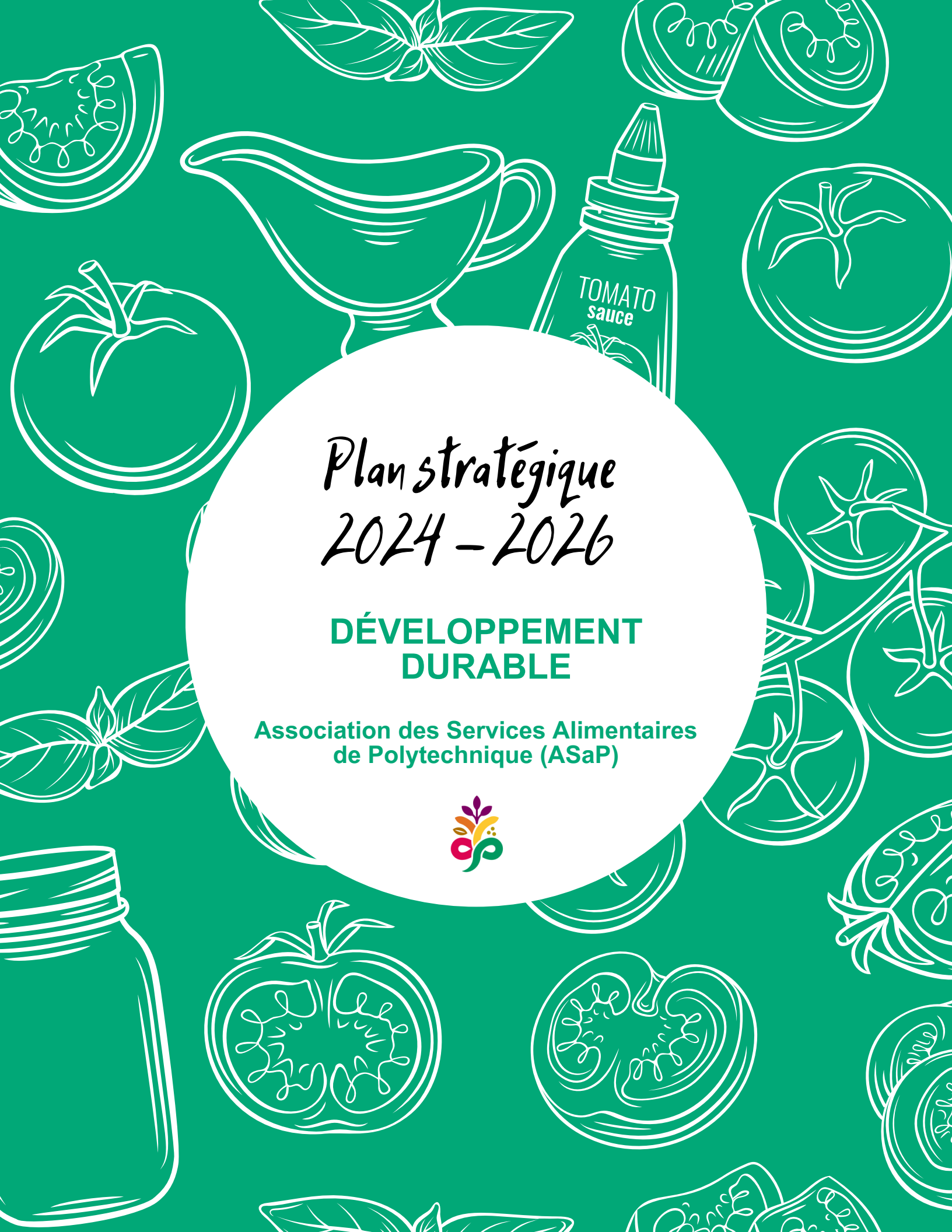




Plan stratégique 2024 – 2026

DÉVELOPPEMENT DURABLE

**Association des Services Alimentaires
de Polytechnique (ASaP)**



Contenu

- Mise en contexte
- Mission, vision, valeurs
- Axe 1: Une assiette saine, locale et soucieuse des principes de développement durable
- Axe 2: Une consommation responsable des ressources
- Axe 3: Une ASaP axée sur sa communauté

Mise en contexte

En 2019, l'Association étudiante de Polytechnique (AEP), avec l'aide de la communauté polytechnicienne, met sur pied l'Association des Services Alimentaires de Polytechnique (ASaP). Ainsi, pour assurer une amélioration continue de ses services, Polytechnique demande à l'ASaP de rédiger un plan stratégique triennal axé sur le développement durable. Dès le mois de novembre 2019, l'AEP s'entoure d'une équipe composée de membres du Bureau du développement durable de Polytechnique et de membres de l'équipe de l'ASaP, afin de mener à bien la rédaction de ce plan.

Ce plan se décline en trois axes principaux, lesquels sont:

- Une assiette saine, locale et soucieuse des principes de développement durable
- Une consommation responsable des ressources
- Une ASaP axée sur sa communauté



Association des
Services
Alimentaires de
Polytechnique
ici, pour vous!

MISSION

L'ASaP est un organisme sans but lucratif (OSBL) constitué en vertu de la Loi canadienne sur les organisations à but non lucratif. Sa mission est de faciliter la concertation entre les différentes entités de Polytechnique Montréal, afin de créer des espaces de vie favorisant l'atteinte des objectifs communs et de répondre aux besoins de la communauté polytechnicienne. Pour ce faire, l'ASaP veut offrir des services accessibles et soucieux du développement durable, et développer des espaces de vie chaleureux et accueillants. Le tout, en instaurant une gestion interne inclusive.

VISION

L'offre de l'ASaP, lui permet d'avoir des services alimentaires ouverts à la diversité, soucieux du développement durable et axés sur la collaboration, et ce, tout en favorisant une culture entrepreneuriale inclusive.

VALEURS

Pour mener à bien sa mission, l'ASaP s'est dotée de valeurs fondamentales qui représentent bien sa volonté de gérer différemment les services alimentaires par rapport aux concessionnaires alimentaires antérieurs et s'accordent avec la forme de l'organisme sans but lucratif, où la communauté polytechnicienne est la priorité. Engagée et engageante, l'ASaP tient à partager ces valeurs auxquelles elle croit et contribue quotidiennement, qui sont:

- L'accessibilité;
- La transparence;
- Le développement durable;
- L'économie sociale;
- L'entrepreneuriat;
- L'innovation;
- La diversité et l'inclusion.

Axe 1: Une assiette saine, locale et soucieuse des principes de développement durable

1.1: Augmenter la proportion d'aliments de source locale

Consommer des aliments du Québec est une manière simple et efficace de contribuer à une économie locale florissante, tout en réduisant les kilomètres parcourus par les aliments. Pour ce faire, il est nécessaire de prioriser, en tout temps, des aliments locaux et de saison. L'objectif étant d'atteindre une source locale de:

2019: 10%	2020: 10%	2021: 15%	2022: 30%	2023: 40%	2024: 45%	2025: 50%	2026: 60%
------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------	------------------

Grâce à une augmentation du nombre de produits locaux dans notre menu et afin de soutenir les entreprises d'ici, l'ASaP reçoit la **reconnaissance "Aliments du Québec au Menu" d'Aliments du Québec** [1], la seule organisation mandatée pour vérifier la provenance québécoise des produits alimentaires.

Les catégories d'aliments touchées sont les suivantes:

- Fruits et légumes
- Desserts et pâtisseries
- Breuvages chauds
- Breuvages froids
- Produits laitiers
- Viande et volaille
- Poisson et fruits de mer
- Snacking

Les évaluations en % sont effectuées par Aliments du Québec. Le résultat sera transmis à chaque année et sera déposé au bilan.

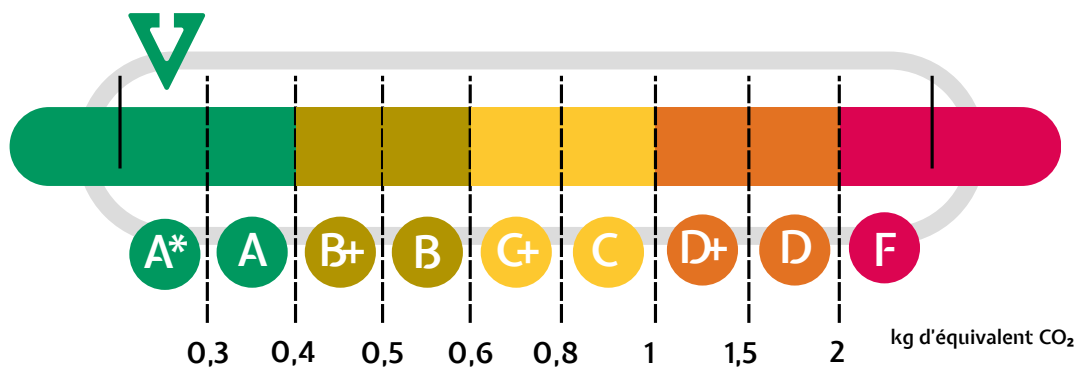
[1] Aliments du Québec. Plus d'informations et des marques reconnues sur <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/choix-alimentaires-sains/>

Axe 1: Une assiette saine, locale et soucieuse des principes de développement durable

1.2: Réduire l'empreinte écologique de l'offre alimentaire

Étant donné que certains aliments ont une empreinte écologique beaucoup plus importante que d'autres, l'objectif est de faire des choix judicieux pour réduire l'impact écologique, et en particulier l'empreinte carbone, sans compromettre la qualité et la diversité de l'offre alimentaire tout en répondant aux besoins de la communauté.

L'ASaP améliore de nouveau le **Projet Étiquetage** [2], lancé en 2022, pour sensibiliser ses clients à l'empreinte carbone des plats qu'ils achètent dans les stations. En collaboration avec le Bureau du développement durable, l'Association étudiante de Polytechnique (AEP), l'organisme PolyCarbone et le centre CIRAIG, un plan de communication a été élaborée qui **permettra aux clients de consulter l'impact de certains plats de leur menu du grill, de salades, de pizzas et de pâtes**. À partir de métriques et d'un compteur d'indicateurs qui va de A* à F, chaque assiette correspondra à l'une de ces icônes, indiquant le niveau d'impact, en fonction de son kg, qu'elle a en Co2.



Plus d'informations sur
le Projet d'Étiquetage

[1] Aliments du Québec. Plus d'informations sur <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/choix-alimentaires-sains/>

[2] Projet Étiquetage. Plus d'informations sur le projet à <https://www.asap-polymtl.ca/projet-etiquetage>

Axe 1: Une assiette saine, locale et soucieuse des principes de développement durable

1.3: Offrir une variété de mets et d'aliments répondant au besoin d'une communauté diversifiée

Afin de contribuer à un mode de vie sain pour la communauté polytechnique, la proportion d'aliments proposés qui suivent les recommandations du Guide alimentaire canadien [3] est augmentée.

Dans le cadre de cet objectif, différentes contributions ont été lancées:

Depuis 2022	Collations saines et de source locale	Toutes les stations
Depuis 2022	Augmentation de l'offre végétarienne, végétalienne et sans gluten	Toutes les stations
Depuis 2022	Offre des sautés à base de légumes frais et protéine végétale/animale	Station Hamilton
Depuis août 2023	Augmentation des options végétariennes offertes dans le menu traiteur	En ligne
D'octobre 2023 à décembre 2023	Stand d'information sur les différentes variétés de pommes du Québec	Station Navier
Depuis novembre 2023	Offre de Smoothies aux fruits et lait végétal	Station Hertz
Depuis novembre 2023	Une offre de gâteaux personnalisés sur demande permettant des options sans gluten et sans lactose pour répondre aux goûts des consommateurs.	En ligne

[3] Gouvernement du Canada, Guide alimentaire canadien. (2019). Les gaz à effet de serre. Tiré de <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/choix-alimentaires-sains/>

Axe 1: Une assiette saine, locale et soucieuse des principes de développement durable

Dans le cadre de cet objectif, différentes actions seront posées:

2024-2025	Moderniser le secteur “Grill”, renommer et actualiser l’offre offert dans ce secteur. Nous cherchons à réduire l’offre de produits frits et de viande et à proposer plus d’options santé, section des salades au choix, de produits grillés et de produits végétariens et sans gluten.	Station Navier
2024-2025	Offrir des conseils pratiques à la communauté via capsules et le magazine “L’Ici” de l’ASaP.	En ligne

1.4: Programme de reconnaissance et certificats responsables

L’ASaP est reconnue, depuis 2022, par **Aliments du Québec au menu**. Afin de maintenir cette reconnaissance, l’ASaP doit offrir des articles variés produits et distribués au Québec et reconnus par le label Aliments du Québec. Cette reconnaissance est attribuée pour la présence de produits tels que les viandes, les légumes, les produits laitiers, les boissons chaudes, les boissons froides et les collations.

De plus, il reçoit également la certification **Campus Équitable**, qui est octroyée par Fairtrade Canada[4], l’Association québécoise du commerce équitable et le Réseau canadien du commerce équitable, vient avec la garantie que tout le café servi à Polytechnique Montréal est équitable et qu’au moins trois variétés de thé de même qu’un choix de chocolat certifiés équitables sont offerts dans tous les points de vente de l’établissement. Actuellement, les produits dotés de ce certificat sont marqués dans toutes les stations.

[4] Fairtrade Canada, Programmes Équitables. Plus d’informations sur le projet à <https://programmesequitables.ca/campus-equitables/>

Axe 2: Une consommation responsable des ressources

2.1: Réduire la consommation de contenants à usage unique

La réduction de la consommation d'articles à usage unique fait partie intégrante de l'évolution vers des services de restauration plus durables et responsables, c'est pourquoi des alternatives à la plupart des articles à usage unique actuellement proposés seront développées. Afin d'encourager davantage la communauté polytechnique à s'impliquer dans cette démarche, des programmes avantageux seront mis en place pour ceux qui apportent leurs propres assiettes et vaisselle réutilisables aux points de service.

C'est pourquoi l'ASaP a élaboré un plan à long terme, en se concentrant sur **l'élimination progressive des ustensiles, des tasses à café et des récipients à usage unique [5]**, en trois étapes:

ÉTAPE 1 2024	Retirer tous les points de service les gobelets en carton jetables
ÉTAPE 2 2024	Retirer de tous les points de services les ustensiles/couverts jetables
ÉTAPE 3 2025-2027	Retirer de tous les points de services les contenants jetables

Parallèlement, l'ASaP vise à **éliminer progressivement les boissons avec emballage à usage unique** (canettes, bouteilles...) dans le but de promouvoir le remplissage avec des emballages réutilisables.

2024	Retrait de 25% des breuvages provenant de contenant à usage unique de nos stations
2025	Ajout des boissons en fût (25%) amenant à 50% le retrait de breuvages à usage unique de nos stations
2026	Maintien du 50% de retrait

[5] Voir plus de détails à la page 1 de la section des annexes.

Axe 2: Une consommation responsable des ressources

2.2: Réduire le gaspillage alimentaire

Nous sommes tous conscients du privilège d'avoir accès à des ressources de qualité et diversifiées, et nous avons tous le devoir de les utiliser de manière responsable. La lutte contre le **gaspillage alimentaire** fait partie d'une approche consciente et durable de l'alimentation, tout en étant économiquement avantageuse.

- Sensibilisation du personnel au maintien des standards de production
- Maintenir l'offre de mets préparés en tout temps et éviter les pertes encourues par une offre non ciblée
- Maintenir le compostage
- Réduire le % de perte annuelle de 0.5% annuellement [6]

2.3: Réduire la consommation des ressources

Présents dans les différents pavillons de polytechnique, l'ASaP s'est engagé à renouveler sa flotte d'équipement en effectuant l'achat d'outils de travail permettant la réduction de consommation d'énergie. L'efficacité énergétique est un critère prédominant dans l'acquisition de nouveaux équipements.

Les équipements consommant le plus d'énergie au sein de l'ASaP sont les multiples réfrigérateurs présents dans toutes nos stations. L'ASaP a réussi à centraliser et réduire le nombre de réfrigérateurs utilisés.

2023 - 2024	Nous avons retiré un frigo 1 porte et un congélateur 1 porte
-------------	---

[6] Voir plus de détails sur la perte de déchets à la page 2 de la section des annexes.

Axe 2: Une consommation responsable des ressources

2.4: Réduire l'empreinte carbone des processus

Pour assurer une amélioration continue des services, ils visent à réduire l'empreinte carbone des processus. De la réception des matières premières en passant par la facturation, **l'ASaP a fait des choix opérationnels afin de réduire son empreinte carbone:**

Depuis 2022	Diminution des livraisons multiples [7]
2024	Facturation en ligne
2024	Relevé gouvernemental en ligne
2024-2025	MEV virtuel
2024-2025	Impression des reçus de transaction optionnel

[7] Voir plus de détails sur le plan de livraisons à la page 3 de la section des annexes.

Axe 3: Une ASaP axée sur sa communauté

3.1: Sensibiliser la communauté envers une ASaP plus engagée

L'adoption de saines habitudes de vie est un facteur déterminant dans l'atteinte de l'excellence. De ce fait, nous visons, d'une part, à informer la communauté de l'importance d'une alimentation saine pour le corps et durable pour la planète, et d'autre part, l'a incité à modifier ses habitudes de consommation. L'ASaP développe un sentiment d'appartenance avec le nombre de membres grandissant, établissant une relation étroite et transversale avec la communauté, ce qui en fait un acteur clé de manière bidirectionnelle.

En outre, avant d'ajouter de nouveaux produits à ses stations, l'ASaP organise des **kiosques de dégustation afin que ses propres clients puissent évaluer l'incorporation ou non de ce produit**. C'est grâce aux divers formulaires de l'association qu'elle peut établir cette relation étroite avec ses clients. Par la suite, elle **collabore régulièrement avec les départements, services et associations** de Polytechnique Montréal, en participant activement à leurs événements et en soutenant leurs initiatives.

3.2: Communiquer sur les actions entreprises

Afin d'être un modèle de réussite en matière de développement durable à Polytechnique Montréal, **l'association met en place un plan de communication [8] régulier et transparent**, qui met en valeur les initiatives et tous les changements réalisés, tant en ligne qu'en personne.

3.3: Poursuivre la démarche d'engagement social

Avec la responsabilité sociale au cœur de sa mission, l'ASaP continue de progresser dans ce domaine afin d'atteindre un niveau élevé de satisfaction des employés et des clients. L'objectif est d'offrir à tous les employés une qualité d'emploi avantageuse. Par ailleurs, elle cherche constamment à améliorer l'expérience client en assurant une offre alimentaire de qualité, afin de répondre positivement aux attentes de la communauté.

Consciente de la situation économique et de la précarité financière au sein de la communauté étudiante, l'ASaP **appuie le Fonds d'aide aux étudiants de Polytechnique en organisant plusieurs levées de fond prévu en 2024**. Cette collecte se déroule pendant 5 mois de l'année (janvier 2024, mars 2024, mai 2024, septembre 2024 et novembre 2024) avec pour objectif de récolter un minimum de 1000\$ par mois [9]. D'autre part, elle travaille aussi sur un **projet de cuisine collective "Cuisiner à petit prix [10]"** qui aura comme objectifs de sensibiliser, éduquer, aider et nourrir et aussi, afin de se tenir au courant des derniers développements en matière de communication responsable, il a suivi un **cours sur la communication responsable et durable[11]**.

[8] Voir plus de détails sur le plan de communication 2024-2025 à la page 4 de la section des annexes.

[9] Voir plus de détails sur la Collecte pour le fonds d'aide aux étudiants de Polytechnique 2024 à la page 5 de la section des annexes.

[10] Voir plus de détails sur le projet Cuisiner à petit prix à la page 6 de la section des annexes.

[11] Voir plus de détails sur le cours de Communication Responsable à la page 7 de la section des annexes.

Projet d'Élimination d'emballages à usage unique

Ci-dessous figurent les coûts du projet réalisé avec l'entreprise canadienne Cano, ainsi que les réductions en termes d'argent et de déchets.

	FORFAIT PREMIUM COÛTS CANO	
VERRE ET COUVERCLE	0,22\$	
FRAIS DE LANCEMENT	8 400\$	Ces coûts servent au démarrage du projet et ne sont pas récurrents
PRIX MENSUEL	+ 880\$/ mois	Il est possible de moduler le nombre d'utilisations selon l'affluence. Ainsi lors des périodes peu achalandées un forfait de base est disponible
UTILISATION INCLUS	8000 utilisations	
PRIX / UTILISATION EXTRA	0,11\$	
PROGRAMME RÉCOMPENSE		
BACS INCLUS	4	Il est possible de disposer du nombre de bacs nécessaires selon le nombre de points de service.
SUPPORT MARKETING	-Promo réseaux sociaux -Kit marketing digital -Kit marketing imprimé -Programme ambassadeur -Récompenses personnalisées (1x/an)	
ÉCONOMIES RÉALISÉES BRUTES	11 cents/ gobelet+couvercle	
COÛTS RAMASSAGE ET LAVAGE	9 cents/ gobelet+couvercle	
ÉCONOMIES RÉALISÉES NETTES	2 cents	

BESOINS / STATION	NAVIER	HERTZ	TOTAL:
	2 BAC	1 BAC	5 BACS

NOMBRE D'UTILISATIONS RÉELLES	juillet 2023
	2327

Selon les données d'utilisation des gobelets en fonction des achalandages saisonniers, le forfait Premium correspondrait à nos besoin. L'ajout d'un cinquième bac serait nécessaire pour couvrir l'ensemble de nos points de services.

Coûts de maintenance de "CANO"	Lavage des gobelets	Cout par gobelet
	8 / jour x 0,75\$ = 6\$	0,09 \$

ÉCONOMIES À TERME DU PROJET / AN	PHASE 2	TOTAL / AN
	Ustensiles	Ensemble des "jetables"
	586Kg	4487 Kg



Contrôle des déchets alimentaires

Le tableau montre le contrôle du nombre de pertes alimentaires annuelles au sein de l'ASaP.

2022 - 2023	1,2 tonne de pertes annuelles	La plupart des pertes sont dues à les restes provenant de parties inutilisables de légumes et de fruits, et des sandwiches et des triangles qui ne sont pas vendus (après avoir été proposés à -50 %).
2023-2024	1 tonne de pertes annuelles	La plupart des pertes sont dues à les restes provenant de parties inutilisables de légumes et de fruits, et des sandwiches et des triangles qui ne sont pas vendus (après avoir été proposés à -50 %).

Plan de livraison des fournisseurs

A continuation, nous trouvons la liste des fournisseurs actifs de l'ASaP et progression des livraisons intégrés à l'entreprise Gordon.

[illegible]

1	Fruits & légumes frais	12	Produits chimiques
2	Fruits et légumes surgelés	13	Volaille
3	Boulangerie	14	Boeuf/veau/agneau
4	Dessert	15	Poissons et fruits de mer
5	Snacking	16	Mets préparés frais
6	Produits laitiers	17	Entretien/Réparation
7	Breuvage froid	18	Végé
8	Breuvage chaud	19	Autres
9	Épicerie		
10	Emballage		

ANNEXES

Plan de communication et de marketing 2024-2025

Dans ce tableau, vous trouverez la planification des promotions et tirages, les menus spéciaux dans le menu du jour, les dégustations de nouveaux produits, les nouveaux lancements, les projets de développement durable, la collecte pour le Fonds d'aide aux étudiants de Polytechnique 2024, les événements internes de l'ASaP et l'intégration des nouveaux étudiants et les portes ouvertes.

	juin 2024	juillet 24	août 24	septembre 24	octobre 24	novembre 24	décembre 24
Promotions pur la communauté	PROMOTION FÊTE NATIONAL DU QUÉBEC Promotion de salades <i>Prix: Chèque Cadeau SÉPAQ</i>			PROMOTION RENTRÉE AUTOMNE 2024 Promotion des plats végétariens à toutes les stations <i>Prix: Billets pour Halloween à La Ronde</i>			
Table chaude	Vendredi 21 juin. (Menu Special pour La Fête National du Québec (24 juin)	Jeudi 25 juillet (Menu Special pour le Noël des Campeurs)		Pays du mois Menu spécial	Jeudi 31 oct Menu Special pour Halloween	Pays du mois Menu spécial	19 et 20 déc Menu Special de Noël
Dégustation Kiosque ASaP				Kiosque de dégustation des nouveaux produits		Kiosque de dégustation des nouveaux produits	
Lancements				Restructuration du Menu Grill au Navier. Nouveaux produits plus sants et moins produits frits.			
Projets DD	Début de la phase 2 du projet d'élimination des emballages à usage unique. Élimination des couverts en plastique.				Poursuite du projet d'étiquetage de l'empreinte carbone		
Leve du fonds				Vente de biscuits pour le Fonds d'aide aux étudiants de Polytechnique 2024		Vente de biscuits pour le Fonds d'aide aux étudiants de Polytechnique 2024	
événements personnel			Fête de la rentrée			Fête Administration	Fête Noël ASaP
Intégration nouveaux étudiants et portes ouvertes			Plan de communication pour les journées d'intégration. Début cours 29 août.		Portes Ouvertes		

*Ce plan peut être modifié en fonction des besoins de la période 2024-2025.



Association des
Services
Alimentaires de
Polytechnique
ici, pour vous!

Plan de communication et de marketing 2024-2025

janvier 25	février 25	mars 25	avril 25	mai 25
PROMO RENTRÉE HIVER 2025 Promotion à déterminer en fonction des nouveaux lancements <i>Prix: Chèque Cadeau Mont Tremblant</i>			PROMO PÂQUES 2025 Promotion à déterminer en fonction des nouveaux lancements <i>Prix: Billets Cabane Sucre</i>	
	Pays du mois Menu spécial	Pays du mois Menu spécial	Pays du mois Menu spécial	
		Kiosque de dégustation des nouveaux produits		
				Début de la phase 3 du projet d'élimination des emballages à usage unique. Élimination des contenants jetables.
Vente pour le Fonds d'aide aux étudiants de Polytechnique 2025 (Produit à de terminer)		Vente pour le Fonds d'aide aux étudiants de Polytechnique 2025 (Produit à de terminer)		Vente pour le Fonds d'aide aux étudiants de Polytechnique 2025 (Produit à de terminer)
Portes Ouvertes			Promotion pour les journées d'intégration Printemps des cycles supérieures.	

Plan de Levée de fonds pour le Fonds d'aide aux étudiants de Polytechnique 2024

Cette section reflète la planification et les premiers résultats de la vente de biscuits pour le Fonds d'aide aux étudiants de Polytechnique en 2024. Le prix de chaque paquet contenant 6 biscuits est de 7,5\$, 6\$ de chaque paquet seront versés au Fonds.

*Les résultats des ventes présentés ci-dessous ont été révisés en date du 19 février 2024.

DATE	VENTES	Montant total (7,5\$ ch.)	Montant Fonds (6\$ ch.)
DU 5 JANVIER AU 19 FÉVRIER	258 <i>Il est prévu un minimum de 167 ventes.</i>	1.932,00\$ <i>Il est prévu un minimum de 1 252,5\$.</i>	1.548,00\$ <i>Il est prévu un minimum de 1.002\$.</i>
DU 11 MARS AU 5 AVRIL	<i>Il est prévu un minimum de 167 ventes.</i>	<i>Il est prévu un minimum de 1 252,5\$.</i>	<i>Il est prévu un minimum de 1.002\$.</i>
DU 6 MAI AU 30 MAI	<i>Il est prévu un minimum de 167 ventes.</i>	<i>Il est prévu un minimum de 1 252,5\$.</i>	<i>Il est prévu un minimum de 1.002\$.</i>
DU 2 SEPTEMBRE AU 27 SEPTEMBRE	<i>Il est prévu un minimum de 167 ventes.</i>	<i>Il est prévu un minimum de 1 252,5\$.</i>	<i>Il est prévu un minimum de 1.002\$.</i>
DU 4 NOVEMBRE AU 29 NOVEMBRE	<i>Il est prévu un minimum de 167 ventes.</i>	<i>Il est prévu un minimum de 1 252,5\$.</i>	<i>Il est prévu un minimum de 1.002\$.</i>



Projet de cuisine collective "Cuisiner à petit prix"

Voici une description du projet, de ses objectifs, de son organisation, du nombre de personnel nécessaire, de son coût et du thème des recettes:

Description

L'Association des Services Alimentaires de Polytechnique (ASaP) offre des services alimentaires ouverts à la diversité, axés sur la collaboration, tout en étant soucieuse du développement durable et en favorisant une culture entrepreneuriale inclusive.

Engagée et engageante, l'ASaP est fière d'appartenir à une institution reconnue pour l'innovation technologique et la recherche à l'échelle internationale et tient à partager ses valeurs auxquelles elle croit et contribue.

L'ASaP s'est entourée de personnalités fortes et de profils complémentaires, dans le but de constituer une équipe axée sur la diversité et la collaboration. Tous ses membres sont réunis autour de valeurs communes et partagent un objectif commun, tout mettre en œuvre en vue d'offrir des prestations de qualité.

L'équipe de l'ASaP est sensible face aux différents défis que sa communauté doit relever. Afin de répondre aux besoins grandissants, l'ASaP souhaite offrir des ateliers de cuisine collective basés sur la confection de repas à prix modiques.

Objectifs

1. Rassembler la communauté
2. Cuisiner des repas à prix modiques à partir d'aliments reçus via les dons des fournisseurs de l'ASaP et des surplus de l'ASaP
3. Transmettre des connaissances en cuisine
4. Permettre à la communauté de faire des économies significatives
5. Créer des capsules éducatives

Personnel requis

1 chef formateur 30h/semaine
1 cuisinier formateur 25h/semaine
1 plongeur 20h/semaine

Projet de cuisine collective "Cuisiner à petit prix"

Nombre de participants

6 à 8 par atelier, maximum 3 groupes

Nombre d'ateliers

Maximum 3 par semaine, dimanche au jeudi, de 16h00 à 20h00

Les ateliers d'automne: 3 mois

Les ateliers d'hiver: 3 mois

Relâche pendant l'été

Ateliers

3 à 4 recettes par atelier

Thème

Cuisine végétarienne

Mets sans gluten

Les volailles

Les viandes

Les œufs

Les pâtes

La cuisine du monde

Les soupes et potages

Les salades repas

Inscription

En ligne, site de l'ASaP

Coût d'inscription

10\$

Coût par repas

2\$

Cours Communication Responsable

Vous trouverez ci-dessous le contenu du cours sur la communication responsable et durable:

Description

Cette formation vous permettra d'évaluer les messages et les supports communicationnels grâce à une meilleure compréhension du concept de communication responsable. Elle vous aidera à identifier des pratiques permettant d'élaborer une stratégie de communication responsable, en tenant compte des enjeux sociaux et environnementaux actuels.

Objectif

Aider les spécialistes en communication à réfléchir à l'impact de leur travail et à intégrer les principes de la communication responsable dans leurs pratiques.

THÈMES ABORDÉS

Pourquoi la communication responsable ?

Cette section met en lumière certains enjeux sociétaux et explique le rôle de la communication et du marketing responsables comme accélérateurs de la transition socioécologique. Elle inclut notamment des résultats d'études, ainsi qu'une définition de l'écoblanchiment et des exemples de ses différentes formes.

Qu'est-ce que la communication responsable ?

Cette partie définit la communication responsable (principes, composantes et cadre de référence) et explique en quoi elle se distingue d'autres concepts souvent utilisés, tels que l'éco-communication, la communication environnementale ou la communication sur le développement durable.

Comment diffuser un message efficace ?

Cette section explore les impacts directs et indirects des messages, notamment la banalisation des enjeux environnementaux, le rapport à la surconsommation, les perceptions liées à la santé ou encore le renforcement de stéréotypes genrés et liés à la diversité. Une grille de critères est présentée afin d'évaluer ses messages et d'adopter une communication plus responsable. De bons et de mauvais exemples illustrent chaque enjeu abordé.

Comment gérer responsablement les supports communicationnels ?

Cette partie examine les impacts des supports imprimés et numériques et propose des recommandations à prendre en compte lors du choix de futurs supports communicationnels, en intégrant les principes de l'éco-socio-conception.

Méthodes pédagogiques : présentation théorique, études de cas et discussions interactives.

Prix

329\$