

RAPPORT ANNUEL 2013-14



1 200 chemin Val Estrie
Waterville (Québec) J0B 3H0
Tél.: 819-340-1960
Fax: 819-340-1961
info@jeunespousses.ca
www.jeunespousses.ca

Table des matières



Fleurs de bourrache

1. Mot du président.....	5
2. Présentation de l'organisme	
- Mission, vision et actions.....	6
- Conseil d'administration et équipe de travail.....	7
- Stagiaires et bénévoles.....	7
3. Nos programmes—Faits saillants	
- <i>Éducation sensorielle au goût</i>	8
- <i>Un trésor dans mon jardin</i>	13
4. Développement	
- Représentations.....	17
- Planification stratégique et reconnaissances.....	18
- Statistiques.....	19
- Processus d'évaluation.....	21
- Revue de presse.....	23
5. Remerciements à nos partenaires et vie associative	
- Partenaires financiers.....	26
- Partenaires de réalisation.....	26
- Vie associative.....	26



1. Mot du président

Il y a un an, j'ai accepté le rôle de Président du CA de Jeunes pousses avec grand plaisir : celui de soutenir l'ambition simple de donner un jour une éducation en alimentation à tous les enfants du Québec.

Pour Jeunes pousses cette année a été sous le signe "+" :

- + d'impact pour nos programmes;
- + de préparation pour accélérer notre futur et, ce qui fait là aussi plaisir;
- + de reconnaissance.

+ d'impact : pour rejoindre plus d'enfants, d'intervenants et de parents, Jeunes pousses continue de développer ses 3 programmes innovants avec :

- le déploiement par transfert d'expertise du programme *Un trésor dans mon jardin* désormais dans 14 régions du Québec;

- le lancement du nouveau transfert d'expertise du programme d'éducation sensorielle au goût;

- le renouveau apporté à *La Caravane du Goût*, qui devient un atelier nomade de sensibilisation à la rencontre des enfants et des familles.

- **Préparation pour notre futur**, avec la réalisation d'un nouveau plan stratégique qui soutient l'ambition de Jeunes pousses. Et déjà sa concrétisation avec un nouveau modèle d'affaires et une nouvelle identité - annonces à venir ! - pour rendre nos services plus accessibles, plus visibles et plus attrayants pour nos partenaires.
- Enfin, **+ de reconnaissance** de la part des milieux institutionnels et de la santé, avec l'obtention du Prix Jean-Pierre Bélanger décerné par l'Association pour la Santé publique du Québec et le Prix DUX dans la catégorie projet-OBNL. Ces prix ont une valeur d'encouragement pour notre jeune organisation qui innove sans relâche depuis 8 ans et aussi une certaine valeur de validation d'une approche encore un peu en avance sur son temps.

Cette reconnaissance va aussi envers les membres du conseil d'administration, l'équipe de Jeunes pousses, les stagiaires, les bénévoles ainsi que tous les partenaires qui contribuent expertise, ressources, et surtout passion pour accomplir une mission remarquable et déployer des programmes novateurs.

Je tiens ici à vous remercier chaleureusement, et je vous invite à poursuivre votre engagement pour encore **+ d'années d'impact et de plaisir** avec Jeunes pousses ! Je vous invite aussi, lecteurs de ce rapport, à venir nous rejoindre !

Thibaud Joubert
Président du CA



2. Présentation de l'organisme

Mission

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.

Vision

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.



Fleur de courge

Nos actions:

- * Le déploiement provincial de programmes permettant aux enfants de 2 à 17 ans de développer le plaisir de bien manger par l'entremise de l'expérimentation et de la découverte.
- * L'offre de formations et de ressources variées à l'intention des intervenants afin qu'ils améliorent la qualité de leurs pratiques en matière de promotion de saines habitudes alimentaires auprès des jeunes.
- * La sensibilisation d'acteurs variés issus du monde de la santé, de l'agroalimentaire, de l'éducation et de la petite enfance à une vision globale de l'alimentation.

Les enfants désirent goûter, ils sont fiers. Les enfants se respectent davantage : ils ont appris à attendre leur tour, faire attention aux plantes vivant dans le jardin.» Bilan du CPE
Entre Amis en Estrie .



Nos ateliers d'Éducation au goût de *La Caravane du goût*

Jeunes pousses est reconnaissant envers ses membres du conseil d'administration

Président :
Thibaud Joubert

Vice-présidente:
Sophie Benoît

Trésorier :
Francis Vézina

Secrétaire :
Marie Watiez

Administrateurs :
Johanne Michaud
Sophie Schwartz
Karine Gravel

Notre équipe compétente dévouée et dynamique

Martine David, Directrice générale

Irina Knapp, Coordonnatrice *Un trésor dans mon jardin*

Geneviève La Roche, Coordonnatrice *Éducation au goût*

Marine Pouyfaucou, Formatrice *Éducation au goût*

Patricia Demers, Adjointe à la direction

Jean Turcotte, Adjoint administratif

Jacinthe Dubé, Formatrice *Un trésor dans mon jardin*

Diane Boily, Formatrice *Un trésor dans mon jardin*

Christine Gascon, Animatrice *Éducation au goût*

Denis Cloutier, Animateur *Éducation au goût*

Élizabeth Dupuis, Animatrice *Éducation au goût*

Magalie Gagné-Lamontagne, Animatrice *Éducation au goût*

Marie-Pier Latour, Animatrice *Éducation au goût*

Communications Internet

Plus de 800 abonnés reçoivent notre bulletin Internet.

Plus de 1 000 personnes aiment notre page Facebook.

Près de 9 000 visites sur nos sites Internet.

UN GROS MERCI !

À notre stagiaire Élodie Brisset qui est venue de France pour animer avec enthousiasme des aventures du goût!

L'implication des bénévoles est aussi un apport inestimable !



Atelier d'Éducation au goût

3. Nos programmes

Éducation sensorielle au goût

L'éducation sensorielle au goût permet à l'enfant de s'ouvrir à une plus grande variété d'aliments en les explorant avec ses cinq sens, à se découvrir comme mangeur, d'explorer son terroir et à développer un vocabulaire pour exprimer ses préférences alimentaires. En utilisant ses sens comme outils d'*Aventuriers du goût*, l'enfant découvre des aliments sains, savoureux et produits localement.

Deux projets en animation directe:

Les séries d'ateliers « Les Aventuriers du goût » offerts dans les écoles primaires, les services de garde à la petite enfance et les milieux de la communauté;

La Caravane du goût qui parcourt les festivals et événements d'envergure ainsi que les camps de jours et fêtes municipales pour offrir des ateliers d'éveil au goût et une alternative alimentaire composée d'aliments régionaux.

Le transfert d'expertise:

Une formation en éducation sensorielle au goût est maintenant disponible pour le personnel éducateur en CPE et les RSG!



Nos animateurs costumés de l'*Éducation sensorielle au goût*

Les ateliers *Les aventuriers du goût à l'école*

Jeunes pousses a développé en 2012-2013 une série de 4 ateliers destinés aux enfants de première année en contexte scolaire. Offerts de décembre 2012 à mars 2013 à plus de 580 enfants provenant de milieux défavorisés, l'engouement a été tel que le CSSS-IUGS a décidé de l'offrir à l'ensemble des 1ère année de la CSRS, soit 42 classes supplémentaires, comptant plus de 840 enfants au printemps 2013.

Aussi, à l'automne suivant, près de 500 nouveaux enfants de vingt-deux nouvelles classes de maternelle et de première année de Sherbrooke et Coaticook ont participé à nos délicieuses aventures cette année.

Plusieurs autres écoles ont également fait appel à nous pour entraîner leurs élèves dans un grand voyage au pays des sens et de la découverte alimentaire, soit pour des séries d'ateliers ou des animations ponctuelles. Les ateliers offerts sont grandement appréciés par les enseignantes qui voient un potentiel énorme à notre approche.

Au total, plus de 1600 enfants ont été rejoints directement en milieu scolaire.



Les aventuriers du goût de l'école La Samare en compagnie du Ministre Réjean Hébert, Sherbrooke

Témoignages

« Une façon tellement positive plutôt que contraignante de bien s'alimenter! » Marie-Claude, École Mgr Durand, Coaticook

« C'est un beau et grand moment de découverte alimentaire pour mes élèves. » France Lamontagne, École Marie-Reine, Sherbrooke

« Ces ateliers sont très propices aux apprentissages sur un sujet qui les touche au moins 3 fois par jour. (...) Deux de mes élèves veulent même devenir cuisiniers! » Evelyn Lalonde, École Marie-Reine, Sherbrooke

De plus, deux séries de six ateliers ont été offerts à 16 enfants de 3 à 8 ans et leurs parents (en dyade parent-enfant) dans les municipalités de Barnston-Ouest et East Hereford.

D'autres nouveautés et ateliers spéciaux offerts, pour enfants et pour adultes!

Une expertise qui s'étend et se développe sous différentes formes...

- Les aînés de la Maison des Grands-Parents de Sherbrooke sont initiés à l'éducation au goût pour enrichir leurs ateliers animés auprès des enfants.
- Une série spéciale de deux ateliers est créée pour toutes les classes de l'école Saint-Barthélémy de Ayer's Cliff.
- Un atelier de conte, goût et cuisine ayant pour thématique les courges est offert au Marais de la Rivière aux Cerises.
- Le service de garde de l'école Quatre-Vents nous fait venir pour animer une journée complète de découverte et de cuisine.
- Un atelier-conférence est offert à 30 employées de l'Agence de Santé et services sociaux de l'Estrie.
- Un atelier-conférence est donné en collaboration avec Marie Watiez, Sésame Consultants, dans une école de la Rive-Sud.
- Une courte conférence (30 minutes) sur le goût et l'éducation au goût est conçue (pour parents-éducateurs).



Groseille et Pimbina à l'assaut de la courge caverneuse ! (extrait du guide *La grande aventure du goût de Groseille et Pimbina*)

Premières formations offertes en 2013-2014!

- 16 RSG formées au RCPECE
- 12 éducatrices formées au CPE Entre amis de Coaticook, qui ont déjà reçu la formation *Un trésor dans mon jardin*
- 16 RSG du bureau coordonnateur Familigarde Estrie

Des perspectives pour 2014

L'approche de l'éducation sensorielle au goût suscite tellement d'intérêt que des intervenants d'écoles primaires, de CPE et de milieux communautaires de nombreuses régions au Québec avaient commencé à interpeller Jeunes pousses en 2013 pour recevoir une formation et obtenir des ressources leur permettant d'animer ces ateliers dans leurs régions.

Une toute nouvelle formation destinée au personnel éducateur en CPE et aux responsables en service de garde a donc été développée depuis avril 2013. Un guide pédagogique visant l'intégration de l'approche dans ces milieux est en cours de finalisation: *La grande aventure de Groseille et Pimbina*.

Pour 2014-2015, le transfert d'expertise devrait s'étendre aux milieux communautaires (parents-enfants), et une réflexion débutera pour une adaptation en milieu scolaire qui permettrait l'appropriation directement par le personnel enseignant, donc avec un contenu et une logistique simplifiés au maximum. Suite à nos expériences fructueuses, une offre d'ateliers-conférences pour parents et éducateurs sera développée plus précisément, puis promue officiellement.

De plus en plus d'intervenants de différents milieux (santé publique, agriculture, etc.) s'intéressent également à notre approche. Ainsi, Jeunes pousses est soutenu par le PEPO (plateforme d'évaluation en prévention de l'obésité) dans le but d'évaluer les impacts de l'éducation au goût chez les enfants en milieu scolaire et en dyades parents-enfants.



Formation de responsables en service de garde, RCPECE

La Caravane du goût

Une nouvelle voie prometteuse: Cette année, *La Caravane du goût* a participé à plus de dix-sept événements et sept camps de jour en Estrie, en Montérégie, au Centre du Québec, dans Chaudière-Appalaches et à Montréal. Au total, ces événements ont été fréquentés par environ 751 500 visiteurs.

Cette quatrième saison s'est déroulée sous le signe du changement! En effet, *La Caravane du goût* s'est consacrée uniquement à sa vocation éducative et a ainsi grandement augmenté le nombre d'animation réalisées. Plus de 3 700 enfants et leurs parents ont vécu une aventure du goût avec nous!

Une nouvelle zone interactive avec espace potager en pots et stations sur les sens et l'origine des aliments est venue bonifier l'univers de *La Caravane du goût!*

Un transfert d'expertise a également été réalisé auprès d'une équipe du Saguenay Lac St-Jean afin qu'ils puissent s'approprier nos petits ateliers et créer leur propre caravane: le *Métrobus de Gustave!*



À la découverte de notre jardin et de notre zone interactive!



La Caravane du goût au Festival de Jazz!

Le vélo mélangeur sur lequel peuvent pédaler petits et grands pour concocter d'onctueux smoothies accompagne encore cette année *La Caravane du goût* et fait toujours fureur! Une toute nouvelle version du Passeport du goût est également réalisée pour maximiser les réinvestissements à la maison.

Plus d'une vingtaine de producteurs locaux sont partenaires de cette saison 2013!



Voici les événements visités lors de la saison 2013:

- * Foire horticole Lamrac, Magog
- * Fête de la famille, Sherbrooke
- * Les Halles, St-Jean-sur-Richelieu
- * Rendez-vous des saveurs, St-Jean-sur-Richelieu
- * Festival de Jazz, Montréal
- * Camps de jour MRC Coaticook
- * Camp Val Estrie, Waterville
- * Expo de St-Isidore
- * Expo Vallée de la Coaticook
- * Festival du Maïs, St-Damase
- * Marché de l'Ouest, Dollard-des-Ormeaux
- * Granby en fête, Granby
- * Marché public de Montmagny
- * Fête des vendanges, Magog
- * Portes ouvertes sur les fermes du Québec, Montréal (UPA)
- * Agri-Fête, Sherbrooke
- * Rendez-vous des Papilles, St-Hyacinthe
- * Les Comptonales, Compton
- * Expo Manger santé et vivre vert

Perspectives pour la saison estivale 2014!

En 2014, *La Caravane du goût* bonifiera sa zone interactive de différentes stations pour aller encore plus loin! Pour découvrir l'origine du lait, les enfants pourront traire notre belle Marguerite! D'autres modes de culture en pots inventés et recyclés seront également présentés pour susciter curiosité et envie de jardiner!

Notre itinéraire 2014 est disponible au www.lacaravanedugout.ca



Atelier fabrication de beurre aux Comptonales

3. Nos programmes

Un trésor dans mon jardin

Le programme *Un trésor dans mon jardin* amène les enfants à découvrir le plaisir de bien manger en les rapprochant de l'origine des aliments. L'aménagement d'un potager est au cœur du programme qui prend vie à l'école primaire, au service de garde à la petite enfance et dans différents milieux de la communauté. Les activités proposées répondent aux objectifs du *Programme de formation de l'école québécoise* du MELS, du programme éducatif *Accueillir la petite enfance* du MFA et est en concordance avec de nombreux objectifs stratégiques des milieux communautaires.

Privilégiant le transfert d'expertise et l'appropriation, Jeunes pousses forme, outille et accompagne les intervenants (enseignants, personnel éducateur, animateurs communautaires) dans la mise en œuvre du programme.

Développement de nouvelles formations et de ressources

Grâce au financement du ministère de la famille, un jeu de cartes en lien avec le potager a été développé pour les jeunes enfants : le *PotaJeu*.

PotaJeu propose avant tout des activités ludiques, mais il est aussi un outil visuel complémentaire au guide pédagogique pour la petite enfance « *Du potager à la table* ».

PotaJeu est très versatile dans son utilisation. Plusieurs scénarios permettent à l'éducatrice d'utiliser ce jeu dans ses activités de routine. De plus, chaque jeu propose des pistes d'exploration supplémentaires pour exploiter au maximum chacun d'eux tout en diversifiant le potentiel des apprentissages qu'ils peuvent offrir.

Une formation continue de trois heures en éducation sensorielle au goût, complémentaire à la formation *Un trésor dans mon jardin*, a été offerte, pour permettre aux éducatrices de service de garde d'approfondir cette approche (voir section du programme *Éducation sensorielle au goût*).

Des collaborations avec les milieux universitaires ont été amorcées afin de rejoindre les futures enseignants et éducateurs. Ainsi, deux présentations auprès des futures maîtres ont été réalisées dans le cadre d'un cours de l'Université du Québec à Trois-Rivières.

Quant au développement d'autres formations continues et complémentaires, une étude de besoins a été réalisée auprès des milieux formés.

PotaJeu





Une grande récolte de poireaux!

Le déploiement du programme *Un trésor dans mon jardin*

Le déploiement d'*Un trésor dans mon jardin* à l'échelle provinciale s'est poursuivi pour une quatrième année. Le nombre d'établissements formés a légèrement augmenté par rapport à l'année dernière. Jeunes pousses a formé 154 nouveaux milieux depuis l'automne 2013, dont plus d'un tiers sont des services de garde en milieu familial. D'autres formations sont encore planifiées d'ici le début de l'été .

Faits saillants du déploiement

Un trésor dans mon jardin est maintenant présent dans 14 régions du Québec, dont une nouvelle qui s'est rajoutée cette année : Estrie, Montérégie, Chaudière-Appalaches, Centre-du-Québec, Montréal, Saguenay-Lac-St-Jean, Gaspésie, Bas-St-Laurent, Laval, Laurentides, Lanaudière, Mauricie, Capitale-Nationale (Charlevoix) et la Côte-Nord.

Comme l'année précédente, un déploiement important s'est poursuivi dans les régions du Saguenay-Lac-St-Jean et de la Mauricie dans le cadre d'une collaboration avec les Tables régionales pour les saines habitudes de vie.

Résultats

- * * 18 formations, soit 33 jours de formations, ont été dispensées depuis l'automne 2013.
- * 154 nouveaux services de garde, écoles et organismes communautaires ont été formés.
- * Plus de 253 participants ont assisté aux formations.
- * Près de 20 000 enfants ont été rejoints depuis le début du déploiement en 2010.

Témoignages

«Nous avons eu une fin de semaine extraordinaire, chargée de belles discussions animées, de plaisir et de partage d'idées, lors de la formation..» Karine St-Onge, directrice de *La Maison aux Lilas de L'Anse*, suite à la formation en avril 2013 en Gaspésie.

«Tous les enfants avaient une haleine de ciboulette. C'est fou l'effet que ça fait de goûter aux légumes du jardin, les enfants mangeaient de tout.» Bilan du *CPE Carmel la sauterelle* en Mauricie.

«Les parents se sont beaucoup intéressés à notre activité de jardinage et entraient régulièrement dans le local afin de suivre l'évolution des semis. Les enfants étaient fiers de montrer aux parents qu'ils entretenaient bien les plants.» Bilan du *Carrefour Parenfants* à Montréal.

«Nous avons adoré cet expérience, autant pour la préparation des semis, la transplantation, l'entretien et les récoltes et dégustations. Donc, toutes les étapes ont été appréciées par les enfants et les éducatrices. » Bilan du *CPE La Goélette enchantée* à Charlevoix.

«Un enfant qui n'osait pas goûter à plusieurs fruits offerts à la collation, a goûté à tous les légumes qui ont poussé dans le jardin allant jusqu'à la betterave crue !» Bilan du *Halte-Répît Hochelaga-Maisonneuve* à Montréal.



Garderie Anne Hébert
Saint-Félicien
05/07/2013

Potager du service de garde en milieu familial, Anne Hébert à St-Félicien



Construction d'une serre à l'école de Longue-Pointe-de-Mingan, Côte-Nord



Idée de pot de jardinage!



Atelier de pousses et germinations à l'école de Lac Mégantic

Un trésor dans mon jardin chez les tout-petits

Près de 60% de la clientèle rejointe provient de milieux œuvrant auprès des enfants de 2 à 5 ans.

Dans le cadre du projet régional *Cultivons et cuisions du Lac au Fjord* au Saguenay-Lac-St-Jean, 40 CPE, garderies et organismes famille œuvrant auprès ont été formés au cours de derniers trois ans.

Les services de garde en milieu familial ont démontré un grand intérêt pour la formation adaptée à leur réalité : 65 responsables de service de garde en milieu familial ont profité de cette nouvelle formation depuis l'automne 2013.

Perspectives 2014-2015

Le cycle des formations 2013-2014 s'est terminé en avril. De plus, trois nouvelles formations sont prévues en mai et juin et des demandes pour l'automne laissent présager un calendrier bien rempli pour 2014-2015 !

Jeunes pousses reçoit de plus en plus de demandes de formations particulières. Ainsi, une formation s'adressant aux stagiaires d'un organisme œuvrant dans la coopération internationale sera offerte ce printemps. Dans le cadre de cette nouvelle collaboration, un échange de stagiaires avec des pays en voie de développement est aussi prévu.

Plusieurs échanges ont déjà eu lieu avec des communautés autochtones et des organismes qui y œuvrent. Elles ont manifesté un intérêt réel. Ces démarches se poursuivront en 2014-2015. L'adaptation du programme aux réalités autochtones, la traduction pour des communautés anglophones ainsi que le jardinage en climat nordique sont parmi les défis à relever. Une première expérience avec la communauté de Mashteuiatsh a déjà démontré le potentiel rassembleur du programme au sein d'une communauté autochtone.

Une offre de service flexible incluant des services en ligne, une plateforme Web réservé aux intervenants ainsi que des ressources téléchargeables seront développés au cours de la prochaine année.

Des pistes de collaboration seront davantage explorées avec des milieux universitaires, tant pour le développement de nouvelles ressources pédagogiques, que pour la formation des futures intervenants et la recherche.

4. Développement

Représentations

* Atelier d'introduction *Un trésor dans mon jardin* lors du congrès annuel de l'Association d'enseignement préscolaire du Québec (AEPQ) à Lévis.

* Atelier d'introduction *Un trésor dans mon jardin* lors du congrès annuel de l'Association pour l'enseignement de la science et de la technologie au Québec à Rivière-du-Loup.

* Présentation de Jeunes pousses lors du forum annuel du *Cercle des coordonnateurs en loisirs des communautés autochtones* à Québec.

* Kiosque et communication par affiche lors de la journée-conférence des Producteurs de lait du Québec sous le thème *Implantation et évaluation – faites partie de l'équation*, à Québec et à Montréal.

* Kiosque lors des *Journées annuelles de santé publique (JASP)* à Montréal.

* Présentation de Jeunes pousses au ASSS Estrie.

* Présentation de Jeunes pousses aux répondants estriens de l'approche École en santé.

* Kiosque lors de la journée d'échange *Ensemble, pour les saines habitudes de vie* organisée par Québec en Forme à Montréal.

* Conférence, ateliers d'éducation sensorielle au goût et kiosque lors de l'*Expo Manger Santé Bio Vert* à Montréal et Québec.



Expo Manger Santé Bio Vert, Montréal



QuebecStockimages.com / Antoine Petrecca / Johanne Michaud

Visite du Ministre Réjean Hébert à un atelier du goût

4. Développement

Planification stratégique et reconnaissances

En décembre 2013, Jeunes pousses amorce une de planification stratégique sur trois ans et de renouvellement de l'identité avec le soutien de Turbo Marketing qui se terminera en septembre 2014.

Parallèlement, l'organisme entame en mars 2014 un plan d'affaires visant principalement à revisiter les modalités d'offre de services et de ressources et ainsi rendre accessible son expertise à un plus grand nombre d'intervenants au Québec. Le Centre Dobson Lagassé dont la mission vise à stimuler l'entrepreneuriat dans la communauté d'affaires estrienne accompagne Jeunes pousses dans la réalisation de cet exercice.



Jeunes pousses récompensé !

En novembre 2013, Jeunes pousses recevait avec beaucoup de fierté deux prix visant à reconnaître le caractère novateur et l'excellence du programme d'Éducation sensorielle au goût de Jeunes pousses dans la promotion des saines habitudes alimentaires auprès des jeunes Québécois :

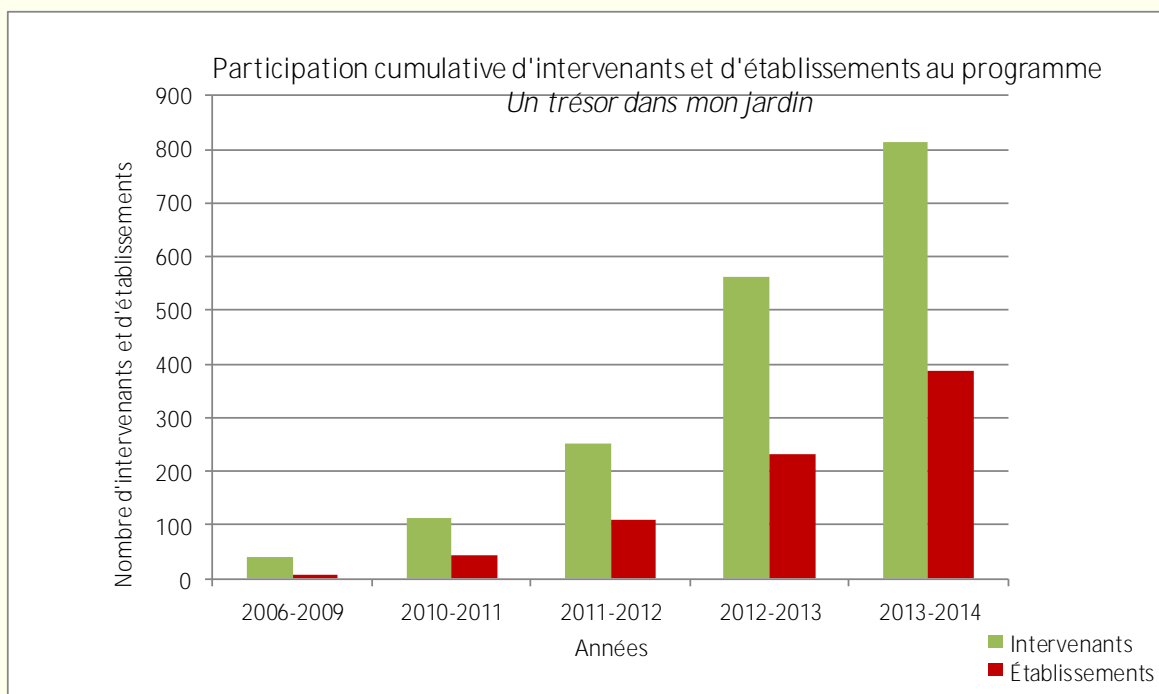
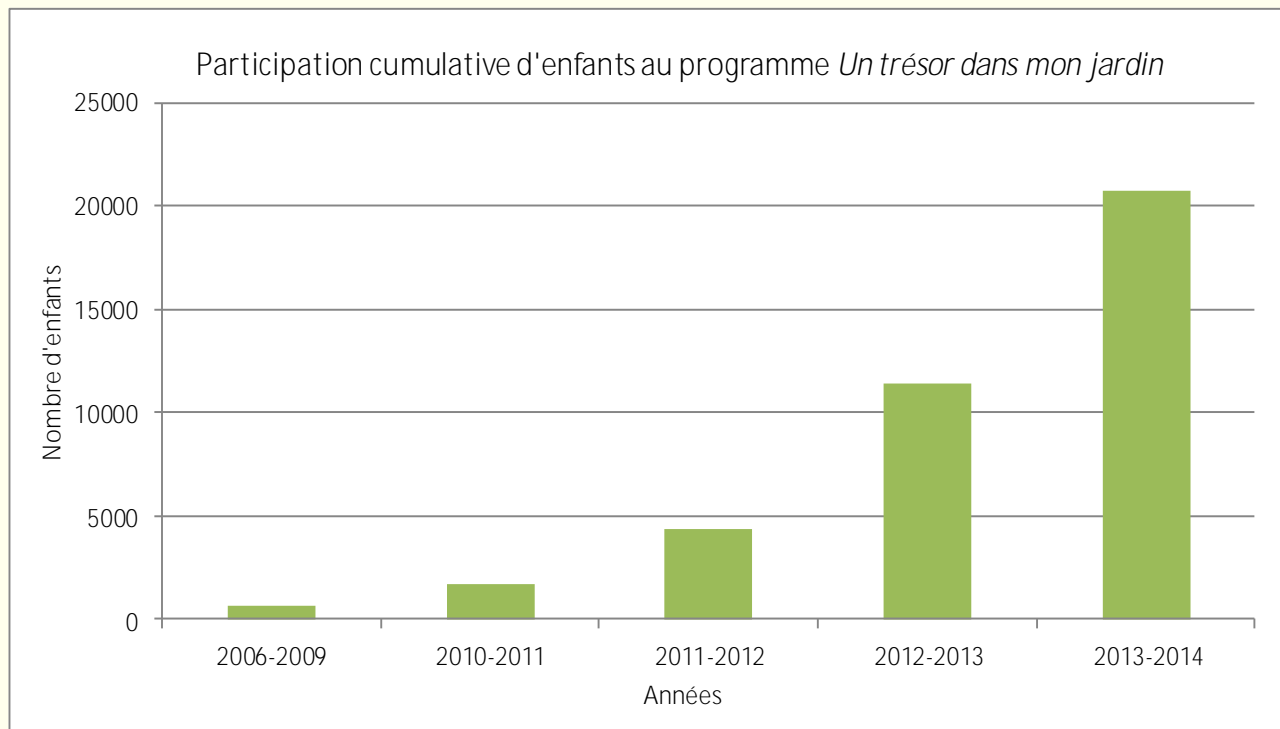
D'abord, le prix *Jean-Pierre Bélanger* de l'Association pour la Santé Publique du Québec, remis à Jeunes pousses lors des Journées annuelles en santé publique en novembre 2013.

En janvier 2014, l'organisme se voyait également remettre le Prix Dux dans la catégorie projet – organisme à but non lucratif, pour ce même programme.



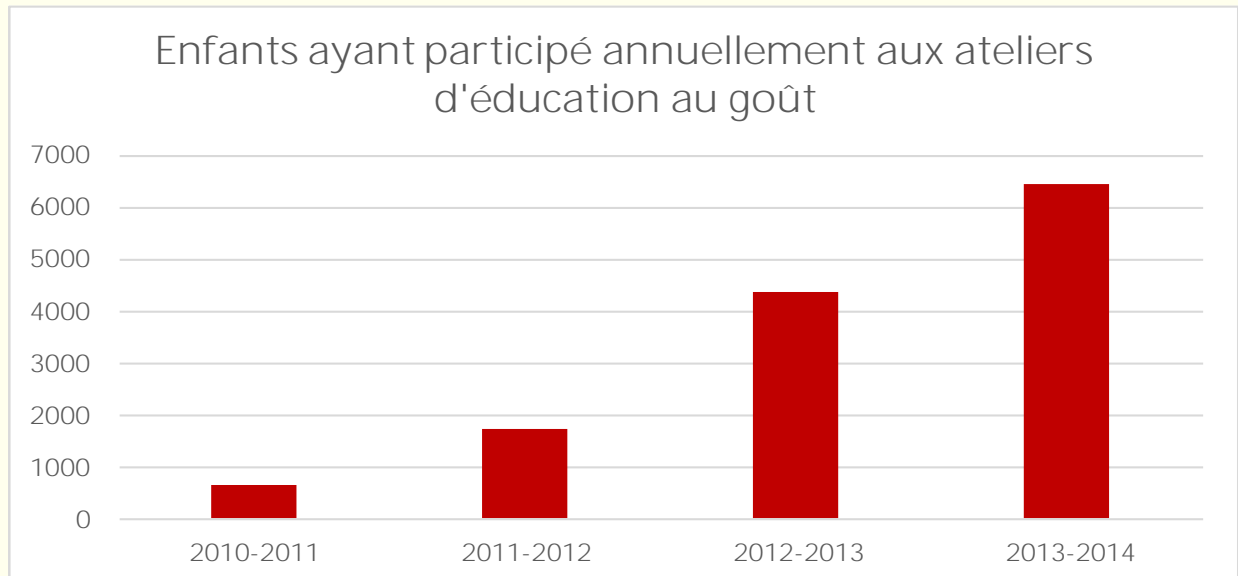
4. Développement

Statistiques



4. Développement

Statistiques (suite)



4. Développement

Processus d'évaluation

Dans un souci d'évaluation continue de ses activités, Jeunes pousses a mis en place plusieurs processus afin d'obtenir une rétroaction sur l'appréciation de ses interventions et d'arrimer ses actions et ses ressources aux besoins des milieux.

Dans le cadre du programme *Un trésor dans mon jardin*, un plan d'évaluation pour le prochain triennal a été élaboré dans le cadre de la nouvelle entente signée entre Jeunes pousses et Québec en Forme.

Dans un premier temps, une étude de besoins a été réalisée auprès de milieux formés depuis 2011 afin de sonder leur intérêt concernant les formations continues et complémentaires ainsi que les structures de partage d'expérience.

Dans un deuxième temps une étude de cas a été amorcée afin d'identifier les facteurs facilitants et les défis à la pérennité au sein de différents milieux qui ont implanté le programme *Un trésor dans mon jardin*. Le rapport devrait être finalisé au cours de l'été 2014.

Jeunes pousses a également collaboré avec ses partenaires régionaux du Saguenay-Lac-St-Jean et de la Mauricie dans le cadre de leur propres processus d'évaluation de l'implantation du programme *Un trésor dans mon jardin* dans leurs régions.

Enfin, un questionnaire d'évaluation est toujours remis à chaque participant en vue d'apporter des ajustements au besoin.



Un trésor dans mon jardin au CPE Baliballon

Voici, en bref, les principaux constats de l'étude des besoins:

La majorité est satisfaite des formations, des ressources et de l'appui à distance offert par Jeunes pousses.

Quant aux défis d'implantations, ils sont surtout liés au temps disponible pour les intervenants, à la difficulté à former les autres membres du personnel et à adapter le matériel aux milieux qui ont de fortes particularités.

Les répondants sont intéressés à la formation continue, de préférence en présentiel plutôt qu'à distance.

Quant aux structures d'échange d'expérience, les répondants souhaitent avoir un moment dans l'année pour échanger en personne (rencontres) et un outil Web qui leur offre des idées et suggestions, plutôt qu'une plateforme de communauté de pratique en ligne active.

Projet régional *Cultivons et cuisinons du Lac au Fjord*:

Le processus d'évaluation tire un bilan positif du programme après deux années d'implantation. De nombreuses activités sont réalisées dans les CPE formés incluant les semis, la plantation, l'animation dans le potager et la cuisine avec les récoltes. Les participants utilisent le guide pédagogique et témoignent de nombreux effets auprès des jeunes.



Un élève de première année de l'école Larocque travaille fort pour sa gazpacho!

Témoignages d'enseignantes

Ateliers d'Éducation au goût

« Très dynamique, très divertissant et surtout éducatif. Très bien structuré! Bravo! »

« Les animateurs rendent tellement bien le contenu et fascinent les enfants. Même les profs en apprennent! »

« Très stimulant pour des enfants qui vivent dans un quartier défavorisé. »

« Tout est parfait! Les enfants apprennent dans un climat agréable et dynamique et ils veulent refaire des recettes à la maison! »

« Bravo! Vous êtes très inspirants et vous réussissez à faire de belles activités grâce à votre organisation / gestion / dynamisme. Vous réussissez en plus à faire goûter plein de choses aux enfants! »

Évaluation des ateliers *Les aventuriers du goût* en classe

Jeunes pousses a réalisé une évaluation auprès de l'ensemble des enseignants du primaire qui ont reçu les ateliers dans leur classe au cours de l'année.

Les résultats sont des plus positifs :

100 % se disent très satisfaits de l'ensemble de la série d'ateliers.

100 % mentionnent que les ateliers répondent grandement à un besoin du milieu.

100 % soulèvent que les ateliers suscitent grandement l'intérêt des enfants et qu'ils sont adaptés à leur âge.



4. Développement

Revue de presse

CQPP - RÉCOMMADATIONS POUR LE DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES ALIMENTAIRES ET CULINAIRES A L'ÉCOLE

Les enfants doivent apprendre à cuisiner à l'école, selon la Coalition Poids, Marie-Eve Shaffer, le journal Métro, 16 avril 2013, Livre de cuisine Rencontres inspirantes pour une cuisine inspirée

LIVRE DE CUISINE: RENCONTRES INSPIRANTES POUR UNE CUISINE INSPIRÉE

Rencontres inspirantes pour une cuisine inspirée – Nouveau livre du terroir!, Site internet de Tourisme Mégantic, 8 avril 2013

Dévoilement du livre de cuisine Rencontres inspirantes pour une cuisine inspirée, site internet de la SCCPQ, mai 2013

L'Estrie dans votre assiette, Entrevue radio émission Estrie express Radio de Radio-Canada, 9 mai 2013

Rencontres inspirantes pour une cuisine inspirée, Journal internet EstriePlus.com, 10 mai 2013

JEUNES POUSES

Jeunes pousses - Enchanter l'alimentation des jeunes, Site internet de Québec en forme, section (Accueil Événements/Grand rassemblement - Go! on fonce!/Salon partage) 36 affiches inspirantes, 19 mars 2013

TOUCHER, GOÛTER, VOIR, SENTIR, ÉCOUTER... MANGER!, Magazine Bio bulle, Automne 2013, p.12-13

UN TRÉSOR DANS MON JARDIN

Quand le potager se transforme en bibliothèque vivante, Diane Boily, Bulletin internet AQPERE, avril 2013

Jardin scolaire : là où la science, l'histoire, le citoyen responsable et la communauté se rencontrent, Caroline Ricard, Bulletin internet AQPERE, mai 2013

LE PROJET UN TRÉSOR DANS MON JARDIN PASSE EN VITESSE SEMIS!, Bouffée d'ERE bulletin électronique de la CSPĪ, p.15-16, mai 2013

Avoir son potager sur son balcon, c'est possible !, Communiquer de presse de Démarche de premiers quartiers (Trois-Rivières), 22 mai 2013

Jardiner avec les enfants, Site internet de l'Association Manger Santé Bio, Marie Eisenmann, 9 juin 2013

Les parents à l'école... des alliés à cultiver!, Revue préscolaire de l'Association d'éducation préscolaire du Québec, Volume 5, n° 3 / été 2013 p. 44-45

C'EST LE TEMPS DES RÉCOLTES, LE COMMUNIC« ACTION » DES FAMILLES, Journal de Shawi en Forme. Octobre 2013, volume 6, numéro 2, p.2

4. Développement

Revue de presse (suite)

L'ÉDUCATION AU GOÛT

Remise du Prix DUX

Jeunes pousses s'illustre aux Prix DUX 2014, Vincent Cliche, Le Reflet du Lac, 12 février 2014, p.27

Les DUX 2014, Jeunes pousses – Catégorie OBNL, Le must, Numéro 44, p.60

La Vallée s'illustre aux prix DUX 2014, Vincent Cliche, Le progrès de Coaticook, 5 février 2014, p.8

Jeunes pousses reçoit le prix DUX pour son programme d'Éducation sensorielle au goût, Site Internet de la Société des chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec, Février 2014

Remise du prix Jean-Pierre Bélanger

Saine alimentation: l'organisme estrien Jeunes Pousses reçoit un prix de santé publique, 107,7 Estrie, le lundi 09 décembre 2013 à 14h14

Des élèves venus de loin font des découvertes, La Tribune, p.5, 10 décembre 2013

Jeunes pousses récompensé par son projet Éducation sensorielle au goût, V Télé, Émission Ça commence bien!, 10 décembre 2013, 1 min. et 29 sec.

Le goût de l'innovation, Jeunes pousses récompensé, chronique agroalimentaire, Le Crieur Public, p.11, Décembre 2013

Soutien du Ministre Réjean Hébert

Découvrir la nourriture grâce au cinq sens, Chloé Cotnoir, Journal La Tribune, p.19, 15 mai 2013

Activité Jeunes pousses, Diaporama de photos, Le progrès de Coaticook, 14 mai 2013

Réjean Hébert donne un coup de pouce à l'organisme estrien Jeunes pousses par une contribution de 26 000 \$, Site internet du Parti Québécois, page du Ministre Hébert (<http://rejeanhebert.deputes.pq.org>), section communiqué, Août 2013

Waterville food educators get a boost from the PQ, The Record, Sherbrooke, 20 août 2013

Réjean Hébert donne un coup de pouce à l'organisme estrien Jeunes pousses par une contribution de 26 000\$, La Source de Waterville, Septembre 2013, p. 14

Coup de pouce de 26 000\$ pour Jeunes pousses, Le Progrès de Coaticook, 11 septembre 2013, p.11

Éveil au goût

6.2 L'éveil au goût, Milieu familial La petite enfance un passage à privilégier Programme de développement professionnel 2013-2014 (Guide de formation disponible du Regroupement des CPE des Cantons de l'Est www.cpe-estrie.org)

Rencontre Eveil'O'Goût / Jeunes Pousses le 30 sept : voir ACTU, Site internet d'Éveil au goût, France, 29 septembre 2013

4. Développement

Revue de presse (suite)

La Caravane du goût

La caravane du goût., Magazine web États de Splendeur, 30 mars 2013

Animation culinaire de LA CARAVANE DU GOÛT., Site internet du Rendez-vous des saveurs de Saint-Jean-sur-Richelieu, juin 2013

Nouveau départ pour la 4^{ème} saison de La Caravane du goût!, Site internet de la Fondation Louis Bonduelle, section actualités, 22 juin 2013

La Caravane du goût: les rendez-vous de l'été 2013., Site internet de Veille Action, 27 juin 2013

Caravane du goût., Site internet de La Presse, section agenda, du 29 juin au 30 juin 2013

Près de 1 000 personnes à la Fête de la récolte de Montmagny!, Site internet de la Ville de Montmagny, 28 août 2013



5. Remerciements à nos partenaires

Jeunes pousses tient à remercier chaleureusement ses partenaires qui permettent à l'organisme d'accomplir sa mission et contribuent au succès de ses initiatives.

Partenaires financiers majeurs:



Québec

- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- Ministère des Affaires municipales, des Régions et de l'Occupation du territoire
- Ministère de la Famille



Arctic Gardens®



Rencontres inspirantes pour une cuisine inspirée

*Mélanie Champoux
et le Club Photo Région Mélanie*

Autres partenaires financiers

- Emploi Québec
- Emploi Canada
- Mélanie Champoux et son livre Rencontres inspirantes pour une cuisine inspirée dont une partie des profits sont versés à Jeunes pousses

Partenaires de réalisation

- Centre Dobson-Lagassé
- Turbo Marketing
- La Coalition québécoise sur la problématique du poids (CQPP)
- Le Conseil québécois sur le poids et la santé (CQPS)
- Les Amis de la terre de Sherbrooke
- Les Jardins de l'Écoumène
- Les Regroupements locaux de partenaires à travers le Québec
- Les Urbainculteurs

Vie associative

Jeunes pousses est membre :

- Coalition québécoise sur le poids et la santé
- Regroupement des partenaires locaux de Coaticook
- Regroupement de partenaires provinciaux en saines habitudes de vie
- Réseau des entreprises d'économie sociale de l'Estrie
- Réseau d'éducation nationale d'éducation au goût des jeunes (France)





1 200 chemin Val Estrie, Waterville (Québec) J0B 3H0, tél.: 819-340-1960,
info@jeunespousses.ca, www.jeunespousses.ca