



Rapport d'activités

Pour la période du 1^{er} avril 2009 au 31 mars 2010



Jeunes pousses, B-585 rue Principale Sud, Waterville Québec J0B 3H0, téléphone : 819.340.1960,
télécopieur : 819.340.1961, www.jeunespousses.ca, info@jeunespousses.ca

Table des matières

<i>Mot de la présidente</i>	3
<i>Mot de la marraine d'honneur</i>	4
1. Présentation de la corporation	5
A. L'historique	5
B. La mission de l'organisme	6
C. La vision de l'organisme	6
2. Les ressources humaines	7
A. L'organigramme de l'organisme	7
B. Le conseil d'administration	7
C. Les réunions du conseil d'administration	8
D. Les bénévoles de l'organisme et les membres du personnel	8
E. Les membres de Jeunes pousses	9
F. Les activités de formation	9
3. Les ressources financières	10
A. Numéro de charité	10
B. Partenaires financiers et collaborateurs	10
4. Les faits saillants et les réalisations	13
A. Les activités	13
B. Les statistiques	24
5. Communications	27
A. Parutions médiatiques	27
B. Promotion par d'autres organismes	28
C. Communiqués de presse	28
6. États financiers	29

Mot de la présidente

Cette année, Jeunes pousses récolte le fruit des nombreux efforts semés depuis sa fondation !

Tout d'abord, le déploiement provincial du programme *Un trésor dans mon jardin* se concrétise de plus en plus avec la création d'un nouveau consortium sur les saines habitudes de vie *De la terre à la table*. Ce consortium, composé de Jeunes pousses, des Ateliers cinq épices et de La Tablee des chefs vise à offrir un continuum de services afin de promouvoir de saines habitudes alimentaires chez les 2 à 17 ans. En vue de se préparer à ce grand déploiement, les membres de l'équipe travaillent à la finalisation des outils et des formations en plus de développer un nouveau volet de ce programme qui permettra de rejoindre également les milieux communautaires et municipaux.

Le souper-bénéfice tenu à Montréal au printemps 2010 fut un grand succès et nous a permis d'entrer en contact avec des personnes qui s'impliqueront sûrement bientôt dans notre organisme.

Un nouveau projet d'envergure se pointe à l'horizon : *La Caravane du goût*, qui offrira aux familles une alternative alimentaire dans les événements estivaux en plus de leur faire découvrir le plaisir de manger des aliments produits localement. *La Caravane du goût*, qui sillonnera les chemins de l'Estrie dès cet été 2010 sera lancée officiellement le 7 juin prochain au Marché de la Gare de Sherbrooke.

En vue de consolider ses acquis et de se projeter vers l'avenir, Jeunes pousses a entrepris au début 2010 une planification stratégique avec une firme externe. Cette démarche sera suivie d'un plan d'affaires à l'automne 2010.

Je tiens aussi à souligner l'excellent travail et l'engagement de tous les membres de l'équipe de Jeunes pousses. C'est avec une énergie débordante que l'organisme a ouvert ses portes à deux nouvelles employées. Nous souhaitons donc la bienvenue à mesdames Geneviève La Roche et Christine Gascon, qui mettent de l'avant les projets de *La Caravane du goût* et du volet communautaire du programme *Un trésor dans mon jardin*.

Évidemment, ces projets d'envergure ne pourraient vivre sans le soutien financier de plusieurs partenaires et nous sommes très reconnaissants de leur participation. Un très grand merci à nos partenaires financiers majeurs : Québec en forme, le Ministère du Développement Économique, de l'Innovation et de l'Exportation, Inukshuk Sans Fil, le Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie, la Conférence Régionale des Élus de l'Estrie, le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, le Centre Local de Développement de la MRC de Coaticook et le Fonds et le Forum Jeunesse Estrie.

Enfin, merci à tous celles et ceux qui soutiennent l'organisme avec beaucoup de passion. Merci également aux membres du conseil d'administration pour leur grand dévouement. Comme je suis à la fin de mon mandat, je veux souhaiter le meilleur des succès à toute l'équipe permanente de Jeunes pousses ainsi qu'aux futurs membres du conseil d'administration. Ce fut un grand plaisir de voir Jeunes pousses grandir et s'implanter comme une ressource importante auprès des jeunes, pour leur plus grand bénéfice.

Danielle Gosselin
Présidente de Jeunes pousses

Mot de la marraine d'honneur

Encore une fois cette année, Jeunes pousses a poursuivi sa croissance et a su démontrer toute la vigueur qui l'anime. L'organisme a fait honneur à sa marraine!

Parmi les grandes réalisations des derniers mois, j'aimerais souligner le déploiement du programme *Un trésor dans mon jardin* au sein d'un nouveau consortium regroupant deux autres organismes réputés : La Tablée des Chefs et Les Ateliers Cinq Épices. Une excellente initiative soutenue par le Fonds pour la promotion des saines habitudes de vie et Québec en forme pour encore mieux promouvoir les saines habitudes alimentaires auprès des enfants et des jeunes de 2 à 17 ans. Un consortium qui fera sûrement parler de lui.

Une autre idée, qui germait au sein de l'équipe de Jeunes pousses depuis longtemps, s'apprêtait à se mettre en marche durant l'été : la *Caravane du goût*. Un tout nouveau projet pour aller rejoindre les familles sur les lieux des événements familiaux durant la saison estivale. Le but ? Faire découvrir aux enfants et à leurs parents des alternatives alimentaires plus saines lors de ces événements, en plus de savourer le bon goût des aliments produits localement dans une atmosphère de fête. Quelle joyeuse initiative !

C'est aussi avec fierté que j'ai animé notre Souper bénéfique en mars dernier. Pour cette grande première, le marché Bonsecours arborait des airs printaniers et faisait salle comble autour d'un repas orchestré par Hugo Marsolais et son équipe du *Club Chasse et Pêche* et élaboré par Claude Pelletier, un des plus prestigieux chefs du Québec. Une soirée mémorable et une réussite exceptionnelle pour un premier événement.

Pour Jeunes pousses et son entourage, je souhaite que les prochains mois à venir soient aussi exaltants

Hélène Laurendeau, M.Sc, Dt.P.

Nutritionniste



1. Présentation de la corporation

A. L'historique

Jeunes pousses est né suite à la préoccupation de professionnel-les des milieux de la santé, de l'éducation et de l'agroalimentaire face à l'alimentation déficiente des jeunes québécois. En avril 2005, l'organisme s'incorpore à titre d'organisme sans but lucratif et obtient son statut d'organisation charitable de Revenu Canada et de Revenu Québec l'année suivante.

À l'hiver 2006, l'organisme met en œuvre son programme pilote *Un trésor dans mon jardin* dans trois écoles primaires et trois services de garde à la petite enfance de l'Estrie. Les interventions prennent place dans trois lieux stratégiques : la classe, la cafétéria et la communauté. En 2007, Jeunes pousses lance son nouveau projet *Zoom sur les pratiques alimentaires*. Ce projet vient mettre en lumière les initiatives de milieux communautaires, scolaires et services de garde à la petite enfance à travers le Québec qui ont mis de l'avant des actions concrètes et novatrices pour promouvoir de saines habitudes alimentaires auprès des enfants de leur milieu.

Depuis novembre 2008, l'organisme développe son nouveau projet *Du jardin à mon assiette*, un univers virtuel sur le Web visant à informer et à sensibiliser les enfants de 6 à 12 ans engagés dans une démarche de jardinage et d'éveil sensoriel au goût. Cette ressource Web regroupera des contenus éducatifs riches en fonctions multimédia permettant aux élèves d'explorer l'univers des aliments et d'échanger sur leurs découvertes. La ressource Web sera lancée en mai 2010, lors de la Session nationale des Établissements Verts Brundtland (EVB-CSQ) à Montréal.



Le 17 mars 2009, Jeunes pousses lance *Plaisirs de la table*, une ressource Internet dynamique pour améliorer l'offre alimentaire dédiée aux enfants. *Plaisirs de la table* est disponible en cliquant sur la page d'accueil du site Internet de l'organisme.

À l'automne 2009,

♣ La phase pilote du programme *Un trésor dans mon jardin* prend fin et l'évaluation réalisée pendant trois ans permet de conclure que le processus d'implantation du programme dans les milieux fait ses preuves et stimule grandement les enseignants, les éducateurs, les services alimentaires et les enfants. Le programme connaît déjà une notoriété allant au-delà de toute espérance. Déjà, plus de 100 milieux en provenance de toutes les régions du Québec manifestent leur désir d'implanter le programme *Un trésor dans mon jardin*.

♣ Un partenariat important s'annonce entre Jeunes pousses et deux autres organismes : Les Ateliers Cinq Épices et La Tablee des chefs en vue de créer un consortium sur la promotion des saines habitudes alimentaires auprès des 2 à 17 ans. Ce nouveau consortium reçoit le soutien du Fonds pour la promotion des saines habitudes de vie et de Québec en forme et permettra aux trois organismes de déployer une offre de services complémentaire et intégrée à travers le Québec.

♣ Jeunes pousses entreprend le développement du volet communautaire du programme *Un trésor dans mon jardin* qui permettra de répondre à la demande des milieux communautaires.

♣ Jeunes pousses développe un nouveau projet, *La Caravane du goût*, visant à proposer une offre alimentaire alternative aux familles dans les événements familiaux et à leur faire découvrir le plaisir de manger des aliments sains et produits localement. Cette Caravane animera également des ateliers d'éveil sensoriel au goût auprès des enfants.

En janvier 2010, Jeunes pousses amorce une démarche de planification stratégique pour lui permettre de bien gérer sa croissance et de cerner ses priorités pour les trois prochaines années.

B. La mission de l'organisme

Jeunes pousses est un organisme national à but non lucratif voué à la promotion de saines habitudes alimentaires auprès des jeunes dans leurs milieux de vie. Par son approche expérientielle axée sur les plaisirs de manger, Jeunes pousses propose des projets novateurs qui vont de la découverte de l'origine des aliments à l'éveil sensoriel au goût.

Objectifs généraux

À des fins purement sociales et sans intention de gain pécuniaire pour ses membres, Jeunes pousses a pour objectif de :

- ❖ Promouvoir une saine alimentation auprès des jeunes, de leur famille et de leur communauté;
- ❖ Rapprocher les jeunes et leur famille des aliments à la source;
- ❖ Sensibiliser les jeunes et leur famille à l'importance d'une saine alimentation et aux enjeux de l'industrie agroalimentaire;
- ❖ Accroître la sécurité alimentaire des jeunes et de leur famille;
- ❖ Favoriser un environnement alimentaire sain pour les jeunes.

C. La vision de l'organisme

Jeunes pousses privilégie une approche globale qui tient compte de l'ensemble des dimensions de l'alimentation : son histoire, son parcours, sa transformation et ses fonctions sociales, affectives et physiologiques. Les activités de l'organisme sont toujours ancrées dans le rythme des saisons et privilégient les aliments produits localement.

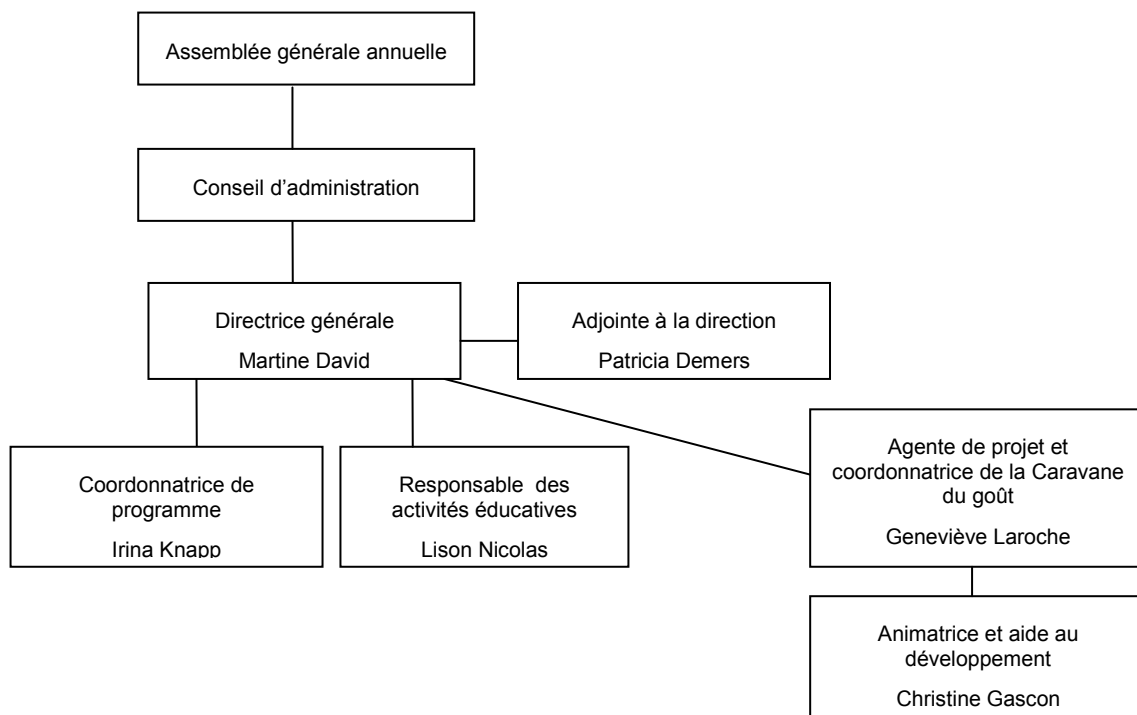
Ainsi les enfants sont quotidiennement amenés à renouer avec l'origine des aliments, à comprendre l'importance de la production agricole locale, à découvrir les plaisirs de socialiser autour de la nourriture, à éveiller leurs goûts en utilisant leurs 5 sens, à écouter leurs signaux de faim et de satiété et à prendre plaisir à bien se nourrir pour favoriser leur développement physique et mental. Par son action, Jeunes pousses souhaite donc redonner à l'enfant des repères alimentaires et culinaires par le biais de l'exploration et d'expériences concrètes et lui offrir un héritage précieux qui le suivra toute sa vie.



La récolte des carottes avec les enfants
en milieu communautaire

2. Les ressources humaines

A. L'organigramme de l'organisme



B. Le conseil d'administration

Les membres du conseil d'administration sont les suivants :

Nom	Titre au sein du CA	Profession	Ville
Madame Danielle Gosselin	Présidente	Naturopathe et professeure en nutrition	Sherbrooke
Madame Jène Rahm	Trésorière	Professeure à la Faculté des sciences de l'éducation de l'Université de Montréal	Montréal
Madame Janick Dubé	Secrétaire	Responsable et éducatrice d'un Service de garde en milieu familial	Sherbrooke
Madame Johanne Michaud	Administratrice	Photographe professionnelle	Sherbrooke
Madame Yun Jen	Administratrice	Médecin conseil, Institut national de santé publique du Québec	Montréal
Monsieur Pierre Bolduc	Administrateur	Chef exécutif du Delta Sherbrooke Hôtel et Centre des congrès	Sherbrooke
Madame Véronique Brouillette	Administratrice	Conseillère en éducation pour un avenir viable – Établissements Verts Brundtland-CSQ	Montréal
Madame Marie Watiez	Administratrice	Psychosociologue de l'alimentation	Montréal
Monsieur Charles Gagnon	Administrateur	Propriétaire des Serres et Pépinières Gagnon	Sherbrooke

C. Les réunions du conseil d'administration

Les membres du conseil d'administration (CA) ont assisté à cinq rencontres régulières et ont participé à l'assemblée générale de l'organisme qui s'est tenue le 1 juin 2009.

D. Les bénévoles de l'organisme et les membres du personnel

Les bénévoles de l'organisme

Nous tenons à souligner la contribution bénévole importante pour la mise en œuvre de nos événements et activités de l'organisme. Le tableau qui suit illustre les activités dans lesquelles se sont investies les personnes bénévoles.

Activités	Nombre de personnes participantes	Nombre de rencontres	Nombre d'heures totales consacrées à cette activité
Conseil d'administration	9	5	84 heures
AGA	7	1	21 heures
Développement de l'organisme	5	N/A	449 heures
Planification stratégique + journée de réflexion stratégique	3	5	36 heures
Comptonales	1	N/A	7 heures
Déménagement des bureaux de Jeunes pousses	7	N/A	30 heures
Réseau informatique et site Internet	1	N/A	27 heures
Classement des semences	1	N/A	25 heures
Souper bénéfice	10	N/A	100 heures
Photographes lors du souper bénéfice (Johanne Michaud et Antoine Petrecca)	2	N/A	12 heures
Total des heures de bénévolat			791 heures

L'implication des bénévoles dans l'organisation est un apport inestimable qui nous permet de mettre de l'avant nos projets et notre vision. Nous en sommes profondément reconnaissants et apprécions leur très grand dévouement à la mission de l'organisme.

Stagiaires

Cette année, Jeunes pousses a accueilli deux stagiaires qui ont collaboré au développement de ses projets. Nous tenons donc à remercier Messieurs Guillaume Hallé et Aymeric Hautheman pour leur dynamisme et leur belle contribution au sein de l'équipe.

Les membres du personnel de l'organisme

Nom	Poste	En poste depuis
Martine David	Directrice générale	6 septembre 2006
Patricia Demers	Adjointe à la direction	14 novembre 2006
Irina Knapp	Coordonnatrice de programme	6 novembre 2006
Lison Nicolas	Coordonnatrice des activités éducatives	17 novembre 2008
Geneviève Laroche	Agente de projet	25 octobre 2009
Christine Gascon	Animatrice et aide au développement	18 janvier 2010

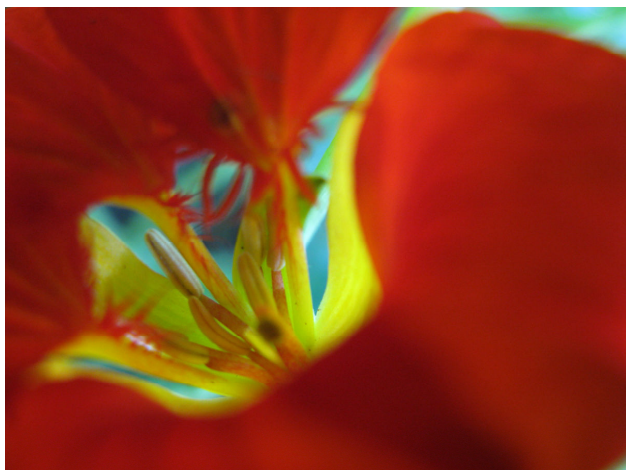
E. Les membres de Jeunes pousses

Cette année, Jeunes pousses a doublé son membership avec plus 70 membres.

F. Les activités de formation

L'équipe de Jeunes pousses a pu bénéficier des formations suivantes :

Date	Qui	Formation	Lieu
26 février 2010	Geneviève La Roche	Hygiène et salubrité en alimentation – Volet gestionnaire	Centre 24 Juin, Sherbrooke



3. Les ressources financières

A. Numéro de charité

L'organisme a été désigné comme œuvre de bienfaisance le 1^{er} avril 2006. L'organisme a soumis sa déclaration annuelle au mois de septembre 2008, pour l'exercice qui se termine le 31 mars 2008 et ce pour maintenir, selon les lignes directrices générales, l'enregistrement de l'organisme de bienfaisance.

B. Partenaires financiers et collaborateurs

Partenaires financiers

Les partenaires financiers sont de précieux collaborateurs. Ils contribuent non seulement par leur soutien financier, mais démontrent un réel engagement envers la mission et les projets de l'organisme. Nous tenons à les remercier sincèrement.

De novembre 2008 à décembre 2009, l'organisme reçoit la subvention octroyée par Inukshuk Sans-Fil pour le projet *Du jardin à mon assiette*, un univers Web regroupant des contenus éducatifs riches en fonctions multimédia destiné aux de 6 à 12 ans qui sont impliqués dans une démarche de jardinage et de découverte des aliments.

En janvier 2009, Jeunes pousses obtient le soutien du Conseil de recherches en sciences naturelles et en génie. Le volet *Culture des sciences* proposé s'inscrit dans le développement du projet *Du jardin à mon assiette* et permet de développer spécifiquement le contenu d'information scientifique en lien avec le jardinage, l'éveil sensoriel au goût et la chimie alimentaire.

En mars 2009, le Ministère du Développement Économique, de l'Innovation et de l'Exportation nous confirme son soutien dans le cadre du programme *Un trésor dans mon jardin* visant le développement d'activités pédagogiques en lien avec le jardinage et l'éveil au goût à l'intention des enfants.

À l'été 2009, le Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation soutient la mise en page et l'impression de la ressource *Cultiver le goût*. En janvier 2010, ce même ministère annonce son soutien au nouveau projet de Jeunes pousses, *La Caravane du goût*.

En décembre 2009, un partenariat entre Québec en forme et la Société de Gestion du Fonds pour les saines habitudes de vie vient consolider ce financement en vue de rendre possible le déploiement provincial de ce programme en collaboration avec deux autres organismes, Les Ateliers cinq épices et La Table des Chefs. Cette collaboration se formalise avec la création du Consortium *De la terre à la table*, pour la promotion des saines habitudes alimentaires auprès des jeunes de 2 à 17 ans.

À l'automne 2009, le YMCA confirme l'octroi de trois stagiaires qui viendront soutenir le développement et l'animation de *La Caravane du goût* et du volet communautaire du programme *Un trésor dans mon jardin*.

Au printemps 2010, le CLD de la MRC de Coaticook et la Conférence Régionale des Élus de l'Estrie confirment également leur soutien pour le projet de *La Caravane du goût*.

En février 2010, le Forum Jeunesse Estrie annonce son soutien au projet *Semeurs d'Avenir*, pour implanter le volet communautaire du programme *Un trésor dans mon jardin* dans le cadre d'un partenariat avec l'organisme Le Tremplin de Sherbrooke.

En mars 2010, Jeunes pousses tient son souper bénéfice au Marché Bonsecours de Montréal avec la Présidence de Jérôme Bonduelle, Directeur Général – Bonduelle Amérique du Nord.

Nous recevons également des appuis financiers d'autres partenaires :

- ❖ Cabinet de France Bonsant
- ❖ Cabinet de Monique Gagnon-Tremblay
- ❖ Emploi Québec
- ❖ Fondation Bonduelle
- ❖ Fonds Écomunicipalité IGA
- ❖ La Great-West

- ❖ Membership
- ❖ Ville de Waterville

Les partenaires qui appuient la mission et contribuent au développement de l'organisme sont nombreux. Nous leur en sommes très reconnaissants et nous espérons qu'ils continueront à nous accompagner au fil des ans.

Partenaires collaborateurs

Partenaires provinciaux

- ❖ Association québécoise des centres de la petite enfance ;
- ❖ Association québécoise pour l'enseignement de la science au primaire ;
- ❖ Fédération des comités de parents du Québec ;
- ❖ Fédération des commissions scolaires du Québec ;
- ❖ Fédération Interdisciplinaire d'horticulture ornementale du Québec ;
- ❖ Regroupement de partenaires provinciaux en saines habitudes alimentaires (Jeunes pousses, les Atelier Cinq épices ; Producteurs laitiers du Québec, Fédération du Sport Étudiant, Bien dans sa tête, bien dans sa peau, Fondation des maladies du cœur, Équilibre, La Tablee des chefs) ;
- ❖ Regroupement des cuisines collectives du Québec ;
- ❖ Slow Food Québec.

Collaborateurs régionaux

- ❖ CRIFA, Coaticook ;
- ❖ Food Works, Vermont ;
- ❖ Marché de solidarité les Amis de la Terre de Sherbrooke ;
- ❖ Québecstockimages (photographes : Johanne Michaud et Antoine Petrecca) ;
- ❖ Regroupement des CPE de l'Estrie.

Mise en place des potagers

- ❖ Arboculture, Lennoxville ;
- ❖ FIHOQ (Fédération Interdisciplinaire de l'Horticulture Ornementale du Québec) ;
- ❖ Serres et pépinières Gagnon, Sherbrooke.

Souper bénéfice *Semer le goût*

Présidence d'honneur

Monsieur Jérôme Bonduelle, Directeur Général de Bonduelle Amérique du Nord



Animation

Madame Hélène Laurendeau, Nutritionniste et Marraine d'honneur de Jeunes pousses



Conférence

Monsieur Jean-Pierre Lemasson, Professeur à l'UQAM, Responsable du certificat en Gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie



Dons pour l'encan silencieux

- Bistro Caffucino, Magog
- Bleu Lavande, Fitch Bay

- Centre de Villégiature Jouvence, Orford
- Chandail du Canadien de Montréal signé par le joueur Scott Gomez
- Club de Golf, Milby
- Ducs du Montrichard, Orford
- Halte des Pèlerins, Sherbrooke
- L'ÉcoloBoutique, Sherbrooke
- Le Bocage Auberge et Restaurant, Moe's River
- Le Domaine Félibre, Stanstead
- Le SPA Nordic Station, Magog
- Les Serres et Pépinières Gagnon, Sherbrooke
- Les Touilleurs, Montréal
- Petit Chaperon rouge, Ayer's Cliff
- Photorélia, Fitch Bay
- Restaurant Le Club Chasse et Pêche, Montréal
- Restaurant Les Péchés de Pinocchio, Magog
- Ricardo Larrivée

Dons pour la décoration

- Domaine de la Cressonnière, Hatley
- Serres et pépinières St-Élie, Sherbrooke

Dons pour les tirages

- Dale Parizeau et Morris Mackenzie
- MJB Litho Inc.
- Québec en Forme

Soutien financier

- BCMH.TECH
- Carmichael
- FAC Agroentreprise et agroalimentaire
- Guy Turcot & Associés Courtiers en assurance
- Industrie Billette
- MJB Litho Inc.
- Oxford Frozen Foods
- Preferred Freezer Services
- The Nielsen Company

Soutien logistique lors de la soirée

- Antoine Petracca
- Aymeric Autheman
- Charles Gagnon
- Claudia Houle
- Danielle Gosselin
- Édith Bégin
- Guillaume Hallé
- Janick Dubé
- Johanne Michaud
- Marie Watiez
- Noémie Racine
- Yun Jen

4. Les faits saillants et les réalisations

A. Les activités

Le programme Un trésor dans mon jardin

Les milieux pilotes et le processus d'évaluation

La phase pilote du programme dans les trois écoles primaires, trois CPE et deux services de garde en milieu familial de l'Estrie ainsi que le processus d'évaluation participative sous la direction d'une évaluatrice externe se sont terminés en septembre 2009.

La consolidation du programme s'est poursuivie dans les huit milieux pilotes durant la troisième année. Le suivi régulier avec les intervenants pivots des établissements a permis à Jeunes pousses de constater l'autonomie acquise par les intervenants depuis le début du projet et leur motivation de poursuivre le programme au-delà de la phase pilote. Les établissements continuent à déployer, chacun à son rythme, leurs divers projets comme par exemple : le vermicompostage, les jardins thématiques, les ateliers du goût et les activités culinaires.

Voici quelques exemples de projets menés par des établissements pilotes cette année :

- ❖ Organisation d'une activité de fabrication de collations santé pour la rentrée scolaire ;
- ❖ Mise en place de la *brigade de la santé*, composée d'élèves et d'une intervenante, pour inciter les enfants à manger plus de légumes et fruits à la cafétéria et améliorer la qualité des boîtes à lunch ;
- ❖ Réalisation de plusieurs jardins thématiques: jardin des pommes de terre aux couleurs et formes multiples, différents jardins printaniers pour une récolte hâtive avant les vacances, jardin aux courges variées, etc. ;
- ❖ Organisation d'ateliers culinaires animés par un chef cuisinier.

Processus d'évaluation

Les dernières activités d'évaluation et plusieurs rapports ont été réalisés au cours du printemps et de l'été 2009. Le rapport final d'évaluation démontre la pertinence du programme et son potentiel pour influencer les comportements alimentaires des enfants et les environnements alimentaires. Les apprentissages de la phase pilote ont permis d'identifier les conditions qui favorisent la mise en œuvre et le succès de ce programme. Voici quelques points saillants :

- Au total, 39 enseignantes et éducatrices ainsi que 625 enfants âgés de 2 à 12 ans ont été rejoints par le programme;
- Les directions des établissements accueillent très favorablement cette initiative qui s'inscrit dans leurs priorités d'action;
- Les enseignantes et éducatrices sont unanimes : les enfants adorent jardiner et participer aux activités organisées dans le cadre du programme. Plusieurs notent des changements d'attitudes et de comportements chez les enfants, dont un plus grand respect du vivant et une plus grande tendance à goûter à de nouveaux aliments ;
- La majorité des parents sondés ont aussi noté que leur enfant goûte davantage à de nouveaux aliments et mange une plus grande variété de légumes;
- Les enseignantes et éducatrices apprécient le fait que le matériel pédagogique ait été conçu de façon à s'intégrer à leurs programmes de formation. Elles se déclarent très satisfaites du soutien offert par l'équipe de *Jeunes pousses* et ont organisé diverses activités en lien avec le potager auprès des enfants ;
- Le programme a suscité l'intérêt de nombreux collaborateurs locaux qui l'ont soutenu par des dons en argent ou en matériel.

Il est possible de consulter le rapport final sur le site Internet de Jeunes pousses.

Le déploiement provincial et le Consortium

Des nombreux milieux et intervenants à travers le Québec, notamment des regroupements de partenaires locaux en lien avec Québec en Forme, ont manifesté leur intérêt pour le programme. Afin de jeter les bases qui permettront un déploiement provincial, des démarches intensives en collaboration avec *Québec en forme* et la *Société de gestion du fonds pour les saines habitudes de vie* ont été entamées en vue de créer un partenariat avec les organismes *Les ateliers 5 épices* et *La Tablee des Chef*. Des nombreuses rencontres et échanges ont eu lieu afin de créer le *Consortium jeunesse de la Terre à la table*, composés des trois organismes. Le but du Consortium est de:

- ❖ Développer une approche concertée de transfert de connaissances en saines habitudes alimentaires ;
- ❖ Développer une offre de services intégrée aux intervenants qui œuvrent dans des milieux différents d'une communauté auprès des jeunes de 3 à 17 ans ;
- ❖ Planifier et amorcer son déploiement progressivement dans les régions du Québec dès l'automne 2010 ;
- ❖ Assurer le financement du déploiement et la pérennité des projets.

Des démarches sont en cours pour la constitution légale du Consortium et la recherche d'une firme-consultant pour accompagner le Consortium dans la planification et la mise en œuvre d'une offre concertée de transfert de connaissances.

Le développement du volet communautaire

En réponse aux nombreuses déclarations d'intérêt provenant de milieux communautaires tels que des HLM, centres jeunesse, centres d'hébergement pour jeunes mères, etc., Jeunes pousses a débuté le processus visant à adapter le programme *Un trésor dans mon jardin* aux besoins de ces dits milieux. Dès décembre 2009, des rencontres ont été effectuées avec des intervenants intéressés au programme afin de bien cerner et comprendre les réalités rencontrées par leurs clientèles respectives. Dans un objectif de validation des contenus, des animations ont été développées et leur mise en pratique a débuté dès mars 2010 à l'intérieur de deux milieux :

Place Goupil, un HLM situé dans l'Est de Sherbrooke, projet en collaboration avec le CAL Énergie Jeunes-Est.



Ci-dessus : Des images du premier atelier offert à la Place Goupil. Un premier contact avec le monde du vivant : Les germinations.

Tremplin 16-30, un organisme venant en aide aux jeunes en recherche d'autonomie, projet financé par le FRIJ.



Ci-dessus : Au Tremplin, une première rencontre de planification s'est déroulée afin de bien cibler les besoins et les objectifs du projet.

Compte tenu du fait que l'ensemble des outils relatifs à l'implantation du programme sont à l'heure actuelle en cours d'élaboration, Jeunes pousses a choisi d'intervenir directement dans ces deux milieux, c'est-à-dire d'assurer l'animation des ateliers. Cette démarche permet de recevoir une rétroaction constante et continue. Une rencontre de planification a eue lieu à la Place Goupil et au Tremplin au début mars. Une première animation a également été vécue à la Place Goupil avec un groupe de 9 jeunes et 2 intervenantes. Jusqu'à présent, les réactions sont très enthousiastes, tant celles provenant des intervenants que des participants.

Dans un objectif de pérennisation et de prise en charge de la démarche par les milieux, deux ressources sont parallèlement en cours d'élaboration :

- ❖ Un guide d'animation comprenant des pistes pour les intervenants en milieux communautaires, une proposition de calendrier et une première série d'une vingtaine d'activités explicites et documentées ;
- ❖ Un guide d'implantation (dont la plus grande partie est conjointe avec le volet scolaire, avec certaines adaptations spécifiques).

Le développement de La Caravane du goût

Dans la plupart des événements dédiés à la famille, il est impossible de se procurer des aliments santé prêt-à-manger. Bien que les familles réclament de plus en plus de modifications dans les menus offerts, le choix demeurent encore aujourd'hui assez restreint. C'est dans cette optique que Jeunes pousses développe actuellement la ***Caravane du goût***, qui vise à offrir aux événements familiaux une alternative alimentaire délicieuse et colorée, tout en privilégiant la consommation d'aliments produits localement.

En cette fin d'année financière, le montage financier pour *la Caravane du goût* est quasi complété et plusieurs démarches sont déjà entamées. Les costumes sont en cours de réalisation, les recherches de véhicule vont bon train, une tournée de formation en éveil sensoriel au goût s'organise, des producteurs et des transformateurs sont approchés.

Les objectifs poursuivis

- ❖ Rapprocher les producteurs et transformateurs locaux des consommateurs, plus particulièrement des jeunes et de leur famille;
- ❖ Encourager la consommation d'aliments santé lors des événements, et ce, à des prix accessibles ;
- ❖ Amener les enfants à la découverte du goût par l'entremise d'ateliers dynamiques offerts par la Caravane ;
- ❖ Stimuler l'acquisition de saines habitudes de vie et d'un mode de consommation alimentaire responsable chez les jeunes, tout en privilégiant une approche axée sur le plaisir.

Le concept

- ❖ Un véhicule plus que coloré s'installera sur les lieux des événements : un camion laitier réaménagé en cantine et peint par une artiste peintre ;
- ❖ Des chefs et animateurs costumés qui interpellent les enfants, donnent des ateliers du goût, font découvrir des aliments, des producteurs et des transformateurs régionaux tout en servant les délices du jour ;
- ❖ Des fiches-producteurs affichées et distribuées afin de les faire mieux connaître et d'inciter les familles à acheter directement auprès d'eux.

Le menu

- ❖ Un menu de base aux saveurs régionales dont la composition varie selon les saisons ;
- ❖ Un menu « spécial » vient compléter le menu de base et varie d'une région à l'autre selon les produits et producteurs de chaque région.
- ❖ Le menu offert est élaboré pour plaire aux enfants dans son format et son contenu. Le nom des plats et leur présentation seront revisités et deviendront évocateurs d'imaginaire.

Jeunes pousses prévoit lancer *la Caravane du goût* sur les routes de l'Estrie dès juin 2010 !

Souper bénéfice Semer le goût



Semer le goût
L'événement gastronomique printanier

Sous la présidence de Monsieur Jérôme Bonduelle, Directeur général de Bonduelle Amérique du Nord

Date : 29 mars 2010
Heure : 18h00
Cocktail suivi du souper
Lieu : Marché Bonsecours, salle de la Commune, 310 rue St-Paul Est, Montréal (Métro: Champ-de-Mars)
Prix : 250\$/personne
Un reçu d'impôt patiel vous sera remis.

Contacter : Madame Patricia Demers, avant le 19 mars 2010, patricia.demers@jeunespousses.ca, T : 819.340.1960

8.585 rue King, Waterville, Québec, J0B 3H0 www.jeunespousses.ca

Découvrez une expérience culinaire unique concoctée par le réputé chef Claude Palletier, du célèbre restaurant Club chasse et pêche.

Partagez une soirée délectable animée par Madame Hélène Laurendeau, nutritionniste, communicatrice et marraine d'honneur de l'organisme Jeunes pousses.

Découvrez la fabuleuse histoire des aliments avec Monsieur Jean-Pierre Lemasson, professeur à l'UQAM et responsable du certificat en Gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie.

Aidez l'organisme Jeunes pousses à semer le goût de bien manger chez les enfants ! Jeunes pousses est un OBNL voué à la promotion d'une saine alimentation auprès des enfants par le biais d'actions collectives et d'expériences concrètes.

Revenez dès maintenant vos billets pour participer à cette soirée inoubliable. Tous les profits de cette soirée seront versés au programme *Un trésor dans mon jardin*.

Jeunes pousses a tenu son souper bénéfice *Semer le goût* le 29 mars 2010 au Marché Bonsecours de Montréal. Le souper a été présidé par Monsieur Jérôme Bonduelle, Directeur Général de Bonduelle Amérique du Nord et animé par Madame Hélène Laurendeau Nutritionniste et Marraine d'honneur de Jeunes pousses. Le souper a été concocté par le chef du célèbre restaurant *Le Club Chasse et Pêche* de Montréal. Ce souper a été ponctué par la conférence de Monsieur Jean- Pierre Lemasson, professeur à l'UQAM et responsable du certificat en Gestion et pratiques socioculturelles de la gastronomie et par un encan silencieux animé par Monsieur Hugues Bergeron.

Plus de 250 convives y étaient rassemblés pour soutenir le déploiement provincial du programme *Un trésor dans mon jardin*.



Monsieur Hugues Bergeron a animé un encan à la criée qui a permis à Jeunes pousses de récolter plus de 8000\$

Prix Excel de la MRC de Coaticook

Jeunes pousses a été finaliste pour le Concours Excel 2009 de la région de Coaticook. Par l'entremise de cet événement de reconnaissance, le CLD de la MRC de Coaticook, en collaboration avec la Chambre de commerce et de l'industrie de la région de Coaticook, honore annuellement les entreprises, organismes et personnalités de la région qui ont su se démarquer par leur savoir-faire et leur contribution exceptionnelle sur le plan socio-économique.

Prix du public – Journées annuelles en santé publique (JASP)

Lors des Journées annuelles en santé publiques en mars 2010, Jeunes pousses a remporté le prix du public pour sa communication affichée *Un trésor dans mon jardin, une initiative prometteuse pour le plaisir de bien manger.*

Un trésor dans mon jardin

UNE INITIATIVE PROMETTEUSE POUR LE PLAISIR DE BIEN MANGER

Jeunes pousses
Cultive le plaisir de bien manger

Jeunes pousses est un organisme à but non lucratif voué à la promotion de saines habitudes alimentaires auprès des jeunes et de leur famille. Fondé en 2005 par des professionnels de la santé, de l'éducation et de l'alimentation, Jeunes pousses a développé une expertise distinguée reconnue à travers le Québec avec le lancement de son programme *Un trésor dans mon jardin*.

Un programme novateur au Québec

Un trésor dans mon jardin grand vit à l'école primaire, au service de garde à la petite enfance et dans différents milieux de la communauté. L'aménagement d'un potager est au cœur du programme qui amène les enfants à découvrir le plaisir de bien manger en les rapprochant de l'origine des aliments. Ce programme est basé sur de nombreuses études et initiatives probantes réalisées aux États-Unis, en Europe et en Australie qui témoignent de l'impact positif sur les habitudes alimentaires, la réussite scolaire, le sentiment d'appartenance et le développement psychosocial des jeunes.

L'exploration de l'alimentation dans toutes ses dimensions

Les activités liées au programme sont étendues dans le rythme des saisons et se déroulent tout au long de l'année. En vivant des expériences concrètes, les enfants explorent le cycle complet des aliments. Partir à la découverte de l'histoire des aliments, se familiariser avec les probabilités de germination, raconter un bonjour, collaborer avec la cuisinière de leur service alimentaire et planifier le potager sont quelques-unes des étapes qui outillent les enfants dans la consommation de leur jardin. À l'arrivée du printemps, les enfants sèment et cultivent une grande variété de plantes potagères qu'ils auront sélectionnées. Au temps des récoltes, ils apprennent à cuisiner et à déguster les aliments avec l'aide de leurs cinq sens. Ainsi plongés dans les univers complexes et stimulants du potager et de l'alimentation au goût, les enfants s'ouvrent à la coopération, à la différence et réaffirment leur rapport avec les aliments.

Un projet mobilisateur dans les communautés

Un trésor dans mon jardin mobilise une grande variété d'acteurs dans les communautés. Éducateurs, enseignants, personnel de services alimentaires, conseillers dans la communauté, entreprises horticoles, producteurs et transformateurs alimentaires, parents et grands-parents collaborent de concert vers un objectif commun.

EVALUATION METHODOLOGIE

La phase pilote de trois ans (2006-2009) a été réalisée dans trois écoles primaires et cinq services de garde à la petite enfance du Témiscoumics tout au long du projet, un processus d'évaluation participatif a été mis en place pour évaluer le mise en œuvre du programme et ses résultats. Une combinaison de méthodes quantitatives et qualitatives ont été utilisées : entretiens individuels, groupes de discussion, questionnaires ont été réalisés auprès des directeurs, des bénévoles, des parents et des enfants.

RÉSULTATS

- Les enseignants, éducateurs et directeurs se déclarent très satisfaits de soutien offert par Jeunes pousses.
- Les enseignants et éducateurs considèrent qu'ils ont obtenu plus de possibilités de nouvelles opportunités d'apprentissage et l'intégration de leurs programmes éducatifs respectifs.
- Les intervenants ont encouragé les enfants à cultiver et participer aux activités du programme. Plusieurs ont noté des changements d'attitudes et de comportements chez les enfants, dont une plus grande tendance à goûter à de nouveaux légumes.
- La majorité des parents relatent que leur enfant goûte davantage à de nouveaux aliments.
- Les enfants déclarent consommer moins d'aliments associés à la malbouffe. Les enfants qui pratiquent ou croient savoir goûter aux légumes et afficher des comportements alimentaires plus sains.
- Le programme a favorisé le développement de nouveaux liens entre la culture d'école et les familles.

DISCUSSION / CONCLUSION

Les résultats démontrent la pertinence du programme et son potentiel pour influencer les comportements alimentaires des enfants. Le maintien de ces changements positive plusieurs mois doit être la motivation des enfants. Des études longitudinales seront réalisées pour mesurer l'impact à plus long terme du programme sur les habitudes alimentaires des enfants.

Univers web de l'élève – Du jardin à mon assiette

Du jardin à mon assiette est une ressource éducative Internet qui s'adresse spécifiquement aux enfants de 6 à 12 ans. Le site a pour but de soutenir les jeunes impliqués dans une démarche de jardinage et de découverte des aliments. La ressource comporte une section interactive qui amènera les enfants à contribuer directement au contenu du site, individuellement ou dans un contexte de classe.

L'univers sera éventuellement composé de six thèmes :

- **Merveilles du potager** : Provenance des aliments et jardinage à l'école
- **Pays du goût et des sens** : Éveil au goût
- **Enquête sur les aliments** : Offre alimentaire et consommation
- **Repas à l'école** : Collation et boîte à lunch
- **Métiers de la bouche et de la terre** : Métiers de la bouche et de la terre
- **Traditions d'ici et d'ailleurs** : Cuisine et traditions alimentaires

Cette année, la section Merveilles du potager a été développée et sera lancée à la Session nationale EVB en mai 2010.



Du jardin à mon assiette - bande horizontale de la section Merveilles du potager
Illustration de Gabrielle Grimard

Cultiver le goût, une ressource pour jardiner avec les jeunes

La ressource *Cultiver le goût* a été validée par un agronome du MAPAQ et est maintenant en cours de mise en page et d'impression. Cette ressource vise à sensibiliser les intervenants aux plaisirs et aux différentes façons de jardiner avec les jeunes. Elle sera lancée à la Session nationale EVB en mai 2010.



Situations d'apprentissage pour le primaire et préscolaire et matériel éducatif pour les services de garde à la petite enfance

Plusieurs activités éducatives ont été créées pour les services de garde à la petite enfance et des situations d'apprentissage autour du jardinage et de l'éveil sensoriel au goût ont été finalisées. Ce matériel sera utilisé dès l'automne 2010, dans le cadre du déploiement du programme *Un trésor dans mon jardin*.

Vidéo promotionnelle

Une version abrégée de la vidéo promotionnelle *Un trésor dans mon jardin* a été réalisée pour permettre à l'organisme de décrire le programme *Un trésor dans mon jardin* lors des colloques et représentations de l'organisme. Il est possible de se procurer la vidéo, en versions de 5 ou 20 minutes, auprès de Jeunes pousses. Les deux versions peuvent être visionnées sur la page d'accueil du site Internet de Jeunes pousses au www.jeunespousses.ca.



Déménagement des bureaux de Jeunes pousses

Pour faire place à la croissance des activités de Jeunes pousses et au besoin d'un plus grand espace de travail pour ses ressources humaines, l'organisme a aménagé dans ses nouveaux locaux en janvier 2010. Le siège social est maintenant situé au :

B-585 rue Principale Sud
Waterville (Québec) J0B 3H0



Promotion de l'organisme

Des nombreuses rencontres et activités ont eu lieu durant l'année dans le but de faire connaître l'organisme dans les réseaux de la santé, de l'éducation, de l'agriculture et de la petite enfance et de tisser des liens avec des partenaires potentiels.

Présentations/ateliers	Rencontres
Québec en Forme - partenaires provinciaux, Trois Rivières	Québec en forme
Fédération des producteurs du lait du Québec, Montréal	Regroupement d'organismes provinciaux qui œuvrent dans la promotion d'une saine alimentation des jeunes (Jeunes pousses, Équiterre, Équilibre, Producteurs de lait du Québec, Ateliers cinq épices, Fondation des maladies du cœur)
Association pour l'enseignement de la science et de la technologie au Québec, congrès annuel, Drummondville	Présentation du rapport d'évaluation auprès de la Fondation Lucie et André Chagnon
UQAM – Colloque pour les étudiants au Programme d'éducation	École Montréalaise
5 ^{ème} Congrès mondial sur l'éducation relative à l'environnement	Regroupement des centres de la petite enfance des Cantons de l'est
L'autre marché, Montréal (Rosemont)	Projet 80 et Commission scolaire de Montréal
Table de concertation en promotion des saines habitudes de vie de l'Estrie	Participation au Regroupement des partenaires locaux de Coaticook ainsi qu'à son comité exécutif
Association d'éducation préscolaire du Québec, congrès annuel, Sherbrooke	Participation au Consortium jeunesse - <i>De la terre à la table</i>
Congrès annuel de l'Association des cuisines collectives, Drummondville	Union des producteurs agricoles - International
Comptonales 2009	Carrefour de solidarité International de Sherbrooke
Journées annuelles de santé publique, Montréal	Tremplin, Sherbrooke
Forum 2010 de Québec en Forme	Tourisme Sherbrooke
	COOP de Solidarité de Waterville
	Horticompétence, St-Hyacinthe
	Forum socio-économique 2009 MRC Coaticook
	Fafard, St-Bonaventure
	CAL Mont-Bellevue, Sherbrooke
	CAL Énergie Jeunes Est, Sherbrooke
	Hameau l'Oasis, Dunham

Présentations/ateliers	Rencontres
	Justenbois
	Villa Pierrot, Magog
	Commission scolaire de Montréal
	Rencontre régionale (Estrie) des regroupements de partenaires locaux



Colloque pour les étudiants au Programme d'éducation préscolaire et en enseignement primaire à l'UQAM
Atelier d'éveil au goût animé par Jeunes pousses

Congrès de l'Association d'éducation préscolaire du Québec
Atelier sur l'intégration pédagogique des germinations



Comptonales
Atelier sur la légende des Trois Sœurs animé par Jeunes pousses

B. Les statistiques

Participation au programme *Un trésor dans mon jardin*

Nom des établissements participant au programme	Classes/groupes participants
École St-Luc de Barnston	6 classes : 126 élèves
École Sacré-Cœur de Coaticook	6 classes : 94 élèves
École des Deux-Soleils d'Omerville	5 classes : 81 élèves
CPE Le P'tit Gadu de Sherbrooke	6 groupes : 52 enfants
CPE La Pleine Lune de Magog	4 groupes : 36 enfants
CPE La Pleine Lune d'Eastman	4 groupes : 34 enfants
Service de garde Lucie Bolduc de Sherbrooke Garderie privé, non-subsventionnée	6 enfants âgés de 2 à 5 ans
Service de garde Pomme de Reinette de Sherbrooke Affilié au CPE Carrosse-Citrouille	6 enfants âgés de 8 mois à 3 ans
HLM Goupil	9 jeunes, 1 parent et 2 intervenantes



*HLM Place Goupil-Triest
Jardin collectif*



*École St-Luc de Barnston
Récolte de légumes*



*CPE Le P'tit Gadu
Récolte et dégustation de tomates*

Fréquentation du site Internet 2009-2010

Résumé par mois										
Mois	Moyenne journalière				Totaux mensuels					
	Hits	Fichiers	Pages	Visites	Sites	Ko	Visites	Pages	Fichiers	Hits
Juin 2010	3762	2245	246	61	479	828248	799	3198	29195	48908
Mai 2010	3046	1802	228	64	866	1612716	1991	7077	55872	94438
Avr 2010	2922	1623	205	58	953	1327334	1746	6174	48705	87663
Mar 2010	4164	2394	257	73	1116	2330781	2274	7989	74219	129110
Fev 2010	3454	1912	231	66	992	2847035	1859	6475	53554	96737
Jan 2010	2255	1260	160	56	695	1339075	1759	4989	39062	69915
Dec 2009	2168	1245	174	54	619	1007278	1699	5417	38611	67211
Nov 2009	3052	1906	208	60	874	1440924	1801	6245	57198	91563
Oct 2009	4122	1271	195	56	778	1319206	1740	6058	39427	127792
Sep 2009	3071	1757	201	51	830	1648342	1554	6039	52711	92138
Aou 2009	1847	1058	138	35	570	1158320	1097	4284	32826	57268
Juil 2009	1273	674	96	27	539	1032627	853	3001	20907	39471
Totaux						17891886	19172	66946	542287	1002214



5. Communications

A. Parutions médiatiques

Lancement de *Plaisirs de la table*, Le Devoir - 4 avril 2009, page D6

Lancement de *Plaisirs de la table*, Le magazine HRI - avril 2009

Lancement de *Plaisirs de la table*, AQPÈRE - avril 2009

Jeunes pousses, jeunes en santé, La Tribune – 10 avril 2009

Lancement de *Plaisirs de la table*, Slow Food, Infolettre N.4 - Automne 2009

Quand la cour d'école devient laboratoire, SPECTRE – décembre 2009 / janvier 2010

Évènement bénéfique Semer le goût, Échos Flaveurs – mars 2010

Émission L'omnivore à CIBL, animé par Carl Witchel de l'émission CIBL – mars 2010

Pédagogie

Quand la cour d'école devient laboratoire

par Irina Knapp et Lison Nicolas
Jeunes pousses

Résumé

L'enseignement de concepts scientifiques et d'expériences technologiques au niveau préscolaire et primaire présente plus d'un défi. Lors du congrès annuel de l'AFPSQ en octobre 2009, des professionnels de l'enseignement ont pu vivre un atelier d'enseignement-apprentissage et découvrir le programme *Un trésor dans mon jardin*. Ce programme, qui vise la promotion de saines habitudes alimentaires, propose des situations d'apprentissage reliées à l'alimentation et au jardinage permettant de contextualiser de nombreux concepts issus du domaine de la science et la technologie.



Quelques constats pour introduire

Plusieurs années après la mise en place du nouveau pédagogique, nombreuses personnes s'entendent sur le fait que l'enseignement de la science et la technologie au préscolaire et au primaire n'a pas pris la place à laquelle on aurait pu s'attendre. En fait, ce domaine semble même boudé par une grande partie des titulaires. Dans cet article, nous nous interrogerons d'abord, sur ce qui nous apparaît comme des causes à ce manque d'intérêt : la place qui revient à ce domaine dans le curriculum ainsi que le manque de confiance des enseignants dans leurs compétences. Nous

aborderons ensuite des pistes de solution pour pallier à ces problèmes : les classes ouvertes, la formation et le support aux enseignants. Nous tenterons également de démontrer comment le programme *Un trésor dans mon jardin* peut contribuer à l'amélioration de l'enseignement de la science et la technologie au préscolaire et primaire.

L'enseignement de la science et la technologie dans le curriculum scolaire

Tout d'abord, quelle place revient à l'enseignement de la science et la technologie dans le curriculum ?

Pourtant, le renouvellement pédagogique disait vouloir accorder une grande importance aux sciences, considérées comme un élément fondamental de la culture des citoyens de demain. Pour le didacticien, la réalité contredit ce principe puisqu'on a réduit le nombre d'heures allouées officiellement à l'enseignement des sciences au primaire. De 60 à 90 minutes dans l'ancien programme, on est passé à du *temps non réparti* dans le nouveau. L'enseignant peut consacrer du temps aux sciences, mais il peut aussi choisir une autre matière qui n'est pas jugée de *base*. (Sauvé, 2009, p. 1)

Or, comme plus de 80% des enseignants possèdent une formation en sciences humaines², le monde de la

science et la technologie peut apparaître plus ou moins accessible à beaucoup d'entre eux. Plusieurs avouent, en effet, se sentir maladroits d'aborder des leçons pour lesquelles ils ont peu de connaissances scientifiques ou techniques. Ils privilégient alors une autre matière pour laquelle ils se sentent plus compétents.

Bon nombre d'enseignants se disent également préoccupés par le nombre de matières qui a augmenté au fil des ans. La complexité des horaires et le partage de la tâche avec de nombreux spécialistes en amènent plusieurs à se poser la question suivante : Comment arriver à tout voir et passer à travers le programme ?

Les classes ouvertes

La solution réside peut-être dans un curriculum qui intègre la science et la technologie aux différentes disciplines par le biais de *classes ouvertes* ou *out-door classrooms*. Dans une classe ouverte, les élèves sont invités à interagir avec le monde extérieur ainsi que le monde social. L'interaction avec le monde physique se fait à travers des activités manuelles connectées à l'environnement, alors que le travail en groupe fournit les interactions sociales nécessaires aux apprentissages. Les expériences de manipulations en petits groupes permettent aux élèves d'interagir et de construire leur propre com-

B. Promotion par d'autres organismes

Promotion continue du programme *Un trésor dans mon jardin* sur les sites Internet de :

- ❖ AQPERE - Répertoire des ressources en ERE du Québec ;
- ❖ Commission scolaire des Grandes Seigneuries ;
- ❖ Éducation relative à l'écoalimentation, Chaire d'éducation à l'environnement et à l'alimentation de l'UQAM ;
- ❖ Espace Parents ;
- ❖ Fédération des comités de parents du Québec ;
- ❖ Groupe Animaré ;
- ❖ HRI (Hôtellerie, restauration et Institution) ;
- ❖ *Mes aliments j'en prends soin*, MAPAQ ;
- ❖ Produits de la ferme ;
- ❖ Slow Food ;

C. Communiqués de presse

Durant l'année 2009-2010, l'organisme a publié un communiqué de presse pour annoncer le souper bénéfice.



6. États financiers