

Bastien DION, M. Sc., Enseignant & Jean LAGUEUX, M. Sc., Doctorant, Enseignant  
dion-bastien@ithq.qc.ca lagueux-jean@ithq.qc.ca

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, 3535 rue Saint-Denis, Montréal (Québec), Canada, H2X 3P1

## RÉSUMÉ

Les tendances récentes mettant l'emphase sur les saines habitudes de vie ont amené la communauté scientifique à explorer ce phénomène sous plusieurs angles. Que ce soit selon une perspective d'offre ou de demande, les chercheurs utilisent un grand nombre de champs disciplinaires pour explorer l'environnement alimentaire santé. Les jeunes de 0 à 17 ans sont un des nombreux groupes qui sont ciblés par de telles études et elles se limitent souvent à un seul milieu alimentaire.

La présente étude est issue d'un projet qui a comme objectif d'améliorer l'offre alimentaire santé dans quatre types de services alimentaires: les cafétérias d'écoles, les casse-croûte d'aréna, les restaurants familiaux et les restaurants de nourriture rapide. L'utilisation d'une approche multidisciplinaire est privilégiée, c'est-à-dire que l'exploration de la problématique se fera sous l'angle des pratiques de gestion, des pratiques culinaires, des options alimentaires et de la nutrition.

Deux défis rencontrés par cette étude sont de définir l'amélioration de l'offre alimentaire, tout en adoptant une méthodologie de mesure touchant à plusieurs disciplines. Un questionnaire comprenant 82 items sera utilisé afin de mesurer l'amélioration de l'offre alimentaire santé en tenant compte des quatre pratiques commerciales.

L'objectif de cette présentation est de préciser la validité de contenu du concept d'amélioration d'une offre alimentaire santé chez le groupe d'âge des 0 à 17 ans.

## QUESTION DE RECHERCHE

Comment mesure-t-on les changements d'une offre alimentaire santé chez les 0 à 17 ans?

## LA SANTÉ AU MENU

La recherche découle du projet La santé au menu.

- 1<sup>er</sup> résultat proximal
  - Amélioration de l'offre alimentaire santé dans quatre types de services alimentaires
- 2<sup>ème</sup> résultat proximal
  - Amélioration des connaissances chez les professionnels de la restauration

## SAINES HABITUDES DE VIE

### Dans la littérature

- Regards sur l'offre versus la demande
- Champs disciplinaires intéressés :
  - Mise en marché
  - Comportement du consommateur
  - Nutrition
  - Diététique
  - Santé communautaire
  - Médecine
  - Etc.

### Dans notre recherche

- Groupe ciblé dans notre recherche
  - 0 à 17 ans
- Milieus de vie chez les 0 à 17 ans de notre recherche
  - Cafétérias d'écoles
  - Casse-croûte d'aréna
  - Restaurants de type familial
  - Établissements de restauration rapide

## BASE CONCEPTUELLE

L'institutionnalisation des programmes de la santé



Tiré de : Lise Renaud, Sylvie Chevalier et Jennifer O'Loughlin, « L'institutionnalisation des programmes communautaires: revue des modèles théoriques et proposition d'un modèle », in Revue Canadienne de Santé Publique, vol. 88, no. 2, Mars-Avril 1997, pp. 109-113.

## ÉLABORATION DU PROJET

### ÉTAPE 1 : Portrait initial de la situation (NUTRIUM)

#### Contribution de NUTRIUM au projet

- Recension en base de données électroniques (documents de 2008-2009) et consultation de la CQPP
- Examen de documents d'appels d'offres (4)
- Échanges avec personnes ressources Charlesbourg et Lac Etchemin
- Observations dans 16 arénas
- Entrevues dans 5 arénas (9 interlocuteurs)

### ÉTAPE 2 : Phase préparatoire aux visites diagnostiques

#### Démarche de collecte de données utilisée par l'ITHQ

Avant la visite 1, rédaction d'instruments de collecte de données:

- Questionnaire pour le gestionnaire de l'aréna
  - Pour relever les pratiques et les perceptions
- Questionnaire pour le responsable des services alimentaires
  - Pour relever les pratiques et les perceptions
- Grille d'observation pour les responsables des services alimentaires
  - Pour effectuer un inventaire des équipements et produits utilisés
- Guide d'entrevue pour le gestionnaire de l'aréna
  - Pour effectuer une mesure qualitative des pratiques de gestion

### ÉTAPE 3 : Phase diagnostique

#### Visite de 24 arénas dans plusieurs régions du Québec

- Relevés effectués par un professeur de cuisine et un professeur de gestion

### ÉTAPE 4 : Phase développement

#### Élaboration d'outils d'intervention visant

#### l'amélioration de l'offre alimentaire chez les 0 à 17 ans

- Compilation et synthèse des données et des observations
- Élaboration du guide d'accompagnement en aréna
  - Volet gestion
  - Volet nutrition
  - Volet menu
  - Volet pratiques culinaires

### ÉTAPE 5 : Phase intervention

#### Sessions de coaching en milieu de travail

- Distribution du guide d'accompagnement en aréna aux participants
- Choix du volet de coaching par les participants
- Passage en revue des éléments de contenu du guide avec le participant
- Intervention personnalisée auprès des participants selon leur réalité

### ÉTAPE 6 : Phase de mesure

#### Administration de questionnaires visant

#### l'amélioration de l'offre alimentaire chez les 0 à 17 ans

- Mesure de l'amélioration des connaissances
- Production du questionnaire pour mesurer l'amélioration de l'offre alimentaire

## PROBLÉMATIQUE

### APPROCHE MULTIDISCIPLINAIRE

Problématique sous les angles :

- Des méthodes de travail
  - Aspect gestion d'un service alimentaire
- De la nutrition
  - Appliquée à la production alimentaire
- De la gestion de menu
  - Choix des aliments
- Des techniques culinaires
  - Comment faire des recettes

### DÉFIS D'OPÉRATIONNALISATION

- Délimitation d'une définition opérationnelle de l'amélioration de l'offre alimentaire
- Élaboration d'outils de mesure touchant à plusieurs disciplines

### VALIDITÉ

- Est-ce que notre outil est valide?
  - Mesure-t-il une amélioration de l'offre alimentaire santé chez les jeunes de 0 à 17 ans?

## OUTIL DE MESURE

- Questionnaire de 82 items
  - Respect des 4 volets disciplinaires
- Administré par téléphone

### VOLET GESTION (10 items)

#### Sous-catégories

- Suivi des ventes (2 items)
- La gestion des recettes (2 items)
- Le suivi des inventaires (1 item)
- Gestion de machines distributrices (2 items)
- Promotion d'aliments quotidiens (3 items)

### VOLET NUTRITION (11 items)

- Considération de l'apport en sodium, mauvais gras et sucres ajoutés
- Considération de l'apport en calcium, fibres
- Considération de l'assiette équilibrée : produits céréaliers, fruits et légumes, lait et substituts, viandes et substituts
- Utilisation de l'étiquette nutritionnelle
- Considération de la grosseur des portions
- Utilisation du Guide alimentaire canadien

### CHOIX DES ALIMENTS (54 items)

- Boissons (13 items)
- Accompagnements (11 items)
- Mets principaux (17 items)
- Desserts/sucreries (7 items)
- Déjeuners (6 items)

### PRATIQUES CULINAIRES (7 items)

- Production de soupes et potages maison
- Production de sandwiches
- Production de trempettes
- Production de vinaigrettes
- Production de smoothies
- Utilisation de la friture
- Utilisation des épices et fines herbes

## EXEMPLES DE QUESTIONS

### VOLET GESTION (10 items)

Améliorer ses ventes : l'accent sur les aliments quotidiens

À la suite de la visite #2, utilisez-vous les méthodes de gestion proposées par le guide d'accompagnement pour mettre l'accent sur la vente des aliments quotidiens?

Fiches	Oui, je l'utilise tel qu'indiqué	Oui, j'ai commencé à l'utiliser, mais ne le fais pas de façon quotidienne	Non, je ne l'utilise pas	Non, mais j'ai l'intention de l'utiliser dans un avenir rapproché	J'utilisais déjà une fiche
La présentation de l'offre alimentaire des aliments quotidiens sur des affiches	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
L'utilisation de dégustation d'aliments quotidiens	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
La visibilité de l'offre alimentaire des aliments quotidiens	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

### VOLET NUTRITION (11 items)

L'étiquette nutritionnelle

À la suite de la visite # 2, à quelle fréquence utilisez-vous l'étiquette nutritionnelle pour évaluer et/ou comparer les produits ?

	Jamais	Rarement	À l'occasion	Souvent	Tout le temps	Jamais, mais j'ai l'intention de l'utiliser bientôt	Elle était déjà utilisée
L'utilisation de l'étiquette nutritionnelle	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

### CHOIX DES ALIMENTS (54 items)

Section 3 : Le point sur divers aliments

- La prochaine section vous demande d'indiquer les changements apportés à votre offre de produits au sein de votre service alimentaire. Le cas échéant, on vous demande d'indiquer quels changements ont été apportés.

#### 1. Le point sur les boissons

- À la suite de la visite # 2, quels sont les changements que vous avez apportés à votre offre de boissons

à Boissons énergisantes	Le produit n'était pas disponible avant la visite # 2	Au comptoir		En distributrice	
		Accusé	Lesquels :	Accusé	Lesquels :
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Lesquels :	<input type="radio"/>	Lesquels :
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Lesquels :	<input type="radio"/>	Lesquels :
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Lesquels :	<input type="radio"/>	Lesquels :
	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	Lesquels :	<input type="radio"/>	Lesquels :

- Avec l'utilisation du continuum de valeur nutritive du MSSS : Aliments d'exception, d'occasion et quotidien

### REMERCIEMENTS

Le projet La santé au menu est rendu possible grâce à l'appui et au soutien financier de Québec en Forme. Nos remerciements vont également à :  
 • Notre partenaire de réalisation pour la catégorie des casse-croûte d'aréna, l'AQAIRS (Association québécoise des arénas et des installations récréatives et sportives)  
 • Le Centre d'expertise et de recherche en hôtellerie et restauration de l'ITHQ (Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec)  
 • Madame Linda Bernard, chargée de projet – La santé au menu  
 • Madame Nadia Carufel, responsable des communications – La santé au menu

### RÉFÉRENCES

- Chu Sainte-Justine et Université de Montréal, Guide d'implantation des machines distributrices, Montréal, avril 2009, 13 pages.
- Coalition pour une saine alimentation et l'activité physique au Nouveau-Brunswick (CSAAP), Des aliments sains dans les installations récréatives. Le simple bon sens, Nouveau-Brunswick, 2009, 10 pages.
- Gélin, Élodie, Marquis, Marie, Côté, Stéphanie, Deschamps, Julie, et al. « Développement d'une grille d'analyse des menus en services de garde à la petite enfance », Revue canadienne de la pratique et de la recherche en diététique, Vol. 72, no. 1, printemps 2011, pp. 24-30.
- Gouvernement du Québec, Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS), Vision de la saine alimentation. Pour la création d'environnements alimentaires favorables à la santé. Québec, 2010, 6 pages.
- Renaud, Lise, Chevalier, Sylvie et Jennifer O'Loughlin, « L'institutionnalisation des programmes communautaires: revue des modèles théoriques et proposition d'un modèle », Revue Canadienne de Santé Publique, vol. 88, no. 2, Mars-Avril, 1997, pp. 109-113.
- Santé publique Ottawa, L'Excellence ça se nourrit! Programme de distributeurs automatiques santé, Ottawa, décembre 2004, 24 pages.