

Compte rendu des 2èmes journées régionales d'échange de pratiques
« ATELIER-CUISINE ET PRECARITE »
7 et 14 février 2012

CONTEXTE DES JOURNEES

Afin de pouvoir mutualiser et améliorer les pratiques, l'IREPS Haute-Normandie, avec le soutien financier de l'ARS et de la DRAAF a proposé à tous ceux qui investissent des ateliers-cuisine destinés aux publics en situation de précarité 2 journées régionales d'échange faisant suite à celles organisées en juin 2011 (un compte-rendre de ces 1ères journées est également disponible en ligne sur le site de l'IREPS Haute-Normandie : www.ireps-hn.org).

PARTICIPANTS



Structures participantes : 29 structures représentées

- ✓ **Associations d'aide et d'insertion des personnes en difficulté (6)** : Secours Populaire Français Rouen, Aspic Saint-Etienne-du-Rouvray, GRDR Rouen, Cailly Emploi Notre-Dame-de-Bondeville
- ✓ **Centres Communaux d'Action sociale (5)** : CCAS du Trait, CCAS de Louviers, CCAS l'Escale Rouen, CCAS Le Havre, CCAS Yvetot, CCAS Rouen
- ✓ **Centres sociaux (3)** : Bobby la Pointe Cléon, Oxygène Neuville-les-Dieppe, Grammont Rouen, Foyer jeunes la Fraternité Rouen, Entre Mer et Lin Fontaine-le-Dun, La Masc Tôtes, Espace des 2 rives Pitres
- ✓ **Associations du service à domicile (3)** : AID 76 St léger du Bourg Denis
- ✓ **Associations d'aide alimentaire Epicerie sociales (2)** : ANDES HN, Epicerie solidaire Evreux, FFBA Gentilly, Epicerie Solidarité Plateau Rouen
- ✓ **Association autour de la cuisine** : Faites-le vous même Rouen, Les ateliers de Bléville Le Havre
- ✓ **Association de promotion de la santé** : IRSA le Havre, Réseau Diabète de l'Estuaire Le Havre, Comité de coordination Rouen
- ✓ **Hôpital** : Centre hospitalier spécialisé Evreux, CHU Bois-Guillaume

Fonctions des participants : Travailleurs sociaux (13), animateurs (13), professionnels de la cuisine (2), diététiciennes (6), Infirmière (1), coordinateur de réseau (1), bénévole aide alimentaire (1)

→ au total 37 personnes participantes

PRESENTATION D'UNE RECHERCHE SUR L'EMPOWERMENT des personnes en situation de précarité participant à des ateliers cuisine (en épicerie sociale).

Auteur et Intervenant : **Céline LEPELTIER**

Cf. PowerPoint et extrait audio

Articles de référence :

- « L'empowerment dans les « ateliers cuisine » entre enjeux et pratique », in : *Vie sociale*, N°3/2011, CEDIAS, Paris.
- « Repenser "l'atelier cuisine" afin de (re)dynamiser les participants », in : *Alimentation, santé et petit budget*, n°54, juillet 2011, CERIN, Paris.

Mémoires de recherche :

- « L'empowerment des personnes en situation de précarité : le cas des « ateliers cuisine », sous la direction de B. Bouquet, décembre 2010, mémoire de Master 2 Travail social, intervention sociale, CNAM, Paris.
- « Quelle place pour l'empowerment dans les ateliers cuisine ? L'exemple d'une épicerie sociale », sous la direction d'Anne-Marie Doucet Dahlgren, mars 2011, ETSUP, Paris.

SYNTHESE DES REFLEXIONS ELABOREES EN SOUS-GROUPES autour de 3 thématiques : pourquoi venir, pourquoi rester et pourquoi quitter un atelier cuisine ?

1. Les facteurs qui favorisent la participation

- **Des facteurs environnementaux positifs**
 - L'accueil et le café favorisent la communication
 - L'ambiance : la chaleur, l'humanité, la convivialité
 - « Que ce soit différent de chez soi, mais dans la simplicité »
 - Travail en **partenariat** : les personnes peuvent être adressées par d'autres structures qui connaissent l'atelier cuisine.
- **Un accompagnement individualisé pour favoriser l'entrée en relation**

La relation des participants à l'animateur est pointée comme un facteur important. De même, la présence d'une personne référente, telle qu'un bénévole de la banque alimentaire par exemple, peut être un soutien important lors de la première participation. Il a été évoqué que la coanimation permet de dynamiser le groupe et de fédérer les publics.

- **Des facteurs relationnels :**

- Aller à la rencontre des publics (prise de risque de l'animateur)
- « faire honneur aux personnes qui viennent »
- Etre ensemble
- Prendre en compte et savoir s'adapter à chacun (différences de culture, de goût, de régimes...)
- Trouver comment se comporter (dans le contenu et la posture) au fil du temps.

Il est constaté des différences entre un groupe ouvert (possibilité d'entrée et sortie permanente) et lorsque le groupe est constitué au préalable (chacun des membres découvre l'atelier en même temps). Parallèlement, le fait que l'atelier se déroule dans des locaux familiers peut favoriser la participation de « nouveaux » qui ont pu observer au préalable le fonctionnement avant de participer.

Soucieux de tenir compte des situations particulières des participants, les professionnels pointent l'intérêt et la nécessité de s'adapter à leur singularité.

Les professionnels ont souligné l'importance de recentrer et donner du sens à l'atelier en rappelant les objectifs régulièrement.

2. Les facteurs qui freinent la participation

Le travail d'identification des freins à la participation a conduit à s'intéresser aux différents fonctionnements des ateliers cuisine. Pour certains, la participation à ces ateliers peut faire partie des clauses d'un contrat signé entre le travailleur social et la personne. Lors des 2 premières journées, l'injonction avait été évoquée comme un facteur limitant la participation, l'engagement et l'investissement des participants.

Parfois, les animateurs expriment des difficultés à mettre un cadre dès le premier atelier de peur de faire fuir les personnes. Ont été soulignés des difficultés relatives à la dynamique de groupe, l'estime de soi et le cadre des ateliers.

Voici les éléments considérés comme péjoratifs et rencontrés le plus souvent :

- une personne ne se sent pas bien au sein du groupe
- la relation entre les participants est tendue
- les participants ressentent de l'ennui et/ou un manque d'intérêt
- une recette ratée est vécue comme un échec
- une participation financière est demandée, même si elle est symbolique
- les participants rencontrent des problèmes de mobilité
- l'intervalle entre les ateliers est trop court (fréquence supérieure à 1 mois)
- le cadre et les règles de fonctionnement sont considérés trop contraignants

L'atelier devrait plutôt être un tremplin à l'insertion qu'une obligation à participer. De façon unanime, il convient d'être particulièrement vigilant quant au choix du lieu, de l'horaire, de la rythmicité et de la durée des séances.

3. Les actions visant à favoriser la participation

- **Supports de communication sur l'atelier :**

- affiche, poster
- organisation de dégustations
- invitation avec comme message : « Venez manger », plus porteur que « venez faire à manger »
- invitation nominative, personnalisée à venir découvrir l'atelier
- laisser la porte ouverte afin que les personnes puissent observer le fonctionnement avant de participer (« *alléché par l'odeur* »)
- bouche à oreille, présentation formelle et informelle des ateliers en équipe, aux partenaires, aux personnes ressources (bénévoles et/ou personne assurant l'accueil dans les structures...)
- organisation d'atelier se référant aux émissions télévisées très prisées par ce public.

- **Autres actions pour mobiliser des personnes :**

- Proposer un atelier parents/enfants pour les personnes qui ne pourraient pas se libérer autrement.
- Elargir le public en jouant sur les différents financements.

- **Les conditions favorisant l'assiduité des participants :**

- La chaleur humaine/la convivialité : le plaisir d'être ensemble, en groupe
- L'ambiance/l'environnement familial avec des personnes relais (« de confiance »)
- le sens de l'atelier : des objectifs clairement identifiés
- l'engagement avec un contrat (en référence au concept de don contre don de Mauss)
- la prise en compte des goûts et des cultures
- la fierté liée aux réalisations et à la valorisation des uns et des autres grâce aux encouragements
- la satisfaction d'être pris en compte dans la complexité de sa situation et de trouver des réponses aux problématiques (budget, équipement, état de santé...)
- l'apprentissage et l'échange de savoir-faire, trucs et astuces adaptés au quotidien.

Au-delà des limites énoncées précédemment, les conditions matérielles semblent venir entraver la participation des personnes.

Le rôle de l'animateur : un créateur d'ambiance et de lien social

Pour que l'engagement des personnes perdure dans le temps, une phase « d'adaptation voire d'apprivoisement » (« *qu'est-ce que l'on fait ensemble* ») semble nécessaire pour arriver à un engagement réciproque. Pour ce faire, l'animateur va susciter un sentiment de liberté et d'autonomie en développant et valorisant le sens de l'initiative chez les participants.

L'animateur a donc un rôle à jouer pour rendre les gens acteurs de l'atelier en les impliquant dans le choix des recettes et dans l'animation de l'atelier.

Ces différents éléments font également référence à la posture de l'animateur. Les animateurs ont précisé qu'ils avaient un rôle important à jouer en :

- laissant le choix aux participants d'une partie du menu (et/ou des achats) lorsque ceci était possible,
- gérant le relationnel du groupe afin de restaurer la confiance et l'estime de soi,
- définissant des objectifs cohérents adaptés aux besoins et attentes du groupe,
- modulant l'approche pédagogique et le choix des techniques culinaires en fonction des situations telles que vécues par les personnes tout au long de l'action.

« Je n'aurais jamais cru que je serai capable de faire des chouquettes comme un pâtissier, en plus c'est un rapport qualité prix défiant toute concurrence ! »

4. Les actions visant à faire « rester » les participants

• Exemples d'actions mises en oeuvre :

- mettre en place des actions ponctuelles gratifiantes, telles que l'organisation d'un repas de quartier
- Organiser des actions ponctuelles types « master-chef », « top chef », sortes de concours ou défis culinaires festifs et populaires valorisant l'atelier et leurs acteurs,
- Faire intervenir un partenaire extérieur (un chef, un photographe..)
- Mettre en place des événements (vente de plats, buffet payant...) qui permettent d'autofinancer un projet commun (repas au restaurant, sortie...), point d'orgue pour clôturer un cycle de séances.

« Je reste parce que je me sens bien avec l'animateur, avec le groupe et que j'ai retrouvé le plaisir de manger, même seul. »

• Autres idées d'actions proposées :

- Elaborer un contrat d'engagement réciproque

- Prévoir et annoncer le menu d'une séance sur l'autre, voire proposer au groupe de participer au choix du menu donc des plats et des recettes,
- Mettre en avant un participant déjà aguerri sur une recette qu'il aura choisie
- Réaliser un atelier sur le marché ou lors d'un événement festif de la ville (vernissage, concert, forum...)
- Proposer des outils (conseils culinaires, matériels) pour transformer les produits (ex : personne qui doit conditionner 20kg de tomates récupérées au marché)
- Prêts ou échanges de matériel culinaire pour reproduire les recettes à la maison (crêpière, râpe à légumes...).

5. Comment renouveler les participants : l'accompagnement à la sortie ?

Selon la structure, son mode de fonctionnement et son financement, la question de la sortie d'un atelier prend un sens différent. En effet, certains ateliers se déroulent sur une temporalité qui est préalablement définie. Par exemple, 7 ateliers se déroulent sur un cycle de x mois avec le même groupe de participants. A l'inverse, dans d'autres structures, il n'y a pas de durée préalablement fixée. Dans ces situations, certains professionnels évoquent une difficulté dans le renouvellement des participants. Ceci générant des difficultés inhérentes à la pression (et à la frustration) des personnes désireuses d'intégrer et de participer à l'atelier qui se heurtent à un refus (effectif de l'atelier déjà atteint sans ouverture d'autres séances).

Face à la question : « Comment faire sortir les participants ? » se pose la difficulté de la rupture des liens, avec comme préoccupation sous-jacente l'impératif de voir perdurer « les bénéfices » de l'atelier prioritairement en terme d'estime de soi et de lien social.

Il existerait donc des alternatives comme par exemple des passerelles vers d'autres structures ou l'implication dans d'autres ateliers.

• Qu'est-ce qu'une « sortie positive » ?

Une « sortie positive » peut être marquée par le passage du statut de bénéficiaire à celui de bénévole. Ceci passe alors par l'implication de la personne dans la structure. Quant à déterminer le temps nécessaire à une sortie positive de la personne, il serait avant tout fonction du degré de précarité de la personne.

Les animateurs associent la sortie positive avec la reprise de confiance en-soi et l'élaboration d'un projet.

• Le rôle et posture de l'animateur face au « départ »

La posture de l'animateur joue un rôle important dans l'accompagnement au départ de l'atelier. Ainsi, il doit être en capacité de se retirer et surtout de ne pas se mettre en position indispensable par rapport aux participants.

Pour que le départ ne soit vécu comme une rupture pour les participants, il est indispensable que le départ soit envisagé (c'est-à-dire anticipé et verbalisé au cours des ateliers) et accompagné, par exemple avec une orientation vers des partenaires. Toutefois il est pointé que ceci peut engendrer une rupture dans les relations interindividuelles au sein du groupe, car les personnes ne dépendent pas forcément des mêmes structures (question de la territorialité).

Les animateurs évoquent l'importance d'inscrire les ateliers dans un cycle avec des contours temporels et des objectifs clairs. Certains expliquent qu'ils ont contourné cette difficulté en inscrivant l'atelier cuisine dans un cycle formalisant ainsi dès le départ le nombre de séances, la fréquence et une date butoir.

Illustration par un exemple citée au cours des 2 journées « un atelier cuisine organisé par un service de prévention spécialisé » : Suite aux désirs et besoins exprimés par les participants (fruits et légumes trop chers...), les ateliers cuisine ont abouti à la création d'un groupement d'achat de fruits et les légumes. Les ateliers rencontrent un tel succès que la demande ne peut être satisfaite. L'orientation vers les centres sociaux fonctionne, mais n'est pas suffisante. La recherche d'autres moyens est en cours pour permettre aux participants de continuer à être acteurs, même en dehors de l'atelier.

6. L'évaluation des ateliers cuisine

• Définition des indicateurs et modalités de mise en œuvre

Pour travailler sur l'évaluation, les participants ont été invités à prendre du recul par rapport à leur pratique. Pour ce faire, 3 sous groupes ont été constitués afin de les amener à se mettre à la place :

- soit des financeurs,
- soit de l'animateur d'un autre atelier,
- soit de l'animateur de l'atelier cuisine.

Ce travail associé à l'utilisation d'une grille recueil de données distribuée entre les 2 journées a permis de décliner les indicateurs qualitatifs et quantitatifs de l'évaluation et de rendre compte du sens et de la pertinence des « ateliers cuisine ». Voici quelques verbatims issus d'ateliers-cuisine, montrant les retombées des actions :

« Je vais le refaire et épater mes enfants. »

« Mes enfants ont tout mangé et ils me disent de continuer à venir ! »

« J'ai remarqué que depuis que j'écoute ma faim, même si je mange du fromage le soir, j'ai maigri ! »

« La recette de la tourte, au lieu de mettre des lardons, j'y ai mis des crevettes. »

« Je ne peux pas être là la semaine prochaine, est-ce que je peux avoir les recettes quand même ? »

« Je refais les recettes et j'ai perdu 3 kg ! »

« J'achète des yaourts nature, ceux qu'on a goûté la dernière fois. »

« Vous avez vu ? Aujourd'hui j'ai pensé à apporter un élastique pour attacher mes cheveux et je n'ai pas mis toutes mes bagues ! »

Les regards croisés ont permis de dépasser les représentations de chacun sur l'évaluation mais surtout envisager l'évaluation sous un autre angle, notamment ne dépassant son caractère jugé et déploré contraignant et rébarbatif par la plupart. L'objectif principal était de démontrer le bien-fondé de l'évaluation en mettant en exergue la diversité des modes de recueil de données dans le but de valoriser les éléments qualitatifs sous-exploités dans la plupart des bilans.

Au cours de ces différentes journées, la nécessité d'inscrire les ateliers cuisine dans une certaine temporalité a été argumentée. C'est pourquoi l'évaluation se doit de rendre compte des effets à court terme, moyen terme et long terme.

Comme toute évaluation, elle vise également à mesurer les résultats observés au regard de résultats visés, c'est-à-dire de mesurer l'écart éventuel entre les objectifs visés et les résultats observés.

- **Des résultats visés diversifiés selon les structures**

Les résultats visés sont en corrélation avec les objectifs des ateliers cuisine, qui comme nous l'avons vu tout au long de ces journées, peuvent être très diversifiés selon la structure qui les met en œuvre. Il est souligné que les objectifs divergent selon les financeurs et selon les formes de l'atelier. Cependant, les financeurs peuvent être multiples. Alors, comment rendre des résultats d'une évaluation qui peut être commune à tous ?

Des propositions ont été faites en exploitant des documents rapportés par les participants.

- **L'évaluation quantitative et qualitative**

L'aspect quantitatif de l'évaluation : Si les données chiffrées sont faciles à compiler, elles renseignent seulement sur une part des indicateurs (*le nombre d'ateliers, le nombre de participants à chaque atelier, le budget du projet...*). Par conséquent, pour être représentative de la quintessence des ateliers, l'évaluation ne peut être réduite aux seuls aspects quantitatifs.

Des illustrations pratiques : S'est posée la question du calcul du prix de revient des recettes. Utilisé à des fins pédagogiques pour rendre compte de la part de l'alimentation dans le budget des familles et éventuellement pour faire des comparaisons avec le coût des produits industriels, cette évaluation est le plus souvent faite par personne. L'écueil est de savoir la méthode utilisée par les uns et les autres. En effet, prend-on en compte le fond de placard ? Le coût énergétique (électricité, gaz...) ? Certains ajoutent systématiquement 10% du prix de revient pour le prendre en compte et pouvoir comparer au

prix d'achat des plats préparés facile à réchauffer. Certaines structures mettent en place la traçabilité sur le prix de revient des recettes avec l'animation d'atelier « cuisiner malin = cuisiner facile », « bon, pas cher et vite ». De même, ils utilisent des outils pour évaluer le coût d'une recette, d'une feuille de courses...

L'aspect qualitatif de l'évaluation : Il est en lien avec les objectifs de l'atelier. Par exemple, prévention de la santé, plaisir alimentaire.

Plus fastidieuse à réaliser, l'évaluation qualitative donne un éclairage précieux sur ce qui se joue pendant et après les ateliers. Or c'est cet ancrage temporel qui est l'atout majeur mais constitue aussi une pierre d'achoppement. Comment les habitudes évoluent-elles dans le temps ? Au court, moyen et long terme qu'observe-t-on comme changements ? Sont-ils des transitions ? Deviennent-ils durables c'est-à-dire intégrés dans le mode de fonctionnement quotidien des personnes et de leur entourage proche ? Est-il possible de les mesurer ? Si oui comment être objectif ? Autant de questions qui trouvent des éléments de réponses non seulement en sollicitant l'avis des personnes elles-mêmes (questionnaires à chaud, à froid...), mais surtout grâce à l'attention portée sur l'observation des comportements (par exemple, les achats effectués à l'épicerie sociale, les réflexes d'hygiène en atelier, l'appropriation de nouvelles habitudes pour cuisiner et manger...). Cette évaluation peut également se dérouler au-delà de l'atelier lorsque l'animateur accompagne la famille. Les observations faites lors de ces interventions peuvent ainsi rendre compte de l'évolution de la personne sur un moyen terme.

D'autres interrogations interpellent les professionnels : comment mesurer le gain d'autonomie des participants ? Les objectifs ne sont-ils pas trop ambitieux ou généraux ? Pour parvenir à rendre compte de l'impact des ateliers sur les personnes, il apparaît donc fondamental de se doter d'indicateurs fiables et pertinents, les moins généralistes possibles...

Par exemple : Avant de vouloir renseigner l'appropriation des repères PNNS (les 5 fruits et légumes...), pourquoi ne pas porter notre attention sur les rythmes alimentaires (nombre de repas, de plats...), la variété dans les achats et les menus ?

« On cherche presque systématiquement à « monter » avec un degré d'exigence important mais il faut se dire qu'empêcher la personne de continuer à se dégrader et à dégringoler à toute vitesse, c'est un objectif crucial. Le changement dans ces cas précis, c'est maintenir la personne. Pas forcément l'amener à évoluer vers de grands changements. Si sa situation ne se détériore pas, que son état de santé est stable, on a déjà fait du bon travail. Les ateliers y contribuent grandement. »

- **Quels outils utiliser pour évaluer l'atelier cuisine ?**

Le groupe a souligné l'importance de la liberté dans le choix des outils d'investigation pour rendre compte de l'action qu'il conduit. Un point de consensus : l'importance de

conserver une trace écrite des éléments en retranscrivant au jour le jour, le plus fidèlement possible des observations faites ou des propos recueillis.

Voici une liste d'outils pour rendre compte des effets des ateliers cuisine sur les participants :

- entretien individuel
- entretien collectif
- observation de l'atelier et de l'évolution des comportements individuels. (ex : le rythme des pauses cigarettes (*leur espacement grandissant est un gage de bonne participation*), respect des normes d'hygiène et de ses rituels, respect du règlement (*propreté corporelle, ne pas venir en état d'ivresse, être à l'heure...*)
- un compte rendu : recueil d'éléments sur le déroulement de l'atelier éclairant l'implication des uns et des autres (*qui propose des recettes ? qui accueille les nouveaux arrivants ?*)
- un bilan oral avec les participants peut être fait pendant les temps de cuisson
- questionnaire à destination des participants
- questionnaires d'auto-évaluation des participants avant et après l'action.

Autres propositions :

- Utiliser des questions indirectes et simples auxquelles il est possible de répondre en groupe ou individuellement. Ex : Au lieu de demander « Estimez-vous que vous êtes plus autonome ? » il est préférable de poser des questions du type : « Quand on fait une recette à la maison j'ai l'initiative de proposer un nouvel ingrédient : jamais, souvent, parfois... »
- Avoir recours à un système de notation à chaud sur différents aspects de l'atelier (*ambiance, choix du menu, élaboration des plats, dégustation...*) inspiré de l'émission télévisée « un dîner presque parfait » semble bien fonctionner et renseigner à chaud de façon spontanée et réfléchie.

• Comment rendre compte et valoriser les résultats

L'évaluation peut s'appuyer sur des outils déjà existants comme les fiches d'évaluation des actions élaborées par les conseils généraux ou à partir de l'outil « La Catégorisation des résultats en promotion de la santé (Promotion Santé Suiss) » qui a été présenté. Il s'agit d'un modèle de catégorisation des résultats et un instrument d'analyse qui sert au développement de la qualité dans la promotion de la santé et la prévention. Ce modèle s'intéresse aux processus d'apprentissage au niveau de l'individu, de groupes et d'organisation. Il permet de présenter les activités et les effets de celles-ci.

Les éléments constitutifs du rapport d'évaluation : la valorisation des résultats

Le rapport d'évaluation doit présenter à la fois l'aspect financier et l'aspect pédagogique du projet.

- **Présentation du contexte**

Type de public (tranche d'âge, caractéristiques des familles, âge, profils prof), nombre de places disponibles, nombre de participants, fréquence des ateliers, lieu, durée, coût, mode d'entrée...

Présentation des problématiques rencontrées par les participants

Inscription des ateliers cuisine dans la temporalité et dans le projet de la structure qui les met en place.

- **Présentation des acteurs**

- financeurs (répartition du financement du projet entre les différents acteurs)
- partenaires
- prescripteurs
- animateur(s) de l'atelier (fonction et statut)

- **Présentation des moyens humains et financiers**

Budget de l'atelier

- **Présentation du fonctionnement**

Présentation de la finalité et des objectifs du projet.

Présentation du fonctionnement et de la pédagogie de l'atelier,

Indication sur les thématiques qui ont le mieux fonctionné.

Présentation des outils de communication utilisés.

La présence de ses différents éléments permet de rendre compte de la spécificité et de la plus-value de cet atelier.

- **Présentation des résultats de l'évaluation**

Présentation des outils d'évaluation de la structure et des résultats et de leur analyse.

Cette auto-évaluation permet d'identifier les améliorations à opérer et rend compte également de l'évaluation faite par l'animateur du groupe.

Dans cette présentation, il semble indispensable d'explicitier l'environnement de l'atelier et le travail de préparation demandé en amont en aval, tant sur les aspects logistique que relationnel et partenarial.

Ces éléments rendent compte de la flexibilité de la structure et de sa capacité à s'adapter à des contraintes extérieures.

Quelques ex. cités permettant de mesurer l'atteinte d'objectif des ateliers cuisine :

Le turn-over peut être un des déterminants permettant de rendre compte de la force du lien social créée lors des ateliers. La feuille de présence et les comptes rendus élaborés par l'animateur à la fin de chaque atelier et des retours qu'il peut avoir en dehors de l'atelier permettent de l'identifier.

L'ambiance des ateliers peut être mesurée par un questionnaire de satisfaction à destination du public d'une part et des intervenants et bénévoles d'autre part.

L'appréciation vis-à-vis du changement de comportement (postures des participants, choix alimentaire, hygiène de vie...) (exemple: personne qui se coupe les ongles pour venir aux ateliers...)?

Le niveau de participation et d'implication: Ont-ils été acteurs? Cette dimension qualitative peut être appréhendée dans l'analyse de ce qui se passe dans les temps informels (ex : avec des photos, des clips, des entretiens individuels). Evaluer la participation passe également par la réponse aux questions suivantes : Est-ce que les personnes viennent et reviennent? Est-ce qu'elles deviennent actrices ou leaders dans le groupe? Qui est à l'origine du choix des recettes?