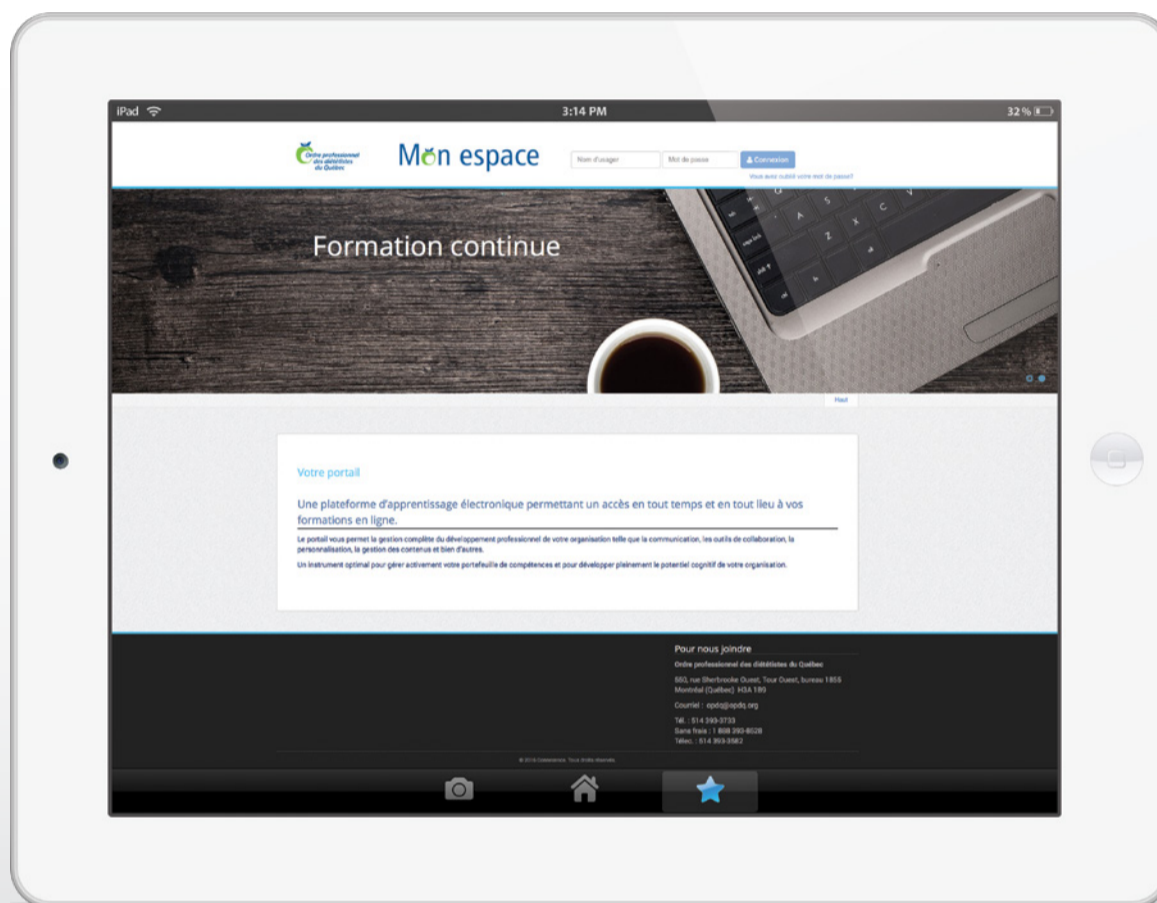


IMPORTANT

Vous souhaitez cumuler des heures de formation continue suite à la lecture de cette revue ? Connectez-vous sur la plateforme *Mon espace OPDQ* <https://monespace.opdq.org> et cliquez sur l'onglet *Formation*. Inscrivez-vous à la formation intitulée revue *Nutrition — Science en évolution — Volume 17, N° 3 — Hiver 2020* et remplissez le questionnaire. Vous avez des questions, n'hésitez pas à les poser via formation@opdq.org.



Dossier 1 — Transmission des compétences culinaires: repères historiques et enjeux contemporains

L'alimentation populaire d'autrefois était privée. Pour quelle(s) raison(s) les gouvernements décident-ils de s'immiscer dans le quotidien des familles?

- Les conséquences de la modernité alimentaire, notamment sur les familles, les y obligent.
- L'obésité.
- Le contexte des guerres mondiales,
- A, B
- A, C
- Toutes ces réponses.

À propos des compétences culinaires, quelles affirmations sont vraies ?

- Autrefois, les femmes savaient bien cuisiner ;
- Les milieux défavorisés sont fragilisés par le manque d'apprentissage ;
- La cuisine d'aujourd'hui est plus variée.
- A, B
- A, B, C