

Formulaire de projet pour les axes de la mesure 2.2.1 de la PGPS

Région	Capitale-Nationale
Numéro action	224
Priorité stratégique	2. Communications fluides, dynamisme et inspiration commune au sein de la TIR-SHV
Orientation	2.2 Créer un engouement entourant certains enjeux ciblés qui sont au coeur des préoccupations de plusieurs organismes
Objectif	Faciliter les communications et le partage de connaissances entre les partenaires et s'inspirer des avancés au Québec
Rôle/stratégie	1. Soutenir la formation et le perfectionnement des intervenants et des acteurs de la région
1- Le projet s'inscrit dans les axes suivants	
<input type="checkbox"/>	Axe 1.Soutenir la mise en œuvre du Cadre de référence Gazelle et Potiron auprès des milieux de la petite enfance;
<input checked="" type="checkbox"/>	Axe 2.Soutenir la réalisation de projets favorisant le mode de vie physiquement actif et la saine alimentation auprès des jeunes;
<input type="checkbox"/>	Axe 3.Favoriser la mobilité active et sécuritaire;
<input type="checkbox"/>	Axe 4.Favoriser l'accès physique et économique à une saine alimentation, particulièrement dans les communautés défavorisées ou isolées géographiquement.
2- Identification du porteur (responsable) du projet	
Nom de l'organisme	Fondation Tremplin Santé
Adresse	14 rue Soumande
Ville	Québec
Code postal	G1E 6W2
Personne contact	Karine Chamberland
Téléphone	581-996-6823
Courriel	kchamberland@tremplinsante.ca
3- Description du projet	
Nom du projet	Soutien au développement des compétences des gestionnaires et des animateurs des camps d'été à l'égard de la saine alimentation
Résumé du projet	
<p>La Fondation Tremplin Santé avec le soutien de la TIR-SHV Lanaudière et des partenaires de Lanaudière a développé un projet visant à soutenir le développement des compétences en matière de saine alimentation dans les camps d'été. Le projet fait suite à l'identification de 2 besoins : pouvoir soutenir les gestionnaires et les coordonnateurs de camps pour faire face aux enfants qui se présentent au camp le ventre vide et/ou avec un contenu de boîte à lunch insuffisant et développer ou renforcer les compétences des animateurs de camps dans l'animation d'ateliers culinaires. L'action avec la TIR-SHV de la Capitale-Nationale vise à finaliser les outils du projet développé dans Lanaudière afin de les rendre disponibles et accessibles pour d'autres régions.</p> <p>A) Soutien aux gestionnaires et aux coordonnateurs de camps Ce projet comprend un guide destiné aux gestionnaires et coordonnateurs d'organismes jeunesse de loisirs. Le guide fournit une multitude de conseils pratiques pour faire face à la problématique des jeunes et animateurs qui arrivent avec des boîtes à lunch vides ou/et sans avoir déjeuné. Il aborde des sujets tels que l'identification des jeunes concernés, les façons d'aborder ces situations, la communication avec les parents de manière non moralisatrice, ainsi que la définition d'un déjeuner et d'une collation nutritifs. Le document propose également une sélection d'idées de recettes adaptées selon la réalité des camps. Il inclut des conseils sur l'aménagement d'un garde-manger de camp bien approvisionné en denrées sèches, par exemple. De plus, des suggestions sont fournies pour guider les parents dans la préparation de repas sains et pour faciliter la communication avec le camp. Ce guide vise à offrir des solutions concrètes et à encourager une approche collaborative pour garantir que les jeunes bénéficient d'une alimentation adéquate pour une journée bien remplie au camp.</p> <p>B) Développer les compétences des animateurs de camps dans l'animation d'ateliers culinaires Un programme de formation visant à habiliter les animateurs de camps à animer des ateliers culinaires a été développé. L'objectif principal est de simplifier et d'encourager l'animation d'ateliers culinaires avec les jeunes. Ce projet vise également à accroître la motivation des animateurs envers cette thématique et à réduire les barrières associées à la cuisine avec les jeunes. En fournissant des compétences et des connaissances solides, cette formation peut permettre aux animateurs d'aborder la cuisine avec confiance et enthousiasme, offrant ainsi une expérience plus enrichissante et accessible pour tous les participants.</p>	
Objectif du projet	
<p>A) Soutien aux gestionnaires de camps Finaliser le guide et le rendre disponible pour d'autres régions avec un accompagnement auprès des gestionnaires. Plus largement, le guide vise à : - sensibiliser les gestionnaires et coordonnateurs à l'importance d'assurer une accessibilité alimentaire pour tous les jeunes. Le guide propose des outils pratiques pour gérer les situations d'insécurité alimentaire. - faciliter l'accès aux repas par des astuces pour compléter les boîtes à lunch et lutter contre la faim, en levant les barrières liées à l'insécurité alimentaire. Une section dédiée aux parents les aide à acquérir les compétences nécessaires pour préparer des repas sains pour leur famille. - proposer des conseils adaptés aux réalités des milieux par des stratégies concrètes pour encourager des habitudes alimentaires saines dans le cadre des camps, y compris des recommandations sur la gestion d'un garde-manger bien approvisionné. - permettre la mise en œuvre des mesures dans les organismes jeunesse pour garantir que les jeunes consomment des aliments répondant à leurs besoins nutritionnels.</p> <p>B) Compétences des animateurs Produire les outils qui permettent aux animateurs d'avoir accès à un aide-mémoire sur leurs apprentissages acquis dans la formation : 5 capsules vidéos et un outil ressources La formation développée vise les objectifs suivants : - rendre les animateurs autonomes dans l'animation des ateliers culinaires plutôt que toujours se fier à des intervenants externes et renforcer leurs compétences d'animation de manière approfondie (nuances de saveurs, textures, combinaison d'ingrédients, etc.) - mobiliser les leaders en ciblant des animateurs ou des jeunes qui cuisinent à la maison afin qu'ils deviennent des vecteurs d'apprentissage entre amis, se prêtant main forte les uns les autres et donnant cet intérêt pour la cuisine. - guider les animateurs dans l'identification des tâches qui sont essentielles et des rôles importants dans la réalisation d'atelier culinaire. - faire en sorte que les animateurs aient les connaissances nutritionnelles nécessaires afin de transmettre les bonnes informations nutritionnelles aux jeunes. - contribuer à lever les barrières perçues et par les animateurs et leurs préoccupations à l'égard notamment des allergies/intolérances, de l'utilisation de couteaux et autres obstacles potentiels. En fournissant des directives claires et des solutions concrètes, ces craintes seront éliminées.</p>	
Quelle est la population visée par le projet ? (groupe d'âge, milieu de vie, clientèle spécifique, etc.)	
A) Gestionnaires, coordonnateurs.trices, animateurs.trices et les jeunes (4 à 13 ans) des organismes de loisirs en particulier ceux provenant de milieux défavorisés.	
B) L'équipe d'animation et les jeunes (4 à 13 ans) des organismes de loisirs en particulier ceux provenant de milieux défavorisés.	
Comment le projet peut contribuer à réduire les inégalités sociales de santé ?	
<p>A) Soutenir les gestionnaires des camps Accès équitable à l'alimentation : En sensibilisant les gestionnaires et coordonnateurs d'organismes jeunesse à l'importance de l'accessibilité alimentaire, le projet vise à garantir que tous les jeunes, quelle que soit leur origine socio-économique, puissent bénéficier de repas nutritifs. Éducation nutritionnelle : Le guide offre des conseils pratiques tant aux gestionnaires/coordonnateurs.trices qu'aux parents, les aidant à comprendre l'importance d'une alimentation saine. En améliorant leurs connaissances, on favorise des choix alimentaires plus éclairés, ce qui est essentiel pour lutter contre les inégalités. Soutien aux familles vulnérables : En incluant des recommandations pour aider les parents à préparer des repas sains, le guide répond aux besoins spécifiques des familles en situation de précarité, leur permettant ainsi d'améliorer la nutrition de leurs enfants. Création d'un environnement favorable : En proposant des stratégies pour aménager des garde-mangers bien approvisionnés dans les camps, le projet facilite l'accès à des aliments sains et abordables, ce qui contribue à un environnement propice à la santé.</p> <p>B) Compétences des animateurs La participation à des ateliers culinaires offre des bénéfices concrets et durables pour les jeunes, contribuant ainsi à réduire les inégalités sociales de santé. En effet, les enfants qui s'engagent dans la préparation des repas sont plus enclins à consommer une variété d'aliments de tous les groupes alimentaires. Cette implication favorise notamment une augmentation de leur préférence pour les fruits et légumes, ce qui se traduit par une tendance à manger une portion supplémentaire de légumes chaque jour, comparativement aux enfants qui n'ont pas l'opportunité de participer à ces activités. De plus, des études montrent que l'éducation nutritionnelle pratique améliore les comportements cognitifs, influençant positivement les choix alimentaires sains chez les jeunes. En leur offrant des occasions d'apprentissage culinaire dans un environnement accessible et stimulant, ce projet vise à leur transmettre des connaissances pratiques sur la saine alimentation. En facilitant une meilleure compréhension des choix alimentaires et en rendant la cuisine plus attrayante, nous aidons à réduire l'écart entre les jeunes de milieux défavorisés et ceux ayant un meilleur accès aux ressources en santé.</p>	

Liste des collaborateurs et partenaires du projet		
Nom des organisations	Rôle dans le projet	
1. Loisirs et sports Lanaudière	Financement première partie (développement formation, pilote dans les camps de Lanaudière, achats denrées pour les camps)	
2. Club des petits déjeuners	Collaboration au contenu du guide	
3. Moisson Estrie	Collaboration au contenu du guide	
4. Ministère de l'Emploi et de	Collaboration au contenu du guide	
5. CISSSLAN-CISSL	Collaboration au contenu du guide	
6. Alma Centre de nutrition sociale périnatalité	Collaboration au contenu du guide	
7. Association des camps du Québec et Tablee des chefs	Relecture du guide	
8. Organismes de loisirs	Consultation sur le contenu du guide à l'automne 2023 + pilote été 2024 (Camp Crabtree, Camp SODAM, Camp Mariste, camp de la ville de Lavaltrie, Camp de St-Ambroise-de-Kildare et camp Pilote été 2024 pour la formation des animateurs en animation d'ateliers culinaires	
4- Échéancier du projet		
Date de début de projet :	novembre 2022	Date de fin du projet : 31 mars 2025
Grandes étapes du plan de réalisation		
A) Production du guide : Graphisme, révision linguistique (automne 2024)		
B) Production des outils à la lumière des visites dans les milieux : production de 5 capsules vidéo (Préparation de l'atelier, gestion des allergies, hygiène et sécurité, animation de l'atelier, retour sur l'atelier) + production d'un outil pour les animateurs en continuité avec la formation suivi (outil de rappel des notions et illustration des outils disponibles pour la suite)		
A et B) Promotion/diffusion des outils développés : développer une stratégie de communication pour promouvoir la formation en misant sur la collaboration avec des partenaires nationaux (Collectif des TIR-SHV, RURLS, partenaires de la TQSA) + portrait d'utilisation au niveau des régions		
5- Indicateurs du projet		
Préciser les indicateurs qui seront utilisés pour évaluer le projet et les moyens de mesure des indicateurs		
Indicateurs (ex: nombre de, %, % d'augmentation, etc.)	Moyens de mesure (registre de présences, questionnaire de satisfaction, observation)	
A) Le guide est produit	Suivi de la production	
A) Le guide est diffusé selon le plan de diffusion	Suivi du plan de diffusion	
B) Les 5 capsules vidéos sont produites	Suivi de la production	
B) L'outil ressource est produit	Suivi de la production	
B) Les capsules vidéos et l'outil ressource sont disponibles pour les milieux ayant reçu la formation	Suivi du plan de diffusion	
6- Retombés anticipés du projet		
Quels seront les changements observables? Que restera-t-il à la fin du projet?		
<p>A) Soutien aux gestionnaires de camps</p> <p>Changements observables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Amélioration de l'accès à des repas nutritifs : Une augmentation du nombre de jeunes ayant accès à des déjeuners et collations sains dans les camps de loisirs. - Connaissances accrues en nutrition : Les gestionnaires/coordonnateurs.trices et les parents démontreront une meilleure compréhension des principes de l'alimentation saine, ainsi que des compétences pratiques pour préparer des repas nutritifs. - Pratiques de gestion améliorées : Les organisations adopteront des méthodes efficaces pour gérer les garde-mangers, garantissant un approvisionnement constant en aliments sains. - Réduction des situations d'insécurité alimentaire : Diminution des cas de jeunes arrivant sans repas ou avec des boîtes à lunch vides, indiquant un meilleur soutien en matière de nutrition. <p>Ce qui restera à la fin du projet :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Guide pratique : Un document durable qui servira de référence pour les gestionnaires et coordonnateurs.trices d'organismes jeunesse, incluant des conseils, recettes et ressources pour assurer une alimentation saine. - Réseau de soutien : Un réseau établi entre gestionnaires/coordonnateurs.trices, parents et organismes, facilitant le partage de bonnes pratiques et d'initiatives pour le bien-être des jeunes. - Modèles de pratiques : Des modèles de gestion de l'alimentation en camp qui pourront être reproduits et adaptés dans d'autres contextes, contribuant à un impact à long terme. - Engagement communautaire : Une dynamique de collaboration renforcée entre les acteurs locaux, qui continuera d'œuvrer pour l'amélioration de la nutrition et du bien-être des jeunes. <p>B) Compétences des animateurs</p> <p>Changements observables :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Amélioration des compétences culinaires : meilleure maîtrise des techniques de base en cuisine, capacité à préparer des repas simples et sains, plus grande autonomie des jeunes non seulement lors de la réalisation des recettes dans le camp, mais également à la maison. - Diminution des barrières chez les animateurs : augmentation du nombre d'ateliers culinaires animés et amélioration des connaissances des animateurs, expérience culinaire plus enrichissante. - Littératie et numératie : contre la glissade de l'été sur le plan académique chez les enfants en travaillant des compétences en français (compréhension de textes et connaissance des ustensiles utilisés), en mathématiques (volumes, poids, fractions, multiplications et divisions), et en sciences et technologies (utilisation d'ustensiles de mesure pour réussir des recettes nécessitant de la précision). <p>Ce qui restera à la fin du projet :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Compétences durables : Les jeunes comme les enfants conserveront des compétences culinaires applicables dans leur vie quotidienne, leur permettant de préparer des repas sains de manière autonome. - Ressources pédagogiques : Les animateurs disposeront de supports de formation et de ressources culinaires développés au cours du projet utiles à la poursuite d'animation d'ateliers culinaires. - Promotion de la saine alimentation au sein des organisations des camps : contribuera à une culture de la saine alimentation au sein des organismes de loisirs, des camps municipaux ou des camps de vacances favorisant des pratiques saines à long terme. 		
7- Budget du projet		
Revenus (Identifier les diffuseurs)	En nature	Financière
PAI-Axe		
Axe 2		7000
Total des revenus du projet	0	7000
Dépenses	Valeur \$ en nature	Financière
A) Production du guide pour les gestionnaires de camps		2000
B) Production des capsules vidéos et de l'outil pour les animateurs		5000
Total des dépenses du projet	0	7000
8- Information complémentaire (si nécessaire)		
<p>La présente demande s'inscrit en continuité avec un financement précédent de la TIR-SHV Lanaudière. Ainsi, certaines étapes du projet ont déjà été réalisées comme le projet a débuté à l'automne 2023 (développement du contenu de formation, projets pilotes en collaboration avec des milieux et évaluation de la formation). La demande faite à la TIR-SHV Capitale-Nationale contribuerait à boucler le projet (production du guide pour gestionnaires avec graphisme et révision linguistique, production de capsules vidéo et d'un outil pour les animateurs). Nous avons également comme soucis d'en faire un projet collectif et collaboratif au niveau provincial, d'où l'importance pour nous d'interpeller une deuxième TIR-SHV.</p>		
Faites parvenir votre formulaire à	mbernier@m361.ca	
Analyse du projet (réservé à M361)		
Commentaires	Recommandations	Projet accepté
Analyse du projet (réservé à M361)		
Commentaires	Recommandations	Projet accepté
		<p>Accepté</p> 