



Le processus des choix de recettes aux saveurs du monde

Dans le cadre du projet de l'amélioration de
l'offre alimentaire en CHSLD et d'une entente
entre l'ITHQ et le CIUSSS-NIM

Alain Girard, Ph. D. | ITHQ | 29 mars 2018



EXPERTISE RECHERCHE

ITHQ

PRÉSENTATION DE LA DÉMARCHE DE RECHERCHE POUR LE CHOIX DES RECETTES

D'emblée, il nous a semblé que ce contrat de développement de recettes à saveur du monde devait s'accompagner d'une démarche de recherche rigoureuse afin de valider les choix des recettes retenues.

Deux volets de recherche ont été retenus aux fins de la démarche. D'abord, la tenue d'entrevues avec des résidents issus de l'immigration afin de connaître leurs préférences alimentaires et recueillir leurs suggestions. Des entrevues ont aussi été réalisées avec des membres de leurs familles afin d'enrichir les contenus, mieux comprendre le contexte et recevoir leurs suggestions en matière de cultures culinaires propres à leurs communautés. Ensuite, une démarche de validation de la production des recettes structurée et rigoureuse afin d'assurer la qualité générale et plus particulièrement organoleptique des résultats de même qu'une conformité la plus élevée possible avec les attentes des clientèles (des communautés culturelles).

Chacun des deux volets fait l'objet d'une présentation séparée.

PREMIÈRE PARTIE : LES RÉSULTATS DES CONSULTATIONS AUPRÈS DES RÉSIDENTS ET DES MEMBRES DE LEURS FAMILLES

A- Quelques remarques générales

Pour les besoins de ce rapport, nous n'aborderons pas les questions de la mécanique de la recherche, le lecteur trouvera le protocole de recherche complet en **Annexe A** de ce rapport. Pour les besoins de l'exercice, nous allons nous concentrer sur les éléments des entrevues avec les résidents et les membres de leurs familles (réalisées séparément) qui concernent directement les suggestions ou les commentaires sur les plats, les aliments ou les caractéristiques des cultures alimentaires et qui ont inspirés maints choix de recettes que nous avons développées. Un rapport plus complet et rigoureux sera produit sous forme de publication scientifique lorsque l'ensemble des données auront été codées et mis en perspective avec les résultats des entrevues avec des employés travaillant avec les résidents lors des repas ou en lien avec ceux-ci (techniciens en nutrition par exemple).

Voici quelques commentaires généraux sur ces entrevues de même que sur les informations obtenues.

Nous avons rencontré 28 **résidents** qui ne sont pas nés au Canada et issus de dix (10) CHSLD du CIUSSS-NIM. La plupart ont été rencontrés en entrevues de groupes, mais certains en entrevues individuelles.

Malgré l'intérêt des participants pour le sujet, il a été parfois difficile d'obtenir une grande variété de suggestions. À part pour les participants issus d'Haïti qui ont été plutôt précis (et qui revenaient toujours sur les mêmes éléments), les résidents rencontrés éludaient la question ou avaient de la difficulté à se concentrer sur des plats précis. De plus, à chaque entrevue, des résidents se désistaient, soit pour des raisons de santé ou par mauvaise compréhension de la nature de l'activité. Ainsi, nous avons rencontré moins de participants que prévu. Compte tenu des spécificités de cette population, cette situation est tout à fait compréhensible et attendue. Nous avons toutefois pu recueillir suffisamment de matériel pour comprendre comment développer un bon nombre de recettes culturellement adaptées.

Nous avons rencontré 27 **membres de familles** (dans huit CHSLD) dont le parent en CHSLD est issu de l'immigration. La plupart ont été rencontrés en entrevues de groupe, certains en entrevues individuelles.

Dans le cas des membres de familles, il a aussi été difficile de recueillir des informations aussi précises que nous l'avions escompté. Nous avons eu beaucoup d'information sur l'état de leur parent et de leur situation particulière, mais moins sur ce que le parent-résident aimait manger, ce qu'il avait l'habitude de manger ou de cuisiner à la maison. Comme pour les entrevues avec les résidents, nous avons toutefois pu recueillir des éléments intéressants sur certaines spécificités des cultures culinaires des parents des participants.

B- Les propositions des résidents participants

1- Les éléments plus généraux en lien avec les cultures culinaires des participants

- Faire en sorte que les plats soient plus goûteux, plus relevés (épices, herbes, ail, oignon, sel, poivre), plus variés et d'apparence plus appétissante ;
- Varier les cuissons et les sauces pour les poissons et en faire plus souvent ;
- Utiliser de l'agneau plus souvent ;
- Plus d'omelette mieux préparée, plus simplement avec peu d'ingrédients (champignons, patates) ;
- Utiliser plus de variétés d'épices. La liste n'est pas très longue, mais il s'agit en général des épices qui constituent des marqueurs (culturels) importants des cultures culinaires concernées ;
- Proposer plus de repas avec des pâtes, mais diversifier les sauces et cuire les pâtes de manière plus adéquate (moins cuites) ;

- Le blé boulghour ;
- Plus de plat avec du riz (sortes de riz plus variées, riz collant, riz basmati, etc.) ;
- Utiliser le légume chayotte (utilisé dans les caraïbes pour faire de la soupe ou préparer le mirliton) ;
- Utiliser plus de légumineuses dans des préparations connues selon les cultures alimentaires : dhal, fèves noires (frijoles), riz sauce pois, dans la soupe (Italie, Maroc, Liban) ;
- Des plats de type chinois ou asiatiques avec du riz, certains font référence aux mets chinois américains, mais d'autres connaissent et font référence à des mets de restaurants plus authentiques, il s'agit souvent de plats sautés ;
- Les plats avec du riz frit (toutes sortes) ;
- Cuire les légumes dans un bouillon ;
- Avoir des sauces moins épaisses (changement de la sauce brune) et travailler plus avec des bouillons ;
- Utiliser plus d'aubergines ;
- Préparer la viande en boulettes ;
- Faire du poulet BBQ en variant les épices et utilisant des morceaux moins gras ;
- Varier les desserts ;
- Faire des frites en friteuse et pas au four ;
- Ils apprécient beaucoup la sortie à la cabane à sucre et les aliments qu'on y sert, peut-être qu'un menu spécial « cabane à sucre » pourrait être développé ;
- Utiliser la sauce de poisson plus souvent.

2- Les propositions spécifiques

- Tortilla (omelette espagnole, ne pas confondre avec la galette de maïs sud-américaine) ;
- Paella ;
- Kibeh Sanieh ;
- Kibbah bisniah ;
- Mayi moulu (moulen) ;
- Riz sauce pois ;
- Le griot (Haïti) ;
- Les bananes pesées (bouillies-frites) ;
- Le riz avec des champignons séchés (riz djon djon) ;
- Moussaka ;
- Poisson avec sauce citronnelle ;
- Salade grecque (avec fromage feta et olives) ;

- Dolmas (mentionné par plusieurs cultures culinaires issues de l'ère de la Méditerranée). Ce sont des poivrons, des courgettes ou des tomates farcis avec une viande hachée (porc ou bœuf) et du riz ;
- Le couscous ;
- Tarte aux bleuets, tarte aux cerises ;
- Riz blanc avec la sauce rouge (sauce Général Tao) ;
- Shish Taouk ;
- Shawarma ;
- Humus ;
- Tabouleh ;
- Kafta Bil Saniyeh ;
- Poulet cuit au four avec pommes de terre et sauce à l'ail et au citron ;
- Yuvarlak (yuvarlakia) ;
- Soupe avgolemono ;
- Cuisse de poulet frite ou cuite au four avec des patates frites (à la friteuse) ;
- Kibbeh nayyeh ;
- Feuilles de vigne farcies ;
- Le Badinjal (préparé principalement avec de l'aubergine, de la viande hachée et gratiné au four) ;
- Cannellonis au four ;
- Gyros ;
- Souvlakis au poulet ;
- Smoked meat ;
- Lasagne.

C- Les propositions des membres de famille

1- Éléments généraux en lien avec les cultures culinaires

- Faire en sorte que les plats soient plus goûteux, plus relevés (épices, herbes, ail, oignon, sel, poivre), plus variés et d'apparence plus appétissante (couleurs, présentation) ;
- Plus de légumes, mais mieux apprêtés (pas bouillis dans l'eau. Au four ou au bouillon) ;
- Plus de fruits séchés ;
- Des figues ;
- Plus de variété pour les fruits ;
- Plus de plats de pâtes (mieux faits que ceux servis actuellement) ;
- Plus de plat avec de l'agneau ;

- Soupe aux lentilles ;
- Pastourma (pastirma, viande de bœuf séchée) ;
- Plus de plats avec du riz à côté ;
- Utiliser parfois des sauces de poisson ou de saumure ;
- Repas plus légers le midi, par exemple de bon sandwichs adaptés ;
- Utiliser l'aubergine plus souvent ;
- Les mets chinois et plus largement asiatiques ;
- Utiliser les cubes de bouillon Maggi ;
- Plus de tartes.

2- Les propositions spécifiques

- Panzerottis ;
- Canellonis ;
- Morue au four ;
- Gnocchis ;
- Steak à la florentina ;
- Poulet cuit BBQ ;
- Du saumon ;
- Spanakopita ;
- Fah-kehs (soupe de lentilles grecque) ;
- Spaghettis sauce bolognaise ;
- Soupe de quinoa ;
- Plats avec de la polenta ;
- Couscous ;
- Salades de verdure (grecque avec feta ou fattouche) ;
- Poivrons ou courgettes farcies ;
- Macaroni au fromage ;
- Soupe Rachta (pâtes et lentilles) ;
- Soupe de chayotte ;
- Le rosto (un genre de pain de viande libanais) ;
- Macaroni sauce blanche au four ;
- Houmous ;
- Riz collé avec des fèves (riz sauce pois) ;
- Griot ;
- Soupe de giraumon ;
- Banane plantain bouillie (banane pesée) ;
- Poulet Cacciatore ;

- Plat à la pomme de terre, rapini et haricots blancs ;
- Spaghetti à la sauce d'aubergine ;
- Cannellonis à l'aubergine ;
- Soupe minestrone.

DEUXIÈME PARTIE : LE PROCESSUS DE VALIDATION AUX DIFFÉRENTES ÉTAPES DE LA PRODUCTION DES RECETTES

A- Présentation générale de la démarche

La démarche de recherche comprenait non seulement un travail d'arrimage entre les données recueillies sur le terrain, mais également un processus structuré et rigoureux afin de faire des choix stratégiques et d'évaluer la qualité et la pertinence de l'offre développée.

Dans ce processus et ce cheminement, l'expertise de la chef responsable du développement et de la production des recettes de même que celle du chercheur principal en matière de cultures culinaires et alimentaires a été déterminante.

En effet, la chef Nicole Anne Gagnon s'intéresse professionnellement aux « cuisines du monde » depuis 25 ans et maîtrise diverses techniques de préparation et connaît un très grand nombre d'aliments (y compris les épices et les condiments) utilisés dans la plupart des plats emblématiques de la cuisine quotidienne des régions visées par le contrat de service entre les deux institutions.

Alain Girard, quant à lui, a travaillé sur les dimensions sociales, culturelles et culinaires de l'alimentation d'immigrants allophones de première génération à Montréal durant cinq ans et il a rencontré des centaines de personnes afin de discuter avec eux de leurs pratiques, de leurs goûts et préférences de même que des dimensions symboliques inhérentes à l'acte de manger et de cuisiner.

Les choix des recettes retenues ont été faits en collégialité en incluant l'équipe de production en cuisine. Plusieurs rencontres furent nécessaires afin d'arriver à des propositions finales de recettes à développer. Les choix retenus devaient tenir compte d'un ensemble de contraintes et de balises qui, tout en limitant le nombre et le type de recettes possibles, laissait toutefois des possibilités intéressantes et à notre avis tout à fait en lien avec le mandat que nous avons reçu. Aux fins de compréhension de ces contraintes et balises, nommons-en quelques-unes : provenance géographique des recettes, popularité dans le répertoire gastronomique domestique des communautés visées, coût de la portion, disponibilité des aliments, équipements en cuisines des CHSLD, types de manipulations en cuisine, respect des marqueurs gustatifs, des aliments et des textures des « recettes originales »¹, répartition entre les différentes régions et répartition entre les différentes protéines disponibles (bœuf, porc, agneau, poulet, légumineuses, tofu, etc.).

Nous allons nous concentrer sur le processus de validation des recettes proprement dites et non sur celui de la production dont les lecteurs de ce rapport ont pu mesurer les résultats de manière

¹ Bien qu'il y ait souvent autant de recettes et de variantes que de cuisinières et de cuisiniers, un certain nombre d'éléments doivent être présents afin qu'un plat puisse porter un nom spécifique. C'est d'ailleurs pourquoi certaines recettes ne portent pas le nom original, car les contraintes de production étaient telles que nous avons préféré parler plutôt d'une adaptation ou d'une inspiration « à la manière de... ».

concrète lors des dégustations qui se sont tenues à l'ITHQ de même qu'à celles qui ont eu lieu en contexte réel de CHSLD pour les 40 recettes.

Les validations en amont avec les résidents en CHSLD et les membres de leurs familles qui ont bien voulu se prêter à l'exercice ont été expliquées à la section précédente. La section suivante se concentrera sur le processus de validation une fois que les choix de recettes à développer ont été déterminés.

B- Phases de validation du développement des recettes

Une seconde phase s'est déroulée uniquement en laboratoire. Chaque recette a été goûtée à quelques reprises par un grand nombre d'employés de l'ITHQ qui avaient des connaissances sur les cultures culinaires d'où provenaient les recettes ou plus largement qui étaient en mesure d'apprécier les qualités organoleptiques des plats proposés et de faire des suggestions. À ce stade, les recettes ont été développées pour 4 portions environ.

Une fois les recettes validées à ce stade, nous avons procédé à une troisième phase de validation. Des séances de dégustation avec des panels d'environ vingt (20) personnes par blocs de dix (10) recettes ont été organisées. Elles ont eu lieu à l'ITHQ et les recettes proposées ont été adaptées pour vingt-cinq (25) portions. Les participants à ces panels étaient composés de cadres du CIUSSS-NIM, de membres de familles de résidents en CHSLD, de la présidente du comité des usagers du CIUSSS-NIM et d'employés de l'ITHQ.

Nous avons mesuré l'appréciation des participants avec un outil d'évaluation organoleptique. Nous avons utilisé celui que le CIUSSS-NIM utilise déjà pour ses activités d'évaluation en remplaçant la variable *température* par celle de *pertinence pour l'offre alimentaire* en CHSLD. Disposant d'une équipe de service et d'une cuisine adjacente, la variable de la température ne nous semblait pas un enjeu dans le contexte d'une dégustation à l'ITHQ. Le formulaire utilisé est en **annexe B** de ce rapport.

L'objectif de cet exercice et de la mesure de l'appréciation était d'apporter des modifications aux recettes sur le plan organoleptique et au besoin remettre en question certains choix, ce qui ne fut pas nécessaire pour ce dernier cas. Enfin, comme des membres de famille de résidents issus des communautés culturelles étaient présents à chaque séance et qu'ils étaient souvent familiers avec plusieurs des recettes présentées, nous avons également bénéficié de leurs suggestions. Ces dernières ont été recueillies par écrit sur le formulaire, mais également oralement par des discussions avec l'équipe, notamment la chef responsable de la production (Mme Gagnon).

Ainsi, des modifications, généralement mineures, ont été apportées aux recettes afin d'améliorer leurs qualités organoleptiques ou procéder à des ajustements pour répondre à des attentes culinaires propres à des communautés culturelles particulières.

C- Résultats des évaluations des 40 recettes dégustées à l'ITHQ

1- Résultats de la séance de dégustation du 8 janvier 2018

Recettes	Arôme (odeur) /5	Goût /5	Pertinence /5	Apparence /5	Appréciation générale /5	Scores totaux / 25 = /100
Mee Goreng	4,5	4,6	4,5	4,5	4,5	22,8 = 91,2 %
Poulet citronnelle	4,6	4,5	4,5	4,4	4,5	22,5 = 90 %
Poisson lait de coco	4,2	4,5	4,5	4	4,4	21,5 = 86 %
Tajine aux pruneaux	4,1	4,2	4,1	4,3	4,4	21,2 = 84,8 %
Courgette chermoula	4	4	4,3	4,5	4,2	21,1 = 84,4 %
Griot	4	4,3	4,1	3,9	3,9	20,1 = 80,4 %
Riz Djon Djon	4	4,2	4,2	3,7	4	20,1 = 80,4 %
Soupe Joumou	4	4	4	4	4,1	20,1 = 80,4 %
Feuilles de chou	4	4	3,7	4	4	19,7 = 78,8 %
Kibbé saniey	3,9	4,1	3,9	3,5	4,1	19,5 = 78 %
Pâtes aux tomates et haricots blancs	3,9	3,6	3,8	3,9	3,8	19,1 = 76,4 %
Rix aux vermicelles	3,6	3,5	4,2	4	3,8	18,5 = 74 %
Poulet Makhani	3,8	3,6	3,7	3,3	3,6	17,9 = 71,6 %
MOYENNE	4	4,1	4,1	4	4,1	20,3 = 81,2 %
MOYENNE exprimées en %	80	82	82	80	82	81,2

2- Résultats de la séance de dégustation du 30 janvier 2018

Recettes	Arôme (odeur) /5	Goût /5	Pertinence /5	Apparence /5	Appréciation générale /5	Scores totaux / 25 = /100
Porc tonkatsu	3,9	4,1	4,5	3,9	4,2	23,6 = 94,4 %
Pastitsio	4,4	4,7	4,3	4,6	4,6	22,6 = 90,4 %
Colombo de poulet	4,6	4,6	4,3	4,7	4,3	22,4 = 89,6 %
Spanakopita	4	4,1	4,5	4,5	4,2	21,4 = 85,6
Poulet jerk	4,2	4,3	4,2	4,3	4,2	21,1 = 84,4 %
Moussaka	4,1	4,2	4,3	4	4	20,6 = 82,4 %
Boulettes thaï	4,3	4,1	4,1	4,1	3,9	20,4 = 81,6 %
Riz jamaïcain	4,3	3,9	3,4	4,1	3,8	19,5 = 78 %
Pâté jamaïcain	4,1	3,8	3,9	3,8	3,8	19,4 = 77,6 %
Tofu Ma-Po	4,2	3,7	3,5	3,7	3,5	18,5 = 74 %
MOYENNE	4,2	4,2	4,1	4,2	4,1	21,0 = 84 %
MOYENNE exprimée en %	84,2	83	83	82	83,4	84

3- Résultats de la séance de dégustation du 15 mars 2018

Recettes	Arôme (odeur) /5	Goût /5	Pertinence /5	Apparence /5	Appréciation générale /5	Scores totaux / 25 = /100
Poulet Kung Pao	4,9	4,6	4,5	4,8	4,8	23,6 = 94,4 %
Poisson sauce Romesco	4,6	4,7	4,5	4,8	4,6	23,2 = 92,8 %
Poulet à la Shish Taouk	4,6	4,8	4,5	4,5	4,7	23,1 = 92,4 %
Cari de lentilles	4,5	4,3	4,5	4,1	4,4	21,7 = 86,8 %
Chorba	4,1	4,1	4,1	4,4	4,3	20,9 = 83,6 %
Tortilla espagnole	3,8	3,7	4,4	4,4	3,9	20,2 = 80,8 %
Paella	4,2	3,8	4,1	4,2	4	20,3 = 81,2 %
Couscous merguez	3,9	3,7	3,8	4,2	3,8	20,0 = 80 %
Ropa Vieja	3,9	3,7	3,5	4	3,8	18,9 = 75,6 %
Gombo	3,8	3,8	3,8	3,6	3,7	18,8 = 75,2 %
MOYENNE	4,2	4,1	4,2	4,3	4,2	21,1 = 84,4 %
MOYENNE exprimée en %	84,6	82,4	83,4	86	84	84,4

4- Résultats de la dégustation du 16 mars 2018

Recettes	Arôme (odeur) /5	Goût /5	Pertinence /5	Apparence /5	Appréciation générale /5	Scores totaux / 25 = /100
Bœuf sauté à la laotienne	4,4	4,6	4,6	3,6	4,3	23,4 = 93,6 %
Poulet salsa créole	4,5	4,7	4,6	4,9	4,7	22,8 = 91,2 %
Pastilla	4,4	4,2	4,1	4,6	4,1	22,3 = 89,2 %
Carottes cumin-coriandre	4,4	4,4	4,4	4,7	4,4	22,3 = 89,2 %
Riz frit thaï	4,5	4,3	4,2	4,3	4,5	21,8 = 87,2 %
Poulet mouloukieh	4,7	4,4	4,3	4,5	4,5	21,7 = 85,6 %
Saumon teriaki	4	4,4	4,4	4,5	4,3	21,7 = 86,8 %
Salade de chou	4,1	4,5	4	4,5	4,3	21,4 = 85,6 %
Burger japonais	4,2	4,4	4,6	4,3	4,5	21,3 = 85,2 %
Salade de patates	4,2	4,7	4,6	4,6	4,7	21,3 = 85,2 %
Porc aigre doux	4,4	3,8	4,3	4,4	3,9	21,2 = 84,8 %
Rendang	4,2	4,2	4,3	3,9	4	21,1 = 84,4 %
Nasi kuning	4,3	4,3	4,3	4,3	4,2	20,8 = 83,2 %
Tofu Tao	4,5	4,4	3,9	4,7	4,3	20,5 = 82 %
MOYENNE	4,3	4,4	4,3	4,4	4,3	21,7 = 86,8 %
MOYENNE exprimée en %	86,9	87,6	86,6	88,3	88,3	86,8

D- Brève analyse des résultats

Globalement, les résultats sont très bons et rien de problématique n'est apparu pour les recettes présentées. Pour la première dégustation, 5 recettes sont en deçà du 80 % pour le total des scores pour les 5 variables ², mais toutes au-delà de 71 %. De plus, ces recettes ont amélioré significativement leur total des scores lors des dégustations en CHSLD³ (sauf les feuilles de chou qui ont légèrement baissé). Un travail d'amélioration des recettes a bien eu lieu entre les deux dégustations.

On constate entre autres que l'appréciation globale est meilleure à chaque dégustation, ainsi pour la seconde et la troisième dégustation, seulement 2 recettes sont légèrement sous la barre des 80 %, mais la moyenne globale (scores totaux) pour ces deux dégustations est respectivement de 83,8 % et 84,3 %. Cela est une amélioration par rapport à la première, déjà très bonne selon notre analyse,

² 80 % est pour nous le seuil d'un très bon score.

³ Ce qui a constitué la quatrième phase de validation.

qui était de 81,2 %. Pour ce qui est de la quatrième, il n’y a aucune recette sous la barre des 80 % et la moyenne globale (scores totaux) est de 86,7 %.

Généralement, les commentaires ont été constructifs et ont aidé à améliorer certains éléments qui n’étaient pas tout à fait à point.

Enfin, pour certaines recettes (15 % environ), quelques participants ont émis des réserves quant à la texture des aliments (trop sèche, croustillante, dure, difficile à mastiquer) pour les clientèles visées. Ces commentaires ne visaient pas les résidents ayant besoin d’une alimentation texturée, mais bien les recettes normales. Des ajustements pourraient être faits en CHSLD, mais selon notre compréhension, chaque établissement sera libre de choisir les recettes qui lui conviennent et que le tout pourra bouger dans le temps. Ainsi, dans ce contexte, les textures moins molles de certaines propositions pourront ou non figurer au menu selon les besoins et les spécificités de chaque établissement.

EN GUISE DE CONCLUSION

Nous sommes fiers de vous présenter nos recettes « aux saveurs du monde ». Nous sommes confiants qu’elles répondront à la commande qui a été faite au Centre d’expertise de l’ITHQ et qu’elles constitueront un ajout significatif à l’offre alimentaire en CHSLD en plus d’en relever les standards.

Nous sommes d’autant plus confiants que ces choix ont reposé sur une démarche structurée et rigoureuse, en faisant intervenir diverses parties prenantes de l’initiative : des membres de familles, des cadres du CIUSSS-NIM, des employés de l’ITHQ, le chercheur principal ainsi que la cheffe de cuisine tous deux spécialisés en cultures culinaires et, non les moindres, des résidents des CHSLD.

On l’a vu, de très nombreuses suggestions des résidents et des membres de leurs familles ont été retenues, mais nous avons aussi tenu compte d’éléments plus généraux (souvent liés à des cultures alimentaires spécifiques, mais pas toujours) mais mentionnés comme important à retenir par les résidents et les membres de leurs familles afin de présenter des recettes savoureuses, d’aspect appétissant, qui comprennent des aliments souhaités et qui sont réconfortantes.

Bon appétit !

Protocole de recherche

Titre de la recherche : Contexte des repas en CHSLD de résidents issus des communautés culturelles. Un portrait de la situation dans les CHSLD du CIUSSS du Nord-de-l'île-de-Montréal.

Nom du chercheur principal et affiliation : Alain Girard Ph.D. Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

Introduction

Ce projet de recherche est un volet d'un contrat de service entre le CIUSSS du Nord-de-l'île-de-Montréal (CIUSSS NIM) et l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Ce contrat vise le développement de 40 recettes standardisées adaptées aux goûts et aux besoins des résidents issus des communautés culturelles (immigrants de première génération).

Ce contrat de service s'inscrit dans une démarche amorcée par le CIUSSS NIM et qui vise l'amélioration de l'offre alimentaire en CHSLD et qui découle d'une directive ministérielle du ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec.

Le projet de recherche vise à mieux comprendre les goûts et les besoins des résidents issus des communautés culturelles et plus largement à comprendre le contexte des repas en CHSLD pour ces populations. Un des objectifs opérationnels de la recherche est de recueillir des suggestions de plats qui seraient désirés par ces populations et de déterminer dans un deuxième temps quels sont les plats qui pourraient être développés en tenant compte des diverses contraintes propres à un système de production alimentaire en CHSLD.

Problématique

La question de l'alimentation des résidents d'établissements de soins de longue durée comme des CHSLD a surtout été traitée du strict point de vue nutritionnel. Le but pour les professionnels et les techniciens de la nutrition est de développer des stratégies afin de contrer la dénutrition, un phénomène connu et très répandu chez les personnes âgées et observé particulièrement en établissement de soins de longue durée (*Ferry M, 2007; Pouyet, Giboreau, et al., 2015; Sullivan et al., 1990; Vetta et al., 1999*). L'enjeu pour les sciences nutritionnelles est de comprendre les phénomènes de dénutrition chez ces populations dans le but de fournir un apport nutritionnel adéquat et d'adapter l'alimentation aux besoins nutritionnels spécifiques du sujet âgé (*Cichero, 2016;*

Divert et al., 2015; Donini et al., 2003). Le manque d'appétit, les effets de la médication, la qualité de l'offre alimentaire, des phénomènes de dysphagie, des problèmes cognitifs (ex. Alzheimer) et des phénomènes de blocage devant des portions trop grosses sont principalement responsables des phénomènes de dénutrition (*Lamy et al., 1999; Pepersack, 2004; Song et al., 2014; Yeomans, 1996*).

Là-dessus, la littérature est très riche. Bien qu'essentielle, cette approche néglige le rôle d'éléments que comme ceux de la culture, des représentations, de la socialisation alimentaire et des propriétés implicites que les sujets projettent dans les aliments. Ainsi, malgré des efforts structurés et structurants dans l'ensemble des établissements de soins aux personnes en fin de vie dans la majorité des pays développés, l'on continue de constater des phénomènes de dénutrition de manière significative. Bien que le but de cette recherche ne soit pas de trouver des stratégies à même de mieux s'attaquer à ces phénomènes, le fait que ces derniers persistent est toutefois un indicateur des limites d'une approche strictement clinique de la nutrition auprès de ces populations.

En 2016, le ministère de la Santé et des Services sociaux du Québec a émis une directive voulant que l'offre alimentaire des Centres d'hébergement et de soins de longue durée (CHSLD) devait être améliorée et que les résidents devaient être mis au centre de cette démarche. Comme le territoire desservi par le CIUSSS NIM comporte une population composée à 50% de personnes issues de l'immigration (communautés culturelles) et qu'une proportion sans cesse grandissante de cette population arrive en âge d'être hébergée en CHSLD, le CIUSSS NIM désire développer une offre alimentaire adaptée à ces populations dans les CHSLD qui lui sont affiliés. Le CIUSSS a fait appel à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) afin de développer des recettes à cet effet.

Le CIUSSS NIM a fait le choix de considérer les CHSLD non plus comme des centres de soins de type hospitalier, mais comme des milieux de vie, ce qui a des impacts sur les normes nutritionnelles en vigueur dans ces établissements. En effet, afin de mieux répondre aux besoins de leurs résidents en fin de vie et de considérer les repas (les prises alimentaires) comme des éléments de réconfort et de placer le plaisir de manger au centre des actions, les normes nutritionnelles ont été revues afin de rendre les repas plus goûteux et appétissants. Cela suppose d'élever les quantités de sel, de sucre et de matières grasses des recettes par rapport aux pratiques actuelles, mais également de revoir ces dernières afin d'en améliorer les qualités organoleptiques.

Les goûts et les besoins des résidents issus de l'immigration en matière d'alimentation sont mal connus et, généralement, les équipes chargées de la production de la nourriture ne connaissent pas très bien les caractéristiques organoleptiques des plats emblématiques des principales communautés présentes dans leurs établissements.

Plus largement, il nous a semblé que le contexte global des repas (commensalité, service, significations, offre alimentaire, habitudes de vie, préférences alimentaires, éléments de nature culturelle, socialisation alimentaire, etc.) devait être exploré afin de mieux comprendre ce que manger en CHSLD veut dire pour ces résidents et pour structurer une offre alimentaire et un contexte de repas les plus adaptés possible.

Modèles conceptuels

Nous n'utilisons pas à proprement parler de modèle conceptuel préalable. Cependant, nous privilégions une approche conceptuelle fondée sur l'interactionnisme symbolique qui place le sujet et ses représentations au centre de l'analyse et de l'objet d'étude. En d'autres mots, il s'agit de comprendre quelles significations le sujet donne à un objet ou une situation précise, ce qui explique en partie comment il se représente un objet et les relations qu'il va construire avec lui (*Corbeau et Poulain, 2002; Girard, 2013; Girard et Sercia, 2009; Pluye et al., 2009*). Le champ spécifique couvert ici est celui de la gastronomie entendue au sens large : habitudes de vie, préférences, normes culturelles, aliments, manières de préparer les aliments, manières de les partager, signification des nourritures et des prises alimentaires. Le tout est replacé, lors de l'analyse, dans le contexte individuel, social et culturel qui est celui du sujet.

Sur le plan méthodologique, les choix des outils et des stratégies de cueillette de données découlent de cette posture épistémologique. Ainsi, la théorie enracinée (*grounded theory*) nous semble particulièrement bien adaptée à notre objet en ce qu'elle laisse toute la place aux objets émergents lors des discussions (*Aukrust et Snow, 1998; Backman et Kyngäs, 1999; Goulding, 2005; Greenbaum, 1988; Heath et Cowley, 2004; Small, 2011*). Ainsi, le groupe construit le sens au fur et à mesure que les conversations évoluent. L'animateur de la discussion travaille alors avec un canevas d'entrevue peu directif, car il n'y a pas de présuppositions du chercheur quant aux réponses et aux thématiques abordées lors des discussions. Son rôle est d'encourager les participants à approfondir leurs interventions et à préciser leur pensée tout en distribuant la parole de manière équilibrée.

Pertinence de la recherche

La question de l'alimentation en fin de vie dans des établissements de soins de longue durée abordée sous l'angle de thématiques telles que le plaisir de manger, qu'est-ce qui rend un plat attractif, quelles gammes d'émotions et de souvenirs sont mises en branle dans l'acte social de manger, quelles sont les significations attachées à cet acte, quelles propriétés implicites le sujet projette-t-il dans les aliments a été très peu abordée dans le champ de la recherche. Et cela autant au Québec qu'ailleurs dans les pays industrialisés où l'on trouve des établissements de soins de longue durée destinée aux personnes en fin de vie similaires aux CHSLD du Québec. Si l'on ajoute à cela le rôle de la culture, de la socialisation alimentaire et du parcours de vie du sujet comme mangeur, la production scientifique sur ces questions devient presque inexistante du moins dans le champ francophone et anglophone.

On doit cependant mentionner le travail des plus intéressant qui se développe en France autour des thématiques mentionnées plus haut, notamment sous l'impulsion de chercheurs comme Virginie Pouyet (*Pouyet, 2015; Pouyet, Giboreau, et al., 2015*), Laura Guérin (*Guérin, 2016a, 2016b*), Clementine Hugol-Gential (*Hugol-Gential, 2016*) et Agnès Giboreau (*Pouyet, Cuvelier, et al., 2015; Pouyet et al., 2013*) et qui ont réalisé des recherches auprès des populations âgées en centre de soins.

Nous nous inspirerons largement de ces recherches en amont et en aval du travail de terrain. Ce savoir est toutefois encore récent et peu développé même en France.

Nous l'avons mentionné plus haut, l'alimentation des personnes âgées résidentes dans des établissements de soins de longue durée et qui sont en général en fin de vie a très majoritairement été appréhendée sous l'angle de la nutrition clinique. Ces approches ont nécessaires et incontournables, cependant, il y a un besoin pour le développement de connaissances complémentaires qui permettent de mieux saisir dans sa globalité l'acte de manger et le contexte des repas en établissement et plus particulièrement pour des populations qui ont été socialisées dans des styles alimentaires distincts des styles nord-américains.

La pertinence de cette recherche est double. Elle viendrait combler un manque de connaissance dans des thématiques peu développées auprès des populations issues de l'immigration et résidents en centre de soins de longue durée. Ensuite, elle permettrait de mieux cibler les interventions auprès de ces populations afin d'améliorer l'offre alimentaire de même que l'appréciation globale de l'acte de manger. Si ces personnes mangent plus et mieux parce que l'offre alimentaire et le contexte général conviennent mieux à leurs besoins, cela aura sans doute un impact positif sur leur bien-être.

Objectifs et hypothèses

L'objectif de cette recherche est tout d'abord de mieux connaître les goûts et les besoins en matière gastronomique de populations issues de l'immigration et résidant en CHSLD. Comme cette recherche est un volet d'un mandat dont le but est de développer une offre alimentaire adaptée aux goûts de ces populations, documenter d'une manière rigoureuse les préférences alimentaires de celles-ci est une étape qui nous apparaît incontournable.

Une première hypothèse est que les goûts et les besoins de populations qui ont été socialisés dans des styles ou des modèles alimentaires différents de ceux majoritairement en vigueur au Québec seront différents des populations nées au Québec particulièrement pour ces tranches d'âge (80 ans et plus).

Plus globalement, dans une perspective anthropologique, il s'agit de comprendre ce que manger veut dire pour ces populations en fin de vie, quels sont les rôles que la culture joue encore, quels sont les moteurs de l'appréciation d'un plat et qu'en est-il de la question du plaisir (et du réconfort) de manger pour ces populations?

Ici, nous formulons l'hypothèse que dans un contexte de fin de vie, la culture et la socialisation alimentaire continuent de jouer un rôle médiateur important dans les rapports que ces populations entretiennent à la cuisine, aux aliments et aux repas et que ces derniers constituent des moments

privilegiés de la journée. Nous faisons aussi l'hypothèse que ces moments sont problématiques à cause des conditions particulières dans lesquelles sont placées ces populations.

Méthodologie

Puisqu'il s'agit d'une recherche à caractère qualitatif, la méthodologie retenue pour la cueillette des données chez toutes les populations visées par la recherche est celle de la discussion de groupe.

Les discussions seront animées de manière semi-structurée à l'aide de questions toujours ouvertes incluant des relances afin que les participants puissent approfondir leurs interventions.

À cause du caractère exploratoire de la recherche dû entre autres à la pauvreté de la littérature sur les thématiques que nous voulons développer, la démarche de cueillette de données doit rester le plus ouverte possible sur les thématiques émergentes lors des discussions.

Les populations visées se divisent en trois groupes :

- Les résidents des CHSLD du CIUSSS NIM qui ne sont pas nés au Canada ou qui se reconnaissent comme faisant partie d'une communauté culturelle;
- Les membres des comités de résidents (sur lesquels siègent des membres de familles) ainsi que d'autres personnes qui ont des parents dans un établissement et qui désirent s'exprimer sur les besoins perçus de leur parent en matière alimentaire;
- Des employés tels que les infirmières, les infirmières auxiliaires et les préposés aux soins qui travaillent auprès des résidents durant les repas.

Critères d'inclusion et d'exclusion :

Résidents. Critères d'inclusion : ne sont pas nés au Canada ou s'identifiant comme appartenant à une communauté culturelle. Résidents présentant des déficits cognitifs, mais qui ne les empêchent pas de comprendre les objectifs généraux de la recherche (expliqués verbalement avant le début de la discussion) et de s'exprimer sur les sujets abordés. Le déficit cognitif ne doit pas nuire à la capacité à donner un consentement éclairé. Capacité à comprendre et à s'exprimer en français ou en anglais, les entrevues pourront se faire dans les deux langues. Résident ayant des incapacités motrices et des limites relatives à la marche et aux déplacements peuvent participer. **Critères d'exclusion :** Résidents atteints de troubles cognitifs trop sévères pour donner un consentement éclairé. Résident ayant de multiples problèmes graves de santé physique qui de toute manière ont souvent une diète particulière, un thème qui ne sera pas abordé lors de discussions. Résident ayant des troubles graves du comportement, reliés ou non à un diagnostic psychiatrique. Résident ayant une déficience intellectuelle.

Comités de résidents et membre de famille. Critères d'inclusion : être membre d'un comité de résidents, être un proche parent d'un résident, être intéressés par la problématique de l'offre alimentaire et le contexte des repas dans leur établissement. **Critères d'exclusion :** Il n'y a pas de critères d'exclusion sauf par la négative des critères d'inclusion.

Membres du personnel préposés aux soins aux résidents. Critères d'inclusion : Intervenir quotidiennement auprès des résidents pour la prise de repas. Être intéressé à s'exprimer et partager leur expérience sur la prise de repas en contexte de CHSLD. Être autorisés par la direction de l'établissement à participer à un groupe de discussion. **Critères d'exclusion :** Personnel occasionnel ou n'intervenant pas auprès des résidents durant la prise des repas. Personnes non autorisées par la direction de l'établissement à participer aux groupes de discussion.

Échantillonnage et recrutement

Cette recherche, de par son caractère exploratoire, sa méthodologie et ses objectifs, ne cherche pas une représentativité des populations au travers les groupes de discussion (l'échantillonnage). Il n'y a pas de stratégie d'échantillonnage préalable, nous travaillerons à partir et avec les personnes qui seront présentes aux discussions de groupe. Cela dit, nous comptons avoir en moyenne 6 participants par groupe et des groupes dans 9 CHSLD sur le territoire du CIUSSS NIM, ces derniers restent à déterminer avec des responsables du CIUSSS NIM.

Les personnes chargées de recruter les participants auront reçu des documents qui leur serviront à informer ces derniers de la recherche, de ses objectifs, de la méthodologie et du type de personnes recherchées. Pour les comités de résidents et les résidents, cette sollicitation se fera directement entre la direction de l'hébergement, les résidents et leurs familles en personne. Les résidents à contacter auront été déterminés à l'avance en fonction de leurs aptitudes cognitives. Ils pourront manifester leur intérêt sur-le-champ ou prendre 24 heures pour y réfléchir. Bien que les résidents seront probablement rencontrés en groupe afin d'être informés de la recherche, il convient de recueillir leur intérêt à participer de manière individuelle afin de ne pas causer d'inconfort pour ceux et celles qui choisiront de ne pas participer. Les familles des résidents pourront être contactées par courriel. Les employés et les membres du comité d'utilisateurs seront contactés par la responsable du milieu de vie pour l'ensemble du CIUSSS. Elle pourra le faire de manière verbale et/ou par courriel. Des consignes précises pour la protection de l'identité des personnes intéressées (et des non-intéressées) sont annexées.

Procédures de collecte de données

Pour tous les groupes, les discussions seront d'environ une heure à 90 minutes. L'animatrice des discussions aura un guide d'entrevue contenant toutes consignes et informations à donner aux

participants avant le début de l'activité. Ce guide contiendra aussi les quelques questions qui serviront à déclencher et à alimenter les discussions. Ces discussions seront enregistrées puis transcrites aux fins de l'analyse. Ces discussions seront animées par une étudiante en nutrition (spécialisée en santé publique) de niveau post doctoral.

Ces discussions de groupe auront lieu dans des locaux des CHSLD visés par la recherche. Ces locaux doivent répondre aux besoins de confort des participants et de confidentialité des discussions. Les CHSLD visés ne sont pas encore tous déterminés, cela sera fait en consultation avec la directrice adjointe à l'hébergement et la responsable du milieu de vie. Les groupes seront rencontrés de manière séquentielle (voir plus loin la section échéancier) dans un laps de temps très court et qu'une seule fois.

La collecte de donnée inclura également des observations du déroulement des repas ainsi que des processus de cheminement de chariots de repas de leur sortie de la cuisine jusqu'à leur destination (salles à manger sur les étages, chambres des résidents). Les observations seront consignées un journal de bord de terrain.

Taille de l'échantillon

Groupes de discussion avec les résidents : environ deux groupes d'environ 4 participants par CHSLD, donc environ 70 participants.

Groupes de discussion avec les comités de résidents et des membres des familles des résidents : 1 groupe de discussion d'environ 6 participants par CHSLD, donc environ 55 participants.

Groupe de discussion avec des membres du personnel responsable des soins aux résidents : 1 groupe de discussion par CHSLD d'environ 4 participants, donc environ 36 participants.

Au total, 161 participants aux trois groupes catégories de groupes de discussion.

Analyses des données

Dans un premier, analyse des propositions concrètes de recettes (de plats) proposées par les résidents et les membres de leur famille de plats qui pourraient être incorporés au menu. Cette analyse comprend la reconstruction du plat, l'identification des ingrédients et de trouver une recette qui soit applicable dans le contexte d'une cuisine de CHSLD.

Dans un deuxième temps, nous procéderons à une analyse plus fine du matériel recueilli :

Classement thématique selon les catégories émergentes des entretiens à l'aide du logiciel NVivo. Identification des passages les plus représentatifs et significatifs des verbatim pour chacune des thématiques.

Analyse dans une perspective phénoménologique du sens donné par les sujets pour chacune des catégories de groupes de discussion.

Comparaison et mise en perspective des résultats pour chacun des groupes. Discussion sur les perceptions de chaque catégorie de groupe sur les enjeux des repas et les besoins des résidents de même que sur les enjeux et les besoins propres des résidents afin de pouvoir dresser un portrait de la situation selon les acteurs impliqués.

Considérations éthiques

La participation est libre et volontaire. Du recrutement à la publication des résultats, l'anonymat et la confidentialité seront assurés. Des documents attestant des moyens mis en œuvre afin de garantir cet anonymat et cette confidentialité sont présentés en annexe.

Les données seront colligées sous forme verbale (groupes de discussion). Les écrits seront numérisés au fur et à mesure, puis détruits. Ces documents et enregistrements seront conservés en deux copies, l'une sur l'ordinateur de la chargée de projet et l'autre dans un dossier à accès contrôlé logé sur un serveur sécurisé de l'ITHQ. Les données verbales seront transcrites de l'oral à l'écrit par une auxiliaire de recherche qui signera un formulaire pour assurer la confidentialité des renseignements (fourni en annexe). Les transcriptions seront dénominalisées (codes d'identification), puis conservées en deux copies (ordinateur du chercheur et serveur protégé par un code d'accès). La clé des codes sera gardée dans un dossier à accès contrôlé distinct. Les documents et enregistrements seront conservés pendant 7 ans suivant l'étude puis détruits. Seules les données de recherche seront conservées pour utilisation ultérieure.

Les fichiers seront pour la plupart en format numérique. Ils seront détruits définitivement en utilisant un logiciel de destruction de fichiers (nom du logiciel non connu pour le moment). Pour ce qui est des formulaires de consentement qui seront au format papier, l'ITHQ utilise les services d'une compagnie spécialisée dans la destruction des documents confidentiels (Iron Mountain). Un contenant tenu sous clef et dont seule la compagnie possède la clef sera utilisé à cet effet.

Le consentement sera obtenu par écrit pour les participants des groupes des comités de résidents et des membres de leur famille de même que pour les employés.

Le consentement des résidents sera obtenu de manière verbale.

Nous pensons que le recueillement du consentement de manière verbale est plus adapté dans ce contexte que le consentement écrit pour ces populations.

La raison principale est surtout pour l'établissement du lien de confiance développé entre la chercheuse qui animera la rencontre et qui aura préalablement expliqué la recherche, les droits des participants et les devoirs des chercheurs dans des mots simples. La politique des trois conseils à l'égard du consentement signale que la confiance repose sur une compréhension commune des objectifs de la recherche et il se peut que les tentatives visant à formaliser ou légaliser le processus de consentement comme une atteinte à la confiance ou du moins un bris dans la compréhension que la personne avait de la démarche.

Une autre raison tient au fait que les participants recherchés sont issus des communautés culturelles et qu'il est fort probable que plusieurs d'entre eux aient des difficultés à lire et comprendre un texte complexe en français, cela pourrait alors développer de l'incompréhension et de la méfiance, ce qui n'est pas propice au développement d'un climat de confiance.

Enfin, et hormis le fait que les participants seront issus des communautés culturelles, des personnes d'âge avancé sont beaucoup moins en contact avec des textes complexes contenant du vocabulaire soutenu que les personnes encore actives, il devient alors plus difficile de retenir les informations jusqu'à la fin de la lecture du formulaire.

Nous pensons donc que l'esprit du consentement libre et éclairé dans un lien de confiance est mieux respecté par un consentement verbal qu'un consentement écrit à la suite de la lecture d'un document pour ces populations particulières.

Toutefois, ce consentement verbal doit être recueilli dans un processus clair, constant et dans des formes qui garantissent que ce consentement est éclairé. Ainsi, la chercheuse qui animera les discussions de groupe disposera d'un document détaillé où la recherche est expliquée en langage simple, de même que les droits des participants et les devoirs des chercheurs en matière d'éthique de la recherche.

Elle répondra à toutes leurs questions et leur remettra une copie du texte qu'elle leur a transmis oralement qui contient en plus les coordonnées du chercheur principal de même que celle du comité d'éthique des HEC en cas de plainte ou pour information.

Diffusion des résultats

Rapport de recherche déposé au CIUSS afin de valider et de justifier les choix de recettes retenues. Ce rapport pourrait aussi contenir des recommandations à portée plus générale sur l'amélioration des processus liés aux repas.

Des articles scientifiques seront publiés par la suite dans des revues spécialisées en nutrition (dans une perspective de santé publique) de même que dans des revues traitant de thématiques de santé

publique et de services sociaux (*social care*) des populations migrantes. Le chercheur a déjà publié dans des revues internationales traitant de ces sujets (*Étémé et al., 2016; Girard et Sercia, 2013*).

Les participants pourront recevoir une transcription de leurs interventions (verbatim) sur demande au moment du consentement écrit ou verbal.

Les participants qui en feront la demande au moment de la signature du formulaire de consentement pourront recevoir par courrier ou par courriel le rapport ou les publications scientifiques. Les résidents qui en feront la demande au moment du consentement verbal ou à tout autre moment durant la discussion pourront aussi recevoir ces documents. Dans ce dernier cas, on peut envisager qu'ils reçoivent ces documents par la direction de l'hébergement. Le chercheur aura préalablement transmis ces documents à la direction de l'hébergement dans une enveloppe scellée et adressée au résident concerné.

Échéancier

Les groupes seront rencontrés de manière séquentielle. Tout d'abord les résidents du 1^{er} décembre au 17 décembre 2017. Ensuite, les groupes des comités de résidents et des familles des résidents seront rencontrés du 8 au 28 janvier 2018. Enfin, les groupes d'employés seront rencontrés du 29 janvier au 18 février 2018.

Annexe 1



Formulaire d'information et de consentement

Groupes de discussion : intervenants en soins auprès des résidents

Titre de la recherche : Développement d'une offre alimentaire adaptée aux communautés culturelles en Centre hospitalier de soins de longue durée (CHSLD)

Chercheur : M. Alain Girard Ph.D, Professeur à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)

Assistante de recherche : Mme Asma el Mabchour Ph.D.

Financement : Le projet est financé par le CIUSSS Nord-de-l'Île-de-Montréal (NIM)

Préambule

Vous êtes invité à participer à un projet de recherche. Veuillez prendre le temps de lire et de comprendre les renseignements qui suivent. Ce document vous explique le but de ce projet de recherche, ses procédures, avantages, risques et inconvénients. Nous vous invitons à poser toutes les questions que vous jugerez utiles à la personne qui vous présente ce document.

Nature de l'étude

La recherche a pour but de recueillir des témoignages, des opinions et des suggestions quant à la mise en place d'une nouvelle offre alimentaire en CHSLD et plus globalement sur le contexte des repas en centre d'hébergement.

La recherche s'inscrit dans le cadre du projet de l'amélioration de l'offre alimentaire des CHSLD (directive ministérielle) de ce CIUSSS et dont l'objectif est de développer une offre alimentaire (des recettes standardisées) satisfaisant aux goûts et besoins des résidents issus des communautés culturelles. Pour ce faire, nous réalisons une recherche auprès des résidents et de leurs familles issus de ces communautés, afin de connaître leurs goûts et leurs besoins. Dans le cadre de cette recherche, nous désirons aussi rencontrer divers groupes d'intervenants tels que les comités d'usagers, les comités de résidents, des employés préposés aux soins afin de recueillir leur opinion et leur témoignage sur la mise en place d'une nouvelle offre alimentaire dans l'ensemble des CHSLD du CIUSSS NIM.

Déroulement de la participation

Votre participation à cette recherche consiste à participer à une entrevue de groupe d'environ quatre à huit participants d'une durée d'environ une heure, qui portera sur les éléments suivants :

- votre expérience et votre opinion des repas comme personne donnant des soins aux résidents;
- votre explication des contraintes liées à votre cadre de travail;
- vos perceptions des goûts, des besoins, mais aussi des contraintes des résidents;
- vos suggestions pour l'amélioration des repas dans leur globalité;

Avantages, risques ou inconvénients possibles liés à votre participation

Le fait de participer à cette recherche vous offre une occasion de participer à l'amélioration de l'offre alimentaire et d'identifier des éléments ou des processus qui pourraient être améliorés afin de rendre l'expérience globale du repas plus agréable pour l'ensemble des acteurs.

En principe, il n'y a aucun risque envisagé. Cependant, il est toujours possible que le fait de raconter votre expérience avec des résidents suscite des réflexions ou des souvenirs émouvants ou désagréables. Si cela se produit, n'hésitez pas à en parler avec la personne qui mène l'entrevue. Celle-ci pourra prendre une pause dans l'entrevue ou vous donner l'occasion de quitter l'entrevue si vous le désirez. Vous pouvez également contacter le Programme d'aide aux employés.

Participation volontaire et droit de retrait

Vous êtes libre de participer à ce projet de recherche. Vous pouvez aussi mettre fin à votre participation sans conséquence négative ou préjudice et sans avoir à justifier votre décision. Si vous décidez de mettre fin à votre participation, il est important d'en prévenir le chercheur dont les coordonnées sont incluses dans ce document. Tous les renseignements personnels vous concernant seront alors détruits.

Confidentialité et gestion des données

Les mesures suivantes seront appliquées pour assurer la confidentialité des renseignements fournis par les participants:

- les noms des participants ne paraîtront dans aucun rapport;
- les divers documents de la recherche seront codifiés et seul le chercheur aura accès à la liste des noms et des codes;
- les données individuelles des participants ne seront jamais communiquées;
- les matériaux de la recherche, incluant les données et les enregistrements, seront conservés dans un classeur sous clé et les données sur ordinateur protégées par un mot de passe. Ils seront détruits sept ans après la fin de la recherche;

- la recherche fera l'objet de publications dans des revues scientifiques, et aucun participant ne pourra y être identifié ;
- un court résumé des résultats de la recherche sera expédié aux participants qui en feront la demande en indiquant l'adresse où ils aimeraient recevoir le document, juste après l'espace prévu pour leur signature;
- vous pouvez demander à consulter les transcriptions de ce que vous avez dit durant la discussion. Si tel est votre souhait, nous pourrons vous remettre les extraits de vos propos seulement. Nous pourrons vous les envoyer par courriel ou vous les remettre en copie papier en main propre.

Compensation

Il n'y a pas de compensation pour la participation à cette recherche.

Responsabilité en cas de préjudice

En signant ce formulaire d'information et de consentement, vous ne renoncez à aucun de vos droits ni ne libérez les chercheurs et l'établissement de leur responsabilité civile et professionnelle.

Nom des personnes-ressources

Si vous avez des questions sur la recherche, sur les implications de votre participation ou si vous souhaitez vous retirer de la recherche, veuillez communiquer avec Alain Girard chercheur principal au numéro de téléphone suivant : (514) 282-5111 poste 4039, ou à l'adresse courriel suivante : alain.girard@ithq.qc.ca.

Si vous avez des plaintes, des commentaires à formuler ou si vous avez des questions concernant vos droits en tant que participant de recherche, vous pouvez communiquer avec le commissariat aux plaintes et à la qualité des services du CIUSSS du Nord-de-l'Île-de-Montréal au 514-338-2222, poste 2259.

Le comité d'éthique de la recherche du CIUSSS du Nord-de-l'Île-de-Montréal a approuvé le projet et en assurera le suivi. De plus, il approuvera au préalable toute révision et toute modification apportée au formulaire d'information et de consentement et au protocole de recherche. Vous pouvez joindre le comité d'éthique au (514) 338-2222 poste 3581.

Remerciements

Votre collaboration est précieuse pour nous permettre de réaliser cette étude et nous vous remercions d'y participer.

CONSENTEMENT

Je consens librement à participer à la recherche intitulée : « Contexte des repas en CHSLD de résidents issus des communautés culturelles. Un portrait de la situation dans des CHSLD du CIUSSS du Nord-de-l'île-de-Montréal. ». J'ai pris connaissance du formulaire et j'ai compris le but, la nature, les avantages, les risques et les inconvénients du projet de recherche. Je suis satisfait(e) des explications, précisions et réponses que le chercheur m'a fournies, le cas échéant, quant à ma participation à ce projet.

_____	_____
Nom du participant, de la participante	Signature
	Date

Un court résumé des résultats de la recherche sera expédié aux participants qui en feront la demande en indiquant l'adresse où ils aimeraient recevoir le document. **Les résultats ne seront pas disponibles avant le _____.** Si cette adresse changeait d'ici cette date, vous êtes invité(e) à informer la chercheuse de la nouvelle adresse où vous souhaitez recevoir ce document. Je désire recevoir les résultats : OUI _____ NON _____

Je désire recevoir une copie de la transcription de mes propos tenus lors de la discussion : OUI _____ NON _____

Je désire recevoir une transcription papier remise en mains propres par le chercheur ou son assistante : OUI _____ NON _____

L'adresse (électronique ou postale) à laquelle je souhaite recevoir ces documents est la suivante :

Engagement de la personne qui recueille le consentement

J'ai expliqué le but, la nature, les avantages, les risques et les inconvénients du projet de recherche au participant. J'ai répondu au meilleur de ma connaissance aux questions posées et j'ai vérifié la compréhension du participant.

Nom de la personne qui recueille le consentement

Signature

Date

Engagement du chercheur principal

Je certifie qu'on a expliqué au participant le présent formulaire d'information et de consentement, que l'on a répondu aux questions qu'il avait à cet égard et qu'on lui a clairement indiqué qu'il demeure libre de mettre un terme à sa participation, et ce, sans préjudice. Je m'engage, avec l'équipe de recherche, à respecter ce qui a été convenu au formulaire d'information et de consentement et à en remettre une copie signée et datée au participant.

Signature du chercheur _____ Date : _____

Annexe 2

Comment la recherche et ses modalités seront expliquées aux participants résidents et comment le consentement sera recueilli de manière orale

Document remis aux participants juste avant de recueillir le consentement verbal

1- Présentation des chercheurs et de la recherche

Cette recherche est dirigée par M. Alain Girard Ph.D. qui est chercheur à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Il est assisté par moi-même, Asma el Mabchour Ph.D aussi, responsable de réaliser les entrevues de groupe.

Je vais prendre quelques minutes pour vous expliquer le contexte de cette recherche, son but, votre rôle dans cette recherche de même que vos droits comme participants et nos obligations comme chercheurs.

Le ministère de la Santé et des Services sociaux qui a la responsabilité des CHSLD veut améliorer le quotidien des résidents en améliorant les menus et les repas afin que ces repas ressemblent plus à ceux que l'on prend à la maison et soient un moment le plus agréable possible.

L'équipe chargée de préparer la nourriture souhaite revoir le menu et l'ensemble des recettes et inclure dans ce menu un certain nombre de plats adaptés aux goûts des résidents qui ne sont pas nés au Canada ou qui, toute leur vie, ont cuisiné des plats qui viennent d'autres pays que le Canada.

Le but de la recherche est de mieux comprendre vos besoins particuliers et de recueillir vos suggestions afin d'aider l'équipe qui prépare la nourriture à offrir des plats que vous aimerez retrouver régulièrement au menu de ce CHSLD.

2- Déroulement de l'activité de l'entrevue

Je suis ici afin de vous faire parler de votre expérience par rapport aux repas en CHSLD. Je vais vous poser des questions très ouvertes où vous aurez l'occasion de vous exprimer autant que vous aurez envie à condition de rester dans le thème de la discussion. Je veux vous rappeler qu'il n'y a pas de bonne ou de mauvaises réponses, mes questions ne servent qu'à lancer la discussion. Je veux que vous vous sentiez le plus à l'aise possible de vous exprimer. Nous serons ensemble pour environ deux heures, mais c'est vous qui déciderez quand nous aurons fait le tour de la question.

Rappelez-vous qu'il s'agit d'une dynamique de groupe, il faut alors faire attention à laisser parler chacun chacune et à respecter l'opinion des autres. Cela ne vous empêche pas d'être en désaccord

avec les propos d'un participant, mais la discussion doit demeurer constructive. Ce sera mon rôle de l'animer et de faire circuler la parole.

3- Avantages et inconvénients liés à votre participation

Il n'y a pas davantage personnel à participer à cette recherche si ce n'est de pouvoir exprimer vos préférences alimentaires.

Il y a peu de risques liés à votre participation. Si vous ressentez des émotions fortes, n'hésitez pas à m'en parler et je pourrai vous référer à un intervenant. Je ne pense pas qu'il puisse y avoir des inconvénients pour vous à participer à cette recherche, à part le temps consacré à répondre aux questions. Toutefois, si une question vous met mal à l'aise ou que vous n'avez pas envie d'y répondre, je n'insisterai pas.

4- Droits des participants et obligations des chercheurs

Maintenant, je vais vous expliquer simplement quelles sont nos obligations en tant que chercheurs et quels sont vos droits en tant que participants.

Votre participation est tout à fait volontaire, ce qui veut dire que vous participez que si vous en avez envie. Si vous ne voulez pas participer, il n'y aura pas d'impacts sur les soins et services que vous recevez au CHSLD. Vous serez enregistré, car il faudra transcrire ce que vous avez dit d'une manière précise. Votre identité (votre nom) ne sera jamais divulguée à qui que ce soit et personne d'autre que les chercheurs ne pourra écouter ou lire ce que vous avez dit. Vous pourrez aussi vous retirer de la recherche à n'importe quel moment sans que personne ne vous demande quoi que ce soit et vos données seront détruites.

Puisqu'en recherche, les chercheurs sont tenus de protéger la vie privée des participants, nous appliquons des mesures strictes pour assurer la confidentialité du matériel et des données. Par exemple, votre nom sera remplacé par un code dans les transcriptions et le chercheur principal et moi-même serons les seuls à pouvoir consulter la liste contenant les noms des personnes et les codes qu'on leur a donnés.

Tout le matériel de la recherche, incluant les formulaires de consentement les enregistrements et les transcriptions sera conservé dans un classeur barré, dans un local sous clé.

Comme les données seront presque toutes en format numérique, elles seront conservées dans des ordinateurs dont les fichiers sont protégés par l'utilisation d'un mot de passe.

Enfin, les résultats seront transmis à l'équipe responsable de la préparation de la nourriture sous la forme d'un rapport où il sera impossible d'identifier une des personnes du groupe de discussion.

Tout le matériel et toutes les données seront détruits, 7 ans après la fin de la recherche.

Je vais maintenant vous donner la possibilité de poser toutes les questions que vous voulez et je vais y répondre avant que nous ne commencions.

5- Demande de consultation de la transcription du verbatim du participant

Vous pouvez demander à consulter les transcriptions de ce que vous avez dit durant la discussion. Si tel est votre souhait, nous pourrions vous remettre les extraits de vos propos seulement. Nous pourrions vous les remettre en copie papier en main propre.

6- Coordonnées du chercheur principal

Alain Girard

Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec

3535 Rue Saint-Denis

Montréal, QC. H2X 3P1

(514) 282-5111 poste 4039

alain.girard@ithq.qc.ca

7- Plaintes ou critiques

Si vous avez des plaintes, des commentaires à formuler ou si vous avez des questions concernant vos droits en tant que participant de recherche, vous pouvez communiquer avec le commissariat aux plaintes et à la qualité des services du CIUSSS du Nord-de-l'île-de-Montréal au 514-338-2222, poste 2259.

8- Recueillir le consentement de manière orale

Avant de recueillir ce consentement, nous utiliserons une version adaptée du Brief Assessment of Capacity to Consent (UBACC) (*Hugonot-Diener et al., 2008; Jeste et al., 2007*). Il s'agit de poser quelques questions simples afin de voir si le résident comprend l'information à propos de la recherche et ce qu'on attend de lui.

1) Quel est l'objectif de l'étude qu'on vient de vous décrire ? (réponse : parler de mes préférences alimentaires, du contexte des repas);

2) Qu'est-ce qui fait que vous êtes d'accord pour participer à cette étude ? (améliorer l'offre alimentaire);

3) Pensez-vous que vous êtes obligé de participer à cette étude si vous ne le désirez pas ? (non) ;

4) Si vous vous retirez de cette étude, est-ce que cela aura des conséquences sur les soins que vous recevez ? (non);

5) Si vous participez à cette étude, quelles sont les choses que vous aurez à faire ? (répondre aux questions, discuter);

8) Quels sont les bénéfices possibles de cette étude pour vous et pour d'autres personnes comme vous ? (inclure des plats qui correspondent à mes préférences);

Maintenant que je vous ai expliqué cette recherche et que je vous aie présenté vos droits et nos obligations, je dois obtenir votre consentement. Je vais le faire de manière orale, je vais l'enregistrer. Lorsque l'enregistrement sera commencé vous n'aurez qu'à dire je me nomme XXXX XXXX et je consens à participer à cette recherche. Ensuite nous pourrons commencer notre discussion.

Annexe 3

Consignes pour les personnes qui recruteront les participants pour les entrevues de groupes avec des membres du comité de résidents

Comment présenter la recherche aux futurs participants avant de les recruter.

Une chercheure de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec souhaiterait rencontrer des membres du comité d'utilisateur pour faire des entrevues de groupes.

Elle viendra dans la cadre d'une recherche qui porte sur les repas dans les CHSLD.

Le ministère de la Santé et des Services sociaux veut améliorer le quotidien des résidents en améliorant les menus et les repas afin que ces repas ressemblent plus à ceux que l'on prend à la maison. Le but de l'action du ministère, mais aussi des équipes responsables de la préparation de la nourriture dans les CHSLD est de centrer les repas sur le plaisir de manger et de partager un repas et de faire de ce moment un moment des plus agréable possible.

Le ministère et l'équipe chargée de préparer la nourriture souhaitent que les nouveaux menus incluent des plats adaptés aux goûts des résidents issus des communautés culturelles.

Bien que le mandat de la recherche soit de consulter des résidents issus des communautés culturelles, afin de développer une offre alimentaire répondant aux besoins de ces communautés, la question des repas et de l'offre alimentaire doit être replacée dans un contexte plus large. C'est pourquoi l'équipe de la recherche croit que l'apport des membres de ce comité est essentiel.

La chercheure veut rencontrer des personnes comme vous qui sont intéressées à participer à des discussions en petits groupes de 4 à 8 personnes et d'une durée de 60 à 90 minutes afin de recueillir vos témoignages sur les repas en CHSLD et comment on pourrait améliorer ceux-ci.

Votre participation est tout à fait volontaire, ce qui veut dire que vous participez que si vous en avez envie. Vous serez enregistré, car il faudra transcrire ce que vous avez dit d'une manière précise. Votre identité (votre nom) ne sera jamais divulguée à qui que ce soit et personne d'autre que les chercheurs ne pourra écouter ou lire ce que vous avez dit. Les résultats seront transmis à l'équipe responsable de la préparation de la nourriture sous la forme d'un rapport où il sera impossible d'identifier une des personnes des groupes de discussion. Vous pourrez vous retirer de la recherche à n'importe quel moment sans que personne ne vous demande quoi que ce soit et vos données seront détruites.

Si vous avez des questions sur la recherche et ce qui va se passer durant les entrevues de groupes, je vais y répondre tout de suite. Vous pouvez poser toutes les questions que vous voulez.

Vous pourrez me confirmer votre intérêt par courriel ou passer me voir à mon bureau afin de protéger la confidentialité du processus.

C'est moi aussi qui vais fixer avec vous un peu plus tard les meilleurs moments pour que la chercheuse vienne vous visiter.

L'équipe de la recherche tient à vous remercier à l'avance pour votre intérêt à améliorer les repas et la chercheuse a bien hâte de vous rencontrer.

Annexe 4

Consignes pour la sélection des participants pour les entrevues de groupes avec les résidents

Comment présenter la recherche aux futurs participants avant de les recruter.

Informations sur les types de participants recherchés destinées aux personnes qui feront le recrutement

Nous recherchons des participants qui ne sont pas nés au Canada, que l'on identifie généralement aux communautés culturelles. Les groupes n'auront pas besoin d'être homogènes, c'est-à-dire que les participants n'ont pas besoin de provenir de la même région géographique. Cependant, ce n'est pas exclu si le nombre de personnes d'une communauté rend cela possible pour un établissement, mais la méthodologie de cueillette de données n'implique pas la constitution de groupes homogènes. Ils devront pouvoir s'exprimer et comprendre le français et/ou l'anglais, au besoin les entrevues pourront avoir lieu dans les deux langues.

Cette recherche s'adresse uniquement aux résidents aptes à fournir un consentement libre et éclairé. Si vous avez connaissance qu'un résident a été déclaré inapte à la personne par le tribunal, ou considéré inapte à consentir par un médecin, veuillez vous abstenir de le référer pour cette étude.

Critères d'inclusion : des résidents présentant des déficits cognitifs, mais qui ne les empêchent pas de comprendre les objectifs généraux de la recherche (expliqués verbalement avant le début de la discussion) et de s'exprimer sur les sujets abordés. Le déficit cognitif ne doit pas nuire à la capacité à donner un consentement éclairé. Des résidents ayant des incapacités motrices et des limites relatives à la marche et aux déplacements.

Critères d'exclusion : des résidents atteints de troubles cognitifs trop sévères pour donner un consentement éclairé. Des résidents ayant de multiples problèmes graves de santé physique et qui ont une diète particulière (excluant les versions texturées des menus à moins que cela ne soit lié à un déficit cognitif sévère). Des résidents ayant des troubles graves du comportement, reliés ou non à un diagnostic psychiatrique et des résidents ayant une déficience intellectuelle.

La personne responsable du recrutement trouvera un moyen afin que chaque personne intéressée puisse exprimer son intérêt de manière confidentielle. Le but est d'éviter une rencontre de groupe et ensuite de procéder à un recrutement à main levée qui aurait pour conséquence de compromettre la confidentialité du processus. Si la rencontre de présentation a lieu avec plusieurs personnes dans une même salle, il faudra mentionner qu'ils pourront faire connaître leur intérêt de personne à personne et qu'ils pourront prendre 24 heures pour y réfléchir au besoin.

Présentation orale de la recherche aux résidents

Ce texte n'a pas besoin d'être lu intégralement ou de manière fidèle. Cependant, il donne tous les éléments qui doivent faire partie de la présentation de la recherche aux résidents.

Une chercheure de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec viendra bientôt visiter ce CHSLD pour faire des entrevues de groupes avec des résidents.

Elle viendra dans la cadre d'une recherche qui porte sur les repas dans les CHSLD et plus spécifiquement dans cet établissement.

Le ministère de la Santé et des Services sociaux veut améliorer le quotidien des résidents en améliorant les menus et les repas afin que ces repas ressemblent plus à ceux que l'on prend à la maison. Le but de l'action du ministère, mais aussi des équipes responsables de la préparation de la nourriture dans les CHSLD est de centrer les repas sur le plaisir de manger et de partager un repas et de faire de ce moment un moment des plus agréable possible.

Le ministère et l'équipe chargée de préparer la nourriture souhaitent que les nouveaux menus incluent des plats adaptés aux goûts des résidents issus des communautés culturelles.

Le mandat de la recherche est de consulter des résidents issus des communautés culturelles, des personnes qui ne sont pas nées au Canada ou qui, toute leur vie, ont cuisiné des plats qui viennent d'autres pays que le Canada. Le but de la recherche est de mieux comprendre les besoins particuliers et les goûts de personnes comme vous afin d'aider l'équipe qui prépare la nourriture à offrir des plats que vous aimeriez retrouver régulièrement au menu de ce CHSLD.

La chercheure veut rencontrer des personnes comme vous qui sont intéressées à participer à des discussions en petits groupes de 6 à 8 personnes pour une durée d'environ 60 à 90 minutes afin de recueillir vos témoignages sur les repas en CHSLD, vos préférences alimentaires et comment on pourrait améliorer le contexte du repas. Vous pourrez aussi donner des suggestions de plats qui pourraient être mises au menu.

Votre participation est tout à fait volontaire, ce qui veut dire que vous participez que si vous en avez envie. Il est très important que vous sachiez que personne d'autre que moi et les autres personnes qui participeront au groupe de discussion ne sera au courant de votre participation. De plus, il n'y a aucune conséquence pour vous y compris sur les soins que vous recevez dans cet établissement si vous ne désirez pas participer à cette recherche.

Vous serez enregistré, car il faudra transcrire ce que vous avez dit d'une manière précise. Votre identité (votre nom) ne sera jamais divulguée à qui que ce soit et personne d'autre que les chercheurs

ne pourra écouter ou lire ce que vous avez dit. Les résultats seront transmis à l'équipe responsable de la préparation de la nourriture sous la forme d'un rapport où il sera impossible d'identifier une des personnes des groupes de discussion. Vous pourrez vous retirer de la recherche à n'importe quel moment sans que personne ne vous demande quoi que ce soit et vos données seront détruites.

Si vous avez des questions sur la recherche et ce qui va se passer durant les entrevues de groupes, je vais y répondre tout de suite. Vous pouvez poser toutes les questions que vous voulez.

C'est moi aussi qui vais fixer avec vous un peu plus tard les meilleurs moments pour que la chercheuse vienne vous visiter.

L'équipe de la recherche tient à vous remercier à l'avance pour votre intérêt à améliorer les repas et la chercheuse a bien hâte de vous rencontrer.

Annexe 5

Consignes pour les personnes qui recruteront les participants de manière verbale pour les entrevues de groupe avec les employés qui interviennent avec les résidents durant les repas

Comment présenter la recherche aux futurs participants avant de les recruter.

Une chercheure de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec viendra bientôt visiter ce CHSLD pour faire des entrevues de groupes avec des employés qui interviennent auprès des résidents durant les repas.

Elle viendra dans la cadre d'une recherche qui porte sur les repas dans les CHSLD et plus spécifiquement dans cet établissement.

Le ministère de la Santé et des Services sociaux veut améliorer le quotidien des résidents en améliorant les menus et les repas afin que ces repas ressemblent plus à ceux que l'on prend à la maison. Le but de l'action du ministère, mais aussi des équipes responsables de la préparation de la nourriture dans les CHSLD est de centrer les repas sur le plaisir de manger et de partager un repas et de faire de ce moment un moment des plus agréables possibles.

Bien que le mandat spécifique de cette recherche soit de comprendre les besoins spécifiques des résidents issus des communautés culturelles, le chercheur est convaincu qu'il faut replacer la question de la nourriture et des repas dans un contexte plus global. Le chercheur souhaite ainsi entendre des acteurs qui sont au centre de l'expérience des repas en CHSLD, ce qui est votre cas.

Une chercheure viendra rencontrer des personnes comme vous qui souhaitent participer à des discussions en petits groupes de 4 à 8 personnes pour une durée d'environ 60 minutes afin de recueillir vos témoignages sur votre expérience des repas en CHSLD, autant du point de vue de votre travail et de ses contraintes que de votre connaissance des résidents.

Votre participation est tout à fait volontaire, ce qui veut dire que vous participez que si vous en avez envie. Il est très important que vous sachiez que personne d'autre que moi et les autres personnes qui participeront au groupe de discussion ne sera au courant de votre participation. De plus, il n'y a aucune conséquence pour vous si vous ne désirez pas participer à cette recherche.

Vous serez enregistré, car il faudra transcrire ce que vous avez dit d'une manière précise. Votre identité (votre nom) ne sera jamais divulguée à qui que ce soit et personne d'autre que les chercheurs ne pourra écouter ou lire ce que vous avez dit. Les résultats seront transmis à l'équipe responsable de la préparation de la nourriture sous la forme d'un rapport où il sera impossible d'identifier une des personnes des groupes de discussion. Vous pourrez vous retirer de la recherche à n'importe quel moment sans que personne ne vous demande quoi que ce soit et vos données seront détruites.

Vous pourrez me faire parvenir un courriel faisant mention de votre intérêt ou passer me voir à mon bureau. Il est important pour vous de savoir qu'il n'y a aucune conséquence pour vous si vous ne

participez pas à cette recherche. Enfin, les noms de ceux et celles qui désirent participer et de ceux et celles qui ne désirent pas participer ne seront pas transmis dans l'organisation, seuls le chercheur et moi connaîtrons l'identité de ceux et celle qui désirent participer.

C'est moi aussi qui vais fixer avec vous, un peu plus tard, les meilleurs moments afin que la chercheuse vienne vous visiter.

L'équipe de la recherche tient à vous remercier à l'avance pour votre intérêt à améliorer les repas et la chercheuse a bien hâte de vous rencontrer.

Annexe 6

Courriel de recrutement auprès des employés qui interviennent avec les résidents durant les repas.

Une chercheuse de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec viendra bientôt visiter ce CHSLD pour faire des entrevues de groupes avec des employés qui interviennent auprès des résidents durant les repas.

Elle viendra dans la cadre d'une recherche qui porte sur les repas dans cet établissement.

Le ministère de la Santé et des Services sociaux veut améliorer le quotidien des résidents en améliorant les menus et les repas afin que ces repas ressemblent plus à ceux qui se prennent à la maison. Le but de l'action du ministère, mais aussi des équipes responsables de la préparation de la nourriture dans les CHSLD est de centrer les repas sur le plaisir de manger et de partager un repas et de faire de ce moment un moment des plus agréables possibles.

Bien que le mandat spécifique de cette recherche soit de comprendre les besoins spécifiques des résidents issus des communautés culturelles, le chercheur est convaincu qu'il faut replacer la question de la nourriture et des repas dans un contexte plus global. Le chercheur souhaite ainsi entendre des acteurs qui sont au centre de l'expérience des repas en CHSLD, ce qui est votre cas.

Une chercheuse viendra rencontrer des personnes comme vous qui souhaitent participer à des discussions en petits groupes de 4 à 8 personnes d'une durée d'environ 60 minutes afin de recueillir vos témoignages sur votre expérience des repas en CHSLD, autant du point de vue de votre travail et de ses contraintes que de votre connaissance des résidents. Le groupe de discussion aura lieu sur (les heures de travail ou autre XXX).

Votre participation est tout à fait volontaire. Vous êtes contacté par courriel afin que personne d'autre que moi ne soit au courant de votre réponse à ce courriel. Vous n'aurez pas à répondre à courriel si vous ne désirez pas participer à cette recherche. De plus, il n'y a aucune conséquence pour vous si vous ne participez pas à cette recherche. Enfin, les noms de ceux et celles qui désirent participer et de ceux et celles qui ne désirent pas participer ne seront pas transmis dans l'organisation, seuls le chercheur et moi connaissons l'identité de ceux et celle qui désirent participer.

Vous serez enregistré, car il faudra transcrire ce que vous avez dit d'une manière précise. Votre identité (votre nom) ne sera jamais divulguée à qui que ce soit et personne d'autre que les chercheurs ne pourra écouter ou lire ce que vous avez dit. Les résultats seront transmis à l'organisation sous la forme d'un rapport où il sera impossible d'identifier une des personnes des groupes de discussion. Vous pourrez vous retirer de la recherche à n'importe quel moment sans que personne ne vous demande quoi que ce soit et vos données seront détruites.

Alors, si vous désirez participer à cette recherche qui vous permettra de vous exprimer sur le contexte des repas dans cet établissement en toute confidentialité et de participer au processus d'amélioration de l'offre alimentaire, je vous invite à le faire par retour de courriel à alain.girard@ithq.qc.ca

L'équipe de recherche tient à vous remercier à l'avance pour votre intérêt et elle a bien hâte de venir vous entendre.

Annexe 7

Guide d'entrevue de groupe comité de résidents et membres des familles d'un établissement

1- Présentation des chercheurs et de la recherche

Cette recherche est dirigée par M. Alain Girard Ph.D. qui est chercheur à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Il est assisté par moi-même, Asma el Mabchour Ph.D aussi, responsable des entrevues de groupe.

Je vais prendre quelques minutes pour vous expliquer le contexte de cette recherche, son but, votre rôle dans cette recherche de même que vos droits comme participants et nos obligations comme chercheurs.

Le ministère de la Santé et des Services sociaux qui a la responsabilité des CHSLD veut améliorer le quotidien des résidents en améliorant les menus et les repas afin que ces repas ressemblent plus à ceux que l'on prend à la maison et soient un moment le plus agréable possible.

L'équipe chargée de préparer la nourriture souhaite revoir le menu et l'ensemble des recettes et inclure dans ce menu un certain nombre de plats adaptés aux goûts des résidents qui ne sont pas nés au Canada ou qui, toute leur vie, ont cuisiné des plats qui viennent d'autres pays que le Canada.

Le but de la recherche est de mieux comprendre les besoins particuliers des résidents et de recueillir leurs suggestions afin d'aider l'équipe qui prépare la nourriture à offrir des plats que vous ou votre famille aimerez retrouver régulièrement au menu de ce CHSLD. Même si notre objectif principal est de développer des recettes qui répondent aux goûts des résidents issus des communautés culturelles et de leurs familles, nous considérons que la question des repas et des menus doit être replacée dans le contexte plus large de l'offre alimentaire et du bien-être des résidents. C'est pourquoi nous voulons discuter avec vous.

J'aimerais souligner deux choses avant d'aller plus loin.

Les plats que vous allez proposer ne seront pas nécessairement tous retenus, car il faudra tenir compte du fait qu'on peut les préparer dans le contexte d'une cuisine comme celle de ce CHSLD. Il existe aussi des contraintes financières qui rendent la préparation de certains plats trop onéreuse. Je le souligne afin de ne pas créer des attentes de votre part qui ne pourraient pas être satisfaites.

Il se peut que certains plats ou aliments proposés par les participants ne vous conviennent pas par exemple pour des raisons religieuses. Je vous rappelle que les plats qui seront proposés seront toujours offerts en deuxième choix d'un repas et dans le but d'offrir plus de variété aux résidents. Ainsi, un résident ne sera jamais obligé de choisir un de ces plats pour son repas. Les propositions ne

sont pas concurrentes, mais complémentaires. Je vous demande alors de respecter les préférences alimentaires de chacun afin d'assurer une discussion agréable pour chacun.

2- Déroulement de l'activité de l'entrevue

Je suis ici afin de vous faire parler de votre expérience par rapport aux repas en CHSLD. Je vais vous poser des questions très ouvertes où vous aurez l'occasion de vous exprimer autant que vous aurez envie à condition de rester dans le thème de la discussion. Je veux vous rappeler qu'il n'y a pas de bonne ou de mauvaises réponses, mes questions ne servent qu'à lancer la discussion. Je veux que vous vous sentiez le plus à l'aise possible de vous exprimer. Nous serons ensemble pour environ deux heures, mais c'est vous qui déciderez quand nous aurons fait le tour de la question.

Rappelez-vous qu'il s'agit d'une dynamique de groupe, il faut alors faire attention à laisser parler chacun chacune et à respecter l'opinion des autres. Cela ne vous empêche pas d'être en désaccord avec les propos d'un participant, mais la discussion doit demeurer constructive. Ce sera mon rôle de l'animer et de faire circuler la parole.

3- Avantages et inconvénients liés à votre participation

Il n'y a pas davantage personnel à participer à cette recherche si ce n'est de pouvoir exprimer vos préférences alimentaires.

Il y a peu de risques liés à votre participation. Si vous ressentez des émotions fortes, n'hésitez pas à m'en parler et je pourrai vous référer à un intervenant. Je ne pense pas qu'il puisse y avoir des inconvénients pour vous à participer à cette recherche, à part le temps consacré à répondre aux questions. Toutefois, si une question vous met mal à l'aise ou que vous n'avez pas envie d'y répondre, je n'insisterai pas.

4- Droits des participants et obligations des chercheurs

Maintenant, je vais vous expliquer simplement quelles sont nos obligations en tant que chercheurs et quels sont vos droits en tant que participants.

Votre participation est tout à fait volontaire, ce qui veut dire que vous participez que si vous en avez envie. Vous serez enregistré, car il faudra transcrire ce que vous avez dit d'une manière précise. Votre identité (votre nom) ne sera jamais divulguée à qui que ce soit et personne d'autre que les chercheurs ne pourra écouter ou lire ce que vous avez dit. Vous pourrez aussi vous retirer de la recherche à n'importe quel moment sans que personne ne vous demande quoi que ce soit et vos données seront détruites.

Puisqu'en recherche, les chercheurs sont tenus de protéger la vie privée des participants, nous appliquons des mesures strictes pour assurer la confidentialité du matériel et des données. Par exemple, votre nom sera remplacé par un code dans les transcriptions et le chercheur principal et

moi-même serons les seuls à pouvoir consulter la liste contenant les noms des personnes et les codes qu'on leur a donnés.

Tout le matériel de la recherche, incluant les formulaires de consentement les enregistrements et les transcriptions sera conservé dans un classeur barré, dans un local sous clé.

Comme les données seront presque toutes en format numérique, elles seront conservées dans des ordinateurs dont les fichiers sont protégés par l'utilisation d'un mot de passe.

Enfin, les résultats seront transmis à l'équipe responsable de la préparation de la nourriture sous la forme d'un rapport où il sera impossible d'identifier une des personnes du groupe de discussion.

Tout le matériel et toutes les données seront détruits 7 ans après la fin de la recherche..

Je vais maintenant vous donner la possibilité de poser toutes les questions que vous voulez et je vais y répondre avant que nous ne commencions.

5- Plaintes ou critiques

Si vous avez des plaintes, des commentaires à formuler ou si vous avez des questions concernant vos droits en tant que participant de recherche, vous pouvez communiquer avec le commissariat aux plaintes et à la qualité des services du CIUSSS du Nord-de-l'île-de-Montréal au 514-338-2222, poste 2259.

5- Signature du formulaire de consentement

Je vais maintenant vous remettre un formulaire de consentement, je vais vous laisser quelques minutes pour le lire et si vous êtes d'accord avec le contenu, vous devrez le signer. Je pourrai bien entendu vous expliquer des éléments de ce formulaire au besoin. Si vous n'êtes pas d'accord, vous pourrez vous retirer de cette rencontre sans que je vous demande de vous justifier.

Questions de l'entrevue de groupe

- 1- J'aimerais tout d'abord que chacun chacune se présente, vous pouvez prendre quelques minutes afin que l'on comprenne qui vous êtes ce qui nous permettra de mieux comprendre votre point de vue.
- 2- Est-ce que vous êtes gourmands?
- 3- En général dans la vie, qu'est-ce que vous aimez manger et qu'est-ce que vous n'aimez pas manger?

- 4- Qu'est-ce qui est le plus important pour vous dans un repas?
- 5- Est-ce que vous pouvez nous parler de votre expérience de manger dans cet établissement ou de celle de votre parent qui est résident?

Tenter de faire ressortir les diverses dimensions du repas : heures, fréquences, contexte, service, qualité, température des plats, etc.

- 6- Qu'est-ce que vous aimez et qu'est-ce que vous n'aimez pas dans les repas de cet établissement?

Ne pas poser cette question si les personnes ont abordé le sujet dans la question précédente.

- 7- Si vous en aviez la possibilité, qu'est-ce que vous changeriez dans l'offre alimentaire de cet établissement?

Tenter de faire ressortir diverses dimensions : aliments, préparation, horaires, service, contexte, etc.

- 8- Qu'est-ce qui vous manque le plus au niveau de la nourriture, des repas dans ce CHSLD ou qu'est-ce qui manque le plus à votre parent?
- 9- Pouvez-vous m'indiquer des types de plats qui pourraient vous plaire ou plaire à votre parent?
- 10- Est-ce que vous voyez des contraintes particulières à l'introduction de nouveaux plats dans ce CHSLD et plus largement à l'amélioration du contexte des repas?
- 11- Si l'on introduisait de nouvelles recettes, de nouveaux types de repas pour répondre aux goûts de résidents qui ne sont pas nés au Canada, est-ce que vous seriez tenté d'essayer ces repas?

Annexe 8

Guide d'entrevue, résidents issus des communautés culturelles de CHSLD du CIUSSS du Nord-de-l'île-de-Montréal

1- Présentation des chercheurs et de la recherche

Cette recherche est dirigée par M. Alain Girard Ph.D. qui est chercheur à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Il est assisté par moi-même, Asma el Mabchour Ph.D aussi, responsable des entrevues de groupe.

Je vais prendre quelques minutes pour vous expliquer le contexte de cette recherche, son but, votre rôle dans cette recherche de même que vous droits comme participants et nos obligations comme chercheurs.

Le ministère de la Santé et des Services sociaux qui a la responsabilité des CHSLD veut améliorer le quotidien des résidents en améliorant les menus et les repas afin que ces repas ressemblent plus à ceux que l'on prend à la maison et soient un moment le plus agréable possible.

L'équipe chargée de préparer la nourriture souhaite revoir le menu et l'ensemble des recettes et inclure dans ce menu un certain nombre de plats adaptés aux goûts des résidents qui ne sont pas nés au Canada ou qui, toute leur vie, ont cuisiné des plats qui viennent d'autres pays que le Canada.

Le but de la recherche est de mieux comprendre vos besoins particuliers et de recueillir vos suggestions afin d'aider l'équipe qui prépare la nourriture à offrir des plats que vous aimerez retrouver régulièrement au menu de ce CHSLD.

J'aimerais souligner deux choses avant d'aller plus loin.

Les plats que vous allez proposer ne seront pas nécessairement tous retenus, car il faudra tenir compte du fait qu'on peut les préparer dans le contexte d'une cuisine comme celle de ce CHSLD. Il existe aussi des contraintes financières qui rendent la préparation de certains plats trop onéreuse. Je le souligne afin de ne pas créer des attentes de votre part qui ne pourraient pas être satisfaites. Il se peut que certains plats ou aliments proposés par les participants ne vous conviennent pas par exemple pour des raisons religieuses. Je vous rappelle que les plats qui seront proposés seront toujours offerts en deuxième choix d'un repas et dans le but d'offrir plus de variété aux résidents. Vous ne serez jamais obligé de choisir un de ces plats pour son repas. Je vous demande alors de respecter les préférences alimentaires de chacun afin d'assurer une discussion agréable pour chacun.

2- Déroulement de l'activité de l'entrevue

Je suis ici afin de vous faire parler de votre expérience par rapport aux repas en CHSLD. Je vais vous poser des questions très ouvertes où vous aurez l'occasion de vous exprimer autant que vous aurez envie à condition de rester dans le thème de la discussion. Je veux vous rappeler qu'il n'y a pas de bonne ou de mauvaises réponses, mes questions ne servent qu'à lancer la discussion. Je veux que vous vous sentiez le plus à l'aise possible de vous exprimer. Nous serons ensemble pour environ deux heures, mais c'est vous qui déciderez quand nous aurons fait le tour de la question.

Rappelez-vous qu'il s'agit d'une dynamique de groupe, il faut alors faire attention à laisser parler chacun chacune et à respecter l'opinion des autres. Cela ne vous empêche pas d'être en désaccord avec les propos d'un participant, mais la discussion doit demeurer constructive. Ce sera mon rôle de l'animer et de faire circuler la parole.

3- Avantages et inconvénients liés à votre participation

Il n'y a pas davantage personnel à participer à cette recherche si ce n'est de pouvoir exprimer vos préférences alimentaires.

Il y a peu de risques liés à votre participation. Si vous ressentez des émotions fortes, n'hésitez pas à m'en parler et je pourrai vous référer à un intervenant. Je ne pense pas qu'il puisse y avoir des inconvénients pour vous à participer à cette recherche, à part le temps consacré à répondre aux questions. Toutefois, si une question vous met mal à l'aise ou que vous n'avez pas envie d'y répondre, je n'insisterai pas.

4- Droits des participants et obligations des chercheurs

Maintenant, je vais vous expliquer simplement quelles sont nos obligations en tant que chercheurs et quels sont vos droits en tant que participants.

Votre participation est tout à fait volontaire, ce qui veut dire que vous participez que si vous en avez envie. Vous serez enregistré, car il faudra transcrire ce que vous avez dit d'une manière précise. Votre identité (votre nom) ne sera jamais divulguée à qui que ce soit et personne d'autre que les chercheurs ne pourra écouter ou lire ce que vous avez dit. Vous pourrez aussi vous retirer de la recherche à n'importe quel moment sans que personne ne vous demande quoi que ce soit et vos données seront détruites.

Puisqu'en recherche, les chercheurs sont tenus de protéger la vie privée des participants, nous appliquons des mesures strictes pour assurer la confidentialité du matériel et des données. Par exemple, votre nom sera remplacé par un code dans les transcriptions et le chercheur principal et

moi-même serons les seuls à pouvoir consulter la liste contenant les noms des personnes et les codes qu'on leur a donnés.

Tout le matériel de la recherche, incluant les formulaires de consentement les enregistrements et les transcriptions sera conservé dans un classeur barré, dans un local sous clé.

Comme les données seront presque toutes en format numérique, elles seront conservées dans des ordinateurs dont les fichiers sont protégés par l'utilisation d'un mot de passe.

Enfin, les résultats seront transmis à l'équipe responsable de la préparation de la nourriture sous la forme d'un rapport où il sera impossible d'identifier une des personnes du groupe de discussion.

Après la fin de la recherche, tout le matériel et toutes les données seront détruits, au plus tard en 2019.

Je vais maintenant vous donner la possibilité de poser toutes les questions que vous voulez et je vais y répondre avant que nous ne commençons.

5- Plaintes ou critiques

Si vous avez des plaintes, des commentaires à formuler ou si vous avez des questions concernant vos droits en tant que participant de recherche, vous pouvez communiquer avec le commissariat aux plaintes et à la qualité des services du CIUSSS du Nord-de-l'île-de-Montréal au 514-338-2222, poste 2259.

6- Questions à poser aux résidents afin de mesurer s'ils sont en mesure de donner un consentement éclairé

Maintenant, je vais vous poser quelques questions simples avant de commencer les discussions.

- 1) Quel est l'objectif de l'étude qu'on vient de vous décrire ? (réponse : parler de mes préférences alimentaires, du contexte des repas);
- 2) Qu'est-ce qui fait que vous êtes d'accord pour participer à cette étude ? (améliorer l'offre alimentaire);
- 3) Pensez-vous que vous êtes obligé de participer à cette étude si vous ne le désirez pas ? (non) ;

4) Si vous vous retirez de cette étude, est-ce que cela aura des conséquences sur les soins que vous recevez ? (non);

5) Si vous participez à cette étude, quelles sont les choses que vous aurez à faire ? (répondre aux questions, discuter);

8) Quels sont les bénéfices possibles de cette étude pour vous et pour d'autres personnes comme vous ? (inclure des plats qui correspondent à mes préférences);

7- Recueillir le consentement de manière orale

Maintenant que je vous ai expliqué cette recherche et que je vous aie présenté vos droits et nos obligations, je dois obtenir votre consentement. Je vais le faire de manière orale, je vais l'enregistrer. Lorsque l'enregistrement sera commencé vous n'aurez qu'à dire je me nomme XXXX XXXX et je consens à participer à cette recherche. Ensuite nous pourrons commencer notre discussion.

8- Discussion de groupe

Dans un premier temps, les résidents se présentent en donnant les éléments qu'il veut et qui comprennent par exemple, le nom, l'âge, le lieu de naissance, un cours aperçu de son parcours de vie et toute autre information qui aide le groupe à mieux connaître et comprendre le point de vue de chaque participant.

Nous allons maintenant discuter ensemble de nourriture, de repas, de cuisine, de vos souvenirs et de manger dans un CHSLD

Questions pour les groupes de discussion :

1- Est-ce que vous êtes gourmands?

2- Dans la vie qu'est-ce que vous aimez manger?

3- Et maintenant qu'est-ce que vous n'aimez pas manger?

4- C'est quoi pour vous un « vrai repas »?

5- Est-ce que vous pouvez me parler de votre expérience de manger ici (autrement dit, c'est comment manger et prendre des repas dans cet établissement)?

Tenter des relances afin de faire ressortir les diverses dimensions des repas : heures, fréquences, contexte, service, qualité perçue des aliments, température du plat, ce qui leur manque le plus, etc.

6- Qu'est-ce que vous aimez et qu'est-ce que vous n'aimez pas dans les repas qu'on sert ici?

7- Qu'est-ce que vous auriez envie de changer en ce qui concerne les repas ici?

8- Lorsque vous habitiez chez vous, qu'est-ce que vous aviez l'habitude de cuisiner?

9- Est-ce qu'il y a des choses dans ce que vous venez de mentionner que vous aimeriez que l'on fasse pour vous ici?

Tenter ici d'obtenir des exemples précis, des noms de plats ou de recette et les relancer afin de savoir quels éléments sont importants pour eux (ingrédients, aliments, sauces, épices ou condiments, cuisson, présentation, fréquence du service de ces plats, etc.

10- Est-ce que vous préférez manger seul ou avec d'autres?

Tenter de faire ressortir le contexte et les contraintes qui sont les leurs comme la mobilité, les facteurs d'inclusion et d'exclusion, les difficultés à manger.

11- Qu'est-ce qui est le plus important pour vous dans un repas?

Annexe 9

Guide d'entrevue de groupe pour le personnel qui donne des soins aux résidents

1- Présentation des chercheurs et de la recherche

Cette recherche est dirigée par M. Alain Girard Ph.D. qui est chercheur à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Il est assisté par moi-même, Asma el Mabchour Ph.D aussi, responsable des entrevues de groupe.

Je vais prendre quelques minutes pour vous expliquer le contexte de cette recherche, son but, votre rôle dans cette recherche de même que vos droits comme participants et nos obligations comme chercheurs.

Le ministère de la Santé et des Services sociaux qui a la responsabilité des CHSLD veut améliorer le quotidien des résidents en améliorant les menus et les repas afin que ces repas ressemblent plus à ceux que l'on prend à la maison et soient un moment le plus agréable possible.

L'équipe chargée de préparer la nourriture souhaite revoir le menu et l'ensemble des recettes et inclure dans ce menu un certain nombre de plats adaptés aux goûts des résidents qui ne sont pas nés au Canada ou qui, toute leur vie, ont cuisiné des plats qui viennent d'autres pays que le Canada.

Le but de la recherche est de mieux comprendre les besoins particuliers des résidents et de recueillir leurs suggestions afin d'aider l'équipe qui prépare la nourriture à offrir des plats qui pourraient se retrouver régulièrement au menu de ce CHSLD. Notre objectif principal est de travailler auprès des communautés culturelles, cependant nous considérons que la question des repas et des menus doit être replacée dans le contexte plus large de l'offre alimentaire et du bien-être des résidents. C'est pourquoi nous voulons discuter avec vous.

2- Déroulement de l'activité de l'entrevue

Je suis ici afin de vous faire parler de votre expérience par rapport aux repas en CHSLD. Je vais vous poser des questions très ouvertes où vous aurez l'occasion de vous exprimer autant que vous aurez envie à condition de rester dans le thème de la discussion. Je veux vous rappeler qu'il n'y a pas de bonne ou de mauvaises réponses, mes questions ne servent qu'à lancer la discussion. Je veux que vous vous sentiez le plus à l'aise possible de vous exprimer. Nous serons ensemble pour environ deux heures, mais c'est vous qui déciderez quand nous aurons fait le tour de la question.

Rappelez-vous qu'il s'agit d'une dynamique de groupe, il faut alors faire attention à laisser parler chacun chacune et à respecter l'opinion des autres. Cela ne vous empêche pas d'être en désaccord

avec les propos d'un participant, mais la discussion doit demeurer constructive. Ce sera mon rôle de l'animer et de faire circuler la parole.

3- Période de questions sur la recherche, ses buts, sa méthodologie, le rôle des participants, les droits de ces derniers et les obligations des chercheurs

Je vais maintenant vous donner l'occasion de poser toutes les questions que vous voudrez sur cette recherche son déroulement, vos droits et nos obligations.

4- Signature du formulaire de consentement

Je vais maintenant vous remettre un formulaire de consentement, je vais vous laisser quelques minutes pour le lire et si vous êtes d'accord avec le contenu, vous devrez le signer. Je pourrai bien entendu vous expliquer des éléments de ce formulaire au besoin. Si vous n'êtes pas d'accord, vous pourrez vous retirer de cette rencontre sans que je vous demande de vous justifier.

5- Entrevue de groupe

- 1- Parlez-moi de votre journée type dans cet établissement.
Tenter de faire ressortir les différences entre un rôle d'employé et un rôle de personnes donnant des soins. Est-ce qu'ils-elles sont responsables de la création de l'évènement du repas? Attention de ne pas suggérer ces rôles, mais les guider vers ces distinctions si elles semblent se manifester.
- 2- Parlez-nous de votre perception de l'expérience des repas des résidents et de leur attitude face à la nourriture et aux repas.
Tenter de faire ressortir diverses situations comme ceux qui mangent seuls ou en groupe, les rapports entre les résidents durant les repas, le contexte des repas.
- 3- Avez-vous des motivations personnelles à vous impliquer dans l'amélioration de l'offre alimentaire aux résidents? Si oui, lesquelles?
- 4- Si vous pouviez changer des choses dans votre travail par rapport aux repas des résidents, que feriez-vous?
- 5- Si vous pouviez changer des choses par rapport aux repas des résidents, que feriez-vous?
- 6- Parlez-moi de votre perception de ce que signifie les repas ou l'acte de manger pour les résidents de cet établissement?
- 7- Quels seraient selon vous les difficultés rencontrées dans le développement d'une nouvelle offre alimentaire dans cet établissement?
- 8- Selon vous, que faudrait-il pour qu'une intervention visant l'amélioration de l'offre alimentaire aux résidents réussisse?

Bibliographie

- Aukrust, V. G., & Snow, C. E. (1998). Narratives and explanations during mealtime conversations in Norway and the U.S. *Language in Society*(27), 221-246.
- Backman, K., & Kyngäs, H. A. (1999). Challenges of the grounded theory approach to a novice researcher. *Nursing and Health Sciences*, 1(3), 147–153.
- Cichero, J. (2016). Adjustment of food textural properties for elderly patients. *Journal of Texture Studies*, 47(4), 277-283.
- Corbeau, J.-P., & Poulain, J.-P. (2002). *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et rationalité*. Paris: Éditions Prévot.
- Divert, C., Laghmaoui, R., Crema, C., Issanchou, S., Van Wymelbeke, V., & Sulmont-Rossé, C. (2015). Improving meal context in nursing homes. Impact of four strategies on food intake and meal pleasure. *Appetite*, 84, 139-147.
- Donini, L. M., Savina, C., & Cannella, C. (2003). Eating habits and appetite control in the elderly: the anorexia of aging. *International psychogeriatrics*, 15(1), 73-87.
- Étémé, G., Girard, A., Massé, J.-C., & Sercia, P. (2016). Do acculturation strategies have impacts on the selfdeclared health, well-being and lifestyle of first-generation allophone immigrants in Montreal, Canada? *International Journal of Migration, Health and Social Care*, 12(1), 66-82.
- Ferry M, A. E. (2007). Conséquences de la dénutrition. In A. E. Ferry M (Ed.), *Nutrition de la personne âgée* (pp. 132-137). Paris: Masson.
- Girard, A. (2013). *Migrer, cuisiner et manger dans un espace social alimentaire transculturel : le cas d'immigrants de première génération à Montréal*. (Doctorat en sociologie), Université du Québec à Montréal, Montréal.
- Girard, A., & Sercia, P. (2009). Alimentation et signification. Quand la sociologie est invitée à manger. *Revue de l'Institut de sociologie*, 1(4).
- Girard, A., & Sercia, P. (2013). Immigrants and food insecurity: social and nutritional issues for recent immigrants in Montreal, Canada. *International Journal of Migration, Health and Social Care*, 9(1), 32-46.
- Goulding, C. (2005). Grounded theory, ethnography and phenomenology: A comparative analysis of three qualitative strategies for marketing research. *European Journal of Marketing*, 39(3/4), 294-308.
- Greenbaum, T. L. (1988). *The Practical Handbook and Guide to Focus Group Research*. Lexington, MA: D. C. Heath and Company.
- Guérin, L. (2016a). «Faire manger» et «jouer le jeu de la convivialité» en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes (EHPAD). De l'intensification des contraintes de travail pendant le service des repas. *SociologieS [en ligne]*.
- Guérin, L. (2016b). *Manger ensemble : mourir ensemble : ethnographie du repas collectif en Ehpad*. Thèse de doctorat. Available from <http://www.theses.fr/2016EHES0121>
- Heath, H., & Cowley, S. (2004). Developing a grounded theory approach: a comparison of Glaser and Strauss. *International Journal of Nursing Studies*, 41(2), 141-150.
- Hugol-Gential, C. (2016). *Se nourrir ou manger. Les enjeux du repas en établissement de santé*. Paris: L'Harmattan.
- Hugonot-Diener, L., Duron, E., Husson, J.-M., & Rigaud, A.-S. (2008). Le consentement à la participation à une recherche clinique des sujets âgés ayant des difficultés cognitives. *Éthique publique. Revue internationale d'éthique sociétale et gouvernementale [En ligne]*, 10(2).
- Jeste, D. V., Palmer, B. W., Appelbaum, P. S., Golshan, S., Glorioso, D., Dunn, L. B., . . . Kraemer, H. C. (2007). A new brief instrument for assessing decisional capacity for clinical research. *Archives of general psychiatry*, 64(8), 966-974.

- Lamy, M., Mojon, P., Kalykakis, G., Legrand, R., & Butz-Jorgensen, E. (1999). Oral status and nutrition in the institutionalized elderly. *Journal of dentistry*, 27(6), 443-448.
- Pepersack, T. (2004). L'altération des fonctions sensorielles et de l'appétit est-elle une fatalité chez le sujet âgé? *Nutrition clinique et métabolisme*, 18(4), 189-197.
- Pluye, P., Nadeau, L., Gagnon, M.-P., Grad, R., Johnson-Lafleur, J., & Griffiths, F. (2009). Les méthodes mixtes. In C. D. d. Valery Ridde (Ed.), *Approches et pratiques en évaluation de programme* (pp. 123-141). Montréal: Les Presses de l'Université de Montréal.
- Pouyet, V. (2015). *Attractivité des aliments et consommation alimentaire chez les personnes âgées selon leur statut cognitif*. (Thèse de doctorat), AgroParisTech, Massy.
- Pouyet, V., Cuvelier, G., Benattar, L., & Giboreau, A. (2015). Influence of flavour enhancement on food liking and consumption in older adults with poor, moderate or high cognitive status. *Food Quality and Preference*, 44, 119-129.
- Pouyet, V., Giboreau, A., Cuvelier, G., & Benattar, L. (2013). Perception, préférences et consommation alimentaires chez les personnes âgées atteintes de la maladie d'Alzheimer. *Cliniques*(2), 217-232.
- Pouyet, V., Giboreau, A., Cuvelier, G., & Benattar, L. (2015). Les préférences culinaires des personnes âgées vivant en institution: facteurs d'appréciation sensoriels et cognitifs. *Cahiers de Nutrition et de Diététique*, 50(5), 271-279.
- Small, M. L. (2011). How to Conduct a Mixed Methods Study: Recent Trends in a Rapidly Growing Literature. *Annual review of sociology*, 37, 57-86.
- Song, H.-J., Simon, J. R., & Patel, D. U. (2014). Food preferences of older adults in senior nutrition programs. *Journal of nutrition in gerontology and geriatrics*, 33(1), 55-67.
- Sullivan, D. H., Patch, G. A., Walls, R., & Lipschitz, D. (1990). Impact of nutrition status on morbidity and mortality in a select population of geriatric rehabilitation patients. *The American journal of clinical nutrition*, 51(5), 749-758.
- Vetta, F., Ronzoni, S., Taglieri, G., & Bollea, M. R. (1999). The impact of malnutrition on the quality of life in the elderly. *Clinical nutrition*, 18(5), 259-267.
- Yeomans, M. R. (1996). Palatability and the micro-structure of feeding in humans: the appetizer effect. *Appetite*, 27(2), 119-133.

ANNEXE B



Évaluation de la Recette par le *focus group*

Plat : _____

Origine : _____

Lieu date : _____

ENCERCLER VOS RÉPONSES :

1 : Très insatisfait 2 : Insatisfait 3 : Neutre

4 : Satisfait 5 : Très satisfait

Arôme (odeur)	Goût	Pertinence pour l'offre alimentaire
1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	1 2 3 4 5

Apparence	Appréciation générale	Cote totale sur 25
1 2 3 4 5	1 2 3 4 5	

Commentaires : _____
