



Portrait de l'environnement alimentaire dans les écoles secondaires du Québec

INSTITUT NATIONAL
DE SANTÉ PUBLIQUE
DU QUÉBEC

Québec 

Portrait de l'environnement alimentaire dans les écoles secondaires du Québec

Direction du développement des individus
et des communautés

Novembre 2012

AUTEURES

Laurie Plamondon, Dt. P., M. Sc., conseillère scientifique
Direction du développement des individus et des communautés, Institut national de santé publique du Québec

Pascale Morin, Ph. D., professeure adjointe
Faculté d'éducation physique et sportive, Université de Sherbrooke

Karine Demers, M.A., professionnelle de recherche
Faculté d'éducation physique et sportive, Université de Sherbrooke

Marie-Claude Paquette, DT.P., Ph. D., conseillère scientifique
Direction du développement des individus et des communautés, Institut national de santé publique du Québec

TRAITEMENT ET ANALYSE DES DONNÉES

Karine Demers, M.A., professionnelle de recherche
Faculté d'éducation physique et sportive, Université de Sherbrooke

Marianne Dubé, technicienne de recherche
Direction du développement des individus et des communautés, Institut national de santé publique du Québec

RÉVISION

Johanne Laguë, M.D., M. Sc., FRCPC, chef d'unité scientifique
Direction du développement des individus et des communautés, Institut national de santé publique du Québec

MISE EN PAGES

Souad Ouchelli, agente administrative
Direction du développement des individus et des communautés, Institut national de santé publique du Québec

Ce document est disponible intégralement en format électronique (PDF) sur le site Web de l'Institut national de santé publique du Québec au : <http://www.inspq.qc.ca>.

Les reproductions à des fins d'étude privée ou de recherche sont autorisées en vertu de l'article 29 de la Loi sur le droit d'auteur. Toute autre utilisation doit faire l'objet d'une autorisation du gouvernement du Québec qui détient les droits exclusifs de propriété intellectuelle sur ce document. Cette autorisation peut être obtenue en formulant une demande au guichet central du Service de la gestion des droits d'auteur des Publications du Québec à l'aide d'un formulaire en ligne accessible à l'adresse suivante : <http://www.droitauteur.gouv.qc.ca/autorisation.php>, ou en écrivant un courriel à : droit.auteur@cspq.gouv.qc.ca.

Les données contenues dans le document peuvent être citées, à condition d'en mentionner la source.

DÉPÔT LÉGAL – 1^{er} TRIMESTRE 2013
BIBLIOTHÈQUE ET ARCHIVES NATIONALES DU QUÉBEC
BIBLIOTHÈQUE ET ARCHIVES CANADA
ISBN : 978-2-550-66965-4 (VERSION IMPRIMÉE)
ISBN : 978-2-550-66966-1 (PDF)

©Gouvernement du Québec (2013)

REMERCIEMENTS

Les auteures tiennent à souligner la contribution des acteurs qui travaillent à promouvoir une saine alimentation en milieu scolaire au Québec et qui ont généreusement accepté de participer à la consultation menée pour identifier les besoins des réseaux de la santé publique et de l'éducation :

- Danyel Bouffard, Centre de santé et de services sociaux du Haut-St-François;
- Pascale Chaumette, Direction de santé publique de la Capitale-Nationale;
- Mélisa Deslandes, Agence de la santé et des services sociaux de Chaudière-Appalaches et Commission scolaire Beauce-Etchemin;
- Mélissa Dion-Tremblay, Producteurs laitiers du Canada;
- Martine Pageau, ministère de la Santé et des Services sociaux;
- Claire Pelletier, Commission scolaire de Montréal;
- Nathalie Ratté, Direction de santé publique de Montréal;
- Geneviève Rheault, Direction de santé publique de Laval;
- Manon Robitaille, Centre de santé et de services sociaux de Memphremagog;
- Nancy Wai Yee Lee, Centre de santé et de services sociaux de Laval et Commission scolaire de Laval;
- Ellen Ward, Direction de santé publique de la Côte-Nord.

Les auteures remercient également l'équipe de recherche de l'Enquête sur l'offre alimentaire et d'activité physique dans les écoles du Québec et les écoles participantes, ainsi que Denis Hamel pour son soutien statistique.

Ce rapport a été réalisé grâce à la participation financière du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec.

AVANT-PROPOS

Ce rapport présente une partie des résultats de l'Enquête sur l'offre alimentaire et d'activité physique dans les écoles du Québec, soit ceux portant sur le volet alimentation et se rapportant spécifiquement aux écoles secondaires. Les données portant sur les écoles primaires ont été diffusées dans une publication antérieure.

L'enquête a été menée par Pascale Morin, professeure à l'Université de Sherbrooke, en 2008-2009 grâce au financement du ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS), du ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS), du Centre de recherche en prévention de l'obésité (CRPO) et du Secrétariat à la Jeunesse (SAJ). Ces travaux ont été réalisés dans la foulée du Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012 *Investir pour l'avenir* (PAG) du MSSS, duquel a découlé la Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif du MELS intitulée *Pour un virage santé à l'école*.

Lors des débuts de l'implantation de la Politique-cadre du MELS, seuls des bilans partiels de la situation alimentaire et d'activité physique dans les écoles avaient été réalisés. La description de l'environnement alimentaire et de l'offre d'activité physique en milieu scolaire au Québec n'avait pas encore fait l'objet d'une étude approfondie. L'Enquête sur l'offre alimentaire et d'activité physique dans les écoles du Québec visait donc à documenter l'état de la situation à cet égard, et ce, avant le « virage santé » entourant l'adoption de la Politique-cadre du MELS. Notons toutefois que la collecte de données s'est déroulée des mois d'octobre 2008 à juin 2009 selon les écoles, soit au cours de l'année et demie suivant les débuts de la mise en œuvre de la Politique-cadre en janvier 2008. Ainsi, des changements avaient pu être amorcés au regard de l'environnement alimentaire et de l'offre d'activité physique dans les écoles lors de la collecte de données. De plus, l'enquête visait à tracer un portrait complet de l'environnement scolaire allant au-delà des orientations proposées par la Politique-cadre. Il n'y a donc pas de correspondance directe entre les données rapportées dans ce document et les composantes de la Politique-cadre. De son côté, le MELS a mené des travaux d'évaluation d'implantation qui sont propres à la Politique-cadre. L'Enquête sur l'offre alimentaire et d'activité physique dans les écoles du Québec se distingue également des bilans d'implantation du MELS par sa méthodologie qui privilégie la mesure de l'offre alimentaire et d'activité physique à l'aide d'observations directes et d'entrevues individuelles, lesquelles permettent d'éliminer certains biais et erreurs de mesure associés aux collectes de données par questionnaire auto administré.

SOMMAIRE

L'Enquête sur l'offre alimentaire et d'activité physique dans les écoles du Québec a été menée en 2008-2009 à partir d'observations directes et d'entrevues réalisées dans 85 écoles primaires et 122 écoles secondaires francophones de la province. Ce document présente les résultats du volet alimentaire de cette enquête qui se rapportent spécifiquement aux écoles secondaires (publiques et privées). Le portrait dressé examine les composantes de l'environnement alimentaire scolaire suivantes : 1) l'organisation de l'offre alimentaire, 2) la composition de l'offre alimentaire, 3) le contexte de repas et 4) les actions reliées à la valorisation de la saine alimentation. Les principaux constats sont :

1) Organisation de l'offre alimentaire

- La proportion moyenne d'élèves qui dînaient à l'école, incluant ceux qui apportaient un lunch de la maison, était de 76 %, mais celle-ci variait grandement d'une école à l'autre, allant de 30 % à 100 %.
- Toutes les écoles offraient un service de repas à l'heure du dîner. Dans 89 % des cas, les repas étaient préparés entièrement sur place.
- Une entreprise privée gérait le service de repas dans 74 % des écoles.
- La majorité des écoles (81 %) utilisaient un menu cyclique de 20 jours et plus, soit un menu qui revient toutes les quatre semaines ou plus.
- Dans 59 % des écoles, le responsable du service alimentaire détenait une formation dans le domaine de la restauration ou de la nutrition. Les trois quarts (77 %) des responsables du service alimentaire avaient reçu une formation en hygiène et salubrité.
- Dans 62 % des écoles, le responsable du service alimentaire était chargé de l'élaboration du menu. Une nutritionniste participait à l'approbation du menu dans 54 % des écoles.

2) Composition de l'offre alimentaire

a) Repas du midi

- Dans 95 % des écoles, les élèves avaient le choix entre deux mets principaux ou plus, parmi les mets proposés au menu du jour et les mets à la carte.
- Presque toutes les écoles (99 %) proposaient une formule de repas de type menu du jour. Dans 84 % des cas, le menu du jour était composé d'une entrée, d'une assiette principale, d'une boisson et d'un dessert.
- Au menu du jour le midi de l'observation, les types de mets servis dans la plus forte proportion d'écoles (75 %) étaient les plats composés principalement de viande ou de ses substituts, auxquels des compléments (ex. : riz, pommes de terres, légumes) pouvaient être ajoutés pour former l'assiette principale.
- Des mets à la carte étaient offerts dans 77 % des écoles. Les mets les plus répandus le jour de l'enquête étaient les sandwiches et sous-marins froids (93 %) et les mets non frits sans charcuterie (83 %) (ex. : spaghetti à la viande).

- Que ce soit au menu du jour ou à la carte, 42 % des écoles proposaient au moins un mets composé de friture ou de charcuterie le jour de l'observation.
 - Presque toutes les écoles (96 %) offraient des légumes en accompagnement. Des fruits ou produits à base de fruits étaient aussi servis dans 96 % des écoles.
 - Parmi les écoles offrant des produits céréaliers en accompagnement, 77 % proposaient au moins un produit céréalier fait de grains entiers.
 - Des aliments riches en sucre ou avec substitut de sucre étaient servis dans 71 % des écoles.
 - Le lait et ses substituts, le jus de fruits et l'eau embouteillée constituaient les principales boissons offertes au dîner le jour de l'enquête: elles étaient proposées respectivement dans 99 %, 94 % et 85 % des écoles. Bien qu'une seule école servait des boissons gazeuses, 68 % proposaient d'autres types de boissons riches en sucre ajouté.
- Lorsque l'on examine la qualité nutritionnelle globale de l'offre alimentaire au repas du midi au sein de chacune des écoles, on constate que 6 % ne présentaient à la fois aucun des types d'aliments défavorables (de la friture, de la charcuterie, des boissons ou aliments riches en sucre ou sucrés avec un substitut de sucre) et l'ensemble des éléments identifiés comme étant favorables à un dîner sain (du lait nature, une portion de viande et substituts, des fruits ou des légumes, et des produits céréaliers faits de grains entiers ou des pommes de terre).

b) Distributrices automatiques

- Des distributrices alimentaires automatiques étaient présentes dans les trois quarts (75 %) des écoles. Il y en avait en moyenne quatre par école.
- L'eau en bouteille et les jus de fruits constituaient les boissons les plus répandues. On les retrouvait dans les distributrices automatiques de presque toutes les écoles (100 % pour l'eau et 96 % pour les jus de fruits).
- Seulement cinq écoles servaient des boissons gazeuses dans ses distributrices automatiques. Toutefois, les trois quarts (77 %) y offraient d'autres boissons riches en sucre ajouté ou avec substitut de sucre.
- Quant aux aliments, ce sont les desserts ou collations à base de produits céréaliers et les grignotines faibles en gras qui étaient les plus répandus; les desserts et collations à base de produits céréaliers se retrouvaient dans les distributrices de 99 % des écoles et les grignotines faibles en gras dans 95 % des écoles.
- Des grignotines riches en gras étaient également disponibles dans les distributrices de 74 % des écoles. Des friandises étaient présentes dans 46 % des cas.

c) Événements spéciaux et campagnes de financement

- Des événements spéciaux incluant le service d'aliments avaient été organisés par 91 % des écoles au cours de la dernière année scolaire. Lors de ces événements, la majorité d'entre elles avaient servi des fruits et légumes (98 %), du jus de fruits et

de légumes (83 %), des aliments ou mets avec protéines (62 %), des produits céréaliers (58 %) et du lait ou autres produits laitiers (55 %).

- La plupart des écoles (92 %) avaient organisé au moins une campagne de financement impliquant la vente d'aliments par les élèves au cours de la dernière année scolaire. Les principaux types d'aliments offerts comme moyen de financement étaient les aliments riches en sucre ou avec substitut de sucre (61 %) et le café, thé, tisane et chocolat chaud (58 %). La moitié des écoles proposaient des fruits et légumes (50 %) pour la vente par les élèves.

3) Contexte du repas

- Dans la majorité des écoles où les jeunes prenaient leur repas, les locaux disposaient de lumière naturelle (95 %) et les tables étaient propres (88 %).
- Les élèves prenaient au moins 20 minutes pour dîner dans 94 % des écoles.
- Une école sur dix disposait d'un nombre suffisant de fours à micro-ondes.
- Sur les lieux de repas, on retrouvait une fontaine d'eau dans 72 % des écoles, alors que les lavabos étaient présents dans 14 % des cas.

4) Actions reliées à la valorisation de la saine alimentation

- Moins de la moitié (43 %) des écoles avaient constitué un comité permanent dédié à des questions d'alimentation.
- Dans 47 % des écoles, les élèves avaient été consultés lors de la planification des menus de l'année scolaire.

En somme, ce portrait suggère que la situation prévalant en 2008-2009 était relativement peu favorable à une saine alimentation chez les élèves du secondaire. Bien qu'on ne puisse expliquer les résultats descriptifs observés, l'enquête a permis d'identifier les aspects qui mériteraient une attention particulière. Notamment, il y aurait lieu de réduire l'offre de produits de faible valeur nutritive, lesquels étaient proposés dans plusieurs écoles. Dans la forte majorité des cas, la qualité nutritionnelle globale de l'offre alimentaire au sein d'une même école au dîner était compromise par l'accès à des produits de faible valeur nutritive comme les aliments riches en sucre ajouté et les charcuteries. Dans certains cas, c'était la disponibilité de certains éléments favorables à un dîner nutritif et équilibré qui faisait défaut, notamment l'offre de produits céréaliers à grains entiers. Notons par ailleurs que des éléments positifs ont été notés, les boissons gazeuses et la friture étaient peu présentes et les aliments et boissons nutritifs étaient couramment disponibles au dîner. Les résultats documentés dans ce portrait permettent d'identifier des cibles d'intervention pour poursuivre l'amélioration de l'environnement alimentaire en milieu scolaire.

TABLE DES MATIÈRES

LISTE DES FIGURES	XI
1 INTRODUCTION	1
2 MÉTHODOLOGIE	3
2.1 Échantillon	3
2.1.1 Population cible	3
2.1.2 Plan d'échantillonnage	3
2.1.3 Échantillon à l'étude	3
2.2 Collecte de données	4
2.3 Analyses	4
3 RÉSULTATS	7
3.1 Organisation de l'offre alimentaire	7
3.1.1 Service de repas du midi	8
3.1.2 Formation du personnel du service alimentaire	8
3.1.3 Élaboration du menu	9
3.1.4 Mesures de soutien alimentaire.....	10
3.2 Composition de l'offre alimentaire	11
3.2.1 Déjeuner.....	11
3.2.2 Repas du midi	12
3.2.3 Distributrices automatiques	18
3.2.4 Pauses	20
3.2.5 Événements spéciaux et campagnes de financement	21
3.3 Contexte du repas.....	23
3.3.1 Conditions de repas	23
3.3.2 Aménagement des lieux de repas	24
3.4 Actions reliées à la valorisation de la saine alimentation	24
3.4.1 Comités sur l'alimentation	25
3.4.2 Implication des élèves dans des activités liées à l'alimentation	25
3.5 Appréciation de la qualité nutritionnelle globale de l'offre alimentaire au repas du midi	26
3.5.1 Indice d'accès à une offre alimentaire saine	26
3.5.2 Indice d'accès à une offre alimentaire défavorable à une saine alimentation.....	27
3.5.3 Qualité nutritionnelle globale de l'offre alimentaire au repas du midi.....	28
4 DISCUSSION	31
4.1 Organisation de l'offre alimentaire	32
4.2 Composition de l'offre alimentaire	32
4.3 Contexte de repas.....	34
4.4 Actions liées à la valorisation de la saine alimentation	35
5 CONCLUSION	37
RÉFÉRENCES	39

ANNEXE 1	COMPOSITION DE L'ÉCHANTILLON FINAL	41
ANNEXE 2	NOMBRE D'ÉCOLES INVESTIGUÉES À L'AIDE DES DIFFÉRENTES MÉTHODES DE COLLECTES DE DONNÉES	45
ANNEXE 3	MÉTHODES DE COLLECTE DE DONNÉES ET VARIABLES EXAMINÉES	49

LISTE DES FIGURES

Figure 1	Moments de la journée pendant lesquels des aliments et boissons étaient offerts aux élèves des écoles secondaires (n = 121)	7
Figure 2	Formation des responsables des services alimentaires (n = 121).....	8
Figure 3	Type de menu utilisé dans les écoles secondaires (n = 121)	9
Figure 4	Intervenants responsables de l'élaboration du menu dans les écoles secondaires (n = 121)	10
Figure 5	Intervenants impliqués dans l'approbation du menu dans les écoles secondaires (n = 121).....	10
Figure 6	Mesures de soutien alimentaire offertes dans les écoles secondaires offrant du soutien alimentaire (n = 36)	11
Figure 7	Aliments et boissons offerts le matin dans les écoles secondaires servant des déjeuners (n = 90)	12
Figure 8	Boissons offertes sur l'heure du midi dans les écoles secondaires (n = 121).....	13
Figure 9	Types de mets offerts au menu du jour dans les écoles secondaires (n = 119).....	14
Figure 10	Types de mets offerts à la carte dans les écoles secondaires (n = 100)	14
Figure 11	Aliments d'accompagnement offerts sur l'heure du dîner dans les écoles secondaires (n = 121).....	16
Figure 12	Aliments offerts au comptoir à salade et à sandwich (n = 45)	18
Figure 13	Boissons offertes dans les distributeurs automatiques des écoles secondaires (n = 85).....	19
Figure 14	Aliments offerts dans les distributeurs automatiques des écoles secondaires (n = 53).....	20
Figure 15	Aliments et boissons offerts comme collation dans les écoles secondaires servant des aliments lors des pauses (n = 98 écoles).....	21
Figure 16	Proportion d'écoles ayant offert les différents types d'aliments et boissons lors d'au moins un événement spécial (n = 111)	22
Figure 17	Proportion d'écoles ayant offert les différents types d'aliments pour la vente par les élèves lors d'au moins une campagne de financement (n = 112)	23
Figure 18	Commodités disponibles dans aux lieux de repas dans les écoles secondaires (n = 122).....	24
Figure 19	Proportion d'écoles incluant les différentes catégories de représentants dans un moins un comité dédié à l'alimentation (n = 70).....	25
Figure 20	Accès à une offre alimentaire saine dans les écoles secondaires (n = 121)	28
Figure 21	Présence des éléments favorables à une offre alimentaire saine dans les écoles secondaires (n = 121)	28
Figure 22	Éléments défavorables à une saine alimentation présents dans les écoles secondaires (n = 121).....	29

1 INTRODUCTION

L'environnement scolaire est reconnu pour avoir une influence importante sur les comportements alimentaires des enfants et des adolescents, l'école étant leur principal milieu de vie après la famille⁽¹⁾. Selon la *Vision de la saine alimentation pour la création d'environnements favorables à la santé*⁽²⁾ proposée par le ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec (MSSS), les établissements d'éducation doivent faire preuve d'exemplarité en matière d'alimentation. Cette exemplarité se traduit par la présence de pratiques et d'une offre alimentaires des plus favorables à la saine alimentation et cohérentes avec les messages transmis en classe. D'ailleurs, le ministère de l'Éducation, du Loisir et du Sport (MELS) a rendu publique en janvier 2008 la Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif intitulée *Pour un virage santé à l'école*⁽³⁾. Cette politique vise à aider le milieu scolaire à offrir aux élèves un environnement favorable à l'adoption d'un mode de vie sain.

L'environnement alimentaire en milieu scolaire désigne l'ensemble des conditions dans lesquelles une personne ou un groupe de personnes a accès aux aliments, les choisit et les consomme à l'intérieur de l'école. On identifie généralement quatre catégories dans lesquels les différents éléments de cet environnement peuvent être regroupés⁽⁴⁾ :

- Politique : les structures organisationnelles de l'offre alimentaire (ex. : politiques alimentaires, personnes responsables de l'élaboration du menu, temps alloué pour manger);
- Physique : la composition et les caractéristiques de l'offre alimentaire et des lieux de repas (valeur nutritive, variété et qualité sensorielle des aliments servis, aménagement des lieux de repas et commodités disponibles, etc.);
- Socioculturel : les normes sociales et les messages véhiculés en matière d'alimentation (ex. : par des activités éducatives et des campagnes de promotion de la saine alimentation)
- Économique : l'accessibilité économique de l'offre alimentaire (ex. : prix des repas servis aux élèves, mesures de soutien alimentaire).

Jusqu'à maintenant, aucune étude n'avait tenté de décrire l'environnement alimentaire des élèves dans les écoles à l'échelle de la province. L'Enquête sur l'offre alimentaire et d'activité physique dans les écoles du Québec a permis de recueillir des données sur ce sujet et de documenter divers aspects de l'environnement alimentaire en milieu scolaire.

Lors de cette enquête, la collecte de données a été principalement réalisée par des observations directes de l'offre alimentaire et du contexte de repas. Les observations ont été complétées par des entrevues auprès des membres des directions d'école et des responsables du service alimentaire. La collecte s'est déroulée entre octobre 2008 et juin 2009, soit au cours de l'année et demie suivant le début de l'implantation du volet alimentation de la Politique-cadre du MELS dans les écoles.

Le présent document rapporte les résultats issus des données recueillies exclusivement auprès des écoles secondaires. Il décrit la situation au moment de l'enquête en ce qui a trait à différents aspects de l'environnement alimentaire en milieu scolaire. Les résultats sont regroupés de la façon suivante : 1) organisation de l'offre alimentaire, 2) composition de l'offre alimentaire, 3) contexte de repas et 4) actions reliées à la valorisation de la saine alimentation.

Un tel portrait a pour but de soutenir le réseau de santé publique québécois et les acteurs du milieu scolaire dans leurs efforts pour améliorer la qualité de l'offre alimentaire et les conditions de repas offertes aux élèves ainsi que pour valoriser la saine alimentation à l'école. Plus particulièrement, il peut intéresser les professionnels et les intervenants qui travaillent à promouvoir une saine alimentation en milieu scolaire puisqu'il facilite l'identification des cibles d'intervention. Ces résultats provinciaux peuvent aussi servir de référence pour les écoles désirant se comparer sur une base qualitative à d'autres établissements de même type (écoles primaires ou secondaires). À plus long terme, ce premier portrait permettrait de suivre l'évolution de l'environnement alimentaire dans les écoles du Québec.

2 MÉTHODOLOGIE

L'Enquête sur l'offre alimentaire et d'activité physique dans les écoles du Québec visait à recueillir des données auprès d'un échantillon représentatif d'écoles primaires et secondaires (publiques et privées) du Québec. Ce rapport présente les résultats du volet « alimentation » pour les écoles secondaires uniquement.

2.1 ÉCHANTILLON

2.1.1 Population cible

La population à l'étude était composée de l'ensemble des écoles francophones du Québec. Des 526 écoles secondaires francophones, 441 écoles étaient admissibles à l'enquête. Les écoles anglophones et autochtones, les centres de formation professionnelle et les écoles à vocation particulière ne faisaient pas partie de la population cible. Par ailleurs, les écoles de petite taille, soit celles de moins de 100 élèves, ont aussi été soustraites de l'enquête puisqu'elles rejoignent peu d'élèves et que l'offre alimentaire y est potentiellement restreinte. De plus, pour des considérations d'ordre financier, seules les écoles facilement accessibles par voie routière ont été incluses.

2.1.2 Plan d'échantillonnage

Pour obtenir un échantillon représentatif tout en minimisant les déplacements des agents de recherche, un plan d'échantillonnage à deux degrés a été retenu. Au premier degré, les 17 régions administratives de la province ont été regroupées en trois strates selon la zone géographique : métropolitaine, périphérique et éloignée. La taille d'échantillon des régions dans chacune des strates était variable. Ainsi, ont été sélectionnées : 1) les quatre plus grandes régions administratives métropolitaines, soit la Capitale-Nationale, Montréal, la Montérégie et Laval; 2) cinq des neuf régions périphériques (aléatoirement), soit l'Outaouais, le Bas-Saint-Laurent, la Mauricie, l'Estrie et le Centre-du-Québec, et enfin; 3) deux des trois régions éloignées, soit l'Abitibi-Témiscamingue et la Gaspésie. La probabilité de sélection d'une des régions périphériques et éloignées est proportionnelle au nombre d'écoles admissibles existant dans cette région.

Au deuxième degré, les écoles ont été sélectionnées de façon aléatoire dans ces 11 régions administratives. Le nombre d'écoles sélectionnées par région est proportionnel au nombre d'écoles existant dans chacune des régions échantillonnées. Cette probabilité inégale de sélection des écoles est prise en compte par un facteur de pondération appliqué lors des analyses.

2.1.3 Échantillon à l'étude

À partir des 441 écoles secondaires admissibles à l'enquête, un échantillon de 168 écoles a été constitué. Parmi les 168 écoles, 36 ont refusé de participer à l'étude, 6 ont été exclues et 4 n'ont pas pu être rejointes. Par conséquent, 122 écoles (66 publiques, 56 privées) ont été visitées. Parmi les écoles visitées, 105 provenaient de la banque initiale et 17 provenaient d'une banque de remplacement. Aucune différence significative n'a été observée entre les écoles issues de l'échantillon initial et de l'échantillon de remplacement sur le plan de

l'effectif scolaire, des indices de défavorisation (indice du milieu socio-économique et indice du seuil de faible revenu) et de la situation géographique. Cependant, il a été observé qu'un nombre significativement plus élevé d'écoles publiques que d'écoles privées étaient issues des banques de remplacement.

Les écoles visitées sont représentatives des écoles secondaires francophones du Québec, à l'exception des écoles issues de la Commission scolaire de Montréal (une des trois commissions scolaires présentes dans la région de Montréal) qui n'ont pas participé à l'enquête¹, et de celles exclues de la population cible. L'Annexe 1 illustre le processus de constitution de l'échantillon final d'écoles secondaires pour l'enquête.

2.2 COLLECTE DE DONNÉES

Dans le cadre du volet « alimentation » de l'enquête, des agents de recherche (nutritionnistes et techniciens en alimentation) ont visité les écoles participantes de la mi-octobre 2008 à la mi-juin 2009. Différentes méthodes de collecte de données ont été utilisées afin de documenter les quatre dimensions de l'environnement alimentaire. L'Annexe 2 présente le nombre d'écoles pour lesquelles des données ont été recueillies à l'aide des différentes méthodes de collecte.

Une entrevue a été réalisée auprès du représentant de la direction et du responsable du service alimentaire. Ils ont été questionnés sur les aspects suivants : organisation de l'offre alimentaire, caractéristiques du personnel responsable de l'offre alimentaire, offre alimentaire au déjeuner, lors des pauses, des collations et d'événements spéciaux, aliments vendus lors des campagnes de financement, modes de préparation des aliments, actions reliées à la valorisation de la saine l'alimentation à l'école.

Les agents de recherche ont également réalisé des observations directes des lieux où les aliments étaient servis et consommés le midi dans les écoles. Cette collecte a permis de documenter l'offre d'aliments et de boissons au repas du midi et dans les distributeurs automatiques, l'aménagement des lieux où les étudiants prennent leurs repas du midi et les conditions de repas. L'Annexe 3 détaille les variables examinées à l'aide des différents modes de collectes de données utilisés. Les questionnaires utilisés pour l'enquête sont disponibles à l'adresse suivante : <http://www.usherbrooke.ca/feps/personnel/professeurs/morin-pascale/>.

2.3 ANALYSES

L'objectif du rapport étant de dresser un portrait global de la situation au Québec, les résultats présentés sont essentiellement de nature descriptive et permettent des estimations provinciales et non par région ou par école. Les proportions rapportées tiennent compte d'un facteur de pondération qui permet de les inférer à l'ensemble des écoles secondaires du Québec comprises dans la population cible. L'école est donc utilisée comme unité d'analyse. La majorité des données étaient de type catégorique (ex. : repas préparés sur place ou livrés

¹ La représentativité des écoles de la région de Montréal doit donc être nuancée étant donné que la Commission scolaire de Montréal comprend plusieurs écoles dont la clientèle provient de milieux défavorisés et multiculturels.

prêts à consommer, présence ou non de menu du jour). La présence d'associations entre des variables d'intérêt (ex. : prix du menu du jour et niveau de défavorisation, temps pour manger et nombre de périodes de repas) a été vérifiée à l'aide d'inférences statistiques (U de Mann-Whitney, test t, chi-carré).

3 RÉSULTATS

Dans ce document, les résultats sont présentés selon les quatre catégories thématiques. Ainsi, dans une même section, on peut retrouver des résultats issus de diverses méthodes de collecte de données. D'autre part, le nombre d'écoles concernées peut varier entre les différentes sections, et parfois à l'intérieur d'une même section, puisque ce ne sont pas toutes les écoles qui possédaient les composantes examinées. Par exemple, sur les 122 écoles secondaires sondées, 89 disposaient de distributeurs automatiques et 98 offraient des collations lors des pauses.

3.1 ORGANISATION DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

Les résultats rapportés dans cette section sont issus en partie d'entrevues réalisées auprès des représentants des directions scolaires (n = 122), notamment les résultats qui ont trait aux caractéristiques des écoles comme la proportion d'élèves dînant sur place, l'offre d'un service de repas, le type de service de repas (ex. : préparation sur place, préparation dans un centre de production externe), le type de gestion du service alimentaire (ex. : entreprise privée) et l'offre de mesures de soutien alimentaire. Les résultats sur le type de menu, sur la formation du personnel du service alimentaire, et sur les personnes responsables de l'élaboration et de l'approbation du menu proviennent d'entrevues menées auprès des responsables du service alimentaire (n = 121).

La figure 1 présente les moments de la journée durant lesquels de la nourriture était servie dans les écoles secondaires. On observe que toutes les écoles sondées offraient un service de repas le midi et que la plupart servaient également des déjeuners le matin avant les classes et des collations lors des pauses.

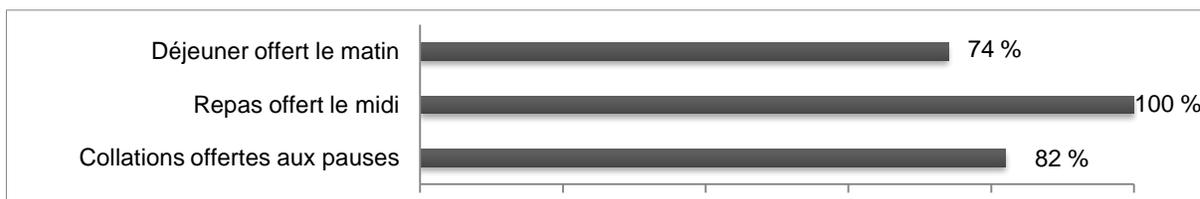


Figure 1 Moments de la journée pendant lesquels des aliments et boissons étaient offerts aux élèves des écoles secondaires (n = 121)

Dans certaines écoles, les élèves pouvaient se procurer des aliments ailleurs qu'au service alimentaire, par exemple, un casse-croûte, un café étudiant, un comptoir de service ou une coop étudiante. On retrouvait des aliments dans l'un ou l'autre de ces lieux dans 16 % des écoles. De plus, des distributeurs automatiques étaient présentes dans les trois quarts des écoles (75 %), au nombre de 1 à 14 par école et de 4 en moyenne. Dans les écoles où des distributeurs ont été observés (n = 88), au moins une des distributeurs était située dans les lieux de repas (73 %), près des installations sportives (37 %) et ailleurs dans l'école (17 %).

Dans 95 % des écoles, on retrouvait des commerces alimentaires situés à une distance de marche de moins de dix minutes. Il s'agissait principalement de dépanneurs, stations-services ou pharmacies (86 %), de restaurants de type familial (73 %), d'établissements de restauration rapide (66 %) et d'épiceries (65 %).

3.1.1 Service de repas du midi

Selon les entrevues menées auprès des représentants des directions scolaires, en moyenne 76 % des élèves dînaient à l'école, incluant ceux qui apportaient un lunch de la maison. Cette proportion variait toutefois grandement d'une école à l'autre, allant de 30 % à 100 %. Aucun lien n'a été observé entre la proportion d'élèves qui dînaient à l'école et la situation géographique de l'école (métropolitaine vs périphérique/éloignée).

Dans 89 % des écoles, les repas étaient cuisinés entièrement sur place. Dans certains cas, les repas étaient préparés dans un centre de production externe puis réchauffés à l'école (9 %) ou livrés à l'école sous une forme prête à consommer (2 %). Le service de repas était soit géré par une entreprise privée (74 %) (ex. : service de traiteur ou concessionnaire alimentaire), par l'école ou la commission scolaire de l'école (24 %) ou par un autre organisme (2 %) tel qu'une coopérative ou un organisme communautaire.

3.1.2 Formation du personnel du service alimentaire

Parmi les responsables du service alimentaire interrogés, lesquels étaient employés soit par le traiteur ou concessionnaire alimentaire, ou bien par l'école elle-même, 38 % étaient en poste dans l'école depuis au moins cinq ans. La figure 2 détaille le type de formation détenu par les responsables de service alimentaire. Environ les trois quarts (77 %) possédaient une formation en hygiène et salubrité reconnue par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et près des deux tiers (59 %) étaient formés dans le domaine de la restauration, de la diététique ou de la nutrition.

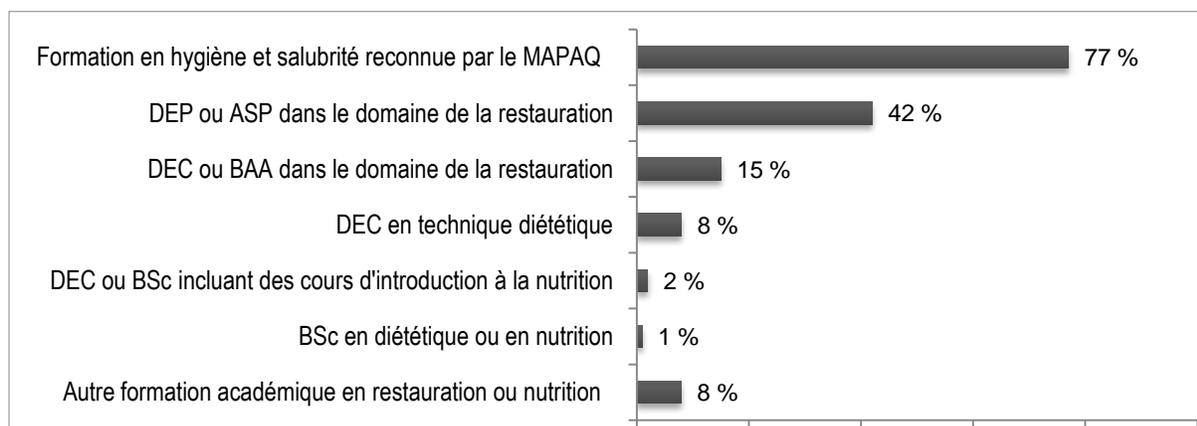


Figure 2 Formation des responsables des services alimentaires (n = 121)

Sans tenir compte du responsable alimentaire, un employé avait reçu une formation de manipulateur ou de gestionnaire en hygiène et salubrité reconnue par le MAPAQ dans 51 % des écoles. Dans 12 % des écoles, aucun responsable ou employé du service alimentaire n'avaient reçu une telle formation.

3.1.3 Élaboration du menu

Dans 84 % des écoles, le menu du jour était constitué d'une entrée, d'une assiette principale, d'une boisson et d'un dessert. Le prix du repas variait de 1,60 \$ à 6,95 \$ et se situait en moyenne à 4,46 \$. Le coût du repas était significativement plus élevé dans les écoles privées que dans les écoles publiques. Par ailleurs, 39 % des écoles étaient dotées d'un comptoir à salade ou d'un comptoir à sandwich, dans les proportions de 31 % et 15 % respectivement, duquel les élèves pouvaient eux-mêmes préparer ou choisir le contenu de leur repas.

Comme l'illustre la figure 3, la structure de menu la plus répandue était le menu cyclique se répétant après une période minimale de quatre semaines. Précisons que dans le cas du menu non cyclique, celui-ci est modifié après un certain temps, sans qu'il y ait une structure de rotation selon laquelle les mets du menu de la période précédente reviennent à intervalle régulier.

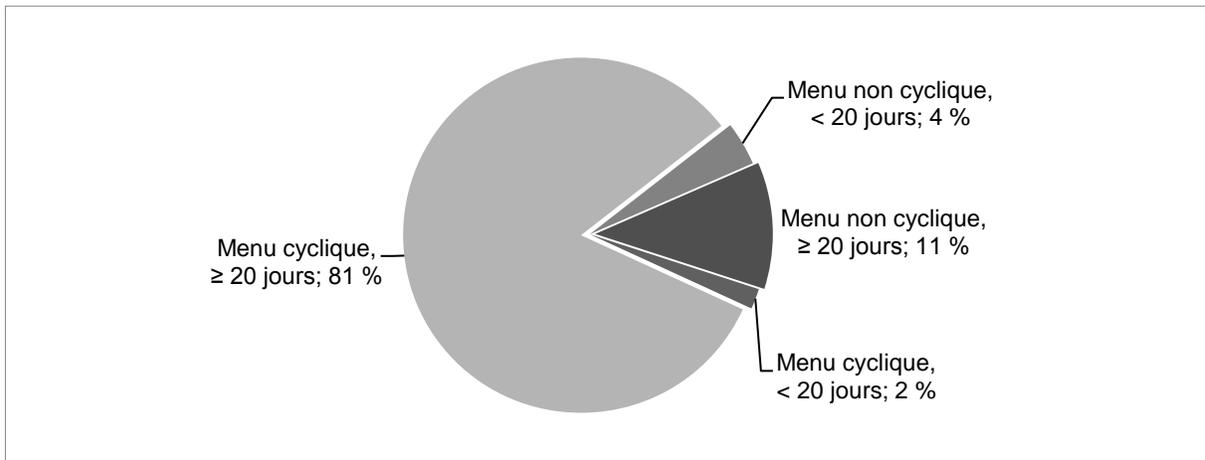


Figure 3 Type de menu utilisé dans les écoles secondaires (n = 121)

Les figures 4 et 5 détaillent la répartition des personnes impliquées dans l'élaboration et l'approbation du menu. À la figure 4, on remarque que de façon générale, le responsable du service alimentaire était en charge de l'élaboration du menu, c'est-à-dire de planifier les menus de l'année scolaire, mais que cette tâche était parfois effectuée par une nutritionniste. D'autres personnes pouvaient également être responsables de l'élaboration du menu; dans la plupart des cas il s'agissait du personnel du traiteur ou du concessionnaire alimentaire.

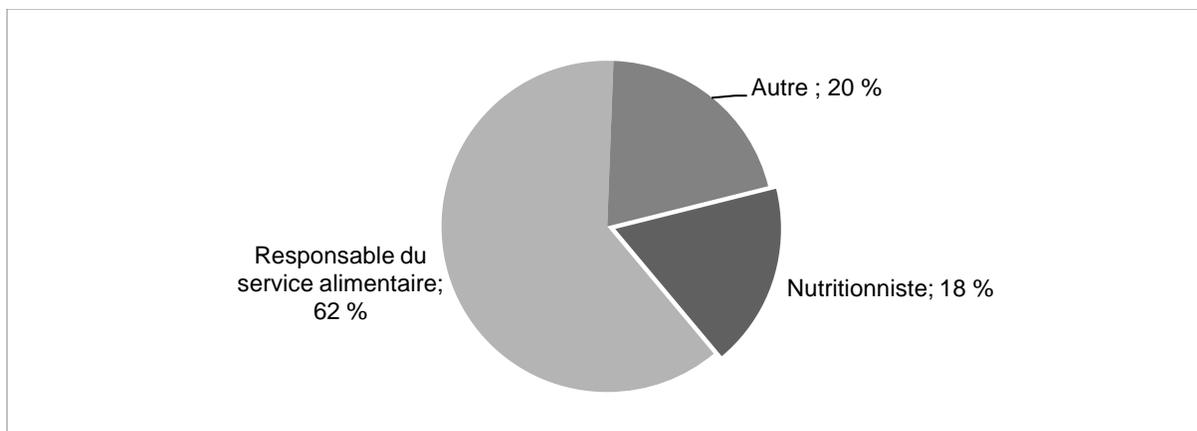


Figure 4 Intervenant responsable de l'élaboration du menu dans les écoles secondaires (n = 121)

Par ailleurs, le menu planifié pour l'année scolaire était souvent soumis pour approbation auprès de plusieurs types d'intervenants (figure 5). Une nutritionniste était impliquée dans plus de la moitié des écoles.

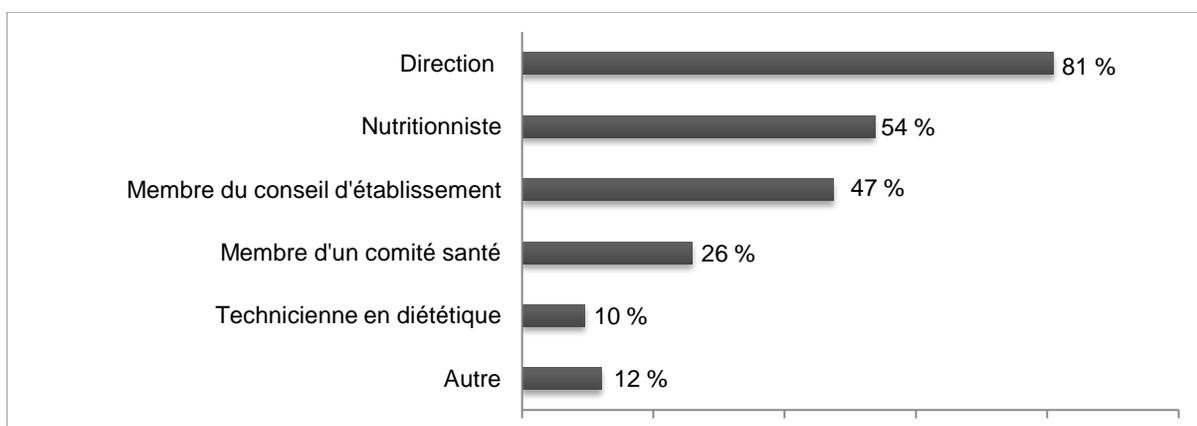


Figure 5 Intervenant impliqué dans l'approbation du menu dans les écoles secondaires (n = 121)

3.1.4 Mesures de soutien alimentaire

Parmi l'ensemble des écoles sondées, environ le tiers (30 %) offraient des mesures de soutien alimentaire, principalement sous la forme d'offre de coupons pour l'achat de déjeuners ou de dîners au service alimentaire de l'école (figure 6). Ces mesures permettaient aux élèves d'avoir accès gratuitement ou à peu de frais à des aliments et boissons.

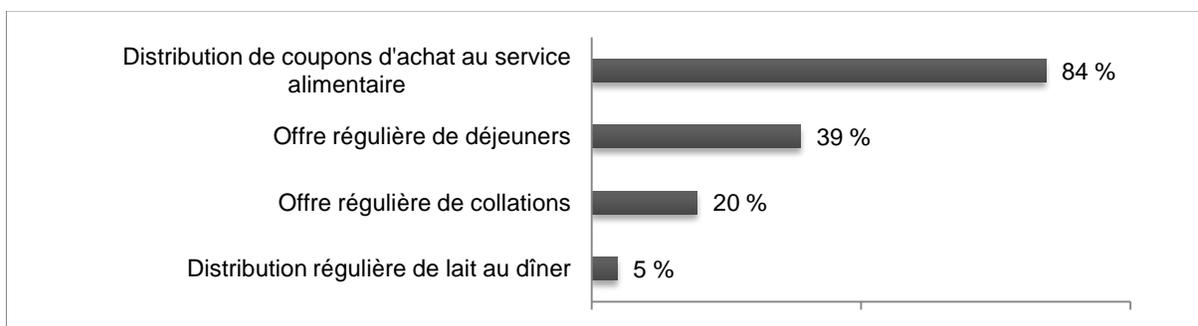


Figure 6 Mesures de soutien alimentaire offertes dans les écoles secondaires offrant du soutien alimentaire (n = 36)

Le financement des mesures de soutien alimentaire provenait dans la plupart des cas de l'école elle-même (78 %), mais il pouvait également provenir d'un organisme sans but lucratif (OSBL) local (24 %), d'un OSBL provincial (3 %), ou d'une autre source (17 %).

De plus, 23 % des écoles disposaient d'une petite réserve d'aliments de dépannage afin de pallier les imprévus tels que l'oubli d'un lunch ou d'une collation, une boîte à lunch peu garnie, la faim ou l'apparition d'un malaise physique chez un élève.

Enfin, soulignons que 63 % des responsables de service alimentaire ont rapporté acheter un certain nombre d'aliments provenant de producteurs régionaux.

3.2 COMPOSITION DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

3.2.1 Déjeuner

La composition de l'offre d'aliments et de boissons au déjeuner provient d'entrevues menées auprès des responsables de service alimentaire des écoles qui servaient des aliments avant les classes le matin (n = 90).

Tel qu'illustré à la figure 7, la plupart des écoles servant des aliments au déjeuner offraient des aliments et des boissons nutritifs, tels que des produits céréaliers (ex. : rôties, muffins, et galettes²), du jus de fruits 100 % pur, du lait, des produits laitiers (ex. : yogourt, fromage), des fruits et légumes, et des viandes ou ses substituts (ex. : jambon, omelettes, beurre d'arachides). D'autre part, plusieurs écoles servaient certains aliments et boissons peu favorables à un déjeuner nutritif, notamment des pâtisseries (ex. : brioches, croissants, chocolatinés), des boissons riches en sucre ajouté (ex. : boisson à saveur de fruits, eau aromatisée, boissons gazeuses), ainsi que des charcuteries (ex. : bacon, bologne grillé).

² Pour que les galettes et muffins soient considérés nutritifs, ils devraient être faits de grains entiers, en plus d'avoir une teneur modérée en gras et en sucre et être exempts de matières grasses hydrogénées.

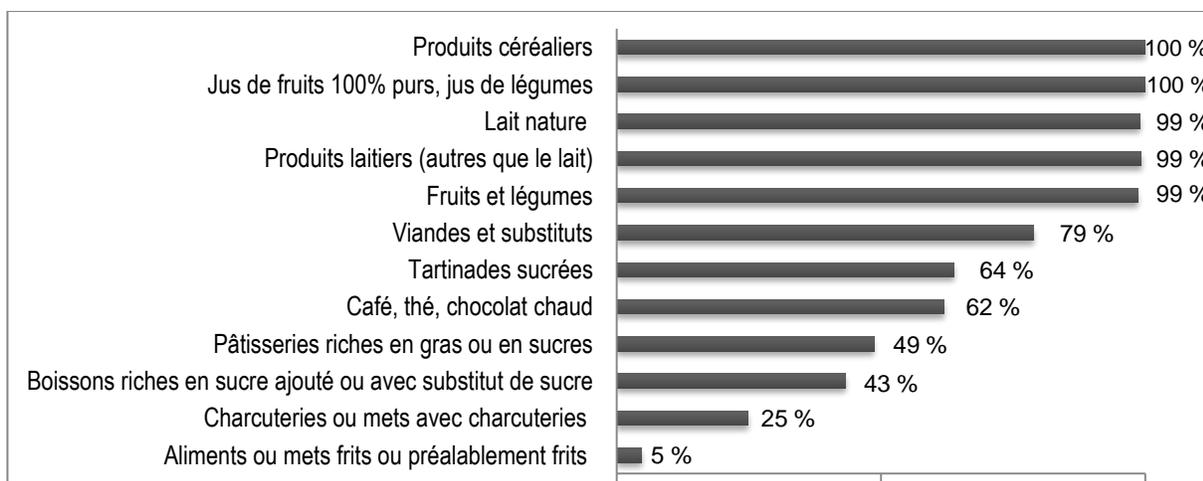


Figure 7 Aliments et boissons offerts le matin dans les écoles secondaires servant des déjeuners (n = 90)

3.2.2 Repas du midi

La composition de l'offre d'aliments et de boissons au repas du midi, soit les mets principaux, les aliments et boissons offerts à la ligne de service, de même qu'aux comptoirs à salade et à sandwich proviennent d'observations directes réalisées dans les écoles (n = 121). Les entrevues menées auprès des responsables du service alimentaire (n = 121) ont permis de documenter l'offre de certains aliments au menu au cours de l'année scolaire ainsi que de préciser les modes de préparation de quelques aliments.

Boissons

La figure 8 présente les proportions d'écoles qui servaient les différents types de boissons au dîner le jour de l'observation. Le jour de la collecte de données, toutes les écoles servaient des boissons. Du lait ou ses substituts (boisson de soya, lait aromatisé, yogourt à boire) et du jus de fruits 100 % pur étaient offerts par la presque totalité des écoles, tandis que la majorité offrait de l'eau en bouteille et du jus de légumes. Aucune école ne servait de boissons gazeuses régulières, une seule école offrait des boissons gazeuses diètes et une seule école offrait des boissons énergisantes le jour de l'enquête. Toutefois, on retrouvait d'autres types de boissons riches en sucre ajouté (ex. : punch aux fruits, boissons pour sportif, chocolat chaud) ou avec substitut de sucre (ex. : thé glacé léger, eau vitaminée zéro calorie), dans 68 % des écoles. De plus, plus du tiers des écoles offraient du café ou du thé aux élèves.

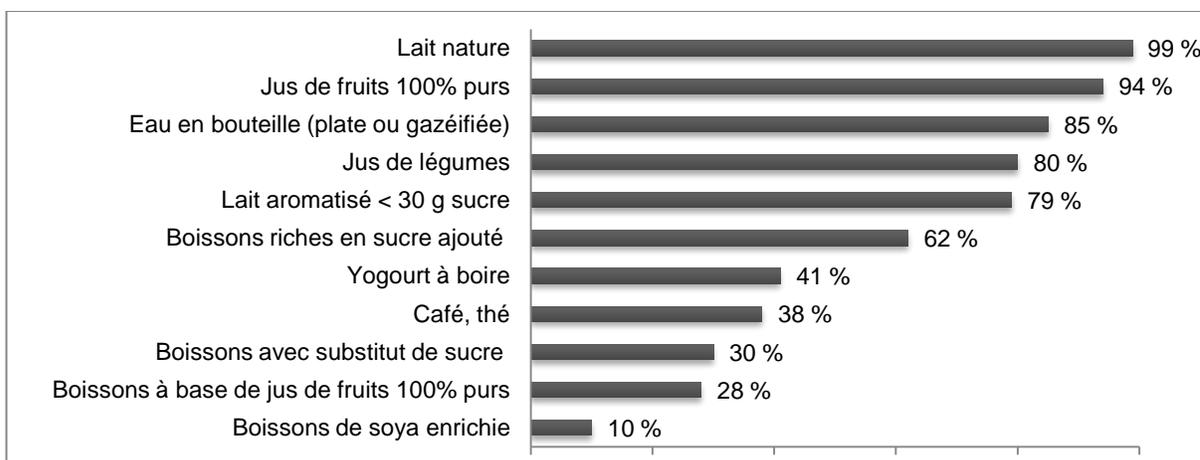


Figure 8 Boissons offertes sur l'heure du midi dans les écoles secondaires (n = 121)

Mets principaux

Les mets principaux pouvaient être offerts en formule de repas complet de type *menu du jour* composé d'une assiette principale accompagnée de deux ou trois éléments comme une entrée, une boisson ou un dessert, ou pouvait être servis seuls (ex. : spaghetti, sandwiches), avec la possibilité d'y ajouter des items à l'unité.

Dans 95 % des écoles, les élèves avaient le choix entre au moins deux mets principaux parmi les mets proposés au menu du jour et les mets à la carte. En fait, les trois quarts des écoles (76 %) offraient un mets à la carte en plus d'un ou plusieurs repas en formule *menu du jour*. Un peu moins du quart (23 %) proposait uniquement cette dernière formule de repas, alors que deux écoles servaient uniquement des mets à la carte. Dans le cas spécifique du menu du jour, la plupart des écoles (81 %) offraient le choix entre deux mets principaux ou plus.

L'analyse de la composition des mets principaux servis soit au menu du jour ou à la carte révèle la présence de charcuteries³ ou de friture dans 42 % des écoles, plus spécifiquement 38 % dans le cas des charcuteries et 10 % dans le cas de la friture. La figure 9 présente les types de mets proposés au menu du jour le midi de la visite d'observation. On observe que les plats de viande et substituts (ex. : mijoté de bœuf, brochettes de porc, cuisse de poulet rôti, filet de poisson) étaient les types de mets offerts dans la plus forte proportion. Précisons qu'un ou plusieurs compléments comme du riz, des pommes de terre et des légumes pouvaient être ajoutés à ces mets pour former l'assiette principale. De plus, plusieurs écoles servaient un mets composé de pâtes ou de céréales avec de la viande ou un substitut (ex. : riz chinois au porc, pâtes à la sauce *alfredo* et au poulet, spaghetti à la viande) ainsi que des sandwiches froids ou chauds avec de la viande ou un substitut (ex. : hamburger garni, fajitas, sandwich chaud au poulet).

³ Dans cette enquête, le terme charcuteries fait référence aux charcuteries grasses (ex. : bologne, simlipoulet, salami). Le jambon ou la poitrine de dinde ne sont donc pas considérés comme des charcuteries.

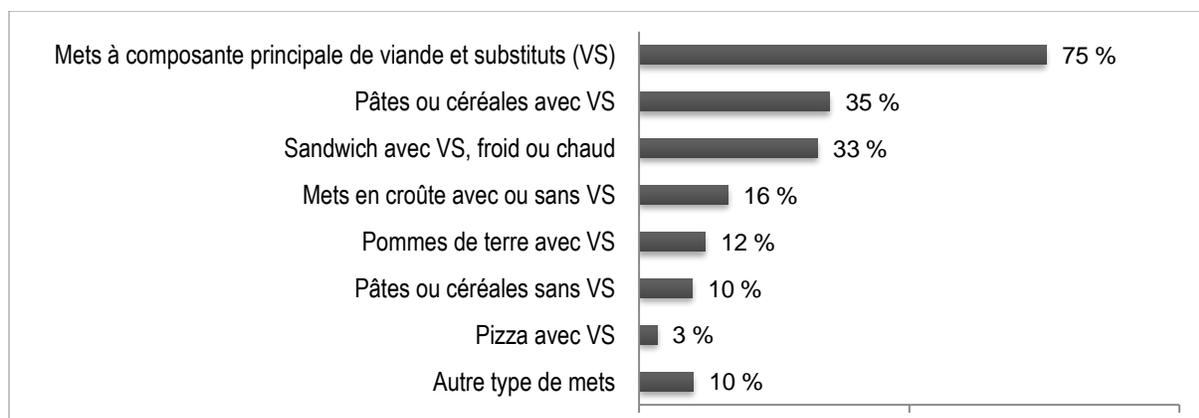


Figure 9 Types de mets offerts au menu du jour dans les écoles secondaires (n = 119)

Lorsque l'on examine la composition des mets offerts au menu du jour de façon plus détaillée, on remarque que 23 % des écoles servaient au moins un mets composé de charcuteries ou de friture, soit 16 % dans le cas des charcuteries (ex. : saucisses italiennes avec riz, club sandwich avec bacon, pizza garnie avec pepperoni) et 9 % dans le cas de la friture (ex. : tacos au bœuf avec coquilles de maïs frites, mets chinois avec *egg roll*). Ensuite, parmi les écoles servant des mets principaux composés de produits céréaliers au menu du jour (n = 93), 83 % avaient utilisé uniquement des produits céréaliers raffinés. D'autre part, dans 54 % des écoles proposant un menu du jour, l'ensemble des mets proposés au menu du jour comprenait au moins une portion du Guide alimentaire canadien (GAC) de viande et substituts.

La figure 10 présente les types de plats disponibles au menu à la carte le jour de la visite. Il s'agissait le plus souvent de sandwiches et sous-marins froids (ex. : pita garni, sous-marin au jambon et fromage), ainsi que de mets non frits et sans charcuteries (ex. : spaghetti à la viande, sandwich chaud au poulet). Parmi les écoles offrant des mets à la carte (n = 100), 35 % servaient des mets composés de charcuteries, alors qu'une seule école offrait des mets composés de friture.

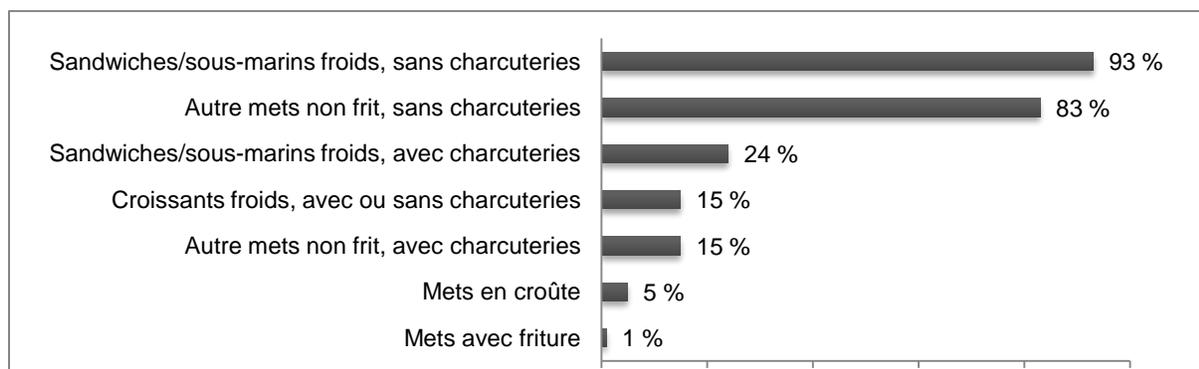


Figure 10 Types de mets offerts à la carte dans les écoles secondaires (n = 100)

Parmi les écoles offrant des sandwiches, sous-marins et croissants au menu à la carte (n = 96), 76 % proposaient au moins un produit fait avec du pain de grains entiers et 74 % ne

proposaient que des produits exempts de charcuteries. Il s'agissait, par exemple, de pitas au poulet cuit, de sandwiches aux œufs ou de croissants au jambon et fromage. Cependant, 7 % des écoles offrant des sandwiches, sous-marins ou croissants en offraient uniquement contenant des charcuteries (ex. : salami, similipoulet, bologne); il s'agissait de croissants dans tous les cas. Les autres écoles (26 %) proposaient les deux types de produits (avec charcuteries et sans charcuteries).

En complément aux données issues de l'observation directe de l'offre alimentaire le jour de l'enquête, les entrevues menées avec les responsables des services alimentaires révèlent qu'au cours de l'année scolaire, 38 % des écoles servaient, de façon occasionnelle ou régulière⁴, des produits commerciaux préalablement frits (ex. : bâtonnets de poisson panés, croquettes de poulet). Par ailleurs, toujours sur la base de ces entrevues, 72 % des écoles avaient proposé au moins un mets principal incluant du poisson et 36 % avaient inclus des légumineuses ou du tofu au menu au cours des cinq jours précédant l'enquête.

Aliments d'accompagnement

Les aliments d'accompagnement correspondent à l'ensemble des aliments qui ne font pas partie des mets principaux décrits à la section précédente. Ils pouvaient être servis dans l'assiette principale pour accompagner les mets principaux proposés au menu du jour (ex. : crudités servies avec une lasagne, riz servi avec un sauté de poulet et légumes). Ou alors, ils étaient offerts seuls, par exemple une soupe, du pain ou un dessert, pour compléter l'assiette principale ou un lunch.

La figure 11 présente les aliments d'accompagnement recensés. Le midi de l'enquête, des produits céréaliers, des légumes, des fruits ou des produits à base de fruits et des produits laitiers étaient offerts dans une forte majorité d'écoles. Soulignons par ailleurs que parmi les écoles qui servaient un menu du jour, 91 % offraient un légume en complément au mets principal en quantité équivalente à une portion du Guide alimentaire canadien. D'autre part, la plupart des écoles proposaient des aliments riches en sucre ou avec substitut de sucre (ex. : gélatine aromatisée de type *Jello*[®], friandises, chocolat) et près de la moitié offraient des grignotines (ex. : craquelins, croustilles). Quelques écoles servaient des aliments frits (ou préalablement frits) en accompagnement (ex. : pommes de terre frites, croustilles).

⁴ Les données recueillies ne permettent pas de distinguer l'offre occasionnelle de l'offre régulière de ces aliments.

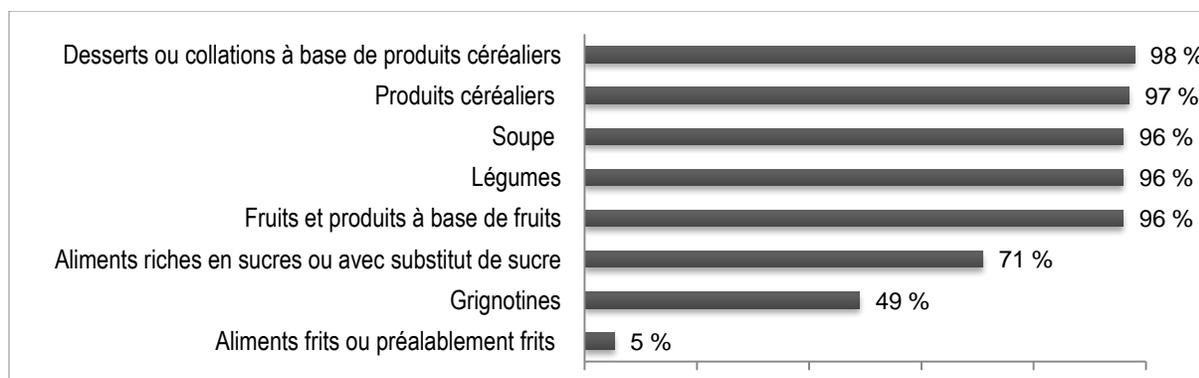


Figure 11 Aliments d'accompagnement offerts sur l'heure du dîner dans les écoles secondaires (n = 121)

Une analyse plus détaillée du choix d'aliments d'accompagnement offerts au dîner révèle que parmi les écoles proposant des légumes en complément au mets principal ou seuls (n = 116), 73 % en servaient cuits, 71 % en servaient en salade, 38 % en servaient sous forme de crudités, et 56 % servaient des pommes de terre. Si l'on exclut les pommes de terre, 60 % des écoles offrant des légumes proposaient deux formes de présentation ou plus, parmi les suivantes : cuits, en salade et en crudités.

En complément aux observations réalisées le midi de l'enquête, les entrevues menées auprès des responsables des services alimentaires révèlent qu'au cours de l'année scolaire, 83 % des écoles offraient un légume avec tous les mets principaux servis. D'autre part, 15 % des écoles offraient des pommes de terre frites de façon régulière ou occasionnelle⁵ au menu du midi.

Pour ce qui est des écoles offrant des produits céréaliers en accompagnement (n = 118), la plupart (76 %) servaient à la fois des produits céréaliers faits de grains entiers et d'autres non faits de grains entiers (ou raffinés), 23 % en servait uniquement sous forme raffinée et une seule école en servait uniquement sous forme de grains entiers. Parmi les produits céréaliers proposés, les plus répandus étaient les craquelins raffinés (84 %), le pain à grains entiers (75 %) et le pain blanc (63 %).

Lorsque des produits laitiers autres que sous forme de boissons (lait ou yogourt à boire) étaient offerts en accompagnement (n = 114), on en retrouvait sous une ou plusieurs variétés. Il s'agissait principalement de yogourt ou fromage frais aromatisé de type dessert (74 %), de desserts à base de lait de type pouding au lait, tapioca ou mousse (72 %) et de fromage (57 %).

Dans les écoles offrant des fruits et des produits à base de fruits (n = 116), on retrouvait ces aliments dans la plupart des cas sous forme de fruits frais (88 %) et en conserve ou compote (83 %). Soulignons également que 77 % en proposaient sous au moins deux formes différentes.

⁵ Les données recueillies ne permettent pas de distinguer l'offre occasionnelle de l'offre régulière de ces aliments.

Les desserts ou collations à base de produits céréaliers présents dans les écoles (n = 118) étaient dans la plupart des cas des muffins ou pains à base de fruits ou de légumes (76 %), des biscuits ou des galettes (75 %) ou d'autres desserts ou collations à base de produits céréaliers sans fruits de type commercial ou faits d'ingrédients maison (70 %), tels que les muffins, les gâteaux et les pâtisseries sans fruits.

Selon les entrevues menées auprès des responsables des services alimentaires, les desserts et collations à base de produits céréaliers offerts dans le plus grand nombre d'écoles étaient les muffins et pains aux fruits (ex. : muffins aux petits fruits, pain aux bananes) ou aux légumes (ex. : muffin aux carottes, pain aux courgettes) (99 %), les galettes et biscuits (94 %), et les gâteaux (85 %). Les produits de type commercial, c'est-à-dire préparés à partir d'un mélange commercial ou achetés pré-préparés, étaient assez répandus. Parmi les écoles offrant des muffins et pains aux fruits ou aux légumes (n = 120), 59 % en servaient uniquement de type commercial et 21 % en servaient à la fois de type commercial et d'autres faits à partir d'ingrédients maison. Quant aux galettes et biscuits offerts (n = 114), 55 % des écoles en servaient uniquement de type commercial et 18 % servaient des deux types de produits (commerciaux et maison). Enfin, parmi les écoles offrant des gâteaux (n = 103), 34 % en servaient uniquement de type commercial et 20 % servaient des deux types de produits.

Par ailleurs, parmi les écoles servant d'autres collations ou desserts riches en sucre ou sucrés avec un substitut de sucre (n = 85), 37 % offraient des gommes et pastilles, 27 % offraient des friandises glacées, 7 % offraient du chocolat, 5 % offraient des friandises de type bonbon, et 65 % offraient d'autres aliments sucrés (ex. : gélatine aromatisée de type *Jello*[®], fudge).

Enfin, lorsque des grignotines étaient offertes (n = 60), ce sont les grignotines à base de produits céréaliers ou de légumes frits (ex. : croustilles, bretzels) qui étaient disponibles dans le plus grand nombre d'écoles (87 %), suivi des arachides, noix ou graines avec ou sans fruits séchés (25 %).

Sur la base des données obtenues auprès des responsables du service alimentaire, la plupart des écoles (59 %) utilisaient au moins trois différents types de matières grasses lors de la préparation des aliments, que ce soit pour la préparation des mets principaux ou des aliments d'accompagnement offerts le midi et lors des pauses. Le quart des écoles (26 %) n'utilisaient que de l'huile végétale ou de la margarine non hydrogénée. En revanche, on retrouvait des matières grasses riches en gras saturés ou trans, utilisées seules ou parmi d'autres types de matières grasses, dans les proportions suivantes d'écoles: margarine hydrogénée (45 %), graisse végétale (36 %), beurre (22 %), et saindoux (13 %).

Aliments offerts au comptoir à salade ou à sandwich

Parmi les écoles disposant d'un comptoir à salade (n = 33) et/ou à sandwich (n = 21), 74 % des écoles y offraient à la fois des légumes, une source de protéine et un produit céréalier. En fait, l'ensemble des écoles servaient des légumes, 88 % proposaient une ou plusieurs sources de protéines (excluant les charcuteries) et 77 % offraient des produits céréaliers.

Près d'une école sur cinq offrait des charcuteries comme le salami, le bologne et le similipoulet. Les proportions d'écoles où les différents types d'aliments étaient disponibles aux comptoirs à salade et à sandwich le midi de l'enquête sont présentées à la figure 12.

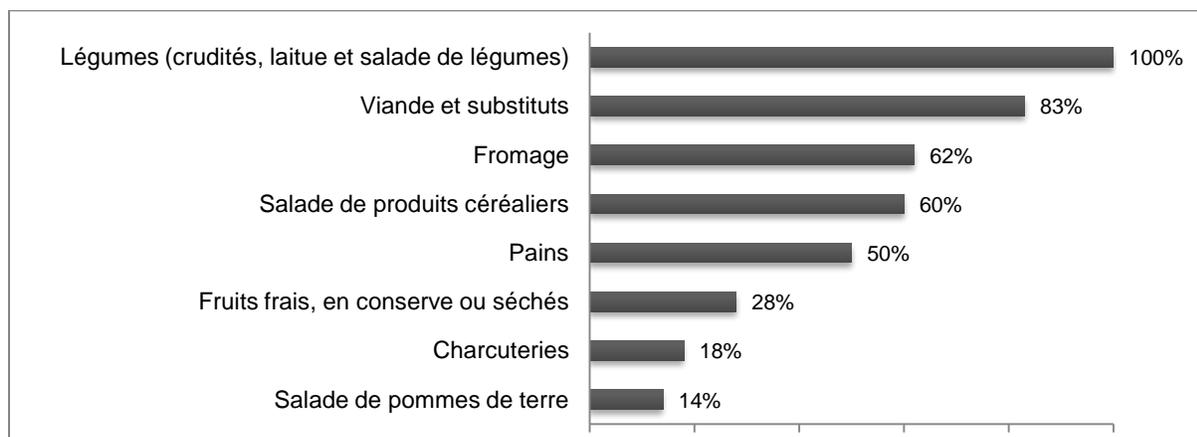


Figure 12 Aliments offerts au comptoir à salade et à sandwich (n = 45)

Les écoles qui offraient des sources de protéines au comptoir à salade ou à sandwich (n = 42) servaient surtout du fromage (71 %), des viandes et volailles froides (68 %) (ex. : poulet, jambon, dinde, rosbif) et des œufs (48 %). Elles étaient moins nombreuses à servir du poisson ou des fruits de mer (31 %) (ex. : thon en conserve, goberge à saveur de crabe) ou des sources de protéines végétales (32 %) (ex. : légumineuses, tofu). Du côté des produits céréaliers, 25 des écoles où l'on retrouvait des salades de produits céréaliers (n = 28) (ex. : salades de macaroni, de riz, de couscous) en servaient uniquement de type raffiné. Pour ce qui est des pains offerts (n = 26), on proposait à la fois du pain blanc et du pain fait de grains entiers dans 10 écoles, alors que 8 en servait uniquement de type raffiné et 8 en offrait uniquement faits de grains entiers.

3.2.3 Distributrices automatiques

Le détail du contenu des distributrices automatiques a été obtenu à l'aide d'observations directes réalisées dans les écoles où l'on retrouvait des distributrices contenant des boissons (n = 85) et/ou des aliments (n = 53).

La presque totalité des écoles visitées (97 %) disposait d'au moins une distributrice automatique contenant des boissons dans son établissement, alors qu'un peu plus de la moitié des écoles (56 %) disposaient de distributrices contenant des aliments.

L'espace réservé aux différents produits présents dans les distributrices a été analysé afin de déterminer la proportion du contenu qui était réservé aux aliments et aux boissons de faible valeur nutritive suivants dans chacune des écoles : grignotines riches en gras, friandises, mets composés de charcuteries, boissons riches en sucre ou sucrées avec un substitut de sucre, lait aromatisé riche en sucre, et café ou thé. L'analyse révèle que dans 46 % des écoles, ces produits représentaient moins de 25 % des produits offerts dans les distributrices. Les sections qui suivent présentent de façon plus détaillée les boissons et les aliments disponibles dans les distributrices automatiques.

Boissons

La figure 13 présente le contenu des distributrices automatiques contenant des boissons, tel qu'observé dans les écoles disposant d'au moins une distributrice de ce type (n = 85). L'eau en bouteille et les jus de fruits 100 % purs étaient les boissons les plus répandues. On remarque par ailleurs que peu d'écoles (29 %) offraient du lait ou ses substituts (boisson de soya, lait aromatisé, yogourt à boire). Seulement deux écoles servaient des boissons gazeuses régulières et trois, des boissons gazeuses diètes. Toutefois, les trois quarts des écoles (77 %) proposaient d'autres types de boissons riches en sucre ajouté ou sucrées avec substitut de sucre et quelques-unes offraient des boissons caféinées.

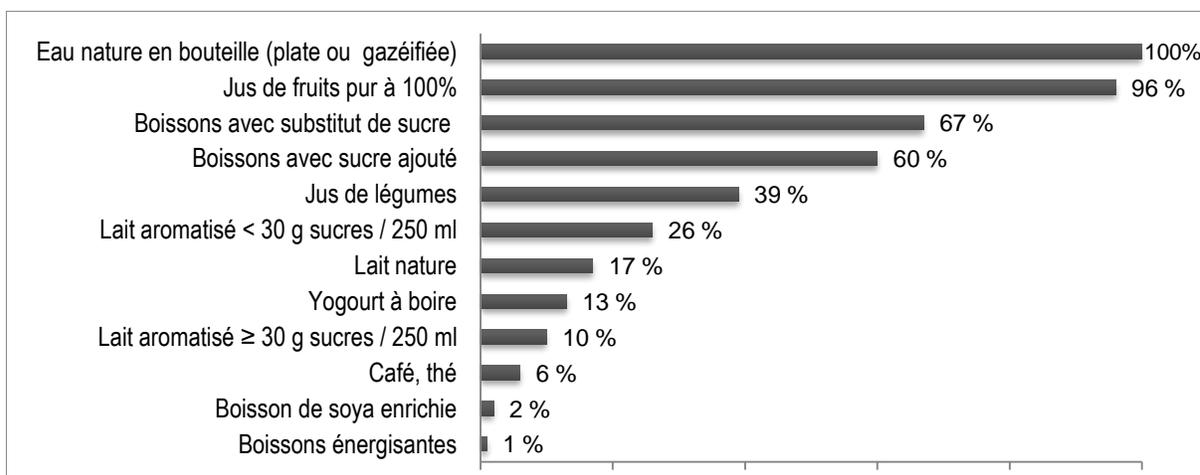


Figure 13 Boissons offertes dans les distributrices automatiques des écoles secondaires (n = 85)

Des analyses ont été réalisées en complément aux résultats présentés à la figure 13 pour quantifier l'espace relatif occupé par les différents types de boissons dans les distributrices automatiques. Elles révèlent que bien que l'eau était présente dans les distributrices d'un plus grand nombre d'écoles (figure 13), ce sont les jus de fruits qui s'y retrouvaient en plus grande quantité : ils occupaient en moyenne le tiers (34 %) de l'espace des distributrices réservé aux boissons, alors que l'eau occupait en moyenne 23 % de l'espace. Quant aux boissons riches en sucre ajouté, elles occupaient en moyenne 16 % de l'espace des distributrices réservé aux boissons.

Aliments

La figure 14 présente les produits disponibles dans les distributrices automatiques contenant des aliments, dans les écoles où l'on retrouvait au moins une distributrice de ce type (n = 53). Les aliments les plus répandus étaient les desserts ou collations à base de produits céréaliers qui étaient offerts dans 98 % des écoles, comme les barres tendres et les biscuits et galettes, de même que les grignotines plus ou moins riches en gras qui étaient offertes dans 98 % des écoles, comme les bretzels, les craquelins, les croustilles et les noix et graines. Plusieurs écoles proposaient de la gomme et des pastilles, ainsi que des friandises comme du chocolat et des bonbons (figure 14). De plus, on remarque la moitié des écoles (52 %) offraient des fruits dans leurs distributrices automatiques, surtout sous forme séchée, alors que les aliments périssables comme les légumes et les produits laitiers étaient

rarement disponibles. Soulignons également que certaines écoles (25 %) offraient des produits plus élaborés pouvant faire office de mets principal comme des sandwiches.

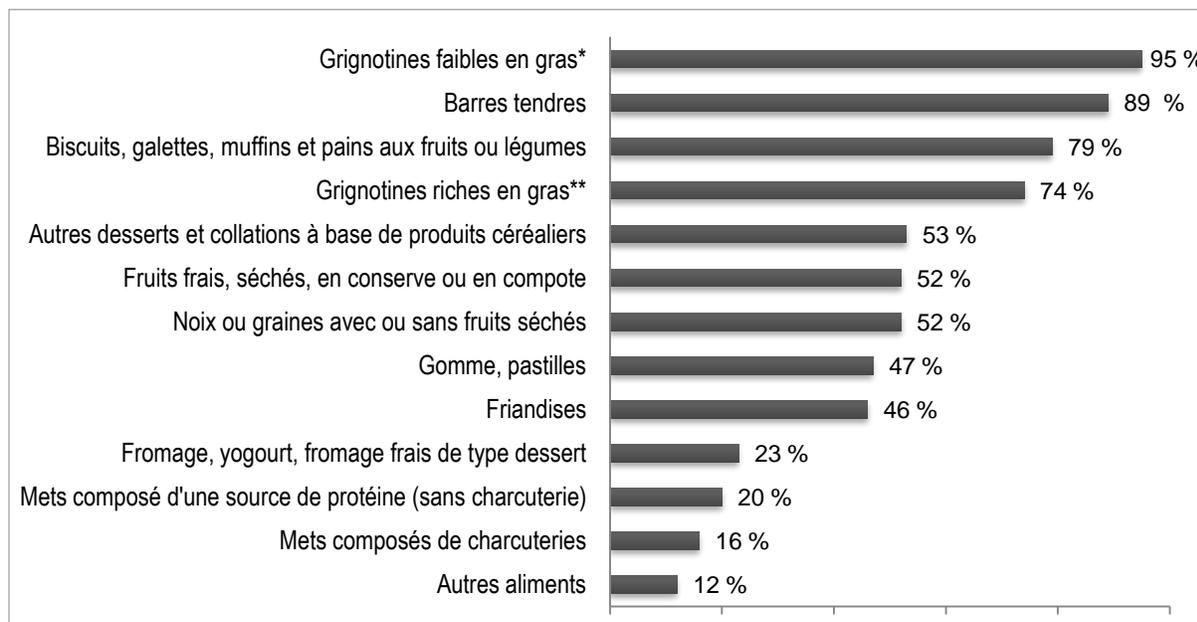


Figure 14 Aliments offerts dans les distributrices automatiques des écoles secondaires (n = 53)

* Contient 6 g de lipides et moins par portion de 30 g.

** Contient plus de 6 g de lipides par portion de 30 g.

Des analyses ont été réalisées en complément aux résultats présentés à la figure 14 pour quantifier l'espace relatif occupé par les différents types d'aliments dans les distributrices automatiques. Elles révèlent que les grignotines faibles en gras et les barres tendres étaient à la fois les aliments que l'on retrouvait dans la plus grande proportion d'écoles et les aliments qui étaient les plus présents dans les distributrices des écoles. En fait, les grignotines faibles en gras (ex. : croustilles de légumes, bretzels) occupaient en moyenne 29 % de l'espace et les barres tendres occupaient 17 % de l'espace réservé aux aliments dans les distributrices.

3.2.4 Pauses

Les entrevues avec les responsables du service alimentaire ont permis de recueillir des données sur les aliments et boissons offerts lors des pauses dans les écoles qui servaient des collations à cette occasion (n = 98).

La figure 15 présente les collations proposées dans les écoles qui servaient des aliments et boissons lors des pauses. On remarque que toutes ces écoles offraient des produits céréaliers et que la majorité d'entre elles servaient des fruits et légumes, du jus de fruits 100 % pur et du jus de légumes, ou des produits laitiers (ex. : lait, yogourt) en guise de collation. En revanche, plusieurs écoles proposaient des pâtisseries (ex. : brioches, chocolaines) lors des pauses, ainsi que d'autres aliments riches en sucre ou sucrés avec un

substitut de sucre (ex. : friandises, chocolat). Précisons qu'aucune école ne servait d'aliments frits.

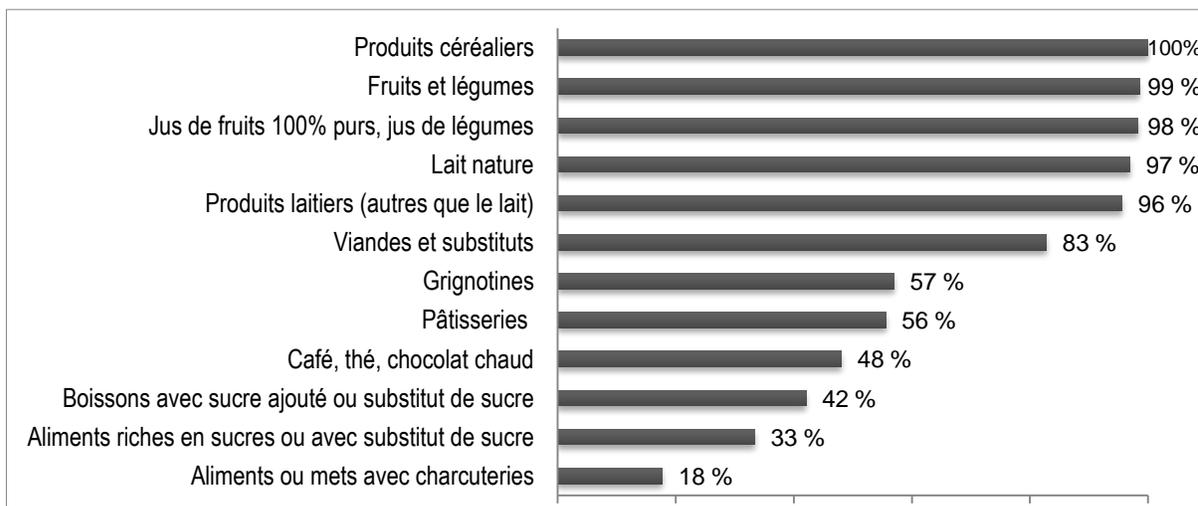


Figure 15 Aliments et boissons offerts comme collation dans les écoles secondaires servant des aliments lors des pauses (n = 98 écoles)

3.2.5 Événements spéciaux et campagnes de financement

Les entrevues réalisées auprès des directions d'école ont permis de documenter les aliments et boissons offerts par l'école lors d'événements spéciaux et pour la vente dans le cadre d'activités de financement dans les écoles ayant organisé ce type d'activités (n = 111 et n = 112 respectivement).

Les événements spéciaux et les campagnes de financement effectués par les écoles impliquent souvent le service ou la vente d'aliments. Les écoles organiseront des événements spéciaux durant lesquels des aliments sont proposés, comme un déjeuner champêtre ou une épiluchette à la rentrée scolaire, un goûter pour la fête de Noël, etc. Également, les écoles peuvent vendre des aliments pour financer la fondation de l'école, une équipe sportive ou une activité spéciale.

Les entrevues menées auprès des directions scolaires révèlent que des événements spéciaux incluant le service d'aliments avaient été organisés dans une grande majorité d'écoles (91 %), en moyenne trois fois au cours de la dernière année scolaire. De plus, 92 % des écoles avaient organisé des campagnes de financement impliquant la vente d'aliments par les élèves, en moyenne 2 fois dans l'année.

Les figures 16 et 17 présentent le type d'aliments et de boissons proposés lors d'événements spéciaux et vendus lors de campagnes de financement organisées par l'école, tel que rapporté par les directions scolaires. À la figure 16, on remarque que plusieurs écoles avaient servi des aliments et boissons favorables à une saine alimentation dans le cadre d'événements spéciaux, tels que des fruits et légumes, des boissons faites à base de jus de fruits 100 % pur (ex. : jus de fruits, smoothies, barbotines) ou du jus de légumes, et des produits laitiers. En revanche, plusieurs écoles avaient offert des charcuteries (ex. : hot dog),

des pâtisseries (ex. : beignes), des aliments riches en sucre ou sucrés avec un substitut de sucre (ex. : bonbons, chocolat) ou des boissons riches en sucre ajouté (ex. : limonade, punch aux fruits, boissons pour sportifs).

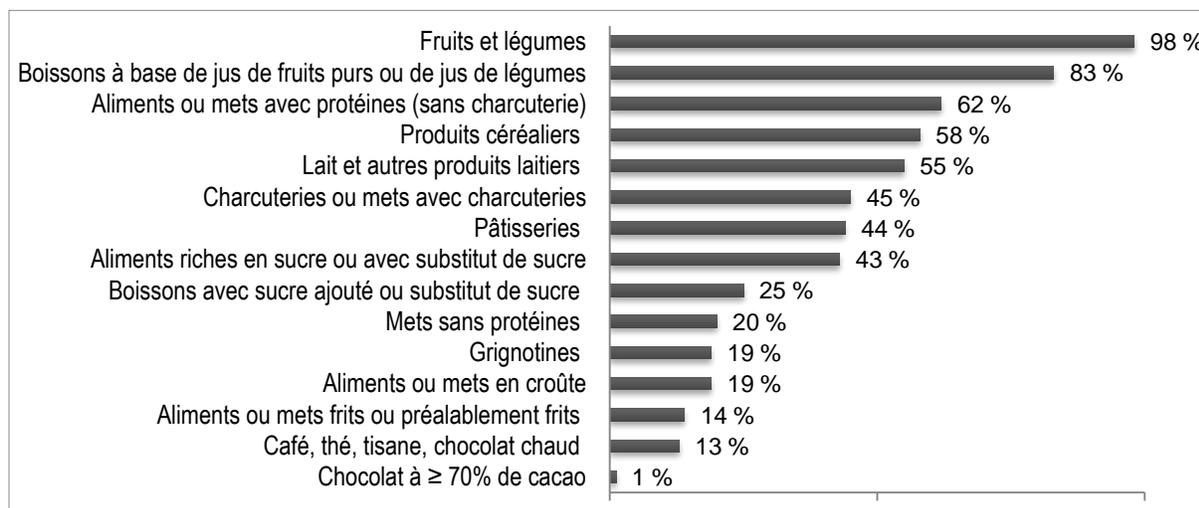


Figure 16 Proportion d'écoles ayant offert les différents types d'aliments et boissons lors d'au moins un événement spécial (n = 111)

En complément aux résultats présentés dans la figure 16, des analyses révèlent que le quart des écoles (24 %) avaient proposé *uniquement* les types d'aliments de faible valeur nutritive suivants lors d'un ou plusieurs événements spéciaux au cours de l'année : des aliments ou des boissons riches en sucre ou sucrés avec un substitut de sucre, des pâtisseries, des charcuteries ou des aliments frits. Aucune école n'avait servi *uniquement* ces types d'aliments lors de *tous* les événements spéciaux réalisés.

La figure 17 indique que pour leurs campagnes de financement, plusieurs écoles avaient également offert des aliments et des boissons de faible valeur nutritive pour la vente, tels que les aliments riches en sucre ou sucrés avec un substitut de sucre et les pâtisseries. D'autre part, la moitié des écoles avaient proposé aux élèves de vendre des fruits et légumes pour recueillir du financement.

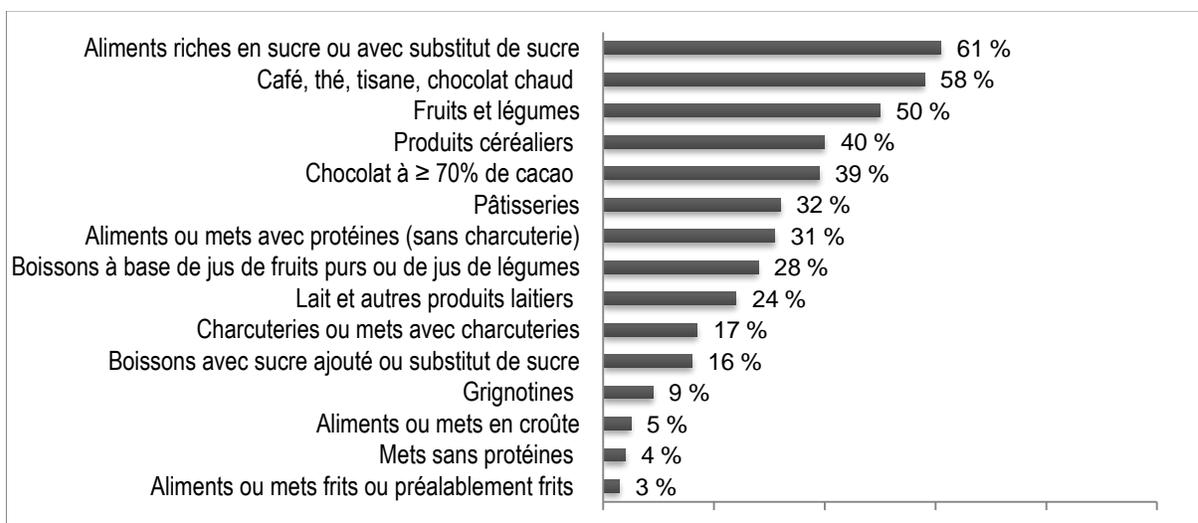


Figure 17 Proportion d'écoles ayant offert les différents types d'aliments pour la vente par les élèves lors d'au moins une campagne de financement (n = 112)

En complément aux résultats présentés dans la figure 17, des analyses révèlent que 37 % des écoles avaient offert *uniquement* les types d'aliments de faible valeur nutritive suivants lors d'une ou plusieurs campagne(s) de financement au cours de l'année : des aliments riches en sucre ou sucrés avec un substitut de sucre, des pâtisseries, des boissons riches en sucre ajouté, des charcuteries ou des aliments frits. Cinq pour cent des écoles l'avaient fait lors de *toutes* les campagnes de financement réalisées.

3.3 CONTEXTE DU REPAS

Le contexte du repas du midi a été documenté à l'aide d'observations de la période de la prise de repas des écoles visitées (n = 122). Cette section inclut les résultats sur les conditions de repas, telles que la durée du repas, la propreté des tables et la luminosité des lieux de repas. Certaines caractéristiques de l'aménagement des lieux sont également rapportées : le type de local où sont consommés les repas, la présence de commodités (ex. : fontaines d'eau, fours à micro-ondes) et le type de vaisselle utilisé.

3.3.1 Conditions de repas

Les élèves dînaient tous au même moment dans 70 % des écoles. Dans certaines écoles (30 %), l'heure du midi était divisée en plus d'une période pendant lesquelles des groupes d'élèves se succédaient dans une ou plusieurs salles pour dîner. Le nombre d'élèves par période de repas variait de 8 à 1000 élèves et la moyenne était de 287 élèves par période de repas.

Selon les entrevues réalisées avec la direction scolaire, toutes les écoles à l'exception d'une seule allouaient une période de dîner de vingt minutes ou plus à tous ses groupes de dîneurs. L'observation de la période de repas le midi de l'enquête révèle par ailleurs que le temps moyen utilisé par les groupes d'élèves pour manger était de 62 minutes. Cette période allait de huit minutes à 1 h 40 selon les écoles. En fait, dans la presque totalité des écoles

(94 %), les élèves prenaient au moins 20 minutes pour dîner. De plus, dans la grande majorité des écoles, les tables étaient propres (88 %), et ce, pour l'ensemble des périodes de dîner, et la lumière naturelle pénétrait dans les locaux de repas (95 %).

3.3.2 Aménagement des lieux de repas

Dans la presque totalité des écoles secondaires visitées (97 %), les repas étaient consommés à la cafétéria. Une salle multifonctionnelle faisait office de salle à manger dans 3 % des écoles.

La figure 18 illustre différentes commodités présentes sur les lieux de repas, tel qu'observé lors de la première période de repas. On remarque que des fontaines d'eau et des fours à micro-ondes étaient disponibles dans la plupart des cas, mais que peu d'écoles disposaient de lavabos dans la salle à manger.

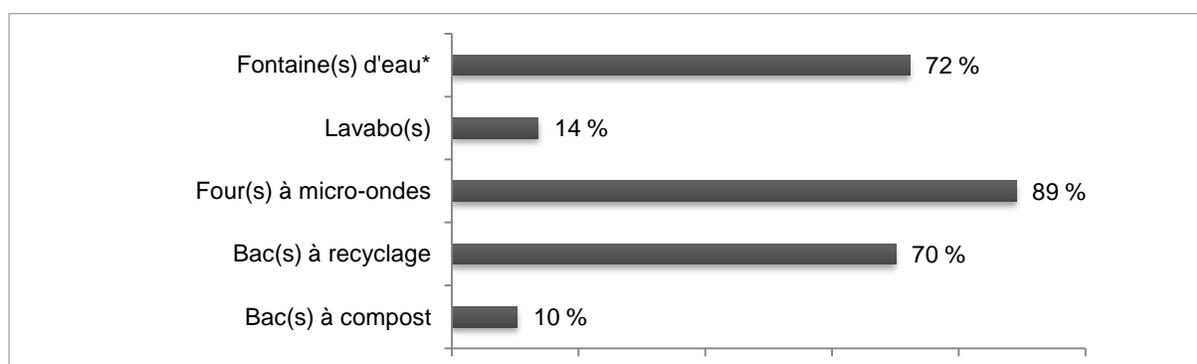


Figure 18 Commodités disponibles dans aux lieux de repas dans les écoles secondaires (n = 122)

* Disponibles dans le local de repas ou à proximité de l'entrée.

Dans les écoles qui disposaient d'au moins un four à micro-ondes (n = 109), le nombre moyen d'élèves par four présent dans la salle à manger était de 58 élèves. En fait, 12 % des écoles disposaient du ratio minimum recommandé d'un four à micro-ondes pour 25 élèves⁽⁵⁾.

On remarque également à la figure 18 que la plupart des écoles disposaient de bacs à recyclage dans le local de repas, mais que les bacs à compost étaient rarement présents (figure 19). Par ailleurs, soulignons que 60 % des écoles utilisaient principalement de la vaisselle (60 %) ou des couverts réutilisables (50 %).

3.4 ACTIONS RELIÉES À LA VALORISATION DE LA SAINE ALIMENTATION

Cette section décrit certaines actions qui peuvent valoriser la saine alimentation auprès des élèves ou favoriser une offre alimentaire de bonne qualité nutritionnelle à l'école. Les résultats portant sur la présence de comités sur l'alimentation proviennent des entrevues réalisées auprès de représentants de la direction des écoles (n = 122), alors que les données sur l'implication des élèves dans certaines activités liées à l'alimentation ont été recueillies auprès des responsables des services alimentaires (n = 121).

3.4.1 Comités sur l'alimentation

Certaines écoles mettent sur pied des comités pour s'occuper des questions d'alimentation à l'école, et ce, soit de façon ponctuelle (ex. : organisation d'activités lors du mois de la nutrition) ou de façon régulière au cours de l'année scolaire. Les résultats ont révélé que de tels comités en alimentation étaient en place dans 57 % des écoles. Dans le cas plus spécifique des comités permanents, on en retrouvait dans 43 % des écoles.

Parmi les écoles où l'on retrouvait au moins un comité ponctuel ou permanent dédié à des questions d'alimentation (n = 70), la moitié (54 %) ne disposaient que de comités permanents. Les autres écoles avaient uniquement implanté un comité ponctuel créé pour organiser des activités sporadiques en lien avec l'alimentation (23 %) ou combinaient des comités à la fois permanents et ponctuels (23 %).

En ce qui concerne la composition des comités, la figure 19 révèle que des représentants de la direction ou des enseignants participaient à au moins un comité ponctuel ou permanent sur l'alimentation dans plus de 75 % des écoles disposant d'un tel comité. On remarque que des élèves y prenaient part dans à peine plus des deux tiers des écoles. De plus, des employés du service alimentaire y participaient dans environ la moitié des écoles, alors que des parents y participaient dans deux écoles sur cinq.

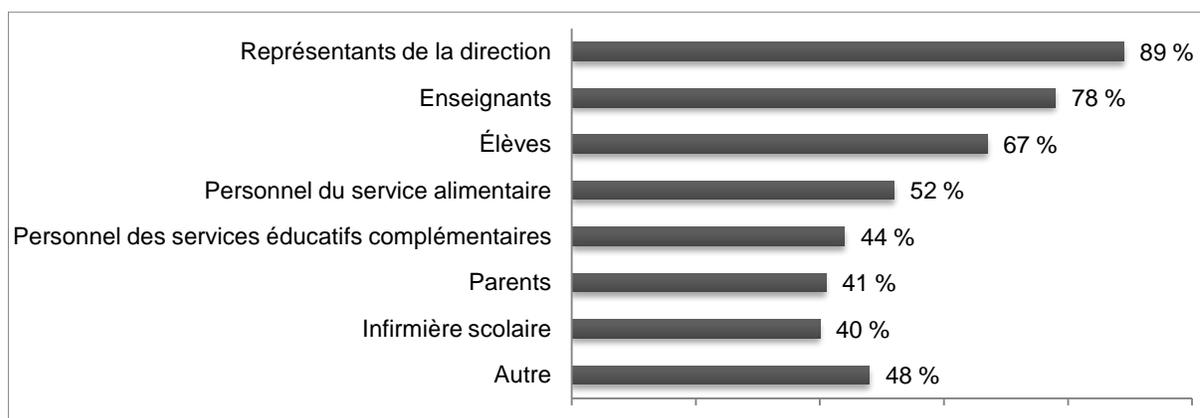


Figure 19 Proportion d'écoles incluant les différentes catégories de représentants dans un moins un comité dédié à l'alimentation (n = 70)

3.4.2 Implication des élèves dans des activités liées à l'alimentation

Les élèves sont parfois sollicités pour participer aux activités liées à l'alimentation qui ont lieu dans leur école, comme l'élaboration du menu et les tâches liées à la mise en opération du service de repas.

Dans les écoles disposant d'au moins un comité permanent (n = 52) ou au moins un comité ponctuel (n = 32) sur l'alimentation, des élèves siégeaient au comité dans 55 % et 81 % des cas respectivement. Par ailleurs, 47 % des responsables du service alimentaire avaient consulté les élèves lors de la planification des menus de l'année scolaire afin de connaître leurs préférences et leurs suggestions. De plus, 19 % avaient organisé des séances d'appréciation des mets au cours du mois précédant l'enquête afin de mieux ajuster les

menus aux goûts des jeunes. Enfin, 56 % des services alimentaires recevaient de l'aide bénévole de la part d'élèves, par exemple pour le débarras des plateaux.

3.5 APPRÉCIATION DE LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE GLOBALE DE L'OFFRE ALIMENTAIRE AU REPAS DU MIDI

Les résultats descriptifs présentés à la section 3.2 traitent de l'offre alimentaire par le biais de la prévalence de différentes variables qui permettent de la définir. Ces variables, lorsqu'examinées de façon isolée les unes des autres, présentent un portrait fragmenté de l'offre alimentaire et ne permettent pas d'en apprécier sa qualité globale au sein d'une même école. Des indices de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire ont donc été développés afin de synthétiser les données observées pour les aliments et boissons servis aux élèves au service alimentaire le midi et de mieux caractériser l'offre alimentaire en milieu scolaire québécois.

Deux indices, dont un portant sur l'accès à une offre alimentaire saine et l'autre sur l'accès à une offre alimentaire défavorable à une saine alimentation, ont été élaborés à partir des variables de l'enquête. Deux questions ont orienté le développement des indices : 1) était-il possible pour un élève de se composer un dîner nutritif et équilibré? et 2) dans quelle mesure un élève se faisait-il proposer des aliments de faible valeur nutritive au repas du midi? Les critères utilisés pour les deux indices sont basés sur les principes d'une saine alimentation et sont inspirés des recommandations du Guide alimentaire canadien (GAC) et des orientations de la Politique-cadre du MELS qui concernent l'offre alimentaire.

3.5.1 Indice d'accès à une offre alimentaire saine

L'indice d'une offre alimentaire saine visait à évaluer la possibilité de constituer un repas nutritif. La base de l'indice était d'abord l'accès, dans le mets principal ou dans les accompagnements, à *au moins un* aliment de chacun des quatre groupes alimentaires du GAC : légumes et fruits, produits céréaliers, lait et substituts, et viande et substituts. Ces quatre critères de base ont ensuite été précisés pour permettre une appréciation plus fine de la qualité de l'offre alimentaire.

D'abord, lorsque les variables relatives à la quantité d'aliments servie étaient disponibles, la présence d'au moins une portion du GAC a été considérée pour l'opérationnalisation des critères. Quelques ajustements ont également été apportés aux quatre critères afin qu'ils soient mieux adaptés à la structure des menus, aux composantes de la Politique-cadre, ainsi qu'à la nature des variables recueillies. D'abord, le critère ciblant la présence d'un aliment du groupe du lait et substitut a été circonscrit à la présence de lait nature à boire en raison de la valeur nutritive supérieure de ce dernier relativement aux autres produits laitiers. Le lait nature est aussi de qualité nutritive supérieure à d'autres boissons telles que le jus de fruits. Ensuite, puisque les produits céréaliers faits de grains entiers devraient être privilégiés et que plus d'un produit céréalier peut être offert au menu d'un même dîner, il a été convenu qu'il devait y avoir au moins un produit céréalier fait de grains entiers parmi ceux offerts au menu. Par ailleurs, les assiettes principales incluent souvent un féculent qui peut être sous forme de produit céréalier ou sous forme de pommes de terre. Ainsi, la présence de pommes

de terre a été considérée comme répondant au critère ciblant la présence d'un aliment du groupe des produits céréaliers à grains entiers.

En somme, l'indice d'accès à une offre alimentaire saine a été défini par la présence des quatre critères suivants :

- 1) du lait nature comme boisson;
- 2) des légumes (légumes cuits, crudités, salade de légumes) ou des fruits (frais, en compote ou en conserve) offerts en accompagnement, ou au moins une portion de légume adéquate selon le GAC offerte en compléments au mets principal au menu du jour, ou au moins une portion de légumes ou de fruits adéquate selon le GAC dans un mets principal;
- 3) au moins une portion adéquate selon le GAC de viande, de volaille, d'œufs, de poisson, de fruits de mer ou de substituts de la viande (ex. : légumineuses, tofu) dans un mets principal au menu du jour;
- 4) des produits céréaliers faits de grains entiers en accompagnement (pain, craquelins, pâtes alimentaires, riz, couscous ou salade de produits céréaliers à grains entiers), au moins une portion adéquate selon le GAC de produits céréaliers faits de grains entiers dans un mets principal au menu du jour, ou des pommes de terre offertes en accompagnement.

3.5.2 Indice d'accès à une offre alimentaire défavorable à une saine alimentation

Pour ce qui est d'évaluer dans quelle mesure les élèves se faisaient proposer des aliments de faible valeur nutritive, les critères adoptés reposent essentiellement sur les principales composantes prioritaires de la Politique-cadre qui concernent les types de produits alimentaires à éliminer de l'offre, soit : les aliments riches en gras saturé et trans, la friture, qui inclut les aliments frits et les aliments commerciaux préalablement frits), et les aliments et les boissons riches en sucre ajouté ou sucrés avec un substitut de sucre. Dans le cas des aliments riches en gras saturé et trans, ce critère a été circonscrit à la présence de charcuteries, car ces aliments constituent la seule variable ciblant des aliments particulièrement riches en gras saturé et parce que les aliments riches en gras trans n'ont pas spécifiquement été examinés lors de l'enquête. Ainsi, l'indice d'une offre alimentaire défavorable à une saine alimentation comporte la présence de l'un ou l'autre des trois critères suivants au repas du midi :

- 1) des boissons riches en sucre ajouté (laits aromatisés avec plus de 30 g de sucre/250 ml, chocolat chaud, boissons gazeuses ordinaires ou autres boissons avec sucre ajouté telles que des boissons énergisantes, les punches et cocktails de fruits, le thé glacé, etc.) ou des boissons sucrées avec un substitut de sucre (boissons gazeuses diètes et autres);
- 2) des aliments de faible valeur nutritive et riches en sucre ou sucrés avec un substitut de sucre (ex. : friandises, gommes, pastilles, chocolat, friandises glacées, gelée aromatisée, fudge, tartinades sucrées);

3) des mets composés de charcuterie (ex. : saucisse, pepperoni, bologne, bacon, similipoulet) ou de friture (ex. : poulet frit, poisson frit, *egg rolls*, coquilles à tacos, poutine) ou des aliments frits en accompagnement (pommes de terre frites, rondelles d'oignon, croustilles frites ou *egg rolls*).

3.5.3 Qualité nutritionnelle globale de l'offre alimentaire au repas du midi

Les analyses réalisées à l'aide des indices élaborés montrent que 82 % des écoles présentaient l'ensemble des éléments favorables identifiés (figure 20).

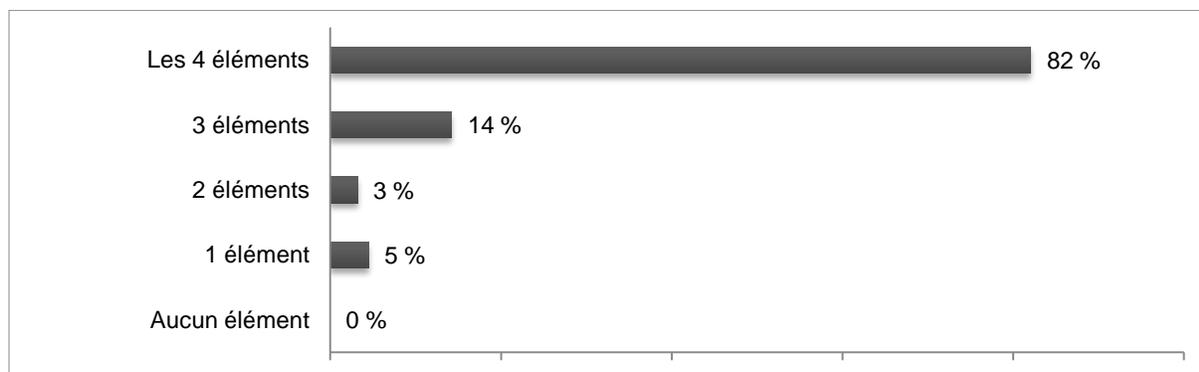


Figure 20 Accès à une offre alimentaire saine dans les écoles secondaires (n = 121)

Dans les autres écoles, l'aliment qui faisait le plus défaut était les produits céréaliers faits de grains entiers dans un mets principal au menu du jour ou en accompagnement, ou les pommes de terre servies en accompagnement au mets principal. La figure 21 présente les proportions d'écoles offrant les différents éléments favorables à une saine alimentation le jour de l'enquête.

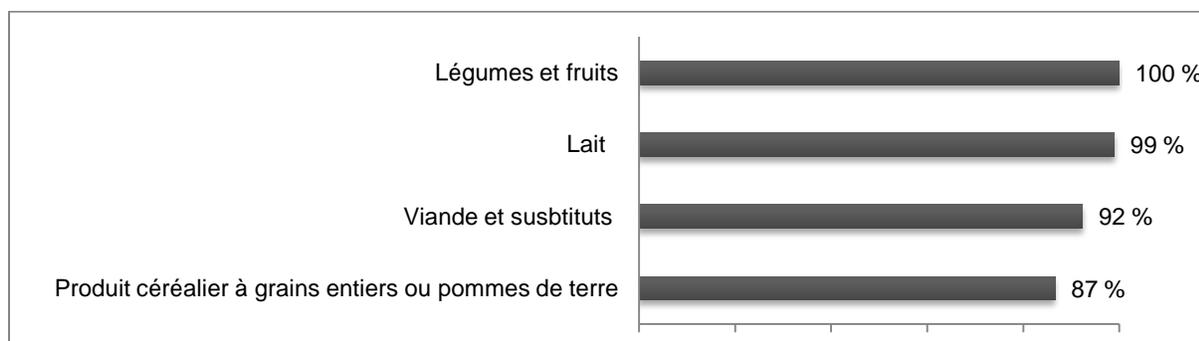


Figure 21 Présence des éléments favorables à une offre alimentaire saine dans les écoles secondaires (n = 121)

En ce qui concerne l'offre d'aliments défavorables à une saine alimentation, 94 % des écoles servaient de la friture, des charcuteries, des aliments riches en sucre ou sucrés avec un substitut de sucre, ou bien des boissons riches en sucre ajouté ou avec un substitut de sucre. Le tableau 1 présente la proportion d'écoles présentant aucun, un, deux ou les trois

éléments défavorables à une saine alimentation et leur répartition selon les différentes combinaisons possibles de ces trois éléments.

Tableau 1 Accès à une offre alimentaire défavorable à une saine alimentation dans les écoles secondaires (n = 121)

AUCUN ÉLÉMENT DÉFAVORABLE	6 %
1 ÉLÉMENT DÉFAVORABLE	25 %
Boissons riches en sucre ajouté ou avec substitut de sucre (seulement)	13 %
Aliments riches en sucre ajouté ou avec substitut de sucre (seulement)	10 %
Friture et/ou charcuteries (seulement)	2 %
2 ÉLÉMENTS DÉFAVORABLES	49 %
Boissons riches en sucre ajouté ou avec substitut de sucre ET Aliments riches en sucre ou avec substitut de sucre	26 %
Boissons riches en sucre ajouté ou avec substitut de sucre ET Friture et/ou charcuteries	8 %
Aliments riches en sucre ajouté ou avec substitut de sucre ET Friture et/ou charcuteries	15 %
LES 3 ÉLÉMENTS DÉFAVORABLES	21 %

Tel qu'illustré à la figure 22, on retrouvait des aliments ou des boissons riches en sucre ou sucrés avec un substitut de sucre dans plus des deux tiers des écoles le jour de l'enquête. Près de la moitié des écoles servaient de la friture ou des charcuteries.

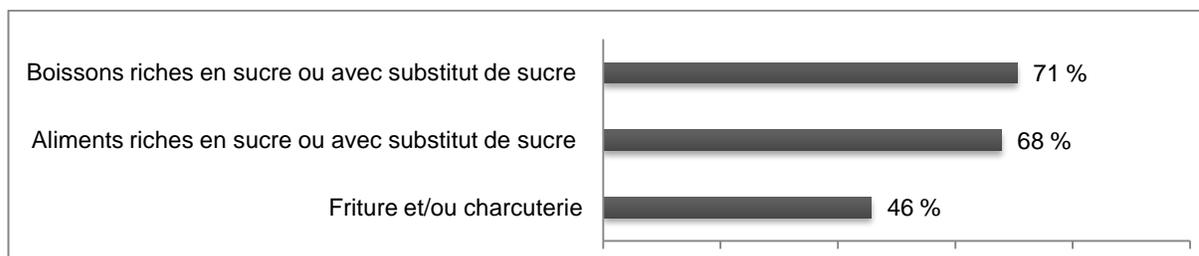


Figure 22 Éléments défavorables à une saine alimentation présents dans les écoles secondaires (n = 121)

Dans la catégorie des aliments riches en sucre ou avec substituts de sucre (figure 22), les items qui étaient présents dans la plus forte proportion d'écoles étaient les desserts sucrés ou avec substitut de sucre (46 %) (ex. : gélatine aromatisée, biscuits, gâteaux), suivi des gommes et pastilles (26 %). Quant aux boissons riches en sucre ou avec substitut de sucre, les plus répandues étaient : les boissons riches en sucre ajouté autre que les boissons gazeuses (44 %), le chocolat chaud (35 %) et les boissons sucrées avec substitut de sucre autre que les boissons gazeuses diètes (30 %). Enfin, la catégorie des fritures et charcuteries était le plus souvent représentée par la présence de charcuterie dans les mets offerts à la carte (27 %) et dans les mets offerts au menu du jour (16 %).

Idéalement, les écoles devraient viser à offrir, sur une base régulière, à la fois tous les éléments favorables et aucun des éléments défavorables à une saine alimentation mentionnés ci-haut. Le jour de l'enquête, c'était le cas pour 6 % des écoles. Ce résultat s'explique principalement par le nombre important d'écoles qui proposaient un ou plusieurs produits de faible valeur nutritive, principalement les desserts riches en sucre ajouté ou sucrés avec un substitut de sucre, les boissons riches en sucre ajouté autres que les boissons gazeuses, et les mets composés de charcuteries.

4 DISCUSSION

Le portrait brossé dans les pages qui précèdent est basé sur des données recueillies en 2008-2009, lors des débuts de l'implantation de la Politique-cadre « Pour un virage santé à l'école » visant la création d'environnements favorables à de saines habitudes de vie en milieu scolaire. Cet état de situation devrait contribuer à orienter la suite des actions.

L'Enquête sur l'offre alimentaire et d'activité physique dans les écoles du Québec s'appuie sur une méthodologie novatrice afin de décrire l'environnement alimentaire dans les écoles de la province. L'utilisation d'observations directes et d'entrevues individuelles permet un examen détaillé de la situation, tout en limitant les biais et erreurs de mesure associés aux collectes de données par questionnaire auto administré. L'interprétation des résultats de l'enquête est toutefois complexe. D'abord en raison de l'absence de consensus scientifique sur la façon de définir et de conceptualiser l'environnement alimentaire⁽⁶⁾. Ensuite parce qu'il n'existe pas de méthode ou d'outil normalisé conçu pour mesurer et évaluer la qualité de l'environnement alimentaire en milieu scolaire. Il est donc difficile de statuer de la valeur individuelle et relative des différentes dimensions qui le composent et ainsi attribuer une note globale à l'environnement alimentaire dans les écoles au Québec. De plus, l'enquête visait à obtenir une vision d'ensemble, de sorte que certaines dimensions ont été examinées plutôt sommairement. Malgré ces limites, la Politique-cadre, son guide d'application et les principes de la Vision de la saine alimentation fournissent des repères permettant de porter un jugement normatif sur plusieurs des dimensions de l'environnement alimentaire en milieu scolaire examinées dans le cadre de cette enquête.

Par ailleurs, l'analyse de la qualité de l'offre alimentaire a pu être approfondie davantage. En effet, l'enquête a documenté la composition de l'offre d'aliments et de boissons de façon détaillée. De plus, contrairement aux autres dimensions de l'environnement alimentaire, on retrouve des principes de base reconnus par la communauté scientifique, soit ceux du Guide alimentaire canadien, pouvant servir à l'élaboration de critères d'analyse de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire au sein d'une école. Des indices ont donc pu être développés (section 3.5) afin de synthétiser les résultats portant sur cette dimension et ainsi permettre d'identifier la proportion d'écoles présentant une offre alimentaire de bonne qualité globale au repas du midi. Certains éléments doivent toutefois être pris en considération lors de l'interprétation de ces indices. D'abord, certaines caractéristiques de la qualité de l'offre alimentaire pouvant encourager ou décourager le choix d'items plus ou moins sains par les élèves n'ont pas été examinées lors de l'enquête et n'ont donc pas été incluses dans les critères des indices de qualité nutritionnelle. Par exemple, la proportion relative d'items de bonne valeur nutritive par rapport aux items défavorables à une saine alimentation, le placement, l'aspect visuel et le prix des aliments. De plus, les indices élaborés ne tiennent pas compte de la variété ni de la fréquence à laquelle les éléments plus ou moins favorables étaient présents au cours d'une semaine ou d'un trimestre scolaire. En effet, les données recueillies concernent les aliments et boissons servis aux élèves au repas du midi, le jour de l'observation. Les indices donnent tout de même un aperçu global de la qualité nutritionnelle de l'offre alimentaire au menu du midi dans les écoles secondaires du Québec.

4.1 ORGANISATION DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

La Vision de la saine alimentation⁽²⁾ propose que les menus soient variés, de bonne qualité nutritive et que les règles d'innocuité, d'hygiène et salubrité soient respectées. L'organisation de l'offre alimentaire dans les écoles secondaires répondait en partie à ces principes. En fait, dans la majorité des écoles, le menu de l'année scolaire était cyclique sur plus de 20 jours, la durée préconisée pour favoriser un choix de mets diversifié⁽⁵⁾. Toutefois, un plus grand nombre d'écoles pourraient bénéficier du soutien d'une personne formée en nutrition, telle une nutritionniste ou une technicienne en diététique, pour l'élaboration et l'approbation de leur menu. L'approbation du menu par une nutritionniste s'avère favorable à une adéquation nutritionnelle qui va au-delà des critères proposés par la politique alimentaire adoptée par l'école⁽⁵⁾. En outre, il serait souhaitable que les exploitants des services alimentaires veillent à ce que leur personnel détienne les connaissances nécessaires pour assurer le respect des normes en matière d'hygiène et de salubrité⁽⁵⁾. Bien que les pratiques d'hygiène et de salubrité n'aient pas été examinées dans le cadre de la présente enquête, on note que les employés du service alimentaire n'avaient pas reçu de formation à ce sujet dans la moitié des écoles.

4.2 COMPOSITION DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

La Politique-cadre⁽³⁾ préconise une offre alimentaire favorisant une alimentation variée et composée d'aliments de bonne valeur nutritive. Pour leur part, les aliments qui sont de faible valeur nutritive devraient idéalement être limités à quelques occasions particulières. À ce titre, bien que des points positifs aient été notés, plusieurs aspects de l'offre alimentaire observée dans les écoles secondaires du Québec pourraient être améliorés. Notons d'abord les éléments positifs. Dans la forte majorité des écoles, les mets et les aliments d'accompagnement offerts étaient exempts de friture et on retrouvait des produits céréaliers faits de grains entiers parmi les aliments d'accompagnement dans la plupart des écoles. De plus, la grande majorité des écoles servaient une portion de légumes (autres que des pommes de terre) avec le mets principal au menu du jour, et plusieurs formes de fruits étaient proposées aux élèves. Pour ce qui est des boissons, la presque totalité des écoles servait du lait nature et offrait de l'eau en bouteille ou disposait de fontaines d'eau sur les lieux de repas. Seulement quelques écoles servaient des boissons gazeuses au repas du midi ou dans les distributeurs automatiques le jour de l'enquête.

Les cibles d'amélioration concernent notamment la présence d'aliments et boissons de faible valeur nutritive. Au regard de l'offre de boissons, la plupart des écoles offraient des boissons riches en sucre ajouté le midi et dans les distributeurs automatiques. De plus, près de la moitié des écoles qui servaient des déjeuners avant les classes ou des collations lors des pauses proposaient de telles boissons à ces occasions. Aussi, plus du tiers des écoles offraient du café ou du thé au repas du midi. Or, les boissons sucrées et caféinées ne devraient pas être proposées aux élèves⁽⁵⁾.

Plusieurs écoles servaient également des aliments riches en sucre ou en gras saturés et trans aux élèves, bien que ces produits ne devraient pas faire partie de l'offre alimentaire habituelle des écoles⁽³⁾. En effet, la moitié des écoles servant des déjeuners avant les classes ou offrant des collations lors des pauses proposaient des pâtisseries à ces

occasions. Le midi, des plats principaux composés de charcuteries se retrouvaient dans plusieurs écoles (38 %) et des mets composés de friture dans quelques écoles (10 %). De plus, la majorité des écoles utilisaient des matières grasses riches en gras hydrogéné (gras trans) ou saturé (uniquement ou conjointement avec des matières grasses plus saines) lors de la préparation des aliments. Enfin, l'offre de desserts ou collations riches en sucre ou avec substitut de sucre était largement répandue au repas du midi.

Des efforts additionnels sont également nécessaires pour bonifier l'offre d'aliments nutritifs. D'abord, il faudrait augmenter la variété de légumes au dîner puisque 40 % des écoles servant des légumes avec le mets au menu du jour ou à l'unité proposait une seule forme de présentation (seulement cuits, seulement crus ou seulement en salade). Offrir une bonne variété de légumes et les apprêter de multiples façons peut encourager les élèves à en consommer, et ce, sans se lasser⁽⁵⁾. Ensuite, parmi les écoles offrant des produits céréaliers en accompagnement, le quart en servait seulement sous forme raffinée. Les produits céréaliers qui sont faits de grains entiers devraient être privilégiés étant donné leur valeur nutritive plus élevée⁽³⁾. De plus, les mets servis au menu du jour ne comprenaient pas tous une quantité de viande et substituts suffisante pour un repas⁽⁵⁾ dans près de la moitié des écoles. Soulignons également que près des trois quarts des écoles avaient servi un repas de poisson au cours de la semaine précédant l'enquête, mais rares sont celles qui avaient servi un mets végétarien composé de légumineuses ou de tofu. Du poisson, ainsi que des légumineuses ou du tofu, sous différentes formes, ont avantage à être inclus au menu au moins une fois par semaine afin de favoriser une alimentation variée⁽⁵⁾. Enfin, bien que les produits de faible valeur nutritive ne devraient pas représenter plus 25 % du contenu des distributrices automatiques⁽⁷⁾, c'était le cas dans moins de la moitié des écoles disposant de distributrices.

Qualité nutritionnelle globale de l'offre alimentaire au repas du midi

Les écoles devraient faire preuve d'exemplarité en matière d'alimentation en offrant une variété d'aliments et boissons de bonne valeur nutritive sur une base régulière, tout en limitant l'offre de produits de faible valeur nutritive. Le jour de l'observation, la majorité des écoles (82 %) présentaient l'ensemble des éléments identifiés comme permettant aux élèves de se constituer un dîner nutritif, c'est-à-dire qu'elles offraient *au moins un* item provenant de chacun des quatre groupes alimentaires. Par contre, très peu d'écoles (6 %) ne proposaient *aucun* élément défavorable parmi les suivants : friture, charcuteries et boissons ou aliments riches en sucre ou sucrés avec un substitut de sucre. La combinaison des deux composantes de la qualité de l'offre révèle qu'une faible proportion d'écoles (6 %) disposaient d'une offre alimentaire de bonne qualité nutritionnelle, c'est-à-dire où l'on retrouvait à la fois l'ensemble des éléments favorables et aucun des éléments défavorables à un repas sain. Cette faible proportion est principalement due au nombre important d'écoles qui proposaient un ou plusieurs produit(s) de faible valeur nutritive, principalement des desserts sucrés ou avec substitut de sucre (ex. : gélatine aromatisée, biscuits, gâteaux), des boissons riches en sucre ajouté (ex. : boissons à saveur de fruits, thé glacé) et des mets composés de charcuteries (ex.: saucisses avec riz aux légumes, sous-marin garni de salami et bologne).

Pour ce qui est de l'offre alimentaire lors d'évènements spéciaux, le quart des écoles avaient proposé *uniquement* les types d'aliments suivants lors d'un ou plusieurs évènements au cours de l'année : des aliments ou des boissons riches en sucre ajouté ou sucrés avec un substitut de sucre, des pâtisseries, des charcuteries ou des aliments frits. En fait, afin de respecter une certaine cohérence avec les efforts de promotion d'une saine alimentation dans les écoles, l'offre alimentaire proposée lors de telles occasions devrait idéalement être conforme aux orientations de la Politique-cadre, c'est-à-dire exempte d'aliments de faible valeur nutritive⁽³⁾. Cela dit, lors d'un certain nombre d'occasions à caractère unique et spécial, il est de circonstance d'offrir une certaine proportion d'aliments qui ne font pas partie de l'offre habituelle de l'école en raison de leur faible valeur nutritive, notamment s'ils ont une valeur sociale ou culturelle (ex. : chocolat de Pâques, bûche de Noël)⁽⁵⁾.

La présence d'aliments de faible valeur nutritive dans une proportion importante d'écoles peut surprendre à première vue. Bien que la visée descriptive de l'enquête ne permette pas d'expliquer les résultats observés, il importe de garder à l'esprit certains éléments de contexte propres aux écoles secondaires lorsque l'on tente d'interpréter les résultats. Ainsi, au secondaire, les jeunes ont généralement la liberté de sortir de l'école sur l'heure du dîner. Il est possible que les services alimentaires, souvent issus du secteur privé, soient portés à conserver une certaine disponibilité d'aliments de faible valeur nutritive afin de maintenir une certaine concurrence à l'offre alimentaire dans le voisinage. En effet, selon les directions d'écoles interrogées dans le cadre de l'enquête, on retrouvait un restaurant-minute à dix minutes de marche de 66 % des écoles secondaires, tandis que cette proportion atteignait 86 % pour les dépanneurs, les stations-services ou les pharmacies. Dans un tel contexte, l'amélioration de l'offre alimentaire dans les écoles secondaires doit être envisagée comme un processus graduel et être accompagné d'actions de promotion de la saine alimentation visant une modification de la norme sociale associée à la malbouffe qui est souvent favorable chez les jeunes⁽⁸⁾.

4.3 CONTEXTE DE REPAS

En cohérence avec une orientation de la Politique-cadre⁽³⁾ et avec la dimension socioculturelle de la saine alimentation telle que proposée dans la Vision de la saine alimentation⁽²⁾, les écoles doivent favoriser un contexte de repas permettant aux jeunes de profiter des aspects sensoriels de leur repas dans une atmosphère agréable et propice à la sociabilité. Ainsi, la période de temps consacrée au dîner doit permettre aux élèves de manger sans se presser et avoir lieu dans un endroit où l'on retrouve l'équipement approprié à une salle à manger. Dans la plupart des écoles secondaires du Québec, les élèves prenaient au moins vingt minutes pour manger soit la durée minimale qui devrait être consacrée à la prise du repas⁽⁵⁾. Le repas avait lieu dans des locaux propres et laissant pénétrer la lumière naturelle. Par contre, une majorité d'écoles ne disposaient pas d'un nombre suffisant de fours à micro-ondes, soit un four à micro-ondes pour un maximum de

25 élèves⁶⁽⁵⁾. De plus, l'accès à des lavabos sur les lieux de repas pour favoriser le lavage des mains par les élèves⁽⁵⁾ était rare.

La Vision de la saine alimentation⁽²⁾ intègre également certains aspects liés au développement durable, notamment les principes de respect de l'environnement et de soutien à l'économie locale. Les résultats de la présente enquête permettent d'identifier certains points positifs à cet égard, même si des améliorations sont souhaitables. Ainsi, plus de la moitié des écoles disposaient de bacs à recyclage aux lieux de repas, utilisaient de la vaisselle ou des couverts réutilisables, ou achetaient certains aliments provenant de producteurs régionaux. Par contre, seulement 10 % disposaient de bacs à compostage.

4.4 ACTIONS LIÉES À LA VALORISATION DE LA SAINTE ALIMENTATION

La Politique-cadre⁽³⁾ recommande que des activités de promotion de la saine alimentation accompagnent l'offre d'aliments de bonne valeur nutritive à l'école afin d'encourager l'adoption de saines habitudes alimentaires par les élèves et d'en favoriser le maintien. L'enquête n'a pas recensé les activités de promotion de la saine alimentation, telles que des activités éducatives en nutrition, des ateliers de cuisine ou des séances de dégustation, ayant eu lieu dans les écoles au cours de l'année scolaire. Néanmoins, elle documente certaines actions ayant été mises en place qui peuvent valoriser l'alimentation auprès des élèves ou favoriser une offre alimentaire saine à l'école, comme impliquer les élèves dans les tâches du service alimentaire, mettre sur pied un comité dédié à l'alimentation et consulter les élèves quant aux mets offerts au menu. À ce titre, l'enquête indique qu'un peu moins de la moitié des écoles avaient mis sur pied un comité permanent dédié à l'alimentation et bien souvent, les élèves n'y étaient pas impliqués. En plus de planifier des activités de promotion de la saine alimentation, un tel comité, qui peut être issu du comité École en santé dans les écoles où il en existe un, est susceptible de veiller à la qualité des aliments offerts aux élèves, à la satisfaction de la clientèle et aux relations avec le responsable du service alimentaire⁽⁵⁾. De plus, environ la moitié des écoles avaient consulté les élèves lors de la planification des menus de l'année scolaire et une école sur cinq avait organisé des séances d'appréciation des mets au cours du mois précédant l'enquête afin de mieux ajuster les menus aux goûts de leur clientèle. Cette consultation des élèves peut favoriser leur réceptivité à l'égard des mets proposés et renforcer les messages positifs sur la saine alimentation⁽⁵⁾, ainsi que favoriser la rétention des élèves, qui préféreront alors manger à l'école plutôt qu'au restaurant.

⁶ Ce ratio s'appuie sur la présomption voulant que trois élèves sur quatre apportent leur lunch de la maison parmi lesquels un élève le fait réchauffer. L'offre de fours à micro-ondes doit donc être adaptée à la réalité propre à chaque école. Par exemple, elle peut être plus élevée lorsque le service de repas est peu fréquenté et qu'un nombre élevé d'élèves apportent un lunch.

5 CONCLUSION

L'école n'a pas uniquement une mission d'enseignement; elle est aussi un lieu de socialisation où l'élève acquiert des attitudes et des comportements de tout genre, incluant des comportements alimentaires plus ou moins favorables à la santé. En offrant un environnement alimentaire sain aux élèves, l'école contribue à contrer les effets de l'environnement obésogène actuel qui n'épargne pas les jeunes, en rendant disponibles des aliments nutritifs et en favorisant le goût de bien manger.

Jusqu'à maintenant, nous devons nous baser sur des données partielles et souvent subjectives pour juger de l'environnement alimentaire en milieu scolaire au Québec. Les données présentées dans le présent rapport suggèrent que de façon globale, la situation prévalant en 2008-2009 était relativement peu favorable à une saine alimentation chez les élèves du secondaire. Notamment, plusieurs écoles semblaient peiner à éliminer totalement l'offre d'aliments de faible valeur nutritive. Bien qu'il ne soit pas possible d'expliquer les résultats descriptifs observés, l'enquête a permis d'identifier les aspects qui mériteraient une attention particulière.

Notons que des points positifs ont été notés, notamment la faible présence de boissons gazeuses et de friture. De plus, des aliments et boissons nutritifs étaient généralement disponibles au dîner. Toutefois, si ce n'est déjà fait, des ajustements pourraient être apportés à l'égard de l'offre de produits de faible valeur nutritive, lesquels étaient assez répandus. Dans la forte majorité des cas, la qualité de l'offre alimentaire au sein d'une même école au repas du midi était compromise par l'accès à des produits de faible valeur nutritive comme les aliments et boissons riches en sucre ajouté et les charcuteries. Dans certains cas, c'est la disponibilité de certains éléments favorables à un dîner nutritif et équilibré qui faisait défaut, notamment les produits céréaliers faits de grains entiers. Des efforts pourraient donc être dirigés vers une augmentation du nombre d'écoles qui proposent une offre alimentaire de bonne qualité nutritionnelle et qui encouragent les élèves à opter pour des repas sains. Une attention particulière devrait également être portée aux distributrices automatiques présentes dans de nombreuses écoles et dont le contenu en aliments et boissons nutritifs aurait avantage à être rehaussé.

En complémentarité avec l'amélioration de l'offre d'aliments et de boissons, d'autres dimensions de l'environnement alimentaire mériteraient d'être bonifiées. Par exemple, plusieurs écoles bénéficieraient de l'ajout de lavabos et de fours à micro-ondes dans les salles à manger. Les écoles gagneraient aussi à impliquer les élèves dans les activités liées à la modification de l'offre alimentaire.

Cet état de situation permettra d'orienter la poursuite des efforts visant la création d'un environnement favorable à la saine alimentation en milieu scolaire, notamment en fournissant aux élèves une offre alimentaire plus saine. À plus long terme, une seconde édition de la même enquête, réalisée après une période de quelques années, permettra de suivre l'évolution de l'environnement alimentaire dans les écoles de la province. On pourrait alors examiner si des progrès ont été réalisés depuis cette enquête, de même qu'évaluer si les acquis observés ont été maintenus. Les facteurs facilitants et les obstacles liés à la

modification de l'environnement alimentaire dans les écoles secondaires mériteraient également d'être documentés afin de mieux orienter les futures interventions.

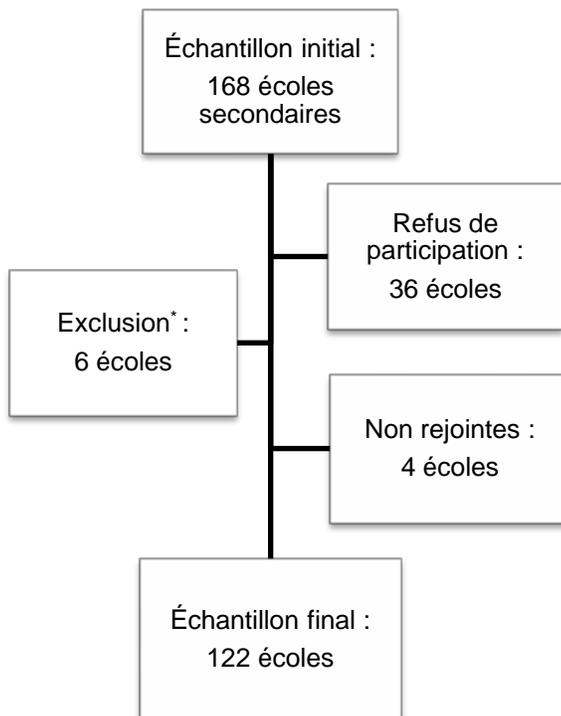
RÉFÉRENCES

- (1). WECHSLER, Howell, Randolph S. DEVEREAUX, Margaret DAVIS et Janet COLLINS (2000). « Using the School Environment to Promote Physical Activity and Healthy Eating », *Preventive Medicine*, vol. 31, no 2, p. S121-S137.
- (2). MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX (2010). « Vision de la saine alimentation - Pour la création d'environnements alimentaires favorables à la santé », *Ministère de la Santé et des Services sociaux*, [en ligne], <<http://publications.msss.gouv.qc.ca/acrobat/f/documentation/2009/09-289-10F.pdf>> (consulté le 28 juillet 2011).
- (3). MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION, DU LOISIR ET DU SPORT (2007). « Pour un virage santé à l'école. Politique-cadre pour une saine alimentation et un mode de vie physiquement actif », *Ministère de l'Éducation, des Loisirs et du Sport*, [en ligne], <<http://www.mels.gouv.qc.ca/sections/viragesante/pdf/virageSante.pdf>> (consulté le 28 juillet 2011).
- (4). MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX (2012). « Pour une vision commune des environnements favorables à la saine alimentation, à un mode de vie physiquement actif et à la prévention des problèmes reliés au poids », *Ministère de la Santé et des Services sociaux*, [en ligne], <<http://publications.msss.gouv.qc.ca/acrobat/f/documentation/2012/12-289-03.pdf>> (consulté le 17 juillet 2012).
- (5). MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX (2008). « Guide d'application du volet alimentation Pour un virage santé à l'école », *Ministère de la Santé et des Services sociaux*, [en ligne], <<http://publications.msss.gouv.qc.ca/acrobat/f/documentation/2008/08-289-01.pdf>> (consulté le 28 juillet 2011).
- (6). MCKINNON, R. A., J. REEDY, M. A. MORRISSETTE, L. A. LYTLE et A. L. YAROCH (2009). « Measures of the food environment: a compilation of the literature, 1990-2007 », *Am J Prev Med*, vol. 36, no 4 Suppl, p. S124-S133.
- (7). MINISTÈRE DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX (2008). « Fiche thématique 2. Machines distributrices et saine alimentation », *Ministère de la Santé et des Services sociaux*, [en ligne], (consulté le 28 juillet 2011).
- (8). HARRISON, Michelle, et Lois A. JACKSON (2009). « Meanings that youth associate with healthy and unhealthy food », *Revue canadienne de la pratique et de la recherche en diététique*, vol. 70, no 1, p. 6-12.

ANNEXE 1

COMPOSITION DE L'ÉCHANTILLON FINAL

COMPOSITION DE L'ÉCHANTILLON FINAL

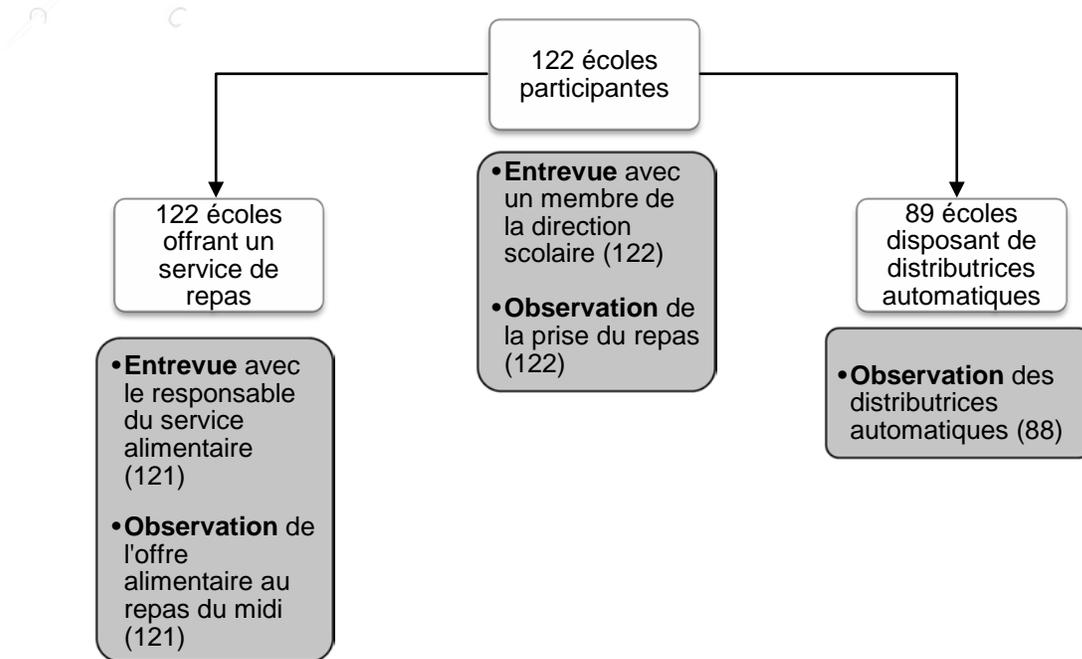


* Il est à noter que suite à la composition de l'échantillon final, certaines écoles identifiées avaient les caractéristiques des critères d'exclusion. En conséquence, elles ont été exclues de l'échantillon final.

ANNEXE 2

NOMBRE D'ÉCOLES INVESTIGUÉES À L'AIDE DES DIFFÉRENTES MÉTHODES DE COLLECTES DE DONNÉES

NOMBRE D'ÉCOLES INVESTIGUÉES À L'AIDE DES DIFFÉRENTES MÉTHODES DE COLLECTES DE DONNÉES



ANNEXE 3

MÉTHODES DE COLLECTE DE DONNÉES ET VARIABLES EXAMINÉES

MÉTHODES DE COLLECTE DE DONNÉES ET VARIABLES EXAMINÉES

Méthode de collecte de données	Variables examinées
Entrevue auprès d'un représentant de la direction	<ul style="list-style-type: none"> - Mode de gestion du service alimentaire - Type de service de repas - Lieux offrant des aliments autres que le service alimentaire dans l'école - Présence et nombre de distributeurs automatiques dans l'école - Commerces d'alimentation à distance de marche de l'école - Mesures de soutien alimentaire - Aliments et boissons offerts lors d'événements spéciaux et pour la vente dans le cadre d'activités de financement - Présence et composition des comités sur l'alimentation
Entrevue auprès du responsable du service alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> - Type de menu - Responsables de l'élaboration du menu - Responsable de l'approbation du menu - Formation du personnel du service alimentaire - Aliments et boissons offerts au déjeuner et lors des pauses - Offre de certains aliments au menu au cours de l'année - Modes de préparation des aliments - Consultation des élèves lors de la planification des menus de l'année scolaire - Organisation de séances d'appréciation du menu le mois précédent l'enquête - Bénévolat par des élèves au service alimentaire
Observation de l'offre alimentaire au repas du midi	<ul style="list-style-type: none"> - Prix du menu du jour - Mets principaux, aliments d'accompagnement et boissons
Observation de l'offre alimentaire dans les distributeurs automatiques	<ul style="list-style-type: none"> - Aliments et boissons
Observation du contexte de la prise de repas	<ul style="list-style-type: none"> - Type de local de repas - Temps pris par les élèves pour manger - Propreté des tables - Présence de lumière naturelle - Présence de commodités aux lieux de repas: lavabos, fontaines d'eau, fours à micro-ondes, bacs à recyclage et à compost - Type de vaisselle utilisée



EXPERTISE
CONSEIL



INFORMATION



FORMATION

www.inspq.qc.ca



RECHERCHE
ÉVALUATION
ET INNOVATION



COLLABORATION
INTERNATIONALE



LABORATOIRES
ET DÉPISTAGE

Institut national
de santé publique

Québec

