

Problème sous-jacent et données probantes :

Quelle motivation se trouve derrière cette initiative? Sur quelles données probantes repose cette initiative? Le cas échéant, veuillez fournir les liens menant à la littérature, à la documentation et aux autres ressources pertinentes sur lesquelles repose cette initiative.

Cadre d'action de la Santé publique en nutrition

La promotion d'aliments nutritifs et le soutien de saines habitudes alimentaires, quel que soit l'endroit où les enfants et les jeunes vivent, apprennent, travaillent et se divertissent est au centre des efforts déployés par de nombreuses personnes et organisations, y compris la Santé publique. Conformément au Cadre d'action de la Santé publique en nutrition, les enfants et les jeunes d'âge scolaire constituent un secteur d'action prioritaire.

Questions présentement à l'étude :

Victimes d'horaires chargés, les Canadiens font moins la cuisine à la maison qu'il y a une ou deux générations, optant plus souvent pour des aliments prêts à servir et des mets de restauration rapide. Ce changement a eu des répercussions négatives sur la nutrition et la santé en général et une augmentation de l'obésité et des maladies chroniques reliées à l'alimentation.

Le manque d'habiletés culinaires a des effets défavorables sur les choix en matière d'alimentation, la sécurité alimentaire et la santé à long terme. L'apprentissage d'habiletés culinaires élémentaires contribue à renforcer l'estime de soi et la confiance en soi, augmente la volonté à essayer de nouveaux aliments, donne aux enfants des outils qui leur serviront toute leur vie, fournit les aptitudes nécessaires pour avoir une saine alimentation, constitue un exercice de mathématiques et de lecture et permet de se renseigner sur la provenance des aliments et les différentes cultures.

Ressources existantes

La trousse CHEFS! a été conçue par la Coalition pour une saine alimentation et l'activité physique au Nouveau-Brunswick (CSAAP) et le gouvernement du Nouveau-Brunswick pour initier les enfants et les jeunes aux bienfaits d'une saine alimentation et de l'activité physique pendant qu'ils apprennent à aimer faire la cuisine. Les diététistes de la Santé publique voulaient faire la promotion de cette ressource et en augmenter l'utilisation dans les collectivités.

Recherche et rapports

Santé Canada : [Amélioration des compétences culinaires : Synthèse des données probantes et des leçons pouvant orienter l'élaboration de programmes et de politiques](#)

Description de l'initiative

Quelle était l'initiative? Qui y participait? Quel était le rôle de la Santé publique dans cette initiative? Faites un résumé de votre situation.

Public cible

Toute personne qui anime ou aimerait animer des programmes de formation en cuisine à l'intention des enfants.

Conception de l'atelier

Les diététistes de la Santé publique ont créé l'atelier sur la trousse CHEFS!, dont la durée varie d'une heure et demie à deux heures et demie selon la taille du groupe. L'atelier comprenait une introduction, un survol de la trousse, des conseils pour bien commencer et la marche à suivre pour évaluer le programme. Deux jeux tirés de la trousse ont servi d'activité brise-glace pour mettre en valeur les activités comprises dans la trousse (la boîte de conserve mystère et le sac de fèves). En petits groupes, les participants devaient repasser les étapes de la planification d'une séance des CHEFS! pour mettre en pratique ce qu'ils avaient appris.

Publicité

Pour faire la promotion de l'atelier, un courriel contenant une description de l'atelier, une affiche et un formulaire d'inscription a été envoyé aux partenaires communautaires comme les coordonnateurs d'écoles communautaires et les responsables de garderies, de centres communautaires et d'églises.

Ressources créées

- Affiche et formulaire d'inscription – pour faire la promotion de l'atelier et recruter des participants.
- Présentation PowerPoint – pour guider l'atelier, mais son usage fut limité.
- Exemple d'un document à distribuer sur les activités d'une séance CHEFS!
- Formulaire d'évaluation de l'atelier – pour obtenir l'avis des participants sur l'atelier.
- Formulaire d'évaluation de suivi – pour vérifier, de deux à trois mois après l'atelier, si les participants se sont servis de la trousse et s'ils ont besoin d'autres ressources.

Résumé des ateliers organisés dans la région de Saint John

Cinq ateliers ont été organisés entre septembre 2013 et mars 2014

- Trois à Saint John
- Un dans le comté de Charlotte
- Un à Sussex

Nombre total de participants : 63

- 40 à Saint John
- Seize dans le comté de Charlotte
- Sept à Sussex

Décrivez dans quelle mesure vous avez inclus les orientations stratégiques définies dans le Cadre d'action de la Santé publique en nutrition 2012-2016 dans votre intervention.	
Renforcement de capacités	<ul style="list-style-type: none"> • Accroître les compétences et les connaissances nécessaires pour animer des programmes de formation en cuisine à l'intention des enfants chez les membres de la collectivité et les organismes communautaires. • Améliorer les habiletés culinaires et les connaissances nutritionnelles des enfants. • Améliorer les aptitudes et les connaissances en matière de planification de programmes chez les diététistes en santé publique de la région.
Partenariats et collaboration	<ul style="list-style-type: none"> • Partenariats entre les diététistes en santé publique de la région de Saint John et le ministère des Communautés saines et inclusives, par l'entremise de sa conseillère régionale en mieux-être. • Établissement de partenariats dans le cadre des ateliers avec différents organismes communautaires, dont le Club garçons et filles, P.U.L.S.E. Inc., les coordonnateurs d'écoles communautaires, O.N.E. Change Inc., le Saint John Early Learning Centre, le ministère de l'Éducation et du Développement de la petite enfance et plus encore. • Les animateurs du programme CHEFS! ont bénéficié d'une collaboration et d'un soutien continu depuis leur formation.
Gestion et communication du savoir	<ul style="list-style-type: none"> • Améliorer la visibilité de la trousse CHEFS! chez les membres de la collectivité et des organismes communautaires qui travaillent auprès des enfants. • Diffuser le matériel conçu pour les ateliers et faire connaître l'expérience afin d'étendre la tenue d'ateliers à toute la province.
Approche globale	<ul style="list-style-type: none"> • La trousse s'inscrit dans le cadre d'une stratégie plus vaste de lutte contre l'obésité chez les enfants, qui englobe le programme Apprenants en santé à l'école, la Politique 711, le programme De la ferme à l'école, la Stratégie du mieux-être du Nouveau-Brunswick, les politiques alimentaires dans les installations récréatives et le programme d'études en santé provincial, entre autres.
Politiques	<ul style="list-style-type: none"> • Appuie et encourage l'adoption de politiques alimentaires dans les garderies et les programmes de garde après classe. • Favorise les changements alimentaires positifs chez les animateurs, les enfants et leur famille à la suite de la formation en cuisine et de l'introduction à de nouveaux aliments.
Surveillance, évaluation et suivi	<ul style="list-style-type: none"> • Les participants ont rempli un formulaire d'évaluation de l'atelier. • Une évaluation de suivi a été envoyée aux participants à chacun des ateliers de deux à trois mois après leur atelier pour vérifier s'ils se sont servis de leur trousse CHEFS! • Surveillance non officielle continue des demandes de programmes de cuisine à l'intention des enfants.

Sortie de données

Veillez fournir les liens menant aux ressources, rapports et autres documents relatifs à cette initiative. Veillez indiquer si vous avez déjà fait part de cette initiative à d'autres personnes et fournir les liens menant aux présentations, articles et autres documents utilisés pour faire connaître votre travail.

Lien menant à la trousse CHEFS!

<http://www2.gnb.ca/content/gnb/fr/ministeres/csi/Mieux-etre/content/chefs.html>

Matériel de l'atelier

Pour obtenir un exemplaire du matériel conçu pour l'atelier, communiquez avec les diététistes de la Santé publique de la région de Saint John.

Communication

Le ministère des Communautés saines et inclusives a pris connaissance du contenu de cette initiative. Le matériel conçu par les diététistes de la région de Saint John font actuellement l'objet d'une révision et sont traduits en français.

Le matériel de l'atelier a été distribué à l'équipe responsable du Cadre d'action de la Santé publique en nutrition dans le Réseau de santé Horizon.

Ressources nécessaires

Décrivez les ressources qui ont été nécessaires (ressources humaines et financières) et leur provenance.

Ressources humaines

Selon la taille du groupe, de un à trois diététistes ont animé chacun des ateliers.

Documents imprimés

Le ministère des Communautés saines et inclusives a imprimé 25 troussees dont les participants ont pu se servir pendant l'atelier. Les diététistes de la région de Saint John se sont échangés les troussees pour chaque atelier. Les participants ont reçu les directives pour se rendre à la page de téléchargement et pour imprimer la trousse en ligne à des fins personnelles.

Autre matériel

Pour les jeux organisés pendant l'atelier, il fallait deux balles, une conserve de café, un bas et des légumes.

Espace

La tenue de l'atelier nécessitait une grande salle de réunion avec des tables où il est possible de se servir d'équipement audio-visuel et qui favorise les discussions de groupe.

Rafraîchissements

Du café, du thé, du jus et de l'eau ont été mis à la disposition des participants, mais n'étaient pas nécessaires.

Mesures des résultats, indicateurs et évaluation

Décrivez les retombées de l'initiative et les résultats des évaluations reçues à ce jour. Si les données sur les retombées ou les évaluations ne sont pas disponibles, décrivez vos plans d'évaluation et précisez quels résultats et indicateurs vous prévoyez surveiller.

Résultats de l'évaluation

Selon les résultats des évaluations de l'atelier, dans l'ensemble, les participants étaient très satisfaits de l'atelier et trouvaient qu'ils avaient obtenu les renseignements dont ils avaient besoin pour commencer à donner des séances du programme CHEFS!

Voici certains commentaires reçus :

- « Les renseignements étaient clairs et bien expliqués. »
- « C'est une excellente ressource. Merci de m'en avoir fait prendre connaissance. »
- « J'ai bien apprécié de pouvoir rencontrer des partenaires communautaires. »
- « J'ai beaucoup plus confiance en moi. »

Selon les résultats de l'évaluation de suivi, dans l'ensemble, les participants trouvaient que l'atelier sur la trousse CHEFS! leur avait été utile pour les faire participer à un programme CHEFS!

- « L'atelier m'a permis de faire connaissance avec des bénévoles fantastiques. »
- « J'avais davantage confiance en moi dans ce rôle. »
- « Si je n'avais pas participé à l'atelier, je n'aurais pas connu l'existence du programme CHEFS! »

Suggestions en vue des prochains ateliers :

- Faire davantage d'activités pratiques
- Offrir aux participants davantage de temps pour faire du remue-méninges et échanger leurs idées
- Inclure des démonstrations culinaires ou présenter des extraits vidéo de séances CHEFS!

Leçons retenues

Quelles leçons avez-vous retenues? Quelles sont vos impressions par rapport au succès ou à l'échec de l'initiative?

- Les diététistes de la Santé publique ont les capacités nécessaires pour animer les programmes et faire connaître au public visé à la base les ressources comme la trousse CHEFS!
- Les initiatives comme celle-ci contribuent à la formation de partenariats recherchés.
- Pour assurer le succès des ateliers, il est essentiel de faire de la publicité précoce de grande envergure.
- Il faut s'attendre à trouver, parmi les participants d'un même atelier, des gens issus de différents milieux et ayant des niveaux de littératie divers.
- La publicité faite pour les ateliers doit clairement indiquer que ces ateliers visent à renseigner les participants sur les façons d'utiliser la trousse CHEFS! et qu'il ne s'agit pas d'un programme de formation en cuisine à l'intention des enfants.

Recommandations et prochaines étapes**Recommandations**

- Étudier la possibilité d'adapter la trousse CHEFS! à d'autres groupes d'âge, comme les enfants d'âge préscolaire, les adultes et les aînés.
- Les suggestions de révisions à apporter à la trousse CHEFS! ont été envoyées à la conseillère régionale en mieux-être de la région de Saint John.

Prochaines étapes

- Donner d'autres ateliers sur la trousse CHEFS! dans la région de Saint John, sur demande.
- Fournir du soutien à d'autres diététistes qui désirent animer des ateliers sur la trousse CHEFS! dans leur collectivité.