

# Ateliers Cinq épices (Les)

A

|          |  |
|----------|--|
| Fiche no |  |
|----------|--|

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <b>Nom de l'organisme :</b>           | Ateliers Cinq épices (Les)  |
| <b>Type :</b>                         | Organisme québécois – OBNL  |
| <b>Coordonnées:</b>                   |   |
| Adresse :                             | 1945 rue Mullins, RC-12, Montréal, Qc, H3K 1N9  |
| Téléphone :                           | 514 931-5031  |
| Télécopieur :                         | 514931-9492   |
| Courriel :                            | info@cinqepices.org   |
| Site Internet :                       | www.atelierscinqepices.org  |
| <b>Région:</b>                        | Montréal  |
| <b>Personne contact :</b>             |   |
| Nom :                                 | Lucie Leduc   |
| Fonction :                            | Directrice générale   |
| Pour la rejoindre :                   | lleduc@cinqepices.org   |
| <b>Mission (s) :</b>                  |   |
| Mission 1 :                           | Promouvoir l'éducation nutritionnelle et culinaire par le biais d'ateliers de cuisine-nutrition durant les heures de classe. Sensibiliser les enfants et les parents à l'importance d'une bonne nutrition   |
| Mission 2 :                           | Faire découvrir aux enfants des aliments nutritifs et nouveaux  |
| Mission 3 :                           | Créer des réseaux parents-enfants axés sur l'alimentation et la vie scolaire.   |
| <b>Public(s) cible(s) :</b>           | Enfants dans services de garde. Groupes scolaires de la maternelle à la sixième année. Parents. Communautés locales (partenariat)   |
| <b>Portée :</b>                       | Intervention : Région de Montréal, Transfert d'expertise : provinciale  |
| <b>Thématique(s) privilégiée(s) :</b> | <ol style="list-style-type: none"><li>1. La cuisine</li><li>2. La découverte de nouveaux aliments</li><li>3. La nutrition</li><li>4. Les aliments d'ici et d'ailleurs</li><li>5. L'éco-alimentation</li><li>6. Le développement de réseaux d'entraide</li></ol>   |
| <b>Gradient d'éducation :</b>         | Animation, formation, conscientisation et mobilisation  |
| <b>Activités :</b>                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ateliers d'animation pédagogique : Ateliers de cuisine-nutrition intitulés « Petits cuistots »</li><li>• Ateliers d'animation pédagogique : Ateliers de cuisine-découverte pour les CPE (initiation, avant les ateliers de cuisine-nutrition pour le primaire)</li><li>• Parents en réseaux (activité liée aux Petits Cuistots): Collaboration des parents des enfants faisant les Petits</li></ul> |

|                       |  |
|-----------------------|--|
|                       | Cuistots aux ateliers de cuisine-nutrition à l'école.  |
| <b>Publications :</b> | Recherche évaluative (2005-2008) Résultats : <a href="http://www.crie.ca">www.crie.ca</a> ; onglet Recherches, Diffusion des résultats, Étude PX-PR 2008 |

|   |   |
|---|---|
| <b>Projet(s) pertinent(s) à notre recherche :</b> | Ateliers de cuisine-nutrition   |
| <b>Titre :</b>                                    | Petits Cuistots   |
| <b>Site Internet (si spécifique):</b>             | <a href="http://www.cinqepices.org">www.cinqepices.org</a>  |
| <b>Période ou dates :</b>                         | Année scolaire  |
| <b>Public(s) cible(s) :</b>                       | Groupes scolaires de la maternelle à la sixième année.  |
| <b>Thématique(s) privilégiée(s) :</b>             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. La cuisine avec des aliments nutritifs</li> <li>2. L'éco-alimentation et la protection de l'environnement</li> <li>3. La coopération</li> <li>4. La bienséance à table</li> <li>5. L'alimentation équitable</li> </ol>  |
| <b>Principaux type(s) d'activité(s) :</b>         | Ateliers d'animation pédagogique  |
| <b>Gradient d'éducation :</b>                     | Animation, formation et conscientisation  |
| <b>Description sommaire :</b>                     | <p>Ce projet s'adresse aux écoliers de 4 à 12 ans. À chacun des ateliers de cuisine-nutrition est attribué un thème particulier autour duquel gravitent des notions sur la nutrition, les aliments et la consommation, une recette réalisée par les enfants ainsi que du matériel visuel à l'appui. Les ateliers font partie de la plage horaire scolaire. Ils s'assurent d'intégrer et de valoriser les connaissances académiques de chacun des niveaux scolaires et de développer l'estime de soi par la réussite d'une recette et le travail d'équipe. Élaborés et animés par des nutritionnistes, ces ateliers se déroulent avec la collaboration constante de l'enseignant(e) et sont supportés par quelques parents bénévoles qui participent à l'animation. L'ensemble de l'intervention <i>Petits cuistots</i> est finement articulé avec le <i>Programme de formation de l'école québécoise</i> ainsi qu'avec les approches <i>École en santé</i> et <i>École communautaire</i>.</p> |
| <b>Personne contact :</b>                         | Lucie Leduc<br>lleduc@cinqepices.org  |

|   |                    |
|---|--------------------|
| <b>Projet(s) pertinent(s) à notre recherche :</b> | Réseau d'entraide  |
| <b>Titre :</b>                                    | Parents en réseaux |
| <b>Site Internet (si spécifique):</b>             |                    |

|   |  |
|---|--|
| <b>Période ou dates :</b>                 | Année scolaire   |
| <b>Public(s) cible(s) :</b>               | Parents des enfants impliqués dans les Petits Cuistots   |
| <b>Thématique(s) privilégiée(s) :</b>     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Alimentation et nutrition</li> <li>2. Entraide</li> <li>3. Plaisir de cuisiner et manger ensemble</li> </ol>   |
| <b>Principaux type(s) d'activité(s) :</b> | Invitation à collaborer aux ateliers de cuisine-nutrition de son enfant, implication dans la vie scolaire de l'école, formation de réseaux de parents  |
| <b>Gradient d'éducation :</b>             | Coopération, mobilisation et conscientisation  |
| <b>Description sommaire :</b>             | Ce projet s'adresse aux parents des petits cuistots. Ils sont invités à participer et à collaborer à la réalisation de l'atelier de cuisine-nutrition de leur enfant. Ainsi, misant sur les ressources individuelles et la force du groupe, les parents concernés prennent peu à peu conscience de leurs capacités et en viennent à développer des réseaux d'entraide et à s'impliquer dans la vie scolaire. |
| <b>Personne contact :</b>                 | Lucie Leduc<br>lleduc@cinqepices.org   |

|   |  |
|---|--|
| <b>Source(s) de l'information :</b>             | Centre de formation sur l'enseignement en milieu défavorisés<br>À la découverte de Saint-Henri, Parcours société et environnement, fiche no 20, L'alimentation<br><a href="http://www.fse.uqam.ca/milieuxdefavorises/soc_envt.html#">http://www.fse.uqam.ca/milieuxdefavorises/soc_envt.html#</a>  |
| <b>Date(s) de consultation :</b>                | 2 février 2007   |
| <b>Date(s) de modification après entrevue :</b> | 13 septembre 2007  |
| <b>Commentaires :</b>                           | <p>Fiche modifiée le 26 mai 2007</p> <p>« Toutes les écoles primaires de Saint-Henri sont déjà impliquées dans un projet original pour apprendre aux élèves à cuisiner et à diversifier leurs goûts. Les Ateliers Cinq épices organisent des ateliers de cuisine/nutrition avec tous les élèves, de la maternelle à la sixième année. Durant ces ateliers, les enfants apprennent à réaliser des recettes simples et nutritives, à partir d'aliments diversifiés. On leur apprend également des notions culinaires de base. Élaborés et animés par des nutritionnistes, ces ateliers ont pour objectif de sensibiliser les enfants à l'importance d'une saine alimentation et de leur faire découvrir des aliments nutritifs. Un deuxième volet du projet consiste à créer des réseaux de parents qui sont invités à collaborer aux ateliers de cuisine-nutrition de leur enfant et de s'impliquer dans la vie scolaire de l'école.</p> <p>Fiche actualisée le 10-06-03 suite à un entretien téléphonique.</p> |