

**SITUATION ENVIRONNEMENTALE DE LA NUTRITION  
DANS LES ÉCOLES DE LA RÉGION DE LA CAPITALE NATIONALE**

**Édith Beauchesne-Rondeau, Dt.P., M.Sc.**

**et**

**Pascale Chaumette, Dt.P., M.Sc.**

**Agence de développement de réseaux locaux  
de services de santé et de services sociaux  
de la Capitale nationale**

**Direction régionale de santé publique**

**Mars 2004**

**Personne à contacter pour obtenir un exemplaire du rapport :**

Sylvie Bélanger  
Direction régionale de santé publique de la Capitale nationale  
Centre de documentation  
2400, avenue d'Estimauville  
Beauport (Québec) G1E 7G9  
Téléphone : (418) 666-7000, poste 217  
Télécopieur : (418) 666-2776  
Courriel : s\_belanger@ssss.gouv.qc.ca

Coût du rapport : 20 \$  
plus TPS : 21,40 \$  
payable à l'avance par chèque à l'ordre du CHUQ CHUL

Cette publication a été versée dans la banque SANTÉCOM  
Dépôt légal : Bibliothèque du Canada, 2004  
Dépôt légal : Bibliothèque du Québec, 2004  
ISBN : 2-89496-252-5

**Citation proposée :**

BEAUCHESNE-RONDEAU, Édith, et Pascale CHAUMETTE. *Situation environnementale de la nutrition dans les écoles de la région de la Capitale nationale*, Beauport, Agence de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux de la Capitale nationale, Direction régionale de santé publique, 2004, 132 p.

## Remerciements

Les responsables de l'étude tiennent à remercier les membres du Comité consultatif sur l'environnement alimentaire en milieu scolaire pour leur excellente collaboration :

- M<sup>me</sup> Carole Bernier, technicienne en diététique au CLSC-CHSLD Haute-Ville—des-Rivières
- M. André J. Boucher, secrétaire général et responsable du dossier alimentaire à la Commission scolaire de la Capitale
- M<sup>me</sup> Francine Dufour, nutritionniste au CLSC Orléans
- M<sup>me</sup> Guylaine Hardy, hygiéniste dentaire au Centre de santé de Portneuf
- M<sup>me</sup> Lise Papineau, infirmière au CLSC-CHSLD Haute-Ville—des-Rivières.

Nos remerciements vont également à M<sup>me</sup> Josée Morisset, chef d'équipe et responsable de l'évaluation pour l'équipe Habitudes de vie / Maladies chroniques, pour ses précieux conseils.

Des stagiaires en nutrition à la Direction régionale de santé publique ont aussi apporté leur contribution à diverses étapes de cette étude. Il s'agit de M<sup>mes</sup> Julie Blanchette, Marie-Ève Bujold-Viens, Annie Lapointe, Cindy-Lee McKenzie et Myriam St-Onge.

Nos plus vifs remerciements s'adressent également aux responsables du dossier de l'alimentation des commissions scolaires et aux propriétaires et employés des services de traiteur, qui ont accepté de répondre à nos questions malgré leurs journées bien remplies :

- M. André J. Boucher, Commission scolaire de la Capitale
- M. Jean Dumas, Commission scolaire des Découvreurs
- M<sup>me</sup> Diane Labbé, Commission scolaire Central Québec
- M. Roger Lemieux, Commission scolaire des Premières-Seigneuries
- M. Louis Matte, Commission scolaire de Portneuf
- M. Yves Tremblay et M<sup>me</sup> Louise Chouinard, Commission scolaire de Charlevoix  
et
- M. Jean-Marc Bacon, Cafétéria J. M. B.
- M<sup>me</sup> Yvette Dion, Les Délices d'Yvette
- M<sup>me</sup> Ginette Guay, Le Croquinolet
- M<sup>me</sup> Lise Robert, Les Buffets Monchâteau (Cafétéria Chabot)
- M<sup>me</sup> Véronique Therrien, La Fringale.

Sans la collaboration des commissions scolaires, des directions d'école, des responsables des services de garde et des autres personnes désignées pour répondre au questionnaire, cette étude n'aurait pu être réalisée. Nous tenons donc à remercier les directions d'école qui ont accepté qu'une visite d'observation soit effectuée dans leur milieu.

Enfin, la participation de centaines de parents et de quelque 200 élèves du secondaire a permis d'enrichir encore davantage les résultats de cette étude.

Cette étude a été rendue possible grâce au Programme de subvention en santé publique (Programme conjoint MSSS-Agence de développement de réseaux locaux de services de santé et de services sociaux de la Capitale nationale).



## Résumé

Les choix alimentaires jouent un rôle majeur dans le maintien de la santé nutritionnelle et influencent de façon notable l'état de santé général. Toutefois, le comportement des individus est plus qu'une simple question de choix personnel. La disponibilité des aliments, ainsi que la capacité de faire de bons choix, dépendent en bonne partie de facteurs économiques et sociaux. Les comportements des jeunes à l'égard de l'alimentation traduisent non seulement des choix individuels basés sur leurs valeurs, leurs connaissances et leur culture, mais sont aussi influencés par l'environnement dans lequel ils évoluent. La variété et le type d'aliments offerts à l'école peuvent, entre autres, renforcer les messages éducatifs sur la nutrition destinés aux enfants et aux adolescents à l'intérieur du programme scolaire.

En 1988, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, le ministère de l'Éducation et le ministère de la Santé et des Services sociaux, ont proposé une orientation qui devait servir de guide aux actions des responsables du milieu scolaire en matière d'alimentation et de nutrition. Les mesures proposées dans *L'alimentation au Québec : Voies d'action pour le milieu scolaire* (Gouvernement du Québec, 1988) n'ont cependant guère perduré dans la région de la Capitale nationale. En effet, dans la région, une seule commission scolaire a élaboré et applique toujours une politique relative à l'alimentation.

Les résultats de la présente étude dressent un portrait qui, à plusieurs égards, questionne nos actions en matière d'alimentation dans le milieu scolaire. Cette étude a permis de recueillir l'opinion de nombreux acteurs gravitant à l'intérieur et autour du monde scolaire : représentants de la direction d'école, parents, représentants des commissions scolaires, gestionnaires de services alimentaires, élèves du secondaire. Il ressort, entre autres, que la majorité des employés des services alimentaires des écoles sont à l'emploi d'entreprises sous-traitantes. Au primaire, le service de garde paraît jouer un rôle de premier plan dans l'école par rapport aux questions alimentaires. Dans l'ensemble, certains aspects semblent plus préoccupants que d'autres. Ainsi, la plupart des écoles secondaires (80 %) ont au moins une machine distributrice. Le contenu de ces machines distributrices est composé en bonne partie d'aliments « camelote ». De façon générale, les élèves du secondaire paraissent avoir accès à plus d'aliments « camelote » que ceux des écoles primaires. Des commerces vendant de la nourriture (tels que restaurants, épiceries et dépanneurs) se trouvent à proximité des trois quarts (76 %) des écoles secondaires, et font ainsi concurrence au service alimentaire scolaire. Les parents ignorent souvent les caractéristiques de l'environnement alimentaire de l'école fréquentée par leur enfant, et ce constat est particulièrement marqué au secondaire.

Même si leurs machines distributrices contiennent quantité d'aliments « camelote », les écoles secondaires, du moins toutes celles visitées, donnent aux élèves la possibilité de se composer un menu santé par l'entremise du service alimentaire. Cependant, beaucoup de jeunes semblent avoir une perception négative de la nourriture offerte à la cafétéria de leur école. Il ressort par ailleurs que la majorité des élèves qui mangent à l'école, tant ceux du primaire (67 %) que ceux du secondaire (66 %), apportent un lunch de la maison plutôt que d'acheter un repas à l'école le midi.

Il ne fait aucun doute que l'environnement alimentaire est un facteur déterminant dans l'alimentation des jeunes, et ce, autant positivement que négativement. Comme société, nous devons nous pencher sur la question et déterminer ce qui est souhaitable pour nos

enfants, sans accuser trop vite le réseau scolaire. Au cœur de cette problématique, les parents, leurs enfants, le réseau scolaire ainsi que les différentes autorités (municipalités et gouvernements) doivent être impliqués et se sentir concernés par la qualité de l'alimentation dans les écoles. Il ne faut pas perdre de vue que l'école est un lieu où les enfants passent de nombreuses heures chaque semaine. Ce milieu de vie peut influencer grandement leur santé selon le genre d'environnement qu'il offre. Pour favoriser une modification durable du comportement alimentaire, il faut intégrer à la fois des interventions dans le programme scolaire même et des actions au niveau de l'environnement pendant de longues périodes, tout en impliquant le plus d'acteurs possible.

## Table des matières

Liste des tableaux .....	11
Liste des figures .....	13
Introduction .....	15
1 But et objectifs de l'étude .....	17
2 Population à l'étude .....	19
3 Méthodologie : stratégie de collecte et analyse.....	21
3.1 Outils de collecte .....	21
3.1.1 Questionnaire aux représentants de la direction .....	21
3.1.2 Questionnaire aux parents .....	21
3.1.3 Entrevues avec les représentants des commissions scolaires.....	21
3.1.4 Entrevues avec les gestionnaires de services alimentaires .....	22
3.1.5 Entrevues avec des groupes de jeunes et visites d'observation dans des écoles secondaires .....	22
3.2 Stratégie d'analyse .....	23
3.3 Forces et limites de l'étude .....	23
4 Caractéristiques des répondants .....	25
4.1 Représentants de la direction .....	25
4.2 Parents .....	25
4.3 Représentants des commissions scolaires .....	26
4.4 Gestionnaires de services alimentaires .....	26
4.5 Élèves du secondaire.....	27
5 Caractéristiques de l'environnement alimentaire.....	29
5.1 Installations et disponibilité des aliments.....	29
5.1.1 Services alimentaires offerts .....	29
5.1.2 Locaux et aménagement .....	29
5.1.3 Menu et aliments offerts.....	30
5.1.4 Machines distributrices .....	33
5.2 Politiques alimentaires .....	35
5.2.1 Politique au regard des collations dans les écoles primaires.....	35
5.2.2 Politique au regard du repas du midi .....	36
5.2.3 Politique au regard des allergies alimentaires .....	38
5.2.4 Politiques alimentaires et rôle des commissions scolaires.....	38

5.2.5	Soutien alimentaire.....	41
5.2.6	Comité de nutrition ou autre comité.....	42
5.3	Environnement externe.....	42
5.4	Éducation en nutrition.....	43
5.4.1	Activités promotionnelles et éducatives.....	43
5.4.2	Affichage.....	44
6	Comportements alimentaires des enfants et facteurs influençant leurs choix.....	45
6.1	Comportements alimentaires.....	45
6.2	Facteurs influençant les choix alimentaires des enfants.....	48
6.2.1	Préférences alimentaires des enfants.....	48
6.2.2	Autres facteurs influençant les choix alimentaires des enfants.....	49
7	Priorités d'action pour les répondants.....	53
8	Faits saillants — Principales caractéristiques de l'environnement alimentaire des écoles de la région de la Capitale nationale.....	55
8.1	Installations et disponibilité des aliments.....	55
8.1.1	Services alimentaires offerts.....	55
8.1.2	Locaux et aménagement.....	55
8.1.3	Menu et aliments offerts.....	55
8.1.4	Machines distributrices.....	56
8.2	Politiques alimentaires.....	56
8.2.1	Politique au regard des collations dans les écoles primaires.....	56
8.2.2	Politique au regard du repas du midi.....	56
8.2.3	Politique au regard des allergies alimentaires.....	57
8.2.4	Politiques alimentaires et rôle des commissions scolaires.....	57
8.2.5	Comité de nutrition ou autre comité.....	57
8.3	Environnement externe.....	57
8.4	Éducation en nutrition.....	57
8.5	Comportements alimentaires des enfants et facteurs influençant leurs choix.....	58
8.5.1	Comportements alimentaires.....	58
8.5.2	Facteurs influençant les choix alimentaires des enfants.....	58
8.6	Priorités d'action pour les répondants.....	58
9	Discussion.....	59
9.1	Caractéristiques de l'environnement des écoles.....	59
9.1.1	Installations et disponibilité des aliments.....	59
9.1.2	Politiques.....	60
9.1.3	Environnement externe.....	62



9.2	Comportements alimentaires et facteurs influençant les choix alimentaires des enfants .....	62
9.2.1	Comportements alimentaires .....	62
9.2.2	Préférences alimentaires.....	63
9.2.3	Autres facteurs qui influencent les choix alimentaires des enfants.....	63
9.2.4	Connaissances, attitudes et intentions.....	64
9.3	Priorités d'action.....	65
10	Recommandation.....	67
11	Pistes de solutions .....	69
11.1	Installations et disponibilité des aliments.....	69
11.1.1	Locaux et aménagement .....	69
11.1.2	Menu et aliments offerts.....	69
11.1.3	Machines distributrices .....	71
11.2	Politiques alimentaires .....	71
11.2.1	Politique au regard des collations dans les écoles primaires.....	71
11.2.2	Politique au regard du repas du midi .....	72
11.2.3	Politiques alimentaires et rôle des commissions scolaires.....	72
11.2.4	Comité de nutrition ou autre comité.....	72
11.3	Environnement externe .....	73
11.4	Éducation en nutrition .....	73
	Conclusion.....	75
	Bibliographie .....	77
	Annexe 1 : Méthodologie : description des outils de collecte .....	79
	Annexe 2 : Outils de collecte .....	85



## LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1 :	Répartition des écoles de la région de la Capitale nationale, selon la commission scolaire (et institutions privées) .....	19
Tableau 2 :	Nature des mesures prévues pour les allergies alimentaires, selon les répondants des écoles .....	38
Tableau 3 :	Rôles et caractéristiques de chaque commission scolaire à l'égard de l'alimentation .....	39
Tableau 4 :	Problèmes perçus par les parents concernant l'alimentation de leur enfant.....	49
Tableau 5 :	Perception des principales préoccupations des élèves concernant l'alimentation, selon les répondants des écoles .....	51
Tableau 6 :	Actions ou programmes prioritaires liés à l'alimentation à mettre en œuvre, selon les répondants des écoles .....	53



## LISTE DES FIGURES

Figure 1 :	Présence d'au moins 3 des 4 groupes du GAC dans les repas du midi offerts dans les écoles de la région de la Capitale nationale, selon les répondants des écoles .....	31
Figure 2 :	Nombre de machines distributrices disponibles dans les écoles secondaires de la région de la Capitale nationale, selon les répondants des écoles .....	34
Figure 3 :	Contenu des machines distributrices dans les écoles secondaires de la région de la Capitale nationale, selon les répondants des écoles .....	34
Figure 4 :	Aliments permis aux collations dans les écoles primaires de la région de la Capitale nationale, selon les répondants des écoles .....	36
Figure 5 :	Aliments permis dans les écoles de la région de la Capitale nationale ayant une politique alimentaire, selon les répondants des écoles.....	37
Figure 6 :	Perception des parents de la quantité d'information sur l'alimentation reçue par leurs enfants .....	43
Figure 7 :	Proportion d'enfants qui consomment un dîner (peu importe l'endroit) comprenant des aliments d'au moins 3 des 4 groupes du GAC, selon les parents interrogés.....	45
Figure 8 :	Endroits où les enfants dînent le plus souvent, selon les parents interrogés.....	46
Figure 9 :	Habitudes de prise de repas de la majorité des élèves qui mangent à l'école, selon les répondants des écoles .....	46
Figure 10 :	Nombre de repas complets vendus à chaque jour, selon les répondants des écoles .....	47
Figure 11 :	Sources d'influence de l'enfant concernant l'alimentation, selon les parents interrogés.....	50
Figure 12 :	Fréquence des discussions relatives à l'alimentation à la maison, selon les parents interrogés.....	50



## INTRODUCTION

Une étude européenne démontre que l'éducation en nutrition durant l'enfance peut avoir des effets positifs à long terme. Ainsi, la plupart des jeunes adultes conservent certains des comportements alimentaires qu'ils ont acquis durant l'enfance (Branen et Fletcher, 1999).

Les choix alimentaires jouent un rôle majeur dans le maintien de la santé nutritionnelle et influencent de façon notable l'état de santé général. Toutefois, le comportement des individus est plus qu'une simple question de choix personnel. La disponibilité des aliments, ainsi que l'habileté à faire de bons choix, sont assujetties à d'importantes influences économiques et sociales. La variété et le type d'aliments disponibles dans l'environnement scolaire peuvent, entre autres, renforcer les messages éducatifs sur la nutrition destinés aux enfants et aux adolescents à l'intérieur du programme scolaire.

En 1988, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, le ministère de l'Éducation et le ministère de la Santé et des Services sociaux, ont proposé une orientation qui devait servir de guide aux actions des responsables du milieu scolaire en matière d'alimentation et de nutrition. *L'alimentation au Québec : Voies d'action pour le milieu scolaire* (Gouvernement du Québec, 1988) s'adressait à tous les intervenants du milieu scolaire (commissaires, administrateurs et directeurs d'école, enseignants, professionnels) ainsi qu'aux parents et aux élèves. Cette orientation s'adressait également aux agents du milieu de la santé ainsi qu'aux responsables de l'industrie bio-alimentaire. Le but de *L'alimentation au Québec : Voies d'action pour le milieu scolaire* était d'amener les élèves du préscolaire, du primaire et du secondaire à bien s'alimenter, de manière à maintenir et à améliorer leur santé, et ce, en tenant compte du contexte socio-économique. Cette orientation mettait de l'avant trois voies d'actions : l'acquisition de saines habitudes alimentaires grâce à une formation adéquate, l'amélioration des services alimentaires à l'école ainsi que la consommation d'aliments sains et nutritifs (Gouvernement du Québec, 1990).

De 1991 à 1993, un groupe de travail de la Direction régionale de santé publique de Québec<sup>1</sup> a évalué l'application de la politique alimentaire en milieu scolaire (Gouvernement du Québec, 1993). Il ressortait à cette époque que le dossier de l'alimentation se portait bien dans quelques milieux scolaires et qu'à ces endroits, les trois voies d'actions proposées par l'orientation avaient été appliquées avec succès. Dans les milieux où une politique alimentaire était en place depuis quelques années, des résultats positifs avaient été constatés, notamment au niveau de la rentabilité des services alimentaires. En effet, ces services étaient gérés sans déficit, même si des aliments riches en sucre et en gras y avaient été bannis. Par contre, la moitié des écoles visitées dans le cadre de cette étude ne connaissaient pas les voies d'action, les objectifs et les outils de l'orientation. Pour les autres milieux où l'orientation était connue, il semble que cette dernière ait été utile dans l'élaboration de leur politique. Dans l'ensemble, l'orientation avait permis de sensibiliser les milieux scolaires au dossier de l'alimentation.

Depuis ce temps, aucun autre suivi n'avait été fait auprès de l'ensemble des écoles de la région de la Capitale nationale, et on ne connaissait pas non plus le nombre d'écoles qui appliquent encore une politique alimentaire. Par ailleurs, au-delà de la littérature, il y avait aussi une préoccupation régionale de la part de certains intervenants du réseau de la santé.

---

1. Appelée à l'époque le Département de santé communautaire de l'Enfant-Jésus.

En effet, au printemps 1999, le sous-comité scolaire du regroupement Famille-Enfance-Jeunesse des diététistes et des techniciennes en diététique des CLSC et de la Direction régionale de santé publique de la Capitale nationale avait formulé le souhait de documenter la situation de l'alimentation en milieu scolaire. Depuis, cette préoccupation est incluse dans le plan d'action de l'équipe Habitudes de vie / Maladies chroniques de la Direction régionale de santé publique de la Capitale nationale.



## 1 BUT ET OBJECTIFS DE L'ÉTUDE

La présente étude a été réalisée dans le but d'évaluer le contexte environnemental de la nutrition dans les écoles de la région de la Capitale nationale. Les résultats de l'étude permettront d'orienter les interventions visant à promouvoir une alimentation saine et suffisante chez les jeunes. En outre, l'étude contribuera à établir les bases d'une collaboration future entre le réseau de la santé et les commissions scolaires en matière d'alimentation.

Plusieurs objectifs spécifiques (voir encadré) découlent de ce but visé. Les quatre premiers objectifs réfèrent à la description de l'environnement alimentaire, alors que le dernier vise à documenter les comportements individuels et les facteurs qui influencent leur adoption. En outre, l'étude contribuera à une meilleure connaissance des rôles et responsabilités des divers intervenants et des parents à l'égard de l'alimentation.

### OBJECTIFS SPÉCIFIQUES

1. Documenter l'offre de services et la disponibilité des aliments dans les écoles.
2. Documenter l'existence et la mise en œuvre de politiques à l'égard de la nutrition (qualité de l'alimentation, aide alimentaire<sup>2</sup>, allergies).
3. Évaluer l'environnement alimentaire autour de l'école.
4. Documenter les activités ou actions faisant la promotion d'une saine alimentation à l'école.
5. Documenter les comportements alimentaires des enfants au regard du Guide alimentaire canadien et les facteurs qui influencent leurs choix.

---

2. Pour le volet sur l'aide alimentaire, les responsables de l'étude sont en lien avec l'équipe « Pauvreté, développement social et des communautés » de la Direction régionale de santé publique puisqu'elle est responsable du dossier « Pauvreté et sécurité alimentaire ». Ces données seront exploitées davantage dans le cadre du Portrait du réseau d'aide alimentaire dans la région de Québec (document non publié).



## 2 POPULATION À L'ÉTUDE

Toutes les écoles primaires et secondaires de la région de la Capitale nationale étaient ciblées par cette étude, de même que les écoles privées et les écoles anglophones. Étaient par conséquent concernées les six commissions scolaires suivantes : de Charlevoix, des Premières-Seigneuries, de la Capitale, des Découvreurs, de Portneuf et Central Québec. Les centres de formation professionnelle et les centres d'éducation des adultes n'étaient cependant pas ciblés, ni les écoles desservant des clientèles très particulières (élèves handicapés, autistes, etc.). Le tableau 1 présente de façon sommaire le nombre évalué d'écoles dans la région ainsi que leur répartition entre les commissions scolaires. Au primaire, plusieurs écoles sont des écoles institutionnelles ou jumelées, c'est-à-dire qu'elles comprennent plus d'un bâtiment (pavillon), mais partagent la même direction<sup>3</sup>. Pour cette étude, elles ont été considérées comme une seule entité lorsqu'une courte distance sépare les pavillons et que le fonctionnement en matière d'alimentation est le même (par exemple, un seul service de garde couvre les différents pavillons d'une école). Quinze écoles ont été considérées ainsi.

**Tableau 1**

**Répartition des écoles de la région de la Capitale nationale, selon la commission scolaire (et institutions privées)<sup>4</sup>**

Commissions scolaires/Institutions privées	Nombre d'écoles primaires	Nombre d'écoles secondaires
Central Québec	5	2
De Charlevoix	14	2
De Portneuf	17	4
De la Capitale	45	11
Des Découvreurs	22	4
Des Premières-Seigneuries	44	8
Institutions privées	9	13
<b>Total</b>	<b>156</b>	<b>44</b>

Cinq groupes différents ont été ciblés afin de mieux décrire la situation alimentaire dans les écoles de la région. Ce sont les directions d'école, les représentants des commissions scolaires responsables du dossier alimentaire, les gestionnaires de services alimentaires (traiteurs ou concessionnaires), les parents d'élèves du primaire et du secondaire et les élèves du secondaire.

3. Les écoles dites « jumelées » possèdent leur propre conseil d'établissement et représentant au Comité de parents, alors que les écoles dites « institutionnelles » partagent le même conseil d'établissement et le même représentant au Comité de parents.

4. Ce tableau ne comprend pas les sept écoles écartées de la saisie (voir la section 4.1).



### **3 MÉTHODOLOGIE : STRATÉGIE DE COLLECTE ET ANALYSE**

#### **3.1 OUTILS DE COLLECTE**

Afin de répondre aux objectifs de cette étude, le point de vue des groupes visés par l'environnement alimentaire des écoles a été recueilli. Pour ce faire, six outils ont été élaborés (voir l'annexe 2)<sup>5</sup>. Quatre questionnaires différents ont ainsi été conçus : pour les représentants de la direction, pour les parents, pour les représentants des commissions scolaires et pour les gestionnaires de services alimentaires. Ont également été élaborées une grille d'entrevue pour les rencontres avec les jeunes du secondaire et une grille d'observation pour les visites dans les écoles secondaires. Les outils de collecte ont été validés auprès du comité consultatif formé au début de l'étude, en août 2002.

##### **3.1.1 Questionnaire aux représentants de la direction**

Le questionnaire destiné aux représentants de la direction a été conçu à l'été 2002. Ce questionnaire comprenait 46 questions, de type objectif pour la plupart. Il a été envoyé par la poste à la fin du mois de septembre 2002 dans toutes les écoles primaires et secondaires, publiques et privées, de la région de la Capitale nationale. Plus précisément, 222 questionnaires au total ont été acheminés aux directions des écoles des 6 commissions scolaires de la région. Cependant, à cause de l'existence, évoquée à la section 2, d'écoles jumelées ou institutionnelles, une possibilité de 207 retours de questionnaires a été considérée. En outre, une relance a été effectuée quelques semaines après l'envoi du questionnaire.

##### **3.1.2 Questionnaire aux parents**

Le questionnaire destiné aux parents a également été élaboré durant l'été 2002. Ce questionnaire comprenait 20 questions, de type objectif pour la plupart. Les écoles où des questionnaires aux parents seraient distribués ont été sélectionnées en fonction des degrés d'enseignement (primaire ou secondaire), du milieu (urbain ou rural) et de l'indice de défavorisation attribué à chaque école<sup>6</sup>. Au total, 1 190 questionnaires (815 au primaire et 375 au secondaire) ont été distribués dans 10 écoles (7 primaires et 3 secondaires) de 5 commissions scolaires.

##### **3.1.3 Entrevues avec les représentants des commissions scolaires**

Le questionnaire a été inspiré de celui élaboré par la Direction de la santé publique de Montréal-Centre pour une étude sur l'environnement alimentaire des écoles secondaires

---

5. Pour une description détaillée des outils élaborés et de la procédure liée à chacun, veuillez vous référer à l'annexe 1.

6. L'indice de défavorisation utilisé est celui établi par le ministère de l'Éducation en 2000-2001. Cet indice est basé sur la proportion des familles à faible revenu. Cet indice est divisé en dix échelons, 1 étant le niveau le plus favorisé et 10, le niveau le plus défavorisé.

montréalaises (Côté *et al.*, 2002) et a été finalisé en novembre 2002. Il comprenait dix-sept questions. Une personne par commission scolaire a été ciblée par son directeur pour répondre à l'entrevue téléphonique préparée pour les responsables du dossier de l'alimentation. Les questions leur ont été envoyées quelques semaines à l'avance.

### **3.1.4 Entrevues avec les gestionnaires de services alimentaires**

Le questionnaire aux gestionnaires de services alimentaires a également été inspiré d'un questionnaire élaboré par la Direction de la santé publique de Montréal-Centre pour l'étude citée ci-dessus (Côté *et al.* 2002). Ce questionnaire comprenait 24 questions et a été finalisé en décembre 2002. Les gestionnaires de services alimentaires ont été choisis à partir de la liste obtenue à la suite de la compilation des résultats du questionnaire aux représentants de la direction. Afin que l'étude inclue différents types d'entreprises, celles-ci ont été sélectionnées en fonction de la taille, du milieu (rural, urbain et en banlieue) et du degré d'enseignement (primaire ou secondaire). Par ailleurs, les entreprises sélectionnées couvrent des écoles de quatre commissions scolaires. Il convient de préciser que les termes « traiteur » et « concessionnaire » utilisés dans ce rapport désignent une entreprise agissant à titre de sous-traitant pour une ou plusieurs écoles. Dans certains milieux, principalement au primaire, le traiteur livre les repas commandés à l'école. Dans les écoles secondaires qui disposent d'une cafétéria, l'entreprise sous-traitante est la plupart du temps présente sur place, et est responsable à la fois de la gestion et de la préparation des repas vendus. La façon de procéder pour la distribution de ce questionnaire a été semblable à celle utilisée auprès des représentants des commissions scolaires, c'est-à-dire que les questions ont été envoyées à l'avance aux cinq personnes (employé ou propriétaire de services de traiteur) ciblées pour participer à l'étude, puis une entrevue téléphonique a été effectuée.

### **3.1.5 Entrevues avec des groupes de jeunes et visites d'observation dans des écoles secondaires**

La grille d'entrevue avec les groupes d'élèves et la grille d'observation (également inspirée de l'étude sur l'environnement alimentaire des écoles secondaires montréalaises (Côté *et al.*, 2002) ont été réalisées à l'hiver 2003. Étant donné le jeune âge des élèves du primaire et, par le fait même, leur moindre degré d'autonomie au regard de l'alimentation, seuls des élèves du secondaire ont été interrogés. Une visite d'observation dans chaque école où des élèves seraient interrogés était également prévue en même temps. Six écoles secondaires ont été sélectionnées. Les responsables de l'étude ont veillé à ce que les divers milieux socio-économiques soient représentés. D'autres critères ont servi au choix des écoles visitées, soit la région (rurale ou urbaine), l'existence ou non d'une politique alimentaire, la présence ou non de machines distributrices ainsi que la présence ou non, à proximité de l'école, de commerces vendant des aliments<sup>7</sup>.

---

7. Ces informations ont été relevées des questionnaires reçus des répondants des écoles concernées.

### 3.2 STRATÉGIE D'ANALYSE

L'information provenant de chaque outil de collecte a d'abord été analysée séparément, pour identifier les caractéristiques de l'environnement alimentaire à partir du point de vue des groupes d'acteurs interrogés. Les données provenant de chaque questionnaire ont été saisies et traitées de manière à obtenir des distributions de fréquence pour chaque variable. Les informations tirées des résumés des entrevues et des grilles d'observation ont été regroupées pour faciliter l'analyse. Enfin, toutes ces données ont été organisées autour du cadre d'analyse proposé par Deborah Cohen *et al.* (2000). Ce cadre s'inspire de l'approche éco-environnementale selon laquelle les comportements des personnes sont influencés autant par des facteurs individuels que par des facteurs propres à leur environnement. Quatre paramètres décrivent l'environnement ; ils sont présentés dans l'encadré ci-dessous.

1. Disponibilité de produits	Par exemple, menu et aliments offerts
2. Structures physiques	Par exemple, locaux et aménagement de la cafétéria
3. Structures sociales et politiques	Par exemple, politique au regard des collations, des repas, des allergies alimentaires
4. Messages culturels et médiatiques	Par exemple, activités éducatives en nutrition dans le programme scolaire

Les descriptions faites par chaque groupe de personnes interrogées ont ensuite été comparées afin de dresser le portrait d'ensemble des caractéristiques de l'environnement alimentaire des écoles de la région. Les écoles primaires et les écoles secondaires ont fait l'objet d'analyses séparées. Les caractéristiques de l'environnement alimentaire ont ensuite été comparées afin de mettre en évidence les similitudes et les différences entre les écoles des deux degrés d'enseignement.

Enfin, une analyse des caractéristiques de l'environnement alimentaire des écoles par commission scolaire a été réalisée afin de mettre en évidence les similitudes et les différences entre les commissions scolaires de la région.

### 3.3 FORCES ET LIMITES DE L'ÉTUDE

Cette étude a le mérite d'avoir permis de recueillir le point de vue complémentaire de divers intervenants du monde scolaire.

Une masse d'information a par conséquent été produite, ce qui constitue à la fois une force et une limite. Ainsi un portrait général peut être dégagé à partir des données obtenues, mais certains éléments restent à approfondir.





## **4 CARACTÉRISTIQUES DES RÉPONDANTS**

Les sections suivantes présentent les caractéristiques des personnes interrogées pour l'étude, soit les représentants de la direction des écoles ou les autres répondants désignés par ceux-ci, les parents d'élèves du primaire et du secondaire, les représentants des commissions scolaires, les gestionnaires de services alimentaires ainsi que les élèves du secondaire.

### **4.1 REPRÉSENTANTS DE LA DIRECTION**

Au total, les représentants de la direction ont complété et retourné 185 questionnaires entre la fin septembre 2002 et la mi-janvier 2003. Pour ce groupe, le taux de réponse est de 89 %. Sept questionnaires reçus ont dû être éliminés parce que les écoles en cause ne répondaient pas aux critères de l'étude. Le nombre total d'écoles considérées pour les analyses est donc de 178, soit 137 écoles primaires et 41 écoles secondaires.

Certaines questions permettaient aux répondants d'inscrire plus d'une réponse. Cela explique que l'addition des diverses proportions de chaque choix de réponse soit supérieure à 100 % pour ces questions. Les résultats sont donc présentés, règle générale, en fonction du nombre d'écoles ayant répondu à chaque question plutôt qu'en fonction du nombre de mentions.

Dans les écoles primaires, les représentants de la direction d'école (directeurs ou adjoints à la direction) ont répondu la plupart du temps (85 % des cas). Bien que ce questionnaire ait été envoyé et destiné expressément aux représentants de la direction de chaque école, ceux-ci étaient invités à demander l'aide d'autres ressources de l'école, au besoin. Dans certains cas, le questionnaire en entier a été rempli par une autre personne, alors que dans d'autres, il l'a été par plus d'un répondant. Ainsi, pour 23 % des écoles, les responsables du service de garde ont répondu au questionnaire (en tout ou en partie). Dans une faible proportion d'écoles, un enseignant, une secrétaire, l'infirmière scolaire et quelques autres intervenants ont répondu à une partie ou à la totalité du questionnaire. Le taux de réponse pour chacune des commissions scolaires et pour les institutions privées a varié de 77 % à 100 %.

Dans les écoles secondaires, des représentants de la direction ont répondu au questionnaire pour la majorité de celles-ci (88 %). Une secrétaire, une infirmière ou d'autres intervenants y ont répondu, en tout ou en partie, dans quelques cas. Le taux de réponse pour chacune des commissions scolaires et pour les institutions privées a varié de 88 % à 100 %.

### **4.2 PARENTS**

En ce qui concerne les parents, 655 questionnaires ont été récupérés, dont 531 (65 %) pour le primaire et 124 (33 %) pour le secondaire. Compte tenu de la technique d'échantillonnage privilégiée pour cibler les parents, la majorité des questionnaires recueillis viennent de parents d'enfants fréquentant une école primaire de la Commission scolaire de la Capitale ou encore, une école secondaire de la Commission scolaire des Premières-Seigneuries ou de la Commission scolaire de Portneuf.

Les répondants dont les enfants fréquentant une école primaire sont majoritairement (58 %) âgés entre 31 et 40 ans, tandis que près du tiers (31 %) ont entre 41 et 50 ans. Quant aux répondants dont les enfants sont au secondaire, une proportion plus élevée, soit 60 %, est âgée entre 41 et 50 ans, alors que 30 % ont entre 31 et 40 ans. La médiane de l'âge des enfants visés par ce questionnaire est de 6 ans au primaire (écart de 5 à 12 ans) et de 14 ans au secondaire (écart de 11 à 16 ans).

Les répondants dont les enfants sont au primaire se répartissent de façon assez égale quant à la scolarité complétée, entre les études secondaires, collégiales et universitaires (35 %, 28 % et 34 %). Quant aux répondants dont les enfants sont au secondaire, une proportion un peu plus élevée (46 %) n'a complété que des études secondaires, et moins de répondants (21 %) ont complété des études universitaires.

Les mères ont répondu à ce questionnaire dans une proportion importante, et ce, autant pour les enfants du primaire (83 %) que pour ceux du secondaire (81 %). Des pères y ont répondu dans 14 % des cas pour les enfants du primaire et dans 18 % des cas pour les enfants du secondaire. De très faibles proportions de répondants autres que les parents ont donc, par conséquent, rempli le questionnaire.

### **4.3 REPRÉSENTANTS DES COMMISSIONS SCOLAIRES**

Une entrevue téléphonique a été réalisée avec un représentant de chacune des six commissions scolaires de la région. Dans trois d'entre elles, la personne responsable du dossier de l'alimentation est rattachée au service des ressources matérielles de la commission scolaire. Pour deux autres commissions scolaires, la personne responsable du dossier de l'alimentation est rattachée au secteur des services éducatifs. Enfin, pour la dernière commission scolaire, la personne responsable de l'alimentation est rattachée au secrétariat général. Dans les six commissions scolaires de la région de la Capitale nationale, la personne qui assume la responsabilité du dossier de l'alimentation s'occupe aussi de nombreux autres dossiers.

### **4.4 GESTIONNAIRES DE SERVICES ALIMENTAIRES**

Cinq entreprises de services alimentaires ont été ciblées. Deux d'entre elles offrent leurs services dans trois des écoles visitées aux fins des entrevues avec les élèves et des observations. Parmi les cinq entreprises choisies, deux peuvent être considérées comme de grandes entreprises (1 et 2), alors que les trois autres sont plus petites (3, 4 et 5).

Les entrevues pour les services de traiteur 1 et 2 ont été faites avec des employées, toutes deux diététistes-nutritionnistes. Ces entreprises sont très présentes dans la région, puisqu'elles font affaire avec 25 et 68 écoles respectivement. La première travaille avec trois commissions scolaires ainsi qu'avec quelques écoles privées ; elle dessert principalement des écoles secondaires, de même que plusieurs centres de formation professionnelle ou d'éducation des adultes. Cette entreprise s'occupe en outre de la gestion de machines distributrices dans certaines écoles et centres de formation professionnelle ou d'éducation des adultes. Quant à l'entreprise 2, elle offre des services aux écoles primaires seulement, réparties dans quatre commissions scolaires différentes.

En ce qui concerne les trois plus petites entreprises de service de traiteur, les entrevues ont été réalisées avec les propriétaires. La propriétaire du service de traiteur 3 est diététiste-nutritionniste de formation. Cette entreprise fait affaire exclusivement avec des écoles primaires et dessert dix établissements (deux commissions scolaires différentes et écoles privées). Les entreprises 4 et 5 desservent chacune deux écoles ; l'entreprise 4 fait affaire avec des écoles secondaires seulement, tandis que l'autre fournit les repas à une école primaire et à une école secondaire (les écoles desservies par ces deux traiteurs font partie de la même commission scolaire).

Toutes ces entreprises offrent les repas du midi et, dans certaines écoles, des collations. Ces concessionnaires utilisent un menu cyclique s'étalant sur trois à huit semaines.

#### **4.5 ÉLÈVES DU SECONDAIRE**

Au cours des visites d'observation dans les six écoles secondaires, 51 groupes d'élèves ont été rencontrés (de 7 à 10 groupes par école). Le nombre d'élèves par groupe a varié de 2 à 8. Au total, 239 jeunes ont participé, soit 130 filles et 109 garçons. Des jeunes de tous les degrés (première à cinquième secondaire) ont été interrogés.



## **5 CARACTÉRISTIQUES DE L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE**

### **5.1 INSTALLATIONS ET DISPONIBILITÉ DES ALIMENTS**

#### **5.1.1 Services alimentaires offerts**

Selon la majorité des répondants (soit 56 % au primaire et 76 % au secondaire), une entreprise indépendante est chargée du service alimentaire dans l'école. Ce service est le plus souvent offert à la cafétéria dans le cas des écoles secondaires, alors que les repas sont livrés au service de garde dans le cas des écoles primaires. Au total, 21 entreprises différentes ont été répertoriées. Selon 20 % des répondants, et ce, tant au primaire qu'au secondaire, des employés de l'école font la cuisine sur place. Au secondaire, quelques répondants (12 %) précisent que l'école dispose d'une salle de type « café » ou encore d'une « coop » gérée par des élèves (aidés d'enseignants), en plus du service alimentaire principal. Une proportion importante d'écoles primaires (25 %) ne disposent toutefois d'aucun service alimentaire.

Au primaire, la responsabilité du service alimentaire est la plupart du temps (soit dans 78 % des écoles) confiée au service de garde. La direction est identifiée comme responsable pour moins du quart des écoles (21 %). Une faible proportion de répondants (8 %) mentionnent la commission scolaire comme responsable. Au secondaire, la direction d'école est désignée comme responsable du service alimentaire par 76 % des répondants, alors que 18 % des répondants affirment que cette responsabilité relève de la commission scolaire. La responsabilité de planifier les repas, tant au primaire qu'au secondaire, relève le plus souvent du fournisseur des services alimentaires.

Les six écoles secondaires visitées disposent d'un service alimentaire quelconque. Cinq possèdent une cafétéria gérée par un traiteur indépendant. Deux écoles ont également une coop étudiante. Une école offre un service de traiteur semblable à celui de plusieurs écoles primaires, c'est-à-dire que les mets préparés et commandés à l'avance par les élèves (ou les parents) sont livrés à l'établissement. Cette école ne possède donc pas de cafétéria où les repas sont préparés sur place, mais les élèves disposent d'une salle à manger et ont accès à une petite coop étudiante où sont vendus des aliments et boissons.

#### **5.1.2 Locaux et aménagement**

D'après les répondants des écoles, la majorité des écoles primaires (81 %) disposent d'un local pour le repas du midi. La grande majorité de ces répondants jugent que le local est aménagé de façon très adéquate ou adéquate (87 %) et que l'espace disponible dans ce local est suffisant (88 %). Par ailleurs, des répondants ont précisé, en commentaire, que les élèves sont répartis en deux groupes et qu'ils prennent leur repas à des heures différentes. D'autres ont mentionné que l'école dispose de plusieurs locaux pour pouvoir accommoder tous les élèves.

Au secondaire, une seule école ne dispose pas d'un local pour le dîner. La presque totalité des répondants estiment que l'aménagement est très adéquat ou adéquat, et la grande majorité (90 %) trouvent également que l'espace prévu est suffisant. De fait, les élèves et les employés des écoles secondaires visitées ne semblaient pas avoir de difficulté à se

trouver une place pour manger. On peut cependant s'interroger quant à l'ambiance générale régnant dans la salle à manger de la majorité de ces écoles : le volume de la musique y est plutôt élevé et peu d'éléments de décoration agrémentent le lieu.

La grande majorité des répondants des écoles jugent que le nombre de fours à micro-ondes disponibles est adéquat, autant au primaire (95 %) qu'au secondaire (92 %). Les six écoles secondaires visitées ont entre cinq et onze fours à micro-ondes chacune. Dans la majorité d'entre elles, le délai d'attente des élèves pour l'accès au four à micro-ondes se situe en moyenne entre dix et quinze minutes. On a tenté d'effectuer, pour chaque école visitée, un calcul approximatif du nombre d'élèves par four à micro-ondes. À partir de certaines informations fournies par les répondants des écoles au questionnaire, une estimation a été faite d'environ 15 jeunes par four à micro-ondes dans le meilleur des cas, et de près de 100 jeunes dans le pire des cas. Dans l'une des écoles, les responsables de l'étude ont pu apercevoir plusieurs plats empilés en même temps dans un four à micro-ondes, ce qui semblait faire partie des habitudes des élèves. L'usage de contenants inappropriés pour la cuisson au four à micro-ondes, par exemple d'assiettes en polystyrène, a également été constaté dans divers endroits.

Au cours des visites d'observation, le temps d'attente à la ligne de service de la cafétéria a été estimé à moins de vingt minutes pour les six écoles. Selon les observations et les discussions avec les traiteurs, l'achalandage à la cafétéria dépend beaucoup du menu offert, surtout aux endroits n'offrant qu'un seul menu (c'est-à-dire, pas de menu de type « casse-croûte » en plus du menu du jour). Dans les six écoles visitées, le temps dont les élèves disposent pour dîner est supérieur à une heure (dans cinq de ces écoles, les élèves disposent même d'une heure et demie).

### **5.1.3 Menu et aliments offerts**

#### **➤ Affichage du menu et prix des aliments**

Dans toutes les écoles visitées disposant d'une cafétéria, soit cinq écoles sur six, on retrouve un menu affiché à la cafétéria. Dans ces cinq écoles, le menu du jour ainsi que le menu du jour de type casse-croûte sont affichés ou écrits à la main sur un tableau. Bien que les concessionnaires de toutes les écoles visitées utilisent un menu cyclique, celui-ci est affiché dans la moitié de ces écoles seulement. Dans une autre école, le menu de la semaine est toutefois affiché. Dans l'école offrant les services d'un traiteur, le menu cyclique est affiché au secrétariat. La présentation du menu est plus ou moins attrayante selon les endroits. Dans les cinq écoles disposant d'une cafétéria, le prix du menu du jour est affiché. Par contre, seulement la moitié des écoles visitées affichent une liste complète des prix des aliments disponibles.

Selon les répondants des écoles primaires et secondaires, le prix du repas complet vendu par le service alimentaire de l'école se situe entre 2 \$ et 5,99 \$. Au primaire, le repas complet coûte entre 2 \$ et 3,99 \$ dans la moitié des écoles, et entre 4 \$ et 5,99 \$ dans l'autre moitié. Dans la majorité des écoles secondaires (59 %), le prix du repas complet varie entre 2 \$ et 3,99 \$ ; il se situe entre 4 \$ et 5,99 \$ dans les autres (41 %). Les observations effectuées dans les six écoles secondaires ont confirmé les propos des répondants, puisque le prix des menus du jour est fixé à 3,75 \$ ou moins dans les deux tiers des écoles visitées. Par ailleurs, trois des cinq écoles disposant d'une cafétéria offrent

un menu à prix légèrement inférieur à celui du menu du jour. Il est communément appelé le « Spécial étudiant », et correspond au choix du menu du jour de type casse-croûte.

Autant au primaire qu'au secondaire, environ les trois quarts des parents jugent que le montant consacré au repas du midi de leur enfant est moyennement ou peu élevé (74 % et 81 %), et ce, peu importe l'endroit où dîne l'enfant.

### ➤ Aliments offerts

Selon la majorité des répondants des écoles, des menus comprenant trois des quatre groupes du Guide alimentaire canadien (GAC) sont proposés au moins trois à quatre fois par semaine (souvent ou toujours ; voir la figure 1). Cette pratique semble cependant plus répandue dans les écoles primaires que dans les écoles secondaires.

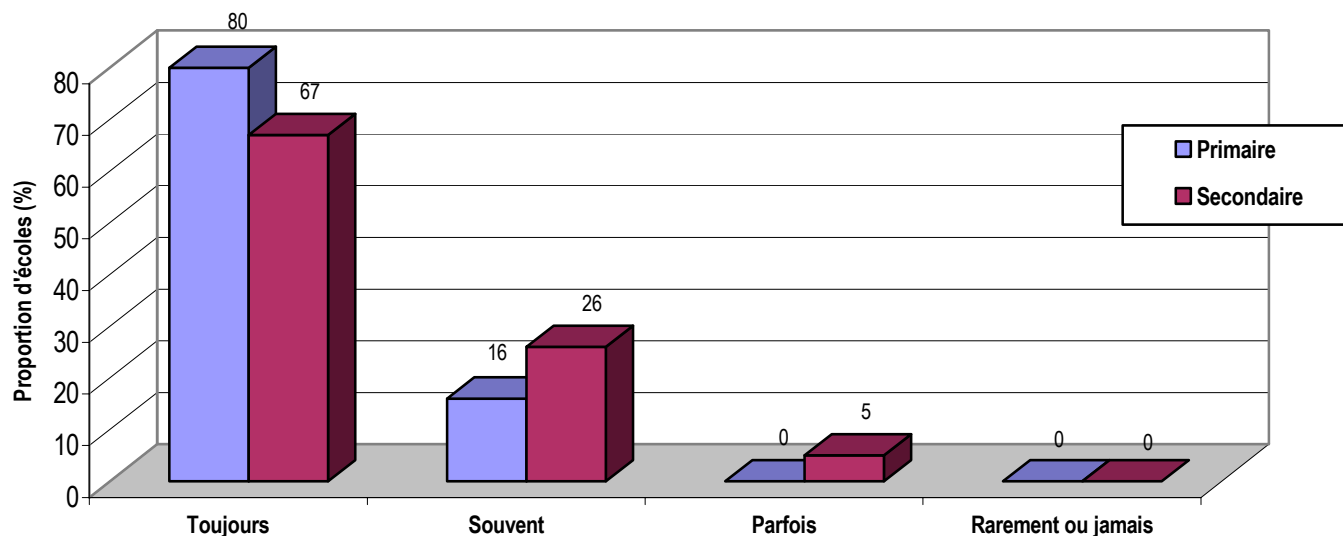


Figure 1 : Présence d'au moins 3 des 4 groupes du GAC dans les repas du midi offerts dans les écoles de la région de la Capitale nationale, selon les répondants des écoles

La présence de trois groupes alimentaires dans l'offre de repas est confirmée par les traiteurs. En effet, les cinq traiteurs interrogés disent offrir tous les jours ou souvent au moins un menu comprenant des aliments de trois des quatre groupes du GAC.

Au primaire, les traiteurs précisent que les aliments peu nutritifs apparaissent rarement au menu du jour. Le menu propose des aliments panés (poisson et poulet) quelques fois par mois. La pizza garnie (avec pepperoni ou salami) est offerte de façon plus ou moins régulière selon les traiteurs interrogés. Les croquettes de poulet pané et la pizza garnie font office de repas « dépanneur » (offert tous les jours) chez l'un des traiteurs interrogés, mais pour quelques écoles seulement. Selon ces traiteurs, les frites ne sont pas offertes aux

enfants du primaire, sauf lors d'occasions spéciales. Des pommes de terre rissolées sont cependant proposées de temps à autre.

Les desserts offerts dans les écoles primaires sont en général composés d'aliments nutritifs et sains. Ils sont le plus souvent à base de fruits (compote, carrés aux dattes, etc.), de lait (yogourt, pouding, crème glacée, etc.) ou de produits céréaliers (muffins, biscuits maison, galettes, gâteaux nutritifs, etc.). Le menu peut cependant comporter un dessert de type pâtisserie (gâteau ou tarte) une fois par semaine.

Enfin, les aliments offerts en collation aux élèves du primaire sont généralement nutritifs. Les deux traiteurs proposant des collations offrent principalement des fruits, des produits laitiers (yogourt et fromage) et des produits céréaliers (pain, galettes, craquelins, muffins, barres tendres maison, céréales, bâtonnets de sésame). L'un des traiteurs donne le choix entre une collation nutritive et une collation moins nutritive (pâtisserie) une fois par semaine.

Au secondaire, selon les informations fournies par les trois traiteurs interrogés, les choix au menu du jour sont en général nutritifs<sup>8</sup>. À l'instar des écoles primaires, des repas comprenant des aliments gras, soit panés ou frits (poulet ou poisson pané, egg rolls, etc.) ou encore, à base de pâte feuilletée (pâté, vol-au-vent, etc.), se retrouvent quelques fois par mois au menu. Cependant, deux des trois traiteurs interrogés offrent le menu de type casse-croûte, en plus du menu du jour, jusqu'à quatre fois par semaine. Le troisième traiteur se démarque en offrant ce genre de mets moins souvent, soit une fois par semaine en moyenne. La pizza garnie (avec pepperoni ou salami) est offerte quatre jours par semaine par l'un des traiteurs, et quelques fois par mois pour les deux autres. Les trois traiteurs offrent des frites une ou deux fois par semaine en moyenne. Il semble cependant que l'offre de frites soit plus fréquente dans certaines écoles de la région, affirme l'un des traiteurs. Quoique des aliments peu nutritifs soient offerts, les élèves peuvent toujours acheter un repas nutritif, soit au menu du jour, soit à la carte, ou encore au comptoir à salades ou à sous-marins (selon les services des écoles).

Dans les écoles secondaires, les desserts sucrés et peu nutritifs (tarte, pouding-chômeur, gâteau glacé, etc.) sont offerts plus souvent que dans les écoles primaires. En effet, ce type de desserts se retrouve au menu presque tous les jours pour les trois traiteurs interrogés. Toutefois, l'élève peut choisir d'autres desserts plus nutritifs, par exemple des fruits et du yogourt. Dans la plupart des cas, aucun supplément n'est exigé au prix du menu du jour lorsque l'élève choisit un autre dessert (par exemple, une salade de fruits ou un yogourt, en remplacement du gâteau du jour).

Les collations disponibles au secondaire sont variées. Dans le cas de deux des trois traiteurs, elles comprennent autant des choix nutritifs (muffins, galettes, yogourt, jus, lait, fromage, fruits, etc.) que des choix moins nutritifs (pâtisseries, beignes, gâteaux, muffins de type gâteau, produits glacés, etc.), et surtout des choix nutritifs dans le cas de l'autre. L'un des traiteurs interrogés offre également des déjeuners dans presque toutes les écoles secondaires qu'il dessert.

Les caractéristiques des écoles visitées concordent avec le portrait dressé par les répondants des écoles et les traiteurs. Ainsi, malgré le fait que toutes les écoles visitées

---

8. Un menu type a été fourni par les traiteurs lorsque plusieurs écoles étaient desservies par la même entreprise.



offrent en général au moins un choix de repas peu nutritif et riche en matières grasses, plusieurs autres possibilités de repas ayant une plus grande valeur nutritive sont également proposées aux jeunes. En fait, toutes ces écoles offrent le midi au moins un choix de menu comprenant des aliments d'au moins trois des quatre groupes du GAC. En plus des mets plus traditionnels offerts au menu du jour, les élèves de cinq des écoles visitées ont toujours un choix, entre autres, de sandwiches et de sous-marins variés (par contre, les sous-marins contiennent la plupart du temps des charcuteries telles que du pepperoni ou du salami). Deux des écoles visitées ont un comptoir à salades. Les frites ou poutine sont offertes deux fois par semaine en moyenne dans trois des six écoles visitées, quatre fois par semaine dans une école, et une fois par semaine seulement dans une autre école. La dernière école ne possède pas de friteuse, mais offre des croustilles de maïs avec certains menus pour remplacer les frites. Comme dans le cas du mets principal, des choix nutritifs sont toujours disponibles en remplacement de desserts et boissons qui le sont moins. De plus, dans la moitié des écoles visitées, les élèves peuvent choisir un dessert nutritif autre que celui du jour prévu, sans payer de supplément. Une école se démarque toutefois des autres en n'offrant que très peu de choix de mets complets, de desserts et de boissons nutritifs. Il s'agit de l'école qui ne possède pas de cafétéria.

Au cours de leurs visites, les responsables de l'étude se sont aussi attardés au type d'aliments mis en valeur (visibles, bien présentés, etc.) au service alimentaire. Selon les observations faites à la ligne de service ou au casse-croûte, cinq écoles sur six mettent davantage en valeur des aliments compris dans les quatre groupes du GAC que des aliments moins nutritifs.

Plusieurs commentaires des élèves ont trait à l'offre d'aliments faite dans les services alimentaires des écoles. Relativement aux facteurs qui aident à avoir une saine alimentation à l'école, plus du tiers des commentaires des groupes d'élèves (38 %) se rapportaient à la disponibilité d'aliments nutritifs ou de qualité, ou à la variété d'aliments offerte à l'école. Parmi les groupes d'élèves interrogés dans les deux écoles disposant d'un comptoir à salades, le tiers d'entre eux ont mentionné que la présence d'un tel comptoir les aide à bien s'alimenter à l'école. À l'inverse, une grande proportion des groupes d'élèves (65 %) ont dit que les aliments « camelote » ou la nourriture grasse de type « fast food » offerts les empêchent d'avoir une saine alimentation à l'école.

#### **5.1.4 Machines distributrices**

La présence des machines distributrices est une caractéristique des écoles secondaires uniquement. Selon les répondants des écoles secondaires interrogés à ce sujet, il appert que la plupart (80 %) des écoles secondaires ont au moins une machine distributrice. La figure 2 présente les données quant au nombre de machines distributrices disponibles dans les écoles de la région.

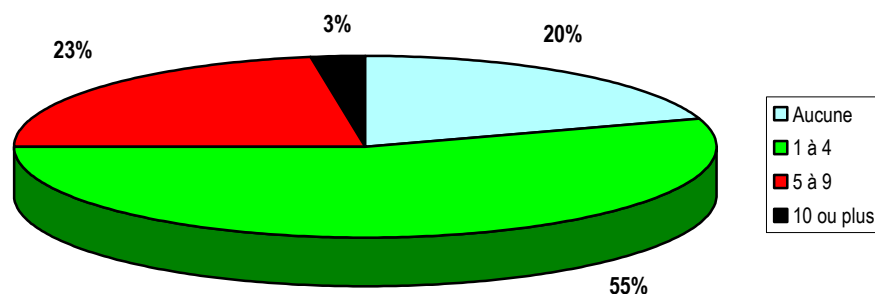


Figure 2 : Nombre de machines distributrices disponibles dans les écoles secondaires de la région de la Capitale nationale, selon les répondants des écoles

Les répondants des écoles ont identifié les aliments et boissons principalement retrouvés dans les machines distributrices de l'école. La figure 3 présente leurs réponses. Les boissons gazeuses ou à saveur de fruits, ainsi que les jus de fruits ou de légumes sont les produits le plus fréquemment mentionnés par les répondants. Les chocolats, bonbons et gommes à mâcher s'y retrouvent également dans plusieurs cas. Des croustilles ou des muffins et galettes se retrouvent dans environ le quart des écoles.

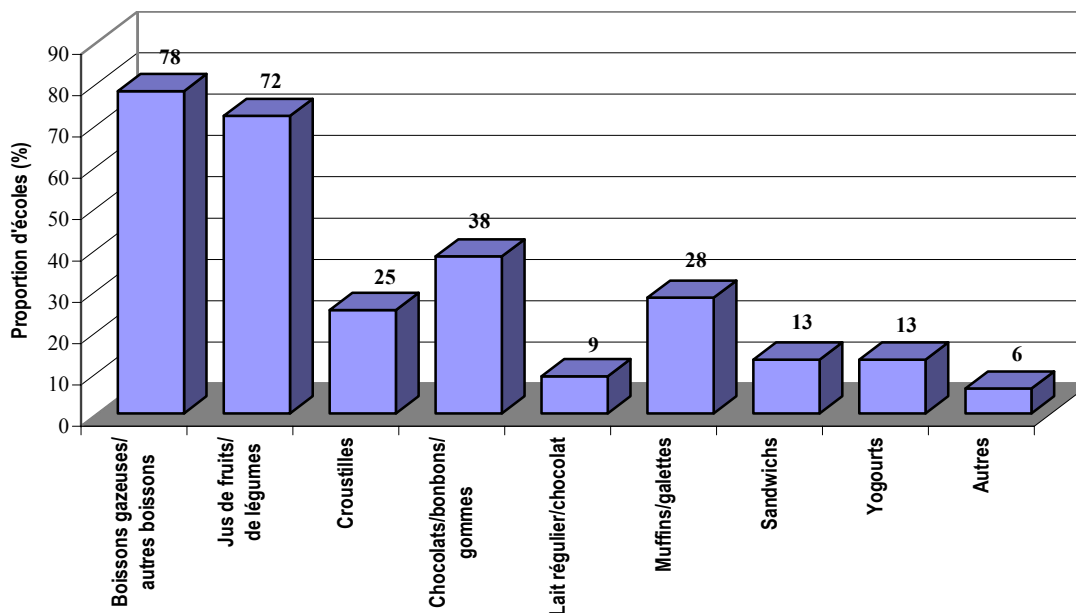


Figure 3: Contenu des machines distributrices dans les écoles secondaires de la région de la Capitale nationale, selon les répondants des écoles

Des machines distributrices sont présentes dans trois des six écoles visitées. Les machines de l'une des écoles contiennent des boissons seulement, alors que les machines des deux autres écoles contiennent aussi des aliments solides. Dans le cas des boissons, on retrouve des boissons à saveur de fruits, des boissons gazeuses, des boissons d'effort, du thé glacé et de l'eau. Aucune machine dans les écoles visitées n'offre la possibilité d'acheter du jus de fruits pur à 100 % ou du jus de légumes. Quant aux aliments solides, croustilles et autres grignotises salées, gâteaux et chocolat sont majoritairement offerts dans les machines. Certains aliments retrouvés dans quelques machines peuvent être considérés plus avantageux d'un point de vue nutritif, tels que des grignotises « Méli-Mélo® », des craquelins au fromage, des galettes à l'avoine. Les jeunes sont conscients de la piètre qualité des choix qui s'offrent à eux puisque près de la moitié (46 %) des groupes de jeunes questionnés dans ces trois écoles ont mentionné que ces machines nuisent à leur alimentation.

Plus de la moitié (59 %) des parents interrogés au sujet des machines distributrices avouent ne pas être au courant de la présence ou non de machines à l'école de leur enfant, ou encore, certains d'entre eux ont répondu à la question alors qu'aucune machine n'est disponible à l'école de leur enfant. Quoi qu'il en soit, la moitié des parents (51 %) jugent qu'il est plus ou moins acceptable de retrouver des aliments et boissons peu nutritifs dans les machines distributrices à l'école, et 21 % jugent que la présence d'aliments peu nutritifs n'est pas du tout acceptable.

Des parents d'enfants des niveaux primaire et secondaire ont ajouté en commentaire que le milieu scolaire devrait offrir davantage d'aliments nutritifs et moins d'aliments « camelote » et ce, tant à la cafétéria que dans les machines distributrices.

## **5.2 POLITIQUES ALIMENTAIRES**

### **5.2.1 Politique au regard des collations dans les écoles primaires**

Dans les écoles de niveau primaire, l'existence d'une politique pour les collations prises à l'école est mentionnée par 93 % des répondants des écoles. La figure 4 présente les aliments permis à l'heure de la collation, selon les répondants des écoles interrogés à ce sujet.

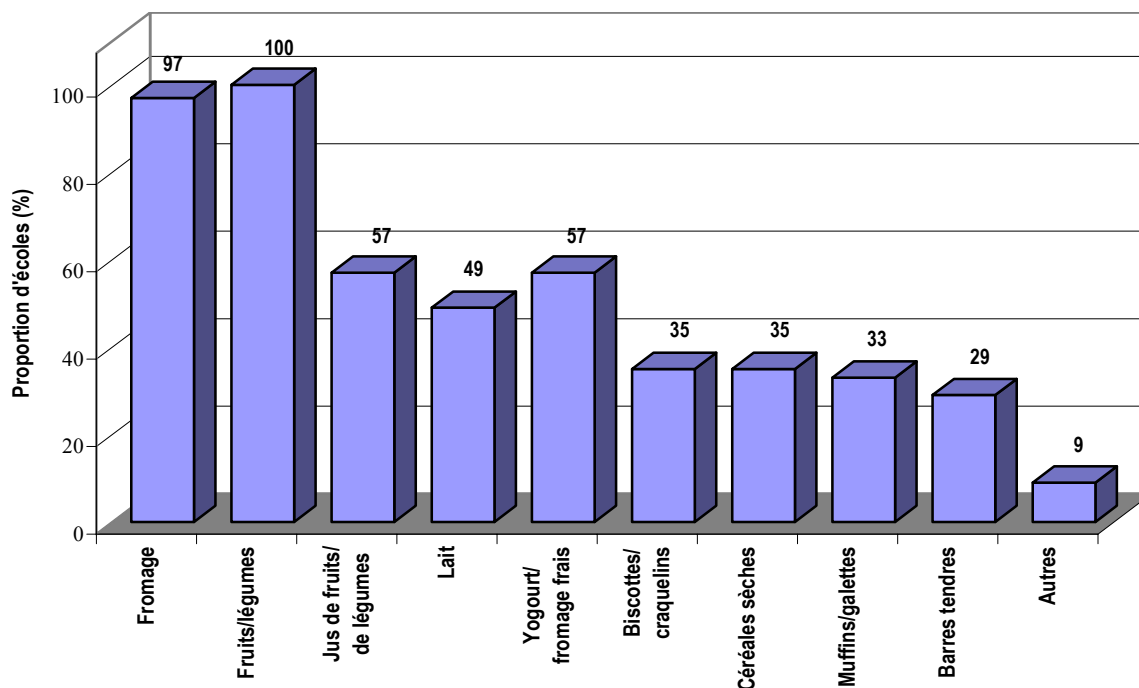


Figure 4 : Aliments permis aux collations dans les écoles primaires de la région de la Capitale nationale, selon les répondants des écoles

Les fruits et légumes et le fromage sont les collations privilégiées. Les jus, le lait et le yogourt sont également permis dans plus de la moitié des cas. Quelques milieux autorisent les biscottes et craquelins, les céréales, les muffins et galettes et les barres tendres. Des parents interrogés trouvent que le choix des collations est trop restrictif. L'interdiction de certains aliments nutritifs est de plus questionnée. Le risque que les enfants ne veuillent plus consommer les aliments permis a été évoqué par des parents et des responsables du service de garde.

### 5.2.2 Politique au regard du repas du midi

Selon les répondants des écoles primaires, la grande majorité de celles-ci disposent d'une politique alimentaire pour le repas du midi, le plus souvent instaurée par l'école ou le service de garde (70 %). Une petite proportion de répondants, soit 10 %, affirment que la politique a été instaurée par la commission scolaire. La politique s'applique pour le service de traiteur ou pour la production de repas par des employés de l'école, selon 74 % des répondants, et pour les lunchs apportés de la maison par les élèves, selon 80 % des répondants.

Les élèves du secondaire ont accès à des machines distributrices, à une coop étudiante ou à des aliments et boissons disponibles à la cafétéria en dehors de l'heure du midi. La notion de politique alimentaire, dans ce cas, vise non seulement le repas du midi, mais bien toutes les occasions où les élèves peuvent consommer ou se procurer de la nourriture à l'école. Les écoles secondaires disposant d'une politique alimentaire sont nettement moins nombreuses que les écoles primaires. En effet, seulement 32 % des répondants ont mentionné

l'existence d'une telle politique. Parmi eux, la moitié (54 %) pensent que la politique en place a été instaurée par l'école, et 38 % croient qu'elle vient de la commission scolaire. Tous les répondants des écoles secondaires ayant une politique précisent qu'elle est appliquée au service de traiteur (production sur place ou non) ou à la production de repas sur place par des employés de l'école. La politique n'est pratiquement jamais appliquée aux lunches des élèves.

La consommation d'aliments peu nutritifs est autorisée dans les écoles de la région. La figure 5 montre en effet que les boissons à saveur de fruits, les boissons gazeuses, les pâtisseries, les frites et les croustilles sont des aliments permis dans 50 % ou plus des cas au secondaire. En ce qui concerne les écoles primaires, la présence de boissons à saveur de fruits et de pâtisseries dans plus de 50 % des cas est à souligner. Par ailleurs, la consommation de boissons gazeuses, de croustilles ou autres grignotises salées et de chocolat et bonbons n'y est en général pas autorisée.

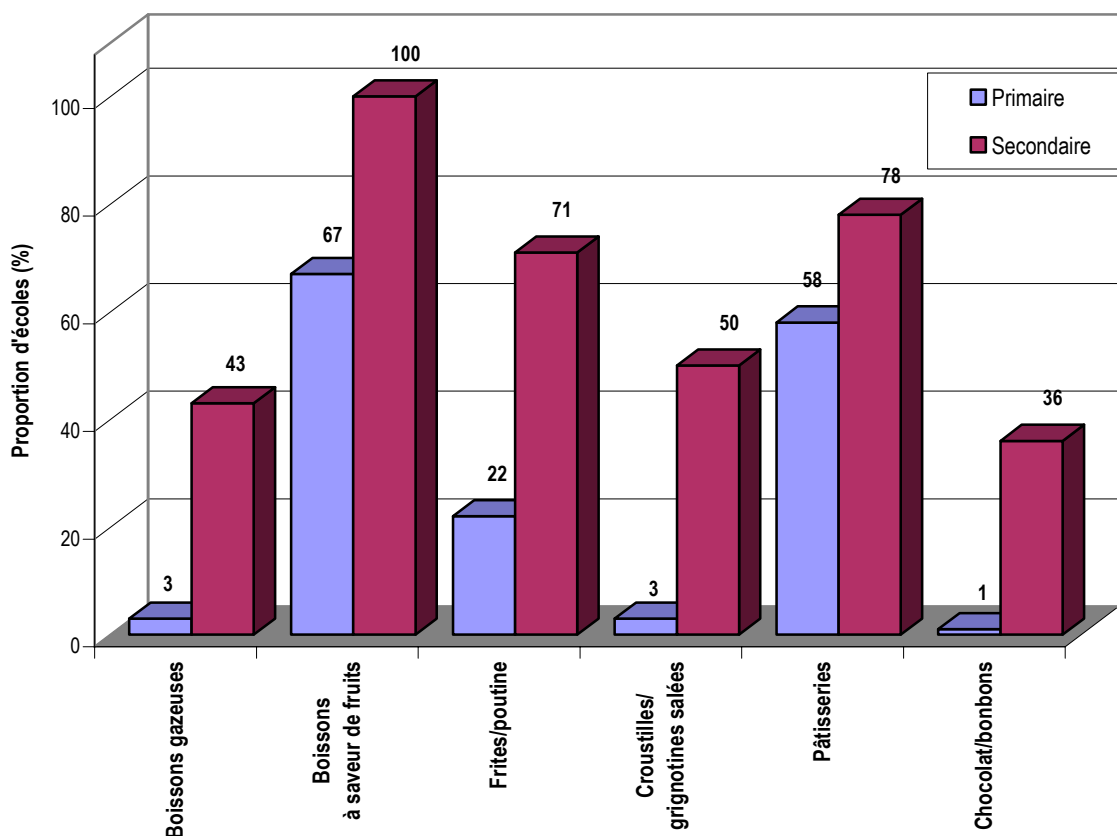


Figure 5: Aliments permis dans les écoles de la région de la Capitale nationale ayant une politique alimentaire, selon les répondants des écoles

### 5.2.3 Politique au regard des allergies alimentaires

Tous les répondants des écoles primaires disent avoir instauré une politique sur les allergies alimentaires. Au secondaire, 82 % des écoles disposent d'une telle politique. Les mesures prévues par la politique semblent plus complètes dans les écoles primaires que dans les écoles secondaires, puisque des proportions plus élevées de répondants du primaire ont répondu par l'affirmative aux différents énoncés du questionnaire (voir le tableau 2).

*Tableau 2*

*Nature des mesures prévues pour les allergies alimentaires, selon les répondants des écoles<sup>1</sup>*

<b>Nature des mesures</b>	<b>Écoles primaires %</b>	<b>Écoles secondaires %</b>
Protocole d'intervention d'urgence en cas de réaction allergique	94	78
Formation à jour du personnel	88	75
Menu adapté pour l'ensemble des enfants ou menu différent pour les enfants allergiques	30	13
Interdiction de certains aliments dans l'école	79	22
Places assignées pour les repas	23	3
Affichage ou identification des noms ou des photos d'élèves allergiques	86	59
EPIPEN disponible	4	3
Informations diverses	1	13
Autres	1	6

1. Pourcentage calculé selon le nombre total d'écoles ayant répondu à cette question (primaire = 137, secondaire = 32).

### 5.2.4 Politiques alimentaires et rôle des commissions scolaires

Le tableau suivant dresse une liste des principaux rôles et caractéristiques de chaque commission scolaire de la région à l'égard de l'alimentation.

**Tableau 3**

**Rôles et caractéristiques de chaque commission scolaire à l'égard de l'alimentation**

<p><b>CS 1</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une politique alimentaire est établie pour l'ensemble des écoles secondaires de son territoire.</li> <li>• Les directions d'école sont responsables de l'application de la politique et elles ont l'obligation de s'y conformer.</li> <li>• Un certain suivi est effectué afin de s'assurer du respect de la politique alimentaire établie.</li> <li>• Les exigences de la politique à l'égard des aliments et des repas sont essentiellement les suivantes :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le service alimentaire doit offrir des aliments de qualité appartenant aux groupes alimentaires du Guide alimentaire canadien (GAC).</li> <li>○ Le menu du jour doit contenir des aliments des quatre groupes alimentaires du GAC.</li> <li>○ Le spécial étudiant doit contenir des aliments d'au moins trois des quatre groupes alimentaires du GAC.</li> <li>○ Les aliments nutritifs (produits laitiers surtout) sont vendus au prix le plus bas possible.</li> <li>○ Certains aliments ne peuvent être disponibles dans les écoles :                 <ul style="list-style-type: none"> <li>– ceux à haute teneur en gras (beignes, pâtisseries, croustilles, aliments cuits en grande friture) ;</li> <li>– ceux concentrés en sucre (friandises, chocolat, biscuits commerciaux, eau glacée aromatisée, boissons gazeuses, céréales enrobées de sucre, arachides et noix enrobées de chocolat, gomme à mâcher) ;</li> <li>– ceux à haute teneur en sel (arachides et noix salées, bretzel).</li> </ul> </li> <li>○ Les frites sont tolérées deux fois par semaine au maximum.</li> <li>○ Des règles relatives aux allergies alimentaires sont spécifiées.</li> </ul> </li> <li>• La commission scolaire est responsable des appels d'offres faits auprès des concessionnaires (autant au primaire qu'au secondaire).</li> <li>• Les prix des aliments offerts sont uniformes dans toutes les écoles.</li> <li>• Un document d'orientation à propos de l'alimentation a été produit par la commission scolaire pour les écoles primaires. Les aliments et repas offerts au service de garde des écoles doivent être choisis selon les règles énoncées dans ce document.</li> </ul>
<p><b>CS 2</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des orientations générales sur l'alimentation sont proposées par la commission scolaire dans les documents pour les appels d'offres faits auprès des concessionnaires concernant les écoles secondaires.</li> <li>• Les directions d'école sont libres de respecter ou non ces orientations.</li> <li>• Aucun suivi dans les écoles n'est effectué par la commission scolaire.</li> <li>• Des règles s'appliquent cependant à toutes les écoles :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ En général, pour certains aliments, les choix nutritifs sont vendus à un prix plus bas que les choix non nutritifs (ex. : lait moins cher que boissons gazeuses).</li> <li>○ Les frites doivent être offertes au maximum quatre fois par semaine.</li> </ul> </li> <li>• Chaque direction d'école est libre de décider de ce qu'elle veut offrir au menu. Le menu et les prix des aliments sont décidés par un comité formé de personnes de l'école et de la commission scolaire. Ils peuvent varier d'une école à une autre. Le prix du menu du jour est cependant uniforme dans toutes les écoles.</li> <li>• En matière d'alimentation, la commission scolaire n'intervient pas dans les écoles primaires.</li> </ul>
<p><b>CS 3</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Des orientations générales sur l'alimentation sont proposées par la commission scolaire dans les documents pour les appels d'offres faits auprès des concessionnaires concernant les écoles secondaires.</li> <li>• La commission scolaire ne restreint aucunement elle-même la disponibilité d'aliments peu nutritifs dans ses écoles, mais plusieurs directeurs d'école auraient décidé de restreindre l'offre de certains aliments moins nutritifs (ex. : frites et poutine).</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Un document d'appels d'offres spécifie ce que le concessionnaire doit fournir. Certains points sont intéressants sur le plan de la nutrition :             <ul style="list-style-type: none"> <li>◦ Le menu du jour et le spécial étudiant doivent contenir des aliments d'au moins trois des quatre groupes du GAC.</li> <li>◦ Un comptoir à salades doit être offert dans les écoles.</li> </ul> </li> <li>• Aucun suivi dans les écoles n'est effectué.</li> <li>• Les prix des aliments est en général uniforme dans les écoles.</li> <li>• Un comité a récemment été formé et tente actuellement de faire consensus à l'égard de l'alimentation dans les écoles de la commission scolaire. Un projet de politique alimentaire pourrait faire partie des projets futurs.</li> <li>• La commission scolaire s'occupera dorénavant des appels d'offres faits auprès des concessionnaires pour les services de garde des écoles primaires.</li> </ul>
<b>CS 4</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Outre l'existence d'une page d'orientations, la commission scolaire n'intervient pas de façon notable en matière d'alimentation dans ses écoles.</li> <li>• La commission scolaire n'est pas non plus responsable des appels d'offres faits auprès des concessionnaires.</li> <li>• Toutefois, la commission scolaire recommande fortement aux directions, autant des écoles primaires que secondaires, de se doter elles-mêmes d'une politique clarifiant leurs exigences quant au service alimentaire fourni aux élèves. Les directions d'école peuvent toutefois compter sur la commission scolaire si elles souhaitent recevoir un certain soutien en vue de l'élaboration de leur politique.</li> <li>• La commission scolaire n'effectue aucun suivi dans les écoles.</li> </ul>
<b>CS 5</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Très peu d'écoles disposent d'un service alimentaire. Des employés de la commission scolaire sont chargés de la cafétéria de l'une des écoles secondaires et approvisionnent deux écoles primaires.</li> <li>• Un document pour les appels d'offres est produit par la commission scolaire pour la seule école secondaire utilisant les services d'un concessionnaire.</li> <li>• Ce document précise certains éléments que doit respecter le sous-traitant. Ainsi la qualité nutritive des repas et aliments, la variété des aliments, le prix de certains aliments essentiels à la santé tels que le lait et les fruits et légumes sont régis par la commission scolaire. La vente de certains aliments est en outre interdite dans cette école (croustilles et autres grignotises salées, bonbons, chocolat).</li> <li>• Le responsable de la cafétéria où travaillent des employés de la commission scolaire n'a pas le pouvoir d'interdire ces aliments, mais limite l'offre de frites à une fois par semaine. Le même menu est offert aux deux écoles primaires desservies et à l'école secondaire.</li> </ul>
<b>CS 6</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aucun document n'est disponible relativement à l'alimentation dans ses écoles.</li> <li>• La commission scolaire serait toutefois intéressée par l'adoption d'une politique alimentaire.</li> </ul>

Les documents (politique ou orientations) émis par les commissions scolaires au regard de l'alimentation concernent surtout les écoles secondaires. La commission scolaire 1 est la seule à avoir adopté une politique alimentaire pour l'ensemble de ses écoles et applique un suivi plus étroit à cet égard. En général, donc, les directions d'école doivent elles-mêmes implanter des règles relatives aux aliments offerts dans leur milieu si elles le désirent. Quelques commissions scolaires ont quand même certaines exigences que doivent respecter les directions d'école sans qu'une politique formelle soit en vigueur (par exemple, une journée sans frites à la commission scolaire 2). Dans le cas de la majorité des responsables des commissions scolaires interrogés, leur rôle par rapport aux questions alimentaires se résume à du soutien apporté aux écoles, en cas de besoin. La plupart sont toutefois responsables des appels d'offres effectués auprès des concessionnaires.

Les concessionnaires et les responsables des commissions scolaires interrogés soulignent certaines difficultés dans le contexte du contrat qui les lie. Selon quelques responsables de



commissions scolaires, les concessionnaires considèrent en général comme contraignantes les politiques ou règles imposées par les commissions scolaires (lorsqu'il en existe), et les responsables des commissions scolaires trouvent difficile de devoir leur rappeler constamment le contexte d'éducation dans lequel les jeunes évoluent pour justifier le maintien de la qualité de l'alimentation dans leurs écoles. Plusieurs ont aussi évoqué la question de la rentabilité. D'un autre côté, le fait que les élèves soient peu sensibilisés à la saine alimentation et réclament que leurs aliments préférés leur soient offerts inciterait les commissions scolaires à être moins exigeantes envers les fournisseurs de services alimentaires. De leur côté, des traiteurs mettent en évidence la difficulté d'offrir des repas sains et appétissants avec peu de moyens financiers, les exigences des commissions scolaires ou des écoles, et les demandes et critiques des élèves (du secondaire surtout) qui semblent peu sensibilisés à la saine alimentation.

En ce qui concerne l'interdiction ou non d'afficher de la publicité relative à des produits alimentaires dans les écoles, quatre des répondants des commissions scolaires ont affirmé interdire la publicité de produits ayant une pauvre valeur nutritive (aliments « camelote ») ou n'étant pas en accord avec la politique établie. Toutefois, l'une de ces commissions scolaires a convenu d'une entente pour une commandite d'une multinationale produisant principalement des boissons gazeuses et des boissons à saveur de fruits. Les écoles de cette commission scolaire qui disposent de machines distributrices sont donc dans l'obligation de ne vendre que des boissons fabriquées par cette compagnie. La commission scolaire ayant instauré une politique alimentaire plus globale affirme quant à elle ne jamais s'associer, pour des commandites, à des produits qui ne cadrent pas avec sa politique. Les deux autres commissions scolaires n'ont établi aucune règle relative à la publicité et aux commandites pour l'ensemble de leurs écoles.

Pour toutes les commissions scolaires ayant fourni un exemple de politique alimentaire (ou document d'orientations) appliquée dans l'une ou plusieurs de leurs écoles, l'hygiène et la salubrité relativement au personnel des services alimentaires et aux aliments semblent prioritaires.

#### ➤ **Application de la politique alimentaire dans des écoles secondaires**

Les quelques visites effectuées dans les écoles ont permis de comparer les observations concernant les aliments offerts avec les orientations ou politiques en vigueur. Deux écoles de la seule commission scolaire ayant instauré une politique alimentaire pour l'ensemble de ses écoles ont été visitées. Dans les deux établissements, des aliments non permis par la politique en vigueur étaient offerts. L'une des deux écoles ne respectait pas du tout la politique établie. En effet, plusieurs machines distributrices s'y trouvaient, et leur contenu était exclusivement composé d'aliments et de boissons de type camelote, dont plusieurs sont exclus par la politique (boissons gazeuses, croustilles, chocolat). De plus, on retrouvait des bonbons à la ligne de service. Dans l'autre école, des croustilles et des boissons d'effort étaient vendues alors que la politique les exclut. Bref, un écart entre l'adoption d'une politique alimentaire et son application a été constaté.

### **5.2.5 Soutien alimentaire**

Les répondants des écoles mentionnent l'existence d'une certaine forme de soutien alimentaire offerte aux élèves dans 18 % des écoles primaires et dans 30 % des écoles

secondaires. La proportion d'enfants issus de milieux socioéconomiques défavorisés est estimée à 25 % ou plus par 21 % des répondants du primaire, et par 29 % des répondants du secondaire<sup>9</sup>. Pour la majorité des écoles où une forme de soutien alimentaire est offerte, tous les élèves sont ciblés, sans distinction (68 % des répondants du primaire et 58 % du secondaire). Dans les écoles primaires, la distribution de collations et la distribution de lait sont les formes de soutien alimentaire les plus mentionnées (respectivement 43 % et 33 % des mentions). Au secondaire, les repas du midi ont surtout été mentionnés (45 % des mentions). Les déjeuners et les collations sont également assez répandus (23 % des mentions). Dans la plupart des cas, le soutien alimentaire est offert gratuitement (89 % des répondants au primaire et 58 % au secondaire). Dans la majorité des écoles primaires et secondaires (58 %), la direction est responsable du soutien alimentaire. L'infirmière scolaire assume cette responsabilité pour le tiers des écoles secondaires.

Nous avons pu constater de façon plus précise comment peut se traduire l'offre de soutien alimentaire dans une école. En effet, l'une des six écoles secondaires visitées bénéficie de l'aide financière du ministère de l'Éducation du Québec pour être en mesure de fournir du soutien alimentaire aux élèves. Ce soutien alimentaire se traduit par de la soupe toujours gratuite le midi et par des crudités à l'occasion, ainsi que par des déjeuners gratuits. Au cours des entrevues avec les élèves de cette école, tous les groupes interrogés ont affirmé que l'accès à de la soupe et à des déjeuners gratuits les aide à avoir une bonne alimentation à l'école.

Quelques parents ont souligné, à titre de commentaire, l'importance de se préoccuper des enfants mal nourris issus des milieux plus défavorisés en fournissant gratuitement des collations ou des déjeuners, par exemple.

### **5.2.6 Comité de nutrition ou autre comité**

Peu d'écoles possèdent un comité s'occupant des questions relatives à l'alimentation. Seulement 7 % des répondants des écoles primaires et 27 % de ceux du secondaire mentionnent l'existence d'un tel comité. La composition des comités varie d'un milieu à l'autre. Diverses personnes en font partie. Toutefois, au primaire, une plus grande participation des parents est constatée, alors que les élèves y participent au secondaire.

## **5.3 ENVIRONNEMENT EXTERNE**

Au secondaire, la majorité des répondants (76 %) autorisent les élèves à sortir de l'école le midi. Une proportion de 17 % n'accorde toutefois cette permission qu'aux élèves de certains degrés. De plus, les trois quarts des répondants du secondaire ont indiqué la présence de commerces (tels que restaurants, épiceries et dépanneurs), à proximité de l'école, où les

---

9. Ces résultats relatifs au soutien alimentaire ont été présentés à une réunion du Comité intersectoriel de concertation régionale en sécurité alimentaire. Les membres du comité ont jugé que les données de notre enquête sur l'offre de soutien alimentaire des écoles sous-estiment les valeurs réelles. Divers organismes communautaires offrent en effet certaines formes de soutien alimentaire aux écoles. Cela porte à croire par ailleurs que le soutien n'est probablement pas connu de tous les répondants scolaires. L'équipe Pauvreté, Développement social et des communautés de la Direction régionale de la santé publique de Québec poursuivra ce dossier afin d'obtenir les valeurs les plus exactes possible. Ces données seront intégrées à l'ensemble du *Portrait du réseau d'aide alimentaire dans la région* qui devrait être publié au début de l'année 2004.

élèves peuvent acheter des aliments et boissons le midi. Deux traiteurs desservant des écoles secondaires ont d'ailleurs confirmé qu'ils font face à de nombreux concurrents, principalement des restaurants de type « fast food ». Les visites effectuées dans les six écoles secondaires ont permis de constater que les élèves de toutes ces écoles ont effectivement accès à au moins un restaurant, une épicerie ou un dépanneur à quelques minutes de marche seulement de l'école. À proximité de l'une des écoles, jusqu'à six restaurants et deux dépanneurs ont été dénombrés.

## 5.4 ÉDUCATION EN NUTRITION

### 5.4.1 Activités promotionnelles et éducatives

La promotion d'une saine alimentation est une activité intégrée dans la plupart des écoles ayant une politique alimentaire. En effet, 84 % des répondants du primaire et 60 % des répondants du secondaire ont indiqué qu'ils font la promotion de certains aliments sains auprès des élèves.

De même, 66 % des répondants des écoles primaires et 59 % des répondants du secondaire affirment avoir offert, au cours de l'année précédente, certaines activités éducatives liées à l'alimentation. Les activités les plus fréquentes, autant au primaire qu'au secondaire, sont l'enseignement du Guide alimentaire canadien, des ateliers ou cours de cuisine et diverses activités de sensibilisation à la saine alimentation. Le tiers (33 %) des répondants des écoles secondaires indiquent avoir transmis l'information dans le cadre d'un cours. Autant au primaire qu'au secondaire, davantage d'activités sont offertes aux enfants du premier cycle qu'aux plus vieux. Au primaire, les personnes le plus souvent responsables de ces activités sont un enseignant, l'infirmière scolaire, un éducateur ou un responsable du service de garde. Au secondaire, la personne responsable est le plus souvent un enseignant, l'infirmière scolaire ou une spécialiste de la nutrition.

Quant aux parents ayant répondu au questionnaire, la plupart estiment que leur enfant a reçu à l'école assez ou peu d'information sur l'alimentation, et ce, autant au primaire qu'au secondaire (figure 6).

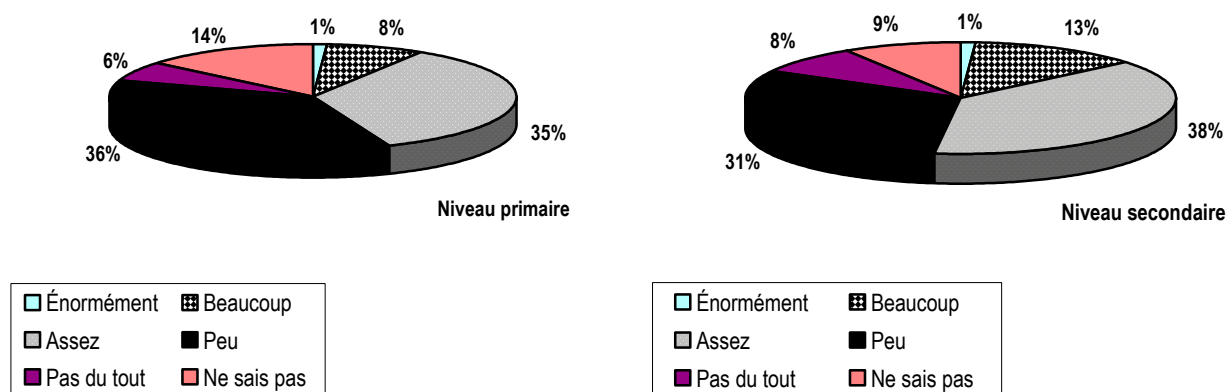


Figure 6 : Perception des parents de la quantité d'information sur l'alimentation reçue par leurs enfants

Les parents considèrent que l'éducation des enfants relativement à l'alimentation est la responsabilité de la famille (36 % des parents pour le primaire comme pour le secondaire), de la famille et de l'école (33 % des parents pour le primaire et 34 % pour le secondaire), ou de la famille, de l'école et du gouvernement (28 % des parents pour le primaire comme pour le secondaire).

Tous les traiteurs interrogés affirment encourager, d'une façon ou d'une autre, les jeunes à bien s'alimenter. La plupart organisent des activités spéciales ou font la promotion de certains aliments dans le cadre du Mois de la nutrition. Tous se disent très sensibilisés à l'importance d'une saine alimentation et s'efforcent de proposer le plus d'aliments sains possible dans leur menu. L'entreprise qui dessert le plus grand nombre d'écoles primaires de la région fait également parvenir de la documentation, des jeux et diverses activités aux responsables des services de garde. Tous les traiteurs interrogés seraient également disposés à apporter certains changements dans le but d'améliorer l'alimentation des enfants. Ceux-ci rappellent cependant la nécessité que toutes les personnes concernées collaborent (direction, enseignants, parents, élèves, service de garde, etc.) et l'importance de la rentabilité financière.

#### 5.4.2 Affichage

Les systèmes de signalisation identifiant les choix plus sains au service alimentaire semblent quasi inexistantes dans les écoles de la région. Seulement un répondant d'une école primaire et quatre du secondaire ont évoqué l'existence d'un tel système dans leur milieu. Par ailleurs, une certaine proportion de répondants (15 % au primaire et 22 % au secondaire) apprécieraient l'implantation de ce type de système dans leur école.

Au cours des visites d'observation dans les écoles, nous avons voulu vérifier si l'on retrouve du matériel sur la saine alimentation dans les environs de la salle à manger ou de la cafétéria de l'école. C'était le cas pour la moitié des écoles visitées seulement. Dans l'une d'elles, on a pu voir une affiche de promotion du lait. Dans une autre, deux petites affiches, traitant de l'importance de la variété et de l'équilibre alimentaires ainsi que des vitamines, étaient affichées près de la ligne de service de la cafétéria. La troisième présentait des affiches du Mois de la nutrition, en plus d'une petite exposition de matériel créé par des élèves et portant sur l'importance du déjeuner. Soulignons que cette école participe au programme *Bien dans sa tête, bien dans sa peau*<sup>10</sup>, et que l'exposition a été réalisée dans le cadre du programme avec la responsable dans cette école, soit l'infirmière scolaire.

---

10. Le programme *Bien dans sa tête, bien dans sa peau* vise à favoriser l'acquisition d'une image corporelle saine, ainsi que des attitudes positives et des comportements sains à l'égard du corps, du poids, de l'alimentation et de l'activité physique.

## 6 COMPOTEMENTS ALIMENTAIRES DES ENFANTS ET FACTEURS INFLUENÇANT LEURS CHOIX

### 6.1 COMPOTEMENTS ALIMENTAIRES

Selon les parents, la consommation d'un dîner comprenant au moins trois des quatre groupes du GAC est plus fréquente chez les enfants du primaire que chez ceux du secondaire, peu importe l'endroit où ils prennent leur repas (figure 7).

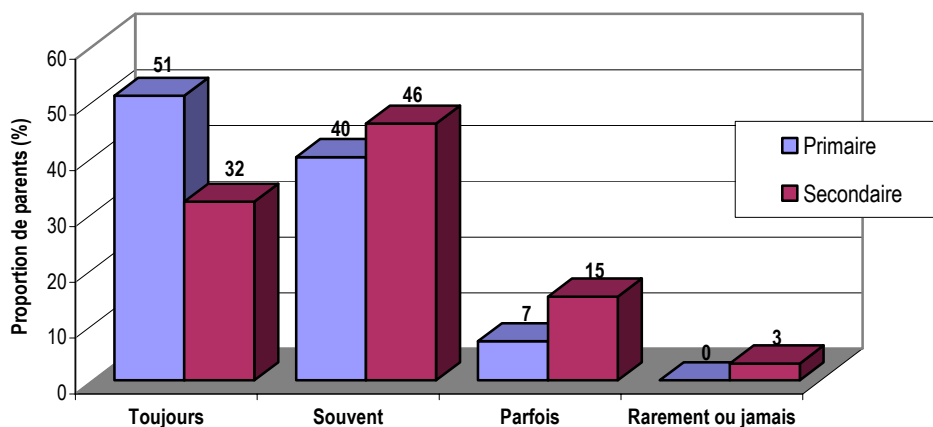


Figure 7: Proportion d'enfants qui consomment un dîner (peu importe l'endroit) comprenant des aliments d'au moins 3 des 4 groupes du GAC, selon les parents interrogés

Un lien entre le niveau de scolarité des parents et la consommation de repas comprenant au moins trois des quatre groupes du GAC a été mis en évidence. En effet, les parents ayant atteint un niveau de scolarité plus élevé (collégial ou universitaire) sont plus nombreux que les autres (scolarité de niveau primaire ou secondaire) à dire que leur enfant consomme toujours des repas comprenant au moins trois des quatre groupes du GAC.

Seulement 15 % des parents interrogés permettent à leur enfant de manger des aliments peu nutritifs plusieurs fois par semaine ; la moitié (51 %) accordent cette permission une fois par semaine et plus du quart (27 %), à chaque mois seulement (à la maison comme à l'école).

La proportion des enfants qui dînent à l'école ou qui retournent manger à la maison (ou chez une autre personne) varie d'une école à l'autre. De façon générale toutefois, selon les réponses des parents, les jeunes du secondaire mangent plus souvent à l'école le midi, comparativement aux enfants du primaire. La plupart des enfants qui dînent à l'école apportent leur lunch de la maison au lieu d'acheter leur repas à l'école, et ce, autant au primaire qu'au secondaire (figure 8).

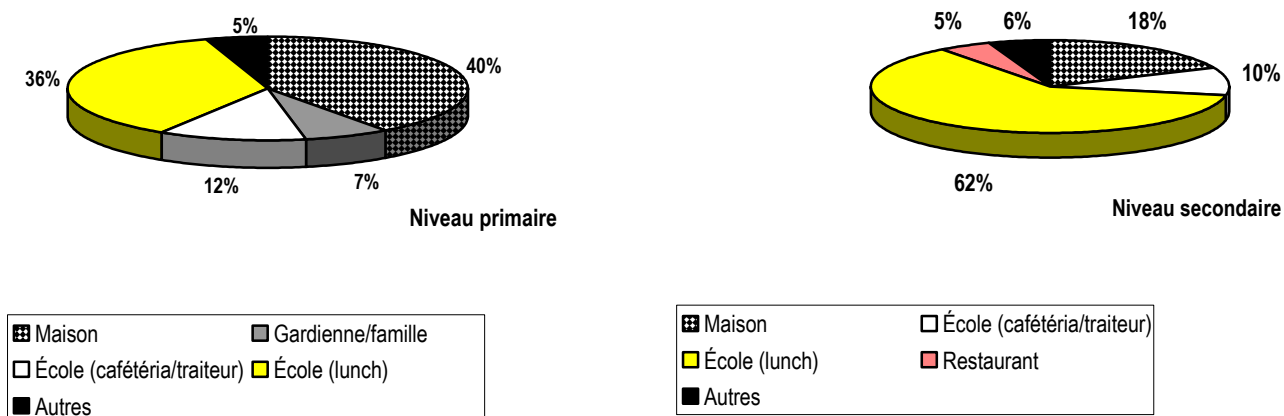


Figure 8 : Endroit où les enfants dînent le plus souvent, selon les parents interrogés

Cette tendance a été confirmée par les répondants des écoles. Au primaire, 39 % des répondants estiment que les élèves dînent à l'école dans une proportion variant entre 25 et 49 %, et 31 % estiment plutôt cette proportion entre 50 et 74 %. Au secondaire, les répondants sont plus partagés. Ils sont 41 % à estimer que 25 à 49 % des élèves dînent à l'école, et 41 %, également, à estimer que ce sont plutôt 75 % et plus des élèves qui y dînent. Les répondants des écoles rapportent aussi que la majorité des élèves qui mangent à l'école le midi apportent leur lunch, et ce, autant au primaire qu'au secondaire (figure 9). Au secondaire, plusieurs élèves auraient par ailleurs l'habitude de compléter leur lunch par l'achat d'aliments à l'école.

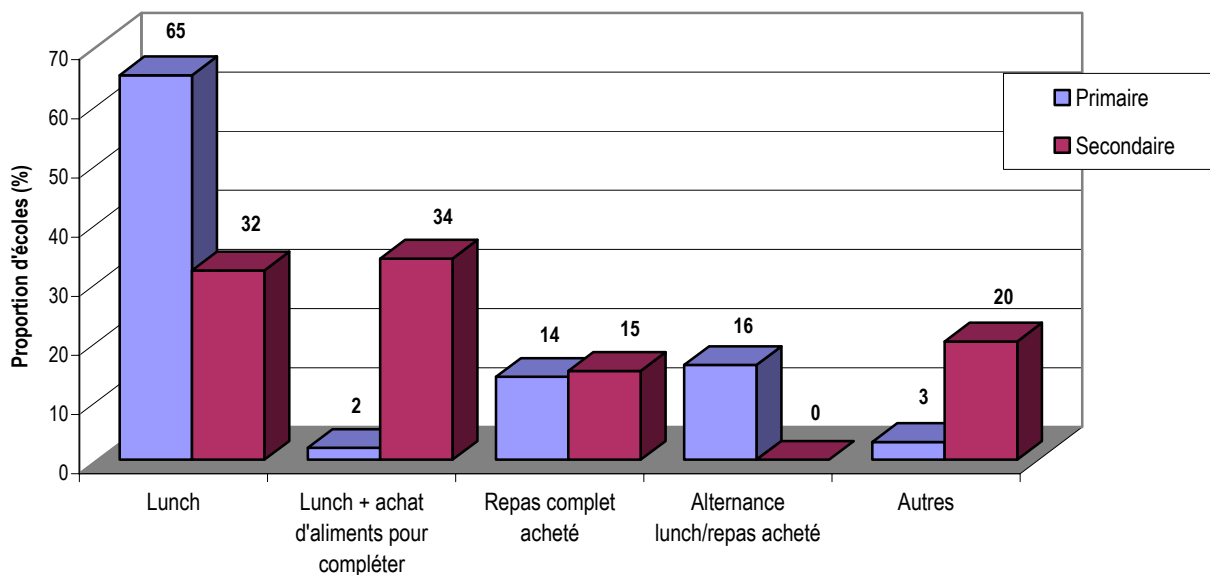


Figure 9: Habitudes de prise de repas de la majorité des élèves qui mangent à l'école, selon les répondants des écoles

Selon les répondants des écoles, tant du primaire que du secondaire, le nombre de repas vendus dans les écoles par jour n'est en général pas très élevé (figure 10).

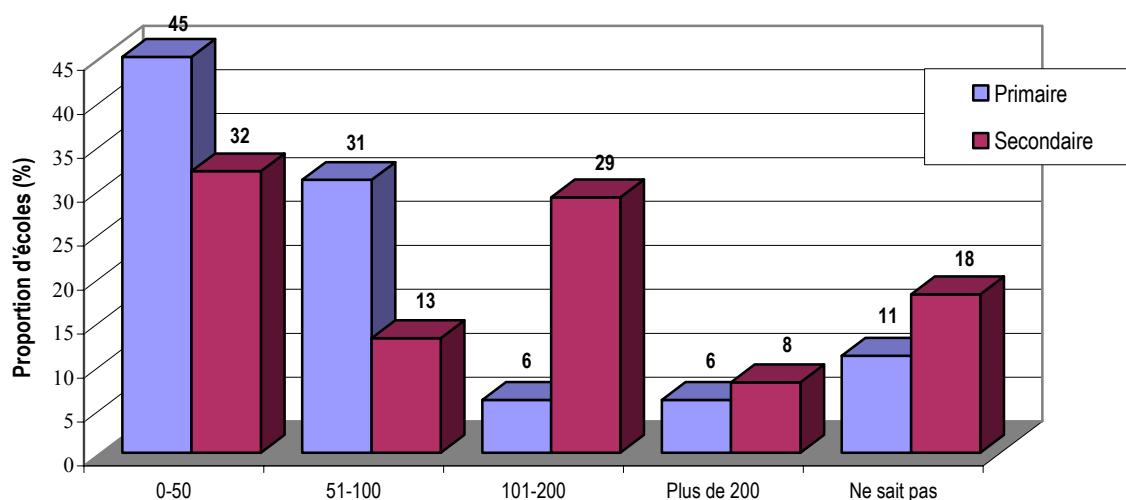


Figure 10: Nombre de repas complets vendus à chaque jour, selon les répondants des écoles

Les traiteurs interrogés ont confirmé que le nombre d'assiettes complètes vendues par jour était peu élevé. Au secondaire, la proportion de jeunes qui achètent leur repas à l'école ne semble pas dépasser 12 %. Un traiteur d'importance dans la région a affirmé que les mets de type « casse-croûte » sont plus populaires que le menu du jour. Au primaire, selon les informations fournies par quelques traiteurs interrogés, la proportion de repas vendus est supérieure dans certains cas (de 11 à 30 %).

Les réponses fournies par les élèves du secondaire confirment celles des traiteurs et des répondants des écoles concernant l'achat de repas le midi. Si peu d'élèves achètent leur repas à l'école, c'est principalement pour les raisons suivantes : 1) le coût plus élevé des repas à l'école par rapport au coût d'un lunch ; 2) la possibilité de choisir ce qu'ils mangent en préparant eux-mêmes leur lunch ; 3) la nourriture qui n'est pas bonne au goût ou qui n'est pas à leur goût ; 4) la nourriture qui est peu nutritive ; 5) le manque de temps pour attendre en file.

La presque totalité des groupes d'élèves (94 %) estiment qu'ils mangent mieux à la maison, en raison de repas plus complets et variés, de plus de repas chauds, de plus d'aliments des quatre groupes du GAC, de moins de repas de type « fast-food » et d'aliments « camelote ». En contrepartie, 45 % des groupes soulignent qu'ils mangent plus de repas vite faits à l'école, soit plus de sandwichs et de repas pré-cuisinés ou surgelés.

## **6.2 FACTEURS INFLUENÇANT LES CHOIX ALIMENTAIRES DES ENFANTS**

### **6.2.1 Préférences alimentaires des enfants**

De tous les groupes interrogés ressortent les mêmes tendances en ce qui concerne les préférences alimentaires des enfants. Des pâtes alimentaires, des fruits et des légumes sont les types d'aliments qu'ont le plus souvent mentionnés les parents. Au secondaire, les aliments de type « fast-food » prennent davantage d'importance.

Plus précisément, selon les parents interrogés, les aliments préférés des enfants du primaire sont principalement des mets à base de pâtes alimentaires, des légumes et des fruits. Les parents d'élèves du secondaire signalent le plus souvent des mets à base de pâtes alimentaires, des viandes (autres que la volaille), des légumes, des fruits, et d'autres produits céréaliers que les pâtes. Selon les parents d'élèves du primaire comme ceux d'élèves du secondaire, les aliments le plus souvent refusés sont des légumes et les poissons et fruits de mer. Quelques parents ont ajouté, en commentaire, qu'ils contrôlaient plus difficilement la qualité de l'alimentation de leur enfant depuis que celui-ci était au secondaire, et ont précisé que leur enfant était très attiré par le « fast-food ».

De leur côté, les traiteurs interrogés rapportent que leurs menus les plus populaires sont les mets à base de pâtes alimentaires, les mets de poulet pané, les mets chinois et la pizza. La personne responsable de l'entreprise qui dessert le plus grand nombre d'écoles a précisé que les desserts plus sucrés, comme les gâteaux et les tartes, n'étaient pas populaires. En ce qui concerne les boissons, les écoles primaires n'autorisent que des boissons nutritives, soit du lait, la plupart du temps, et des jus de fruits, plus rarement. Pour le secondaire, un traiteur considère les boissons à saveur de fruits comme étant les plus populaires, tandis que pour les deux autres traiteurs, ce sont le lait ou le jus.

Au cours des visites dans les écoles secondaires, les responsables de l'étude ont cherché à obtenir, de la part des employés de la cafétéria, le plus d'information possible sur les aliments populaires chez les jeunes. Les personnes interrogées s'entendent sur le fait que la ligne de service est beaucoup plus fréquentée les jours de frites (et de poutine pour certaines écoles). Ces aliments semblent cependant plus populaires chez les garçons que chez les filles, qui préfèrent les salades. Les salades de fruits paraissent également plus populaires chez les filles. Dans certaines écoles, le spaghetti et les galettes de type maison ont également la cote.

Lorsqu'un menu fictif a été présenté à des élèves du secondaire, 35 % ont préféré le spaghetti, 32 % le sous-marin, 17 % le burger de poulet, et 16 % le bœuf aux légumes. Quant au dessert, 65 % des jeunes ont choisi le gâteau au chocolat, comparativement à 35 % qui ont opté pour la salade de fruits. La principale raison invoquée pour justifier leurs choix alimentaires est le bon goût du mets en question. Près de la moitié des groupes interrogés ont toutefois soulevé la notion de repas complet ou bon pour la santé.

Ces résultats concordent avec les observations effectuées, qui ont permis de constater que les mets de type « fast food » sont plutôt populaires auprès des jeunes qui achètent leur repas dans les cafétérias des écoles secondaires. En effet, selon les observations faites dans les six écoles, les frites, la pizza et le spaghetti sont parmi les aliments les plus vendus. D'autres mets sont également très populaires dans certaines écoles, comme le hamburger



de poulet pané, les sous-marins et les salades. Quant aux lunchs apportés par les élèves du secondaire, les observations effectuées laissent croire que plusieurs élèves mangent des sandwichs, des surplus de repas de la maison, des mets surgelés, des plats de nouilles instantanées à réchauffer avec de l'eau bouillante, des salades auxquels s'ajoutent, en guise de complément, des fruits frais ou en conserve, des petits gâteaux emballés, des yogourts, du fromage, des jus de fruits ou de légumes et des boissons à saveur de fruits ou des boissons gazeuses. Les jus de fruits à 100 % purs et les jus de légumes paraissent plus populaires dans les écoles de milieux économiquement plus favorisés, alors que l'on semble retrouver davantage de boissons à saveur de fruits et de boissons gazeuses dans les milieux économiquement moins favorisés.

### 6.2.2 Autres facteurs influençant les choix alimentaires des enfants

Plusieurs parents estiment n'avoir aucun problème concernant l'alimentation de leur enfant. Le manque de temps pour préparer les repas et les lunchs ou pour faire l'épicerie semble la principale barrière à laquelle les autres parents font face, de même que la mauvaise valeur nutritive des aliments que l'enfant désire consommer (tableau 4).

**Tableau 4**  
*Problèmes perçus par les parents concernant l'alimentation de leur enfant*

Problèmes	Élèves du primaire %	Élèves du secondaire %
Aucun problème	37	40
Manque de temps pour préparer les repas et les lunchs ou pour faire l'épicerie	19	24
Mauvaise valeur nutritive des aliments que l'enfant désire (sucreries, « fast food », etc.)	17	13
Coût élevé des aliments	11	6
Influence de la publicité	3	3
Enfant difficile	4	2
Autres et ne sait pas	10	11

Selon les parents interrogés, la principale source d'influence des enfants en matière d'alimentation est l'alimentation des parents eux-mêmes, et ce, autant pour le primaire (44 %) que pour le secondaire (48 %). D'autres sources d'influence ont été relevées, telles que la famille, la publicité ou les amis (figure 11).

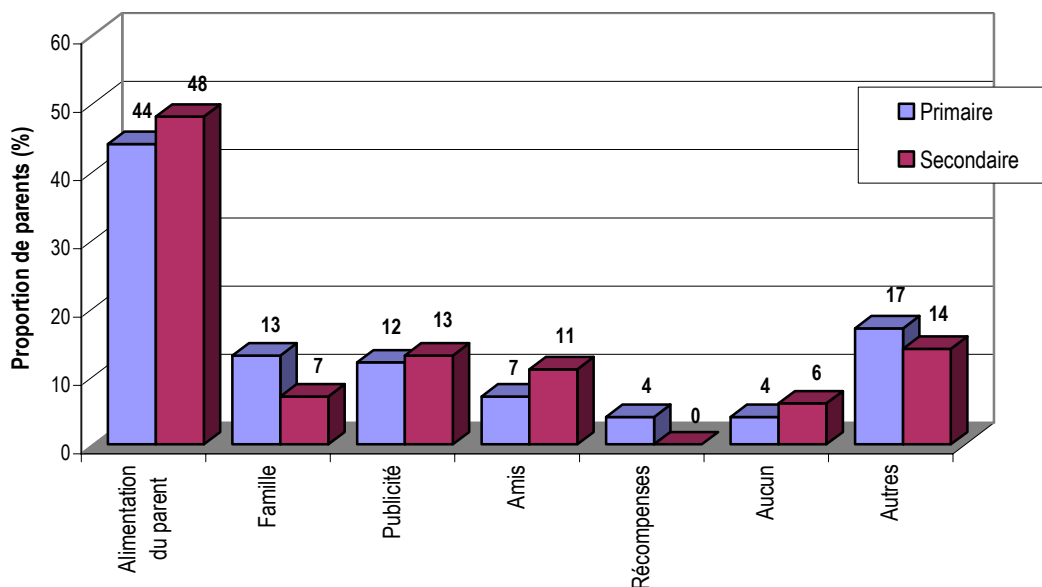


Figure 11: Sources d'influence de l'enfant concernant l'alimentation, selon les parents interrogés

La figure 12 présente la fréquence, à la maison, des discussions relatives à l'alimentation. De façon générale, l'alimentation est un sujet régulièrement abordé dans les discussions à la maison.

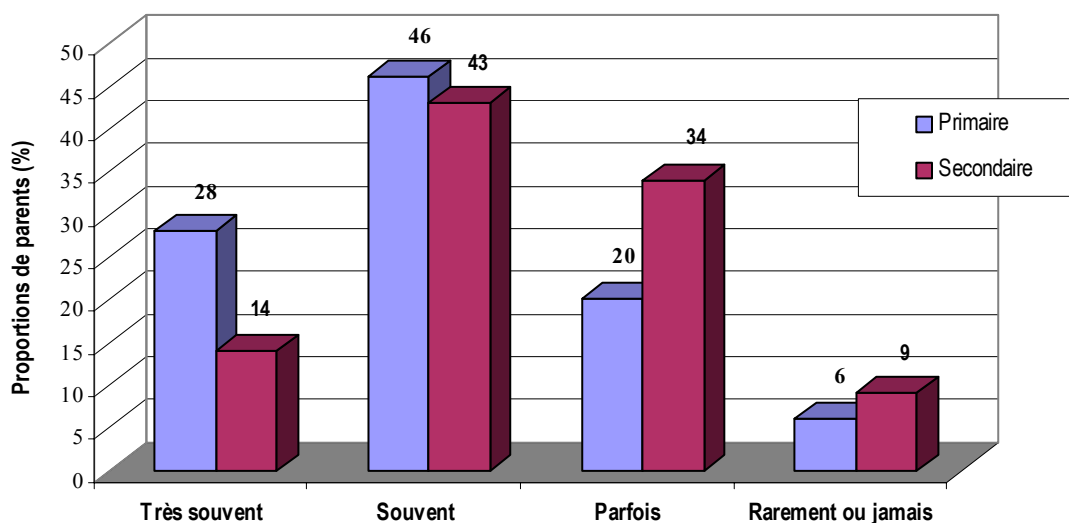


Figure 12: Fréquence des discussions relatives à l'alimentation à la maison, selon les parents interrogés

Respectivement 87 % et 92 % des parents d'élèves du primaire et d'élèves du secondaire sont parfaitement en accord ou en accord avec le fait qu'il existe un lien entre une bonne alimentation et les résultats scolaires. Parmi les commentaires supplémentaires des parents, environ le tiers portaient sur l'importance que l'on devrait accorder à l'alimentation.

Quant aux préoccupations des élèves au regard de l'alimentation, la majorité des répondants scolaires jugent que les enfants ne paraissent pas préoccupés par leur alimentation. Au primaire, des proportions semblables de répondants pensent que l'équilibre alimentaire ou le respect des recommandations du GAC, le manque de nourriture et les troubles de l'alimentation préoccupent les enfants. Au secondaire, près de la moitié des répondants considèrent que les jeunes sont préoccupés par leur poids ou présentent des troubles alimentaires (tableau 5).

**Tableau 5**  
**Perception des principales préoccupations des élèves**  
**concernant l'alimentation, selon les répondants des écoles<sup>1</sup>**

Préoccupations	Écoles primaires %	Écoles secondaires %
Aucune préoccupation	73	59
Sécurité alimentaire (manque de nourriture)	12	5
Troubles alimentaires (préoccupation à l'égard du poids, anorexie, boulimie)	10	49
Équilibre alimentaire ou alimentation qui respecte le Guide alimentaire canadien	15	20
Autres et ne sait pas	5	5

1. Pourcentage calculé selon le nombre total d'écoles ayant répondu à cette question (primaire = 134, secondaire = 41).

Pour leur part, les jeunes du secondaire semblent avoir en général une bonne compréhension de la notion large de saine alimentation. En effet, 86 % des groupes d'élèves interrogés rapportent qu'une alimentation saine peut se définir par le fait de manger chaque jour des aliments de tous les groupes alimentaires du GAC.



## 7 PRIORITÉS D'ACTION POUR LES RÉPONDANTS

En ce qui concerne les priorités d'action en matière d'alimentation, la même question a été posée aux répondants des écoles, aux responsables des commissions scolaires et aux traiteurs (question avec certains choix de réponse proposés). L'ajout d'activités éducatives sur la nutrition constitue la priorité ciblée le plus souvent par les répondants des écoles comme par les traiteurs. La politique sur les allergies alimentaires est aussi fréquemment mentionnée par les répondants des écoles. L'importance de donner plus d'information aux parents a également été mentionnée. Le tableau 6 présente les priorités des répondants des écoles. Du côté des responsables des commissions scolaires, l'ajout d'aide alimentaire, l'intervention dans les services alimentaires et l'ajout d'activités éducatives sont les principales priorités ciblées. Certains d'entre eux soulignent aussi la nécessité du financement des services alimentaires des écoles par le ministère de l'Éducation et de l'ajout de ressources humaines pour s'occuper de ce dossier, ainsi que l'importance pour les commissions scolaires d'instaurer une politique alimentaire uniformisée.

**Tableau 6**

**Actions ou programmes prioritaires liés à l'alimentation à mettre en œuvre, selon les répondants des écoles<sup>1</sup>**

Priorités	Écoles primaires %	Écoles secondaires %
Intervention au niveau du service alimentaire	16	13
Plus d'activités éducatives sur la nutrition	71	80
Plus de programmes d'aide alimentaire	18	13
Politique sur les allergies alimentaires	29	25
Autres	12	11

1. Pourcentage calculé selon le nombre total d'écoles ayant répondu à cette question (primaire = 132, secondaire = 40).

Quant aux jeunes, ils répondent le plus souvent qu'une plus grande offre d'aliments nutritifs et meilleurs au goût, à la cafétéria comme dans les machines distributrices, les aiderait à mieux s'alimenter à l'école. Certains apprécieraient également l'ajout de mets « fast-food santé ».



## **8 FAITS SAILLANTS — PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES DE L'ENVIRONNEMENT ALIMENTAIRE DES ÉCOLES DE LA RÉGION DE LA CAPITALE NATIONALE**

### **8.1 INSTALLATIONS ET DISPONIBILITÉ DES ALIMENTS**

#### **8.1.1 Services alimentaires offerts**

1. La majorité des employés des services alimentaires des écoles sont des employés d'entreprises sous-traitantes.
2. Au primaire, on constate que le service de garde joue un rôle de premier plan dans l'école par rapport aux questions alimentaires.

#### **8.1.2 Locaux et aménagement**

3. Les locaux aménagés pour les repas ne semblent guère poser de problème dans les écoles secondaires. Au primaire, les données recueillies révèlent une certaine insatisfaction, en raison de la non-disponibilité d'un local, de l'aménagement du local disponible ou du manque d'espace dans celui-ci (de 12 % à 19 % des répondants des écoles).
4. Au secondaire, l'ambiance générale des salles à manger suscite des interrogations, principalement parce que l'ambiance ne favorise pas la détente.

#### **8.1.3 Menu et aliments offerts**

##### **➤ Affichage du menu et prix des aliments**

5. Le menu cyclique et les prix des aliments vendus au service alimentaire des écoles secondaires ne sont pas toujours affichés à la cafétéria.
6. Les élèves du secondaire perçoivent que le coût de la nourriture à l'école est élevé.

##### **➤ Aliments offerts**

7. Comparativement aux élèves du secondaire, il semble que ceux du primaire ont accès plus souvent à un dîner comprenant des aliments de trois des quatre groupes du GAC.
8. Plusieurs élèves du secondaire ont critiqué la trop grande quantité d'aliments « camelote » dans leur école. D'ailleurs, les élèves du secondaire ont de toute évidence beaucoup plus facilement accès à ce type d'aliments que ceux du primaire.
9. Dans toutes les écoles secondaires visitées, ainsi que selon les informations fournies par les traiteurs interrogés, les élèves ont toujours la possibilité de se composer un menu santé par l'entremise du service alimentaire de l'école. On

peut supposer qu'il en est de même pour la majorité des autres écoles de la région.

10. Beaucoup de jeunes du secondaire semblent avoir une perception négative de la nourriture offerte à la cafétéria de leur école.

#### **8.1.4 Machines distributrices**

11. Les machines distributrices des écoles secondaires contiennent souvent, et presque exclusivement, des aliments « camelote ». De plus, les jeunes qui fréquentent des écoles dont les machines distributrices contiennent ce type d'aliments pensent que la disponibilité de plus d'aliments sains serait souhaitable.
12. Une proportion importante de groupes de jeunes qui ont accès à l'école à des machines distributrices croient que le contenu de celles-ci nuit à leur alimentation.
13. Une majorité de parents jugent que la présence d'aliments « camelote » dans les machines distributrices des écoles est plus ou moins, ou pas du tout acceptable.

### **8.2 POLITIQUES ALIMENTAIRES**

#### **8.2.1 Politique au regard des collations dans les écoles primaires**

14. La plupart des écoles primaires ont une politique relative aux collations. Dans plusieurs écoles, les collations permises se limitent aux fruits et légumes et au fromage. Plusieurs des parents interrogés trouvent le choix des collations trop restrictif, et ne comprennent pas pourquoi des aliments nutritifs faisant partie des groupes alimentaires permis sont interdits. Selon certains, les enfants ne veulent plus manger les aliments permis, parce qu'ils en mangent trop souvent à la collation.

#### **8.2.2 Politique au regard du repas du midi**

15. Le terme « politique alimentaire » ne semble pas compris de la même façon par tous. De plus, l'origine de cette politique, adoptée par la commission scolaire ou par l'école, ne semble pas toujours claire pour les répondants des écoles.
16. Deux fois moins d'écoles secondaires que d'écoles primaires implantent une politique alimentaire.
17. L'application d'une politique alimentaire pose problème dans les écoles secondaires. Des aliments proscrits par la politique sont en effet offerts à la cafétéria et vendus dans les machines distributrices.
18. Le manque de temps et de ressources au sein des commissions scolaires pose des contraintes au suivi adéquat d'une politique alimentaire instaurée dans les écoles.



### **8.2.3 Politique au regard des allergies alimentaires**

19. La totalité des répondants des écoles primaires ont instauré une politique relative aux allergies alimentaires.
20. Plus des trois quarts des écoles secondaires disposent d'une politique sur les allergies alimentaires.

### **8.2.4 Politiques alimentaires et rôle des commissions scolaires**

21. Une seule commission scolaire a adopté une politique alimentaire.
22. En ce qui concerne l'alimentation, les responsables des commissions scolaires perçoivent que leur rôle en est un de soutien auprès des directions d'école.
23. Au sein des commissions scolaires, la responsabilité du dossier de l'alimentation à l'école est assumée en plus de multiples autres dossiers.

### **8.2.5 Comité de nutrition ou autre comité**

24. Peu d'écoles possèdent un comité ayant la responsabilité de l'alimentation.

## **8.3 ENVIRONNEMENT EXTERNE**

25. On retrouve très souvent un ou plusieurs commerces vendant de la nourriture à proximité des écoles secondaires, ce qui entraîne une situation de concurrence au service alimentaire de ces écoles.
26. Les parents ignorent souvent les caractéristiques de l'environnement alimentaire de l'école fréquentée par leur enfant, et ce constat est particulièrement marqué au secondaire.

## **8.4 ÉDUCATION EN NUTRITION**

27. Tous les traiteurs interrogés sont sensibilisés à l'importance d'une saine alimentation chez les jeunes, particulièrement en milieu scolaire. Par contre, la rentabilité du service alimentaire demeure une préoccupation tout aussi importante.
28. Certains traiteurs ont souligné le manque apparent de sensibilisation à la saine alimentation de différents acteurs, en particulier des élèves. L'engagement des élèves, des parents, de la direction et de toutes les autres personnes concernées demeure, selon eux, essentiel dans la recherche d'améliorations à apporter à l'offre d'aliments dans les écoles.

## **8.5 COMPOTEMENTS ALIMENTAIRES DES ENFANTS ET FACTEURS INFLUENÇANT LEURS CHOIX**

### **8.5.1 Comportements alimentaires**

29. Comparativement aux élèves du secondaire, les enfants du primaire mangent un dîner comprenant des aliments de trois des quatre groupes du GAC plus souvent.
30. La plupart des enfants qui dînent à l'école apportent leur lunch de la maison au lieu d'acheter leur repas à l'école, et ce, autant au primaire qu'au secondaire.
31. Les jeunes du secondaire jugent avoir une alimentation de meilleure qualité au souper à la maison, comparativement à celle du midi à l'école.

### **8.5.2 Facteurs influençant les choix alimentaires des enfants**

#### **➤ Préférences alimentaires des enfants**

32. Parmi les préférences alimentaires des enfants, peu importe le niveau scolaire, les pâtes alimentaires arrivent au premier rang. Les élèves du secondaire se tournent aussi beaucoup vers les aliments de type « fast-food », en particulier la pizza, les frites et la poutine.
33. Selon les commentaires des jeunes, leur principal critère par rapport à la nourriture qu'ils consomment est son goût. Il faut que cela goûte bon !

#### **➤ Autres facteurs influençant les choix alimentaires des enfants**

34. Selon les parents interrogés, la principale source d'influence en matière d'alimentation des enfants est les parents eux-mêmes.
35. Selon une proportion importante des répondants des écoles secondaires, les préoccupations des élèves par rapport à l'alimentation sont liées à la perception de l'image corporelle.
36. Bien qu'une bonne proportion des jeunes associent la notion de saine alimentation aux groupes alimentaires du GAC, plusieurs ne semblent pas préoccupés par l'importance de bien s'alimenter.

## **8.6 PRIORITÉS D'ACTION POUR LES RÉPONDANTS**

37. La majorité des personnes interrogées semblent trouver important d'investir davantage dans des activités éducatives en nutrition auprès des jeunes au sein du milieu scolaire.

## 9 DISCUSSION

Les mesures proposées dans *L'alimentation au Québec : Voies d'action pour le milieu scolaire*, qui datent de 1988 (voir l'introduction), semblent avoir peu perduré dans la région de la Capitale nationale. En effet, une seule commission scolaire a élaboré et applique toujours une politique relative à l'alimentation. De plus, à l'échelle du Québec, on ne dispose pas encore de politique alimentaire ou de programme-cadre en nutrition pour le milieu scolaire.

Les comportements de santé des jeunes, tout comme ceux du reste de la population, sont influencés par des facteurs individuels et par des facteurs environnementaux (Cohen *et al.*, 2000). Ainsi, les comportements alimentaires des jeunes traduisent non seulement des choix individuels basés sur leurs valeurs, leurs connaissances, leur culture, mais sont aussi influencés par l'environnement dans lequel ils évoluent. Or, les résultats de l'étude dressent un portrait qui, à plusieurs égards, devrait nous inciter à revoir nos actions en matière d'alimentation dans le milieu scolaire. Ces résultats sont discutés dans la présente section de façon à faire ressortir les éléments clés sur lesquels doivent être axées les interventions futures.

### 9.1 CARACTÉRISTIQUES DE L'ENVIRONNEMENT DES ÉCOLES

#### 9.1.1 Installations et disponibilité des aliments

À l'école, les jeunes du secondaire se voient offrir beaucoup plus d'aliments de faible valeur nutritionnelle que les enfants du primaire. En outre, les parents des élèves du secondaire ont moins de possibilités de guider les choix alimentaires de leur enfant. Toutefois, il est important de rappeler que, selon les observations effectuées, tout jeune ayant accès à une cafétéria peut s'alimenter sainement à l'école grâce aux choix plus ou moins variés qui s'offrent à lui. Il reste que, pour certains jeunes, il est beaucoup plus tentant de consommer certains aliments peu sains lorsque ceux-ci sont faciles d'accès, puisque présents directement dans le milieu scolaire.

La majorité des employés des services alimentaires des écoles sont à l'emploi d'entreprises sous-traitantes pour qui la rentabilité est essentielle. Au primaire, le service de garde de l'école joue souvent un rôle de premier plan par rapport aux questions alimentaires. Le responsable du service de garde est en effet la personne qui, le plus souvent, s'occupe de la gestion du service alimentaire de l'école ou de la relation d'affaires avec le sous-traitant. Il apparaît donc important de considérer le personnel des services de garde comme des acteurs et des partenaires clés.

Peu de problèmes semblent reliés aux locaux utilisés pour le dîner dans les écoles. Cependant, plusieurs écoles, particulièrement au primaire, doivent utiliser plus d'un local ou encore doivent diviser le groupe de dîneurs pour avoir suffisamment d'espace pour loger tous les enfants. Bien que comportant certains inconvénients, cette situation n'est pas forcément problématique puisqu'elle permet à tous de manger dans un environnement plus calme (moins d'élèves à la fois) et confortable.

Dans la région, 80 % des écoles secondaires possèdent au moins une machine distributrice. Dans la province, 48 % des enfants de 16 ans et 31 % des enfants de 13 ans ont accès à une machine distributrice dans leur école (Institut de la statistique du Québec, 2002). Dans plusieurs des écoles secondaires de la région, les aliments « camelote » vendus dans les machines distributrices s'ajoutent aux aliments du même type offerts à la ligne de service de la cafétéria ou à la coop étudiante. Les informations obtenues de l'ensemble des répondants des écoles divergent toutefois des observations faites dans les écoles secondaires visitées. En effet, la majorité des répondants affirment qu'on retrouve presque autant de boissons gazeuses et à saveur de fruits que de jus de fruits et de légumes dans les machines distributrices. Or, les machines distributrices des trois écoles visitées qui en détiennent proposent essentiellement des boissons non nutritives. Aucun vrai jus n'a donc été vu dans les machines de ces écoles. En ce qui a trait aux aliments, en revanche, les observations concordent avec les affirmations de la majorité des répondants, c'est-à-dire que les machines distributrices contiennent habituellement davantage d'aliments peu nutritifs que d'aliments nutritifs. Une étude réalisée auprès des écoles montréalaises (Côté *et al.*, 2002) révèle pour sa part une présence plus grande d'aliments et de boissons nutritifs dans les machines distributrices. Les auteurs ont cependant constaté, aussi, une grande variation d'une commission scolaire à l'autre quant au contenu de ces machines. L'acceptation de certains aliments est influencée par l'exposition répétée à ceux-ci, ce qui peut les rendre familiers et normaliser leur utilisation (Contento *et al.*, 1995). Ainsi, certains aliments et boissons offerts dans les machines distributrices pourraient être perçus par les jeunes comme des produits de qualité acceptable. De plus, les adolescents sont sensibles aux pressions exercées par la publicité et aux messages prônant la consommation d'aliments de faible valeur nutritive (Lamirande, 1998). Une proportion importante de groupes de jeunes n'en considèrent pas moins les machines distributrices de leur école comme un facteur nuisant à leur alimentation. Plusieurs jeunes sont donc conscients que le contenu des machines distributrices n'est, en général, pas là pour les aider à bien manger. De leur côté, plusieurs parents jugent inacceptable la présence d'aliments « camelote » à l'école. Il y aurait donc place à amélioration et à innovation quant à l'offre d'aliments des machines distributrices des écoles de la région.

Les réponses et commentaires de plusieurs parents interrogés laissent croire qu'ils sont peu renseignés sur l'alimentation de leur enfant à l'école. Malgré le manque de temps souvent invoqué par les parents, il apparaît primordial de susciter leur engagement afin de pouvoir améliorer l'environnement alimentaire dans l'école de leurs enfants. C'est grâce à leur appui que l'école et les enfants auront plus de chance d'apporter certains changements.

### **9.1.2 Politiques**

Cette enquête a permis de constater que le terme « politique » ne semble pas compris de la même façon par tous. Ainsi, certains répondants des écoles ont affirmé ne pas appliquer de politique alimentaire, alors que leur établissement fait partie de la seule commission scolaire ayant adopté une politique alimentaire pour l'ensemble de ses écoles. De plus, l'origine de la politique alimentaire adoptée (commission scolaire ou école) ne semble pas non plus toujours claire.

Dans bon nombre d'écoles primaires, le choix des collations est restreint ; les collations permises se limitent souvent aux fruits et légumes et au fromage. Diverses raisons peuvent expliquer ce fait, telles que le risque de carie dentaire entraîné par la consommation d'aliments sucrés et collants, les allergies alimentaires, la pauvre valeur nutritive de certains

aliments ou les risques de dégâts causés par des aliments ou boissons. Plusieurs parents ainsi que des responsables du service de garde trouvent le choix de collations trop restrictif. Il n'en demeure pas moins que le fait de cibler un certain nombre de groupes alimentaires peut s'avérer une décision judicieuse, du point de vue de la santé. Toutefois, afin de maintenir l'intérêt pour les aliments ciblés, les écoles pourraient améliorer l'application de leur politique, par exemple en offrant la plus grande variété possible à l'intérieur des groupes alimentaires permis. On peut en outre s'interroger sur les mesures interdisant certains aliments à cause des risques de dégâts, alors que ces aliments sont souvent moins dispendieux. C'est le cas, notamment, des compotes de fruits et des yogourts.

Relativement à l'application d'une politique alimentaire, la principale différence entre les écoles primaires et les écoles secondaires tient au fait que moins de contrôle est en général possible au niveau secondaire. Les écoles secondaires apparaissent d'ailleurs, dans l'ensemble, comme des milieux plus permissifs que les écoles primaires. D'ailleurs, comparativement à ceux du primaire, plus de deux fois moins de répondants d'écoles secondaires disent appliquer une politique alimentaire. Il est bien connu que, plus ils vieillissent, plus ils ont besoin d'affirmer leur autonomie, ce qui se traduit dans leurs choix alimentaires. Pour les écoles secondaires, il paraît donc difficile d'instaurer des règles concernant le contenu des boîtes à lunch, et ce, même dans les milieux où les aliments et les boissons vendus par l'établissement sont plus contrôlés.

La majorité des commissions scolaires estiment que leur rôle par rapport aux questions alimentaires se résume à du soutien apporté en cas de besoin, bien que la plupart soient responsables des appels d'offres effectués par les écoles secondaires auprès des concessionnaires. Comme nous l'avons souligné, une seule commission scolaire a adopté une politique alimentaire officielle et fait un suivi plus étroit à cet égard auprès de ses écoles. Les règles proposées dans les politiques alimentaires ou les orientations énoncées dans la région de la Capitale nationale sont similaires à celles instaurées par les commissions scolaires de la région de Montréal (Côté *et al.*, 2002). Toutefois, dans la région de Montréal, une plus grande proportion de commissions scolaires les appliquent vraiment. Les règles précisées dans les politiques varient tout de même d'une commission scolaire à l'autre. La région de Montréal bénéficie cependant de mesures financières spéciales en rapport avec l'indice de défavorisation. L'une d'elles, communément appelée « le Plan Pagé », permet d'offrir aux élèves des écoles de milieux défavorisés le petit déjeuner et un repas chaud le midi à coût réduit. Dans le cadre de cette mesure, une commission scolaire de la région de Montréal a choisi de subventionner une assiette principale avec légumes. La proportion de jeunes qui choisit cette assiette est ainsi beaucoup plus élevée dans cette commission scolaire que dans les autres. Cela apparaît donc comme un incitatif intéressant pour augmenter la consommation de légumes chez les élèves.

La rentabilité des services alimentaires se révèle une préoccupation majeure, et conditionne inévitablement le choix des aliments offerts à l'école. Ainsi, d'après les commentaires de certains traiteurs et responsables des commissions scolaires, il serait utopique de penser que seuls des aliments et des boissons nutritifs pourraient se retrouver dans les cafétérias des écoles secondaires. En fait, tous les traiteurs interrogés semblent très sensibilisés à l'importance d'une saine alimentation chez les jeunes, particulièrement en milieu scolaire. Cependant, la rentabilité du service alimentaire demeure une question primordiale et limite, d'une certaine façon, leur volonté d'améliorer davantage la qualité des aliments offerts. La popularité de la nourriture de type « fast food » auprès des jeunes en général et le manque d'intérêt de ces derniers à essayer de nouveaux mets sont aussi des éléments qui limitent les améliorations souhaitables aux menus.

En ce qui a trait au respect des règles établies, un certain nombre de lacunes ont été constatées. Ainsi, l'analyse des menus de quelques écoles secondaires montre que ceux-ci comportent souvent des boissons à saveur de fruits et des pâtisseries ou desserts très sucrés, et ce, même dans des écoles de la commission scolaire qui a adopté une politique. Le manque de temps et d'argent semble le principal frein à l'amélioration de l'alimentation dans les écoles. Tous les responsables des commissions scolaires s'occupent en effet de nombreux dossiers et manquent de temps pour assurer un suivi adéquat auprès des écoles. Il faut investir temps et argent pour proposer une politique, mais il en faut encore davantage pour en assurer le suivi. Ainsi, dans l'une des écoles de la commission scolaire ayant adopté une politique, des machines distributrices ne contenant que des aliments non nutritifs ont été retrouvés au cours de la visite d'observation. L'interprétation des termes d'une politique alimentaire ou d'un document d'orientations pose d'ailleurs problème. En effet, qu'il s'agisse des intervenants scolaires ou des divers intermédiaires (les traiteurs et leurs employés), l'interprétation des règles établies peut être relativement différente d'une personne à l'autre. Le manque d'information en nutrition peut également être en cause. Par exemple, plusieurs personnes ne savent pas faire la distinction entre un vrai jus de fruits et une boisson à saveur de fruits. De plus, où se situe la limite entre un dessert qui respecte la politique et un autre qui est trop sucré ou trop gras ?

### **9.1.3 Environnement externe**

Les visites d'observation ont permis de constater une forte présence de commerces (restaurants, épicerie ou dépanneurs) à proximité des écoles, qui font concurrence aux cafétérias des écoles. En effet, de nombreux restaurants de type « fast-food » s'implantent à côté des écoles et proposent des spéciaux afin d'attirer les élèves. Un phénomène similaire est constaté dans la région de Montréal (Côté *et al.*, 2002). D'ailleurs, pour plusieurs jeunes, consommer des repas à l'extérieur signifie se divertir et avoir du plaisir (Lamirande, 1998). En revanche, certains répondants des écoles semblent ne pas connaître tous ces endroits fréquentés par les élèves. L'équipe de Montréal (Côté *et al.*, 2002) fait le même constat. Selon Lamirande (1998), la majorité des adolescents qui fréquentent les établissements de restauration rapide se nourrissent principalement de frites, de hamburgers, de pizza, de poulet pané et de sandwiches. Ces repas fournissent souvent beaucoup d'énergie (calories), soit de 33 % à 50 % des besoins quotidiens des adolescents. De plus, les produits laitiers, les légumes et les fruits figurent peu aux menus de ces restaurants.

## **9.2 COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES ET FACTEURS INFLUENÇANT LES CHOIX ALIMENTAIRES DES ENFANTS**

### **9.2.1 Comportements alimentaires**

Les différentes sources d'information concordent sur l'offre de repas comprenant des aliments de 3 des 4 groupes du GAC faite par les écoles. En effet, les parents d'élèves du primaire et les répondants des écoles de ce degré sont plus nombreux à affirmer que les enfants ont accès tous les jours à un dîner comprenant des aliments de trois des quatre groupes du GAC, comparativement aux élèves du secondaire. Certains auteurs ont aussi constaté que l'alimentation des enfants se détériore lorsque ceux-ci passent du primaire au secondaire (Lamirande, 1998 ; King *et al.*, 1999). Ce phénomène pourrait s'expliquer en partie par un plus grand degré d'autonomie des enfants en vieillissant, par une

indépendance face à l'attente parentale, par une plus grande conformité aux pairs, ou encore par un relâchement du contrôle parental en matière d'alimentation (Lamirande, 1998 ; Chapmann, 1994). Pour les adolescents, les aliments ne représentent pas seulement un moyen de combler des besoins nutritionnels ; ils sont aussi une façon de s'exprimer, de socialiser et bien sûr, de se faire plaisir (Lamirande, 1998). En outre, nous le savons, les choix alimentaires des adolescents sont particulièrement influencés par leurs goûts. Ainsi, on connaît bien l'attrait des jeunes pour la saveur du « junk food » (Contento *et al.*, 1988). Les études démontrent que chez les enfants canadiens de 9 à 13 ans, la consommation de boissons gazeuses augmente avec l'âge et est inversement associée à celle de boissons nutritives, comme le lait et les jus de fruits (King *et al.*, 1999). Les jeunes du secondaire ont cependant précisé avoir au souper une alimentation de meilleure qualité qu'au dîner. Le repas du soir est d'ailleurs celui le plus souvent consommé par les jeunes et il est davantage pris à la maison (Lamirande, 1998). On peut donc croire que la présence des parents encourage un apport alimentaire de plus grande qualité.

Les commentaires des différents répondants concordent également quant aux habitudes de prise de repas des jeunes. En effet, selon les répondants, la plupart des enfants qui dînent à l'école apportent leur lunch de la maison, au lieu d'acheter leur repas à l'école. Il ressort d'ailleurs qu'en général, peu de repas sont vendus dans les écoles. De son côté, Lamirande (1998) souligne aussi qu'à l'école, les jeunes se nourrissent principalement d'aliments provenant de la boîte à lunch. Au secondaire, certains facteurs peuvent expliquer en partie les différences entre les écoles quant au nombre de repas vendus. L'accessibilité au transport scolaire permettant aux élèves d'aller dîner à la maison en est un, ainsi que la captivité des élèves à l'heure du dîner. Les élèves pouvant facilement retourner à la maison et ceux ayant le droit de sortir du terrain de l'école le midi sont évidemment plus susceptibles de se tourner vers d'autres alternatives aux repas offerts à l'école.

### **9.2.2 Préférences alimentaires**

Les informations recueillies sur les préférences alimentaires des jeunes concordent elles aussi. Ainsi, selon les parents, les enfants préfèrent les mets à base de pâtes, et le spaghetti s'est avéré le menu fictif choisi par le plus grand nombre d'élèves au cours des rencontres, de même que l'un des menus les plus populaires selon les traiteurs. Ces derniers ont également mentionné le poulet pané et la pizza, ce qui concorde avec les aliments de type « fast-food » choisis par plusieurs jeunes à l'occasion des observations effectuées dans les écoles secondaires. Toutefois, les boissons nutritives, les salades-repas et les salades de fruits sont aussi choisies par plusieurs jeunes.

Les mets principaux les plus populaires à Montréal étaient la pizza, les pâtes alimentaires, les burgers au poulet, les pépites de poulet et le hamburger au bœuf (Côté *et al.*, 2002), ce qui est semblable aux résultats de la région de la Capitale nationale.

### **9.2.3 Autres facteurs qui influencent les choix alimentaires des enfants**

Les élèves du secondaire ont évoqué à maintes reprises le coût de la nourriture à l'école, qu'ils jugent trop élevé. Pourtant, selon la majorité des répondants des écoles, le coût d'un repas complet est inférieur à 4 \$. Peu de gens se prêtent à l'exercice de calculer le coût

véritable d'un lunch apporté de la maison. On peut supposer qu'un lunch comprenant des aliments de tous les groupes alimentaires en quantité suffisante coûte aisément entre 2 \$ et 3 \$. Par ailleurs, les menus du jour offerts dans les écoles peuvent surpasser la valeur nutritive de certains lunches apportés par les jeunes puisque ceux-ci semblent souvent incomplets.

Plusieurs des jeunes interrogés ont également souligné la piètre saveur de la nourriture offerte à l'école. Chez les jeunes, le goût semble en effet la principale motivation à consommer certains types d'aliments (Lamirande, 1998). La mauvaise qualité ou la faible valeur nutritive de la nourriture de l'école a aussi été souvent relevée par les élèves. Ces commentaires semblent cependant venir surtout d'élèves qui ne fréquentent pas la ligne de service de la cafétéria et qui ne paraissent pas connaître, ou qui ne considèrent pas les choix nutritifs également offerts. Car comme nous l'avons déjà précisé, si toutes les écoles visitées offrent des aliments « camelote » en quantité plus ou moins importante, elles proposent toujours au moins un repas complet ayant une bonne valeur nutritive. Les responsables de l'étude ont pu également constater, au cours des visites d'observation, que les menus plus sains paraissaient plutôt appétissants. La majorité des élèves optent cependant pour les aliments de type « fast-food » et le spaghetti, et ces choix influencent peut-être la perception d'élèves qui n'achètent pas souvent de repas à la cafétéria ; ces derniers pourraient être portés à croire qu'il n'existe pas d'autres possibilités plus intéressantes, ou que les autres possibilités ne sont pas bonnes au goût. Quoi qu'il en soit, nombre de jeunes paraissent avoir une perception négative de la nourriture offerte à la cafétéria de leur école et l'opinion des amis, dans ce contexte, semble aussi très importante. D'ailleurs, certains auteurs ont confirmé que l'influence des pairs est très importante à cet âge (Lamirande, 1998 ; Miller et Maropis, 1998). On peut aussi se demander si cette perception ne découle pas d'un manque de connaissances à propos de ce qui est sain et de ce qui l'est moins.

La principale source d'influence quant à l'alimentation des enfants semble être les parents eux-mêmes. De plus, une bonne proportion de ces derniers discutent très souvent d'alimentation avec leur enfant. Le milieu familial est donc une source d'influence importante qui continue de moduler les habitudes alimentaires des enfants et des adolescents (Lamirande, 1998). Selon cette auteure, les parents doivent se sentir concernés par les programmes et les activités qui visent à améliorer les habitudes alimentaires de leurs enfants. On ne doit pas non plus oublier de poursuivre ou de favoriser la sensibilisation des parents en leur fournissant des outils et de l'information relativement aux besoins nutritionnels de leurs enfants.

#### **9.2.4 Connaissances, attitudes et intentions**

Lorsque nous leur avons demandé en quoi consistait pour eux une saine alimentation, une bonne proportion des jeunes ont associé cette notion aux groupes alimentaires du GAC. Cependant, à la lumière de leurs choix alimentaires, force est de constater que certains jeunes ne semblent pas préoccupés par l'importance de bien s'alimenter. Par ailleurs, des jeunes ont précisé ne pas déjeuner ou ne pas dîner, mais ne paraissaient pas faire le lien avec la perte d'énergie qui suit l'omission d'un repas. Selon Lamirande (1998), le dîner et le déjeuner constituent les repas les plus omis par les jeunes. Les principales raisons qu'ils invoquent pour ne pas déjeuner sont le manque de temps et le manque d'appétit (Lamirande, 1998). Bien qu'ils connaissent les principes de la saine alimentation, ils ne semblent donc pas faire de rapport avec le bien-être et la vigilance en classe. Une étude



réalisée à Montréal a établi un lien entre les élèves éprouvant des difficultés scolaires et le déficit en nutriments dans leur régime alimentaire, tels que les protéines, le magnésium, la folacine, le phosphore, le calcium et la vitamine D (Houde-Nadeau, 1991). Il serait donc pertinent d'approfondir ce lien auprès des jeunes afin d'améliorer leur bien-être et leur rendement scolaire.

### **9.3 PRIORITÉS D'ACTION**

Selon une proportion importante de répondants des écoles, il faudrait investir davantage pour des activités d'éducation en nutrition auprès des jeunes. Le manque de ressources financières et humaines apparaît toutefois comme la principale limite à l'amélioration de l'alimentation dans les écoles de la région. À cet égard, la réforme scolaire fournira peut-être au milieu de nouveaux moyens.



## **10 Recommandation**

À la lumière de cette étude, il apparaît souhaitable que l'environnement alimentaire soit sensiblement amélioré dans les écoles de la région de la Capitale nationale. Cette recommandation est du reste en accord avec l'une des activités proposées par le Programme national de santé publique 2003-2012 afin d'atteindre les objectifs portant sur les maladies chroniques et les habitudes de vie (Direction générale de la santé publique du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec, 2003). En effet, le Programme propose une révision de la Politique québécoise en matière de nutrition (1977) et des Orientations en matière d'alimentation dans le milieu scolaire (1988), ainsi que de leur mise en œuvre.



## 11 PISTES DE SOLUTIONS

Les solutions parfaites pour tous n'existent sans doute pas. Chaque milieu étant particulier, la solution permettant d'améliorer l'alimentation à l'école doit être déterminée selon les besoins et les ressources de chacun. Certains éléments peuvent néanmoins faire partie du « plan d'amélioration » des écoles. La présente étude se conclut donc par des propositions de pistes de solutions à l'égard des installations et des aliments disponibles, des politiques alimentaires, de l'environnement externe, de l'éducation en nutrition, des comportements alimentaires et des facteurs influençant les choix alimentaires des enfants.

Certaines des actions proposées peuvent impliquer la nécessité, pour les milieux scolaires, de recourir à des personnes-ressources externes, en collaboration, toutefois, avec l'infirmière ou l'hygiéniste dentaire si elle est présente. Cette personne-ressource peut venir du CLSC, du milieu privé, d'un organisme communautaire ou de la Direction régionale de santé publique.

### 11.1 INSTALLATIONS ET DISPONIBILITÉ DES ALIMENTS

#### 11.1.1 Locaux et aménagement

1. Aux endroits qui s'y prêtent, installer une deuxième ligne de service à la cafétéria, soit une pour les aliments chauds et une pour les aliments froids.
2. Revoir l'ambiance régnant dans la cafétéria à l'heure du dîner. Porter une attention particulière à la décoration, à l'éclairage et à l'intensité de la musique et du bruit.
3. S'assurer que le nombre de fours à micro-ondes est suffisant.
4. Informer les parents et les élèves sur les types de contenants sécuritaires pour la cuisson au four à micro-ondes.

#### 11.1.2 Menu et aliments offerts

##### ➤ Affichage du menu et prix des aliments

5. Afficher clairement le menu du jour, le menu cyclique et les prix des aliments.
6. Réduire le coût des aliments nutritifs, notamment les fruits et les légumes, par rapport à celui des aliments peu nutritifs (lorsque ceux-ci sont permis), autant à la ligne de service de la cafétéria que dans les machines distributrices. On peut alors augmenter le coût des aliments moins nutritifs.

**Exemples :** *Salade de fruits et yogourt vendus significativement moins chers que gâteau ou beigne.*

*Jus 100 % pur vendu significativement moins cher que boisson à saveur de fruits et boisson gazeuse.*

➤ **Aliments offerts**

7. Transmettre de l'information aux acteurs concernés (gestionnaires de services alimentaires et traiteurs, parents, élèves, etc.) sur les critères permettant de distinguer les choix alimentaires nutritifs de ceux qui le sont moins, par exemple, pour distinguer un vrai jus de fruits d'une boisson à saveur de fruits.
8. Susciter une perception positive des aliments nutritifs offerts à la cafétéria de l'école au moyen de dégustations, de réduction du coût pour l'essai d'un nouveau repas, etc.
9. Offrir une plus grande variété de « mets santé vite mangés » (« fast food santé »).

**Exemples :** *Pizza au poulet, au jambon, au bœuf haché, végétarienne, etc.*

*Sous-marin avec jambon, dinde, poulet, pastrami, etc. (sans pepperoni, salami ou simili-viandes)*

*Fajitas, enchiladas, quesadillas, tacos*

*Sandwichs avec pains variés, de blé entier ou multigrains de préférence (pita, kaiser, baguette, ciabatta, etc.)*

*Chili servi dans un petit pain.*

10. Offrir à la cafétéria et à la coop étudiante des compléments de lunchs nutritifs.

**Exemples :** *Soupes et potages de légumes*

*Crudités et salades de légumes*

*Fruits et salades de fruits*

*Muffins et galettes santé*

*Fromage en bâtonnets ou en grains*

*Yogourt, yogourt en tube surgelé, yogourt à boire*

*Lait, nature ou aromatisé*

*Galettes de riz.*

11. Limiter les aliments frits tels que frites et poutine, croquettes de poulet ou poisson pané, à deux fois par semaine. (Dans les milieux où cette règle s'applique, elle semble bien acceptée par les élèves.)
12. Limiter les pâtisseries, tartes et gâteaux très sucrés à deux fois par semaine.
13. Comme alternative au dessert du jour (souvent très sucré), toujours offrir les fruits, la salade de fruits, les desserts à base de fruits ou de lait et le yogourt au même prix que le dessert du jour prévu au menu.
14. Favoriser la vente de cartes à prix avantageux pour des repas complets, exempts de friture, et respectant le Guide alimentaire canadien.
15. Faire connaître aux parents l'environnement alimentaire de leur enfant à l'intérieur de l'école (menu et aliments offerts).

### 11.1.3 Machines distributrices

16. Dans un premier temps, s'assurer qu'au moins le tiers du contenu des machines distributrices soit composé d'aliments nutritifs tels que fruits et légumes, yogourt ou muffins santé. Dans un deuxième temps, viser de la même façon au moins 50 % du contenu des machines distributrices. (Cette règle pourrait également s'appliquer aux aliments vendus par les coops étudiantes.)

**Exemples d'aliments à favoriser :** *Jus de fruits 100 % purs*  
*Yogourt et yogourt à boire*  
*Fruits frais ou en conserve*  
*Mini-carottes*  
*Pommes pré-coupées*  
*Fromage*  
*Craquelins santé*  
*Muffins santé (pas de type gâteau)*  
*Galettes à l'avoine.*

**Exemples d'aliments à limiter :** *Boissons gazeuses et à saveur de fruits*  
*Croustilles régulières*  
*Beignes, pâtisseries et gâteaux de type commercial*  
*Biscuits de type commercial*  
*Chocolat*  
*Bonbons et gomme à mâcher sucrée.*

## 11.2 POLITIQUES ALIMENTAIRES

### 11.2.1 Politique au regard des collations dans les écoles primaires

17. Éviter les politiques trop restrictives pour les collations apportées par les enfants. Éviter entre autres de trop limiter les choix d'aliments nutritifs permis à cause des risques de dégâts. Par ailleurs, plusieurs de ces aliments s'avèrent peu coûteux par rapport aux aliments le plus souvent permis par les politiques plus restrictives (fruits et légumes frais, fromage). La liste suivante propose des collations faisant partie des groupes alimentaires généralement permis dans toutes les écoles (légumes et fruits et produits laitiers) et qui augmenteraient la variété :

*Jus de fruits ou de légumes*  
*Compotes à base de pommes*  
*Salade de fruits et fruits en morceaux en conserve*  
*Yogourt, yogourt à boire, yogourt en tube*  
*Lait nature et aromatisé (des laits de diverses saveurs sont maintenant disponibles en formats individuels et se conservent à température ambiante).*

18. D'autres aliments qui constituent des collations saines et qui permettent de maintenir une bonne santé dentaire peuvent s'ajouter à la liste proposée pour augmenter encore plus la variété et éviter que les enfants ne se lassent de leurs collations.

**Exemples d'aliments :** *Craquelins (type Melba, à grains entiers, de riz, etc.)*  
*Galettes de riz*  
*Pain à grains entiers*  
*Céréales sèches peu ou non sucrées*  
*Muffins et galettes maison peu sucrés.*

19. Afin d'éviter la confusion, établir et transmettre aux parents une liste des collations à favoriser et à éviter en fournissant les raisons qui justifient ces choix. Demander, au besoin, l'aide d'une nutritionniste, d'une technicienne en diététique, de l'hygiéniste dentaire du CLSC ou de l'infirmière scolaire.

### **11.2.2 Politique au regard du repas du midi**

20. Adopter une politique incitative globale qui vise également les lunchs apportés de la maison. Inciter les élèves à apporter des boissons et des aliments les plus nutritifs possible la plupart du temps et à limiter les aliments « camelote » à une ou deux fois par semaine.

### **11.2.3 Politiques alimentaires et rôle des commissions scolaires**

21. Lorsqu'une commission scolaire applique une politique alimentaire, s'assurer que les directions d'école en sont informées et qu'elles en assurent le suivi
22. Lorsqu'aucune politique n'est prévue par la commission scolaire, favoriser l'adoption, par les représentants de l'école, d'orientations claires par rapport à l'alimentation découlant des observations et propositions de ce rapport.
23. Il y aurait lieu de demander un apport financier supplémentaire pour permettre la réduction du coût de certains aliments et repas ou la réalisation de programmes en nutrition.

### **11.2.4 Comité de nutrition ou autre comité**

24. Former un « comité santé » responsable de discuter des questions relatives à l'alimentation à l'école. Y inclure au moins un enseignant, un parent et un élève, la direction, l'infirmière scolaire ou tout autre professionnel de la santé, etc.



### **11.3 ENVIRONNEMENT EXTERNE**

25. Faire connaître aux parents l'environnement alimentaire de leur enfant à proximité de leur école (présence de restaurants, de dépanneurs, etc.).

### **11.4 ÉDUCATION EN NUTRITION**

26. Par des programmes ciblés, amener les jeunes à adopter un comportement favorisant la santé.
27. Sensibiliser les enfants et les enseignants à l'importance de bien s'alimenter au regard des effets des aliments sur le corps humain dans son ensemble (performance physique et intellectuelle, sentiment de bien-être, etc.).
28. Offrir aux parents et aux élèves un atelier sur les lunchs.



## CONCLUSION

L'étude sur la situation environnementale de la nutrition dans les écoles de la région aura permis de recueillir l'opinion de nombreux acteurs gravitant à l'intérieur et autour du monde scolaire. Il en ressort entre autres qu'en matière d'alimentation, chaque école est caractérisée par certaines forces et faiblesses. Pour cette raison, la situation actuelle dans la région est rassurante et préoccupante tout à la fois.

Les personnes du milieu interrogées témoignent de beaucoup de bonne volonté, mais plusieurs obstacles peuvent entraver leur volonté d'agir. Ainsi, le manque généralisé de ressources matérielles et humaines constitue un premier frein de taille à l'amélioration de l'alimentation dans les écoles. De plus, la compétition engendrée par la présence presque systématique de commerces d'alimentation aux environs des écoles secondaires exige réflexion. D'ailleurs, la situation générale de l'alimentation dans les écoles secondaires apparaît plus inquiétante que celle des écoles primaires puisque moins de contrôle y est exercé et que plus d'aliments de mauvaise qualité nutritive s'y retrouvent.

Il ne fait aucun doute que l'environnement alimentaire est un facteur déterminant dans l'alimentation des jeunes, qu'il influe autant positivement que négativement. Notre société doit se pencher sur la question et déterminer ce qui est souhaitable pour nos enfants. Au cœur de cette problématique, les parents, leurs enfants, le réseau scolaire ainsi que les différentes autorités (municipalités et gouvernement) doivent s'engager et se sentir concernés par la qualité de l'alimentation dans les écoles. Les enfants passent à l'école de nombreuses heures chaque semaine. Ce milieu de vie peut donc influencer grandement leur santé selon le genre d'environnement qu'il offre. Pour favoriser une modification durable du comportement alimentaire, il faut intégrer à la fois des interventions dans le programme scolaires même et des actions dans l'environnement pendant de longues périodes tout en y engageant le plus d'acteurs possible.

Les membres du comité consultatif formé pour cette étude ont formulé le souhait que tous les acteurs concernés puissent être informés des résultats de celle-ci. Enfin, les conclusions de cette étude doivent être perçues comme un incitatif à l'amélioration et au dépassement. Rappelons que la clé du succès réside dans la concertation et l'engagement de tous.



## BIBLIOGRAPHIE

BRANEN, L., et J. FLETCHER. « Comparison of College Students' Current Eating Habits and Recollections of Their Childhood Food Practices », *Journal of Nutrition Education*, 1999, vol. 31, n° 6, p. 304-310.

CHAPMANN, G. « Pratiques et préoccupations alimentaires chez les adolescentes », *Le Point INN*, 1994, vol. 9, n° 23, p. 1-4.

COHEN, D.A., R.A. SCRIBNER, et T.A. FARLEY. « A Structural Model of Health Behavior : A Pragmatic Approach to Explain and Influence Health Behaviors at the Population Level », *Preventive Medicine*, 2000, vol. 30, p. 146-154.

CONTENTO, I., G.I. BALCH, Y.L. BRONNER, D.M. PAIGE, S.M., GROSS, L. BISIGNANI, et coll. « The effectiveness of Nutrition Education and Implications for Nutrition Education Policy Programs and Research : A Review of Research », *Journal of Nutrition Education*, 1995, vol. 27, n° 6, p. 277-420.

CONTENTO, I.R., J.L. MICHELA, et C.H. GOLDBERG. « Food choice among adolescents : population segmentation of population », *Journal of Nutrition Education*, 1988, vol. 20, p. 289-298.

CÔTÉ G., V. DÉRY, et L. VANIER. *État de situation de l'environnement alimentaire dans les écoles secondaires de la région de Montréal-Centre*, Régie régionale de la santé et des services sociaux de Montréal-Centre, Direction de santé publique, 2002, 134 p.

DE VRIES H.C., T.P. LUCKER, S.B. CREMERS et M.B. KATAN. « Food choice and caries experience in Dutch teenagers as a function of the level of education of their parents », *European Journal of Clinical Nutrition*, 1990, vol. 44, n° 11, p. 839-846.

Ministère de la Santé et des Services sociaux. *Programme national de santé publique 2003-2012*, MSSS, Direction générale de la santé publique, 2003, 133 p.

Gouvernement du Québec. Département de santé communautaire - Hôpital de l'Enfant-Jésus, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, ministère de l'Éducation et ministère de la Santé et des Services sociaux. *L'alimentation au Québec ; voies d'action pour le milieu scolaire* - Application d'une politique alimentaire en milieu scolaire. Rapport d'évaluation, Québec, 1993, 54 p.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, ministère de l'Éducation et ministère de la Santé et des Services sociaux. *L'alimentation au Québec ; voies d'action pour le milieu scolaire - Document d'orientation*, Québec, Gouvernement du Québec, 1988, 27 p.

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, ministère de l'Éducation et ministère de la Santé et des Services sociaux. *L'alimentation au Québec ; voies d'action pour le milieu scolaire - Guide d'application*, Québec, Gouvernement du Québec, 1990, 64 p.

HOUDE-NADEAU, M. *Problèmes nutritionnels et performance scolaire en milieux défavorisés*, Montréal, Université de Montréal, Département de nutrition, 1991.

Institut de la statistique du Québec. *Enquête sociale et de santé auprès des enfants et des adolescents québécois*, Québec, ISQ, 2002, 497 p.

KING, A.J C., W.F. BOYCE, et M.A. KING. *La santé des jeunes : tendances au Canada : les comportements des jeunes d'âge scolaire*, Genève, Organisation mondiale de la santé, 1999, 110 p.

LAMIRANDE, C. *De l'énergie, j'en mange ! Alimentation à l'adolescence - Information et activités*, Montréal, Chenelière/McGraw-Hill, 1998, 216 p.

MILLER E., et C.G. MAROPIS. « Nutrition and diet related problems », *Archives of Pediatric and Adolescent Medicine*, 1998, vol. 25, p. 193-210.

## **ANNEXE 1**

**Méthodologie :  
description des outils de collecte**





## **QUESTIONNAIRE AUX REPRÉSENTANTS DE LA DIRECTION**

Le questionnaire destiné aux représentants de la direction a été élaboré à l'été 2002. Ce questionnaire comprenait 46 questions, de type objectif pour la plupart. Avant l'envoi de ce questionnaire, deux personnes occupant un poste de direction d'école (une personne au secondaire et une au primaire) ont accepté de le prétester. Ce prétest a permis de préciser certaines questions.

Le questionnaire a été envoyé par la poste à la fin du mois de septembre 2002 dans toutes les écoles publiques et privées du primaire et du secondaire de la région de la Capitale nationale, et ce, après la tenue d'une réunion des directions des commissions scolaires de la région. Une lettre personnalisée expliquant l'étude et une enveloppe-réponse préaffranchie accompagnaient le questionnaire. Plus précisément, 222 envois ont été faits aux directions des écoles des 6 commissions scolaires de la région. Les écoles de formation professionnelle et les centres d'éducation des adultes n'étaient pas ciblés. Au primaire, plusieurs écoles sont des écoles institutionnelles, c'est-à-dire qu'elles comprennent plus d'un bâtiment (pavillon). Elles ont été considérées comme une seule entité lorsqu'une courte distance sépare les pavillons et que le fonctionnement est le même en ce qui concerne l'alimentation (par exemple, lorsqu'un seul service de garde dessert les différents pavillons d'une école). Quinze écoles ont été considérées ainsi. Il restait donc une possibilité de 207 retours de questionnaires.

Une relance auprès de toutes les directions d'école qui n'avaient pas retourné le questionnaire (45 % environ) a été effectuée environ un mois après l'envoi initial. De nombreux appels téléphoniques ont également été faits au fur et à mesure que les questionnaires étaient retournés par les répondants, afin d'obtenir plus de détails ou de clarifier certaines réponses données. Les informations étaient demandées aux répondants eux-mêmes, ou aux secrétaires dans certains cas. Un peu plus du tiers (34 %) des questionnaires retournés ont donné lieu à des appels.

## **Questionnaire aux parents**

Le questionnaire destiné aux parents a également été conçu durant l'été 2002. Ce questionnaire comprenait vingt questions, la plupart de type objectif. Un prétest a été effectué auprès de cinq parents d'élèves du primaire et de trois parents d'élèves du secondaire. Ce prétest a permis la clarification de certaines questions.

La sélection des écoles où des questionnaires aux parents seraient distribués s'est faite en fonction du degré d'enseignement (primaire ou secondaire), du milieu (urbain ou rural) et de l'indice de défavorisation attribué à chaque école. L'indice de défavorisation utilisé est celui établi par le ministère de l'Éducation en 2000-2001. Cet indice, basé sur la proportion des familles à faible revenu, est divisé en dix échelons, 1 étant le niveau le plus favorisé et 10, le niveau le plus défavorisé. Pour cette étude, les dix échelons ont été regroupés en trois catégories (1 à 3, 4 à 6 et 7 à 10) afin de faciliter la détermination des écoles qui seraient choisies. Trois écoles ont été choisies pour chaque regroupement, en s'assurant que des écoles primaires et secondaires de milieux rural et urbain soient représentées. Une demande par téléphone a été faite auprès des directeurs afin d'avoir leur permission et de prendre une entente pour la distribution des questionnaires.

La méthode de distribution des questionnaires aux parents a varié selon les milieux. Dans la majorité des cas toutefois, le directeur les a remis à quelques enseignants de divers degrés

scolaires. On s'est assuré que le même nombre de questionnaires seraient distribués pour chaque degré scolaire. Les professeurs remettaient par la suite un questionnaire aux élèves en leur demandant de le faire remplir par un de leurs parents et de le rapporter à l'école. Au secondaire, certains directeurs ont préféré remettre les questionnaires directement aux parents présents à une réunion. Cette méthode semble moins efficace car très peu des questionnaires ainsi distribués ont été retournés par les parents.

Les questionnaires ont été remplis par les parents entre le début septembre et la mi-novembre. En tout, 1 190 questionnaires (815 au primaire et 375 au secondaire) ont été distribués, dans 10 écoles (7 primaires et 3 secondaires) de 5 commissions scolaires.

## **ENTREVUES AVEC LES REPRÉSENTANTS DES COMMISSIONS SCOLAIRES**

L'étude a été présentée aux commissions scolaires le 26 septembre 2002, au cours d'une rencontre réunissant les directeurs des commissions scolaires de la région de la Capitale nationale, le directeur régional de santé publique de la Capitale nationale et le coordonnateur de l'équipe Habitudes de vie / Maladies chroniques de la Direction régionale de santé publique. À cette occasion, le coordonnateur a demandé aux représentants de chacune des commissions scolaires de désigner la personne qui, au sein de la commission scolaire, serait la mieux placée pour répondre à un questionnaire portant sur l'alimentation dans les écoles. Le questionnaire a été inspiré de celui élaboré par la Direction de la santé publique de Montréal-Centre pour une étude sur l'environnement alimentaire des écoles secondaires montréalaises (Côté *et al.*, 2002) et a été finalisé en novembre 2002. Il comprenait dix-sept questions.

Ce questionnaire a été posté en novembre 2002 aux personnes identifiées, accompagné d'une lettre personnalisée. Cette lettre leur précisait que les informations seraient recueillies au moyen d'une entrevue téléphonique. Ils pouvaient donc d'autant mieux se préparer à l'entrevue que les questions leur étaient parvenues à l'avance. Les personnes ciblées ont été rejointes par téléphone quelques semaines après l'envoi du questionnaire afin de fixer un rendez-vous téléphonique. Les six entrevues téléphoniques ont été réalisées en décembre et janvier.

Pour faciliter la compréhension de ce rapport et conserver l'anonymat des répondants et des commissions scolaires, un numéro a été attribué à chacune des commissions scolaires.

## **ENTREVUES AVEC LES GESTIONNAIRES DE SERVICES ALIMENTAIRES**

Le questionnaire aux gestionnaires de services alimentaires a également été inspiré d'un questionnaire élaboré par la Direction de la santé publique de Montréal-Centre pour l'étude, déjà citée, de Côté *et al.* sur l'environnement alimentaire des écoles secondaires montréalaises. Ce questionnaire comprenait 24 questions et a été finalisé en décembre 2002.

Les gestionnaires de services alimentaires ont été choisis en fonction de la taille de l'entreprise, du milieu (rural, urbain et en banlieue) et du degré d'enseignement (primaire ou secondaire), afin d'avoir un échantillon diversifié d'entreprises. Cinq entreprises ont ainsi

été ciblées. Deux d'entre elles desservent un grand nombre d'écoles situées en milieu urbain : uniquement des écoles primaires pour l'une, et principalement des écoles secondaires pour l'autre. Une autre entreprise qui dessert principalement des écoles primaires en milieu urbain, mais en nombre moindre que la première, a été sollicitée pour répondre au questionnaire. Enfin deux autres services de traiteur, ne faisant affaire chacun qu'avec deux écoles en milieu rural, ont été choisis. Il convient de préciser que les termes « traiteur » et « concessionnaire » utilisés dans ce rapport désignent une entreprise agissant à titre de sous-traitant pour une ou plusieurs écoles. Dans certains milieux, principalement au primaire, le traiteur livre les repas commandés à l'école. Dans les écoles secondaires qui disposent d'une cafétéria, l'entreprise sous-traitante est la plupart du temps présente sur place, et est responsable à la fois de la gestion et de la préparation des repas vendus.

La façon de procéder a été semblable à celle utilisée avec les commissions scolaires. Les personnes-ressources de chacun des traiteurs ont d'abord été rejointes par téléphone afin d'obtenir leur accord pour la participation à l'étude. Le questionnaire leur a par la suite été envoyé par la poste ou par télécopieur afin qu'elles puissent se préparer aux questions qui leur seraient posées au cours d'une entrevue téléphonique. Puisque les traiteurs desservent habituellement plusieurs écoles, nous leur demandions de répondre aux questions en se basant sur une école type. Certaines questions se sont par conséquent avérées plus complexes, surtout pour les traiteurs faisant affaire avec un grand nombre d'écoles. Les entrevues se sont déroulées en janvier et en février 2003.

Comme dans le cas des représentants des commissions scolaires, pour faciliter la compréhension de ce rapport et conserver l'anonymat des répondants et des entreprises, un numéro a été attribué à chacun des services de traiteur.

## **ENTREVUES AVEC DES GROUPES D'ÉLÈVES ET VISITES D'OBSERVATION DANS DES ÉCOLES SECONDAIRES**

Étant donné le jeune âge des élèves du primaire et, par le fait même, leur moindre degré d'autonomie au regard de leur alimentation, seuls des élèves du secondaire ont été interrogés. Une visite d'observation dans chaque école où des élèves seraient interrogés était également prévue en même temps. Six écoles secondaires ont par conséquent été sélectionnées. Les responsables de l'étude se sont assurés que les divers milieux socioéconomiques soient représentés<sup>11</sup>. D'autres critères ont servi au choix des écoles visitées, soit la région (rurale ou urbaine), l'existence ou non d'une politique alimentaire, la présence ou non de machines distributrices, ainsi que la présence ou non de commerces servant à la restauration à proximité de l'école. Ces informations ont été relevées des questionnaires reçus des répondants des écoles. La grille d'entrevue avec les groupes d'élèves et la grille d'observation, également inspirées de l'étude sur l'environnement alimentaire des écoles secondaires montréalaises de Côté *et al.*, ont été élaborées à l'hiver 2003.

---

11. Pour chaque école du réseau public, le ministère de l'Éducation attribue un indice de défavorisation établi selon divers facteurs. Les indices de défavorisation utilisés sont ceux de l'année scolaire 2000-2001, basés sur le seuil de faible revenu. Plus le chiffre est élevé, plus le milieu auquel appartient l'école est considéré comme défavorisé.

Parmi les écoles retenues pour les visites d'observation, l'une est située dans une région plus rurale et les cinq autres, dans un milieu urbain ou en banlieue. Trois de ces six écoles sont considérées comme appartenant à un milieu parmi les plus favorisés (indice de défavorisation 1), une est en milieu moyennement favorisé (indice 5) et deux sont situées dans des secteurs parmi les moins favorisés (indice 8 et indice 10).

Des permissions ont été demandées aux directions des écoles ciblées afin que les responsables de l'étude puissent interroger les jeunes et visiter le service alimentaire à l'heure du dîner. Une date était ainsi fixée à l'avance. Les six écoles ont été visitées en mars 2003. Les responsables de l'étude commençaient les visites dans les écoles en remplissant la majeure partie de la grille d'observation. Lorsque les élèves étaient libérés de leur cours et rejoignaient la salle à manger, les responsables de l'étude demandaient à de petits groupes d'élèves pris au hasard la permission de les interroger. L'une interrogeait les élèves, alors que l'autre notait leurs réponses. Puisque plusieurs élèves étaient interrogés à la fois, un même élément de réponse n'était comptabilisé qu'une seule fois pour chaque groupe. Une stagiaire en nutrition a participé à la moitié des visites, ce qui a permis d'approfondir l'observation des repas consommés par les jeunes, l'observation ayant été faite de façon beaucoup plus sommaire lorsque deux personnes seulement étaient présentes. Au besoin, les responsables de l'étude finissaient de remplir la grille d'observation après le retour en classe des élèves.

## **ANNEXE 2**

### **Outils de collecte**



---

---

## Questionnaire aux représentants de la direction

---

---

### Portrait de situation sur la nutrition et l'alimentation dans les écoles de la région 03

*Si vous êtes directeur ou directrice pour plus d'une école, vous n'avez pas à répondre plusieurs fois au questionnaire. Vous pouvez demander à quelqu'un d'autre d'y répondre pour votre (vos) autre(s) école(s) où il sera aussi envoyé.*

1. Quel poste occupez-vous ?

- Directeur(trice)
- Adjoint(e) à la direction
- Autres. Spécifiez : \_\_\_\_\_

2. Nom de l'école

Commission scolaire ou institution privée :

- De La Capitale
- Des Découvreurs
- Des Premières-Seigneuries
- De Portneuf
- De Charlevoix
- Central Québec
- Institution privée

3. Quel(s) niveau(x) d'enseignement offrez-vous ? (plus d'une réponse possible)

- Primaire
- Secondaire
- Primaire et secondaire dans la même école
- Offrant de la formation dans le secteur professionnel
- Autres. Spécifiez : \_\_\_\_\_

4. Nombre d'élèves qui fréquentent votre école : \_\_\_\_\_

5. **Quel est le pourcentage approximatif d'élèves qui dînent à l'école le midi ?** (avec leur lunch ou en achetant leur repas à l'école ou du traiteur)

- Moins de 25 %
- 25 % à 49 %
- 50 % à 74 %
- 75 % et plus
- Ne sais pas

6. **Pour la majorité des élèves qui mangent à l'école.**

- Ils apportent leur lunch
- Ils apportent leur lunch et le complètent en achetant certains aliments à l'école
- Ils mangent un repas complet acheté à l'école au service de traiteur, à la cafétéria, etc. (par exemple, assiette avec viande, légumes et féculent; sandwich et soupe...)
- Ne sais pas

**Les questions 7 à 24 porteront sur le(s) service(s) de repas offert(s) par l'école. (N'hésitez pas à vous référer au fournisseur du service alimentaire au besoin)**

7. **Quel(s) type(s) de services alimentaires offrez-vous ?** (plus d'une réponse possible)

- Service d'un traiteur. Précisez le nom : \_\_\_\_\_
- Production des repas sur place par des employés de l'école (cafétéria)
- Machines distributrices
- Café ou coop géré(e) par des élèves et des enseignants
- Casse-croûte
- Autres. Spécifiez : \_\_\_\_\_
- Aucun (passez directement à la question 13)

8. **Qui est responsable de ce(s) service(s) ?** (plus d'une réponse possible)

- La direction de l'école
- La commission scolaire
- Le conseil d'établissement
- Le service de garde en milieu scolaire
- Autres. Spécifiez : \_\_\_\_\_

9. **Qui planifie le menu du service alimentaire de votre école ?**

- Le menu n'est pas planifié à l'avance
- Une diététiste ou une technicienne en diététique du CLSC
- Une diététiste ou une technicienne en diététique en privé
- Le fournisseur du service alimentaire ou le traiteur
- Le (la) cuisinier(ère) du service alimentaire ou du traiteur
- Autres. Spécifiez : \_\_\_\_\_



10. Quel est le coût moyen d'un repas complet - soupe, mets principal, boisson et dessert - acheté à l'école (cafétéria ou traiteur) ?

- Moins de 2,00\$
- 2,00 \$ à 3,99 \$
- 4,00 \$ à 5,99 \$
- 6,00 \$ ou plus
- Ne s'applique pas ( *passez à la question 13*)

11. Combien de repas complets sont vendus en moyenne à chaque jour ? \_\_\_\_\_

- Ne sais pas

12. Est-ce que votre école offre un repas complet qui comprend au moins 3 des 4 groupes du Guide alimentaire canadien ?

Voici les quatre groupes du Guide alimentaire canadien :

Produits céréaliers  
Légumes et fruits  
Produits laitiers  
Viandes et substituts

- Toujours (à tous les jours)
- Souvent (3 ou 4 fois par semaine)
- Parfois (1 ou 2 fois par semaine)
- Rarement (quelques fois par mois)
- Jamais
- Je ne sais pas
- Je ne connais pas la façon d'utiliser le Guide alimentaire canadien

13. Dans votre école ou au service de garde, disposez-vous d'un local (cafétéria ou autre) pour les repas du midi ?

- Oui
- Non ( *passez à la question 17*)

14. Selon vous, le local pour les repas est-il aménagé dans un environnement adéquat (bien ventilé, tranquille, etc.) ?

- Très adéquat
- Adéquat
- Peu adéquat
- Pas du tout adéquat

15. Le local pour les repas fournit-il suffisamment d'espace pour accueillir les élèves au moment des repas ?

- Oui
- Non

16. Disposez-vous de fours à micro-ondes en quantité suffisante ?

- Oui
- Non

17. À l'exception des élèves qui mangent à la maison, est-ce que les élèves sont libres de sortir de l'école le midi ?

- Oui
- Non
- Ne sais pas

18. Y a-t-il des restaurants de type restauration rapide (fast-food), des épiceries ou des dépanneurs dans le voisinage de votre école ?

- Oui
- Non

Si l'école concernée par ce questionnaire est une école primaire, veuillez passer à la question 21. Pour le secondaire, continuez de répondre aux questions suivantes.

19. Combien de machines distributrices de boissons et/ou d'aliments y a-t-il dans l'école ?

- Aucune (passez à la question 21)
- 1 à 4
- 5 à 9
- 10 ou plus

20. Majoritairement, quel est leur contenu ? (plus d'une réponse possible)

- Boissons gazeuses/boissons aux fruits
- Jus de fruits non sucrés et/ou de légumes
- Crème glacée et autres desserts glacés
- Croustilles
- Chocolats/bonbons/gommes
- Lait régulier et/ou au chocolat
- Muffins/galettes
- Sandwichs
- Yogourts
- Autres. Spécifiez : \_\_\_\_\_

Les questions 21 à 29 porteront sur le soutien alimentaire aux élèves.

21. Quelle proportion des élèves de votre école provient de milieux socio-économiques défavorisés ?

- 0 %
- Moins de 10 %
- De 10 à 24 %
- De 25 à 49 %
- De 50 à 74 %
- 75 % ou plus
- Ne sais pas

22. L'école offre-t-elle un soutien alimentaire ?

- Oui
- Non (passez à la question 30)

23. À qui est offert ce soutien ?

- À tous les élèves
- Uniquement aux élèves provenant de milieux socio-économiques défavorisés

24. Dans les faits, quel est le nombre approximatif d'élèves profitant du soutien alimentaire ?

\_\_\_\_\_

25. Indiquez la nature du soutien alimentaire offert par l'école et le coût que les élèves ont à déboursier pour chaque service s'il y a lieu. (plus d'une réponse possible)

- |  | Coût  |
|--|-------|
| <input type="checkbox"/> Lait                      | _____ |
| <input type="checkbox"/> Petits déjeuners complets | _____ |
| <input type="checkbox"/> Club des petits déjeuners | _____ |
| <input type="checkbox"/> Repas du midi             | _____ |
| <input type="checkbox"/> Collations                | _____ |
| <input type="checkbox"/> Autres. Spécifiez : _____ | _____ |
| <input type="checkbox"/> Autres. Spécifiez : _____ | _____ |

26. **Qui est responsable du soutien alimentaire ? (plus d'une réponse possible)**

- L'école
- L'infirmière scolaire
- Un organisme communautaire. Lequel ? \_\_\_\_\_
- Le traiteur (offre de repas gratuits ou autres)
- Un comité de parents
- Un enseignant
- La pastorale
- Autres. Spécifiez : \_\_\_\_\_

27. **D'où provient le financement du soutien alimentaire de l'école ?**

- Du ministère de l'Éducation du Québec - soutien aux écoles secondaires défavorisées
- Du ministère de l'Éducation du Québec - Club des petits déjeuners
- De la commission scolaire
- De dons privés. Spécifiez : \_\_\_\_\_
- Autres. Spécifiez : \_\_\_\_\_

28. **Est-ce que le soutien alimentaire offert par l'école répond aux besoins des élèves provenant de milieux socio-économiques défavorisés ?**

- En totalité
- Assez
- Peu
- Pas du tout
- Ne sais pas

29. **Est-il possible de communiquer avec la personne responsable du soutien alimentaire offert par l'école pour de plus amples informations ?**

- Oui.      Nom : \_\_\_\_\_  
                  Occupation : \_\_\_\_\_  
                  Téléphone : \_\_\_\_\_
- Non

Les questions 30 à 40 porteront sur les politiques alimentaires en vigueur dans votre école.

30. **Dans votre école, y a-t-il un comité de nutrition, un comité-cafétéria ou un autre comité qui s'occupe des questions d'alimentation ?**

- Oui
- Non (*passez à la question 32*)

31. Qui en fait partie ? (plus d'une réponse possible)

- Élèves
- Parents
- Enseignants
- Infirmier(ière)
- Directeur(trice)
- Autres. Spécifiez : \_\_\_\_\_

Si l'école concernée par ce questionnaire est une école secondaire, veuillez passer à la question 34. Pour le primaire, continuez de répondre aux questions suivantes.

32. Disposez-vous d'une politique alimentaire concernant les collations ?

- Oui
- Non (passez à la question 34)

33. Quels aliments les élèves peuvent-ils consommer aux collations ? (plus d'une réponse possible)

- Fromage
- Fruits, légumes
- Jus de fruits ou de légumes
- Lait
- Yogourt, fromage frais (de type Minigo, Petit Danone, etc.)
- Biscottes, craquelins
- Céréales sèches
- Muffins, galettes
- Barres tendres (granola)
- Autres. Spécifiez : \_\_\_\_\_

34. Disposez-vous d'une politique alimentaire concernant la consommation d'aliments dans votre école ou au service de garde pour les repas ? Exemple : Une politique qui bannirait des aliments riches en sucre et en gras tels que frites, pâtisseries, boissons gazeuses, chocolat ou encore, qui inciterait les élèves à choisir et à consommer des aliments nutritifs (fruits, légumes, fromage, etc.).

- Oui, une politique instaurée par la commission scolaire
- Oui, une politique instaurée par l'école
- Non, mais j'aimerais qu'une politique alimentaire soit adoptée (passez à la question 38)
- Non (passez à la question 38)
- Ne sais pas (passez à la question 38)

35. **Votre politique alimentaire s'applique pour :** *(plus d'une réponse possible)*

- Le service de traiteur
- La production des repas sur place par des employés de l'école
- Le casse-croûte
- Les machines distributrices
- Les lunchs apportés par les élèves
- Autres. Spécifiez : \_\_\_\_\_

36. **En cochant les cases appropriées, indiquez dans la 1<sup>ère</sup> colonne les aliments moins nutritifs ciblés par votre politique et, dans les 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup> colonnes, précisez si l'on permet la consommation ou la vente de ceux-ci à votre école («permis» ou «non permis»).** *(plus d'une réponse possible)*

	Ciblé par la politique	Permis	Non permis
<i>Boissons gazeuses</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Boissons aux fruits</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Frites, poutine</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Croustilles ou autres grignotises salées</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Chocolats, bonbons</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Pâtisseries : gâteaux, beignes</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Autres. Spécifiez : _____</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Autres. Spécifiez : _____</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<i>Autres. Spécifiez : _____</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

37. **En référence à votre politique, faites-vous la promotion de certains aliments sains afin d'inciter les élèves à en manger ?**

- Oui. Lesquels ?
  - Fromage
  - Fruits
  - Légumes
  - Jus de fruits non sucrés ou jus de légumes
  - Lait
  - Yogourt
  - Autres. Spécifiez : \_\_\_\_\_
- Non

38. Est-ce que votre école utilise un système de signalisation qui identifie les choix «santé» au point de service des aliments (par exemple, l'utilisation de couleurs, d'étoiles, etc.) ?

- Oui. Détails sur le système utilisé : \_\_\_\_\_
- Non, mais j'aimerais qu'un tel système soit instauré
- Non
- Ne sais pas

39. Des mesures spéciales sont-elles prévues en cas d'allergies alimentaires chez les élèves de votre école ?

- Oui
- Non (*prenez la question 41*)
- Ne sais pas (*prenez la question 41*)

40. Si oui, de quelle nature sont ces mesures concernant les allergies alimentaires ? (*plus d'une réponse possible*)

- Protocole d'intervention d'urgence en cas de réaction allergique
- Formation à jour du personnel
- Menu adapté pour l'ensemble des enfants ou menu différent pour les enfants allergiques
- Interdiction de certains aliments dans l'école; les arachides par exemple
- Places assignées pour les repas
- Affichage des noms des élèves allergiques
- Autres. Spécifiez : \_\_\_\_\_
- Ne sais pas

**Les questions 41 à 44 porteront sur les activités reliées à l'alimentation qui sont réalisées dans votre école.**

41. Durant la dernière année, est-ce qu'il y a eu des activités éducatives en alimentation offertes aux élèves ?

- Oui
- Non, mais j'aimerais que certaines activités soient ajoutées (*prenez la question 45*)
- Non (*prenez la question 45*)
- Ne sais pas (*prenez la question 45*)

42. Sur quoi ont porté ces activités? (*plus d'une réponse possible*)

- Enseignement du Guide alimentaire canadien
- Cours de cuisine
- Présentation de vidéo
- Cours de planification alimentaire
- Autres. Spécifiez : \_\_\_\_\_
- Ne sais pas

43. Pour quels niveaux scolaires avez-vous offert ces activités ? (plus d'une réponse possible)

- Maternelle
- Premier cycle primaire (1<sup>ère</sup> et 2<sup>e</sup>)
- Deuxième cycle primaire (3<sup>e</sup> et 4<sup>e</sup>)
- Troisième cycle primaire (5<sup>e</sup> et 6<sup>e</sup>)
- Premier cycle secondaire (1<sup>er</sup>, 2<sup>e</sup> et 3<sup>e</sup>)
- Deuxième cycle secondaire (4<sup>e</sup> et 5<sup>e</sup>)
- Ne sais pas

44. Qui est responsable de ces activités ? (plus d'une réponse possible)

- Un enseignant
- Une infirmière scolaire
- Une technicienne en diététique
- Une diététiste
- Une hygiéniste dentaire
- Un parent
- Un élève
- Autres. spécifiez : \_\_\_\_\_
- Ne sais pas

**Les questions 45 et 46 porteront sur les améliorations à apporter en regard de l'alimentation à votre école.**

45. Quelles sont, d'après vous, les principales préoccupations des élèves en relation avec l'alimentation ? (plus d'une réponse possible)

- Équilibre alimentaire (avoir une alimentation qui respecte le Guide alimentaire canadien)
- Sécurité alimentaire (manque de nourriture)
- Troubles alimentaires (préoccupation face au poids, anorexie, boulimie)
- Présentement, je ne pense pas que les élèves soient préoccupés par leur alimentation
- Autres. Spécifiez : \_\_\_\_\_

46. En lien avec l'alimentation, que considérez-vous comme actions prioritaires ou programmes à mettre en œuvre dans les prochaines années ? (plus d'une réponse possible)

- Intervention au niveau du service alimentaire
- Plus d'activités éducatives portant sur la nutrition pour les élèves
- Plus de programmes d'aide alimentaire (pour les élèves de milieux défavorisés)
- Politique concernant les allergies alimentaires
- Autres. Spécifiez : \_\_\_\_\_

Commentaires : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



**Si vous souhaitez discuter davantage de ce sujet, apporter d'autres points de vue ou obtenir de l'aide pour remplir ce questionnaire, vous pouvez contacter l'une des personnes suivantes à la Direction de santé publique :**

Édith Beauchesne-R., Dt.p., M.Sc. (666-7000 poste 530)

Pascale Chaumette, Dt.p., M.Sc. (666-7000 poste 417)

**La Direction de santé publique de Québec vous remercie  
d'avoir répondu à ce questionnaire. Votre collaboration est très appréciée.  
Vous pouvez conserver le Guide alimentaire ci-joint**



---

---

## Questionnaire aux parents

---

---



RÉGIE RÉGIONALE  
DE LA SANTÉ ET DES  
SERVICES SOCIAUX  
DE QUÉBEC

DIRECTION DE SANTÉ PUBLIQUE

Cher parent,

La Direction de santé publique de Québec effectue présentement une étude qui vise principalement à mieux connaître l'alimentation des enfants dans leur environnement scolaire. Plusieurs personnes seront consultées à ce sujet (directeur d'école, responsable à la commission scolaire, gestionnaire du service alimentaire et élèves). Nous sommes donc également très intéressés à connaître votre opinion en tant que parent sur divers aspects qui touchent l'alimentation de votre (vos) enfant(s). Vous n'êtes pas obligé de répondre à chaque question. Cependant, le fait de répondre de votre mieux nous permettra d'avoir un aperçu beaucoup plus exact et complet de la situation. Votre collaboration nous aidera aussi à identifier des améliorations à apporter sur le plan de l'alimentation des enfants, et ce, dans le but ultime d'améliorer leur santé !

## Portrait de situation sur l'alimentation dans les écoles de la région 03

\* *Merci de répondre à ce questionnaire! Nous voulons connaître votre opinion. Il n'y a donc ni bonnes, ni mauvaises réponses et les réponses sont ANONYMES.*

Si vous avez plus d'un enfant, répondez au questionnaire pour un seul de vos enfants, à votre choix.

1. **Votre enfant est présentement inscrit dans une :**
  - École primaire
  - École secondaire
  - École comprenant des élèves de niveaux primaire et secondaire
  
2. **Nom de l'école** \_\_\_\_\_
  
3. **Commission scolaire qui chapeaute l'école de votre enfant :**
  - De la Capitale
  - Des Découvreurs
  - Des Premières-Seigneuries
  - De Portneuf
  - De Charlevoix
  - Je ne sais pas
  
4. **Quel âge a votre enfant ? \_\_\_\_\_ ans**
  
5. **Parmi les énoncés suivants, lequel vous pose le plus de problèmes concernant l'alimentation de votre enfant ? (Choisissez une seule réponse parmi les suivantes).**
  - Le coût élevé des aliments
  - Le manque de temps pour préparer les repas et les lunchs ou pour faire l'épicerie
  - La mauvaise valeur nutritive des aliments que mon enfant désire (sucreries, «fast-food», etc.)
  - L'influence de la publicité sur ses choix alimentaires
  - Le manque d'information par rapport aux aliments en général
  - Les allergies alimentaires
  - Autre (précisez) \_\_\_\_\_
  - Aucun problème
  - Je ne sais pas

6. **D'après vous, qu'est-ce qui influence le plus votre enfant en ce qui concerne l'alimentation ?** *(Choisissez une seule réponse parmi les suivantes).*

- La publicité (télévision, cinéma, affiches, etc.)
- Les amis
- Ses frères et/ou sœurs
- Votre propre alimentation (en tant que parent)
- Les « récompenses » (par exemple les jouets à l'intérieur des boîtes de céréales)
- Ce que vous lui expliquez à la maison
- Ce qu'il apprend à l'école
- Autre (précisez) \_\_\_\_\_
- Aucun
- Je ne sais pas

7. **Vous arrive-t-il de parler d'alimentation (équilibre, choix, variété...) avec votre enfant à la maison ?**

- Très souvent (plusieurs fois par semaine)
- Souvent (à chaque semaine)
- Parfois (à chaque mois)
- Rarement (quelques fois par année)
- Jamais
- Je ne sais pas

8. **Le midi, les jours où il va à l'école, le plus souvent, votre enfant :** *(Choisissez une seule réponse parmi les suivantes).*

- Revient manger à la maison
- Va manger chez une gardienne
- Mange à l'école (achète son repas à la cafétéria de l'école ou mange avec le service de traiteur de l'école)
- Mange à l'école son lunch fait à la maison
- Mange au restaurant
- Autre (précisez) \_\_\_\_\_
- Je ne sais pas

Voici les quatre groupes du Guide alimentaire canadien :

Produits céréaliers  
Légumes et fruits  
Produits laitiers  
Viandes et substituts

9. En général, est-ce que l'on retrouve au moins 3 des 4 groupes du Guide alimentaire dans les repas que votre enfant mange le midi les jours d'école?

- Je ne connais pas le Guide alimentaire canadien
- Toujours (à tous les jours)
- Souvent (3 ou 4 fois par semaine)
- Parfois (1 ou 2 fois par semaine)
- Rarement (quelques fois par mois)
- Jamais
- Je ne sais pas

10. Trouvez-vous que le montant d'argent que vous dépensez généralement pour la nourriture consommée le midi par votre enfant est :

- Très élevé
- Élevé
- Moyennement élevé
- Peu élevé
- Pas du tout élevé
- Je ne sais pas

11. Pouvez-vous énumérer les 3 aliments que votre enfant préfère le plus et les 3 aliments qu'il refuse de manger le plus souvent (à l'école ou à la maison) ?

*Préfère*

*Refuse*

a) \_\_\_\_\_

a) \_\_\_\_\_

b) \_\_\_\_\_

b) \_\_\_\_\_

c) \_\_\_\_\_

c) \_\_\_\_\_

12. D'après les commentaires de votre enfant, quelle quantité d'information à propos de l'alimentation a-t-il reçu à l'école ?

- Énormément
- Beaucoup
- Assez
- Peu
- Pas du tout
- Je ne sais pas

13. D'après vous, qui devrait généralement s'occuper de l'éducation des enfants en ce qui concerne l'alimentation ? (Choisissez une seule réponse parmi les suivantes).

- La famille
- L'école
- Le gouvernement (services de santé, campagnes publicitaires, etc.)
- La famille et l'école
- La famille et le gouvernement
- L'école et le gouvernement
- La famille, l'école et le gouvernement
- Je ne sais pas

14. Pensez-vous qu'une alimentation de bonne qualité peut améliorer les résultats scolaires de votre enfant ?

- Parfaitement en accord
- En accord
- Ni en accord, ni en désaccord
- En désaccord
- Totalement en désaccord
- Je ne sais pas

*Si votre enfant est à l'école primaire, passez directement à la question 18. Répondez aux questions 15 à 17 seulement si votre enfant est inscrit dans une école secondaire.*

15. En général, trouvez-vous que les aliments et breuvages disponibles dans les machines distributrices de l'école sont :

- Il n'y a pas de machine distributrice à l'école de mon enfant (passez à la question 17)
- Très bons pour la santé
- Bons pour la santé
- Assez bons pour la santé
- Mauvais pour la santé
- Très mauvais pour la santé
- Je ne sais pas

16. Comment percevez-vous la présence d'aliments moins nutritifs (par exemple, croustilles, chocolat, boissons gazeuses, gâteaux, bonbons, etc.) dans les machines distributrices ou au service alimentaire de l'école de votre enfant ?

- À ma connaissance, seulement des aliments nutritifs sont offerts
- Tout à fait acceptables
- Plus ou moins acceptables
- Pas du tout acceptables
- Je ne sais pas

17. Autant à la maison qu'à l'école, à quelle fréquence permettez-vous à votre enfant de manger ces aliments moins nutritifs (croustilles, chocolat, boissons gazeuses, gâteaux, bonbons, etc.) ?

- Très souvent (plusieurs fois par semaine)
- Souvent (à chaque semaine)
- Parfois (à chaque mois)
- Rarement (quelques fois par année)
- Jamais
- Je ne sais pas

*Les dernières questions nous permettront de mieux décrire notre échantillon de répondants.*

18. Dans quelle catégorie d'âges vous situez-vous ?

- Moins de 25 ans
- 25-30 ans
- 31-40 ans
- 41-50 ans
- 51 ans et plus



19. Quel niveau de scolarité avez-vous complété ?

- Primaire
- Secondaire
- Collégial
- Universitaire

20. Vous êtes :

- Le père
- La mère
- Autre (*spécifiez*) \_\_\_\_\_

Commentaires :

---

---

---

---

La Direction de santé publique de Québec vous remercie  
d'avoir répondu à ce questionnaire. Votre collaboration est très appréciée.  
Vous pouvez conserver le Guide alimentaire si vous le désirez.



---

---

## Aux commissions scolaires

---

---

### Questionnaire d'évaluation

1. Nom de la commission scolaire : \_\_\_\_\_
2. a) Nom de la ou du responsable du dossier nutrition : \_\_\_\_\_  
b) Principales responsabilités à la commission scolaire : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. À votre commission scolaire, combien d'écoles secondaires ont un service alimentaire géré par : ? *(Si votre service alimentaire ne fait pas affaire avec le secteur privé, passer à la question #6)*

<input type="checkbox"/> Commission scolaire (autogestion)	Nombre d'écoles _____
<input type="checkbox"/> Entreprise privée de gestion des services Alimentaires (concessionnaire ou traiteur)	Nombre d'écoles _____

Compagnie n° 1 :  
Personne ressource : \_\_\_\_\_  
Téléphone \_\_\_\_\_

Compagnie n° 2 :  
Personne ressource : \_\_\_\_\_  
Téléphone : \_\_\_\_\_
4. Qui, à votre commission scolaire, est impliqué dans la définition du devis de service destiné aux compagnies de gestion des services alimentaires ?  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
5. Est-ce possible d'avoir un exemplaire de votre devis de service ?

<input type="checkbox"/> Oui (se procurer une copie)
<input type="checkbox"/> Non (passez à question 6)

6. Si non, quels sont les règles relatives à l'offre de certains aliments auxquelles doivent se soumettre les compagnies de gestion des services alimentaires (prix, grosseur des portions, variété, valeur nutritive) ?

---

---

---

---

---

7. Votre commission scolaire a-t-elle adopté une politique alimentaire pour l'ensemble de ses écoles primaires ?

Oui, quand : \_\_\_\_\_

Non (passez à la question 8)

8. Votre commission scolaire a-t-elle adopté une politique alimentaire pour l'ensemble de ses écoles secondaires ?

Oui, quand : \_\_\_\_\_

Non (passez à la question 9)

9. Si non, certaines écoles appliquent-elle une politique alimentaire locale ?

Oui

Non (passez à la question 12)

10. Si oui, combien d'écoles ont adopté de telles politiques locales ? \_\_\_\_\_

11. Est-ce possible d'avoir un exemplaire de cette politique ?

Oui

Non

12. Parmi les composantes suivantes d'une politique alimentaire en milieu scolaire, quelles sont celles appliquées dans vos écoles ?

	OUI	NON
a. Offre d'aliments variés et nutritifs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b. Offre d'aliments variés et nutritifs à bas prix	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c. Interdiction de vendre des friandises et des aliments à calories vides au service alimentaire (si oui, spécifiez quels sont ces friandises ou aliments)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____		
_____		
_____		
d. Interdiction de vendre ou d'offrir des friandises et des aliments à calories vides lors d'événements spéciaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e. Règlement vis-à-vis la publicité reliée aux aliments (si oui, décrire les grandes lignes de ce règlement)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____		
_____		
_____		
f. Règlement vis-à-vis la commandite reliée aux aliments (si oui, décrire les grandes lignes de ce règlement)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____		
_____		
_____		
g. Règlement vis-à-vis la vente d'aliments lors de campagnes de financement, levées de fonds, etc. (si oui, décrire les grandes lignes de ce règlement)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
_____		
_____		
_____		

13. Des compagnies alimentaires approchent-elles la commission scolaire ou la compagnie de gestion de vos services alimentaires pour faire la promotion de leurs produits ?

Oui

Non, pourquoi ?

---

---

14. Si oui, quelle(s) compagnie(s) ?

---

---

---

15. Pour quels produits ?

---

---

---

16. Font-elles des dégustations auprès des élèves ?

Oui

Non

17. Qui est le responsable de la fixation du prix des aliments offerts dans les différents services alimentaires de votre commission ?

---

---

---

18. Ces prix sont-ils uniformes pour l'ensemble de vos écoles ?

Oui

Non, pourquoi

---

---

19. Si oui, est-ce possible d'avoir la liste des prix ?

Oui (se procurer cette liste)

Non

20. Qui planifie le menu des différents services alimentaires des écoles de votre commission scolaire ?

★ *Menu cyclique de base :*

---

---

---

★ *Aliments vendus à l'unité :*

---

---

---

21. Qu'est-ce que comprend votre repas complet ? (*faire un crochet aux items compris dans le repas complet et donner les précisions nécessaires, s'il y a lieu*)

★ *Aliments compris dans le repas complet :*

- Soupe
- Jus de tomate ou de légumes
- Autres : \_\_\_\_\_

★ *Mets principal :*

- Mets du jour (prévu au menu cyclique)
- Sandwich préemballé
- Salade préemballée
- Sandwich du bar à sandwich (s'il y a lieu)
- Assiette du bar à salade (s'il y a lieu)
- Pommes de terre ou féculent
- Légume cuit
- Salade
- Pain et beurre ou margarine
- Autres : \_\_\_\_\_

★ *Dessert :*

- Gelée aromatisée
- Pouding
- Yogourt
- Fruits frais
- Fruits en conserve
- Dessert du jour : maison ou acheté (précisez) \_\_\_\_\_
- Autres : \_\_\_\_\_

★

*Breuvage :*

- Lait 2 % m.g. (200 ml)
- Lait écrémé (200 ml)
- Lait au chocolat (200 ml)
- Jus ( \_\_\_\_\_ ml) (précisez la marque) \_\_\_\_\_
- Boisson aux fruits ( \_\_\_\_\_ ml) (précisez la marque) \_\_\_\_\_
- Autres : \_\_\_\_\_

---

**Merci beaucoup de votre collaboration**

---



---

---

## Questionnaire aux gestionnaires de services alimentaires

---

---

### Portrait de situation sur la nutrition et l'alimentation dans les écoles de la région 03

1. Quelle est votre fonction au sein de l'entreprise ? \_\_\_\_\_
2. a) Pour combien de commissions scolaires travaillez-vous ? \_\_\_\_\_  
b) Cela représente combien d'écoles au total ? \_\_\_\_\_
  - ★ Nombre d'écoles primaires : \_\_\_\_\_
  - ★ Nombre d'écoles secondaires : \_\_\_\_\_
3. Quels sont les services alimentaires que vous offrez dans les écoles ?
  - Service de repas et/ou cafétéria
  - Collations
  - Machines distributrices
  - Autres. Précisez : \_\_\_\_\_
4. Mis à part les aliments des machines distributrices (s'il y a lieu), offrez-vous des aliments en dehors des heures de dîner (déjeuner, collations) ? Lesquels ? *(si le service alimentaire n'est pas ouvert en dehors des heures du dîner, passer à la question 5)*

---

**PÉRIODES**

---

**ALIMENTS OFFERTS**

---

Déjeuner

---

Collations

---

5. Indiquez, par ordre d'importance, les cinq (5) mets principaux les plus populaires, en commençant par le plus vendu *(à la cafétéria ou au casse-croûte s'il y a lieu.)*

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_
- 5) \_\_\_\_\_

6. Indiquez, par ordre d'importance, les cinq (5) breuvages les plus populaires, en commençant par le plus vendu (à la cafétéria, au casse-croûte et dans les machines distributrices s'il y a lieu.)

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_
- 5) \_\_\_\_\_

7. Indiquez, par ordre d'importance, les cinq (5) aliments vendus à l'unité que votre service vend le plus, en commençant par le plus populaire (à la cafétéria, au casse-croûte et dans les machines distributrices s'il y a lieu.)

- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_
- 5) \_\_\_\_\_

Pour les questions suivantes, si vous desservez plus d'une école, et si vous ne pouvez pas répondre pour toutes ces écoles, choisissez une école-type et répondez en fonction de celle-ci.

8. Offrez-vous une assiette complète, c'est-à-dire comprenant des aliments d'au moins 3 des 4 groupes du Guide alimentaire canadien ?

Voici les quatre groupes du Guide alimentaire canadien :

Produits céréaliers  
Légumes et fruits  
Produits laitiers  
Viandes et substituts

- Toujours (à tous les jours)
- Souvent (3 ou 4 fois par semaine)
- Parfois (1 ou 2 fois par semaine)
- Rarement (quelques fois par mois)
- Jamais (passer à la question 10)

- Toutes les écoles
- École-type (Nom : \_\_\_\_\_)

9. Parmi les élèves qui fréquentent votre service alimentaire, combien, à chaque jour, en moyenne, prennent une assiette complète lorsque vous l'offrez ? \_\_\_\_\_

- Toutes les écoles
- École-type (Nom : \_\_\_\_\_)

10. À quelle fréquence offrez-vous les produits alimentaires suivants ?

	À tous les jours	Quelques fois par semaine	1 à 2 fois par mois	Moins d'une fois par mois	Jamais	Offert dans les machines distributrices
Viande rôtie, bouillie ou braisée ou mets à base de viande ou d'œufs (pâté chinois, spaghetti, ragoût, omelette, etc.)						
Mets végétariens (avec légumineuses, tofu ou noix)						
Pogo ou hot dog						
Bâtonnets de poisson pané						
Croquettes ou burger de poulet pané						
Pizza garnie (avec salami ou pepperoni)						
Frites ou patates rissolées						
Pommes de terre bouillies, au four ou en purée						
Autres légumes						
Jus de légumes ou de tomates						
Riz ou pâtes en accompagnement						
Gâteaux ou tartes						
Muffins ou galettes						
Yogourt, pouding au lait ou tapioca						
Fruits ou compote de fruits						
Jus de fruits						
Desserts à base de fruits (croustade aux pommes, carrés aux dattes, pouding aux bleuets, etc.)						
Croustilles ou autres grignotises salées						

- Toutes les écoles  
 École-type (Nom : \_\_\_\_\_)

Commentaires : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

11. Qui sont vos concurrents à l'intérieur de l'école ?

**Concurrent n° 1 :**

Géré par qui ?

\_\_\_\_\_

Type de service alimentaire ou d'aliments :

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Heures d'ouverture : \_\_\_\_\_

**Concurrent no 2 :**

Géré par qui ?

\_\_\_\_\_

Type de service alimentaire ou d'aliments :

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Heures d'ouverture : \_\_\_\_\_

**Concurrent no 3 :**

Géré par qui ?

\_\_\_\_\_

Type de service alimentaire ou d'aliments :

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Heures d'ouverture : \_\_\_\_\_

- Toutes les écoles
- École-type (Nom : \_\_\_\_\_)

12. Qui sont vos concurrents à l'extérieur de l'école, c'est-à-dire les endroits où les élèves peuvent se procurer à manger sur l'heure du dîner en marchant ?

Restaurants. Précisez leurs noms :

---

---

---

Dépanneurs. Combien ? \_\_\_\_\_

Commentaires :

---

---

---

Cantines roulantes

Commentaires :

---

---

---

Autres

---

---

---

Toutes les écoles

École-type (Nom : \_\_\_\_\_)

13. Au cours des dernières années, avez-vous remarqué une plus grande accessibilité à des produits « santé » auprès de vos fournisseurs ?

Oui. Exemples de produits. Pourquoi, d'après vous ? \_\_\_\_\_

---

---

Non

14. Les élèves ont-ils été impliqués dans la planification des menus ? De quelle façon ?

---

---

---

15. Utilisez-vous un menu cyclique dans les écoles qui possèdent une cafétéria ?

- Oui. Sur combien de jours s'étale-t-il ? \_\_\_\_\_
- Non (*passer à la question 18*)

16. Respectez-vous, tout au long de l'année scolaire, le menu (cyclique) planifié en début d'année ?

- Oui
- Non. Pour quelle(s) raison(s) ne respectez-vous pas toujours le menu ?

---

---

---

17. Est-ce possible de me fournir un exemplaire du menu (cyclique) actuellement en vigueur ?

- Oui
- Non. Pourquoi ? \_\_\_\_\_

---

18. Faites-vous appel aux services d'une diététiste-nutritionniste ou d'une technicienne en diététique ?

- Oui
- Non (*passer à la question 21*)

19. De qui s'agit-il ?

- Diététiste de l'entreprise
- Diététiste en privé
- Diététiste en CLSC
- Technicienne en diététique
- Autres : \_\_\_\_\_

20. Comment ces services vous sont-ils utiles ?

---

---

---

21. Quel(s) aspect(s) de votre travail dans le milieu scolaire trouvez-vous le(s) plus difficile(s) ?

---

---

22. Encouragez-vous les jeunes qui fréquentent votre service alimentaire à bien s'alimenter ?

Oui. Que faites-vous pour les encourager à bien manger ?

---

---

---

Non

23. Seriez-vous prêt à apporter des changements pour améliorer l'alimentation des jeunes?

Oui. De quelle façon ?

---

---

---

Non

24. En lien avec l'alimentation, que considérez-vous comme actions prioritaires ou programmes à mettre en œuvre dans les prochaines années ? *(plus d'une réponse possible)*

Intervention au niveau du service alimentaire

Plus d'activités éducatives portant sur la nutrition pour les élèves

Plus de programmes d'aide alimentaire (pour les élèves de milieux défavorisés)

Politique concernant les allergies alimentaires

Autres. Spécifiez : \_\_\_\_\_

Commentaires :

---

---

---

**La Direction de santé publique de Québec vous remercie  
d'avoir répondu à ce questionnaire.  
Votre collaboration est très appréciée.**





---

---

## Forum avec les élèves

---

---

1. Pour vous, qu'est-ce qu'une alimentation saine ?
2. Selon vous, qu'est-ce qui vous aide à avoir une alimentation saine à l'école ?
3. Selon vous, qu'est-ce qui vous empêche d'avoir une alimentation saine à l'école ?
4. **A.** Si ce menu vous est offert à l'école, qu'est-ce que vous choisissez ? (*montrer l'exemple de menu fictif aux élèves*)  
**B.** Pourquoi ?
5. **A.** Est-ce que vous achetez souvent votre repas du midi à la cafétéria ?  
**B.** Pourquoi ?
6. En quoi diffère votre alimentation à la maison par rapport à celle que vous avez à l'école ?
7. Selon vous, qu'est-ce qu'on pourrait faire pour vous aider à mieux manger ?

### ***Exemple de menu***

#### **Choix de mets principaux :**

- ✿ *Burger de poulet pané et frites*
- ✿ *Sous-marin à la dinde et salade verte*
- ✿ *Bœuf aux légumes et pommes de terre en purée*
- ✿ *Spaghetti sauce à la viande*

#### **Choix de desserts :**

- ✿ *Gâteau au chocolat*
- ✿ *Salade de fruits et galette à l'avoine*



---

---

## Grille d'observation

---

---

### **IDENTIFICATION**

1. Nom de l'école : \_\_\_\_\_
2. Nom de la commission scolaire : \_\_\_\_\_
3. Nom de l'observatrice : \_\_\_\_\_
4. Date de l'observation : \_\_\_\_\_
5. Les élèves sont libérés des cours pour aller dîner à : \_\_\_\_\_ : \_\_\_\_\_  
Les élèves doivent retourner en classe à : \_\_\_\_\_ : \_\_\_\_\_

### **AFFICHAGE DU MENU**

6. Le menu cyclique est-il affiché ?

<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui A) Sur combien de jours est planifié ce menu ? _____ B) Où est-il affiché ? _____ _____ _____ C) Diriez-vous que la présentation du menu est ... <input type="checkbox"/> Très attrayante <input type="checkbox"/> Assez attrayante <input type="checkbox"/> Peu attrayante <input type="checkbox"/> Pas du tout attrayante Commentaires : _____ _____ _____
------------------------------	---

**7. Le menu du jour est-il affiché ?**

<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui A. Où est-il affiché ? <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> B. Le prix des aliments du jour est-il indiqué sur ce menu ? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non  C. Diriez-vous que la présentation du menu est ... <input type="checkbox"/> Très attrayante <input type="checkbox"/> Assez attrayante <input type="checkbox"/> Peu attrayante <input type="checkbox"/> Pas du tout attrayante  Commentaires : <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/> <hr style="border: 0; border-top: 1px solid black; margin: 5px 0;"/>
------------------------------	---

**8. Description du menu du jour**

- Décrire le menu du jour avec le plus de détails possibles (ex : légumes frais, en conserve ou surgelés, aliments frits, bouillis, cuits à la vapeur, etc.)
- Indiquer toute remarque pertinente (ex : grosseur de la portion, commentaires des clients, etc.)

Description du menu du jour	Remarques
Soupe, jus de tomates ou de légumes :	
Mets principal #1 :	
Mets principal #2 :	
Mets principal #3 :	

Légume #1 :	
Légume #2 :	
Pomme de terre ou substitut #1 :	
Pomme de terre ou substitut #2 :	
Dessert du jour :	

**9. Y a-t-il un menu de type Casse-Croûte à la cafétéria ?**

<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui A) En quoi consiste ce menu ? <hr/> <hr/> <hr/> B) Ce menu est-il affiché ? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non C) Où est-il affiché ? <hr/> <hr/> D) Diriez-vous que la présentation du menu est ... <input type="checkbox"/> Très attrayante <input type="checkbox"/> Assez attrayante <input type="checkbox"/> Peu attrayante <input type="checkbox"/> Pas du tout attrayante Commentaires : <hr/> <hr/> <hr/>
------------------------------	---

## **PRIX ET ALIMENTS DISPONIBLES**

10. La liste de prix des aliments vendus au service alimentaire est-elle affichée ?

<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui A) Où est-elle affichée ? _____ _____ _____ B) Selon la liste de prix affichée, offre-t-on un repas complet à prix réduit ? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Si oui, combien coûte-t-il ? _____ C) Selon la liste de prix affichée, offre-t-on une assiette complète à prix réduit ? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Si oui, a) Qu'est-ce que comprend cette assiette ? _____ _____ _____ b) Combien coûte cette assiette ? _____ _____ _____
------------------------------	---

11. Indiquer, parmi les aliments suivants, ceux qui sont inscrits sur la(les) liste(s) de prix et combien ils coûtent.

Aliments	Prix	Format (s'il y a lieu)
Mets principal du jour		
Salade du jour		
Légumes du jour		
Frites		
Poutine		
Hamburger		
Pizza garnie		
Sandwiches ➤ Pain régulier en tranche : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Blé entier</li> <li>○ Blanc</li> </ul>		
Sous-marin		
Bar à salade		
Salade préemballée		
Crudités et trempette		
Assiette de fruits		
Salade de fruits		
Fruits frais		
Fruits en conserve		
Yogourt		
Pouding ou autre dessert au lait		
Crème glacée		
Muffin de type gâteau		
Muffin maison		
Galette d'avoine		

Aliments	Prix	Format (s'il y a lieu)
Galette au chocolat		
Gâteau, tarte, pouding chômeur, brownies, etc.		
Barre tendre		
Beignes		
Gelée aromatisée (Jello)		
Jus de fruits		
Jus de légumes		
Boisson aux fruits en fontaine		
Autre(s) boisson(s) aux fruits		
Power Rade ou autre boisson d'énergie		
Boisson gazeuse		
Boisson au yogourt (Yop)		
Lait 2%		
Lait au chocolat		
Café		
Fromage (de type Ficello)		
Croustilles		

### **CAFÉTÉRIA / SALLE À MANGER**

12. Y a-t-il un système de signalisation orientant certains choix alimentaires à la ligne de service ?

<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Temporaire</li> <li><input type="checkbox"/> Régulier</li> </ul> <hr/> <hr/> <hr/>
------------------------------	--



13. À la ligne de service, quels aliments sont mis en valeur, c'est-à-dire ceux qui sont visibles, se retrouvent en grand nombre, sont à la portée de la main et sont présentés de façon attrayante et appétissante ? (Commenter)

---

---

---

---

---

---

---

---

14. À la ligne de service, quels aliments sont peu visibles, se retrouvent en petite quantité, ne sont pas à la portée de la main et sont présentés de façon peu attrayante et appétissante ? (Commenter)

---

---

---

---

---

---

---

---

15. Nombre de fours à micro-ondes disponibles dans la salle à manger ? \_\_\_\_\_  
(Commenter)

---

---

---

---

**OBSERVATION DES REPAS MANGÉS PAR LES ÉLÈVES**

16. Repas - aliments achetés à la cafétéria

---

---

---

---

---

---

---

---

17. Lunch

---

---

---

---

---

---

---

---

**COMPÉTITEURS À L'EXTÉRIEUR DE L'ÉCOLE**

18. Restaurants repérables visuellement en marchant autour de l'école.

Nom du restaurant	Type de restaurant/type de nourriture

19. Dépanneurs repérables visuellement en marchant autour de l'école.

➤ Nombre de dépanneurs : \_\_\_\_\_

Commenter

---

---

---

**MACHINES DISTRIBUTRICES**

20. Y a-t-il des machines distributrices dans l'école ?

<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui Nombre total de machines ? _____
------------------------------	--

➤ Machines gérées par : \_\_\_\_\_

➤ Emplacement : \_\_\_\_\_

Contenu des machines	Type / Marque	Format	Prix
Jus de fruits			
Lait			
Lait au chocolat			
Boissons au fruits			
Boissons gazeuses			
Jus de légumes / de tomate			
Galettes			
Muffins			
Gâteaux			
Beignes			
Croustilles			
Barres tendres			
Fromage			
Yogourt			
Fruits			
Craquelins			
Chocolat			
Bonbons			
Gommes			
Autres : _____			
_____			

## **PROMOTION DE LA SAINÉ ALIMENTATION**

21. Y a-t-il des affiches, kiosques ou autres activités qui font la promotion de la saine alimentation ?

<input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui Décrire : _____ _____ _____ _____
------------------------------	---

## **STRATÉGIES DE MARKETING**

22. Y a-t-il une boîte à suggestions ou à commentaires au service alimentaire de l'école ?

Oui

Non

➤ Autres commentaires :

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

