

Cette présentation a été effectuée le 24 novembre 2010, au cours de la journée « Un portrait de l'environnement scolaire bien établi, gage d'une intervention plus efficace! » dans le cadre des 14es Journées annuelles de santé publique (JASP 2010). L'ensemble des présentations est disponible sur le site Web des JASP, à l'adresse <http://www.inspq.qc.ca/archives>.

L'environnement alimentaire de l'école: *définitions et concepts, méthodes et outils de mesure*

Pascale Morin, Ph.D.



JASP, 24 novembre 2010

 UNIVERSITÉ DE
SHERBROOKE


Environnement alimentaire ? Vous dites!




P Morin, JASP 2010

Définition

Environnement alimentaire:

 Ensemble des conditions dans lesquelles une personne ou un groupe de personnes a accès aux aliments, les choisit et les consomme.

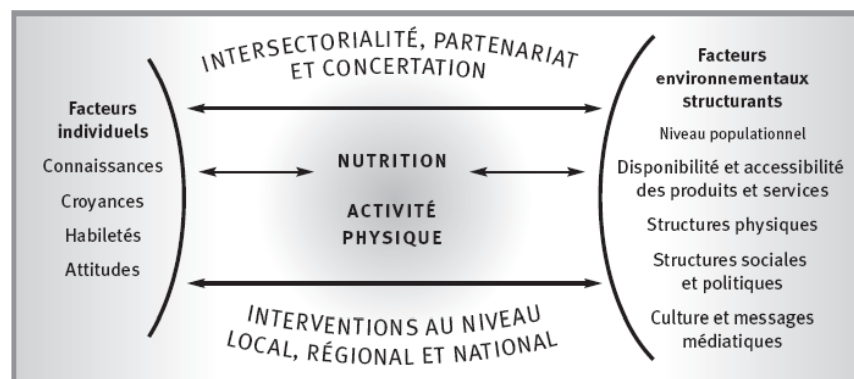
 Considère les dimensions socioculturelles, économiques, politiques, géographiques et agroalimentaires.



Service de la promotion des saines habitudes de vie. Vision d'une saine alimentation pour la création d'environnements alimentaires favorables à la santé. MSSS 2010

P Morin, JASP 2010

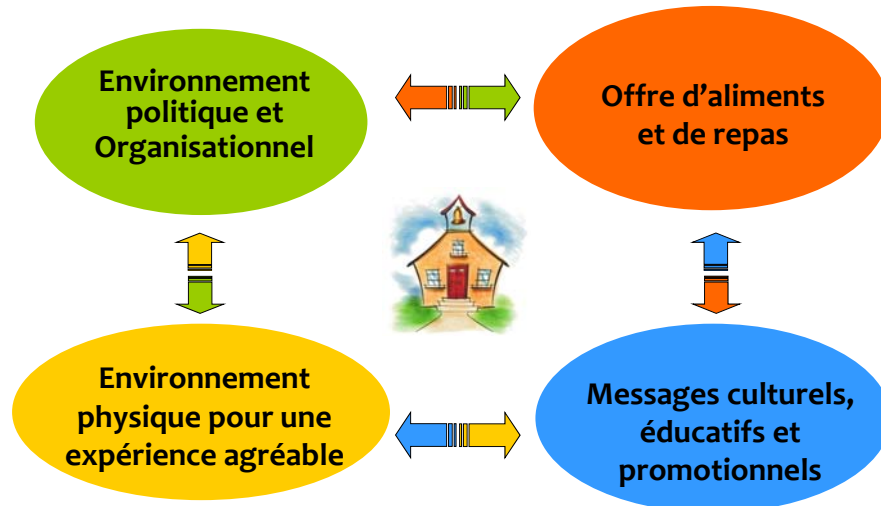
Cadre conceptuel du PAG



Source : LACHANCE, Brigitte et coll. *Vers une stratégie de promotion de saines habitudes de vie contribuant à la prévention de maladies chroniques. Cadre de référence*, document de travail, Québec, ministère de la Santé et des Services sociaux, Direction générale de la santé publique, à paraître.

P Morin, JASP 2010

Cadre conceptuel adapté au milieu scolaire



P Morin, JASP 2010

Adaptation du modèle de Cohen, 2000

Environnement politique et organisationnel

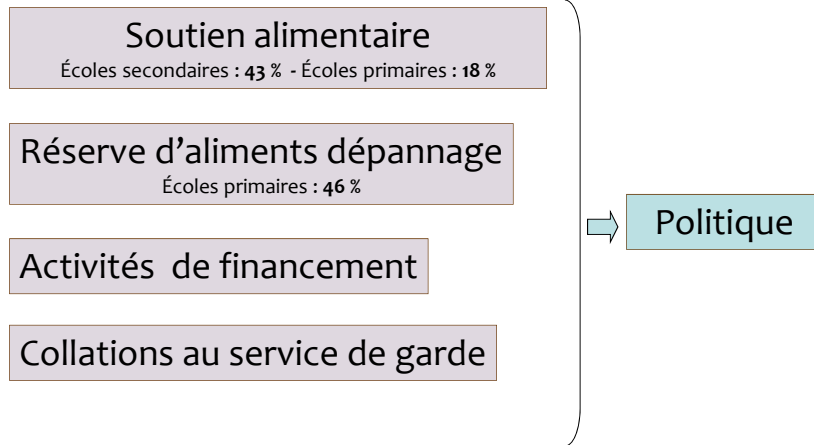
- 🌿 Orientations et politiques scolaires
- 🌿 Organisation des repas
- 🌿 Attribution des lieux de repas
- 🌿 Emplacement des machines distributrices
- 🌿 Périodes de repas
- 🌿 Mesures de soutien et de dépannage
- 🌿 Activités de financement

P Morin, JASP 2010

Beauchesne-Rondeau, Chaumette, 2004;
Côté, Déry, Vanier, 2002

Exemple

Soutien et dépannage alimentaire



P Morin, JASP 2010

P Morin et coll., 2010

Offre d'aliments et de repas

Aliments et boissons

- 🐟 Menu (cyclique, du jour, à la carte, ...)
- 🐟 Achats (local, de groupe, commerciaux, pâtes de blé entier, pré frits, ...)
- 🐟 Méthodes de préparation, de cuisson (recettes allégées, dégraissage, ...)
- 🐟 Variété et disposition à la ligne de service

P Morin, JASP 2010

Environnement physique pour une expérience agréable

- Aménagement et convivialité de l'aire de service
- Aménagement et ambiance dans la salle à manger
- Temps réel pour manger
- Équipement: fours micro-ondes, fontaines d'eau, bacs de recyclage

P Morin, JASP 2010

Deraspe, Savoie, Sylvain et coll., 2008; MELS, 2006

Exemple: salles à manger

Pour les écoles primaires:

- privilégier les petites salles
- capacité d'accueil de 15 à 20 jeunes
- ameublement adapté à l'âge
- présence de commodités (lavabo, fontaine d'eau, réfrigérateur, micro-ondes)
- décor qui convient à la prise de repas (ex. : couleurs douces et chaleureuses, lumière naturelle)



P Morin, JASP 2010

Deraspe, Savoie, Sylvain et coll., 2008

Exemple: salles à manger

Pour les écoles secondaires:

- ❖ blocs de tables de 6 à 8 personnes
- ❖ mobilier disposé de façon à maximiser l'espace et à faciliter le nettoyage
- ❖ allées libres de toute obstruction, circulation fluide
- ❖ décor qui convient à la prise de repas (ex. : couleurs douces et chaleureuses, lumière naturelle)



P Morin, JASP 2010

ELS, 2006

Environnement physique pour une expérience agréable

- Aménagement et convivialité de l'aire de service
- Aménagement et ambiance dans la salle à manger
- Temps réel pour manger
- Équipement: fours micro-ondes, fontaines d'eau, bacs de recyclage

P Morin, JASP 2010

Deraspe, Savoie, Sylvain et coll., 2008; MELS, 2006

Période de repas

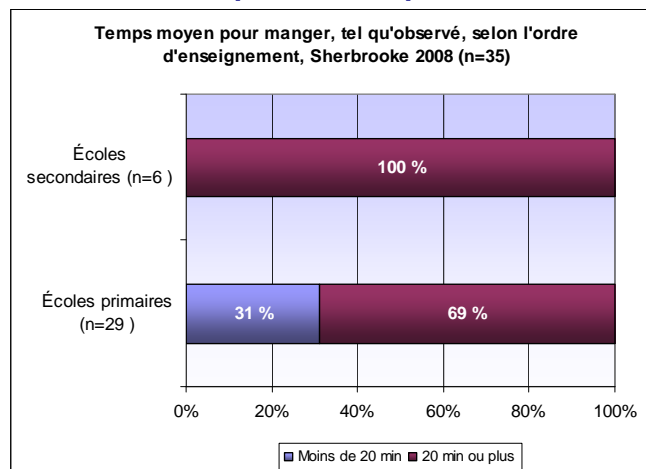
- Se déplacer vers la salle à dîner
- Se laver les mains
- Attendre en file à la ligne de service ou au micro-ondes
- Manger son repas
- Socialiser
- Nettoyer sa place
- Quitter la salle

En théorie, les élèves doivent disposer d'au moins 20 minutes pour manger leur repas.

P Morin, JASP 2010

Conklin et coll., 2002; Sanchez et coll., 1999

Exemple: temps réel



P Morin, JASP 2010

P Morin et coll., 2010

Environnement physique pour une expérience agréable

- Aménagement et convivialité de l'aire de service
- Aménagement et ambiance dans la salle à manger
- Temps réel pour manger
- Équipement: fours micro-ondes, fontaines d'eau, bacs de recyclage

P Morin, JASP 2010

Deraspe, Savoie, Sylvain et coll., 2008; MELS, 2006

Messages culturels, éducatifs et promotionnels

- ☞ Comité d'alimentation et de santé
- ☞ Activités d'éducation et de promotion de la saine alimentation
- ☞ Intervenants spécialisés en nutrition

P Morin, JASP 2010

Méthodes

Recension des études réalisées ad 2007

- Portant sur les concepts, milieu scolaire, enquêtes, interventions.
- Demande des questionnaires
 - québécoises:
 - Montréal-Centre, Capitale-Nationale
 - provinciales : (n=5)
 - américaines (n=7)

Ajout des documents ministériels



P Morin, JASP 2010

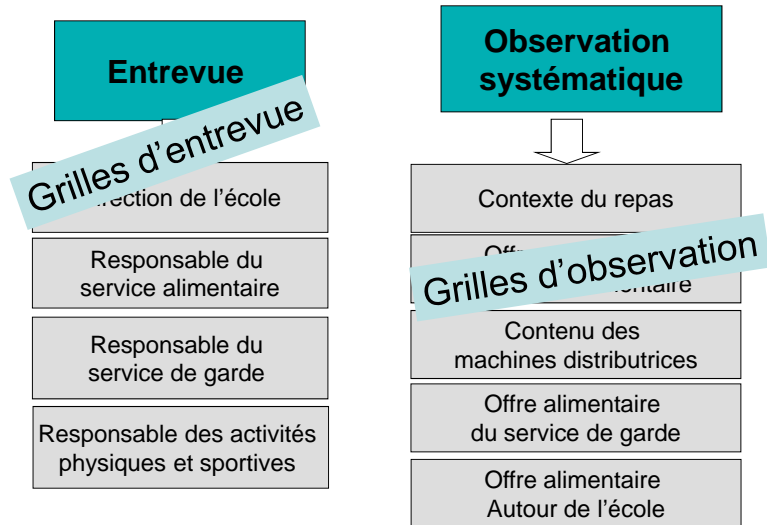
Méthodes: développement des outils

RECENSION DES ÉTUDES AYANT ÉVALUÉ L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE EN MILIEU SCOLAIRE
DOCUMENT DE TRAVAIL

Auteurs et nom de l'étude	Population à l'étude et échantillon	Variables à l'étude	Procédure de collecte
QUEBEC			
1. Côté G (2002) État de la situation de l'environnement alimentaire dans les écoles publiques de la région de Montréal-Centre http://www.santepub.mtl.qc.ca/Publication/pdf/nutritio/bscote.pdf	Population à l'étude : Écoles exclusivement secondaires de l'île de Montréal Exclusions : Écoles ayant moins de 500 élèves Echantillon : Tirage aléatoire simple parmi les écoles éligibles (n=36) Taux de réponse : 28 / 36 = 77%	Modèle écologique de Cohen •Structures sociales et politiques (documentation des : politiques alimentaires, mesures spéciales en milieu défavorisé, comité de nutrition, règlement empêchant les jeunes de sortir à l'heure du dîner, programme menu santé, subventions, durée de l'heure du dîner) •Structures physiques qui favorisent ou non les opportunités de manger sainement •Disponibilité des repas, mets et aliments sains ou potentiellement dommageables pour la santé (type de service, inventaire des aliments offerts, offre de menu cyclique, utilisation de recettes standardisées, formation du personnel, restaurants et dépanneurs à l'extérieur de l'école, prix des aliments, accès aux aliments sains auprès des fournisseurs) •Messages culturels et médiatiques véhiculés dans l'école en relation avec les aliments et la nutrition	•Entrevues structurées en face-à-face avec les diététistes des commissions scolaires •Entrevues structurées avec les responsables des cafétérias scolaires •Observation directe (activités de la cafétéria + services alimentaires adjacents)

P Morin, JASP 2010

Méthodes: devis de collecte



P Morin, JASP 2010

Méthodes: développement des outils

Éléments d'analyse en lien avec les composantes prioritaires	Référence liée à la Politique-cadre	Entrevue Direction école	Entrevue Service de Garde	Entrevue Service Alimentaire	Observation Service Alimentaire	Observation Machines Distributrices
Généralités						
Éliminer tous les aliments dont le premier ingrédient est le sucre	Saine alimentation Orientation 2 composante prioritaire 11	Q.ALIM 14 c) «Éliminer les produits dont la liste des ingrédients débute par le terme « sucre » ou un équivalent»	Q.11c) «Éliminer les produits dont la liste d'ingrédients débute par le mot « sucre » ou un synonyme : sucrose, fructose, dextrose, glucose, sucre inverti, sirop de malt, sirop de maïs»	Q.16 m) «Éliminer les produits dont la liste d'ingrédients débute par le mot « sucre » ou un synonyme : sucrose, fructose, dextrose, glucose, sucre inverti, sirop de malt, sirop de maïs»	Liste des aliments offerts Méthode de préparation des aliments	Q.5 A) «Contenu du distributeur : A) Boissons »

P Morin, JASP 2010

Outils de mesure

Exemple de question

Q3. Pour l'année scolaire en cours, le service de garde offre-t-il des aliments à ses élèves lors des occasions suivantes?
 Pour chaque occasion à laquelle vous avez répondu « oui », spécifiez par qui l'offre d'aliments est financée et à raison de combien de jour par semaine.

Occasions	(a) Des aliments sont-ils offerts?		(b) Qui finance?*				(c) Nombre de jours par semaine
	Oui	Non	OSBL local	OSBL provincial	Ecole	Autre	
A. À la collation après l'école (de façon régulière)							
A. Comme mesure de dépannage alimentaire (soit au déjeuner, à une collation ou au dîner)							

P Morin, JASP 2010

Conclusion

- Survol des rubriques qui composent le concept de l'environnement alimentaire
- Outils de recherche partageables
- Publication prochaine des résultats de *l'Offre alimentaire dans les écoles du Québec*
- Intervenir de façon séquentielle
 - Approche École en santé, comité école

P Morin, JASP 2010

Exemple de matériel: aliments dépannage

Produits céréali- ers	Craquelin, Melba, original, sésame, seigle et sésame, légumes, 12 grains, multifi- bres, grains entiers (Grissol)	3, 79 \$
	Craquelin, triscuit (Christie)	2, 79 \$
	Biscuit soda, premium plus au blé entier, (Christie)	
	Craquelin (Rivita)	3, 59 \$
	Craquelin, pain de 5 céréales, 250g, (Delba)	1, 99 \$
	Galette de riz, (Quaker)	2, 49 \$
	Barres tendres (consulter le dépliant sur les meilleurs choix de barres tendres)	
Légu- mes et fruités	Compote, Fruitsations pommes non sucrées (Mott's) ou autres compotes non sucrées	2,59 à 3, 00 \$
	Fruits en coupe (pêches, poires, ananas, etc.) sans sucre ajouté (Del Monte)	2, 50 \$
	Jus de fruit, sans sucre ajouté, 100% pur (Oasis)	1,49 \$ (emballage de 3 x 200ml)
	Barre de fruits séchés, (Sun-Rype fruit to Go)	0, 49 ¢ (1 barre)
	Cocktail aux légumes, (V8)	2, 99 \$ (emballage de 6 x 156 ml)

P Morin, JASP 2010

Exemple de matériel: barres tendres, mets surgelés

Produits	Prix/barre (unité)*	Pour une portion de 35 g				
		Lipides (g)	Gras saturés et trans (g)	Sucres (g)	Fibres (g)	Protéine (g)
KASHI, barre granola chewy, arachides et beurre d'arachide	70¢	5	0.5	5	4	7
KASHI, barre granola chewy , 7 grains entiers	67¢	5	0.5	5	4	7
KASHI, barre granola, tarte à la citrouille	63¢	3	0.3	8	4	4
KASHI, Barre granola Framboises et chocolat	63¢	3	0,5	7	4	4
KASHI Barre granola, cerise et chocolat noir	63¢	2	0,5	8	4	5
KASHI, Barre granola chewy, honey almond, flax	70¢	5	0	5	4	7
KASHI Barre granola, chewy, cerises et chocolat noir	70¢	2	0.5	8	4	5
KASHI, Barre granola chewy, mélange montagnard	70¢	5	0.5	6	4	6

P Morin, JASP 2010

Nous remercions

- Les personnes ayant participé aux études
- Les organismes collaborateurs



- Les partenaires financiers



P Morin, JASP 2010