

100

POUR DES
COLLECTIVITÉS
EN SANTÉ

RAPPROCHER LES JEUNES DU MONDE BIOALIMENTAIRE

Appel de projets

Du 4 avril au 6 mai 2022

1 200 000 \$ à distribuer — jusqu'à 10 000 \$ par projet



Avec ce nouvel appel de projets réalisé en partenariat avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), dans le cadre de la Politique bioalimentaire 2018-2025, 100° souhaite apporter son soutien à des projets qui permettent de rapprocher les jeunes des acteurs du secteur bioalimentaire (agriculture, aquaculture et pêcheries, transformation alimentaire).

Les projets retenus pourront bénéficier d'un soutien financier jusqu'à la hauteur de 10 000 \$.

À PROPOS DE CET APPEL DE PROJETS

Vous travaillez pour une école, un service de garde éducatif à l'enfance, une municipalité, un OBNL et vous souhaitez développer une programmation d'activités pour permettre aux jeunes d'aller à la rencontre des producteurs et transformateurs tout en les éduquant sur la provenance des aliments et sur leur mode de production? Vous croyez qu'en familiarisant davantage les jeunes avec des gens œuvrant dans la filière bioalimentaire locale, vous contribuez à les outiller afin qu'ils soient en mesure de faire de meilleurs choix alimentaires, et ainsi devenir des consommateurs plus responsables? Alors cet appel de projets est pour vous!

MISE EN CONTEXTE

La majorité des Québécois ont peu l'occasion d'être en contact direct avec le monde de l'agriculture. Malgré tout, nombre d'entre eux manifestent un intérêt croissant à l'égard de la provenance des aliments, de leurs modes de production et de transformation ainsi que du chemin parcouru de la terre à l'assiette. Dans ce contexte, il est important de réintroduire ces notions et d'outiller les jeunes et les moins jeunes pour qu'ils deviennent des consommateurs responsables et contribuent au développement d'un système alimentaire durable.

OBJECTIF DE L'APPEL

Soutenir des projets qui proposent une programmation annuelle d'activités éducatives (telles que des visites à la ferme, dans des entreprises de transformation, des entreprises agrotouristiques, des écomusées ou dans le cadre d'ateliers culinaires) permettant le développement de connaissances alimentaires et de compétences culinaires tout en facilitant le contact entre les jeunes (0 à 17 ans) et le monde bioalimentaire.

Qui peut soumettre un projet ?

- Services de garde éducatifs à l'enfance (CPE) publics
- Écoles primaires et secondaires publiques du Québec
- OBNL
- Organismes publics
- Municipalités et MRC





UNE SITUATION À AMÉLIORER

Contrairement à une époque révolue, au cours de laquelle une grande partie de la population cultivait la terre, les Québécois et Québécoises d'aujourd'hui ne sont plus aussi conscients de la valeur réelle des aliments, des efforts nécessaires à leur production, ainsi que des retombées engendrées par l'agriculture (ex. : sur les paysages, l'environnement, etc.).

Changements démographiques, complexification des systèmes alimentaires, industrialisation de la production... de nombreux facteurs peuvent expliquer pourquoi les enfants sont malheureusement trop nombreux à ne pas savoir d'où viennent les œufs ou les carottes, ou à comprendre les différentes étapes de fabrication du beurre.

Il n'est pourtant pas trop tard pour renverser la vapeur. En effet, en intégrant différentes activités éducatives dans le cheminement des enfants et des adolescents, il est possible de les conscientiser davantage à la valeur des aliments, notamment en les éduquant sur leur mode de production et sur les différents métiers qui y sont associés.

Dans la foulée des multiples initiatives en faveur de saines habitudes de vie qui ont foisonné ces dernières années aux quatre coins du Québec, de nombreux projets ont émergé afin d'accroître la littératie alimentaire des jeunes. Quand on sait que ces interventions sont plus efficaces lorsqu'elles débutent dès le plus jeune âge, mais que tous les enfants n'y ont pas équitablement accès par le biais d'activités familiales, leur intégration dans les différents milieux de vie devient d'autant plus pertinente. Force est toutefois de constater que les occasions de sensibilisation et d'éducation aux enjeux qui touchent le monde bioalimentaire demeurent encore peu fréquentes, ou même trop souvent absentes, dans les milieux de vie où évoluent la majorité des jeunes.

Il est pourtant de plus en plus facile de se procurer du matériel pédagogique et ludique pour réaliser de telles activités. En effet, un nombre croissant d'organismes ont développé des services, programmes et outils pour permettre aux jeunes de vivre des expériences en classe ou lors de sorties pédagogiques leur permettant de se rapprocher du monde agricole et de la provenance de leurs aliments. Ce type d'activités pédagogiques a fait ses preuves à de multiples reprises, et pourrait être déployé plus largement, à l'aide d'un financement approprié.

QUELS SONT LES PROJETS ADMISSIBLES ?

Les projets soumis doivent proposer une programmation variée d'activités de style « découverte » permettant d'accroître la fréquence d'activités éducatives en vue d'éveiller les jeunes à la réalité du monde bioalimentaire, de valoriser les aliments et de transmettre des connaissances sur leurs différents modes de production :

1. Prévoir, sur l'année d'implantation, au moins une (1) activité de type sortie à la ferme, chez un transformateur, une entreprise d'agrotourisme ou l'accueil au sein de l'organisation demandeuse d'un producteur, transformateur, ou responsable d'entreprise agrotouristique. D'autres activités pédagogiques peuvent également accompagner ces sorties ou visites, par exemple :
 - Sortie éducative à la cabane à sucre où les jeunes pourront visiter une érablière, apprendre à cueillir, goûter et bouillir l'eau d'érable et faire, en atelier culinaire, quelques recettes à base de sirop ou d'eau d'érable.
 - Visite, avec les jeunes, de serres d'agriculture biologique pour en apprendre les rudiments du fonctionnement en préparation d'un jardin extérieur, intérieur ou en serre dans son organisation.
 - Partenariat avec un producteur du coin pour des activités éducatives et le soutien à l'aménagement d'un projet de jardin au sein de votre organisation.
2. Avoir des objectifs pédagogiques détaillés, cohérents et adaptés à l'âge des enfants ciblés ainsi qu'à leur stade de développement.
3. Privilégier les visites d'entreprises qui transforment des aliments produits au Québec.
4. Privilégier l'utilisation de [ressources éducatives existantes](#).
5. S'ancrer dans une vision favorisant une alimentation variée, sans faire la promotion d'un mode d'alimentation ou d'une diète particulière, tout en privilégiant une approche ludique et non moralisatrice.

6. Être cohérent avec les grands principes de la [Vision québécoise de la saine alimentation](#) et du [Guide alimentaire canadien](#).

Exemples de projets admissibles

- Des services de garde éducatifs à l'enfance et écoles développent une programmation des activités à réaliser à différents moments de l'année, par exemple des ateliers pédagogiques, des visites à la ferme, dans des entreprises de transformation, des entreprises agrotouristiques, des économusées ou l'organisation d'une exposition. Adaptées à leur milieu, ces activités ont pour objectif principal de rétablir le lien entre les jeunes et les producteurs de leur milieu.
- Des services de garde éducatifs à l'enfance et des écoles bonifient leur offre pédagogique en s'inspirant de différents programmes déjà disponibles pour implanter de nouvelles activités éducatives tout au long de l'année scolaire.
- Le service de loisirs et de vie communautaire peut également développer une programmation familiale avec des partenaires agroalimentaires de leur région.
- Randonnée découverte avec un expert pour l'identification de plantes sauvages comestibles.
- Atelier avec un expert sur les plantes printanières et les champignons comestibles.
- Des rencontres entre producteurs et jeunes lors d'une exposition agricole qui permettent de voir des équipements agricoles, d'observer plusieurs espèces d'animaux de ferme, de déguster des produits de la ferme et de poser des questions.



Exemples de projets non admissibles

- Programmation qui ne fait pas appel à des partenaires (producteurs, transformateurs, organismes possédant cette expertise, etc.).
- Projet qui ne propose pas au moins une (1) activité de type sortie et qui ne permet pas de multiplier les occasions d'éducation ou de sensibilisation.
- Projet qui inclut des activités éducatives sur l'acquisition de saines habitudes de vie sans faire de lien avec le monde bioalimentaire.
- Projet visant exclusivement le développement de contenu éducatif (sans activité mettant les jeunes en contact direct avec les acteurs du secteur bioalimentaire).
- Projet qui demeure en phase de réflexion et qui ne permet pas d'observer de changement concret.

RENSEIGNEMENTS À SOUMETTRE

Pour être éligible à l'appel de projets « *Rapprocher les jeunes du monde bioalimentaire* », veuillez remplir le [formulaire en ligne](#).

Outre les informations nominatives de votre organisation et de la personne contact, le formulaire prévoit la présentation détaillée du projet dont les éléments suivants :

- **Titre du projet**
- **Présentation du projet**
 - Description sommaire du projet
 - Description des objectifs, du contexte et des enjeux du projet : portrait du milieu, clientèle visée (âge et nombre d'élèves), horaire d'exploitation prévu, éléments de contexte particuliers, etc.
- **Programmation, planification**
 - Détailler clairement la programmation découverte incluant les moyens envisagés (activité intégrée au cursus, service de garde, sortie, entrée éducative, etc.), la clientèle visée (âge et nombre) et le type de ressources éducatives existantes qui seront utilisées.
 - Présenter le calendrier de réalisation de vos activités (activités d'implantation de projet, activités pédagogiques, activités de communication, activités d'évaluation) en précisant les dates de début et de fin des activités, ainsi que la fréquence à laquelle ces activités seront offertes.
- **Équipe-projet et contributeurs**
 - Établir la liste des membres de l'équipe projet, ainsi que leurs compétences et responsabilités en regard de la réalisation du projet.
 - Identifier les organisme(s) partenaire(s) à la réalisation du projet - rôle sommaire de chacun et en complémentarité avec le porteur du projet.
- **Budget et coûts**
 - Coût total du projet et autres sources de financement.
 - Ventilation des dépenses (budget prévisionnel).



PROCESSUS DE SÉLECTION

Le processus de sélection se déroule en trois (3) étapes :

1. 100° valide l'admissibilité des soumissionnaires et des projets.
2. Le comité d'analyse mis en place évalue les projets admissibles et fait ses recommandations en fonction des critères d'évaluation et du budget disponible.
3. Le comité de sélection final entérine les recommandations (projets retenus et financement octroyé) du comité d'analyse.

Comité de sélection final des projets

Le comité de sélection est composé d'au moins 4 personnes

- Au moins deux (2) représentants de M361 et son projet 100°
- Au moins deux (2) représentants du MAPAQ
- Une (1) ressource d'expertise externe à M361 et du MAPAQ

Critères d'évaluation

Chacun des projets sera évalué en fonction des critères suivants :

- **Pertinence** : le projet répond à l'objectif poursuivi par l'appel de projets et aux besoins du milieu où il est planifié (ex. : développement d'une programmation découverte permettant d'éveiller les jeunes au monde bioalimentaire, collaboration de partenaires de réalisation dans ce domaine et utilisation de ressources éducatives existantes).
- **Faisabilité** : le projet est réalisable au chapitre des coûts, du calendrier de réalisation, des compétences, de l'expérience et des ressources mobilisées.
- **Délai de réalisation** : le projet doit être réalisé dans les délais prescrits par l'appel de projets.

Aide financière disponible

Le montant maximal qui peut être attribué est de **10 000 \$ par projet**.

Les dépenses admissibles comprennent :

- Frais de transport des jeunes ou de citoyens
- Tarif lié à une sortie éducative (billet d'entrée pour une visite)
- Honoraires des organismes possédant de l'expertise
- Achat de matériel éducatif ou de petits équipements pour la réalisation d'activités culinaires (pour une valeur maximale de 1000 \$)
- Achat de denrées comestibles (pour une valeur maximale de 1000 \$)

Les dépenses non admissibles comprennent :

- Le développement de nouveau contenu pédagogique ou ludique.
- Le salaire de chargé de projet/coordination, d'enseignants, d'éducateurs ou d'autres professionnels de l'école, du service de garde éducatif à l'enfance ou de la municipalité.
- Les honoraires destinés aux membres d'un comité d'école, d'un comité de travail ou d'une concertation.
- Les frais de fonctionnement régulier des organisations reliées au projet, ou les frais de remboursement de la dette de l'organisme.
- Les frais d'administration excédant 7 % des dépenses admissibles.
- Les charges d'exploitation courantes de l'organisme qui ne sont pas directement liées à la réalisation du projet.
- Les assurances responsabilité.
- L'achat d'équipements autotractés qui peuvent être utilisés à d'autres fins que la réalisation du projet.
- L'achat de quotas et d'animaux.
- Les dépenses engagées avant la signature de l'entente et celles effectuées après la date limite de réalisation du projet.
- Les frais liés à la mise en place et la construction d'un jardin ou d'une serre.

Délai de réalisation

Les projets soutenus devront être réalisés avant **le vendredi 12 mai 2023**.



À PROPOS DE 100° ET SES PARTENAIRES

100°

Par ses leviers numériques et sa communauté engagée, de partout au Québec, 100° soutient les idées innovantes pour favoriser le mieux-être des communautés. Toujours octroyé sous forme d'appel de projets, le financement local vise à servir de bougie d'allumage pour passer de l'idée à l'action et rendre nos environnements plus favorables à la santé collective.

Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de
l'Alimentation du Québec

Cet appel de projets s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre de la Politique bioalimentaire 2018-2025 « Alimenter notre monde » du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Dévoilée en avril 2018, cette politique poursuit, entre autres, l'objectif de soutenir le développement des connaissances et des compétences alimentaires et culinaires des Québécois, notamment en milieu scolaire.

Aide financière disponible

Le montant maximal qui peut être attribué est de **10 000 \$** par projet.



Quelle est la date d'ouverture de l'appel de projets ?

Lundi 4 avril 2022 à 12 h.

À quel moment vais-je recevoir une réponse ?

Qu'ils soient sélectionnés ou non, les porteurs de projets recevront tous un avis les informant de la décision prise à l'égard de leur projet, dans la semaine du **15 juin 2023**.

Quelle est la date limite pour déposer un projet ?

Les demandes doivent être reçues au plus tard le **vendredi 6 mai 2022** à 23 h 59 (prendre note que le soutien technique se termine à 16 h). Seules les demandes déposées via le [formulaire en ligne](#) seront lues et analysées. Les projets soumis par courriel ne sont pas admissibles. Le formulaire ne sera plus disponible au-delà de cette date.

Quelle est la date limite pour réaliser un projet ?

Les projets soumis doivent être réalisés avant le **vendredi 12 mai 2023**.

Pour plus d'informations :
projet@centdegres.ca

[Pour soumettre un projet](#)

UNE INITIATIVE DE :

M361 | MOTEUR
D'IMPACT
SOCIAL

Partenaire
financier

Québec 