



APPEL DE CANDIDATURES CONSEIL D'ADMINISTRATION

Nom de l'organisation : Les Ateliers cinq épices

Secteur d'activité : OBNL santé / alimentation scolaire

Mise en contexte : L'organisme communautaire Les Ateliers cinq épices est à la recherche d'un membre pour siéger à son conseil d'administration dès février 2026.

La mission de l'organisation est de favoriser l'éducation nutritionnelle et culinaire auprès des enfants et de leur famille, par le biais d'ateliers de cuisine, principalement en milieu défavorisé.

Profil recherché et prérequis s'il y a lieu :

- Relations publiques
- Relations gouvernementales (expérience en politique municipale, régionale, ou provinciale)

Atouts :

- Expérience dans les domaines de la santé publique, des milieux de l'éducation (petite enfance, primaire, ou secondaire), ou de l'alimentation

Nombre de postes à pourvoir : 1

Date d'entrée en fonction : dès maintenant (février 2026)

Durée du mandat : 2 ans renouvelable

Implication (nombre de réunions, comités, etc.) : 6 réunions régulières du CA de 2 h durant l'année, excluant juillet et août; participation à des mandats de soutien (~1 h par mois) et à l'Assemblée générale annuelle (virtuelle).

Lieu des réunions : Vidéoconférence. Ponctuellement, en présentiel (Montréal – Sud-ouest)

Rémunération s'il y a lieu : Aucune

Date limite pour soumettre une candidature : 15 avril 2026

Documents à soumettre (curriculum vitae, lettre d'intérêt, autres) : Lettre d'intérêt et CV

À qui soumettre les documents : mveillette@cinqepices.org

Personne à contacter pour de plus amples renseignements : Mélanie Veillette, directrice générale mveillette@cinqepices.org

Consulter le site Web – lien vers l'appel de candidatures :

<https://www.cinqepices.org/carrieres>

À propos des Ateliers cinq épices

Depuis 1995, les nutritionnistes des Ateliers cinq épices interviennent en milieu scolaire primaire et dans le milieu de la petite enfance avec un programme clé en main d'ateliers culinaires destinés aux enfants de 2 à 12 ans, ainsi qu'à leurs parents. Les ateliers se décrivent comme une expérience d'apprentissage axée sur le plaisir, la découverte et l'expérimentation, visant à favoriser la santé.

Fort de son expérience en animation de plusieurs milliers d'ateliers de cuisine-nutrition et dans un souci de répondre à un besoin grandissant, l'organisme a élaboré en 2010 un concept de transfert d'expertise permettant de former, d'outiller et d'accompagner des intervenants en milieu scolaire et de la petite enfance à travers la province, désirant animer des ateliers dans leur propre milieu. Ainsi, nos formations sont entièrement offertes en trois modes : présentiel, virtuel ou hybride. Une fois formées, les animatrices bénéficient d'un centre de perfectionnement et d'une plateforme d'achats en ligne. La formation se complète par du matériel d'animation éducatif complet et de qualité, en lien avec les lignes directrices des ministères 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. Ce maillage a permis la création d'une expertise régionale favorisant le déploiement et la pérennité du projet des Ateliers cinq épices dans les différentes régions du Québec.

Ainsi, depuis sa création, l'organisme a offert plus de 25 000 ateliers culinaires aux enfants de la région montréalaise et formé plus de 700 équipes d'intervenants (écoles – milieux de la petite enfance) à son projet d'animation, touchant ainsi près de 600 000 enfants à travers les 17 régions du Québec.

Le travail collaboratif a toujours été au cœur des priorités de notre organisation. Ainsi, nous faisons partie de la Table québécoise sur la saine alimentation depuis sa création, en 2015. Nous siégeons également sur le comité exécutif du Collectif québécois de la Coalition pour une saine alimentation scolaire.

Notre organisation repose également sur une saine gouvernance, bien établie et rigoureuse, composée d'administrateurs engagés et impliqués dans la mission.