

Rapport

PROJET CLUSTER NUTRITION

Formation de base en nutrition pour les PME
Phase pilote

Département des Sciences de la Santé Publique



1. Introduction

Le CLUSTER nutrition a sollicité l'Université de Liège et plus particulièrement son Département des Sciences de la Santé publique pour organiser une formation de base en nutrition. En effet, après avoir fait le constat d'une carence dans le domaine, différentes propositions et réflexions ont abouti à la décision d'organiser un module pilote de deux demi-journées de formation.

Les résultats d'une enquête de besoins mise sur pied par la grappe nutrition et Interface-ULg ont été enrichis du contenu résultant d'entretiens semi-structurés menés auprès des membres du noyau de base. Ces personnes ont été interrogées par téléphone et les entretiens avaient une durée d'environ 30 minutes chacun.

A la suite de cette étape exploratoire, le Département des Sciences de la santé publique (DSSP) a reçu l'aval du Cluster pour organiser une formation pilote de base en nutrition organisée en deux modules d'une demi-journée pour un groupe d'une quinzaine de personnes.

2. Objectif général

La finalité retenue pour le programme de formation est la suivante : à mettre en évidence la plus-value d'une approche nutritionnelle dans le processus de développement des entreprises de l'agro-alimentaire, en particulier les petites (PME) et très petites entreprises (TPE).

3. Public cible

Dans un premier temps, le public cible de la formation concerné était constitué du personnel des TPE et PME de manière générale.

Après la décision d'organiser une formation pilote, le CLUSTER a décidé de cibler plus particulièrement les entreprises membres du CLUSTER. La formation était ouverte aux employés quels que soient leur fonction ou le service dans l'entreprise. Le CLUSTER lui-même s'est chargé d'envoyer les invitations et de réceptionner les inscriptions.

Au terme de la période d'inscriptions, une liste de participants a été dressée. Elle comportait 9 participants de formation de base variée, issus de 8 entreprises différentes et occupant des fonctions diverses : responsable R&D, marketing, commercial, nutritionniste, directeur technique, chef de projets formulation, junior executive, product manager.

Les 9 participants inscrits ont assistés aux deux séances de formation.

4. Thèmes retenus

Parmi une liste de thèmes relatifs à la nutrition proposés par le DSSP, le noyau de base du CLUSTER nutrition a décidé de retenir les thèmes suivants lors de la réunion du 9 février 2005 :

- ↪ Les nutriments
- ↪ La pyramide alimentaire
- ↪ Les besoins chez l'homme sain
- ↪ Les recommandations nutritionnelles belges
- ↪ La communication en nutrition
- ↪ L'étiquetage
- ↪ La législation alimentaire

5. Méthodologie

Les différents thèmes devaient être abordés de manière la plus participative possible malgré le temps restreint imparti, c'est-à-dire deux demi-journées. Pour ce faire, les modules étaient conçus pour un groupe de quinze participants maximum, avec une alternance de parties théoriques et de parties pratiques. Le contenu théorique était nécessaire et pertinent dans une formation de base tandis que les aspects pratiques revêtaient un intérêt évident pour des professionnels et leur vécu quotidien. Les interventions des orateurs étaient volontairement complétées d'exemples concrets et pratiques, et les discussions étaient volontairement centrées sur des produits réels ou fictifs proposés par les représentants des entreprises eux-mêmes.

Enfin, un dossier documentaire a été délivré aux participants. Il contenait différentes références utiles dans le domaine en plus des présentations des orateurs. La liste exhaustive des documents est reprise en annexe 2 de ce rapport.

Les orateurs ont été choisis en fonction de leur expertise reconnue dans les domaines abordés. Les journées de formation se sont déroulées selon le schéma suivant.

JOURNEE 1 : 26 mai 2005

Avant 13h	Accueil
13h – 13h15	Introduction Présentation des participants <i>Pr. C. GOSSET</i>
13h15 – 15h45	Nutrition, alimentation et santé (Y compris recommandations belges et pyramide alimentaire) <i>N. GUGGENBHÜL</i>
15h45 – 17h15	<u>Atelier pratique</u> : positionnement nutritionnel des produits <i>N. GUGGENBHÜL</i>

17h15 – 18h00 Cadre légal
Partim 1 : étiquetage, allégations et publicité des denrées alimentaires
L. DOUGHAN

JOURNEE 2 : 9 juin 2005

Avant 13h Accueil

13h00 – 14h00 Cadre légal (suite)
Partim 1 : étiquetage, allégations et publicité des denrées alimentaires
L. DOUGHAN

14h00 – 15h00 Cadre légal
Partim 2 : étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires
G. DUFOURNY

15h00 – 16h00 Atelier pratique 1 : positionnement nutritionnel de votre produit
G. DUFOURNY, N. GUGGENBHÜL

16h00 – 17h00 Atelier pratique 2 : du savoir-faire au faire savoir
G. DUFOURNY, N. GUGGENBHÜL

17h30 – 18h00 PNNS-B
Questions/réponses
Conclusions
N. GUGGENBHÜL

6. Evaluation

L'évaluation des deux modules de formation a été envisagée de manière continue et comporte quatre temps : avant la formation, jour 1 de formation, jour 2 de formation et 15 jours après la formation. Ces quatre temps d'évaluation devaient permettre de mettre en avant l'évolution individuelle des participants.

a. Avant la formation : évaluation des besoins

Annexe 3 : questionnaire

Le CLUSTER nutrition n'a pas souhaité d'analyse fine des besoins dans le cadre de ce projet pilote. Toutefois, les participants ont été contactés avant la formation pour qu'ils nous livrent, de manière minimaliste, la perception de leur état de connaissances par rapport aux contenus qui allaient être traités. Cette première évaluation a permis de guider les orateurs dans la préparation de leurs interventions.

Deux questions étaient posées pour chaque thème : la première ciblait l'état actuel des connaissances et la seconde l'état souhaité des connaissances dans le cadre de leur activité professionnelle.

Une fois posée, la deuxième question pouvait servir de référence pour les phases ultérieures de l'évaluation et surtout pour la phase « évaluation J2 + 15 ».

Enfin, une question ouverte était ensuite posée pour définir les attentes spécifiques des participants.

Les résultats sont les suivants.

Pour les sept thèmes proposés, tous les participants sauf un ayant une formation de diététicien estiment avoir une connaissance moyenne des différents sujets. Pour les thèmes « nutriments » et « recommandations nutritionnelles », les participants estiment même avoir des connaissances médiocres.

Les attentes des participants sont peu spécifiques. Elles visent en majorité l'amélioration des connaissances en général. Certains ont toutefois mentionné l'opportunité de créer un réseau de personnes ressources dans le domaine de l'alimentation.

b. Journée 1

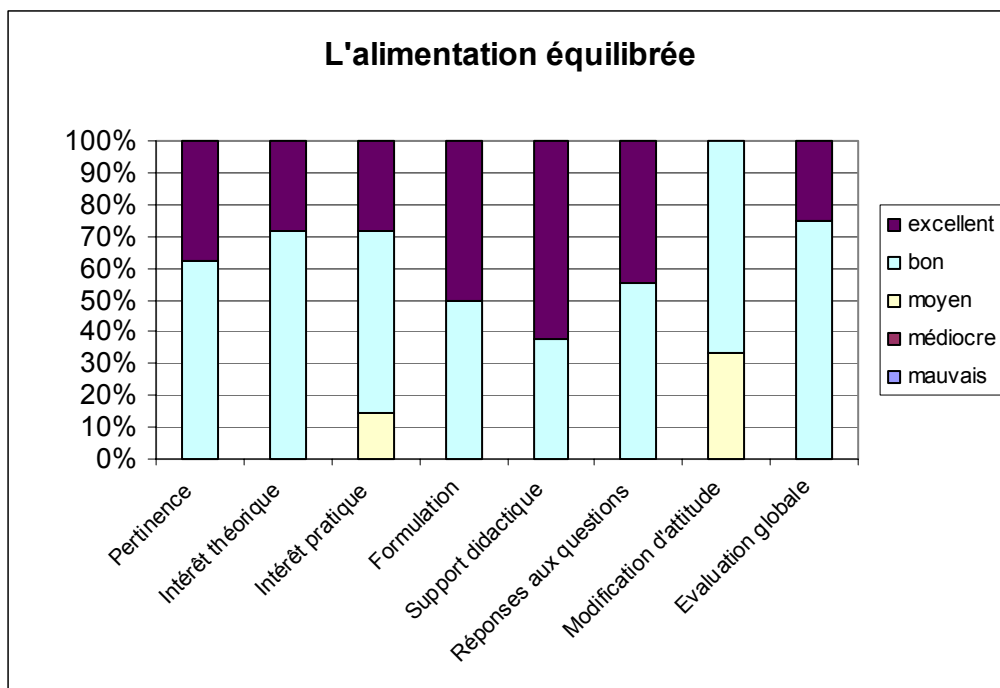
Annexe 4 : questionnaire

Une évaluation rapide au terme de chaque demi-journée a été demandée à chaque participant. Pour chacun des thèmes abordés lors de la première journée ainsi que l'atelier n°1, les neuf participants devaient en estimer:

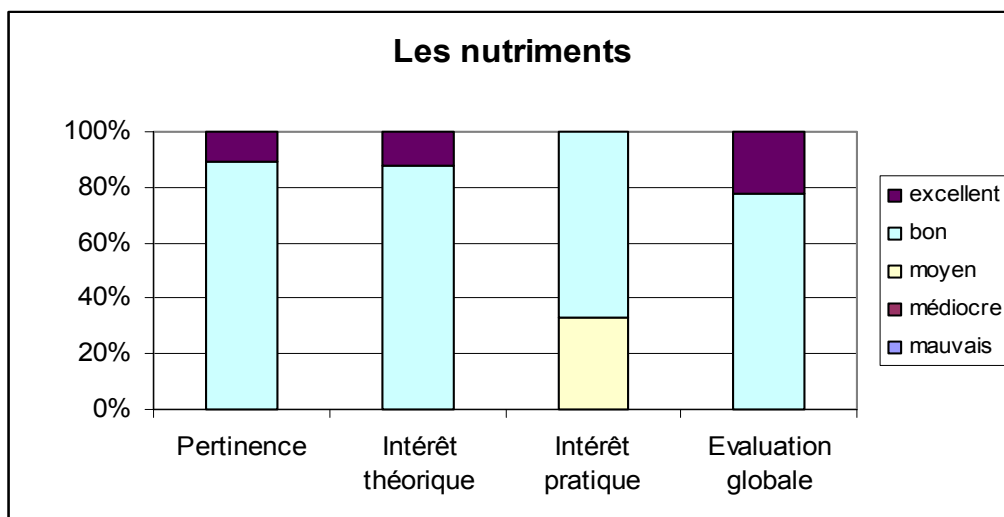
- ↪ La pertinence
- ↪ L'intérêt théorique
- ↪ L'intérêt pratique
- ↪ La formulation
- ↪ Le support didactique
- ↪ La réponse aux questions
- ↪ La modification d'attitude
- ↪ L'évaluation globale

Un endroit pour des commentaires libres était également prévu.

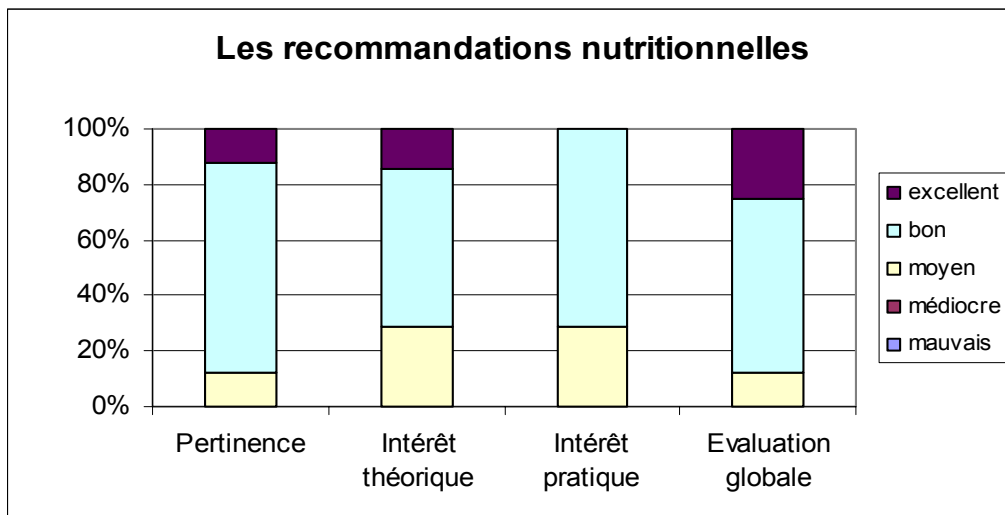
Les résultats de l'évaluation du jour 1 sont les suivants.



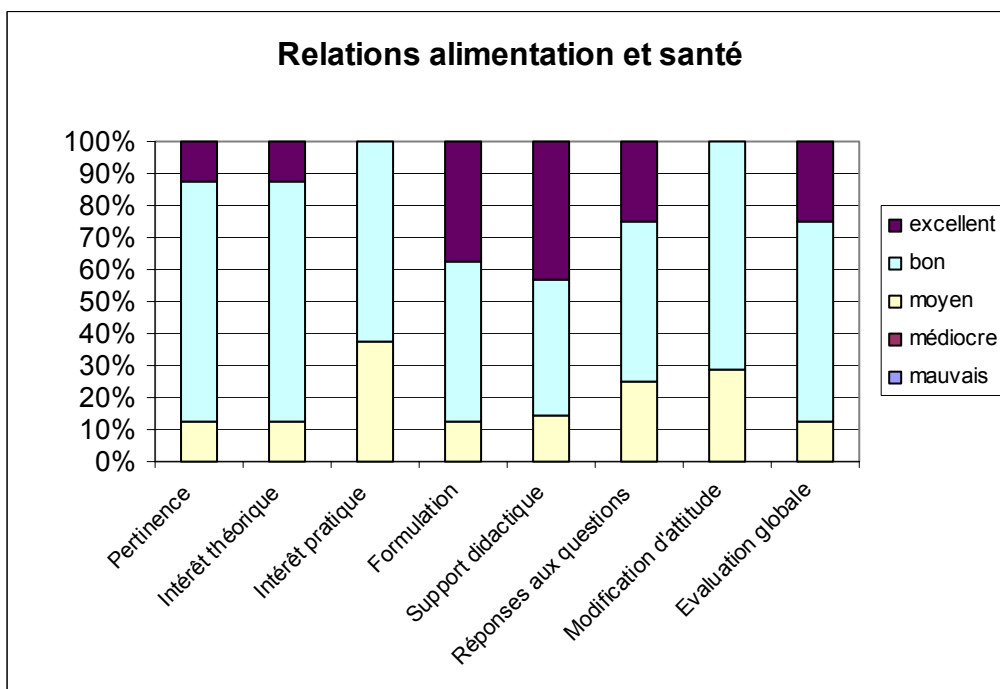
Les résultats repris sur le graphique montrent que la majorité des participants estiment que le thème de l'alimentation équilibrée a été traité de manière « *bonne ou excellente* ». Le moins bon score est obtenu par le critère « modification d'attitude ». Ce résultat était attendu, une demi-journée de travail ne pouvant suffire.



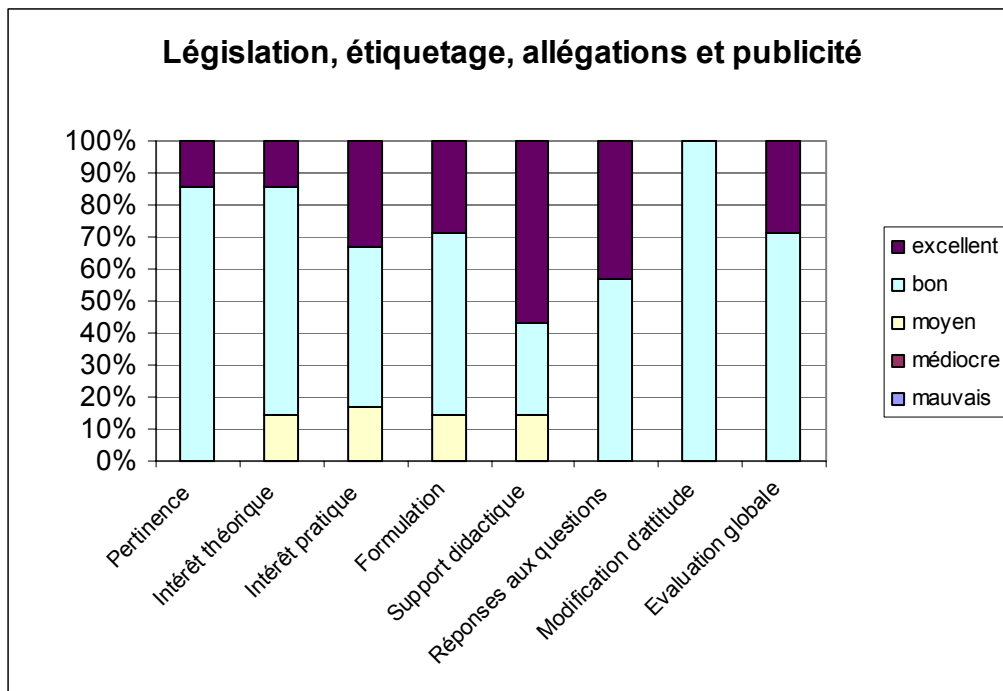
Les participants estiment que l'approche des nutriments était « *bonne* », pour certains « *excellente* ». Le critère « intérêt pratique » a reçu une appréciation allant de « *moyen à bon* ».



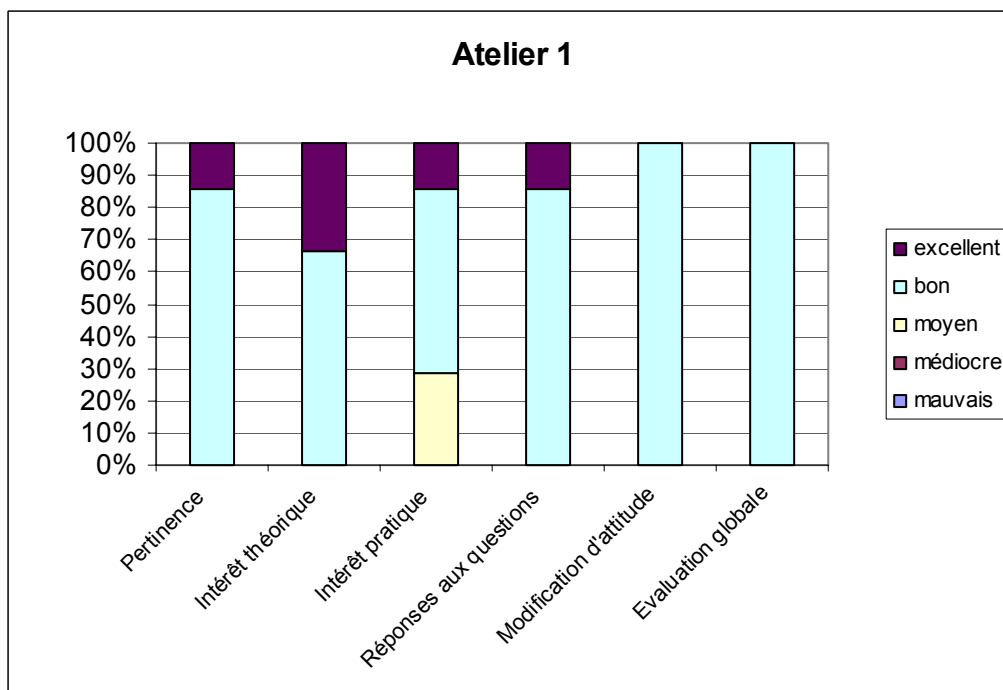
Les recommandations nutritionnelles ont obtenu de la part des 9 participants des résultats allant de « moyen à excellent » excepté pour le critère intérêt pratique qui ne varie que de « moyen à bon ».



Les différentes appréciations varient de « moyen à excellent », excepté pour deux critères, l'intérêt pratique et la modification d'attitude, qui sont jugés « moyens et bons ».



Le dernier thème abordé lors de la première journée a lui aussi été évalué par les participants de « moyen à excellent ». Seul, le critère « modification d'attitude » n'a obtenu que des votes « bon ».



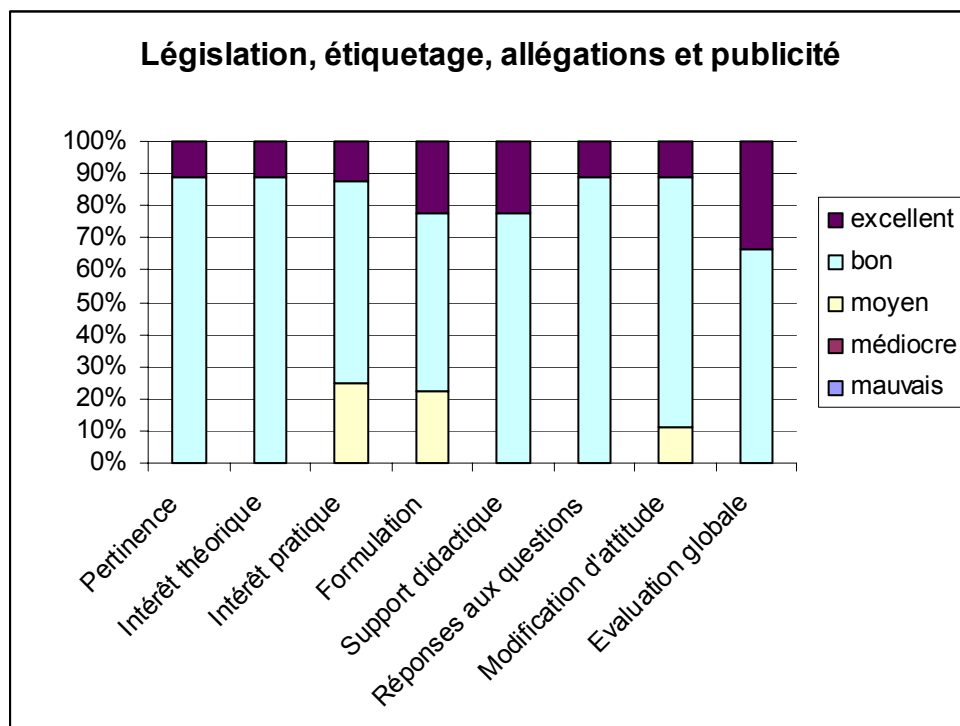
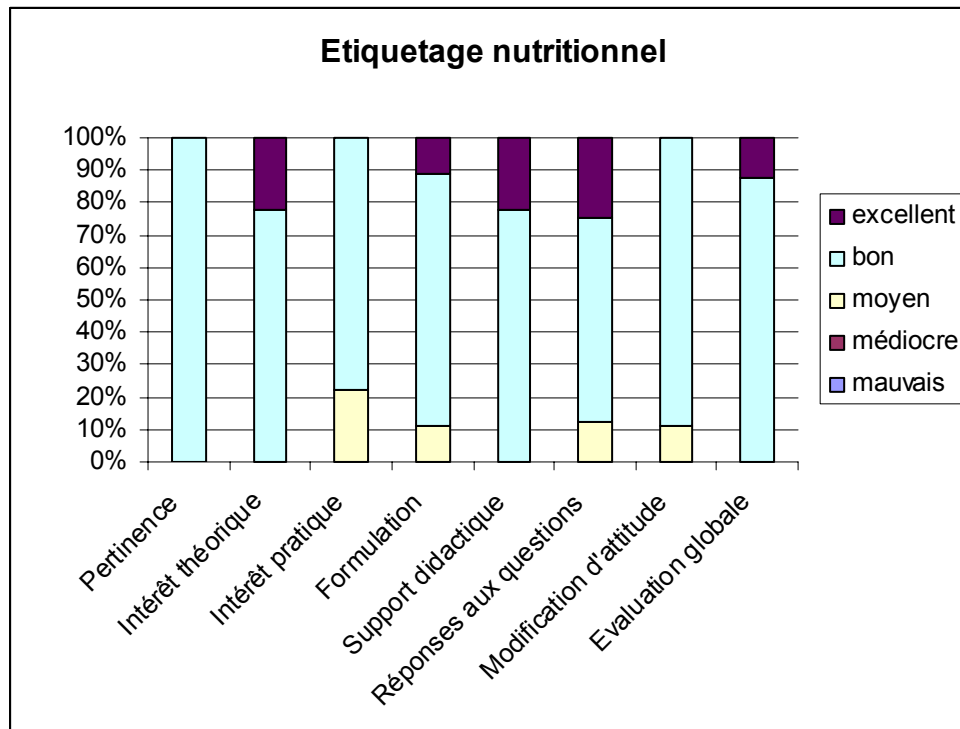
En ce qui concerne l'atelier n°1, l'évaluation montre que la majorité des participants estime que celui-ci était « bon » pour les différents critères. Pour certains, l'intérêt pratique de celui-ci n'est que « moyen ».

c. Journée 2

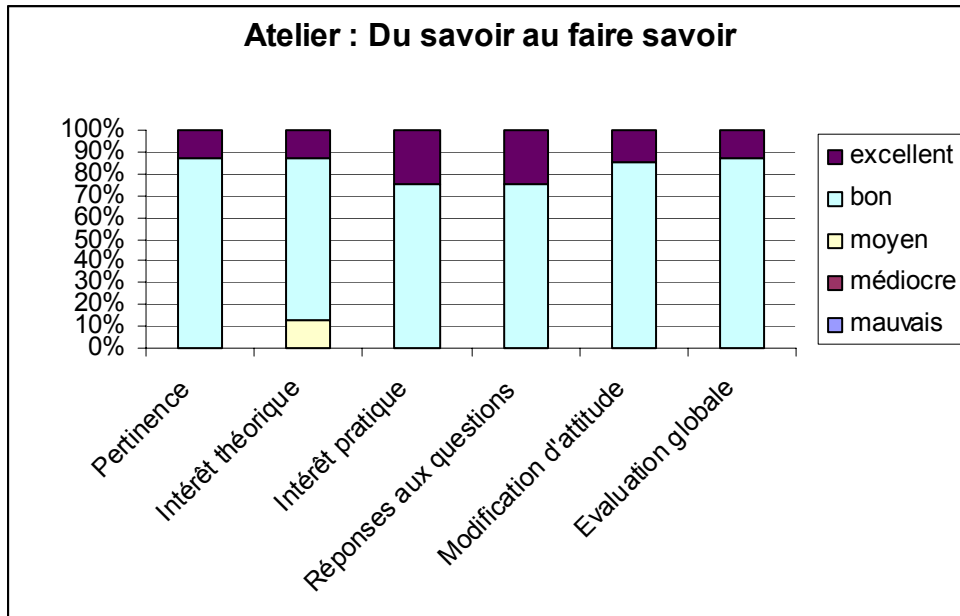
Annexe 4 : questionnaire

Le schéma de l'évaluation de la seconde journée était identique à celui de la première.

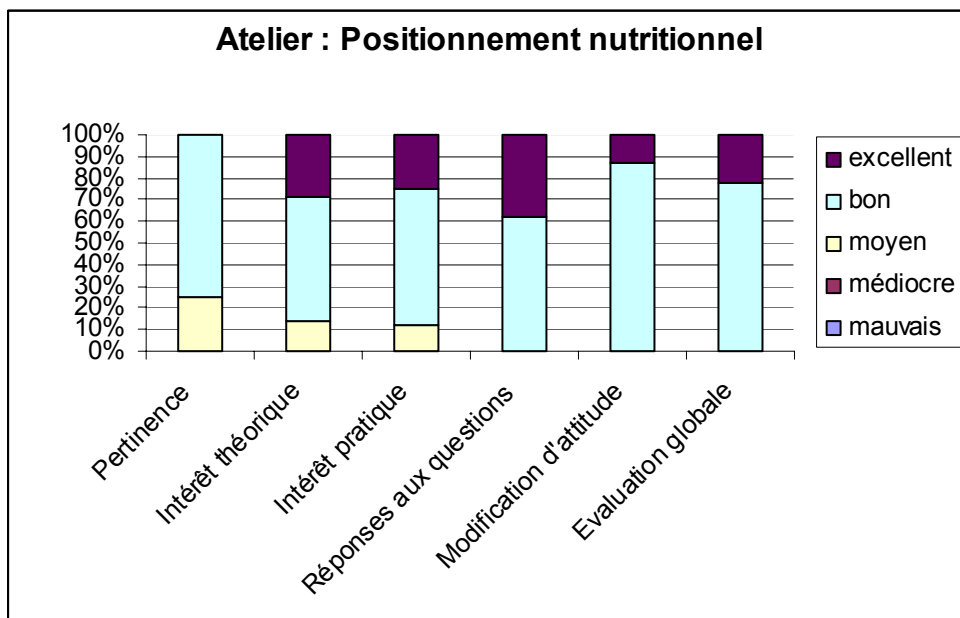
Les participants ont estimé que le thème de l'étiquetage nutritionnel avait été abordé de manière « *bonne* », voire même « *excellente* » pour certains. Les critères relatifs à l'intérêt pratique et à la modification d'attitude ont reçu une évaluation un peu moins élevée allant de « *moyen à bon* ».



Le thème consacré à la législation, l'étiquetage, les allégations et la publicité a été évalué d'une manière générale par les participants comme « *bon* » ou « *excellent* ». Comme précédemment, l'intérêt pratique et la modification d'attitude recueillent les moins bons scores.



L'atelier réservé à la communication « du savoir au savoir faire » a été jugé par les participants comme « *bon* » voire « *excellent* ». Seul, le critère intérêt théorique a recueilli un vote « *moyen* ».



Enfin, le second atelier « positionnement nutritionnel » obtient lui aussi un résultat « *bon* » voire « *excellent* ». Par contre, de manière plus spécifique, la pertinence de l'exercice ne recueille pas de mention « *excellent* ».

d. J2 + 15

Annexe 5 : questionnaire

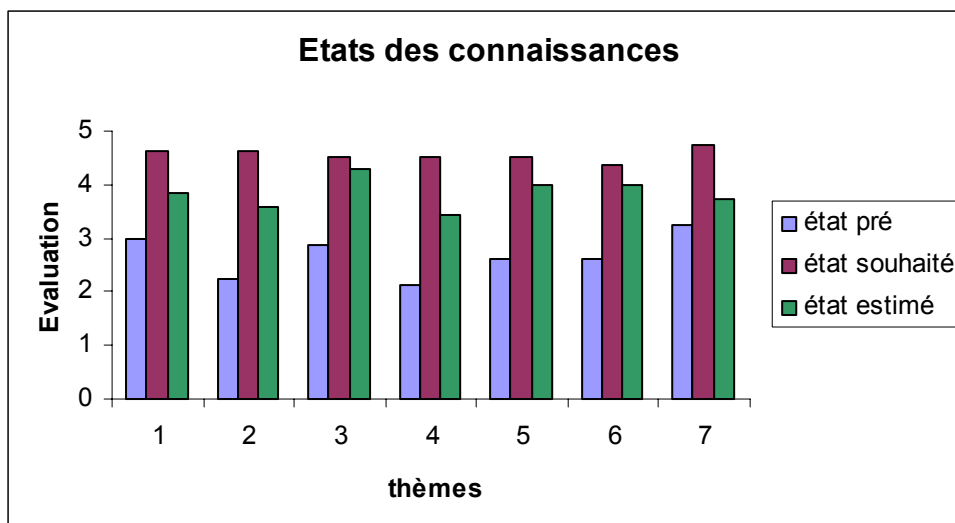
Le quatrième temps de l'évaluation a été réalisé par téléphone 15 jours après la fin de la formation. Il s'agissait de recueillir les impressions des participants au moment où ceux-ci ont pu ou auraient pu intégrer dans leur activité professionnelle quelques acquis issus de la formation dispensée.

Connaissances

Le premier item évalué concernait l'état des connaissances estimé 15 jours après la fin de la formation et ce, pour chaque thème abordé. Ce bilan a permis de réaliser une comparaison avec les résultats obtenus avant le début de la formation.

Pour rappel, les différents thèmes abordés étaient

- 1 Les nutriments
- 2 La pyramide alimentaire
- 3 Les besoins chez l'homme sain
- 4 Les recommandations nutritionnelles belges
- 5 La communication en nutrition
- 6 L'étiquetage
- 7 La législation alimentaire



Le graphique ci-dessus montre la perception de l'état des connaissances pour les sept thèmes proposés : en bleu la moyenne des états des connaissances avant la formation, en bordeaux la moyenne des états des connaissances souhaité après la formation et en vert, la moyenne des états des connaissances estimé 15 jours après la formation.

Il est intéressant de noter que l'état des connaissances estimé 15 jours après la formation est toujours plus élevé que l'état des connaissances estimé avant la formation, mais il faut souligner également que l'état de connaissances souhaité n'est jamais atteint.

Méthodologie

Tous les participants ont trouvé que l'organisation en 2 demi-journées était positive. Certains ont toutefois fait remarquer qu'étaler cette formation sur 2 journées ou 3 demi-journées aurait été plus intéressant.

La méthodologie choisie alternant les parties théoriques et pratiques a été unanimement appréciée. Certains participants notent cependant que la partie pratique aurait pu être un peu plus longue.

Public

La variété du public et le mélange de représentants de différentes fonctions et services dans l'entreprise ont également été unanimement appréciés. Les participants notent la richesse et la diversité des débats dus à la variété des fonctions.

Intérêt de la formation

Dans leur pratique actuelle, les participants estiment que la formation a été utile pour leur fonction et ce quelle qu'elle soit. Par contre, peu d'entre eux ont déjà eu l'opportunité d'y faire référence dans leur activité quotidienne.

La communication avec les autres services de l'entreprise n'a pas spécialement été améliorée grâce à la formation sauf pour un participant. Un autre admet que ce serait toutefois utile.

Les participants *sont partagés* quand à l'intérêt d'une formation pour d'autres personnes de leur entreprise. Les réticents évoquent comme argument la taille de l'entreprise, soit trop petite pour multiplier les rôles, soit suffisamment grande pour rendre les rôles complémentaires et spécifiques.

Tant le regard porté sur la qualité nutritionnelle de leur produit que celui porté sur la communication de celui-ci, ont été modifiés par la formation pour la majorité des participants. Il en va de même pour le regard qu'ils portent sur la communication des produits des autres firmes.

A la question « Est-ce que dans votre pratique quotidienne, la formation a changé quelque chose ? » : la grande majorité des participants ont répondu « *non* ». Par contre, à la question « La formation vous a-t-elle apporté une plus-value réelle ? » : tous ont répondu « *oui* ».

Les participants sont globalement satisfaits de la formation qu'ils ont suivie. Toutefois, certains émettent quelques remarques telles que : trop d'informations en peu de temps, pas assez de temps accordé aux questions/réponses, rythme un peu trop soutenu.

Perspectives

Enfin, tous sont preneurs pour participer à une formation complémentaire. Les thèmes qu'ils choisiraient d'aborder sont divers : détailler les thèmes déjà abordés, la conservation des aliments, les pré et probiotiques et les anti-oxydants, les maladies liées à l'alimentation,...

e. Conclusion

L'expérience pilote d'une formation de base en nutrition pour les employés des services recherche et développement, marketing et commercial lancée grâce au Cluster Nutrition semble bien correspondre à un besoin.

Les évaluations menées dans ce cadre mettent en évidence la satisfaction de l'ensemble des neuf participants à deux demi-journées de formation et ce pour tous les thèmes abordés : l'équilibre alimentaire, les nutriments, les besoins chez l'homme sain, les recommandations nutritionnelles belges, la communication en nutrition, l'étiquetage et la législation alimentaire.

Les thèmes retenus sont tous jugés pertinents et méritent d'être abordés. Le meilleur score est obtenu par l'alimentation équilibrée, le moins bon score par les recommandations nutritionnelles et les relations alimentation et santé.

Le thème de l'alimentation équilibrée recueille également les meilleures notes pour l'intérêt à la fois théorique et pratique.

Les deux thèmes les plus positivement accueillis pour leur présentation globale sont l'alimentation équilibrée ainsi que la législation, étiquetage, allégations et publicité.

De manière générale, l'intérêt pratique et les modifications d'attitude obtiennent des scores un peu moins positifs. Ce résultat était attendu et semble logique. En deux demi-journées, les informations théoriques dispensées lors de la formation (et appréciées positivement) n'ont effectivement pas eu le temps d'être intégrées entièrement pour pouvoir jouer sûrement sur l'attitude des professionnels et modifier leur pratique.

Ce résultat se confirme lors de l'évaluation menée 15 jours après la formation.

Quoi qu'il en soit, tous les participants sont convaincus de la plus-value offerte par l'initiative soutenue par le Cluster pour leurs activités professionnelles. Même brève, la formation a modifié le regard qu'ils portent non seulement sur la qualité nutritionnelle de leurs produits mais également sur la qualité nutritionnelle de l'ensemble des produits de l'industrie alimentaire.

Si cette expérience pilote devait être répétée ou poursuivie ou, à fortiori, envisagée à plus large échelle, il semble indispensable d'analyser plus finement les besoins du public visé. Cette analyse permettrait de mieux préciser le contenu des modules de formation et d'ajuster au mieux les méthodes d'apprentissage en fonction du temps imparti.

