

ÉVALUATION DE LA MISE EN ŒUVRE DU PROGRAMME

RÉSUMÉ

Jun 2011

*fruits et
légumes*
en vedette
2009-2010



ÉVALUATION DE LA MISE EN ŒUVRE DU PROGRAMME

RÉSUMÉ

Juin 2011

*fruits et
légumes*
en vedette
2009-2010



Québec 

Les opinions exprimées dans ce rapport sont celles des évaluateurs et ne représentent pas forcément le point de vue du ministère de la Santé et des Services sociaux, qui a contribué à la présente évaluation.

Rédaction :

Dominic Babeux

Évaluateur externe

Yves G. Jalbert

Ministère de la Santé et des Services sociaux

Direction :

Caroline De Pokomandy-Morin

Service de la promotion des saines habitudes de vie, ministère de la Santé et des Services sociaux

Marie Rochette

Direction de la prévention des maladies chroniques et des traumatismes, ministère de la Santé et des Services sociaux

Alain Poirier

Direction générale de la santé publique, ministère de la Santé et des Services sociaux

Collaboration :

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Révision linguistique :

Marie-France LeBlanc

Révisseuse externe

Édition :

La Direction des communications du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec

Le présent document a été publié en quantité limitée et n'est maintenant disponible qu'en version électronique à l'adresse : www.msss.gouv.qc.ca section Documentation, rubrique Publications.

Le genre masculin utilisé dans le document désigne aussi bien les femmes que les hommes.

Dépôt légal

Bibliothèque et Archives nationales du Québec, 2011

Bibliothèque et Archives Canada, 2011

ISBN : 978-2-550-62114-0 (version imprimée)

ISBN : 978-2-550-62115-7 (version PDF)

Tous droits réservés pour tous pays. La reproduction, par quelque procédé que ce soit, la traduction ou la diffusion de ce document, même partielles, sont interdites sans l'autorisation préalable des Publications du Québec. Cependant, la reproduction de ce document ou son utilisation à des fins personnelles, d'étude privée ou de recherche scientifique, mais non commerciales, sont permises à condition d'en mentionner la source.

© Gouvernement du Québec, 2011

REMERCIEMENTS

Les évaluateurs tiennent à remercier les personnes suivantes de leur contribution à ce rapport :

- Martine Pageau, ministère de la Santé et des Services sociaux
- Marie-Pier Parent, ministère de la Santé et des Services sociaux
- Hélène Gagnon, ministère de la Santé et des Services sociaux
- Cathia Lavoie, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
- Louise Desjardins, Agence de la santé et des services sociaux de Lanaudière
- Brigitte Lachance, ministère de la Santé et des Services sociaux
- Berchmans Ntibashoboye, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
- Constantin Tremblay, ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

Les évaluateurs remercient également de leur contribution les répondants et les agents de communication régionaux du programme *Fruits et légumes en vedette* au sein des directions de la santé publique.

SOMMAIRE

Le programme *Fruits et légumes en vedette* (FLV) découle du *Plan d'action gouvernemental de promotion des saines habitudes de vie et de prévention des problèmes reliés au poids 2006-2012 : investir pour l'avenir*. Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) est le principal responsable du programme FLV, alors que le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) y apporte sa contribution. Le programme FLV vise principalement à promouvoir et à soutenir le développement d'environnements favorables à la saine alimentation dans les restaurants indépendants du Québec. En 2009-2010, 474 restaurants ont participé au programme, ce qui correspond à un taux de participation de l'ordre de 4 % à l'échelle provinciale.

Au cours de cette première édition annuelle du programme, les principaux acteurs nationaux et régionaux du programme ont exprimé des préoccupations sur la sollicitation des restaurateurs, la notoriété du programme et l'accompagnement offert aux restaurateurs. Par ailleurs, il est apparu essentiel au MSSS et au MAPAQ d'évaluer les besoins et les attentes des propriétaires de restaurant indépendant en vue d'apporter les ajustements nécessaires à la stratégie de sollicitation des restaurants et à la participation de ceux-ci au programme, en plus de mesurer leur intérêt envers la saine alimentation au restaurant, en particulier sur les plans de l'offre et de la consommation de fruits et légumes au restaurant. Par conséquent, le MSSS et le MAPAQ ont mandaté deux évaluateurs, soit un évaluateur externe et un évaluateur du MSSS, pour évaluer la mise en œuvre du programme FLV 2009-2010 dans les régions sociosanitaires participantes.

PRINCIPALES OBSERVATIONS

Au terme de cette évaluation, il apparaît qu'on ne peut pas véritablement mesurer l'ampleur du problème à l'origine du programme à cause de l'absence de données probantes concernant l'offre de fruits et légumes dans les restaurants indépendants du Québec. Ainsi, il est délicat de tirer des conclusions judicieuses quant à l'offre de fruits et légumes dans les restaurants participant au programme FLV sur la base des résultats fournis par les régions, car celles-ci ont utilisé diverses méthodes de collecte de données.

De plus, les disparités régionales observées à l'égard des différentes composantes du programme FLV (recrutement, soutien, promotion, suivi et évaluation) posent un défi de taille en matière d'efficacité sur le plan national. En effet, le réseau de la santé publique est relativement décentralisé, et chaque direction de la santé publique (DSP) a une certaine latitude pour la détermination des priorités régionales, celles-ci s'inscrivant toutefois dans le Programme national de santé publique. Bref, la structure actuelle du réseau de la santé publique n'est pas la plus favorable à l'implantation du programme FLV. La participation au programme des agences de la santé et des services sociaux (ASSS) ainsi que des directions régionales du MAPAQ (DRMAPAQ) n'a pas permis une mise en œuvre uniforme du programme dans toutes les régions, la participation au programme des ASSS et des DRMAPAQ se faisant sur une base volontaire. De plus, les ressources au niveau régional ne permettent pas la mise en œuvre d'un programme structuré reposant sur des critères nutritionnels mesurables. Dans un tel contexte, il devient difficile de fixer des normes d'implantation, tant au niveau national qu'au niveau régional.

Néanmoins, les restaurateurs indépendants inscrits au programme FLV en 2009-2010 adhèrent en général au programme, car la plupart de ceux-ci se disent satisfaits du programme. De plus, la plupart des restaurateurs affirment devoir jouer un rôle dans la promotion d'une saine alimentation au restaurant. Les restaurateurs sont également nombreux à réclamer un meilleur soutien et davantage de formation de la part des instances régionales afin d'être en mesure d'améliorer leur offre alimentaire.

Cependant, l'adhésion des restaurateurs au programme n'est pas acquise à l'avance. En effet, les restaurateurs ont mentionné des obstacles à leur participation, dont l'absence d'intérêt de la clientèle envers le programme, une méconnaissance du programme et le manque de publicité en région. Ces obstacles soulignent l'importance de la visibilité et de la promotion du programme dans le but d'obtenir l'adhésion des restaurants indépendants au programme.

À l’opposé, on peut douter du rôle et de l’engagement de chacun des partenaires régionaux et nationaux dans la coordination et l’implantation du programme FLV en 2009-2010. En effet, dans les régions sociosanitaires participantes, le manque de temps et de ressources (humaines, matérielles et financières) a eu des répercussions sur le recrutement des restaurants, le soutien offert aux restaurants participants, la promotion du programme ainsi que le suivi et l’évaluation du programme.

RECOMMANDATIONS

Le présent rapport d’évaluation a donné lieu à 19 recommandations. Voici les plus importantes selon les évaluateurs :

- *Procéder dans un avenir rapproché à une évaluation des plats offerts dans les restaurants participants afin d’obtenir un portrait significatif sur le plan statistique de l’environnement alimentaire dans ces établissements. Les outils et les activités offerts dans le cadre du programme afin de favoriser une saine alimentation au restaurant devraient être conçus en fonction de ce portrait.*
- *S’assurer que les restaurateurs participants respectent les critères de participation au programme à longueur d’année et réfléchir à des moyens de reconnaître et de promouvoir les restaurateurs participants qui ont amélioré leur offre alimentaire en vue d’accroître leur adhésion au programme.*
- *Offrir aux restaurateurs participant au programme des outils d’information et de formation qui répondent mieux à leurs besoins et à leur horaire de travail particulier, le tout en lien avec des idées de recettes et de présentation de plats ainsi que des trucs et des conseils sur l’entreposage, la préparation et la cuisson des fruits et légumes en restaurant.*
- *Définir, de façon claire et concertée, la participation des principales instances régionales (ASSS et DRMAPAQ) en prônant l’utilisation de méthodes efficaces concernant le recrutement des restaurants, l’utilisation du matériel promotionnel, le suivi auprès des restaurants participants et la promotion du programme auprès de la population, tout en donnant aux régions visées les ressources nécessaires afin d’assurer la mise en œuvre régionale du programme (en créant un mécanisme d’aide aux répondants régionaux des DSP et aux responsables des DRMAPAQ) et en promouvant l’élargissement des partenariats aux niveaux national, régional et local.*
- *Pour le MAPAQ, amorcer une réflexion avec les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de fruits et légumes dans le but de déterminer comment ceux-ci peuvent répondre aux besoins et attentes des restaurateurs indépendants participants dans le cadre du programme FLV.*

ASPECTS THÉORIQUES ET MÉTHODOLOGIQUES

Cette évaluation couvre la première année d’implantation du programme FLV, qui s’échelonne du 1^{er} septembre 2009 au 31 août 2010. Cette évaluation repose essentiellement sur trois méthodes de collecte de données. La première méthode concerne la recherche documentaire, qui a pris diverses formes selon les étapes de l’évaluation : entretiens semi-dirigés auprès d’anciens responsables du programme, littérature grise et littérature scientifique en lien avec la problématique, documentation propre au programme, etc. La deuxième méthode renvoie à un sondage mené auprès de restaurateurs indépendants du Québec ayant ou non participé au programme en 2009-2010. Enfin, des fiches signalétiques relatives aux 16 régions sociosanitaires participant au programme constituent la troisième méthode de collecte de données utilisée.

La présente évaluation vise à fournir de l’information sur le processus d’implantation du programme dans les 16 régions sociosanitaires participantes et sur la stratégie mise en œuvre auprès des restaurants indépendants par les 2 ministères responsables. L’évaluation fait également connaître les besoins et les attentes des propriétaires de restaurant indépendant, de sorte que les ajustements nécessaires pourront être apportés à la stratégie de sollicitation des restaurateurs et à la participation de ceux-ci au programme. L’évaluation montre par ailleurs l’intérêt des restaurateurs pour la saine alimentation au restaurant, en particulier pour l’offre et la consommation de fruits et légumes au restaurant. Enfin, l’évaluation présente le réseau de distribution des fruits et légumes dans les 16 régions sociosanitaires participantes.

LISTE DES RECOMMANDATIONS CONCERNANT LE PROGRAMME *FRUITS ET LÉGUMES EN VEDETTE 2009-2010*

Recommandation 1

- *Procéder dans un avenir rapproché à une évaluation des plats offerts dans les restaurants participants afin d'obtenir un portrait significatif sur le plan statistique de l'environnement alimentaire dans ces établissements. Les outils et les activités offerts dans le cadre du programme afin de favoriser une saine alimentation au restaurant devraient être conçus en fonction de ce portrait.*

Recommandation 2

- *Définir, de façon claire et concertée, la participation des principales instances régionales (ASSS et DRMAPAQ) en prônant l'utilisation de méthodes efficaces concernant le recrutement des restaurants, l'utilisation du matériel promotionnel, le suivi auprès des restaurants participants et la promotion du programme auprès de la population, tout en donnant aux régions visées les ressources nécessaires afin d'assurer la mise en œuvre régionale du programme (en créant un mécanisme d'aide aux répondants régionaux des DSP et aux responsables des DRMAPAQ) et en promouvant l'élargissement des partenariats aux niveaux national, régional et local.*

Recommandation 3

- *Sonder les clients fréquentant les restaurants indépendants du Québec à propos de leur degré de connaissance du programme FLV ainsi que de leurs habitudes alimentaires à l'extérieur du foyer familial.*

Recommandation 4

- *Fournir du soutien au restaurateur qui souhaite faire réviser son menu par un nutritionniste et proposer des présentations alléchantes et colorées d'assiettes contenant des fruits et des légumes selon les bonnes portions pour les restaurateurs.*

Recommandation 5

- *Offrir aux restaurateurs participant au programme des outils d'information et de formation qui répondent mieux à leurs besoins et à leur horaire de travail particulier, le tout en lien avec des idées de recettes et de présentation de plats ainsi que des trucs et des conseils sur l'entreposage, la préparation et la cuisson des fruits et légumes en restaurant.*

Recommandation 6

- *Définir clairement le rôle du MSSS et du MAPAQ ainsi que de leurs instances régionales (ASSS et DRMAPAQ) au regard du programme FLV grâce à l'instauration d'un mécanisme permettant une administration conjointe du programme (sur les plans matériel, humain, financier et temporel) afin d'assurer l'engagement de tous les partenaires dans l'implantation du programme.*

Recommandation 7

- *Fournir à toutes les instances régionales une liste à jour leur permettant de joindre avec plus de facilité les restaurants indépendants visés par le programme dans le cadre de la stratégie de recrutement.*

Recommandation 8

- *Accroître la collaboration des instances régionales (ASSS et DRMAPAQ) et des partenaires nationaux lors de la conception des outils du programme afin de favoriser l'engagement des partenaires et d'encadrer les instances régionales. L'objectif sera de tenir compte des réalités régionales tout en respectant le but énoncé par le programme national, soit une amélioration de l'offre alimentaire dans les restaurants indépendants du Québec.*

Recommandation 9

- *Mettre en place des mécanismes qui favorisent la visibilité du programme à l'échelle provinciale et dans les régions sociosanitaires participantes par la mise en place de publicités et d'activités à longueur d'année.*

Recommandation 10

- *Mettre en place un mécanisme d'évaluation commun (devis et collecte des données) pour les régions sociosanitaires participant au programme FLV, mécanisme auquel les ASSS et les DRMAPAQ participeraient.*

Recommandation 11

- *Mettre sur pied une stratégie de recrutement qui permet de bien informer le restaurateur sur le programme, de façon simple et claire, sans exiger trop de son temps, par exemple une visite d'un représentant de la DSP ou de la DRMAPAQ sur les lieux de travail du restaurateur.*

Recommandation 12

- *Encourager la participation à long terme des restaurants qui se sont inscrits à la première édition du programme et ne pas miser seulement sur le nombre d'inscriptions annuelles potentielles dans le cadre de la stratégie de recrutement.*

Recommandation 13

- *Privilégier une méthode rigoureuse et standardisée de collecte de données concernant le nombre de restaurants indépendant inscrits au programme ou ayant abandonné le programme FLV afin d'obtenir des informations fiables pour l'ensemble des régions sociosanitaires participantes lors de l'écriture du bilan annuel.*

Recommandation 14

- *Documenter chaque année des raisons expliquant l'abandon par certains restaurants indépendants du programme FLV dans chacune des régions sociosanitaires participantes.*

Recommandation 15

- *S'assurer que les restaurateurs participants respectent les critères de participation au programme à longueur d'année et réfléchir à des moyens de reconnaître et de promouvoir les restaurateurs participants qui ont amélioré leur offre alimentaire en vue d'accroître leur adhésion au programme.*

Recommandation 16

- *S'assurer que la participation au programme FLV de chaque restaurant est bien indiquée (par un logo ou un autre moyen) sur le lieu même de l'établissement ou ailleurs afin que le restaurant soit facilement repérable par la population et faire en sorte que la population ait accès sans difficulté à la liste des restaurants indépendants participants dans chacune des régions.*

Recommandation 17

- *Réfléchir à la façon de conscientiser les employés des restaurants participants à la saine alimentation en général et au programme FLV en particulier.*

Recommandation 18

- *Pour le MAPAQ, amorcer une réflexion avec les producteurs, les transformateurs et les distributeurs de fruits et légumes dans le but de déterminer comment ceux-ci peuvent répondre aux besoins et attentes des restaurateurs indépendants participants dans le cadre du programme FLV.*

Recommandation 19

- *Produire des outils et du matériel adaptés aux besoins et attentes des restaurateurs indépendants participant au programme FLV.*



saineshabitudesdevie.gouv.qc.ca



11-293-02F

