



**FONDS AGIR ENSEMBLE 2017-2018**  
**Revitalisation urbaine intégrée RUI Mercier-Est**

**Formulaire de présentation des projets sur la priorité «Favoriser l'accès physique et économique à une alimentation saine »**

- ✓ 20 000 \$ sont disponibles en tout dans le cadre de cet appel de projets.
- ✓ Le projet doit être réalisé dans la zone de revitalisation du quartier Mercier-Est (au sud de la rue Hochelaga, entre l'autoroute 25 et la rue Georges V).
- ✓ Le projet doit s'inscrire en complémentarité avec ce qui se fait déjà dans le milieu. À pointage égale les organismes locaux seront privilégiés.
- ✓ Les projets collectifs seront favorisés.
- ✓ Les biens et matériels achetés dans le cadre du projet pourraient être remis à la disposition du collectif (selon le type d'achat).
- ✓ Les activités reliées aux projets devront être terminées avant le 31 décembre 2018. Un rapport final devra être envoyé au maximum 30 jours suivant la fin du projet.
- ✓ Un groupe de citoyens peut présenter un projet s'il est soutenu par une organisation à but non lucratif (OBNL) qui agira à titre de fiduciaire.
- ✓ Privilégiez des réponses claires, concises et respectez autant que possible le nombre de mots indiqué.
- ✓ Le comité avisier du CDSU sera responsable de l'analyse et de la sélection du ou des projets.
- ✓ **Les cinq (5) critères d'évaluation sont les suivants :**
  - Dimension structurante du projet (30%)
  - Cohérence avec les l'objectif «Favoriser l'accès physique et économique à une alimentation saine » du Plan stratégique RUI 2014 (20%)
  - Qualité et cohérence des informations budgétaires (20%)
  - Implication du milieu dans le projet (15%)
  - Retombées prévues (précision, réalisme) (15%)

Les demandes doivent être acheminées, par courriel, au plus tard **le dimanche 29 octobre 2017**.

L'adresse : [jpelchat@solidaritemercierest.org](mailto:jpelchat@solidaritemercierest.org)

Pour davantage de renseignements, communiquer avec :

Jessie Pelchat

Téléphone : 514-356-1917

Courriel : [jpelchat@solidaritemercierest.org](mailto:jpelchat@solidaritemercierest.org)

## 1- Renseignements généraux sur l'organisme

<p>1.1- Le nom de l'organisme ou du groupe: L'Antre-Jeunes de Mercier-Est</p> <p>-----</p> <p><i>Le nom de l'organisme fiduciaire, le cas échéant :</i></p>
<p>1.2- L'adresse de l'organisme : 8695 rue Hochelaga, suite 206</p>
<p>1.3- Le nom de la personne à contacter : Franz Gauthier, directeur général</p>
<p>1.4- Le numéro de téléphone : 514-493-0557</p>
<p>1.5- L'adresse courriel : dg@lantre-jeunes.com</p>

## 2- Description de l'organisme

- 2.1- Décrivez brièvement le mandat et la mission de votre organisme ou groupe. Quelles sont vos principales activités dans Mercier-Est ? (100 mots maximum)

<p>Deux maisons de jeunes : Soutien et écoute; références; réalisation d'activités scientifiques, récréatives, socio-éducatives, sportives, d'autofinancement, de prévention / sensibilisation; animation d'ateliers dans les écoles;</p> <p>Travail de rue : support et accompagnement, soutien et références auprès de toute la population de Mercier-Est.</p> <p>Travail de milieu : support et accompagnement, soutien et références auprès des résidents des plans HLM familiaux de Mercier-Est.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 3- Le projet

- 3.1- Nom du projet :

Ado-Cuistot
-------------

- 3.2- Description du projet : (300 mots maximum)

Réalisation d'activités culinaires hebdomadaires : Grâce à un partenariat avec l'épicerie IGA de monsieur Serge Godin, située sur la rue Hochelaga, nous recevons les aliments ne pouvant plus être vendus en épicerie. Nous souhaitons donc enseigner aux jeunes comment éviter le gaspillage alimentaire en leurs apprenants à cuisiner ces aliments pour en faire de repas prêt à servir ou bien, à les préparer pour la congélation ou le cannage. Certaines activités seront donc réalisées avec des aliments frais, d'autres avec des aliments que nous aurons préalablement préparés, ce qui nous permettra aussi d'aborder la question de la conservation des aliments. Les ateliers auront lieu le jeudi soir, puisque nous recevons la nourriture du IGA, le mercredi après-midi. Cela laissera du temps pour identifier des recettes, selon les produits reçus et également permettre aux intervenantes d'aller faire des achats le jeudi, durant la journée, afin de compléter les items manquants. À la fin de chaque atelier, les participants pourront quitter avec leurs portions de repas et recevront une copie des recettes préparées. Chaque soir, les jeunes seront appelés à préparer un repas complet afin de faire travailler tous les jeunes. Nous espérons aussi profiter des journées pédagogiques pour cuisiner des recettes qui demandent davantage de temps. Lors du moment de préparation, nous discuterons avec les participants de leurs habitudes alimentaires et de ce qu'ils pourraient y modifier afin de les rendre plus saines. Nous souhaitons également faire venir des invités pour bonifier nos activités : nutritionniste, chef cuisinier connu, professeur à l'ITHQ, etc. Pour nous, l'alimentation doit être présentée de façon ludique pour donner le goût aux jeunes de cuisiner et d'expérimenter.

- 3.3- Où le projet aura-t-il lieu ? (50 mots)

Dans les locaux de l'Antre-Jeunes de Mercier-Est (8695 Hochelaga, suite 205). Ce dernier possède une immense cuisine aménagée pour recevoir plusieurs cuistots. Celle-ci fut aménagée l'an dernier et possède deux cuisinières complètes ainsi que tous les instruments utiles à la préparation des aliments.

- 3.4- En quoi votre projet s'inscrit-il dans l'objectif «Favoriser l'accès physique et économique à une alimentation saine » du Plan stratégique RUI 2014 ? (200 mots maximum).

Le projet sera ouvert à tous les jeunes intéressés à s'investir dans un projet culinaire, de façon ponctuelle ou continue. Il sera gratuit et permettra aux adolescents de développer leurs

connaissances quant à la préparation et la conservation des aliments, ainsi que de les sensibiliser à la façon de récupérer le maximum de chaque produit. Enfin, seules des recettes "santé" seront suggérées aux participants. Cela les préparera à la vie en appartement.

De plus, nous constatons que plusieurs jeunes se présentent à l'organisme dès la fin des classes et repartent à la fermeture de la maison de jeunes. Souvent, ceux-ci nous expriment ne pas avoir à manger à la maison ou ne pas avoir la présence de leurs parents pour leur préparer un repas. Cela a des conséquences sur les apprentissages des jeunes et leur participation à nos activités. Nous espérons qu'en cuisinant de nombreux plats et en laissant toujours une portion de ce qui a été cuisiné, dans l'organisme, les jeunes pourront se nourrir au besoin et ainsi prendre pleinement leur place dans la ressource, peu importe leur situation familiale.

#### **4- Projet « structurant » et retombées**

- 4.1- Expliquez en quoi votre projet sera « structurant » pour la zone de revitalisation urbaine intégrée ? Pour vous orienter, vous pouvez vous référer à la définition de « projet structurant » jointe en annexe (300 mots maximum)

Notre projet sera structurant à trois niveaux. Premièrement, en observant les habitudes des jeunes, il est évident que ces derniers ont besoin de s'engager dans un projet qui leur permettra de développer des habiletés culinaires afin d'augmenter leur autonomie et leur permettre de se débrouiller pour répondre eux-mêmes à leur besoin, surtout dans la perspective d'une future vie en appartement. Nos ateliers souhaitent leur donner les notions de base sur la préparation de repas simples, équilibrés et délicieux. De plus, en permettant aux jeunes de repartir avec une partie des produits et la recette, nous croyons que cela peut avoir un impact positif dans leur famille et qu'ils peuvent être appelés à reprendre ces recettes et démontrer leurs nouvelles habiletés. Leur famille est donc indirectement touchée par le projet.

Deuxièmement, nous possédons déjà des ateliers culinaires, mais cette aide financière est pour nous l'occasion de mieux les structurer, d'ajouter du contenu pédagogique et étendre les ramifications de ce dernier auprès des commerçants, mais aussi des institutions d'enseignement ou des professionnels de la santé. Ce que l'on souhaite c'est de faire de nos ateliers actuels un projet novateur en alimentation auprès des jeunes et d'y associer des partenaires pour permettre aux jeunes de rencontrer le plus de gens possible qui leur démontreront qu'il est possible de bien se nourrir à peu de frais et de l'importance d'éviter le gaspillage alimentaire.

Troisièmement, notre projet, comme mentionné, existe de façon non structurée. Nous pensons que de l'inscrire dans notre programmation régulière et chercher des partenaires commerciaux

additionnels assurera la pérennité du projet, dans un premier temps, mais tissera des liens entre les acteurs du milieu. De plus, les jeunes perfectionneront des techniques qu'ils pourront appliquer rapidement au sein de l'organisme puisque nous offrons un service de traiteur où les jeunes sont appelés à préparer certains plateaux, comme des crudités, par exemple, pour divers organismes du milieu.

- 4.2- Expliquez quelles seront les retombées sociales, économiques et/ou environnementales de votre projet?

Puisque les jeunes qui fréquentent notre organisme vivent dans des familles à faible revenu, la question de la saine alimentation est vitale. Au-delà de l'autonomie que nous souhaitons développer chez les jeunes, la question du gaspillage alimentaire est cruciale. Lorsque les ressources sont restreintes, il est important de faire des choix économiques mais également de tirer le maximum de chaque produit. En ce sens, nous apprendrons aux jeunes toutes les possibilités pour maximiser la valorisation d'un produit. Exemple : après la cuisson d'une dinde, il est possible de faire des pâtés, de la soupe, de faire des conserves, du bouillon pour d'éventuelles recettes, etc. Notre approche aura un souci d'économie et de valorisation de produit, dans un contexte de saine alimentation. De plus, en leur transmettant des informations quant à la conservation des aliments, nous voulons leur démontrer combien il peut être facile et abordable de bien manger. Enfin, en mettant l'accent sur la conservation et la préparation des aliments, nous espérons faire diminuer le gaspillage.

## 5- Implication du milieu dans le projet, partenaires et échéanciers

- 5.1- Votre projet implique-t-il la participation de partenaires ? Si oui, utilisez le tableau suivant pour préciser lesquels et les rôles qu'ils joueront. Si les partenaires locaux sont présents, veuillez spécifier leur implication.

Nom du partenaire	Rôle	Présence d'entente (oui ou non)
1. IGA Hochelaga	Don de nourriture	OUI
2. L'Antre-Jeunes	Prêt des locaux et ressources humaines	OUI
3. ITHQ	Visite des locaux	NON

- 5.2- Compte tenu des échéanciers présentés dans les conditions d'admissibilité, présentez un calendrier prévisionnel de vos activités ou étapes du projet :

Activités ou étapes	Échéancier
1. Prise de contact avec l'ITHQ, nutritionniste et chef invité	Décembre 2017
2. Préparation d'un bottin de recettes	Janvier 2018
3. Recrutement des participants	Janvier 2018
4. Déroulement des ateliers	Janvier à décembre 2018
5. Bilan des ateliers avec les participants	Novembre 2018

## 6- Budget

- 6.1- Montant total demandé au Fonds Agir ensemble : 5150 \$
- 6.2- Dépenses liées au projet : sous forme de tableau, énumérer toutes les dépenses que vous prévoyez encourir. Spécifiez, s'il y a lieu, les dépenses qui ne seront pas financées par la subvention du Fonds Agir ensemble

Dépenses détaillées (ex : ressources humaines, ressources matérielles, frais d'activités, etc.)	Montant	Source de financement	
		RUI	Autre
		✓	✓
2 intervenantes 43 semaines x 5h x 23,00\$ (inclus les charges)	9890		9890
Nourriture : 43 semaines x 75\$/semaine	4300	4300	
Contenant d'aluminium	300	300	
Matériel de cannage : pots, couvercle	450	450	
Impression des recettes	100	100	
Don de nourriture (environ 100\$ x 43 semaines)	4300		4300
<b>Total</b>	<b>19340</b>	<b>5150</b>	<b>14190</b>

**Annexe : Éléments définissant un projet structurant pour la communauté**

- Un projet qui améliore la qualité de vie et qui renforce le tissu social de la communauté;
- Un projet susceptible de laisser des traces à moyen et long termes;
- Un projet qui permet d'avoir effet levier.

*Tiré et modifié de : Centre St-Pierre, Le jeu de la concertation locale et régionale.*