



# (Re) connexion

l'École d'été numérique de l'INM

## Fiche de projet

**Jeudi 3 septembre 2020 - Atelier 2: Préparer le terrain**

Objectifs de l'atelier: Identifier la problématique, les enjeux et le public cible

**Nom d'équipe: Alimentation**

**Thématique choisie: Alimentation**

**Introduction** - *Peux-tu résumer en quelques lignes ton idée de projet?*

Installer un frigo alimentaire à un endroit propice pour rejoindre les communautés les plus défavorisées. Ce frigo serait rempli par des épiceriers du coin ou encore des individus qui ont trop de denrées ou qui veulent soutenir la communauté.

Le nom de notre frigo sera « *Autour du frigo* ». Notre frigo communautaire sera un endroit où tout le monde peut se rassembler pour chercher des denrées fraîches, saines et délicieuses. Nous unirons ainsi les personnes « autour du frigo ». Ce projet permettra aux communautés de répondre à l'insécurité alimentaire au Québec, qui augmente en raison de la pandémie de COVID-19 tout en renforçant un esprit de soutien et d'appartenance à la communauté.

**Objectifs** - *Quels sont tes objectifs? À quelle(s) problématique(s) tu tentes de répondre?*

Mieux distribuer les ressources alimentaires pour qu'il y ait d'un côté moins de gaspillage et de l'autre plus de sécurité alimentaire pour les populations vulnérables.

**Public cible** - *Quel(s) groupe(s) spécifique(s) vises-tu pour ton projet? Est-ce une partie de la population? Le gouvernement?*

Les personnes et les familles à faibles revenus au Québec ayant besoin d'accès à la nourriture saine et fraîche tout au long de l'année mais aussi particulièrement pendant la difficile période de la pandémie de COVID-19 .

**Enjeux** - *Quels sont les enjeux auxquels font face les groupes à qui s'adresse ton projet? Quels sont les enjeux auxquels fait face ton projet ? (ex: législation, financement, bénévoles)*

Précarité des denrées alimentaire ; inflation des prix ; manque de ressources humaines pour organiser, structurer et encadrer les réponses communautaires et institutionnelles.  
Stigmatisation de ce groupe à demander de l'aide via des voies officielles (ex. banque alimentaire).

### **Jeudi 10 septembre 2020 - Atelier 3: Se doter d'un plan de match**

Objectifs: Préciser sa problématique, établir une stratégie et des pistes d'actions: donner

**Stratégie** - *Comment vas-tu mettre en place ton projet? Quelles sont les étapes nécessaires à sa réalisation? Qui vas-tu mobiliser? De quoi as-tu besoin pour réaliser ton projet?*

En intitulant notre projet « *Autour du frigo* », nous entreprendrons de créer un frigo public qui sera un espace communautaire où les gens pourront chercher des denrées fraîches et surgelées à prendre à volonté. Il nous faut identifier un emplacement pour notre frigo (situé dans un quartier où habitent bon nombre de familles à faibles revenus) et trouver et former une équipe (notamment des bénévoles). Nous allons mobiliser l'industrie agro-alimentaire aussi que d'autres organismes à l'échelle communautaire (par exemple, les OSBL) qui pourrait nous référer leur clientèle dans le besoin. Nous aurons besoin d'un frigo, un emplacement chauffé ainsi que du matériel de nettoyage.

Nous aurons besoin d'un camion réfrigéré pour transporter les denrées.

Nous envisageons de recruter des bénévoles dans les écoles secondaires et universités de Montréal. Nous aimerions également impliquer toutes les personnes désirant donner de leur temps à titre bénévole.

**Calendrier** - *En combien de temps ton projet pourrait-il être réalisé? Créer un échéancier réaliste qui divisera les tâches nécessaires à sa réalisation et donne une idée de la durée de chacune. Ajoute des cases au besoin.*

<b>Septembre 2020</b>	<b>Octobre 2020</b>	<b>Novembre 2020</b>	<b>Décembre 2020</b>	<b>Janvier 2021</b>
Planification initiale (à l'école d'été)	Identification de l'endroit du frigo et des partenaires* et des bailleurs de fonds/donateurs d'aliments  *Les partenaires	Achat du frigo  Trouver un emplacement gratuit pour le frigo à l'abris des intempéries.	Publication des publicités (sur les médias sociaux, etc.) pour attirer un clientèle  Recrutement des bénévoles	Recrutement continu des bénévoles

	et organismes communautaires du secteur nous aideront à trouver des bénévoles			
Février 2021	Mars 2021	Avril 2021	Mai 2021	Juin 2021
Recrutement continu des bénévoles	Recrutement continu des bénévoles	Recrutement continu des bénévoles	Recrutement continu des bénévoles	Recrutement continu des bénévoles  Publication d'un rapport détaillant l'impact de notre frigo au cours de l'année passée  Distribution de ce rapport aux bailleurs de fonds et à nos autres partenaires

**Budget et ressources humaines** - De quelles ressources as-tu besoin pour réaliser ton projet? As-tu besoin d'un local? D'employés à temps plein? De publicité?

Description des dépenses	Prix à l'unité	Quantité	Montant Total	Notes
Bénévoles pour gérer le programme	0,00 \$	Illimitée	0,00 \$	Notre frigo communautaire sera géré <b>uniquement</b> par des bénévoles non rémunérés.
Frigo	1.000,00 \$	1	1.000,00 \$	<a href="http://www.restaurantsupply.com/walk-in-freezers">www.restaurantsupply.com/walk-in-freezers</a>
Loyer	0,00 \$	N/A	0,00 \$	Nous chercherons un partenaire communautaire (un hôtel de ville, une université, une bibliothèque, n'importe quel espace

				publique) où nous pourrions déposer gratuitement le congélateur.
Publicités	125,00 \$	4	500,00 \$	Nous dépenserons 125,00\$ chaque saison (4 fois/année) pour imprimer des flyers pour renseigner le public sur cette initiative. Faire de la publicité dans le quartier et les réseaux sociaux (publicité sponsorisée).
Aliments	0,00 \$	N/A	0,00\$	Nous nous procurerons des denrées alimentaires en sollicitant des dons du secteur agro-alimentaire.
Frais administratifs	500,00 \$	1	500,00 \$	Nous aimerions réserver 500 \$ pour pouvoir payer des frais administratifs non anticipés.
Bacs	70,00 \$	30	2.100,00 \$	30 bacs seront nécessaires pour collecter les denrées dans différents points de ventes.
Sacs isothermes	70,00 \$	4	280,00\$	Pour respecter les règles de la MAPAC concernant la chaîne de froid, les sacs isothermes sont nécessaires pour conserver les aliments transformés.
Étagères	100,00 \$	1	100,00 \$	Pour les denrées sèches.
Ligne téléphonique	25,00 \$	12	300,00 \$	Pour que le coordonnateur soit joignable par : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les commerçants afin qu'ils puissent programmer le don de denrées.</li> <li>- Les bénévoles pour connaître leur horaire d'implication.</li> <li>- Les utilisateurs du frigo pour avoir plus d'informations.</li> </ul>

Achat d'un téléphone	100,00 \$	1	100,00 \$	
Activités sociales	200 \$	1	200 \$	Pour que la composante culturelle du projet (menu thématique, souper collectif, etc.)
<b>TOTAL</b>			<b>4.980,00\$</b>	<i>Montant total du projet - frais initiaux aussi que toutes les dépenses pour la première année.</i>

**Autres ressources/ besoins liées à ton projet non mentionné ci-haut:**