

# Fiche de dépôt

---

## Identification

- Nom et prénom du répondant
- Titre du répondant
- Courriel du répondant
- Téléphone du répondant
- Nom de l'organisme communautaire
- Téléphone de l'organisme communautaire
- Numéro civique, rue, Ville, Code postal de l'organisme communautaire
- Région administrative de l'organisme communautaire
- Numéro d'entreprise du Québec (NEQ)
- Nom et prénom de la direction de l'organisme communautaire
- Courriel de la direction de l'organisme communautaire

## A propos de votre organisme

- Quelle est la mission de votre organisme?
- Décrivez-nous votre offre de service actuelle :
- Avez-vous obtenu un financement en 2024 de la part de la Fondation Olo pour la tenue d'ateliers culinaires? *Oui/Non*
- Est-ce que votre organisme possède déjà une Trousse Découverte de la Fondation Olo? *Oui/Non/Je ne sais pas*
- Est-ce que votre organisme possède une cuisine fonctionnelle permettant de cuisiner avec des familles? *Oui/Non*
  - Si vous avez répondu non, expliquez comment vous serez en mesure de réaliser vos activités culinaires.
- Est-ce qu'une personne responsable de la tenue des activités de cuisine possède une attestation de formation en hygiène et salubrité alimentaire du MAPAQ (manipulateur d'aliment ou gestionnaire d'établissement alimentaire)? *Oui/Non/Je ne sais pas*

## A propos de votre demande de financement

### Type d'activité

1. Décrivez-nous votre initiative (en 250 mots) :
2. De quel type d'initiative s'agit-il? (liste à cocher)
  - Nouvelles activités culinaires
  - Activités culinaires existantes
3. Est-ce que votre activité permettra aux familles de repartir avec les ingrédients pour reproduire la recette à la maison? *Oui/Non*
4. **Combien d'activité offrirez-vous au total** dans le cadre du financement? *Minimum de 6 activités pour être admissible au financement.*

5. **Combien de participants** souhaitez-vous rejoindre **par activité culinaire**?
6. Combien de **parents** souhaitez-vous rejoindre **au total** dans le cadre de ce financement?
7. Cette phase 2 de *Cuisinons avec Olo* veut laisser une place grandissante aux aliments du Québec. De quelle manière pensez-vous mettre de l'avant (ou cuisiner) un aliment du Québec dans chaque activité soutenue ?

#### Clientèle ciblée

8. A qui s'adressent vos activités culinaires?
  - o Parents
  - o Parents et enfants
9. Quelles sont les stratégies mises en place pour rejoindre des **familles en contexte de vulnérabilité économique** ? (liste à cocher)
  - o Référencement des familles par le CLSC
  - o Référencement des familles par d'autres partenaires
  - o Offre d'activités dont le contenu répond aux besoins des familles en contexte de vulnérabilité économique
  - o Profil de la clientèle déjà desservie
  - o Autres
10. Si vous avez coché « autres », veuillez préciser :
11. Quelles sont les stratégies mises en place pour rejoindre des **familles dans la période périnatale** (de la grossesse aux deux ans de l'enfant) ? (liste à cocher)
  - o Référencement des familles par le CLSC
  - o Référencement des familles par d'autres partenaires
  - o Offre d'activités dont le contenu répond aux besoins des familles dans la période périnatale
  - o Profil de la clientèle déjà desservie
  - o Autres
12. Si vous avez coché « autres », veuillez préciser :
13. Est-ce que votre organisme est en contact avec des **intervenantes du CISSS ou du CIUSSS** de votre région?
  - o Oui
  - o Non
14. Si oui, avec qui? Nom et titre de la personne
15. *Cuisinons avec Olo* veut promouvoir les collaborations et arrimages entre les CLSC et les organismes de la communauté, notamment grâce au référencement des familles bénéficiant du suivi Olo. Précisez le type de collaboration que votre organisme a avec le CISSS ou le CIUSSS de votre région\* (liste à cocher)  
\*Ce critère pourrait ne pas être applicable aux organismes qui œuvrent auprès des populations autochtones.
  - a. Référencement des familles qui fréquentent votre organisme vers le CLSC
  - b. Référencement des familles qui fréquentent le CLSC vers votre organisme
  - c. Co-animation d'activités en lien avec la saine alimentation
  - d. Autre type de collaboration
  - e. Collaboration souhaitée dans la prochaine année
  - f. Non applicable

16. Si vous avez coché « autre type de collaboration », « collaboration souhaitée dans la prochaine année » ou « non applicable », veuillez préciser (max 250 mots) :

### Outils de la Fondation Olo

17. Dans le cadre de votre initiative, nommez quels **outils de la Fondation Olo** vous avez l'intention d'utiliser dans vos activités culinaires?

### Délai de réalisation

18. Date de **début** de l'utilisation du financement :
19. Date de **fin** de l'utilisation du financement (*au plus tard le 31 mai 2026*):

### Aide financière

20. Quel montant désirez-vous obtenir dans le cadre de ce financement (maximum disponible de 5 000 \$)?
21. Présentez comment vous prévoyez utiliser le financement. Enumérez les dépenses prévues pour la réalisation de l'initiative en vous assurant qu'elles correspondent aux dépenses admissibles listées dans le guide d'information.

Montants	
Aliments cuisinés lors d'activités culinaires	
Aliments remis aux familles pour permettre de reproduire la recette à la maison	
Equipements de cuisine (maximum de 30% du financement demandé, soit maximum 1 500\$) <i>Préciser les équipements et la répartition du montant</i> <i>Exemples: casseroles, couteaux, petit four, mélangeur, contenants pour rapporter les aliments, etc.</i>	

### Consentement

- J'autorise l'équipe de la Fondation Olo à partager notre initiative à des partenaires de mission pour favoriser les arrimages et permettre aux familles de bénéficier des services disponibles.
- Je consens à recevoir les infolettres de la Fondation Olo

### Si votre initiative est sélectionnée :

- Je consens à ce que moi ou un membre de mon équipe participe à un appel exploratoire avec une ressource de la Fondation Olo.
- Je m'engage à ce que la personne responsable de l'animation des activités culinaires participe à une activité de transfert de connaissance offerte par la Fondation Olo (webinaire, café-causerie ou formation en ligne).