Ateliers
CINQ ÉPICES

Rapport annuel
2025-2026





Crédit photo : Étienne Dionne

Mot de la présidente du conseil d'administration

Une autre belle année pour les Ateliers cinq épices ! Depuis plus de 23 ans, nous poursuivons notre mission avec la même conviction : donner aux enfants le plaisir de découvrir, de cuisiner et de développer de saines habitudes alimentaires, tout en créant des liens avec leur famille et leur communauté.

Cette année, notre équipe de nutritionnistes-animatrices a réalisé 369 ateliers dans 90 milieux du Grand Montréal, rejoignant près de 5 000 enfants et plus de 1 000 parents bénévoles. La portée des ateliers animés par notre communauté d'animatrices formées à travers la province est sans commune mesure : plus de 2 500 ateliers et 11 000 enfants rejoints !

Et grâce au soutien renouvelé du ministère de la Santé et des Services sociaux, ce sont, entre autres, 71 écoles et 108 services de garde éducatifs qui ont bénéficié de nos formations.

Le Forum pancanadien *Nourrir l'avenir*, tenu à Montréal en juin, nous a rappelé une conviction fondamentale : l'alimentation scolaire est bien plus qu'une question de nutrition. C'est un investissement à long terme dans la santé, l'éducation et le bien-être de nos enfants. Et la littératie alimentaire doit en faire partie intégrante.

Dans un contexte où la prévention en santé prend une place grandissante, notre expertise et notre engagement collectif sont plus pertinents que jamais. Fidèles à notre modèle à l'origine des Ateliers cinq épices « Petits cuistots – Parents en réseaux », nous nous démarquons dans le domaine de la littératie alimentaire et de l'éducation à la nutrition.

Un immense merci à Mélanie Veillette et à son équipe dévouée, aux membres du conseil d'administration, à notre communauté engagée et à nos précieux partenaires financiers. Ensemble, nous continuons à faire une réelle différence, un petit cuistot à la fois !

Bien à vous,

Carole Gins



Mot de la directrice générale

Une autre année s'achève aux Ateliers cinq épices et, en parcourant les pages de ce rapport, je suis remplie de reconnaissance devant tout le chemin parcouru collectivement.

L'année 2025-2026 a été marquée par un dynamisme remarquable. Que ce soit à travers nos ateliers culinaires réalisés dans la grande région de Montréal (une année record, soit dit en passant), le déploiement de nos formations partout au Québec, ou encore notre implication dans les réflexions entourant l'alimentation scolaire et la littératie alimentaire, nous avons poursuivi notre mission avec conviction et détermination.

Cette année représente également une étape importante dans l'histoire de notre organisme. Elle marque la conclusion du Plan d'action interministériel qui a soutenu, au cours des dernières années, le développement et l'expansion de notre volet de formation. Ce bilan nous permet aujourd'hui de mesurer le chemin parcouru, les retombées concrètes de notre travail et l'ampleur de la communauté que nous avons bâtie ensemble.

Dans un contexte où la prévention en santé, l'alimentation scolaire et le développement de la littératie alimentaire occupent une place grandissante dans les discussions publiques, nous demeurons plus que jamais mobilisés à faire entendre la voix des enfants et des milieux qui les accompagnent.

Je tiens à remercier chaleureusement notre équipe, les membres du conseil d'administration, nos partenaires financiers et tous les collaborateurs qui contribuent, chacun à leur façon, à faire rayonner notre mission. Ensemble, nous continuons de semer des graines qui porteront leurs fruits pour les années à venir.

Mélanie Veillette

TABLE DES MATIÈRES

Équipe **5**

Nos partenaires financiers **9**

Activités d'intervention **11**

Activités de formation **23**

Dossiers et projets administratifs **31**

Engagement et collaborations **35**

Rayonnement social **38**

ÉQUIPE

Le conseil d'administration



Présidente
Carole Gins

Leader d'affaires avec
une vaste expérience de
gestion et de responsabilités
organisationnelles
Administratrice de sociétés



Vice-Présidente
Pascale Lassagne Jullien

Directrice principale Expérience courtier &
Marketing numérique
Intact



Trésorier
Franck Arthur Tagne

Directeur principal,
Finance et Administration
Casacom



Secrétaire
Émilie McAllister-Lapierre

Vice-présidente, expérience client
Agence Dialekta
(fin 2026)



Administratrice
Sylvie Duquette

Bachelière
en nutrition



Administratrice
Jani Boyer

Conseillère à la direction
Casacom

Nos employées



Mélanie Veillette
Directrice générale
MBA, Dt. P. - nutritionniste



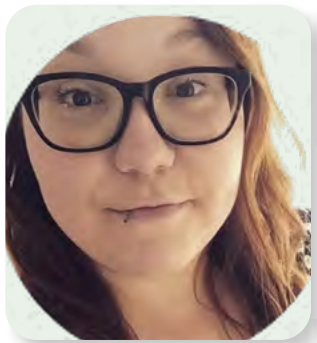
Lyne Bourbonnais
Dt. P. - nutritionniste



Marie-Claude Riel
Dt. P. - nutritionniste



Nathalie Racine
Dt. P. - nutritionniste



Isabelle Préfontaine
Responsable du matériel pédagogique



Julie Leclerc
Dt. P. - nutritionniste



Fadia Nasralla
Dt. P. - nutritionniste

Nos stagiaires

L'organisme accueille depuis 1998 des étudiants de différents établissements et programmes d'études (baccalauréat et technique). Ces stages leur permettent de se familiariser avec les enjeux relatifs à la nutrition publique, et par la réalisation de différents mandats, ils contribuent également à l'avancement de plusieurs projets en cours.

L'organisme a accueilli cette année trois stagiaires :



Jaëlle Sigouin
Cégep de l'Outaouais
23 mars au 16 avril 2026



Laurence St-Onge
Collège Montmorency
13 avril au 8 mai 2026



Florence Lefebvre
Université de Montréal
13 mars au 17 avril 2026

NOS PARTENAIRES FINANCIERS

Nos partenaires financiers

VOLET FORMATION

Ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS)
Réalisation de la mesure 1.4 de la Politique gouvernementale de prévention en santé (PGPS)

Québec

VOLET INTERVENTION

Desjardins

Fondation J.A. DeSève

Fondation TELUS pour un futur meilleur



Merci !

Ensemble, nous joignons nos efforts et nos valeurs afin de développer la capacité d'agir des enfants et des parents dans le but d'améliorer leur alimentation, leur santé et leur avenir.

ACTIVITÉS D'INTERVENTION

Mise en contexte

Les interventions prennent la forme d'ateliers culinaires animés par l'équipe de nutritionnistes-animatrices de l'organisme, principalement offerts dans la grande région de Montréal. Ces **ateliers clé en main** constituent un **service direct d'accompagnement** destiné aux enseignants, aux enfants et aux parents, dans un but de **promotion de la santé par la prévention**.

Ces ateliers en présentiel permettent à la **communauté montréalaise** (élèves, enseignants et équipe-école, parents bénévoles) de prendre part à une activité d'éducation populaire où saveurs, plaisir, expérimentation et découverte sont au menu.

L'atelier représente un lieu de partage des compétences et des connaissances pour les participants, qui sont également amenés à échanger en toute confiance avec une professionnelle de la santé certifiée (nutritionniste), le tout dans le but de favoriser un **changement positif** dans le développement de **saines habitudes de vie**.

Notre approche est **citoyenne, inclusive et collaborative**. Nous créons des ponts entre l'école, la famille (parents) et la communauté afin de valoriser les ressources de chacun et de développer des solutions innovantes adaptées aux réalités locales.

Ainsi, grâce à notre **réseau de partenaires** dans l'**écosystème alimentaire montréalais** (Conseil du système alimentaire montréalais, Réseau alimentaire de l'est de Montréal, Alima, Club des petits déjeuners, M361, Fondation OLO, Regroupement des cuisines collectives du Québec, etc.), nous pouvons orienter les participants vers des ressources leur permettant de renforcer leur potentiel et améliorer leurs conditions de vie.

Ce **maillage communautaire** renforce l'**ancrage social** du projet et maximise ses retombées positives sur la santé et le bien-être. À ce jour, c'est ainsi plus de 25 000 ateliers culinaires qui ont été réalisés auprès de plus de 625 000 enfants âgés de 2 à 12 ans de la grande région de Montréal.

Le **volet de l'intervention** compte ainsi pour **plus de 55 %** des activités de l'organisme, en service de soutien aux écoles et aux milieux de la petite enfance de la grande région de Montréal.



Projet Petits cuistots - Parents en réseaux (PC-PR)

Le **projet Petits cuistots - Parents en réseaux (PC-PR)** est le modèle au cœur du déploiement de toutes les activités de l'organisme. C'est de ce modèle qu'émergent les Ateliers cinq épices, modèle qui s'est enrichi et solidifié au fil des années, et qui nous permet aujourd'hui de nous démarquer dans le domaine de la **littératie alimentaire** et de l'**éducation à la nutrition**.

Le projet PC-PR se traduit concrètement par des **ateliers culinaires** et est soutenu par du **matériel pédagogique d'animation** et par plusieurs outils complémentaires de très grande qualité. Les activités sont destinées aux **jeunes de 4 à 12 ans**. Les ateliers se veulent une expérience d'apprentissage de la **nutrition** et de l'**art culinaire** visant à favoriser la **santé**. D'une durée d'environ une heure, les activités se déroulent pendant les heures de classe, avec la collaboration constante de l'enseignant et de parents bénévoles, ou encore, en parascolaire ou dans les services de garde. Le support des enseignants durant l'atelier est primordial, principalement pour la gestion de la classe. Leur participation active est très appréciée et apporte un ingrédient supplémentaire pour assurer le succès !

Les recettes réalisées respectent certains critères : elles sont **nutritives**, **savoureuses**, piscivégétariennes (viandes et volailles exclues), **faciles** à réaliser, appréciées des enfants et composées d'aliments sains facilement accessibles et à **coût raisonnable**.

Des **membres de la famille** des enfants sont également invités à collaborer aux ateliers. Leur présence leur permet non seulement de voir évoluer leur enfant dans un cadre scolaire, mais représente également une occasion d'entrer en contact avec l'enseignant de leur enfant. Ces rencontres favorisent également la socialisation et la création de réseaux entre parents.

Afin d'encourager les enfants à **refaire la recette à la maison** avec les membres de leur famille, une copie de la recette leur est remise après chaque atelier thématique.



Le Programme d'art culinaire, d'alimentation et de nutrition (PACAN)

En plus de s'aligner avec la mission de l'école (instruire, socialiser et qualifier), les ateliers de cuisine-nutrition s'inscrivent dans les trois éléments qui fondent le Programme de formation de l'école québécoise du ministère de l'Éducation :

Les domaines d'apprentissage (ex. : mathématiques, science et technologie, français, etc.).

Les domaines généraux de formation (santé et bien-être, vivre ensemble et citoyenneté, environnement et consommation, etc.).

Les compétences transversales : d'ordre méthodologique (ex. : se donner des méthodes de travail efficaces), d'ordre personnel et social (ex. : coopérer), de l'ordre de la communication et d'ordre intellectuelle (ex. : exercer son jugement critique).

Le **Programme d'art culinaire, d'alimentation et de nutrition (PACAN)** a été élaboré par l'équipe de l'organisme et des chercheures de l'Université de Sherbrooke. Un droit d'auteur a été enregistré pour le PACAN. Le projet PC-PR est basé sur le PACAN qui s'étale sur six années et comprend 54 thèmes sous forme d'ateliers de cuisine-nutrition proposés aux élèves.
Le PACAN favorise le développement de quatre compétences chez les élèves :

1. **Développer** une culture alimentaire;
2. **Réaliser** des recettes nutritives;
3. **Apprécier** des aliments et des mets nutritifs;
4. **Prendre** conscience de l'activité humaine en alimentation dans une perspective de développement durable.



Description des ateliers culinaires

Atelier cuisine-découverte (ACD)

Pour les enfants en service de garde éducatif à l'enfance (SGEE) de 2 à 5 ans.



Les ateliers cuisine-découverte permettent aux enfants de vivre une activité enrichissante orientée sur la découverte, la stimulation des sens, l'expérimentation et le plaisir.



Matériel pédagogique d'animation en lien avec le cadre de référence Gazelle et Potiron.



Offre de **24** thèmes comprenant des guides thématiques complets pour orienter l'animatrice, des copies plastifiées des recettes, des jeux pédagogiques, des activités préparatoires, des affiches plastifiées et un code de vie imagé.

Description des ateliers culinaires

Atelier cuisine-nutrition (ACN)

Pour les élèves du primaire, de 4 à 12 ans (heures de classe, journées pédagogique, service de garde).



Les ateliers de cuisine-nutrition se décrivent comme une expérience d'apprentissage de la nutrition et de la cuisine axée sur le plaisir, la découverte et l'expérimentation visant à favoriser la santé.



Structure et contenu développés en fonction des cycles du primaire et en lien avec le PFÉQ.

54 thématiques d'ateliers séparées en six séries (neuf thèmes par série) sont disponibles, offertes en format papier ou numérique (pour tableaux blancs interactifs (TBI)).

Chaque thème comprend un guide thématique complet pour orienter l'animatrice, la recette en 4 formats adaptés à chacun des cycles du primaire, un jeu pédagogique, une activité préparatoire adaptée selon le cycle, ainsi que des affiches plastifiées.

Description des ateliers culinaires

Déroulement d'un atelier culinaire

1 **Avant l'atelier :**
réalisation d'une activité préparatoire en lien avec la thématique abordée



2 **Pendant l'atelier :**
réalisation d'une recette



3 Les enfants touchent, manipulent, mesurent et coupent des aliments.



4 Présentation des notions théoriques



5 Réalisation d'un jeu pédagogique



6 Dégustation de la recette préparée



7 **Après l'atelier :**
l'élève repart à la maison avec une copie de la recette afin qu'il puisse la réaliser avec sa famille.

Description des ateliers culinaires

Objectif des ateliers culinaires

L'objectif est que chaque enfant reparte avec une parcelle de bonheur et le goût de manger des mets qu'il est capable de cuisiner, améliorant ainsi son estime de soi. Par ses ateliers de cuisine, le projet favorise le **développement des habiletés culinaires** chez les enfants et l'**acquisition de connaissances sur la saine alimentation**.

Le programme contribue à augmenter l'intérêt pour la préparation des aliments sains et le goût de les savourer. La promotion d'une saine alimentation s'optimise dans l'action. En faisant l'expérience dans le plaisir, les élèves sont en mesure d'initier un **changement positif** dans leurs habitudes alimentaires.

Qu'en disent les participants ? Voici quelques commentaires recueillis cette année :

Commentaires d'**enfants**

« Je vais inviter mon amie à la maison en fin de semaine pour refaire la recette ! »

« On va se partir une compagnie de pesto, bien meilleur que celui qu'on achète ! »

« Merci de nous faire découvrir cette recette ! »

« Madame, allez-vous revenir dans la classe demain pour faire encore des orecchiettes avec nous ? »

« Maintenant, je vais me faire un bol smoothie chaque matin. »

Commentaires de **parents**

« Je trouve que l'atelier a été très instructif pour les enfants. »

« J'ai appris plein de choses dans l'atelier moi aussi ! »

« Ma fille n'aime pas tout ce qui est vert habituellement. Mais aujourd'hui, elle veut refaire la recette de pesto à la maison ! »



Commentaires d'**éducatrices** et d'**enseignantes**

« Merci pour la qualité des ateliers offerts. Les élèves ont beaucoup apprécié cette expérience enrichissante et éducative. Les ateliers ont été une belle occasion d'apprentissage concret et de découverte pour les élèves. »

« Un clé en main parfait pour les enseignants. »

« L'atelier que nous avons fait touchait toutes les sphères du développement de façon amusante et ludique et suivait le programme éducatif. »

Promotion

Depuis plusieurs années, nous faisons la promotion de nos ateliers à la fin de l'année scolaire, en juin, puis nous effectuons une relance à la rentrée, en août. Cette démarche vise à encourager l'intégration d'ateliers dans les écoles entre septembre et décembre, ce qui permet d'optimiser le calendrier d'animation de nos nutritionnistes-animatrices.





Subventions

Pour l'année scolaire **2025-2026**, certaines subventions reçues assurent la prise en charge d'une portion de la valeur de chaque atelier :

Le montant total de **46 700 $**, issu de ces trois subventions combinées, nous a permis de financer **253 ateliers**.

Pour chaque atelier (au coût de 500 $), une portion variant **entre 40 % et 50 %** est couverte par la subvention, selon les contrats établis avec les milieux et les conventions de partenariats. Le reste du coût est assumé par l'école.



26 800 $ Desjardins

15 000 $ Fondation J.A. DeSève

6 800 $ Fondation TELUS pour un futur meilleur

Ateliers animés dans la grande région de Montréal par l'équipe des Ateliers cinq épices

TYPES D'ATELIERS	**ACN** Scolaire	**ACN** Journées pédagogiques	**ACN** Parascolaire	**ACN** École Secondaire	**ACD** Scolaire-mat 4 ans	**ACD** Scolaire-mat 4 ans avec mini conférence	**ACD** Petite enfance-CPE	**Projets spéciaux** Biblio marchés publics
Total d'ateliers par catégorie	228	3	0	16	59	20 13 conférences	20	23
Grand total	369							
Nombre de milieux rejoints	90							
Nombre total d'enfants participants	4 955							
Nombre de parents bénévoles	1078							

Ateliers animés par notre communauté d'animatrices

Voici un bref aperçu des ateliers animés par notre communauté d'animatrices formées à travers la province. Le volet formation vise à outiller différents intervenants œuvrant auprès des enfants afin qu'ils puissent animer, de façon autonome, des ateliers dans leur milieu (prise en charge des ressources par les écoles/SGEE). En fin d'année scolaire, ces membres nous transmettent leur rapport d'activités, ce qui nous permet de dresser un portrait global des interventions réalisées et de documenter la portée du programme Ateliers cinq épices.

68
milieux participants
(ayant envoyé leur rapport)

11 310
enfants rejoints

222
ACD milieu
petite enfance

2343
ACN milieu scolaire

1771
parents bénévoles
ayant participé

ACTIVITÉS DE FORMATION

Mise en contexte

Depuis la fin 2010, notre projet rayonne bien au-delà de la métropole. Des intervenantes provenant de la Gaspésie, des Îles de la Madeleine et de la Côte-Nord désirent offrir le programme des Ateliers cinq épices dans leurs régions et poussent notre organisation à réfléchir aux manières de transcender les barrières territoriales.

Fort de son expérience en animation de plusieurs milliers d'ateliers de cuisine-nutrition et dans un souci de répondre au **besoin et à la demande de la communauté**, l'organisme décide d'élaborer un concept permettant de former, d'outiller et d'accompagner différents milieux désirant animer des ateliers, par le transfert de son expertise. La **mission sociale** des Ateliers cinq épices s'incarnera désormais dans un **projet collectif et rassembleur** qui dépassera les barrières régionales, axé sur la **prévention de la santé**.

Les formations permettent à des intervenantes qui œuvrent auprès des enfants de devenir des animatrices d'ateliers culinaires à la « saveur des Ateliers cinq épices ». Ces dernières sont ainsi en mesure d'offrir des activités favorisant la **promotion de la santé et de la saine alimentation** dans leur communauté, actions au cœur même de la mission de notre organisation (« Favoriser l'éducation nutritionnelle et culinaire auprès des enfants et de leur famille, par le biais d'ateliers de cuisine, principalement en milieu défavorisé »).

Le **volet de la formation** compte ainsi pour près de **35 %** des activités de l'organisme.

Deux formations sont disponibles, l'une destinée au milieu scolaire (Formation Atelier Cuisine-Nutrition - FCN) et l'autre destinée au milieu de la petite enfance (Formation Atelier Cuisine-Découverte - FCD).



Crédit photo : Centre de services scolaire des Rives-du-Saguenay



Crédit photo : Centre de services scolaire des Rives-du-Saguenay



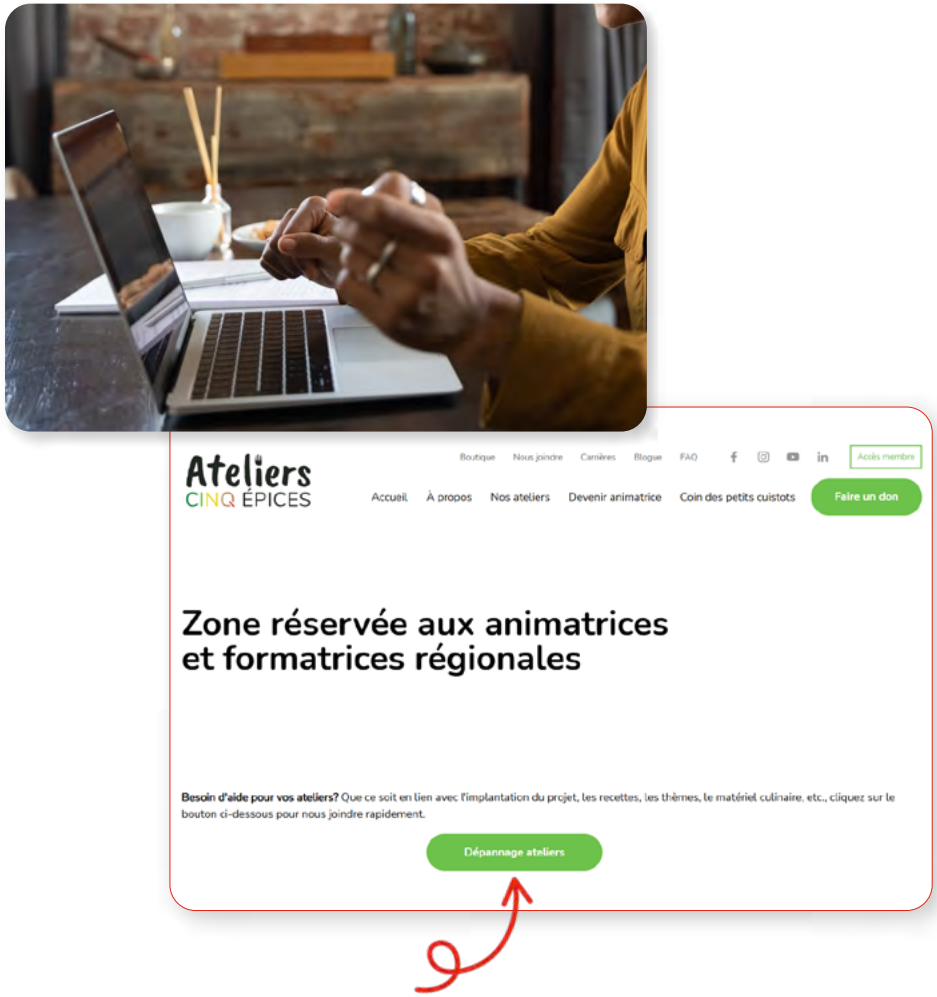
Crédit photo : Le Bon goût frais des Îles de la Madelaine

Formations offertes

Depuis septembre 2023, les formations sont entièrement offertes en trois modes : présentiel, virtuel ou hybride. Une fois formées, les animatrices bénéficient d'un **accompagnement** grâce à l'accès à un **centre de perfectionnement, une plateforme d'achats en ligne**, ainsi que d'un suivi via l'**Info Petits Cuistots** (infolettre).

Un **soutien personnalisé** est également disponible pour nos membres formés via des échanges courriel et téléphoniques, ainsi qu'à un service de dépannage en ligne accessible en tout temps sur notre site web. La formation se complète par le **matériel pédagogique d'animation** et du **matériel culinaire**.

Au fil des années, le concept de formation s'est ramifié : des formatrices régionales ont reçu une formation supplémentaire afin d'être en mesure de former à leur tour des animatrices d'ateliers. Cette création d'une **expertise régionale** favorise le déploiement et la pérennité du projet des Ateliers cinq épices dans les régions du Québec. La formation de formatrices régionales (FRR) a également été adaptée au mode virtuel. Elle comprend une rencontre synchrone de six heures avec la formatrice. De deux à trois heures de lecture complémentaire sont requises en amont de la formation.



Objectifs des formations



Comprendre
les **composantes d'un atelier** : partie culinaire, partie théorique, dégustation.



Maîtriser
les éléments reliés à la **logistique**, afin d'être en mesure de planifier, préparer, animer et effectuer le rangement d'un atelier.

Saisir
l'approche à privilégier auprès des enfants pour établir une **relation saine avec l'alimentation**.





S'approprier
les différents outils et les stratégies pédagogiques reliés au **matériel d'animation** (guide thématique, activité préparatoire, jeux, affiches, recettes imagées).

Découvrir
les avantages de la collaboration des **parents** lors de l'animation des ateliers.



Description des formations

FORMATION CUISINE-DÉCOUVERTE

Cette formation s'adresse aux **intervenantes des milieux de la petite enfance** :

- Centres de la petite enfance (CPE)
- Garderies subventionnées
- Responsables d'un service de garde éducatif en milieu familial reconnu (RSGE)
- Organismes offrant des activités de Halte-garderie communautaires (HGC)

Selon les régions, elle est offerte en mode :

- Présentiel, durée de 6 heures
- Virtuel, durée de 3 heures
- Hybride, durée de 4 à 5 heures

FORMATION CUISINE-NUTRITION

Cette formation s'adresse aux **intervenantes des écoles primaires** :

- Enseignantes
- Techniciennes en éducation spécialisée
- Orthopédagogues
- Techniciennes ou éducatrices en services de garde
- Bénévoles ou intervenantes communautaires
- Autres membres de l'équipe-école

Selon les régions, elle est offerte en mode :

- Présentiel, durée de 7 heures
- Virtuel, durée de 3 heures
- Hybride, durée de 5 à 6 heures

Formations non financées et données par l'équipe des Ateliers cinq épices

Depuis 2010, les formations sont offertes à tous les intervenants oeuvrant dans les milieux scolaires et de la petite enfance. Les Ateliers cinq épices assurent la formation, puis la mise en oeuvre des ateliers (ressources humaines et matérielles) est prise en charge par le milieu.

De 2018 à 2026, une partie de l'offre de formation a été financée par le MSSS via le Plan d'action interministériel (PAI-1 et PAI-2), dans le cadre d'un projet de déploiement provincial répondant à des critères précis. Les milieux non-éligibles peuvent néanmoins bénéficier à leurs propres frais des formations offertes par les Ateliers cinq épices.

Formations données au cours de l'année 2025-2026

31
formations
données à travers le Québec

226
personnes
formées



Crédit photo : Centre de services scolaire des Rives-du-Saguenay

Formation de formatrice régionale

4
nouvelles personnes
formées

Pour un total de 20 formatrices régionales actives en 2025-2026

Formations financées par le MSSS

Nos formations sont disponibles pour l'ensemble des régions administratives du Québec. Ce volet d'activités a été financé par projet, de manière non récurrente, par le MSSS, dans le cadre du Plan d'action interministériel - **PAI-1** (2017-2021) et du **PAI-2** (2022-2026) de la Politique gouvernementale de prévention en santé (PGPS). Cette aide a été versée afin de contribuer à la réalisation de la mesure 1.4 - Soutenir la réalisation d'actions favorisant la santé et le bien-être des jeunes en contexte scolaire.

Le projet financé a permis d'offrir des **formations** à des intervenantes et des **trousses** (matériel pédagogique d'animation et matériel culinaire) à des milieux éducatifs défavorisés, œuvrant dans le milieu scolaire et de la petite enfance.





Activités réalisées en 2025-2026 en lien avec le projet financé par le MSSS

L'année 2025-2026 marquait la fin du Plan d'action interministériel 2 (PAI-2).

- Pour les milieux scolaires, un total de **71 écoles** ont été rejointes par le déploiement de la formation atelier cuisine-nutrition (FCN).
- Pour les milieux de la petite enfance, un grand total de **108 services de garde éducatifs à l'enfance** (SGEE) ont été rejoints par le déploiement de la formation atelier cuisine-découverte (FCD).
- **La deuxième formation** : Afin de favoriser la pérennité de notre projet, les intervenantes qui se joignent à un milieu qui offre déjà nos ateliers culinaires peuvent suivre gratuitement la formation pour devenir animatrices. Au cours du PAI-2, un grand total de **24 milieux ont reçu une 2e formation** (21 écoles et 3 SGEE), enrichissant ainsi notre communauté de 89 personnes supplémentaires certifiées pour l'animation.
- Poursuite de la révision et de la traduction de notre **matériel pédagogique d'animation**.
- Poursuite de la valorisation et de l'enrichissement de la **collaboration** avec les partenaires clés.
- Poursuite de l'actualisation du centre de perfectionnement et de l'amélioration du **suivi** des **membres formés**.
- Valorisation de la **communauté de pratique** rassemblant tous les membres formés (FCN et FCD).
- Finalisation du **4e chantier de l'évaluation** de notre programme :
  - Effets proximaux des ateliers culinaires sur les enfants en milieu scolaire.
  - Pertinence et implantation du programme pour les enfants en milieu de la petite enfance.
- **Synthèse évaluative** de tous les projets d'évaluation réalisés en lien avec le déploiement de notre programme pour l'ensemble du PAI (1 et 2), couvrant ainsi la période de 2018 à 2026.

FORMATIONS FCN CUISINE-NUTRITION

71

écoles rejointes
à travers le Québec

FORMATIONS FCD CUISINE-DÉCOUVERTE

108

SGEE rejoints
à travers le Québec



DOSSIERS ET PROJETS ADMINISTRATIFS

Dossiers et projets administratifs

Plaidoyer et relations gouvernementales

Un accompagnement a été débuté avec une agence spécialisée dans le but de positionner les Ateliers cinq épices comme un partenaire expert et fiable en éducation alimentaire et de faire valoir la littératie alimentaire comme un levier concret de prévention en santé.
Des messages clés ont été développés pour les ministères ciblés.
Un total de sept rencontres ont eu lieu de mars à mai 2026, afin de sensibiliser tant le côté politique (gouvernement), que l'appareil administratif (fonctionnaires). Le 7 mai 2026, la DG de l'organisme ainsi que deux administrateurs du CA ont assisté à une formation sur mesure en relations gouvernementales, développée par l'agence.

Réflexion stratégique

Une rencontre d'échanges avec le conseil d'administration a eu lieu en juin 2026, afin de réfléchir collectivement à la pérennité de l'organisme.

Participation au projet pilote du Collectif québécois de la Coalition pour une saine alimentation scolaire

Un projet pilote porté par le Collectif québécois mets l'accent sur l'optimisation des processus des opérateurs de services (service alimentaire et littératie alimentaire), afin d'identifier les sources de mutualisation pour favoriser l'implantation d'un programme d'alimentation scolaire au Québec (phase 1 : 2024-2025).
La phase 2 s'est déroulée de mars à août 2026 et était centrée sur une démarche d'analyse collective des pistes d'optimisation identifiées à la phase 1, en vue de leur expérimentation dans certaines écoles (phase 3 : 2026-2027).



Dossiers et projets administratifs

Demande d'inscription au répertoire scientifique
Une nouvelle demande a été complétée en mai 2026. Une inscription à ce répertoire, administré par le MEIE mais offert à la clientèle du MEQ, permet de recevoir du financement dans l'offre d'activités de nature scientifique aux élèves des écoles primaires du Québec. Les ateliers culinaires s'inscrivent dans les domaines reliés à l'agriculture et à l'alimentation, aux sciences de la vie et de la santé, ainsi qu'aux sciences naturelles. Un accompagnement a été fait auprès du MEIE afin de s'assurer de répondre davantage aux critères.



Marques de commerce enregistrées des Ateliers cinq épices
Un renouvellement de l'enregistrement de nos marques de commerces à l'Office de la propriété intellectuelle du Canada a été effectué (Innovation, Sciences et Développement économique Canada). Les deux appellations protégées sont le PACAN et PROJET PC-PR. Le renouvellement est en vigueur pour les dix prochaines années.

Création d'un comité de sociofinancement
Une première rencontre a eu lieu en février 2026. L'objectif de ce comité est d'explorer les thématiques de la philanthropie et du sociofinancement (définition, buts poursuivis, éléments facilitateurs ou principaux défis-enjeux) et de voir comment cela peut prendre forme au sein d'un organisme communautaire de notre calibre, puis d'examiner de quelle manière ces concepts peuvent s'intégrer concrètement dans les actions en cours et prévues dans le plan stratégique.

Formation sur l'intelligence artificielle pour OBNL
Le 25 octobre 2025, Mélanie Veillette, la DG, a assisté à la formation suivante, offerte par PME-MTL Grand Sud-Ouest : *L'art de questionner l'intelligence artificielle*. Dans un souci de formation continue, cette formation a ensuite été partagée à l'ensemble de l'équipe le 8 avril 2026.

Démarchage philanthropique et subventions

Soutien à l'intervention
Poursuite des partenariats avec notre réseau de bailleurs de fonds pour l'offre d'ateliers culinaires dans la région du Grand Montréal (plusieurs succursales des Caisses Desjardins, Fondation J.A. DeSève, Fondation TELUS).

Direction générale de la prévention et de la promotion en santé publique – Demande de subvention 2026-2027
Dans le cadre de son mandat, la direction générale de la Prévention et promotion en santé publique (DGPPSP) du Sous-ministériat en Prévention et santé publique (SMPSP) du ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) soutient des organisations qui mettent en œuvre des initiatives en promotion de la santé et en prévention. Ce processus s'adresse aux organisations qui souhaitent poursuivre des initiatives nationales visant à réduire les inégalités sociales de santé, à améliorer les milieux de vie, et à promouvoir des habitudes de vie favorables à la santé et au bien-être de la population. Avec la fin du déploiement du PAI et la mise en place de la nouvelle Stratégie nationale de prévention en santé, les Ateliers cinq épices ont ainsi déposé leur demande le 18 décembre 2025.



Programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC)
En regard de la recherche de financement à plus long terme, l'organisme a déposé un dossier de demande de financement à la mission auprès du PSOC le 6 novembre 2025 pour l'année 2026-2027. À la suite du refus de la demande de l'année précédente, un accompagnement avec un des partenaires de l'équipe de l'action communautaire de notre centre intégré universitaire de santé et des services sociaux (CIUSSS) de notre regroupement régional a été mis en place afin d'apporter les changements requis pour la nouvelle demande.

Ministère de l'Éducation du Québec (MEQ) – Programme de soutien à des partenaires en éducation (SAP)
Une demande d'aide financière a été déposée en mai 2026, en soutien à la mission de l'organisme. Une précédente demande de financement par projet (déploiement des formations) avait été déposée en mai 2025 (réception du refus en janvier 2026).

ENGAGEMENTS ET COLLABORATIONS

Comités actifs

Comité exécutif du Collectif québécois de la Coalition pour une saine alimentation scolaire :

En collaboration avec différents partenaires (AQGS, Équiterre, Le Dépôt, La Cantine pour tous, La Tablée des chefs, Le Conseil du système alimentaire Montréalais, Le Club des petits déjeuners), le comité exécutif poursuit le travail du Chantier PASUQ afin qu'un programme d'alimentation scolaire universel voit le jour.

Comité de littératie alimentaire (Collectif québécois) :

Un comité de travail interne au Collectif a été créé afin d'établir et de renforcer l'importance de la littératie alimentaire (volet Éduquer), au même titre que le volet Nourrir, dans le développement de l'alimentation scolaire du Québec. Ce comité permet d'agir collectivement, avec tous les membres intéressés du Collectif, sur le plaidoyer, afin d'accroitre et d'orienter le financement en éducation alimentaire.

LA COALITION POUR UNE SAINE ALIMENTATION SCOLAIRE

COLLECTIF QC

Comité des stages et comité des études de l'Université de Montréal :

Comité collaboratif auquel nous participons en tant que membre gradué externe en Nutrition. Réflexions et actions concernant les stages et les différents programmes en nutrition à l'université.

Université de Montréal

Comité de suivi de la marmite éducative :

La marmite éducative est une plateforme web qui recense toutes les initiatives en éducation alimentaire au Québec. Le projet est initialement issu d'un groupe de travail de la TQSA et dirigé par Équiterre. Les Ateliers cinq épices ont participé à l'élaboration de ce projet à ses débuts (Martine Carrière). À la demande de Gaëlle Zwicky, qui coordonne le projet, nous avons joint le comité de suivi. Ce comité se veut consultatif et de trois à quatre rencontres sont tenues par année.

La marmite éducative

Comité régional en alimentation scolaire :

Rassemblant une quarantaine de participants du milieu scolaire, institutionnel, académique et d'organisations sans but lucratif, le Comité régional en alimentation scolaire a pour mandat de favoriser la cohérence et la complémentarité des interventions et des projets en alimentation scolaire sur le territoire montréalais, en soutien au personnel du milieu scolaire.

Table québécoise sur la saine alimentation (TQSA) :

Le mandat de la TQSA est de concerter les acteurs gouvernementaux et non-gouvernementaux (plus d'une trentaine de membres), afin de renforcer la cohésion entre les organisations dont l'intervention contribue à la promotion, à l'adoption et au maintien d'une saine alimentation.

TQSA

Partenaires et collaborateurs

- Association québécoise de la garde scolaire
- Capsana
- Centre de service scolaire des Rives-du-Saguenay (pour le projet d'éducation alimentaire durable)
- Collectif Vital
- Conseil du système alimentaire montréalais
- Croquarium
- ÉquiLibre
- Équiterre
- Lab-École
- La Cantine pour tous
- La Tablée des Chefs
- Le bon goût frais des Îles
- Le Club des petits déjeuners
- M361/100 degrés
- ODNQ
- Producteurs laitiers du Canada
- Produire la santé ensemble
- Réseau alimentaire de l'Est de Montréal (RAEM)
- Réseau du sport étudiant du Québec
- Table de concertation sur la faim et le développement social du Montréal métropolitain



RAYONNEMENT SOCIAL

Table ronde des membres

Cet événement annuel représente un lieu d'échange qui sert à prendre le pouls de notre communauté de pratique. Cela permet aux différents milieux de partager leurs bons coups, leurs trucs et leurs questionnements sur la mise en œuvre du projet d'animation d'ateliers culinaires des Ateliers cinq épices. La toute première édition s'est tenue le 29 mai 2024.

L'année suivante, en mai 2025, la rencontre visait à réfléchir à des façons de créer un lien commun au sein de la communauté qui met en œuvre le projet Ateliers cinq épices, afin de renforcer le sentiment d'appartenance de ses membres. Les discussions riches et animées ont permis d'échanger sur les meilleures initiatives et solutions réalistes pour garder le projet actif et permettre de fédérer toute la communauté.

Les retombées de cette rencontre ont été mises en place dès l'automne 2025, se traduisant par différents outils et évènement offerts aux membres, afin de bonifier leur animation : sondage général pour déterminer les besoins, création d'un comité consultatif (avec trois rencontres annuelles), précision du concept annuel de conférence thématique (qui se tiendra désormais au mois de mars), intégration d'une nouvelle section dédiée dans l'Info Petits Cuistots (« Nouvelles de nos membres »), création de documents de rayonnement des milieux affiliés (logo de reconnaissance des milieux formés).





Comité marketing

En 2024, le comité marketing a élaboré les grandes orientations de communication pour les réseaux sociaux et a harmonisé l'identité visuelle et les messages de l'organisme sur l'ensemble des outils et canaux de communication. L'application de ces stratégies s'est poursuivie en 2025-2026.

Le comité marketing a continué à travailler sur un calendrier éditorial afin d'identifier les thèmes à aborder, de planifier les publications, et de répartir les contenus sur nos différentes plateformes sociales.

Cette année, le comité marketing s'est réuni chaque mois.

Les rencontres ont permis de :

- Valider les thématiques abordées via l'Info Petits Cuistots (infolettre destinée aux personnes formées).
- Effectuer une planification de stratégie de contenu et un calendrier éditorial des publications Facebook et Instagram.
- Alimenter de façon stratégique le réseau social LinkedIn.
- Ajouter du contenu régulièrement au site Internet (articles de blogue, nouvelles ressources, vente de fiches-recettes, etc.).





Rayonnement numérique

Info Petits cuistots

L'infolettre est envoyée exclusivement à nos membres formés, tous les deux mois. Elle constitue notre principal canal de communication avec la communauté d'animatrices et vise à les informer des nouvelles importantes, du contenu récemment ajouté à leur centre de perfectionnement, des communications de nos partenaires ainsi que des photos de nos activités. Chaque édition présente désormais un membre ou un milieu en vedette, ainsi que la liste des nouveaux milieux formés.

Facebook et Instagram

La stratégie de contenu et la bonne planification du calendrier éditorial a permis de maintenir l'engagement des abonnés et d'assurer notre présence sur ces deux médias sociaux populaires.

LinkedIn

Les initiatives sur LinkedIn contribuent à accroître notre visibilité et notre rayonnement dans les domaines de la santé et de l'éducation.
Le repartage des publications de nos collaborateurs renforce nos liens avec eux. L'activité sur cette plateforme a été relancée cette année.

Site Internet

En plus d'être notre carte de visite auprès du grand public, notre site permet aux membres formées et aux formatrices régionales d'accéder à leur section réservée. Cette année, la page consacrée à l'évaluation a été entièrement mise à jour. Nous ajoutons également sur une base régulière du nouveau contenu dans la Boutique, le Blogue et dans le Coin des petits cuistots, des sections accessibles à tous.



Promotion et visibilité

Collaboration avec le magazine Miam

Destiné aux jeunes, le magazine Miam est publié quatre fois par année et met en valeur le monde de l'alimentation à travers des contenus variés. En collaboration avec l'équipe de Miam, nous avons conçu une fiche d'une page présentant des techniques culinaires de base pour couper les épinards. Cette fiche a été publiée au printemps 2026 dans le numéro 13, *L'épinard*. Elle a été mise en vedette sur nos médias sociaux au moyen de publications illustrées et d'une capsule vidéo.





Parution d'articles dans 100 degrés

Depuis 2024, nous travaillons avec l'équipe de 100 degrés à la rédaction d'articles sur divers sujets en lien avec les ateliers culinaires chez les enfants de 2 à 12 ans. Cette collaboration se poursuivra également en 2026.

Voici nos articles parus en 2025 :

Ateliers culinaires éducatifs : comment faire lever votre projet en 7 étapes

Apprendre la coopération aux enfants...en cuisinant!

Ateliers culinaires pour les tout-petits : quand littératie alimentaire rime avec plaisir

Littératie alimentaire : 4 compétences essentielles à développer chez les élèves du primaire



Évènements et réseautage

14 juillet 2025

Participation de Julie Leclerc, nutritionniste, à l'émission *Le goût de savoir* à la radio de Radio-Canada, diffusée en direct du Marché public de Saint-Hyacinthe.



16 octobre 2025

Participation à l'animation de la Grande Croquée du Collectif Québécois de la Coalition pour une saine alimentation scolaire par Julie Leclerc, nutritionniste. Portion animée : *Savourez la pomme avec les cinq sens*.



21 octobre 2025

Présence de Mélanie Veillette, directrice générale, à la rencontre annuelle des membres du Collectif québécois de la Coalition pour une saine alimentation scolaire à Orford, couplée à la rencontre annuelle des membres de La Cantine pour tous.



23 au 25 octobre 2025

Présence de Julie Leclerc, nutritionniste, au Salon du livre de Dieppe (Nouveau-Brunswick). À l'invitation du Salon, animation de cinq ateliers culinaires dans quatre milieux éducatifs de la région, ainsi qu'une animation de 30 minutes destinée aux participants du Salon sur le thème de la cuisine avec les enfants.



12 novembre 2025

Passage de Mélanie Veillette à l'émission *L'épicerie* à la télévision de Radio-Canada, dans le cadre du segment *Apprendre aujourd'hui pour mieux manger demain*, portant sur la littératie alimentaire en milieu scolaire.



23 novembre 2025

Présence de nos nutritionnistes à un kiosque au Salon du livre de Montréal, pour la présentation de notre livre de recettes.



Évènements et réseautage (suite)

Janvier 2026

Publicité dans « Les grands dossiers : L'image corporelle » du *Webzine des profs*, associé à la revue *Les petits débrouillards*.



3 avril 2026

Préparation et dépôt d'une candidature pour le Gala UNIO, dans la catégorie Organisme et économie sociale, organisé par la Chambre de commerce de Montréal Sud-Ouest.



18-19 avril 2026

Présence de nos nutritionnistes à un kiosque au Salon de l'apprentissage de Montréal.



29 avril 2026

Participation de Mélanie Veillette à l'évènement de lancement des cohortes d'économie sociale de l'organisme RESO MTL, en collaboration avec le CÉSIM et PME MTL. L'implication a pris la forme d'un témoignage d'organisme sur le territoire du Sud-Ouest, sous la forme d'une entrevue dirigée.

11 mai 2026

Mélanie Veillette a assisté au lancement officiel du plan de mise en œuvre de la *Stratégie nationale de prévention en santé* du ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) du Québec, à l'Agora du Cœur des sciences de l'UQAM.



11 mai 2026

Présence de Mélanie Veillette au Forum SAM 2026 (Livart de Montréal) et présentation au cours de la conférence : *Alimentation scolaire à Montréal*, pour la portion portant sur la *Littératie alimentaire dans les écoles montréalaises*, suivi de l'animation de la section « Éduquer » lors des échanges en petits groupes en atelier.

26 mai 2026

Présentation de Mélanie Veillette lors d'un webinaire pour l'OMEP-Canada (comité national canadien de l'Organisation Mondiale pour l'Éducation Préscolaire), afin de faire la promotion de notre volet Cuisine-Découverte, offert aux milieux de la petite enfance.

OMEP

Évènements et réseautage (suite)

3-4 juin 2026

Forum sur l'alimentation scolaire pour tous : Nourrir l'avenir, organisé en collaboration par le Collectif québécois, Équiterre et De la ferme à la cafétéria Canada. En plus d'assister aux deux jours de présentations et d'ateliers, Mélanie Veillette a eu la chance de participer comme conférencière au panel *Pour une éducation alimentaire de qualité à l'école*, et les nutritionnistes Julie Leclerc et Nathalie Racine ont géré l'animation en direct d'un atelier culinaire avec des participants du forum.



L'alimentation scolaire pour tous
Nourrir l'avenir







Les Ateliers cinq épices
1945, rue Mullins
Local 145
Montréal (Québec) H3K 1N9

cinqepices.org
info@cinqepices.org
514-931-5031

Les Ateliers cinq épices
atelierscinqepices
Les Ateliers cinq épices

Ateliers
CINQ ÉPICES