

# RAPPORT ANNUEL 2012-13



B-585 rue Principale Sud  
Waterville (Québec) J0B 3H0  
Tél.: 819-340-1960  
Fax: 819-340-1961  
[info@jeunespousses.ca](mailto:info@jeunespousses.ca)  
[www.jeunespousses.ca](http://www.jeunespousses.ca)



# Table des matières



|  |          |
|--|----------|
| <b>1. Mot du président.....</b>                                    | <b>5</b> |
| <b>2. Présentation de l'organisme</b>                              |          |
| - Mission, vision et actions.....                                  | 6        |
| - Conseil d'administration et l'équipe de travail.....             | 7        |
| <b>2. Nos programmes</b>   |          |
| - Éducation au goût.....   | 8        |
| - Un trésor dans mon jardin.....                                   | 12       |
| <b>4. Nos réalisations et faits saillants</b>                      |          |
| - Campagnes de financement.....                                    | 16       |
| - Représentations.....   | 18       |
| - Rôle d'expertise.....  | 19       |
| - Statistiques.....  | 20       |
| - Processus d'évaluation..   | 22       |
| - Revue de presse.....   | 24       |
| <b>5. Remerciements à nos partenaires, stagiaires et bénévoles</b> |          |
| - Partenaires financiers.....                                      | 27       |
| - Partenaires de réalisation.....                                  | 27       |
| - Stagiaires et bénévoles.....                                     | 27       |





## 1. Mot du président



C'est avec beaucoup d'enthousiasme et une grande passion que je me suis joint au conseil d'administration de Jeunes pousses. Cet organisme porte une vision renouvelée et globale de la promotion de saines habitudes alimentaires auprès des jeunes qui m'interpelle énormément. J'ai donc choisi de m'y investir à titre de président pour l'année 2012-2013.

Cette année, les deux programmes majeurs de Jeunes pousses ont connu une croissance importante. *Un trésor dans mon jardin* se déploie maintenant dans 13 régions du Québec et l'expertise reliée à l'éducation sensorielle au goût est plus que jamais sollicitée. L'organisme a donc amorcé un exercice de planification stratégique afin de consolider ses acquis et de s'appuyer sur des bases solides afin de poursuivre sa lancée de façon optimale pour les années à venir.

J'aimerais souligner également que l'organisme a été finaliste au Prix Phénix de l'environnement, dans la catégorie consommation responsable ainsi que pour le Prix DUX visant à reconnaître les leaders en matière de santé par l'alimentation, dans le cadre de son engagement au sein du Consortium jeunesse de la terre à la table. L'organisme a également été sollicité pour son expertise dans le cadre d'un projet de recherche en éducation sensorielle en France et dans la consultation menée par la Coalition québécoise sur la problématique du poids.

Enfin, je tiens à remercier les membres du conseil d'administration, l'équipe de Jeunes pousses, les stagiaires, les bénévoles ainsi que tous les partenaires qui mettent à contribution leur expertise, leur temps et leur passion pour accomplir une mission remarquable et déployer des programmes novateurs.

A handwritten signature in green ink, appearing to read 'N. Ste-Marie'.

Nicolas Ste-Marie  
Président

## 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 concombre et de cornichon

### Nos actions:

- \* Le déploiement provincial de programmes permettant aux enfants de 2 à 12 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

*«Après qu'on arrose les graines, elles explosent de joie !», citation d'un enfant qui participe au programme **Un trésor dans mon jardin** – Centre Sud, Montréal*



Notre animatrice d'atelier d'éveil au goût à la Fête du chocolat , Bromont

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

Nicolas Ste-Marie  
Président

Sophie Benoît  
Vice-présidente

Francis Vézina  
Trésorier

Marie Watiez  
Secrétaire

Thibaud Joubert  
Administrateur

Johanne Michaud  
Administratrice

Sophie Schwartz  
Administratrice

Annouk Bissonnette  
Administratrice

Marie-Claude Meunier  
Administratrice

## 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*

Patricia Demers, Adjointe à la direction

Jacinthe Dubé, Formatrice *Un trésor dans mon jardin*

Diane Boily, Formatrice *Un trésor dans mon jardin*

Jean Turcotte, Adjoint administratif

Christine Gascon, Animatrice *Éducation au goût*

Élodie Deland, Animatrice *Éducation au goût*

Denis Cloutier, Animateur *Éducation au goût*

Magalie Gagné-Lamontagne, Animatrice *Éducation au goût*

Stéphanie Cotnoir, Responsable *La Caravane du goût*

Marie-Pier Latour-Latreille, Cuisinière *La Caravane du goût*



Notre animatrice au jardin du CPE de La Villa Pierrot, Magog



### 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, à explorer son terroir et à développer un vocabulaire pour exprimer ses préférences alimentaires. En utilisant leurs sens comme outils d'*Aventuriers du goût*, les enfants découvrent des aliments sains, savoureux et produits localement.

#### **Deux projets :**

*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.



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

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

Jeunes pousses a développé une série d'ateliers destinés aux enfants de première année en contexte scolaire. L'engouement vis-à-vis ces ateliers est tel que l'ensemble des écoles des milieux défavorisés de la Commission scolaire de Sherbrooke en ont eu écho et se sont manifestées pour pouvoir y participer ! Ainsi, Jeunes pousses a offert une première série d'ateliers aux élèves de première année des écoles primaires de Sherbrooke et d'une école de Coaticook avec un indice de défavorisation élevé.

Les élèves ont ainsi reçu la visite de nos animateurs qui les ont entraînés dans un grand voyage au pays des sens et de la découverte alimentaire. Ils ont eu la chance d'explorer avec leurs cinq sens de nombreux aliments nouveaux et produits localement ainsi que d'apprendre à mieux se connaître comme mangeurs.

Plus de 580 enfants, soit 24 classes de sept écoles ont participé aux séries de quatre ateliers *Les Aventuriers du goût*.



Atelier d'éveil au goût à l'école JeanXXIII, Sherbrooke

## Témoignages

« Je trouve que c'est très riche en découverte et que c'est une bonne façon d'élargir les horizons alimentaires des enfants! » Enseignante, École Mgr Durand, Coaticook

« C'est très pertinent pour un milieu défavorisé. Cela permet aux enfants de déguster et de voir une variété de produits et de mettre des mots sur ce qu'ils ressentent quand ils goûtent de nouveaux aliments! » Enseignante, École Jean XXIII, Sherbrooke

De plus, trois séries de six ateliers ont été offerts à 30 enfants de 6 à 11 ans et leur parent (en dyade parent) à la Maison de la famille de Coaticook.

## Des perspectives pour 2013

Plus de 800 **Aventuriers du goût** de 6 et 7 ans de 42 nouvelles classes de 1<sup>ère</sup> année participeront aux séries d'ateliers dans les écoles de Sherbrooke dès le printemps 2013 grâce au soutien du CSSS-IUGS.

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 ont commencé à interpeller Jeunes pousses pour recevoir une formation et des ressources leur permettant d'animer ces ateliers dans leurs régions. Le développement du contenu et du matériel de formation est d'ailleurs déjà entamé. Ainsi, Jeunes pousses se prépare à un transfert d'expertise qui pourrait progressivement débiter dès 2014 !



Atelier d'éveil au goût à l'école JeanXXIII, Sherbrooke



## La Caravane du goût

Cette année, *La Caravane du goût* a participé à plus de vingt-trois événements en Estrie, en Montérégie, au Centre du Québec, à Québec et à Montréal pour un total de 56 journées d'activités. Plus de vingt-huit producteurs locaux ont approvisionné *La Caravane* en denrées alimentaires.

Cette troisième saison s'est déroulée sous le signe de la croissance ! En effet, les revenus de vente d'aliments au menu de *La Caravane* ont pratiquement doublé avec une augmentation de 94% par rapport à l'année précédente.

*La Caravane du goût* a ainsi touché plus de 10 000 clients par la vente d'aliments et plus de 2 500 enfants et leurs parents par les ateliers d'éveil au goût.



Les ateliers avec les enfants et leurs parents à *La Caravane du goût* à La Traversée du Lac Memphrémagog, Magog







Faire son smoothie aux Traditions du Monde, Sherbrooke

Voici les événements visités lors de la saison 2012:

- \* Journée de la famille, Sutton
- \* Fête du chocolat, Bromont
- \* Fête de mai, Waterville
- \* Relais pour la vie, Coaticook
- \* Fête de la famille, Cowansville
- \* Relais pour la vie, Montréal
- \* Festival des Fromages fins, Victoriaville
- \* Les Médiévalestries, Waterville
- \* Fête du Canada, Coaticook
- \* Festival Frontières en fête, Stanstead
- \* Fête du Lac des Nations, Sherbrooke
- \* Marché du Vieux Port, Québec
- \* Traversée du Lac Memphrémagog, Magog
- \* Fête du maïs, Sherbrooke
- \* Festival des Traditions du monde, Sherbrooke
- \* Exposition agricole, Ayer's Cliff
- \* Exposition agricole Brome Fair, Brome
- \* Exposition agricole, Richmond
- \* Agri-Fête, Sherbrooke
- \* Rendez-vous des Papilles, St-Hyacinthe
- \* Les Comptonales, Compton

Le vélo mélangeur (vélo-smoothie) sur lequel peuvent pédaler petits et grands pour concocter d'onctueux smoothies accompagne encore cette année *La Caravane du goût* dans l'ensemble de ses déplacements. En plus de permettre aux participants de pédaler leur smoothies, le vélo est également devenu cette année un mélangeur... pour Gaspacho!

### Perspectives pour la saison estivale 2013!

En 2013, *La Caravane du goût* disposera d'un nouvel espace potager en pots à visiter ainsi que d'une zone d'animation interactive sur l'origine des aliments. Tout en poursuivant la promotion de saines habitudes alimentaires, nous mettrons à l'honneur les liens qui unissent la terre à l'assiette de manière concrète et vivante!

Notre itinéraire 2013 est disponible au [www.lacaravanedugout.ca](http://www.lacaravanedugout.ca)

### 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.



Formation au programme *Un trésor dans mon jardin* au CPE Baliballon, Épiphanie

#### Développement de nouvelles formations et de ressources

Une nouvelle formation de deux jours, adaptée aux milieux communautaires, parascolaires et municipaux a été développée.

Une formation d'une journée, adaptée aux besoins spécifiques des responsables de service de garde en milieu familial a été ajoutée à l'offre de service.

Le guide d'animation et d'activités *Les semeurs d'avenir* qui s'adresse aux intervenants de différents milieux communautaires et municipaux a été finalisé et imprimé.

La conception de nouvelles thématiques pour le primaire a été terminée. Ces nouveaux volets du matériel *Du jardin à mon assiette* seront éventuellement disponibles dans le cadre de formations continues.







Inauguration des jardins à l'école Jacques Buteux, Trois-Rivières

## Le déploiement du programme *Un trésor dans mon jardin*

La belle lancée du déploiement d'*Un trésor dans mon jardin* à l'échelle provinciale s'est poursuivie, pour une troisième année. Le nombre des formations a plus que doublé par rapport à l'année dernière. Jeunes pousses a ainsi formé 120 nouveaux milieux cette année

### Faits saillants du déploiement

*Un trésor dans mon jardin* est maintenant présent dans 13 régions du Québec, dont 4 nouvelles 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).

Un déploiement particulièrement important a vu le jour dans les régions du Saguenay-Lac-St-Jean et de la Mauricie dans le cadre d'une collaboration avec les Tables régionales en lien avec les saines habitudes de vie.

### Résultats

- \* 21 formations, soit 39 jours de formations, ont été dispensées.
- \* Près de 120 nouveaux services de garde, écoles et organismes communautaires ont été formés.
- \* Plus de 300 participants ont assisté aux formations au cours de 2013.



## Témoignages

«Je tenais à vous dire que la formation *Un trésor dans mon jardin* est géniale. Tous les milieux qui y ont participé sont emballés et déjà en action.» Andréanne Renaud, Coordonnatrice du regroupement Shawi en forme.

«Cette formation a vraiment changé ma façon de voir le jardin.» Anne-Marie Daigle, responsable du service de garde les petites sauterelles.

« Le projet jardin est encore très présent dans la vie du CPE. C'est avec encore plus de confiance que l'équipe participe au projet cette année. Les enfants présentent toujours autant d'enthousiasme face à la démarche reliée au jardin. Nous sommes vraiment très fiers de ce que nous avons réussi à mettre en place et à maintenir. Nous remercions Jeunes pousses de nous avoir donné le goût du jardinage. » Dominique Gaudette, conseillère pédagogique du CPE Le château des petits frimousses, implantation depuis 3 ans.

«Nous avons fêté le jour de la terre en faisant nos semis. Chaque classe en a fait. Notre jardin est magnifique! » Michelle Seward, enseignante, École Curé-A.-Petit, implantation depuis 3 ans.



Un trésor dans mon jardin à la Garderie Boum Boum, Saguenay-Lac-St-Jean



Un trésor dans mon jardin à l'École Curé A. Petit, Cowansville





Le temps des semis au CPE Petites Joies, Saguenay-Lac-St-Jean

Avec le programme  
*Un trésor dans mon jardin*

Près de 65 % de la clientèle rejointe provient de milieux œuvrant auprès des 2-5 ans.

### Perspectives 2013-2014

Le cycle des formations 2012-2013 se terminera au début mai. La planification du calendrier des formations 2013-2014 est déjà bien entamée.

À la demande de plusieurs milieux qui ont déjà implanté le programme, Jeunes pousses prévoit développer des formations continues. Une formation en ligne pour les enseignants portant sur les métiers de la bouche et de la terre.

À moyen terme, le rôle de Jeunes pousses sera appelé à se transformer afin d'alimenter les milieux et de leur permettre d'actualiser leurs connaissances et compétences. Ainsi, un espace Web de communautés de pratique localisé sur le site Internet de Jeunes pousses sera développé pour diffuser et faire connaître les initiatives de différents milieux, offrir des formations en ligne, mettre à jour les connaissances, proposer de nouvelles activités, intégrer une foire aux questions, etc.

Un processus d'évaluation assurera l'arrimage des actions et des outils aux besoins des milieux.



*Un trésor dans mon jardin* à la  
Maison de la Famille Eveil –  
Naissance, Saguenay-Lac-St-Jean

## 4. Nos réalisations et faits saillants

### Les campagnes de Financement



### Souper gastronomique au profit de Jeunes pousses

Le 7 novembre dernier, à Sherbrooke, se tenait la 3<sup>ième</sup> édition du souper gastronomique *Semer le goût*, au profit des activités de Jeunes pousses. Lors de cette soirée, plus d'une centaine de convives ont eu le plaisir de vivre une expérience culinaire multisensorielle concoctée par quatre chefs réputés de la région de l'Estrie : Messieurs Alain Labrie de La Table du Chef, Dominic Tremblay du Café Massawippi, Roland Ménard du Manoir Hovey et Madame Geneviève Fillion du bateau Le Grand Cru. Les convives ont également découvert la fabuleuse histoire de la Gastronomie québécoise en compagnie de Monsieur Jean-Pierre Lemasson, auteur et professeur associé à l'UQAM.

### LES ARTISTES POUSSENT LA NOTE ! SPECTACLE BÉNÉFICE DE PASCAL DUFOUR ET SES INVITÉS AU PROFIT DE L'ORGANISME JEUNES POUSSÉS

Mercredi 14 novembre 2012

19h30

Vieux Clocher de Magog

#### Billets

53\$ (tx. incl.)

vieuxclocher.com

Téléphone : 819.847.0470

PASCALDUFOUR.COM



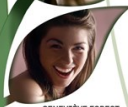
PASCAL DUFOUR



STEFIE SHOCK



KAREN YOUNG



GÉNEVIÈVE FOREST



ELIZABETH BLOUIN-BRATHWAITE



JOSÉE ALLARD



VALÉRIE DAURE

JEUNESPOUSSES.CA

Jeunes pousses  
Cultiver le plaisir de bien manger

### Spectacle bénéfique au profit de Jeunes pousses

Pascal Dufour, porte-parole de Jeunes pousses, en collaboration avec plusieurs artistes dont Stefie Shock et Karen Young ont organisé un spectacle musical haut en couleur au profit de Jeunes pousses le 14 novembre dernier au Vieux Clocher de Magog.



A partir de la gauche: madame Geneviève Fillion, Messieurs Roland Ménard, Alain Labrie et Dominic Tremblay





Atelier de jardinage avec les enfants en compagnie de Madame Clodine Desrochers lors du Lancement de la campagne de financement *Un jardin pour chaque enfant* à Montréal

## Campagne *Un jardin pour chaque enfant*

En mai 2012, Jeunes pousses lançait sa campagne *Un jardin pour chaque enfant*, marrainée par Clodine Desrochers de l'émission *Tout Simplement Clodine*. Cette campagne nationale qui s'est déroulée jusqu'au 6 juin 2012 visait à amasser des fonds permettant à des milliers d'enfants défavorisés du Québec de s'initier aux plaisirs de jardiner et de manger sainement grâce au programme *Un trésor dans mon jardin* et aux ateliers d'éveil au goût de Jeunes pousses. Dans le cadre de cette campagne, 15 000 cartes de souhaits originales contenant des semences intégrées au papier étaient vendues (mélange de laitue printanière, basilic ou fleurs sauvages).

## Campagne *Un jardin pour chaque enfant*



Voici les 3 modèles de cartes vendues





## 4. Nos réalisations et faits saillants

### Représentations



# Enchanter l'alimentation des jeunes



Fondé en 2005, Jeunes pousses est un organisme national à but non lucratif voué à la promotion de saines habitudes alimentaires auprès des jeunes de 2 à 17 ans dans leurs milieux de vie : écoles primaires, services de garde et la patino enfance, réseaux communautaires et municipaux, événements grand public. Jeunes pousses propose deux programmes novateurs : *Un trésor dans mon jardin* et *l'Éducation sensorielle au goût*.



#### Contexte

De la jeunesse saine, herpétiques les préférences sont des déterminants individuels importants et prédictifs des choix alimentaires des enfants qui perdurent à l'âge adulte.

Pour l'enfant, manger constitue une expérience délicate liée aux sensations tactiles, cognitives. Elle est fortement guidée par le plaisir du sens. Il découvre les aliments à travers leurs couleurs, goûts, textures, formes, odeurs et goûts.

Les programmes distincts et complémentaires ont été développés en plus de 2010-2011 et déployés en milieu provincial de 2011. Concomitamment à ces programmes qui aident les enfants à découvrir le plaisir de bien manger en les rapprochant de l'origine des aliments. Ce travail de sensibilisation conduit, les enfants apprennent à cultiver, expliquer le cycle complet des aliments et déguster les fruits de leurs récoltes.

#### Deux programmes distincts et complémentaires

**UN TRÉSOR DANS MON JARDIN**  
Expérimenté en plus de 2010-2011 et déployé en milieu provincial de 2011. Concomitamment à ces programmes qui aident les enfants à découvrir le plaisir de bien manger en les rapprochant de l'origine des aliments. Ce travail de sensibilisation conduit, les enfants apprennent à cultiver, expliquer le cycle complet des aliments et déguster les fruits de leurs récoltes.

**ÉDUCATION SENSORIELLE AU GOÛT**  
Depuis 2010, des séries d'activités éducatives sensorielles au goût sont offertes dans les écoles primaires et milieux communautaires en lien avec les programmes existants. Ces ateliers visent à développer les compétences de goûter, à découvrir les aliments produits dans sa région et à partager des moments conviviaux autour de la cuisine. L'objectif est d'offrir une expérience et d'élargir nos réseaux éducatifs. Suite à la Foire demandée des retours de Québec, Jeunes pousses s'engage à développer un matériel d'animation qui sera offert dès 2014.

#### Résultats

##### Pots réalisés

- Un total de plus de 500 pots réalisés par 20 000 enfants répartis dans 200 écoles de 13 régions du Québec.
- Écoles sensibilisées au goût : plus de 6 000 enfants et 6 000 enseignants.
- Des ateliers réalisés sur une base régulière et en lien avec les programmes existants.
- Activités d'apprentissage et d'expérimentation permettant aux enfants de développer leurs compétences alimentaires en lien avec les programmes existants.

##### Résultats d'évaluations

- Un atelier de sensibilisation à l'éducation sensorielle au goût (novembre, 2010; 2011, Québec, 2012).
- Les programmes présentés de nombreux événements d'animation et de sensibilisation en lien avec les programmes existants.
- Les ateliers sont appréciés : les enfants adorent jardiner et expérimenter leur savoir-faire culinaire. Ils ont une plus grande confiance des enfants à goûter à des aliments nouveaux.
- Les enfants ont pu constater que leur savoir-gout change à de nombreux moments et occasions de déguster de fruits et légumes.
- Les enfants doivent vouloir s'impliquer davantage dans la préparation de repas à la maison.
- Un acte une augmentation du temps passé à table en famille.

#### Pour en savoir plus,

visitez le [www.jeunespousses.ca](http://www.jeunespousses.ca) ou contactez le 819 340-1960

#### Partenaires de réalisation

- Conscience parentale de la terre à la table
- Québec en forme
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- Ministère de l'Éducation supérieure, de la Science et de la Technologie



## Participation et présentation d'une communication affichée au Grand Rassemblement de Québec en Forme à Québec



### Autres représentations:

- \* Participation au Forum Saines habitudes de vie organisé par le CQPS.
- \* Kiosque tenu lors du colloque de l'AQPERE/EVB, *S'engager ici ensemble*.
- \* Conférence sur le programme *Un trésor dans mon jardin* lors d'un colloque sur la valorisation des métiers agricoles organisé par le MAPAQ régional Mauricie Shawinigan.
- \* Présentation de l'approche de *l'Éducation sensorielle au goût* aux CSSS Estrie – École en santé.
- \* Kiosque tenu lors de la journée des Producteurs de lait du Québec, *Cultiver le savoir culinaire à l'école*.

Conférence de Jeunes pousses sur *La Caravane du goût* et *l'Éducation sensorielle au goût* lors du colloque « Aliments et mangeurs – un dialogue Complexe » organisé par la Fondation Senso5, en Suisse.

## 4. Nos réalisations et faits saillants

### Rôle d'expertise

En 2011, le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation de Dijon en France (CSGA) a formé une équipe associant des chercheurs en sciences du goût, en psychologie du développement et en psychologie cognitive, à un pédiatre spécialiste de l'alimentation infantile et à une association bourguignonne d'éveil au goût. Cette équipe pluridisciplinaire met en place le projet EveilSens, qui se concentre spécifiquement sur le développement d'enfants de 5-7 ans selon différentes prises en charge éducatives : le programme scolaire et l'éveil sensoriel au goût.

À l'automne 2012, Jeunes pousses a été interpellé par le CSGA pour participer au comité de validation pédagogique du projet de recherche EveilSens. Cette recherche vise entre autre à étudier les effets d'un programme d'éveil sensoriel au goût dispensé pendant 2 années scolaires auprès d'enfants de 5 à 7 ans, sur l'évolution de son comportement alimentaire. Seul organisme québécois, Jeunes pousses s'est joint au comité, composé de six organismes mettant en œuvre une pédagogie d'éducation alimentaire intégrant une approche sensorielle. Jeunes pousses a donc assuré la validation des outils tout au long du développement du programme éducatif d'ÉveilSens dans le but de maximiser leur potentiel d'impact.



### Comité scientifique et stratégique sur le développement des compétences alimentaires et culinaires à l'école

À l'automne 2012, Jeunes pousses était interpellé par la Coalition québécoise sur la problématique du poids afin de participer à un Comité scientifique et stratégique sur le développement des compétences alimentaires et culinaires à l'école.

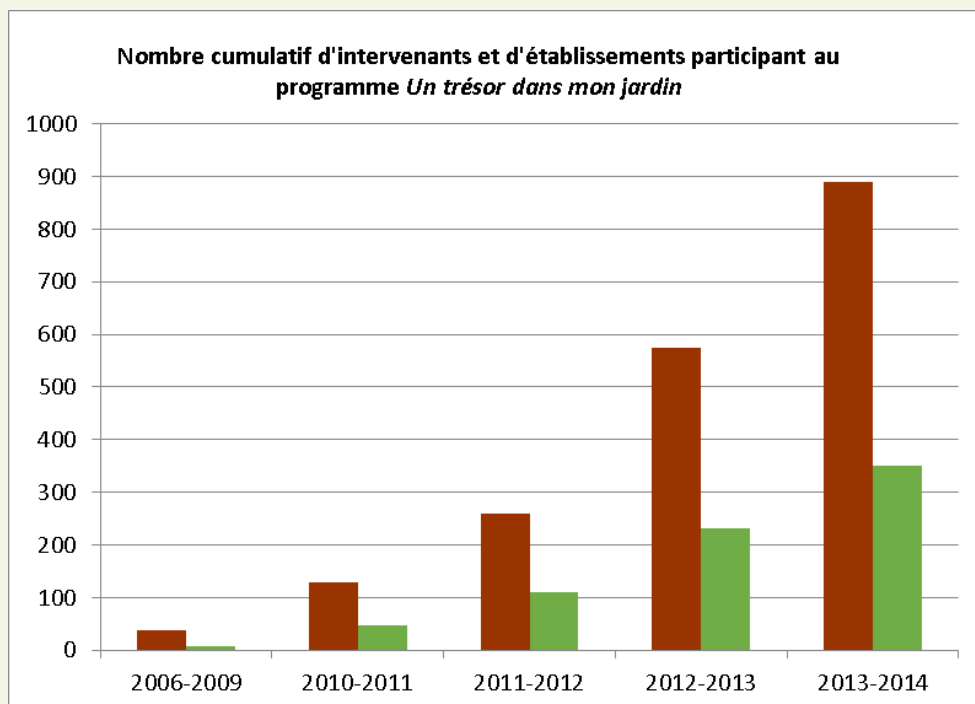
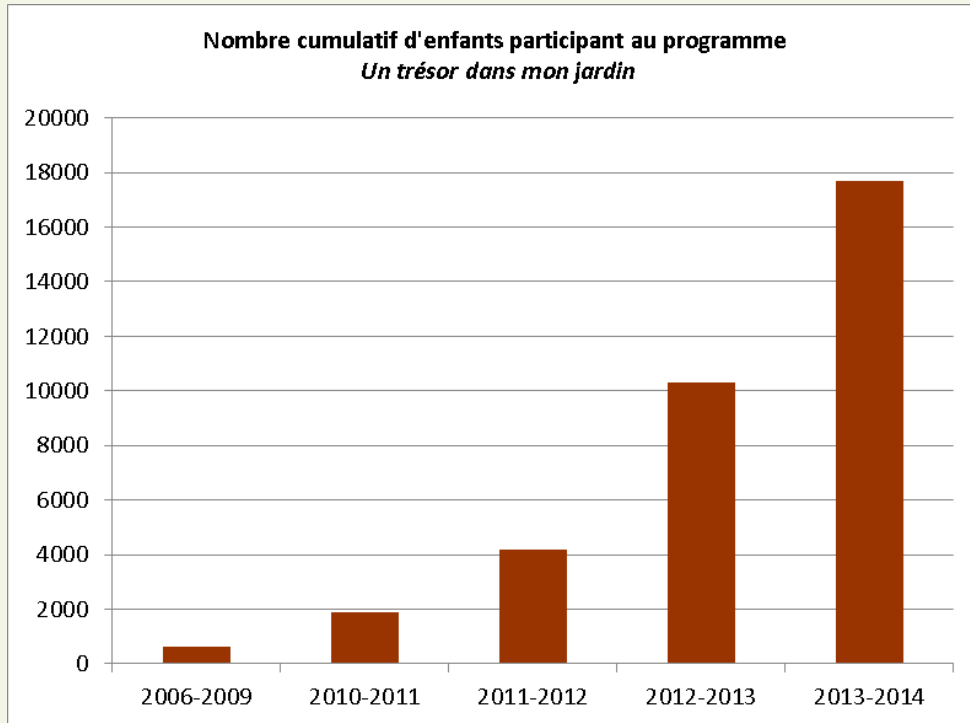
Le mandat du comité était de:

- \* Accompagner l'équipe de la Coalition québécoise sur la problématique du poids dans les démarches visant le développement de compétences culinaires et alimentaires dans les écoles.
- \* Déterminer les moyens susceptibles d'accroître l'autonomie alimentaire des jeunes, tout en étant réalistes pour le réseau scolaire.
- \* Donner son avis sur la stratégie à suivre pour que cette proposition soit adoptée et implantée dans les écoles de la province.
- \* Évaluer la possibilité d'arrimer cette stratégie à l'éventuelle politique nationale de prévention et/ou à la politique pour la saine alimentation des Québécois, toutes deux prévues pour 2013.
- \* Concerter les actions des membres en lien avec le développement des compétences culinaires

Ce comité a ainsi donné naissance au *Trio de recommandations pour permettre aux jeunes de développer des compétences alimentaires et culinaires à l'école* lancé à Montréal, le 16 avril 2013 au Marché Jean-Talon.

## 4. Nos réalisations et faits saillants

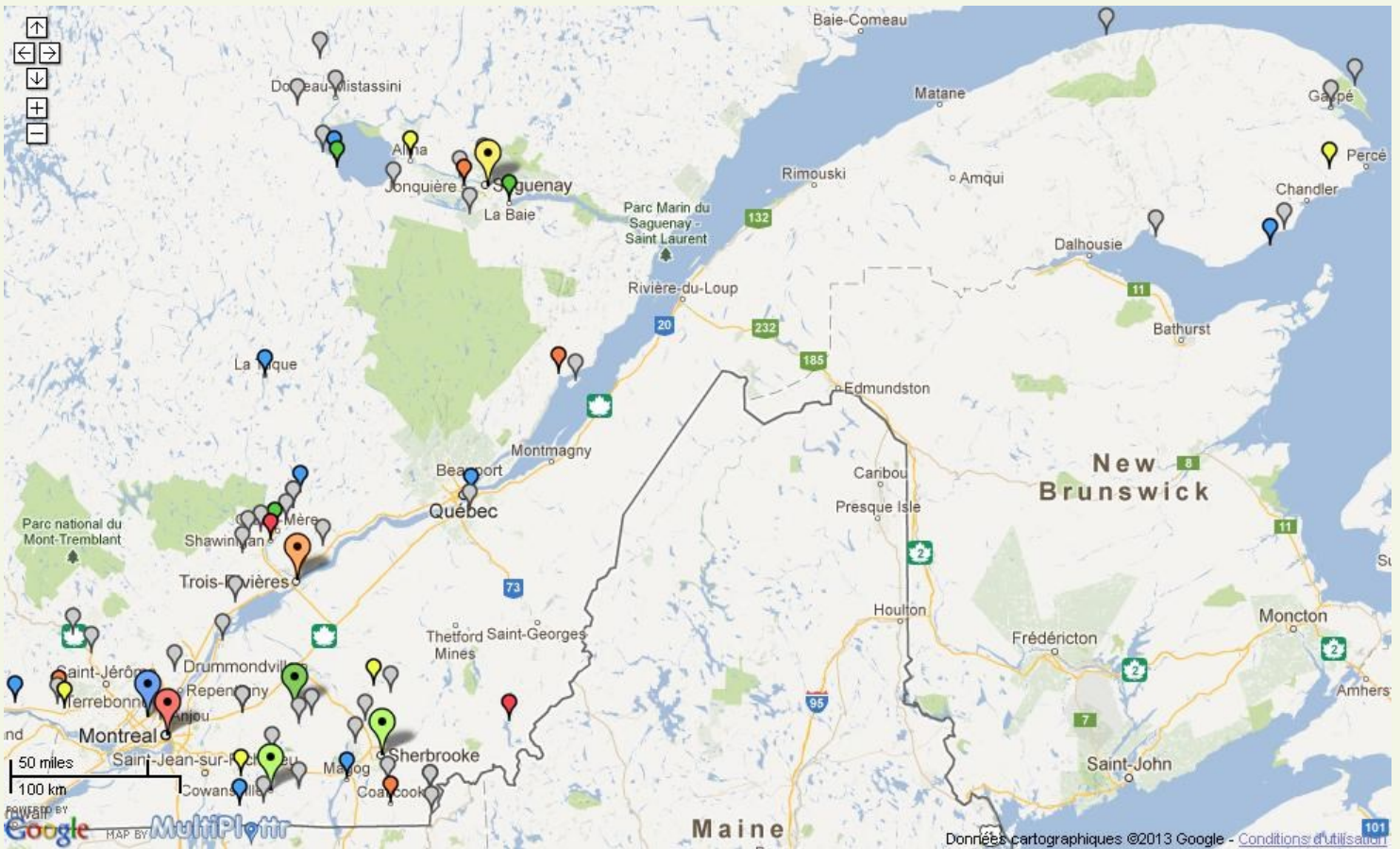
### Statistiques



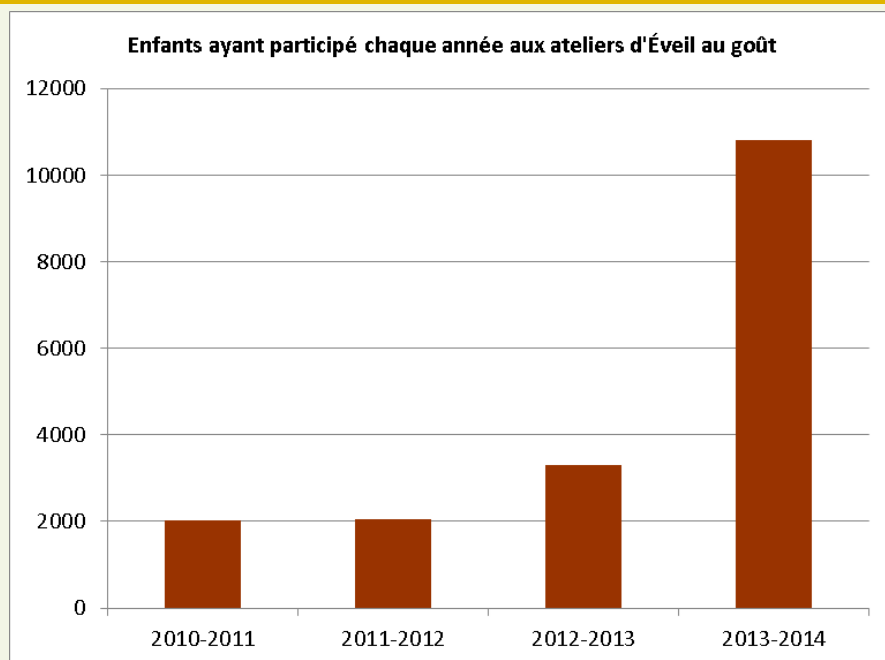


## 4. Nos réalisations et faits saillants

### Statistiques (suite)



Carte géographique des milieux participant au programme *Un trésor dans mon jardin*



## 4. Nos réalisations et faits saillants

### Processus d'évaluation

Plusieurs processus d'évaluation ont permis à Jeunes pousses d'obtenir une rétroaction continue sur l'appréciation de ses interventions pour l'ensemble de ses programmes et permettent l'arrimage des actions et ressources aux besoins des milieux.

Dans le cadre du programme *Un trésor dans mon jardin*, deux rapports finaux ont été produits en 2012, portant sur les phases I et II du déploiement du programme dans le cadre du Consortium jeunesse de la terre à la table.

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

Des rétroactions avec le réseau de Québec en Forme, notamment avec les conseillers en alimentation, ont également permis à Jeunes pousses d'arrimer ses actions aux besoins des milieux.

Enfin, un questionnaire d'évaluation est remis à chaque participant des formations et permet des ajustements rapides au besoin.



*Un trésor dans mon jardin* au CPE Croque-Lune, Saguenay-Lac-St-Jean

### Voici, en bref, les principaux constats :

Les milieux formés soulignent l'approche structurante du programme *Un trésor dans mon jardin* et leur appréciation de sa flexibilité.

Le personnel et les jeunes sont satisfaits du déroulement du programme et des trésors (surtout des légumes !) trouvés dans leur jardin.

Les participants des formations se disent très satisfaits des formations, notamment du dynamisme et de l'équilibre entre les aspects pratiques et théoriques.

Quant aux ressources techniques et pédagogiques, l'excellence ont été mises de l'avant.

Les intervenants apprécient l'accompagnement et le soutien assuré par Jeunes pousses.

Le premier rapport d'étape du déploiement amorcé en 2012 dans 19 CPE de la région du Saguenay-Lac-St-Jean soutient que l'implantation est une réussite et les retombées du programme sont surprenantes.





Préparation de la recette des biscuits des récoltes avec les enfants de l'école Jean XXIII, Sherbrooke

## Témoignages

### Ateliers d'Éducation au goût

« Surtout pour un milieu défavorisé; je crois que ça permet aux enfants de déguster et voir une variété de produits et de mettre des mots sur ce qu'ils ressentent quand ils goûtent de nouveaux aliments! »

« Je trouve cela extrêmement enrichissant pour les enfants. Vous êtes une occasion uniques pour plusieurs d'élargir leur connaissances et de développer d'autres goûts. Merci! vous êtes extrêmement intéressantes, captivantes et colorées. J'espère vous revoir !»

« Suite aux ateliers, ils discutent beaucoup du nouvel aliment qu'ils ont goûté. Les enfants nous racontent ensuite beaucoup de choses sur les aliments qu'ils mangent chez eux. Ils réinvestissent leur nouveau vocabulaire du goût ! »

## Évaluation des ateliers *Les aventuriers du goût*

Dans un souci d'évaluation continue de ses activités, 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 et démontrent que :

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

91 % mentionnent que les ateliers répondent grandement à un besoin du milieu.

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

## 4. Nos réalisations et faits saillants

### Revue de presse

#### UN TRÉSOR DANS MON JARDIN :

15 000\$ pour soutenir les jardins dans les OMH de Brome-Missisquoi, Journal Le Courrier, Volume 3, Numéro 9, 14 août 2012

Émission à la Radio de Radio-Canada - Bien dans son assiette, Chronique de Madame Hélène Raymond, *Un trésor dans mon jardin*, 9 mai 2012

Coalition poids – Développer les habitudes culinaires des jeunes : une solution porteuse face à l'épidémie d'obésité, communiqué d'Amélie Desrosiers, 16 août 2012

Manuels pédagogiques de Jeunes pousses *Du jardin à mon assiette*, J'apprends en jardinant-Pédagogie, Katimavik Écostage, septembre 2012

3,2,1... c'est parti pour les formations Jeunes pousses en Mauricie!, Journal mensuel Ça mijote en Mauricie, octobre 2012

Des chiffres qui en disent long..., Journal mensuel Ça mijote en Mauricie, décembre 2012

Liste des finalistes et des gagnants du concours DUX, Communiqué de presse, DUX, Montréal, 17 janvier 2013

Liste des finalistes et des gagnants du concours DUX, Site internet de DUX, Montréal, janvier 2013

Liste des finalistes du concours DUX sur panneau publicitaire, DUX, Montréal, 21 janvier au 10 février 2013

Chapeau à l'école Jacques-Buteux!, Journal mensuel Ça mijote en Mauricie, février 2013

L'éducation à la saine alimentation à l'école, site internet [veilleaction.org](http://veilleaction.org), février 2013

Initiative, Site internet de Signesvitaux du Grand Montréal, mars 2013

Bilan de santé de la région métropolitaine de Montréal, Bulletin internet de Signes vitaux du Grand Montréal, p. 26, mars 2013

## 4. Nos réalisations et faits saillants

### Revue de presse (suite)

#### LA CARAVANE DU GOÛT ET L'ÉVEIL AU GOÛT :

*La Caravane du goût* au 10<sup>ème</sup> Relais pour la vie à Coaticook, Journal en ligne Au Pignon, juin 2012

Entrevue de Geneviève La Roche à la radio communautaire de Coaticook (CIGN), 21 juin 2012

De nouvelles route pour la troisième saison de *La Caravane du goût*, Journal en ligne Estrieplus.com, 16 juillet 2012

Geneviève La Roche et *La caravane du goût* à l'émission La vie en Estrie, TVA Sherbrooke, 23 juillet 2012

Geneviève La Roche à Radio-canada (radio) pendant les Traditions du monde, été 2012

Mention dans l'Infolettre de Québec en forme, 19 juillet 2012

La Caravane du goût à Québec, Journal Le Soleil, 18 juillet 2012

Choupinette de *La Caravane du goût* aux Comptonales, Entrevue à la Radio communautaire de Coaticook, CIGN FM, 29 septembre 2012

Les Comptonales - Un arrêt de *La Caravane du goût*, Le Progrès de Coaticook, 19 septembre 2012

Blog de Catherine Lefevbre, Les Comptonales: 7e édition

Le festival des fromages fins de Victoriaville - Plaisirs fromagers pour petits et grands!, Les Actualités, p. 20-21, 6 juin 2012

Éclairages sur un organisme national – Jeunes pousses, Le Colibri, Édition CDC Centre-Sud, Montréal, juin 2012

*La Caravane du goût*, Sorties V, V Télé Interactions, Été 2012

*La Caravane du goût*, Publicité radio Rythme FM, Été 2012

Un projet gourmand pour créer des petits marmitons, Le Progrès de Coaticook, p.5, 31 octobre 2012

Un mélange de saveurs pour les Jeunes pousses, La Tribune, p.W19, Sherbrooke, novembre 2012

Événement Hellmann's-médias, Estrie Plus, Reportage web, 29 janvier 2013

Événement Hellmann's-médias, Chronique radio - 107,7FM Estrie, 29 janvier 2013

Jeunes Pousses forme de petits dégustateurs dans les écoles de l'Estrie, Journal en ligne Estrieplus.com, 30 janvier 2013

## 4. Nos réalisations et faits saillants

### Revue de presse (suite)

#### CAMPAGNE UN JARDIN POUR CHAQUE ENFANT ET LEVÉES DE FOND :

Émission à la Radio de Radio-Canada - Bien dans son assiette, chronique de Madame Hélène Raymond, 1 mai 2012

Émission: V EXPRESS, Station: CFJP-TV (V), MONTRÉAL, LISA-MARIE BLAIS - 2 mai 2012

Émission: C'est Extra avec Saskia Thuot et Jean-François Plante, V Télé - 2 mai 2012

Les nouvelles 2012 de La société des chefs, cuisiniers et pâtissiers du Québec, année 2012

Le Vecteur – Chambre de commerce de Magog, Numéro 14, Édition du 7 mai 2012

Jeunes pousses stimule l'éveil au goût des enfants, *Potaufeu*, Le magazine des chefs, volume 23, numéro 1, printemps 2012

*Un jardin pour chaque enfant*, Revue de Presse - Actualités, Québec en Forme, Mai 2012

Semer pour des jeunes défavorisés, Montréal Express, 3 mai 2012

Émission Salut Bonjour, Chronique Idées de cadeaux pour les mamans, 3 mai 2012

Circulaire de Rachelle-Béry à la page E02 - Semaine du 7 mai 2012

Émission à la Radio de Radio-Canada – C'est bien meilleur le matin, chronique de Monsieur Pierre Gingras – 10 mai 2011, 3<sup>ème</sup> partie à 5 min. 25 sec.

Annonce de la Campagne *Un jardin pour chaque enfant* sur le Facebook et Twitter de Naître et Grandir avec Stéphanie Côté, mai 2012

Le Reflet du Lac.com - Économie - Industrie agroalimentaire, *Un jardin pour chaque enfant*, 11 mai 2012

Terroirsquebec.com – Blogue - Campagne de financement Jeunes pousses, 4 juin 2012

Semer le goût, Le Reflet du Lac, p. 10, 10 octobre 2012

Semer le goût de bien manger chez les enfants de l'Estrie, Le Reflet du Lac, p. 38, 24 octobre 2012

Jeunes pousses en musique, Le Reflet du Lac, p. 25, Magog, 26 décembre 2012

## 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:



- Ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche, de la Science et de la Technologie
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
- Ministère de la Santé et des Services sociaux



**La Caravane du goût qui a fait tout un parcours cet année dans les événements familiaux grâce au soutien de nos précieux partenaires! MERCI!**

### Autres partenaires financiers:

- \* Ministère de la Famille
- \* Hellmann's

### Partenaires de réalisation

- \* Botanix
- \* 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
- \* L'Institut des nutraceutiques et des aliments fonctionnels (INAF)
- \* Norampac
- \* Rachelle Béry

### UN GROS MERCI !

À nos stagiaires, Flore Nougarede et Marie-Pier Latour-Latreille qui ont animés avec enthousiasme des ateliers d'éveil au goût. L'implication des bénévoles est aussi un apport inestimable pour l'organisme!