

LÉVIS EN FORME

Je cuisine à l'école

Vincent Frenette, La Chaudronnée



OBJECTIFS

Objectifs

- Mobilisation et le développement du pouvoir d'agir
- Acquisition de connaissances
- Développement de compétences

Nous desservons

Prestation universelle dans les écoles des quartiers où l'indice de défavorisation est le plus marqué à Lévis.

- 1500 élèves dans 6 écoles primaires
- 900 élèves dans 2 écoles secondaires
- 3 services de garde



CE QUE NOUS FAISONS

Au primaire:

2 ateliers théoriques de 30 min

2 ateliers pratiques de 50 min

8 fascicules scolaires

Au service de garde:

Série de 4 jours d'ateliers (modèle des 4 étapes des cuisines collectives)

1 à 2 fois par service de garde

Au secondaire:

1 à 2 ateliers théoriques de 75 min

9 ateliers thématiques et pratiques

Faire émerger des activités en alimentation (12 activités en 2010-2011)



PRÉOCCUPATIONS ET CADRE

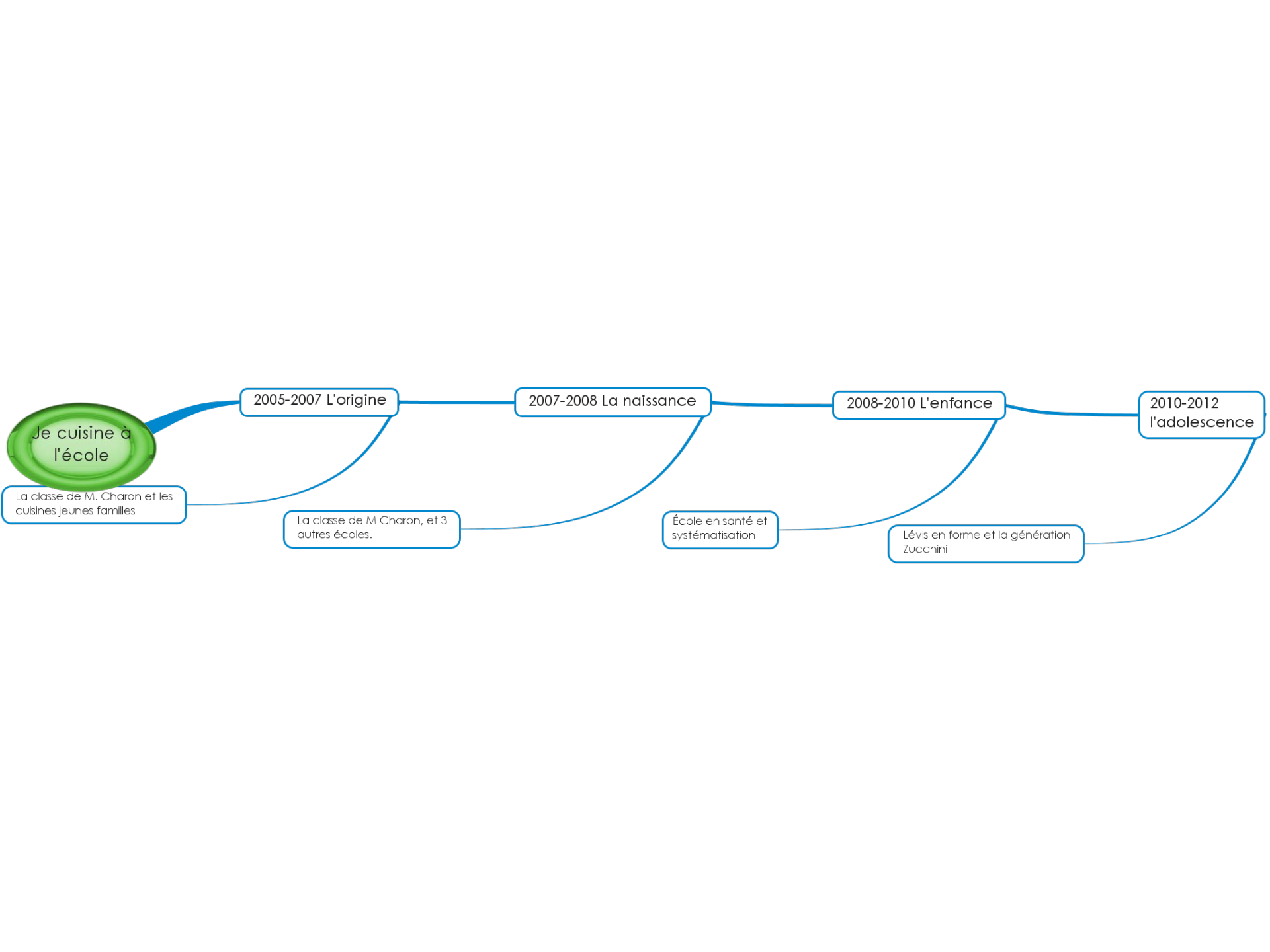
Préoccupations

Nous souhaitons agir sur l'autonomie alimentaire des jeunes et leurs collectivités.

Notre Cadre...

- Nos valeurs: Respect, autodétermination, solidarité, démocratie, ouverture et justice sociale;
- L'approche non-culpabilisante;
- L'approche ÉPA (éducation populaire autonome);
- Notre volonté de mobiliser les personnes afin qu'ils soient au cœur des changements dans leur vie;
- Viser l'autonomie alimentaire et la saine alimentation





LA PETITE HISTOIRE...

L'ORIGINE DE L'IDÉE:

2005-2007

La classe de M. Charon!

30 élèves participants à des activités de cuisine collective;
6 à 7 reprises durant l'année.

Collaboration avec les organismes familles et CPE;
Adaptation des cuisines collectives pour les parents et leurs enfants;
3 à 4 collectifs cuisinant 1 fois par mois.

Réorientation et réorganisation de La Chaudronnée
Financement des caisses populaires 3 000 \$



LA PETITE HISTOIRE...

LA NAISSANCE:

2007-2008

Naissance de *Je cuisine à l'école*

- La classe de M. Charon continue...
- Activités dans les services de gardes des *Petits-Cheminots* (Charny), de *l'École Notre-Dame et de la Passerelle* à Saint-Romuald.
- 4 activités spéciales avec les élèves des *Petits-Cheminots* (Charny)



LA PETITE HISTOIRE...

L'ENFANCE:

2008-2010

Arrivé de l'approche *École en santé*

Le CAFEC (comité action famille-école-communauté de Charny et de Saint-Romuald) propose la mise en place du projet *Je cuisine à l'école* et demande un appui financier à la *table Prévention-Promotion*.

Dès lors, notre approche est systématisée et les activités étendues dans l'ensemble des écoles et des classes de Charny et de Saint-Romuald.



LA PETITE HISTOIRE...

L'ADOLESCENCE:

2010-2012

Les mêmes préoccupations, les mêmes acteurs et encore plus...

- Naissance du concept de la génération Zucchini;
- CPE (programme jeune-pousse) – Je cuisine à l'école primaire et secondaire;
- Bonification des outils d'animation et du programme;
- Développement du concept de mobilisation auprès du milieu scolaire;



LES ACTEURS IMPLIQUÉS ET LEURS RÔLES

Les écoles primaires: Les directions et indirectement l'équipe-école (enseignantEs et services de garde), et bien entendu les élèves et leurs parents;

- Cadre scolaire et parascolaire.

Les écoles secondaires: Les directions et surtout les équipes-écoles. Les élèves sont au cœur des actions menées dans leurs écoles et les parents sont pratiquement absents;

- Mobilisation des communautés

Les membres du regroupement

Les écoles, les CPE, les organismes communautaires, la Ville, des parents et des membres de la communauté d'affaire.

- Synergie et congruence



LES PERSPECTIVES



Développement des connaissances

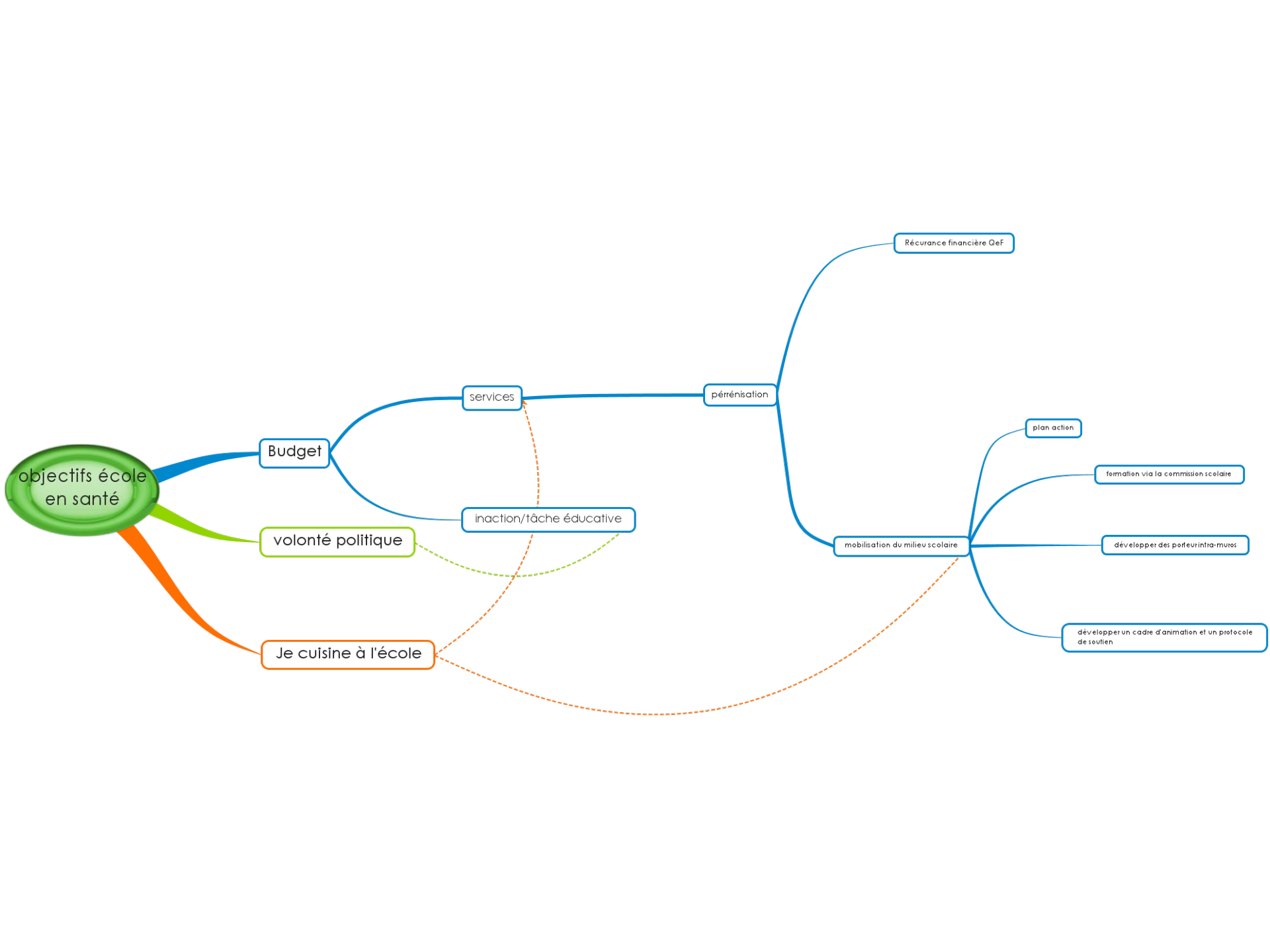
- Intérêt accru;
- Sens critique face à l'alimentation;
- Développement du goût.

Développement des compétences:

- Développement de la motricité fine;
- Développement des capacités culinaires;
- Participation accrue des jeunes dans leur alimentation (de l'épicerie à la boîte à lunch)

Des retombées?

- Les gains au niveau des connaissances et des compétences, la présence d'un plan de match, l'approche non-culpabilisante et l'autodétermination à changer la façon dont les écoles perçoivent le communautaire (professionnalisme) et les approches alternatives;
- La collectivisation du projet a permis de créer une communauté plus solidaire;



objectifs école en santé

Budget

volonté politique

Je cuisine à l'école

services

inaction/tâche éducative

pérennisation

Récurance financière QeF

mobilisation du milieu scolaire

plan action

formation via la commission scolaire

développer des porteur intra-muros

développer un cadre d'animation et un protocole de soutien

REGARDONS D'UN PEU PLUS PRÈS ...

LES APPRENTISSAGES RÉALISÉS

On ne mobilise pas autour d'un service;

Les petits pas de bébé;

Le processus est au cœur de la mobilisation des communautés... Ce qui est vrai pour les jeunes est aussi vrai pour les écoles et les commissions scolaires;

Comment contourner les limites financières, responsabiliser les différents acteurs et partager les responsabilités ?

Comment relever le défi de la saine alimentation au sein des enjeux de la sécurité alimentaire (pauvreté, accès à l'alimentation, etc.)?



REGARDONS D'UN PEU PLUS PRÈS ...

LES APPRENTISSAGES RÉALISÉS

La diversité des tactiques

Toucher les personnes tout en travaillant plus largement sur les changements de paradigme;

Comment relever le défi de la saine alimentation au sein des enjeux de la sécurité alimentaire (pauvreté, accès à l'alimentation, etc.)?



Sécurité
alimentaire

Autonomie Alimentaire

Saine alimentation

Capacité a faire des choix

FIN

