



Votre formulaire d'appel de projets

**Id utilisateur**

Roxane Gauthier

**À propos de vous**

**Nom du répondant #1**

Roxane Gauthier

**Courriel du répondant #1**

[gauthierro@csgdm.qc.ca](mailto:gauthierro@csgdm.qc.ca)

**Téléphone du répondant #1**

(514) 596-4863

**Nom de l'organisation**

Service de garde Sainte-Bibiane

**Nom de la direction de l'organisation**

Bernard Ouellet

**Courriel de la direction de l'organisation**

[ouelletbe@csgdm.qc.ca](mailto:ouelletbe@csgdm.qc.ca)

**Téléphone de la direction de l'organisation**

(514) 596-4862

**S'agit-il d'un établissement scolaire?**

Oui

**Numéro d'établissement scolaire**

762045

Pour toute question concernant l'appel de projets, veuillez nous contacter à l'adresse [info@centdegres.ca](mailto:info@centdegres.ca)

**S'agit-il d'un camp d'été?**

Non

**Numéro civique de l'organisation**

5937

**Rue**

9ème avenue

**Ville**

Montréal

**Code Postal**

H1Y-2K4

**Téléphone de l'organisation**

(514) 596-4863

**Votre projet****Titre du projet**

Mets de la vie dans ton assiette!

**Description du contexte actuel, explication de la problématique**

L'école Sainte-Bibiane est une petite école du quartier Rosemont d'une capacité de 300 élèves dont plus de 95% fréquentent le service de garde. Le rythme effréné de la vie urbaine et les horaires chargés des familles nous font constater au service de garde une grande consommation de produits transformés et prêts-à-manger dans les repas et collations des enfants. Nous souhaitons d'abord, par le plaisir et la découverte, renforcer les connaissances et les compétences alimentaires des familles. La valorisation des produits locaux et saisonniers s'inscrit également à la plateforme éducative du service de garde. Nous offrons donc déjà des collations de fruits et légumes biologiques en provenance d'une ferme locale depuis 12 ans. La poursuite de cet objectif s'inscrit dans notre projet par la découverte des produits de notre fermier via la lactofermentation, processus qui réduit grandement le gaspillage alimentaire en réinventant l'art de consommer des aliments frais d'ici et ce à l'année. Nous souhaitons également maintenir une connexion directe de la ferme à la table et étendre les connaissances des enfants sur l'origine des aliments par le biais du jardinage et du monde des abeilles.

**Description du projet et objectifs visés**

1. Renforcement des connaissances et des compétences alimentaires des familles: Chaque

mois, un atelier culinaire sera offert aux enfants du service de garde. Ils pourront découvrir des aliments locaux et saisonniers, apprendront à cuisiner en groupe et auront le plaisir de développer leurs goûts par des recettes visant la saine alimentation. Les recettes réalisées avec les enfants seront répertoriées dans un recueil transmis à toutes les familles. De plus, les ateliers parents-enfants de lactofermentation répondent également à cet objectif.

2. Valorisation des produits locaux et saisonniers: Des ateliers parents-enfants sur la lactofermentation seront offerts aux familles de l'école. Les légumes biologiques en provenance de notre fermier de famille (La ferme de la Berceuse) serviront d'ingrédients de base pour les ateliers. Les familles apprendront à reproduire ce processus à la maison; un allié de choix dans la lutte au gaspillage alimentaire. C'est un mode de conservation ancestrale sain, écoresponsable et économique qui permet l'exaltation des saveurs et décuple les bénéfices santé.

3. Maintenir une connexion directe de la ferme à la table et étendre les connaissances des enfants sur l'origine des aliments: Un espace jardin sera aménagé dans notre nouvelle cour d'école (déménagement août 2020). Les enfants y cultiveront différents aliments et le jardin sera un outil pédagogique. Ils pourront également, dès le printemps 2020, planifier et mettre en vie un jardin mellifère afin d'accueillir des insectes pollinisateurs. En effet, les enfants de la maternelle sont impliqués depuis un an dans un projet de ruche urbaine. Les enfants seront porteurs de changement puisqu'ils seront en mesure d'informer leurs familles et leur entourage sur les fleurs mellifères, la variété florale, la floraison saisonnière et les fleurs indigènes. Des recettes seront cuisinées en ateliers à partir de la production de miel de la ruche! On ne peut pas avoir plus local que ça!

## **Phase de développement du projet**

Démarrage

## **Comment allez-vous assurer la poursuite de votre projet dans les prochaines années?**

La pérennité du projet nous tient à coeur. C'est pourquoi nous poursuivons les ateliers culinaires chaque mois dans la planification des activités du service de garde. Ce projet sera inclus à la plateforme pédagogique du service de garde dès l'an prochain. Cela est en continuum avec nos autres projets tels que Ensemble pour des contextes de repas plus conviviaux (Association québécoise de la garde scolaire) et le projet À la soupe! (Équiterre). Nous souhaitons nous procurer de l'équipement durable pour offrir les ateliers et entretenir les jardins. Des levées de fonds serviront à assurer une longue vie au projet tout en s'inscrivant dans nos valeurs, tel que Écoles enracinées avec Équiterre. Une partie du budget du service de garde sera consacrée au projet chaque année et la participation des familles sera sollicitée tant pour l'entretien des jardins pendant la saison estivale que pour leurs expertises pouvant être mises à profit.

## **Nombre de participants qui vont bénéficier de vos activités :**

300

## **Est-ce que votre projet s'adresse également à des participants provenant**

**d'organismes partenaires?**

Non

**Veillez-nous spécifier le groupe d'âge des participants qui seront rejoints par votre projet? (Vous pouvez cocher plus d'une case)**

- 3-5 ans
- 6-12 ans
- Parents

**Y a-t-il des partenaires associés à votre projet?**

Oui

**Si oui, les nommer et inscrire leur contribution au projet.**

<b>Organisation</b>	<b>Nom</b>	<b>Contributions potentielles / expertises</b>
La Ferme de la Berceuse	Robin Fortin	Fournisseur en légumes locaux et biologiques
Commission scolaire de Montréal-Nutritionniste	Marie-Pierre Drolet	Soutien pour l'organisation des ateliers culinaires et du choix des recettes
Vivants Fermentation	Mélanie Pagé Legault, Mathieu Leblanc, Christian Leblanc et Fanny St-Amand	Formateurs pour les ateliers de lactofermentation. Certifiés Aliments Québec et MAPAC
Centre communautaire Petite-Côte (voisin de l'école)	Antonin Favron	Hébergement de la ruche urbaine
Conseil d'établissement École Sainte-Bibiane	Nathalie Cherrier-Présidente	Soutien au projet, implication pour l'aménagement des jardins.
École Sainte-Bibiane	Marie-Hélène Rochon et Geneviève Côté-Enseignantes maternelle	Projet de ruche urbaine, organisation et conception du jardin miellifère
ALVÉOLE		Ateliers éducatifs, entretien de la ruche pendant la saison apicole, récoltes.

## Planification

### Date de début du projet :

2020/03/01

### Date de fin du projet :

2021/06/30

### Calendrier des différentes étapes de conception et de réalisation du projet, incluant les dates de début et de fin des travaux à entreprendre

Étape / Activité	Date prévue de réalisation
Lancement du projet et début des ateliers culinaires mensuels dans tous les groupes du service de garde	Mois de mars 2020 (mois de la nutrition!!!)
Début des semis dans les groupes du service de garde	Mars à juin 2020
Achat du matériel manquant pour les activités culinaires	Mars 2020
Aménagement des jardins, récolte du miel de la ruche urbaine	Août et septembre 2020
Premier atelier parents-enfants sur la lactofermentation (Formation pratique, informations sur le processus et à vos couteaux! On prépare nos légumes pour une choucroute ou un kimchi!)	Première semaine d'octobre 2020
Deuxième atelier parents-enfants sur la lactofermentation. Prise du PH de notre produit. Formation des parents pour la prise du PH hebdomadaire. Informations additionnelles sur la lactofermentation.	Deuxième ou troisième semaine d'octobre ( en tout 3 semaines de fermentation)
Stabilisation du produit	Après trois semaines de fermentation, six autres semaines sont nécessaires à la stabilisation du produit.
Troisième atelier parents-enfants de lactofermentation. Dégustation et empotage!	Fin novembre début décembre 2020
Conception du premier recueil de recettes (mars 2020 à novembre 2020)	Décembre 2020 (pour offrir en cadeau de Noel aux familles!)
Préparation et conception des jardins, plantation de semis au service de garde	Mars 2021
Plantations aux jardins, organisation et recrutement pour l'entretien estival	Avril à juin 2021

Dernier atelier culinaire mensuel dans tous les groupes du service de garde. Préparation de la poursuite du projet pour l'année scolaire 2021-2022

Juin 2021

### À quel montant estimez-vous le coût total de votre projet?

17780

### Liste des dépenses prévues pour la réalisation du projet

Frais et justification	Montant
14 mois d'ateliers culinaires pour 13 groupes de 20 enfants = 182 activités culinaires (environ 40\$ par atelier en nourriture)	\$7,280.00
Entretien de la ruche, éducation, récoltes avec ALVÉOLE	\$2,000.00
Achat de matériel culinaire et conception du recueil de recettes	\$1,500.00
Expertise et formation par Vivants Fermentation	\$2,000.00
Aménagement des jardins, achat d'outils, de plantes, de matériel d'entretien	\$5,000.00
	<b><u>\$17,780.00</u></b>

### Montant demandé à 100° (maximum 7000 \$)

\$7,000.00

### Expliquez comment vous prévoyez utiliser la contribution financière de 100°

1000\$ pour les aliments, 2000\$ pour les ateliers de lactofermentation, 2000\$ pour le jardin mellifère et la survie du projet de ruche urbaine, 1000\$ pour bonifier le matériel culinaire et 1000\$ pour le jardin.

### Avez-vous des contributions matérielles provenant de votre organisation ou des partenaires?

Oui

### Indiquez et décrivez la valeur associée de cette contribution matérielle de votre organisation ou de vos partenaires. Utiliser le « + » pour ajouter des lignes

Description	Valeur associée
Achats d'aliments pour les 14 mois d'ateliers culinaires par le service de garde. Budget dédié pour de la nourriture.	\$6,280.00
Matériel nécessaire à la lactofermentation et à l'empotage. Fournis par Vivants Fermentation.	\$200.00

**\$6,480.00**

**Votre projet implique-t-il des contributions en ressources humaines provenant de votre organisation ou de vos partenaires?**

Oui

**Indiquez et décrivez la valeur associée de cette contribution en ressources humaines de votre organisation ou de vos partenaires. Utiliser le « + » pour ajouter des lignes**

Description	Valeur associée
Assistance et présence de la technicienne du service de garde lors des ateliers parents-enfants de lactofermentation prévus en soirée.	\$150.00
Soutien, organisation, recherche de financement et bien plus encore! De la part des parents membres du Conseil d'établissement et de l'organisme de participation des parents de l'école. Ça n'a pas de prix!!	\$0.00
Recherche, planification et animation des ateliers culinaires par le personnel du service de garde (3hrs par mois X 14 mois X 14 éducatrices = 588hrs) heures payées par le service de garde mais dédiées au projet	\$17,000.00
	<b><u>\$17,150.00</u></b>

**Est-ce que la réalisation de votre projet implique d'autres contributions financières provenant de votre organisation ou de vos partenaires?**

Oui

**Indiquez la valeur associée de cette contribution financière de votre organisation ou de vos partenaires Utiliser le « + » pour ajouter des lignes**

Description	Montant
Montants dédiés à l'aménagement de la nouvelle cour d'école (budget prévu pour les nouvelles constructions) Montant précis non connu	\$0.00
	<b><u>\$0.00</u></b>

**Avez-vous eu l'aide d'un ambassadeur 100° pour déposer votre projet?**

Oui

**Si oui, par qui avez-vous été accompagné?**

Philippe Grand

**Autorisez-vous l'équipe de 100° de partager votre projet à d'autres organismes, en vue d'augmenter vos chances d'obtenir du financement, de partenariat ou de visibilité dans le cadre de nos opérations de communications?**

Oui