

## APPEL A PROJETS

# CUISINEZ MALIN

Le « plan cantonal de promotion de la santé et de prévention » a, parmi ses objectifs, « la promotion d'une alimentation saine et d'une activité physique régulière ».

En 2008 et 2009 plusieurs Jardins Robinson et Terrains d'Aventures ont mis en pratique cet objectif en organisant des ateliers « Cuisinez Malin ». Ainsi les enfants, « cuisiniers en herbe », ont pu exprimer leur créativité et déguster des plats confectionnés par les parents et d'autres enfants.

Après les recettes d'automne (2008) et de printemps (2009), pourquoi pas un projet de votre centre pour créer les recettes d'été dans le cadre de vos programmes des vacances scolaires (deuxième quinzaine d'août 2010) ?

## **Pour allier plaisir, santé et développement durable**

Les centres intéressés pourront bénéficier d'un appui financier et logistique pour l'organisation d'actions thématiques durant la période du 16 au 27 août 2010.

Grâce au partenariat établi par la FASE avec le service de promotion de la santé et de prévention et le service du développement durable (Département de l'Economie et de la Santé), les ressources suivantes seront à disposition :

- Connaissance, expertise grâce à des personnes ressources et des formateurs
- Contribution financière pour l'organisation des actions
- Aides spécialisées et appuis d'encadrement
- Publication d'un recueil de recettes d'enfants

## **Cette proposition vous intéresse ? Alors faites-nous part de vos projets pour l'été 2010.**

Ces projets doivent prévoir l'implication des enfants aux bonnes habitudes alimentaires.

Ils doivent également se référer aux critères suivants :

- **Objectif général :**  
encourager les enfants à consommer des fruits et légumes de saison récoltés localement (convergence des principes santé et développement durable en matière d'alimentation).
  
- **Destinés à :**  
la tranche d'âge de 6 à 12 ans.
  
- **Promouvoir la diversité :**  
en termes de culture et habitudes alimentaires.
  
- **Promouvoir la production locale :**  
des actions de proximité favorisant la participation des producteurs et de professionnels locaux.
  
- **Actions participatives :**  
les recettes sont créées et réalisées par des enfants.
  
- **Promotion de la santé :**  
respecter les critères donnés pour l'élaboration des recettes :
  - 100gr de fruits et/ou légumes frais locaux de saison au minimum par personne
  - 1 c. à s. de matière grasse au maximum par personne
  - Facilité de réalisation (temps de préparation au maximum 20 mns)
  - Validation des recettes par un jury d'enfants
  
- **Couverture de la période :**  
les actions doivent avoir lieu entre le 16 et le 27 août 2010.
  
- **Réalisation :**  
deux recettes d'été adaptées au goût des enfants ; des photos d'enfants participant à l'évènement ainsi que des plats correspondant aux recettes pour l'édition de la prochaine brochure.
  
- **Evaluation :**  
un accent particulier sera porté sur l'évaluation qualitative du projet.

**En tenant compte des critères ci-dessus,  
votre demande doit inclure :**

- Nom du centre
- Nom du projet
- Personne de référence
- Activités prévues (dates)
- Brève description du projet

Vous pouvez nous faire parvenir ces projets

**au plus tard le lundi 25 janvier 2010**

Un groupe de sélection (FASe-DES) examinera ces projets et, pour autant qu'ils soient recevables, vous informera au début du mois de février des possibilités de soutien.

Des renseignements complémentaires peuvent être obtenus :

- sur le site [www.fase.ch](http://www.fase.ch)
- par tél. auprès de :
  - *Nadia Mayor, coordinatrice FCLR au 022.344.89.90*
  - *Laurence Marmoux, assistante direction FASe au 022.593.57.13*
- tous les documents sont à envoyer à :
  - ***laurence.marmoux@fase.ch***

**Carouge le 07 décembre 2009**