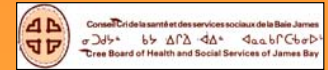


Évaluation formative d'un projet «*Chef Santé*» dans deux communautés crie de la Baie James:

Eastmain & Mistissini

Karoline Gaudot & Olivier Receveur

Jill Torrie



RÉSUMÉ

Le but de cette évaluation formative est de documenter une intervention nutritionnelle d'éducation participative qui vise à stimuler l'intérêt des populations autochtones à cuisiner de façon adéquate les produits importés dans leurs communautés.

A cette documentation se greffe une étude qualitative des forces et faiblesses d'un tel format d'activité. Pour ce faire, des questionnaires semi structurés ont été élaborés et administrés au cours d'entrevues avec les participants, le personnel des restaurants, les décideurs et les intervenants. Les données recueillies ont progressivement été conceptualisées en s'appuyant d'une analyse par théorisation ancrée. L'originalité de cette évaluation repose sur l'examen attentif des interrelations entre les diverses dimensions d'analyse de façon à renouveler le regard sur l'intervention.

Les résultats de l'évaluation confirment un intérêt accru vis-à-vis d'un format d'activités participatif visant l'apprentissage soutenu des habiletés culinaires propres à l'utilisation adéquate des produits commercialisés.

Cette étude interdisciplinaire, tant basé sur la science de la nutrition que sur la santé publique, devrait servir à informer le développement d'activités futures et promouvoir l'utilisation d'évaluations formatives dans la planification de programmes communautaires novateurs.

Ce projet explore l'univers de la subjectivité humaine par une analyse de perceptions imagées; la force d'une complicité entre l'expertise culinaire d'un chef et la connaissance nutritionnelle d'un diététiste; la richesse d'une implication multidisciplinaire dans l'élaboration d'un format d'activités culturellement cohérent et inspiré des opportunités organisationnelles et environnementales et du potentiel individuel; et enfin, l'importance d'une participation communautaire exclusivement assurée par les seuls experts de la communauté.

INTRODUCTION

Le diabète de type 2 est devenu un sérieux problème de santé publique dans les communautés amérindiennes du Canada (Daniel et coll. 1998). La pathologie est chronique, invalidante et onéreuse. Elle est responsable de sévères complications vasculaires pour lesquelles le taux d'apport est plus important dans les populations autochtones que non autochtones. Le risque de mort encouru suite au diabète est deux fois plus élevé chez les hommes et quatre fois plus chez les femmes autochtones par rapport à la population générale du Canada (Mao et coll. 1986).

Une réévaluation des données de l'enquête Santé Québec (1984) a permis de comprendre le rôle des styles alimentaires dans la progression dramatique de l'obésité chez les Crie (Receveur et coll. 2003). Les résultats dénoncent une consommation trop élevée en matières grasses plutôt qu'une alimentation globale excessive, soulignant qu'une diminution même minime de cet apport, soit de 95 kcal par jour, pourrait entraîner une réduction significative de la surcharge pondérale dans ces communautés.

Objectifs d'intervention

Basé sur une approche d'éducation nutritionnelle, le programme d'intervention «Chef Santé» visait l'objectif ultime d'améliorer l'utilisation des produits importés dans les communautés de la Baie James en sensibilisant les membres à la possibilité d'apprécier des produits dont le teneur en gras est diminuée (< 20% de matières grasses) dans une perspective de bien-être familial et communautaire.

Plus précisément, le but était de concevoir diverses activités communautaires dont le format offrirait aux participants les outils suffisants pour stimuler leur intérêt à cuisiner les aliments importés.

L'idée sous-entendue était de moduler un format d'enseignement localement cohérent et de rendre attrayante une meilleure utilisation des aliments, de façon à ce que les participants aient la volonté de poursuivre et d'approfondir cette expérience culinaire.

Objectifs d'évaluation

Estimer dans quelle mesure le format d'enseignement, modelé selon les possibilités et perceptions locales, était susceptible de motiver les participants à préparer de façon adéquate les produits commercialisés en vue de diminuer l'apport moyen en gras de la population étudiée.

Présenter une réflexion sur l'intérêt d'engager une évaluation formative dans le déroulement d'un tel projet.

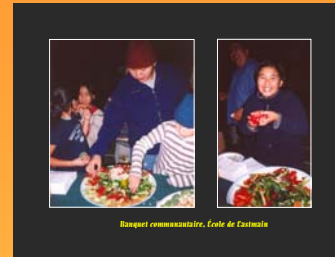
RÉSULTATS

La conceptualisation de la place de ce projet dans le processus d'apprentissage observé est illustrée sous forme d'un arbre dont les branches principales symbolisent les déterminants majeurs de l'intérêt vis-à-vis du format des activités et les branches secondaires, les thèmes sous-jacents directement tirés du discours des répondants.

Le sentiment des participants laisse ainsi entrevoir un profond enthousiasme vis-à-vis d'un enseignement qui favorisait un apprentissage à la fois visuel et pratique des gestes culinaires de base pour acquiescer une autonomie et un automatisme avec les aliments localement disponibles.

Outre l'opportunité d'appliquer des comportements simultanément à l'observation d'un modèle, l'intérêt vis-à-vis du support collectif et d'une récompense culinaire souligne l'intervention d'une composante émotionnelle dans cet apprentissage.

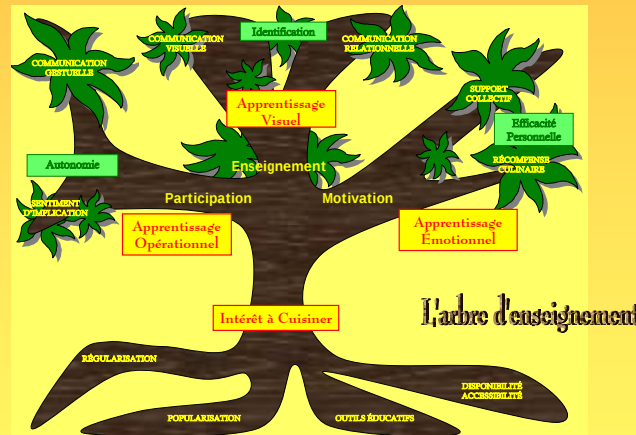
L'acquisition d'un savoir-faire culinaire est par conséquent tridimensionnelle en ce sens qu'elle implique les aspects observationnel, opérationnel et émotionnel.



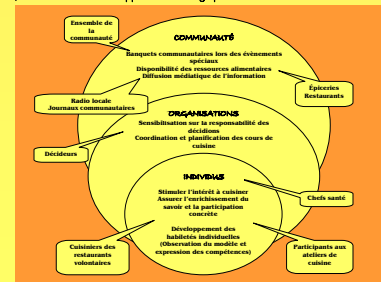
Marché communautaire, École de Eastmain



Activité de préparation des aliments, École de Mistissini



Pertinence d'une approche écologique



Néanmoins, pour que cet apprentissage soit solide, il est nécessaire de prendre en considération certains aspects organisationnels, éducationnels et environnementaux, tel l'arbre a besoin de ses racines pour être solidement ancré dans le sol.

Ceci souligne l'importance:

- d'un enseignement régulier (renouvellement des activités)
- d'une activité populaire (ouverte à tous les volontaires de la communauté)
- d'outils éducatifs adaptés au contexte local (manuel de recettes, système d'étiquetage des produits recommandés dans les services de consommation)
- d'une disponibilité alimentaire adéquate (importation de produits adéquats dans les restaurants et épiceries)

Les recommandations subséquentes à l'analyse permettront d'améliorer le format des activités en vue d'atteindre une cohérence idéale avec le mode de communication local.

MÉTHODES

Observation directe: Notre travail de terrain a tout d'abord consisté à observer le milieu afin d'identifier les possibilités alimentaires, environnementales et organisationnelles et concevoir un format d'activités cohérent avec le contexte. La réaction des participants était aussi un sujet d'observation intéressant pour rendre compte d'une première appréciation du format.

Questionnaire semi structuré et entrevues dirigées: Un questionnaire a été élaboré au fur et à mesure de nos visites sur le territoire dans le but de documenter de façon objective les réactions populaires face au format des activités. Le but étant d'identifier les critères de la motivation des membres à participer. Des entrevues ont ensuite été dirigées avec les divers groupes d'acteurs du projet: les participants (13 répondants), le personnel des restaurants (5) et gérants des épiceries (2), les décideurs (2) et les intervenants (2).

Analyse par théorisation ancrée: Une analyse intimement ancrée sur la perception des répondants a finalement abouti à la conception d'un schéma d'enseignement à travers lequel les participants seraient susceptibles d'entretenir de bonnes pratiques culinaires.

CONCLUSION

Les stratégies d'intervention ont besoin d'être sensibles à la population étant donné le rôle important de la culture dans la conception des attitudes populaires et des comportements liés à la santé. Parmi l'éventail des programmes possibles en santé communautaire, cette modeste intervention, à la fois vouée d'un réalisme et d'une originalité attrayante, devrait garantir son succès auprès des populations autochtones.

L'approche écologique utilisée semble cohérente pour tenter d'expliquer comment appréhender des pratiques plus adéquates dans un contexte socioculturel particulier. L'idée de cet épanouissement souligne le bénéfice du savoir lorsque le participant fait son marché et qu'il sort au restaurant, et celui du savoir-faire lorsqu'il cuisine à la maison et ce, à travers un jugement personnel et un libre arbitre sur sa santé.

En tant qu'évaluation formative, cette étude a aidé à élucider certains aspects du projet jugés opportuns aux yeux des participants et des organisateurs et a de ce fait, contribué à accroître l'implication de tous. L'utilisation d'un processus interactif qui puisse faire ressortir les opinions des divers acteurs impliqués dans le déroulement des activités, peut optimiser un sentiment d'appartenance à un programme, sentiment nécessaire à une participation soutenue.

Au niveau théorique, l'utilité du schéma d'enseignement développés dans la présente étude mériterait d'être validée. Dans notre cas, cette représentation identifie les éléments constitutifs de l'intérêt que porte notre population à participer à ce projet pilote, mais un tel schéma pourrait aider à planifier et évaluer d'autres interventions nutritionnelles similaires.

Nous espérons ainsi que cette étude permettra d'encourager l'utilisation de techniques d'évaluation proprement participatives, notamment dans le cadre du développement d'une éducation nutritionnelle en harmonie avec les intérêts personnels, organisationnels et communautaires.

RÉFÉRENCES

- Daniel M-E, Gaudet D (1998) Diabetes and Canada's aboriginal peoples: the need for primary prevention. *Int J Nurs Stud* 35 (3): 343-50.
- Mao Y, Morrison H, Saunders R-G, Wells D (1986) Mortality in Canadian Indian reserves 1971-1979. *Can J Public Health* 77 (4): 326-8.
- Dudley C, Landell C, Gaudet M-E, Receveur O (2004) *Est le mode de vie des Crie en 2004? Rapport de l'enquête Santé Québec après des Crie de la Baie James, 1991*. Montréal: Ministère de la Santé et des Services Sociaux.
- Receveur O, Gaudet C, Chef A, Chénier J-E, Torrie J (2003) Market food and the quality of the Cree diet. (In preparation).

