faites ».

Certaines difficultés dans la réalisation des recettes ont été mentionnées par quelques animatrices :

- difficultés liées à une offre limitée d'aliments dans la région et dans les milieux plus défavorisés, ce qui fait en sorte qu'il est parfois difficile de trouver les ingrédients nécessaires pour certaines recettes (1 répondante)

- les allergies alimentaires dont certains enfants souffrent amène une autre répondante à apporter de légères modifications dans certaines recettes (par exemple, en remplaçant les œufs par un autre produit), mais en expliquant aux enfants pourquoi elle procède de cette manière (1 répondante)

Enfin, une autre animatrice précise qu'elle choisit les recettes qu'elle pense être « les plus populaires ».

2.6 • Perception des répondantes quant aux affiches et aux jeux

Les participantes à l'enquête par entrevue téléphonique apprécient les affiches et les jeux dans une grande mesure et elles les trouvent très utiles, car, comme l'une d'entre elles le précise, « on peut voir des choses pendant que je parle, alors ça, c'est bien ».

De plus, les jeux sont très appréciés par les enfants (« les enfants ont hâte de les voir »). Comme une participante le souligne, « plus on joue, plus les enfants aiment ça ».

Une autre animatrice insiste sur l'utilité des affiches dans le milieu anglophone et elle dit ajouter parfois elle-même des images en lien avec certains thèmes. Selon elle, les images sont très utiles : « Ça m'aidait beaucoup

avec les enfants. » Enfin, une autre participante mentionne que, « parfois, il y avait de petites adaptations dépendamment des niveaux ».

De petites difficultés en ce qui a trait à l'utilisation des affiches et des jeux ont été invoquées par deux répondantes. Ainsi, l'une d'entre elles trouve qu'il était plus difficile d'utiliser les affiches avec les enfants de maternelle ou de première année. La même personne est d'avis que les jeux « manquent un peu d'imagination », surtout parce qu'il y a certaines répétitions dans les jeux.

Enfin, une autre participante a précisé que, parfois, dans le milieu scolaire, les enseignants ont de la difficulté à respecter tout ce qui implique la préparation des jeux et des activités préparatoires aux ateliers.

Synthèse

En somme les formations, les outils, l'accompagnement et les recettes sont appréciés des animatrices, qui les trouvent suffisants et de qualité. Plusieurs les adaptent à leur réalité ou à leurs pratiques. Elles apprécient de pouvoir compter sur l'appui d'une ressource chez A5É en cas de pépin.

3 • REGARDS SUR LA FUTURE PLATEFORME WEB DE FORMATION CONTINUE

L'intérêt d'évaluer le projet pilote (expérience avec l'animation des ateliers) est d'aller vérifier comment le projet a évolué à la suite de l'an 1 et si les personnes ont adapté les pratiques et ont su s'approprier les outils. Cette section présente ce processus.

3.1 • Évolution du projet PC/PR dans le milieu pilote depuis 2011

Trois participantes ont souligné une évolution positive du projet Petits cuistots/Parents en réseaux depuis 2011 en ce qui a trait à la cohérence et à la pertinence des activités ainsi qu'à l'engagement des personnes (enseignants et parents) qui s'y impliquent :

Pour trois autres participantes, il n'y a pas eu de changements observables, à l'exception, pour l'une d'entre elles, qu'au premier cycle deux ateliers ont été enlevés.

Une autre a remarqué un changement, notamment en ce qui a trait à sa charge de travail, en raison du fait que les recettes sont moins simples qu'au début, alors elle considère avoir eu « une année un petit peu plus difficile ».

On remarque donc qu'au-delà des perspectives individuelles, le projet a évolué quelque peu et s'est transformé avec les années.

- «Ça a très bien été. Chaque année, c'était de plus en plus pertinent et de plus en plus demandé, et on avait un petit peu plus de cohérence par rapport au milieu scolaire. Donc, ça a très bien été et ils veulent que ce soit nous parce que ça va bien. Donc, je considère que ça a très bien été.»
- «Les enseignants sont très engagés et on a beaucoup de parents bénévoles, alors ça fonctionne très bien. Je ne sais pas de quoi ça a l'air dans les autres écoles, mais, de mon côté, ça va bien.»
- «D'année en année, on a remarqué que la participation est de plus en plus appréciée. Donc, les élèves ont hâte que ça revienne et tout ça.»

3 • ÉVOLUTION DES PRATIQUES DANS LES MILIEUX

11

3.2 • Intérêt des milieux pour les activités

Encore une fois, toutes les participantes à l'enquête ont souligné l'intérêt que le milieu porte en regard des ateliers Cinq épices. Ce ne sont pas seulement les enfants qui s'y impliquent et s'y intéressent, mais également leurs parents et leurs enseignants. Ainsi, une répondante affirme que l'énergie créée dans les ateliers fait en sorte que tout le monde y prend plaisir :

Tout le monde aime ça. C'est vraiment une belle énergie autour. Par contre, je trouve que ce serait impossible sans avoir les parents bénévoles. Mais, même sans avoir les parents, à l'école, avec les bons arômes, les enfants viennent faire une autre chose, quelque chose de différent. Pour les enseignants aussi, c'est le fun : on les fait participer. On essaie de faire ça un petit peu comme s'ils venaient dans notre cuisine, à la maison [...]. Je trouve que c'est une bonne énergie autour de ça. Et, quand j'ai parlé de les refaire, ils ont dit : « Il faut que tu reviennes, on aime vraiment ça. » Tout le monde a dit ça. Alors, je pense que c'est positif.

De plus, comme mentionné par l'une des animatrices, les ateliers s'inscrivent dans la continuité des priorités inscrites dans les plans éducatifs des écoles en lien avec une alimentation saine. Il y a donc une cohérence entre les orientations de l'école et le projet d'A5É, ce qui est un facteur permettant de faciliter la pérennisation du projet.

Un cheminement a été fait en ce qui concerne la préparation et l'accueil des activités dans les écoles. Ainsi, selon une répondante, l'école dans laquelle elle offre les ateliers se charge actuellement de leur préparation (achat d'aliments, appels auprès des bénévoles, contact et accueil des parents bénévoles), alors qu'elle s'occupe de l'animation (dans une école anglophone).

L'implication des enseignants dans l'organisation des ateliers est également soulignée par une autre animatrice : « Ils préparent les enfants à l'activité qui s'en vient, donc les activités préparatoires sont faites, les équipes sont faites, les jeunes ont déjà leurs tâches. Quand on parle de travail en coopération, les enfants savent déjà quelles tâches ils vont faire. » Cette participation de l'école l'aide beaucoup : de cette manière, elle se concentre uniquement sur l'activité à donner.

Le seul frein mentionné en lien avec le programme est celui d'ordre financier (2 répondantes), « car l'argent n'est pas toujours là lorsque les écoles participantes doivent investir ». Une certaine inquiétude a été exprimée à cet égard dans le contexte d'une réduction du financement par Québec en forme à l'avenir.

Il semble donc que le projet est cohérent avec les objectifs des écoles et qu'il suscite de l'intérêt auprès des parents, des jeunes et des enseignants. Il semble aussi que les milieux se le soient approprié, mais qu'il existe un obstacle financier à la poursuite des activités à moyen ou long terme.

3 • ÉVOLUTION DES PRATIQUES DANS LES MILIEUX

3.3 • Changements dans les pratiques

Cinq participantes ont affirmé ne pas avoir apporté de changements à leurs pratiques, tout en respectant les étapes qui leur ont été apprises lors des formations reçues :

Non, la même formule : introduction de la recette, ingrédients, on fait la recette, on déguste bien sûr et, après, je passe l'information importante avec les affiches et les petits jeux, vers la fin.

Vraiment, de la façon qu'on m'a montré, c'est la façon que je présente les ateliers. Je n'ai pas adapté, je n'ai rien changé. J'essaie de faire ça le plus animé possible.

Quatre autres participantes ont précisé qu'elles ont apporté certains changements à leurs pratiques afin de mieux s'adapter à leur milieu et aux types de population scolaire desservie. Par exemple, dans une classe où il y a plus d'enfants « turbulents » ou auprès d'une population formée d'élèves anglophones (l'animatrice est francophone et moins à l'aise en anglais), la proportion des activités est modifiée : il y a moins de théorie et plus de jeu : « Le jeu, pour moi, il est gagnant pour les enfants. »

La présence d'enfants ayant des troubles d'apprentissage (autistes) amène également une autre animatrice à apporter des changements dans ses pratiques d'animation : « J'ai des classes d'enfants avec des autistes. On doit changer [le déroulement des ateliers] pour ne pas qu'ils soient en contact avec des sens. Il y en a pour qui c'est réellement l'odeur qui les dérange, alors on s'adapte avec ça, mais ça, c'est du cas par cas, dépendant de la classe. »

Les pratiques changent également d'un niveau scolaire à l'autre. Ainsi, une animatrice précise que la manière dont elle organise les ateliers n'est pas la même pour les élèves de deuxième et de troisième cycles, et qu'elle adapte les explications au niveau atteint par les élèves : « Les explications sont plus adaptées au niveau du deuxième cycle versus le troisième cycle. »

Les pratiques sont aussi modifiées en fonction du milieu dans lequel les ateliers sont offerts. Par exemple, l'une des participantes souligne la spécificité des services offerts dans une halte-garderie, où il y a une attention particulière accordée à la saine alimentation. De plus, le fait d'avoir un personnel stable, de garder les mêmes animatrices depuis plusieurs années aide beaucoup. Grâce à l'expérience acquise, les animatrices « s'adaptent selon les situations, mais elles développent de bons outils pour pouvoir compenser, parfois, quand elles n'ont pas de bénévole ou quand elles ont moins d'enfants. Mais c'est un peu selon chacune, selon leurs méthodes d'intervention, d'animation. »

3.4 • Changements dans l'utilisation des outils

Les participantes n'ont pas apporté de changements majeurs en ce qui concerne les outils utilisés, qu'elles considèrent, par ailleurs, comme très adaptés à leurs besoins. L'une d'entre elles, qui anime des ateliers dans une école anglophone, a dû traduire les recettes en anglais pour les adapter à sa clientèle. De cette manière, tel qu'elle le mentionne, les parents sont en mesure de comprendre la recette lorsque leurs enfants l'apportent à la maison.

Trois autres répondantes ont mentionné que ce ne sont pas les outils en tant que tels qu'elles changent, mais surtout la manière de les utiliser (en fonction des besoins des élèves). Selon l'une d'entre elles, les images ont un rôle très important : elles les utilisent « énormément ». Par contre, les enfants ont souvent besoin de concret, donc cuisiner passe avant la théorie. Une autre participante précise que, lorsque l'animatrice a une expérience de plusieurs années, elle est capable de réutiliser des outils utilisés dans le passé pour les donner comme exemples aux enfants.

3 • ÉVOLUTION DES PRATIQUES DANS LES MILIEUX

3.5 • Changements dans la stratégie d'animation

La majorité des participantes (6) affirment ne pas apporter de changements dans leur stratégie d'animation. Par contre, certaines d'entre elles mentionnent que, tout comme en ce qui a trait aux outils, elles adaptent leur stratégie d'animation à la clientèle scolaire.

Par exemple, une participante œuvrant auprès d'élèves anglophones affirme garder la même stratégie d'animation, tout en ralentissant « la cadence » afin de s'assurer

que tout le monde (enfants et parents) suit bien et comprend la recette. Une autre animatrice précise qu'au début de chaque année scolaire, elle tente de s'adapter aux nouveaux groupes d'élèves, alors qu'une autre animatrice précise aller « avec le niveau » des élèves.

Enfin, une autre participante mentionne qu'elle adapte ses ateliers en fonction de la saison, en tentant de les particulariser afin de les rendre plus intéressants :

Le jour du printemps tombe dans nos ateliers Cinq épices. Alors, j'ai choisi les légumes feuillus, les premiers verts du printemps et le thème autour va être... les nappes vont être selon une thématique du printemps [...]. Je vais organiser une petite place qui aura peut-être l'air d'un potager avec toutes les différentes laitues qui seront là.

3.6 • Mesure dans laquelle les activités sont mises en œuvre selon les valeurs des A5É dans la MRC

Toutes les répondantes s'entendent pour dire que les activités sont mises en œuvre en accord avec les valeurs des A5É dans leur MRC : « Les valeurs demeurent les mêmes : l'importance de goûter, de découvrir de nouveaux aliments, de découvrir de nouvelles saveurs. Tout ça demeure. Les valeurs sont hyper-importantes. Donc, je tiens mordicus à l'intégralité des ateliers Cinq épices. »

Par ailleurs, comme une participante le précise, beaucoup d'écoles de la MRC mettent en œuvre des programmes en lien avec la saine alimentation (R5). Les ateliers Cinq épices viennent s'inscrire dans cette lignée. Selon cette répondante, une influence à double sens se produit : d'un côté, le virage vers les saines habitudes de vie effectué par certaines écoles est influencé par les ateliers Cinq épices et, d'un autre côté, le programme est conservé dans ces mêmes écoles pour appuyer le virage pris : « Cinq épices complète un peu ce qui est mis en œuvre par nos écoles, ici. »

Une autre répondante met en évidence le fait que le programme est non seulement bien accueilli, mais qu'il est aussi en accord avec les valeurs mêmes de l'école où elle déroule ses activités (école alternative), qui détient son propre potager et dans laquelle « tout le monde était content d'avoir un projet comme ça ». Le fait que les produits sont bio et proviennent des fermes de la région est, selon une animatrice, une autre manière de s'inscrire dans les valeurs de l'école.

Enfin, selon une autre participante, la nécessité de s'adapter aux enfants souffrant d'allergies alimentaires (par exemple, exclure les agrumes) est le seul compromis qu'elle fait par rapport aux valeurs des A5É.

Synthèse

La majorité des animatrices notent des évolutions positives du projet et un accueil favorable dans les milieux. Peu d'adaptation est faite aux outils, aux stratégies d'animation ou au processus de mise en œuvre, bien que la plupart des animatrices l'adaptent à des publics particuliers (âge, anglophone, clientèle autiste, etc.). Il semble que le projet des A5É est relativement « clé en main » pour les animatrices et les milieux, et qu'il s'aligne assez clairement avec les objectifs des écoles.

3 • ÉVOLUTION DES PRATIQUES DANS LES MILIEUX

14

3.7 • Suggestions pour améliorer les outils d'animation

Suggestions pour le matériel

Toutes les participantes apprécient la qualité du matériel existant, qui répond, généralement, très bien à leurs attentes. Ainsi, selon l'une des personnes interviewées, le matériel «est assez général pour permettre à l'animatrice d'y aller avec les besoins de la classe qu'elle va avoir». Tout ce qui lui reste, c'est de l'adapter à sa clientèle. De plus, selon une autre répondante, les affiches peuvent être récupérées et réutilisées. «D'une recette à l'autre, on peut aller chercher des affiches d'autres ateliers et c'est quelque chose qui est réutilisable, dans le fond. Une affiche ne sert pas strictement à un atelier, mais peut servir à plusieurs.»

Plusieurs suggestions ont été formulées par les animatrices interviewées :

- réaliser une version du matériel existant en anglais (1 répondante)
- adapter davantage le matériel pour le niveau préscolaire, pour les centres de la petite enfance, pour les organismes communautaires et pour les familles (1 répondante)
- avoir plus d'éléments concrets à montrer aux enfants : des aliments et des ingrédients, car «il faut que les enfants aient des choses à toucher» (1 répondante)
- simplifier les petites cocardes que les enfants portent pour les tâches (suggestion formulée par des enseignants) (1 répondante)

Suggestions pour le contenu

Tout comme en ce qui concerne le matériel destiné à l'organisation des ateliers, les répondantes sont très satisfaites du contenu existant, qui est considéré comme étant complet et d'une grande qualité. Le contenu est même considéré comme «trop» complet par une participante, qui affirme que, vu que les périodes ne sont pas suffisamment longues, elle n'a pas toujours le temps de faire l'atelier tout en incluant l'ensemble des éléments associés (par exemple, les jeux). Une autre animatrice remarque qu'il est très intéressant «de découvrir d'autres cultures par leur cuisine».

Quelques suggestions d'amélioration ou des modifications de contenu ont été exprimées par les participantes aux entrevues :

- simplifier le contenu théorique à transmettre aux enfants de la maternelle et de la première année, car «l'information à transmettre n'est parfois pas à la portée de tous les enfants» (2 répondantes)
- rendre les jeux plus imaginatifs, car parfois ils sont répétitifs (1 répondante)

4 • COÛTS ET PÉRENNITÉ

Cette section s'intéresse à un enjeu important du projet, soit les capacités des milieux à se le payer, advenant le cas où le financement de Québec en forme se termine. Nous avons essayé d'évaluer les coûts et les bénéfices perçus du projet et de déterminer quelle est la vision de la pérennité par les acteurs.

4.1 • Coûts nécessaires à la mise en œuvre des ateliers

Seules deux participantes sont au courant de l'ensemble des coûts matériels de la mise en œuvre des ateliers (dont l'une en raison de sa fonction). Ainsi, le budget pour les matériaux (vaisselle, ustensiles et fours) qui appartiennent à l'organisme que l'animatrice représente est de 1 000 \$ par année. (Les animatrices apportent ce matériel dans les écoles où elles offrent les ateliers.)

Une autre animatrice parle d'un montant approximatif de 1 500 \$ à 2 000 \$ pour l'investissement en lien avec le matériel de cuisine (matériel nécessaire pour déployer des ateliers dans cinq écoles).

Par ailleurs, la majorité des participantes à l'enquête (5) ne connaissent pas les coûts matériels engagés par la mise en œuvre des activités. Dans la plupart des cas, il semble que ce soit les écoles qui ont pris en charge l'achat du matériel nécessaire et de la nourriture, y inclus les fours ou les petits fours. Dans une autre situation, lorsque l'atelier est donné sur place, c'est l'organisme communautaire qui couvre les coûts d'ordre matériel (1) ou bien Québec en forme qui fournit le matériel et la trousse Cinq épices (1).

L'organisme Jeunes en mouvement Brome-Missisquoi nous a fourni des données (à titre indicatif) sur les coûts des ateliers pour chaque école. Le coût d'animation par atelier varie entre 65 \$ et 83 \$. Le coût planifié par atelier pour la nourriture est de 1\$ à 1,50\$ par jeune, soit environ de 30\$ à 45\$. Il s'agirait donc pour une école d'évaluer le nombre d'enfants total (nbre de groupes X participants) pour chaque atelier.

Enfin, l'une des participantes a mentionné les frais de déplacement dans les sept écoles desservies par son organisme (situées en milieu rural), qui serait d'environ 250 \$ par année pour cinq animatrices.

Variation des coûts avec les années

Deux participantes invoquent une augmentation du prix des aliments, qui sont déjà plus chers en région à cause de l'existence d'un seul supermarché dans leur ville (« la réalité du milieu rural »). L'offre étant très limitée, elles ne peuvent pas choisir les aliments les moins chers, comme il serait possible de le faire dans une ville où les services sont plus diversifiés.

Une autre animatrice précise que les coûts engendrés par une recette varient en fonction du fait que les ingrédients nécessaires sont ou ne sont pas en solde dans l'unique épicerie de la région. Donc, il n'y a pas vraiment un coût stable associé à chaque atelier, même si, en principe, il devrait être de 1\$ à 1,50 \$ par enfant.

Par contre, une autre répondante estime qu'acheter du matériel de cuisine (par exemple, des ustensiles) dans un magasin à un dollar (par exemple, Dollarama) peut contribuer à réduire les coûts.

En ce qui a trait aux coûts des ressources humaines, une participante précise que le montant associé n'a pas changé au cours des quatre dernières années (Québec en forme leur avait alloué un montant fixe) et que les éventuelles augmentations de salaire ont été payées par l'organisme en question.

Synthèse

En somme, les coûts pour une école sont les suivants :

- **Équipement : de 0 \$ à 2 000 \$, fixe avec quelques outils à acheter**
(le coût peut être plus élevé dans d'autres régions)
- **Animation : environ 70 \$ par atelier, assez stable**
- **Aliments : 30\$ à 45\$ pour un groupe de 30 jeunes**
(varie selon le prix des aliments et leur disponibilité)
- **Frais de déplacement : variable.**

4 • COÛTS ET PÉRENNITÉ

4.2 • Intention d'acheter le matériel d'animation des années 5 et 6

Les personnes interviewées ne prévoient généralement pas acheter le matériel pour les 5^e et 6^e années d'animation. Par ailleurs, il ne s'agit pas d'une décision qui leur appartient, mais, comme le soulignent quelques participantes, ce sont surtout les écoles qui décident de la poursuite des activités.

Le financement semble préoccupant, car les écoles n'auraient pas les moyens pour continuer à financer le programme sans le soutien de Québec en forme :

- «Les écoles ne peuvent pas assumer les quatre ateliers qu'on anime parce que nous, c'était Québec en forme qui les payait. Donc, les écoles ne seront pas en mesure d'assumer la continuité des ateliers Cinq épices. De là, de dire qu'on n'achètera pas les cartables des années 5 et 6, parce que probablement que Les ateliers cinq épices vont s'arrêter dans le milieu scolaire, cette année.»

- «Ce sont les écoles qui décident si elles veulent poursuivre avec le projet Cinq épices. C'est à renouveler tous les ans. Alors, tant et aussi longtemps que les écoles ne nous disent pas qu'elles sont prêtes à continuer l'année suivante, nous, on n'achète pas le matériel.»
- «Ce sont des coûts quand même pour l'école, tout le contenu. Alors, à ce moment-ci, je ne sais pas si... C'est selon les budgets de l'école. Ça se peut, je pense, qu'on revienne et qu'on recommence l'année 1 l'année prochaine.»

Une autre participante dit pouvoir recommencer à offrir des ateliers à des élèves de premier cycle en utilisant des recettes qui n'ont pas encore été faites, car ceux qui en avaient déjà bénéficié seraient passés au secondaire l'année suivante : «Étant donné que notre clientèle va changer parce que les troisièmes années sont rendues en sixième année, l'an prochain, ils ne seront plus là, donc on va pouvoir recommencer les recettes des années 1 et 2 qui n'ont pas été faites.»

Une seule répondante affirme penser que l'école achètera le matériel d'animation pour les 5^e et 6^e années ou, autrement, dit «garder Cinq épices sur l'assiette». De plus, comme elle se sert seulement de la moitié des recettes, il en reste «dans le coffre» pour s'en servir avec d'autres années.

4 • COÛTS ET PÉRENNITÉ

4.3 • Éléments qui favorisent la pérennité du projet

Pérennité du projet en termes financiers

Toutes les participantes à l'enquête estiment que le financement des ateliers est essentiel pour assurer la pérennité du projet, car il s'agit de « la chose qui bloque, en ce moment ». Les propos des animatrices font état d'une certaine inquiétude quant à la continuation du projet à partir du moment où son financement sera entièrement sous la responsabilité des écoles qui l'accueillent :

Certaines animatrices pensent qu'avoir un partenaire financier pourrait contribuer à assurer la continuité du projet dans les écoles (3 répondantes). Or, selon l'une d'entre elles, trouver un commanditaire peut être plus facile lorsque l'école est située dans un milieu défavorisé. Par contre, une autre répondante est d'avis que la recherche d'un commanditaire exige beaucoup de temps et d'énergie, ce dont les organismes ne disposent pas forcément.

D'autres personnes évoquent les contraintes budgétaires des écoles, qui doivent prioriser les projets mis de l'avant. Ainsi, « si elles mettent de l'argent là, il faut qu'elles en enlèvent ailleurs ». Cela implique un effort de la part des écoles pour continuer à financer les ateliers Cinq épices qui, si elles ne sont pas prêtes à le faire, « vont tomber à l'eau » : « Je pense qu'ici, dans Brome-Missisquoi, il va vraiment falloir que les écoles y croient, décident de l'adopter et de mettre des sous ou une personne-responsable pour que le projet continue. »

• « Je pense que c'est un très beau projet, mais, encore là, c'est une question de financement, et c'est là que ça va toujours bloquer. C'est que les écoles n'ont pas d'argent et c'est là qu'elles doivent faire des choix. Est-ce que je crois que le projet va durer encore bien des années? Dans notre région, peut-être qu'il y en a d'autres qui vont embarquer. Nous, ça va faire quatre ans qu'on le fait, à l'école où je suis. Je ne le sais pas. Un moment donné, nous avons autre chose et nous allons peut-être vouloir passer à autre chose, mais je pense que c'est une question de coûts. »

• « Je dirais que si, à la base, on n'a pas l'argent pour continuer le projet dans les écoles, je pense que ça risque pas mal de tomber à l'eau, même si on voudrait avoir de l'aide. »

• « C'est sûr qu'il y a un bon fonctionnement par rapport au matériel qui est fourni pour faire les animations. C'est sûr que si les coûts étaient peut-être moins élevés pour faire l'achat du matériel, des cartables et ces choses-là, peut-être que ça pourrait aider aussi. Mais, en même temps, je comprends qu'il y a beaucoup d'heures de travail, et imprimer les cahiers et tout ça, je sais que ça coûte cher. Donc, est-ce que c'est vraiment faisable? C'est une autre question. »

L'une des participantes évoque la possibilité que les écoles prennent elles-mêmes en charge le programme, qui serait offert, dans ce cas-ci, par le personnel de l'école. Un suivi sera à faire par les animatrices dans les écoles : « C'est sûr que, pour le moment, je pense qu'il n'y a pas grand-chose qu'elles peuvent faire. Sauf qu'éventuellement, si c'est vraiment repris par les écoles, je pense qu'il n'y aura plus personne ici. Si les écoles le reprennent, ici, [l'organisme] ne sera plus titulaire des gens qui font l'animation, donc Cinq épices va peut-être devoir assurer un suivi aux animatrices dans les écoles, si elles ont des questions. »

Enfin, une autre répondante propose de vendre ce que les enfants cuisinent (par exemple, des muffins), car, à part l'argent que cela peut rapporter, « on pourrait avoir la fierté des enfants derrière ça, mais ça prend quelqu'un pour l'organiser ».

Par ailleurs, une animatrice précise qu'à part le financement, la participation des parents et des bénévoles peut également contribuer à pérenniser le projet.

4 • COÛTS ET PÉRENNITÉ

4.3 • Éléments qui favorisent la pérennité du projet

Pérennité du projet en termes de liens avec les milieux

Toutes les participantes sont d'avis que le milieu est toujours très intéressé par les ateliers Cinq épices, et ce, pour plusieurs raisons :

- *Il contribue à un changement des pratiques des familles mêmes, qui apprennent à mieux cuisiner. (1 répondante)*
- *Les parents s'y impliquent beaucoup et les enfants sont contents de les voir participer aux activités. (1 répondante)*
- *Les enfants y « embarquent » beaucoup. (1 répondante)*

- *Le projet crée des liens privilégiés entre les organismes et les écoles et, ce qui est plus important, met de l'avant « l'avancement des enfants, le dépassement de soi, l'estime de soi et tout ça. Donc, on a ça en commun. Je pense que c'est bon. » (1 répondante)*

Suivi et accompagnement par les A5É

Les trois participantes s'étant exprimées quant au suivi et à l'accompagnement reçus apprécient dans une grande mesure le suivi et l'accompagnement reçus, qui sont considérés comme étant rapides et efficaces :

- *« Ça, c'est excellent. On a déjà un très bon soutien. Quand on a une demande pour un ajustement au niveau des allergies ou des intolérances, j'ai rapidement une réponse. Je fonctionne par courriel et j'ai très rapidement une réponse. Donc, pour l'accompagnement et le suivi, ça va très bien avec les ateliers Cinq épices. »*

- *« Très bonne collaboration. Si on a des questions, on communique avec la ressource de Cinq épices à Montréal et on a tout de suite des réponses. C'est très bien, là-dessus. »*
- *« Pour l'instant, quand j'ai des questionnements, je peux envoyer un message à madame X, qui, elle, nous réfère. Ça va bien. »*

Par contre, les inquiétudes par rapport au financement du projet semblent prendre le dessus sur tout le reste et reviennent chez une partie des participantes (4 participantes).

4 • COÛTS ET PÉRENNITÉ

4.4 • Perspectives sur la pérennité de Jeunes en mouvement Brome-Missisquoi

Nous avons interrogé l'organisme responsable de la coordination régionale du projet sur sa vision de la pérennité de ce dernier.

D'abord, l'organisme admet avoir eu des doutes sur la possibilité de conserver le projet en sachant que la contribution financière de l'école allait passer à 75 % l'an prochain. Toutefois, un sondage des écoles nous permet de croire qu'une bonne partie d'entre elles souhaitent continuer, même si cela signifie diminuer le nombre d'ateliers ou de groupes ou encore jumeler avec d'autres programmes. Ce n'est certes pas l'idéal, mais il n'y a pas eu de désaffection, comme on le craignait.

Une des pistes de pérennisation serait que le titulaire de classe prenne en charge l'organisation des ateliers. Toutefois, cela ne semble pas possible :

Ce n'est pas juste ça : c'est que, pour la planification des ateliers, il faut que tu lises ta recette, il faut que tu lises ton matériel, il faut que tu prépares ton activité préparatoire. Il y a quand même plusieurs heures de préparation pour donner l'atelier. Donc, si tu es pour en donner seulement un, ça ne vaut pas la peine. Après ça, il faut que tu ailles à l'épicerie, il faut que tu achètes tout ton matériel. Si tu as un groupe de maternelle, il faut que tu précoupes tes aliments. Il y a beaucoup de préparation. Pour une heure d'atelier de cuisine avec ta classe, tu as peut-être quatre heures de préparation.

Selon l'organisme, l'idéal serait que des liens se créent entre les organismes communautaires et les écoles pour organiser la logistique des ateliers. Cela permettrait aussi une stabilité, étant donné que les animatrices sont rattachées aux organismes, ce qui évite les problèmes de roulement (supposant que le roulement est faible dans les organismes). Le défi, selon l'organisme Jeunes en mouvement, se situe plus au niveau du changement de personnel ou d'orientations dans les écoles, qui peut faire en sorte que l'intérêt pour le projet diminue. L'autre enjeu a trait à la formation des animatrices et à savoir si Jeunes en mouvement va continuer à prioriser cela dans sa planification. Aussi, la question de la formation continue des animatrices pose aussi un défi de coûts.

Bref, il semble que les milieux soient prêts à poursuivre le projet, malgré la baisse du financement. L'enjeu sera d'assurer le partenariat avec les organismes communautaires de la MRC pour les animatrices et la formation de ces dernières.

4 • COÛTS ET PÉRENNITÉ

4.5 • Perspectives sur la pérennité chez les directions d'école

Un questionnaire portant sur la pérennité du projet a été soumis aux directions d'école de la MRC. Parmi les directions consultées, 14 ont répondu.

D'abord, des questions leur ont été posées sur leur perception des résultats atteints par le projet. La première question portait sur leur perception de **la capacité des A5É de développer les compétences et les connaissances en saine alimentation des jeunes et des familles**. La grande majorité des répondants sont d'avis que les A5É le permettent. Ainsi, le programme est considéré comme étant « un excellent point de départ pour des discussions sur la nutrition », tout en faisant en sorte que les enfants découvrent des aliments et acquièrent des connaissances culinaires. Par contre, si les effets sont évidents sur les enfants, certains participants ont émis des réserves en ce qui a trait à la capacité du programme de développer des compétences et des connaissances en saine alimentation chez les parents, surtout chez ceux qui en auraient vraiment besoin. L'un des participants pense que les enfants sont moins intéressés par le programme qu'au début et, souvent, ils n'amènent pas les recettes à la maison.

Ensuite, une question a été posée sur **la cohérence du programme avec les objectifs de l'école**. La grande majorité des participants estiment que les A5É représentent un moyen pour atteindre les objectifs des écoles en lien avec la santé. Un seul répondant affirme qu'il n'existe pas de lien entre le projet et le plan en cours. Un autre déplore le fait qu'il n'y a pas assez de liens

faits entre les A5É et le projet Jeunes Pousses : « Pouvoir planter au potager des aliments qui seraient ensuite inclus dans les recettes des A5É nous aurait permis de faire des liens entre les apprentissages. »

Les questions plus spécifiques à la pérennité financière ont ensuite été abordées. On a demandé aux répondants : « Si Jeunes en mouvement vous accompagnait dans la prise en charge des ateliers, mais que le financement venait à être réduit et ultimement arrêté, est-ce que votre école souhaiterait continuer à offrir les A5É ? » Plus de la moitié des répondants souhaiteraient continuer à offrir les A5É dans le cas où le financement serait réduit et ultimement arrêté, mais en apportant certains changements :

- l'organisation de moins d'ateliers;
- les activités ne seraient pas forcément intégrées au cadre scolaire;
- l'utilisation du service de la cafétéria.

Selon un des répondants, comme les A5É demandent beaucoup de préparation, il faudrait qu'une enseignante y soit intéressée et que cela fasse partie de sa tâche.

Quelques autres répondants n'envisagent pas la poursuite du projet pour plusieurs raisons :

- L'école est située dans un milieu défavorisé et les parents manquent de moyens financiers pour payer l'organisation d'un club de cuisine.
- Les coûts engendrés sont trop élevés.
- Dans une autre école, il existe déjà un club de cuisine et deux enseignants sont libérés pour s'en occuper.

Enfin, un autre participant affirme que, dans son école, il y a plutôt le souhait de mettre en place une activité qui combine le jardinage avec la cuisine. C'est pour cette raison que l'école ne continuera pas le projet des A5É.

En ce qui concerne les honoraires des animatrices, plus de la moitié des répondants disent que les écoles ne pourraient pas assumer le salaire d'une animatrice. Une autre partie des participants estiment qu'il serait possible de continuer le projet, mais en réduisant le nombre d'ateliers offerts.

Environ la moitié des participants estiment que l'organisation d'une campagne de financement destinée à collecter des fonds pour payer le salaire d'une animatrice est une option envisageable, selon l'intérêt existant dans le milieu.

4 • COÛTS ET PÉRENNITÉ

4.5 • Perspectives sur la pérennité chez les directions d'école

L'une des écoles organise déjà d'autres collectes des fonds et, selon l'un des participants, l'école pourrait utiliser une partie du montant ramassé pour payer une partie de l'animation. Une autre école n'organise pas de campagnes de financement, mais elle pourra, éventuellement, en organiser une pour le projet A5É. Selon un autre répondant, un projet d'entrepreneuriat pourrait aider à amasser les fonds : cuisiner les légumes du potager et en vendre les produits. Enfin, un autre participant suggère la possibilité d'organiser une activité de financement sous la forme d'un souper-bénéfice avec des plats cuisinés par les enfants.

Par contre, une autre partie des répondants n'envisagent pas la possibilité d'une collecte de fonds comme option pour payer le salaire d'une animatrice. Plusieurs motifs ont été évoqués par les participants :

- L'école organise déjà deux campagnes de financement, alors elle ne veut pas solliciter les parents une troisième fois.
- Les enseignantes ne veulent pas de campagnes de financement à l'école.
- Dans deux autres écoles, une campagne de financement existe déjà, mais d'autres besoins sont plus importants (par exemple, activités sportives ou parc-école).

Une partie des répondants ne prennent pas en considération la possibilité que les écoles fassent appel à **des partenariats locaux** pour payer les salaires des animatrices. Ainsi, deux répondants disent ne pas connaître de partenaire local souhaitant contribuer au financement des ateliers. De plus, selon l'un des participants, les enseignants ne seraient pas ouverts à solliciter des partenaires pour les ateliers Cinq épices.

Deux répondants envisagent la possibilité de faire des demandes de subventions, alors qu'un autre pense à faire appel à une école qui offre une formation en cuisine pour solliciter les étudiants à offrir les ateliers. Enfin, un autre participant parle de la possibilité de créer un partenariat avec le concessionnaire de la cafétéria scolaire.

Plus de la moitié des répondants n'envisagent pas la possibilité que **les parents paient pour les ateliers**, surtout à cause du fait que leur école est fréquentée par une population scolaire provenant de milieux défavorisés. Quelques répondants estiment qu'il pourrait s'agir d'une option dans le cas où le programme était une priorité pour l'école, mais pas la première à privilégier. Un seul participant semble considérer la possibilité d'augmenter le montant qui est déjà demandé de la part des parents pour la mise en place des ateliers A5É.

Ensuite, la possibilité d'utiliser **des parents bénévoles** a été abordée. Plus de la moitié des répondants pensent que la possibilité que des parents bénévoles donnent des ateliers dans les écoles pourrait être une option envisa-

geable. Dans quelques écoles, les parents s'impliquent déjà beaucoup, alors les participants pensent que cette option serait assez facile à mettre en œuvre. Par contre, dans la plupart des autres écoles, la participation des parents est déjà assez faible, alors l'option que des parents bénévoles donnent des ateliers serait difficile à être concrétisée. Deux personnes affirment que, dans ces conditions, il faudrait trouver un porteur des initiatives, ce qui n'est pas toujours facile. De plus, selon un autre participant, les parents devraient être formés et il faudrait valider l'information qu'ils transmettraient aux enfants. Quelques participants ont toutefois remarqué qu'il serait très difficile de mettre en œuvre une telle initiative, car les parents s'impliquent déjà très peu comme bénévoles dans leur école.

Synthèse

Bref, il semble que les directions d'école considèrent le projet comme pertinent et atteignant des résultats, mais que l'enjeu financier soit important. Le budget de fonctionnement de l'école n'est pas suffisant et il ne semble pas que les parents soit une source à considérer pour la plupart. Il semble que les solutions de financement seront diversifiées selon les écoles, mais que, pour que cela se concrétise, des enseignants à l'interne devront se faire porteurs du projet.

5 • EFFETS OBSERVÉS CHEZ LES JEUNES

22

Cette section s'intéresse aux effets observés par les animatrices chez les jeunes. Il ne s'agit pas de données objectives d'évaluation des effets, mais de certaines observations faites par celles qui ont mis en œuvre les ateliers.

5.1 • Effets observés chez les jeunes

Toutes les répondantes ont souligné l'appréciation des ateliers par les jeunes, leur plaisir de cuisiner et l'impatience avec laquelle ils attendent le prochain atelier :

- « Les enfants sont contents de venir. Ils ont hâte et même, chaque fois qu'ils quittent, ils disent : "C'est quand, mon prochain atelier?" Comme je vous dis, oui, j'ai beaucoup d'enfants qui refont les recettes que j'ai faites [...] »
- « Moi, j'ai remarqué que les enfants aiment beaucoup ça. La participation, en tout cas dans l'école où moi je vais, est excellente. Je n'ai pas d'enfants qui ne veulent pas y participer. Au contraire, si un élève doit être mis à part, il se sent vraiment frustré. Il n'est pas content s'il ne peut pas y participer. »

Tel que mentionné par les animatrices interviewées, les ateliers ont produit plusieurs effets positifs sur les jeunes et sur leur famille.

Le principal effet des ateliers remarqué par la plus grande partie des répondantes, c'est que les enfants ont découvert des aliments, des goûts qu'autrement ils n'auraient pas eu la chance de connaître. De cette manière, ils « s'ouvrent » à de nouvelles expériences, apprennent à aimer de nouvelles saveurs :

- « Par exemple, j'ai fait une tartinade de tofu. Il y avait beaucoup d'enfants qui n'y avaient jamais goûté, quelques-uns qui n'ont pas pris la peine d'y goûter, mais, en général, les enfants prennent le temps de goûter et me disent : "C'est bon!" ou "Ah, j'aime moins ça!", mais ils prennent le temps de goûter. »
- « Je sais qu'il y en a qui ont eu des expériences, ont goûté des choses, ont fait des choses qu'ils n'avaient jamais faites. C'était très positif, ça. On a un petit gars qui, chaque fois, goûte une petite affaire de nouveau, mais, chaque fois, il le fait. C'est juste un petit pas pour lui, mais tout le monde l'encourage. Je pense que c'est d'ouvrir leurs yeux, c'est d'ouvrir leurs horizons un petit peu. Et, comme on en parlait plus tôt, même les saveurs, même le goût, ça prend de la pratique. Alors, chaque fois, on pratique pour avoir une plus grande palette. Mais moi, je pense à la dernière fois où un des enfants a dit : "Ah, j'ai toujours voulu essayer une clémentine!" »
- « Beaucoup plus d'ouverture des jeunes, beaucoup plus de curiosité. Autant au niveau alimentaire que de découvrir d'où viennent les choses. Donc, là, on découle dans la géographie, on ouvre... L'atelier est un prétexte, l'aliment est un prétexte pour ouvrir aussi les intérêts du jeune. »

Selon une répondante, la participation aux ateliers a rendu les jeunes ouverts à essayer des aliments produits localement : « On est quand même dans une région où on a accès à beaucoup de fermiers, de kiosques de fruits et légumes. Et, maintenant, les enfants viennent me voir et me dire : "Je suis allé ramasser des fruits." »

5 • EFFETS OBSERVÉS CHEZ LES JEUNES

5.1 • Effets observés chez les jeunes

Quatre participantes ont remarqué le fait que les enfants ont **développé le goût de cuisiner** et s'intéressent à la nutrition :

- « Ils ont hâte au prochain atelier. Puis le changement d'attitude par rapport à aider à faire la cuisine aussi à la maison. Je pense que ça, ça a été vraiment quelque chose de frappant, parce que les parents qui viennent comme bénévoles disent qu'avant les enfants ne voulaient pas aider à la maison et, maintenant, ils sont enclins à aider. »
- « Vraiment, les enfants ont hâte de revenir cuisiner toutes les fois. Ils sont très curieux de savoir ce qu'on va cuisiner. »
- « Les parents me parlent de comment ils sont impressionnés. Les enfants reviennent à la maison et ils veulent faire la recette, ils veulent leur montrer quelque chose. Ils vont à l'épicerie et disent : "Maman, ça, c'est un..." »

Enfin, une autre animatrice remarque que les enfants sont **stimulés par les activités de groupe qui les aident à créer des liens plus forts avec leurs collègues**. Selon les participantes, les effets se font sentir non seulement auprès des enfants, mais également auprès de leurs **parents**, qui finissent par se familiariser eux aussi à des recettes et à de nouveaux produits. Souvent, comme le soulignent plusieurs animatrices, les recettes préparées à l'école deviennent des recettes faites en famille, que les parents préparent à la maison le soir même ou en fin de semaine :

« Les enfants sont très contents et, souvent, je rencontre – surtout moi qui suis en région, donc je revois beaucoup ces enfants-là après. On se rencontre et ils sont toujours très heureux de partager avec moi et de me dire : "Ah, j'ai refait la recette à la maison!" » Donc, c'est vraiment une grande fierté pour eux. C'est sûr qu'ils retirent juste du bien de ça. »

De plus, les ateliers Cinq épices ont **aidé les animatrices à créer des liens avec les jeunes** :

« Quand je les vois à l'extérieur de l'école, les enfants savent que je suis la madame qui fait les ateliers Cinq épices. Donc, ça m'a permis de créer des liens et les enfants me passent des petits commentaires, parfois. »

Les effets sont multiplicateurs pour l'organisme d'appartenance des animatrices, qui se font connaître dans leur milieu (par l'école, par la direction et les enseignants et par les familles), ce qui peut entraîner des partenariats futurs et des collaborations avec les familles des enfants qui font du bénévolat auprès de son organisme. Comme le mentionne une participante, les parents qui font du bénévolat dans le cadre des ateliers finissent par connaître l'organisme et à contribuer, parfois, au bénévolat au sein de celui-ci :

« Aussi, beaucoup plus d'effets sur le parent, beaucoup plus d'ouverture du parent parce que ça vient de l'enfant. Souvent, les parents étaient plus craintifs à faire goûter des choses, à donner des choses aux enfants. Puis, ils se rendent compte que, non, ils l'ont goûté à l'école et ils aiment ça et ils se font demander par l'enfant d'en avoir à la maison. Pour moi, ça, c'est un bel effet collatéral du projet Cinq épices. »

5 • EFFETS OBSERVÉS CHEZ LES JEUNES

5.2 • Effets et choses étonnantes remarqués dans lesquelles les A5É ont un rôle à jouer

L'aspect qui semble avoir étonné les participantes dans la mesure la plus importante est l'intérêt de la part des enfants envers le fait de cuisiner et d'aller essayer par la suite les recettes apprises à la maison :

- « Je ne pensais pas que ça allait... Je savais qu'il y en avait qui cuisinaient beaucoup à la maison avec leurs parents, mais je ne pensais qu'il y aurait autant de jeunes qui allaient retourner à la maison en disant : "Maman, on a fait ça à l'école. Est-ce qu'on peut le refaire à la maison?" »
- « Oui, je ne pensais pas que les enfants étaient pour continuer les recettes. Et même, j'en ai qui... La première recette que j'ai faite, ils la font encore. Je ne pensais pas que les enfants étaient pour embarquer à ce point parce que je me disais : "Bon, étant donné le groupe d'âge, des fois, cinquième ou sixième années... un peu sur le bord de l'adolescence." Non, ils continuent quand même à en faire et ils ont hâte de venir me voir. Je suis restée surprise de voir ça. »

L'une des animatrices dit également avoir été surprise par le fait que les enfants sont ouverts aux découvertes : « J'ai été surprise de voir comment les enfants aimaient découvrir des choses, des saveurs, des aliments. J'en ai vraiment été surprise. »

Une autre animatrice mentionne les effets à plus long terme sur les enfants, le fait qu'il faudrait même que des ateliers soient organisés pour eux une fois arrivés au secondaire :

Rendus en secondaire quatre et cinq, les jeunes doivent savoir cuisiner, même si les parents les aident peut-être à la maison, parce qu'après ça, ils vont aller en appartement. Donc, c'est bon s'ils ont déjà une base. Je pense que c'est une base qu'on leur donne. Je pense qu'on doit le prendre comme ça : comme une bonne base.

Le fait de manger certains aliments (par exemple, des agrumes durant l'hiver) que certains enfants ont moins l'habitude de manger a un effet positif sur leur santé :

Tout de suite après les Fêtes, j'ai choisi les agrumes pour ce moment-là dans l'année pour donner à tout le monde dans l'école un boost de vitamine C. Après les Fêtes, avant le reste de l'hiver, et c'était super positif, je pense, dans la santé de tout le monde.

Une autre participante a mentionné le sentiment de dépassement de soi des enfants, le fait de développer leur sens de l'initiative.

5 • EFFETS OBSERVÉS CHEZ LES JEUNES

5.3 • Effets des A5É dans le milieu

L'une des participantes remarque les effets multiplicateurs du programme dans son milieu, le fait que **l'information sur les ateliers circule par le bouche-à-oreille** pour être connue finalement par toute la communauté d'appartenance :

Les enfants en parlent aux parents, les parents en parlent aux grands-parents, donc ça rayonne beaucoup plus largement que je le pensais. Ce n'est pas juste au niveau de l'école : ça sort en dehors de l'école. Donc, souvent, je peux avoir des retours dans des rencontres ou au niveau des rencontres avec la municipalité. Parfois, j'ai des gens qui disent : « Ah oui! C'est vous autres qui faites les ateliers Cinq épices à cette école-là. » Oui, ça rayonne encore au-delà de l'école.

Une autre parle de la belle atmosphère de collaboration instaurée dans l'école où elle donne des ateliers et du partage avec les enseignants : « On est bien accueilli. On est bien. C'est le fun de donner les ateliers Cinq épices à cet endroit-là. »

Enfin, une animatrice souligne le fait que le programme est encore plus important pour les enfants provenant des milieux défavorisés, où cuisiner en suivant une recette n'est pas la norme.

5.4 • Mesure dans laquelle les ateliers Cinq épices pourraient jouer un rôle dans ces changements ou dans l'amplification de ces changements

Selon trois participantes, les ateliers Cinq épices aident les enfants non seulement à découvrir des aliments, mais aussi à « découvrir qu'ils peuvent le faire eux-mêmes ». Par exemple, la manipulation d'un couteau n'est pas permise à la maison, mais les enfants peuvent le faire dans les ateliers, sous surveillance. Continuer les ateliers selon la même formule serait « parfait ». Les enfants ramènent avec eux, à la maison, l'intérêt pour la cuisine et cela peut faire en sorte qu'ils peuvent passer plus de temps avec leurs parents à cuisiner, ce qui n'est pas le cas autrement. Donc, souvent, à la maison, ils disent : « Maman, je l'ai fait à l'école. Je suis capable. » Les parents leur laissent un petit peu plus de liberté à le faire.

Les enfants transmettent à leurs parents leur nouveau savoir, veulent faire des recettes qu'ils n'auraient jamais essayées auparavant, parlent de la serre, du fait que c'est la place pour aller chercher « des choses fraîches » et de leurs effets sur la santé.

Le souhait d'une meilleure participation des parents aux activités en tant que bénévoles est exprimé par une autre participante. Offrir les ateliers en soirée faciliterait éventuellement une implication des parents en tant que bénévoles. Par ailleurs, selon la même participante, chaque milieu a la responsabilité de prendre les ateliers en charge, tout en les adaptant à leur spécificité de manière à continuer à obtenir des résultats positifs auprès des enfants et de leur famille.

Les parents devraient aussi être encouragés à permettre davantage aux enfants de cuisiner à la maison.

CONCLUSION

L'analyse du cas de la mise en œuvre dans la région de Brome Missisquoi nous amène aux constats suivants :

- Les formations, les outils, l'accompagnement et les recettes sont appréciés des animatrices, qui les trouvent suffisants et de qualité. Plusieurs les adaptent à leur réalité ou à leurs pratiques. Elles apprécient de pouvoir compter sur l'appui d'une ressource chez A5É en cas de pépin.
- La majorité des animatrices notent des évolutions positives du projet et un accueil favorable dans les milieux. Peu d'adaptation est faite aux outils, aux stratégies d'animation ou au processus de mise en œuvre, bien que la plupart des animatrices l'adaptent à des publics particuliers (âge, anglophone, clientèle autiste, etc.). Il semble que le projet des A5É est relativement « clé en main » pour les animatrices et les milieux, et qu'il s'aligne assez clairement avec les objectifs des écoles.
- Les directions d'école considèrent le projet comme pertinent et atteignant des résultats, mais que l'enjeu financier soit important. Le budget de fonctionnement de l'école n'est pas suffisant et il ne semble pas que les parents soit une source à considérer pour la plupart. Il semble que les solutions de financement seront diversifiées selon les écoles, mais que, pour que cela se concrétise, des enseignants à l'interne devront se faire porteurs du projet.

Globalement, il semble donc que le projet soit apprécié et considéré comme pertinents par les milieux et les animatrices. Toutefois, certains enjeux devront être adressés :

La question de la spécificité du programme par rapport à l'offre d'ateliers culinaire ou de nutrition dans les milieux (celui des Producteurs de lait par exemple) : il sera essentiel, au-delà du coût, de démontrer que ce programme est le plus pertinent et adapter pour les milieux scolaires à la fois en termes d'orientations stratégiques des établissements et de priorités pédagogique des enseignants.

Recommandation n° 1

Analyser l'offre concurrente de programmes ciblant les écoles et développer un argumentaire qui le positionnement sur le marché.

Recommandation n° 2

Lors du déploiement s'assurer de priorité les écoles qui ont la saine alimentation comme priorité.

La question du coût n'est pas si problématique pour les milieux (le coût est autour de 125\$ l'atelier à Brome), mais elle se pose plus clairement pour les coûts en amont : le coût de formation des animatrices (et le problème de roulement de personnel) et le coût du matériel.

Recommandation n° 3

S'assurer de développer des modèles d'implantation et proposer des scénarios aux organismes locaux et régionaux. Il faudrait idéalement décrire ou chiffrer le coût de gestion et de logistique (attribution des animatrices et gestion du matériel).