



# Modèle logique

<b>Contexte</b>	Mercier-Est est le quartier situé le plus à l'Est de l'arrondissement montréalais de Mercier-Hochelaga-Maisonneuve. Le secteur est enclavé entre l'autoroute 25 à l'ouest, le quartier industriel des raffineries à l'est, du fleuve St-Laurent au sud et de l'arrondissement Anjou au Nord. Sa population est mixte mais présente des proportions importantes d'aînés, de personnes seules et de familles monoparentales. Certains secteurs présentent des taux de défavorisation très élevés. Bien que la proportion de sa population issue de communautés culturelles y soit faible, Mercier-Est connaît une des croissances montréalaises les plus fortes à ce chapitre. Le niveau de scolarité général est sous le seuil montréalais. Le transport collectif y est anémique et une partie de son territoire a été qualifié de <i>désert alimentaire</i> .											
<b>Énoncé de mission</b>	Assurer à tous les résidents du quartier Mercier-Est de Montréal, la sécurité alimentaire en leur donnant accès à des aliments nutritifs, culturellement acceptables, par des moyens qui respectent la dignité de chacun et en leur donnant accès à de l'information adéquate favorisant le développement et la prise en charge personnelle ; Organiser et mettre en place des solutions adaptées aux besoins des différents groupes de population autant à court terme que pour l'entraide et le développement à long terme de leur capacité de prise en charge ; Offrir des ateliers et des activités éducatives afin de permettre à la population cible d'acquérir des connaissances et des habiletés utiles pour s'alimenter à faible coût tout en améliorant la qualité de son alimentation ;											
<b>Objectif ultime</b>	<b>Contribuer à l'adoption de saines habitudes alimentaires auprès de la population de Mercier-Est, notamment chez les familles et les personnes seules présentant des indices de défavorisation sociale et/ou économiques</b>											
<b>Paradigme</b>	Autonomisation et développement de la capacité de prise en charge personnelle											
<b>Sous-objectifs</b>	<b>NOURRIR</b>					<b>CONSCIENTISER</b>			<b>SOCIALISER</b>			
	<b>Accroître l'accessibilité physique et économique à une alimentation de qualité</b>					<b>Accroître les connaissances et les habiletés culinaires nécessaires à l'établissement ou au maintien d'une saine alimentation</b>			<b>Susciter le développement d'un lien d'appartenance et briser l'isolement via des activités alimentaires</b>			
<b>Activités</b>	<b>Fruits et légumes frais à moindre coût</b>	<b>Café de quartier</b>	<b>Traiteur petite enfance</b>	<b>Popote roulante</b>	<b>Soutien alimentaire aux aînés</b>	<b>Ateliers culinaires</b>	<b>Cuisines collectives</b>	<b>Conférences</b>	<b>Bénévolat retributif</b>	<b>Café de quartier</b>	<b>Ateliers culinaires</b>	<b>Cuisines collectives</b>
<b>Détails</b>	Livraison à domicile et par points de chute, de boîtes de fruits et légumes frais mixtes à faible coût	Service de repas économiques et sains, in situ	Repas sains et nutritifs à faible coût livrables dans les lieux de la petite enfance	Livraison de repas maison sains et nutritifs aux aînés et personnes à mobilité restreinte	Service de première ligne de dépannage alimentaire destiné aux plus défavorisés	Ateliers permettant l'acquisition d'habiletés culinaires et de connaissances de nouveaux produits alimentaires	Groupe de citoyens qui cuisinent ensemble de grands volumes de repas à partir des rabais de la semaine	Professionnels de la santé invités ou du Sésame exploitant un thème dynamique sur la saine alimentation	Citoyens défavorisés venant supporter l'équipe en place moyennant rétribution en denrées	Espace de rassemblement public propice aux échanges	Ateliers de groupe pratique et collectif autour de la préparation de repas	Groupe qui achète et transforme de manière collégiale des produits alimentaires pour en faire des repas familiaux partagés
<b>Résultats immédiats</b>	Accès physique accru à des fruits et légumes frais	Accès physique et économique à au moins un repas sain par jour			Augmentation ponctuelle de produits alimentaires à disposition	Familiarisation avec de nouveaux savoir-faire culinaires	Économie collective sur la transformation d'aliments santé	Acquisition de connaissances liées à la saine alimentation	Réduction de l'isolement			
	Baisse des dépenses liées à l'achat de fruits et légumes	Contribue à la régularité de la fréquence alimentaire adéquate de consommation de protéines, de vitamines et de minéraux			Accès à de l'information adéquate et à des outils de développement afin de mieux s'alimenter	Familiarisation avec de nouveaux aliments santé	Introduction de nouveaux aliments sains et économiques		Accroissement des liens relationnels			
	Diversification de la consommation de fruits et légumes					Familiarisation avec le travail collectif	Transfert des connaissances culinaires entre participants		Construction d'un cercle amical d'entraide		Partage et transfert de connaissances et de savoir-faire alimentaires	
<b>Résultats intermédiaires court et moyen termes</b>	Induction d'un réflexe de consommation de fruits et légumes quotidiens	Familiarisation des citoyens avec des saveurs plus diversifiées	Familiarisation des enfants avec des saveurs diversifiées	Familiarisation des aînés avec des saveurs plus diversifiées	Réduction ponctuelle de l'insécurité alimentaire	acquisition d'habiletés culinaires	Réduction de la consommation d'aliments préparés	Accroissement des liens relationnels positifs (réseau d'entraide)				
						Introduction de nouveaux aliments santé	Réduction progressive de la consommation de viande	Réduction des facteurs de stress liés à l'insécurité alimentaire				
<b>Résultats ultime long terme</b>	<b>Accroissement de l'accessibilité physique et économique à une alimentation de qualité</b>					<b>Accroissement des connaissances et des habiletés culinaires nécessaires à l'établissement ou au maintien d'une saine alimentation</b>			<b>Développement d'un lien d'appartenance et réduction de l'isolement via des activités alimentaires</b>			
<b>Indicateurs particuliers</b>	Évaluation de la baisse de la proportion du revenu disponible appliqué à l'alimentation					Évaluation de la hausse du niveau de connaissance lié aux habiletés culinaires			Dénombrement (nombre de bénévoles et de participants-fréquence-rétention)			
	Évaluation de la fréquentation et de l'usage des services					Mesure de l'accroissement du niveau de connaissances liées à la saine alimentation			Évaluation de l'accroissement des liens relationnels positifs			
	Évaluation du nombre de commandes					Mesure de la réduction de la consommation de viande			Estimation de la diminution des facteurs de stress liés à l'insécurité alimentaire			
	Évaluation de l'augmentation de la consommation de fruits et légumes					Mesure de la décroissance de la consommation de produits transformés			Estimation du mieux-être des participants et bénévoles			
	Évaluation de l'accroissement de la diversification dans la consommation de fruits et légumes					Évaluation de la satisfaction liée aux activités de nutrition sociale			Évaluation de la satisfaction des bénévoles et des participants (groupe et milieu)			
<b>Indicateur de paradigme</b>	<b>Diagnostic de l'accroissement de l'autonomie alimentaire chez les personnes et les familles ayant fréquenté les services et activités du Sésame</b>											