ÉVALUATION DES COMPÉTENCES CULINAIRES DES PERSONNES AVEC UNE DÉFICIENCE VISUELLE

Justine Cornot, Maxime Savoie, Hana Boxerman, Frédérique Poncet

Gusto-Lab · CRIR Centre de recherche interdisciplinaire en réadaptation du Montréal métropolitain · fondation HABILITAS foundation · Québec · École d'optométrie Université de Montréal

INTRODUCTION

- Cuisiner est un besoin fondamental
- Au Canada : 8,8% des 15 à 44 ans vivent avec une déficience visuelle (DV)
- Coûts direct et indirect engendrés par la DV : ≈ 32,9G$

LES DÉFIS EN CUISINE POUR LES PERSONNES AVEC DV

Accès et organisation :
- Accès aux recettes
- Organisation de l'espace de travail

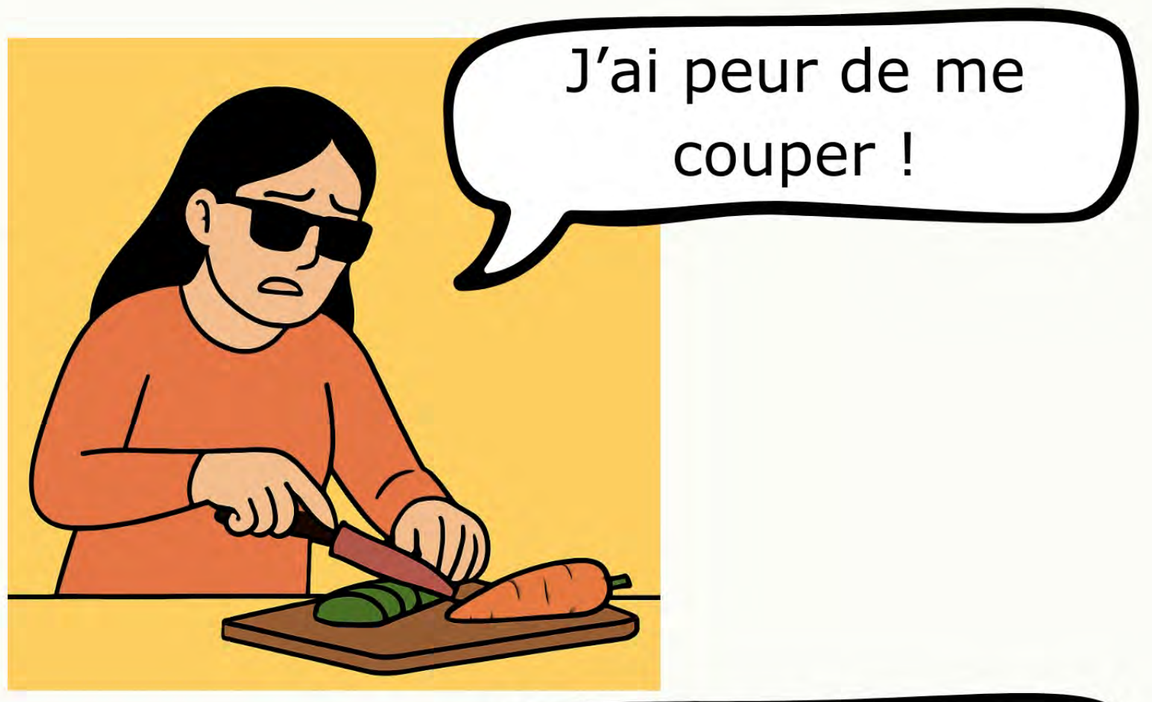
Manipulation :
- Utilisation d'objets coupants
- Localisation des ustensiles
- Mesure des ingrédients

Sécurité et détection :
- Détection des aliments
- Réglages des appareils de cuisson
- Manipulation d'ustensiles chauds

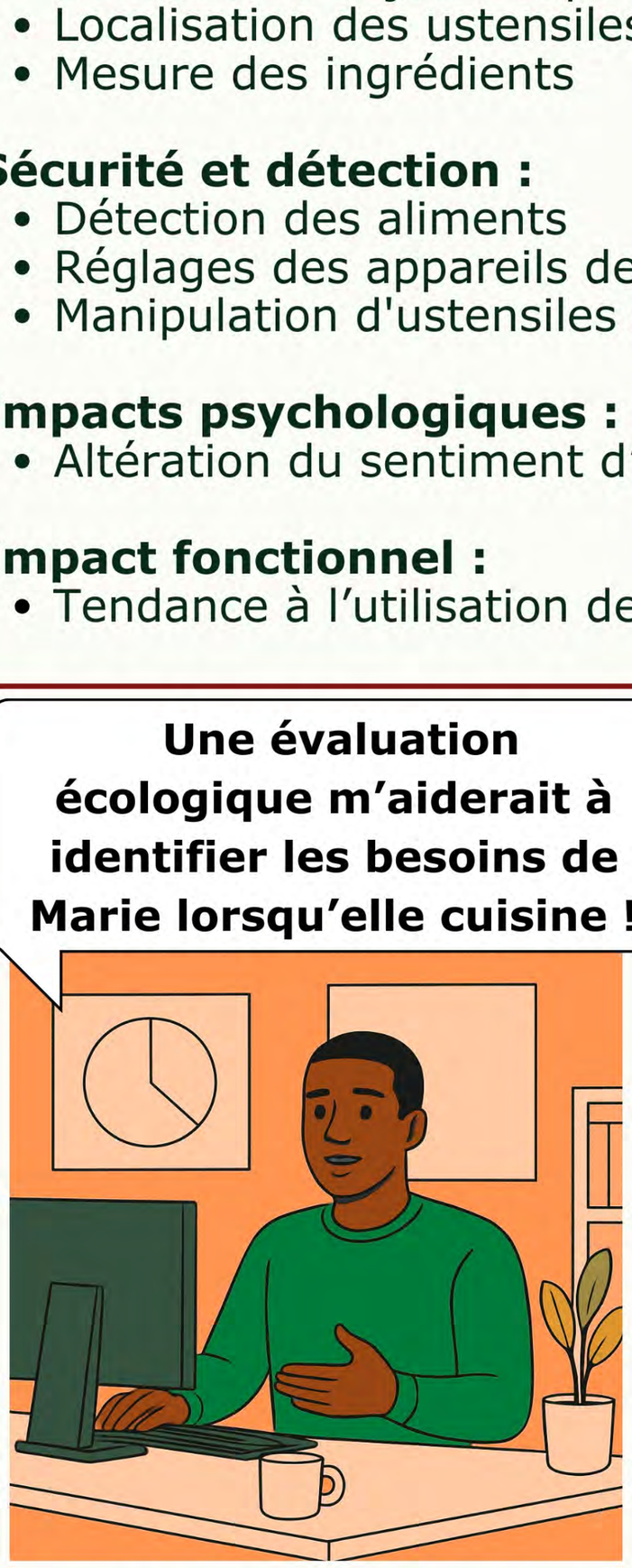
Impacts psychologiques :
- Altération du sentiment d'efficacité

Impact fonctionnel :
- Tendance à l'utilisation de plats préparés

Marie cuisine



Une évaluation écologique m'aiderait à identifier les besoins de Marie lorsqu'elle cuisine !



QUESTION DE RECHERCHE

Quelle mesure permettrait d'évaluer de façon sensible les capacités à cuisiner des personnes ayant une déficience visuelle ?

RESULTATS ATTENDUS

Première évaluation validée pour évaluer les capacités à cuisiner chez les personnes ayant une DV.

Cette étude contribuera à améliorer la qualité des interventions prodigués aux personnes avec DV.

References: Bilyk, et al. (2009); Farmer, et al. (2018); INCA. (2025); Jones, N. et Bartlett, H. E. (2020); Oliveira, M. F. B. et Castro, I. R. R. (2022).