



Nom de l'organisme : Santropol Roulant

Région : Montréal

Période de stage : Automne 2017 (14 septembre au 8 décembre)

Poste occupé par le/la stagiaire : Apprenti conservateur d'aliments et animateur d'ateliers culinaires

Horaire de travail en milieu de stage : Lundi au jeudi (28h à 32h)

Site web : www.santropolroulant.org

Date limite pour postuler : 28 juillet 2017

Mission de l'organisme :

Santropol Roulant utilise la nourriture comme véhicule pour renforcer l'inclusion sociale entre les générations. De manière créative et collaborative, nous nourrissons notre communauté locale par des approches novatrices sur les thèmes de l'engagement des jeunes, des systèmes alimentaires urbains et périurbains, de la sécurité alimentaire et d'engagement communautaire.

Description du projet :

Le programme de conservation alimentaire du Roulant célèbre ses 3 ans! Ce champ d'activités permet de réduire les pertes de légumes biologiques et de fruits urbains, tout en éduquant les Montréalais sur le pourquoi et le comment de la conservation d'aliments locaux. Le programme est né de la volonté à vivre un modèle de cycle alimentaire adapté à son environnement et d'une volonté à développer les compétences requises pour la mise en conserve, la fermentation, et la déshydratation dans la communauté du Roulant. Les aliments que nous mettons en conserve proviennent de notre ferme biologique à Senneville et les fruits de notre collectif de récolte de fruits urbains: Fruits défendus. Ceux-ci sont revendus aux membres de notre communauté dans une perspective d'autofinancement, dans le Magasin Général du Roulant, à même son bureau. Ce projet est d'intérêt pour les passionnés de cuisine, de techniques de conservation d'aliments, d'animation de groupes communautaires et des aliments bio et locaux commercialisés à l'échelle locale.

Description de tâches :

- Accompagnement de la communauté bénévole du Roulant lors d'activités de conservation des aliments ;
- Vulgarisation des notions de base en conservation d'aliments au quotidien et lors d'ateliers thématiques en collaboration avec la responsable du programme ;
- Conception d'événements de conservation alimentaire et de leur contenu en collaboration avec la coordonnatrice de la conservation alimentaire ;
- Participation à la tenue de registres sur la production des aliments transformés ;



- Participation à l'inventaire, la vente et l'étiquetage de produits transformés ;
- Collaboration avec l'équipe de la ferme ;

Résultats attendus :

- Développement de compétences en accompagnement de bénévoles en cuisine ;
- Développement d'habiletés de conservation d'aliments et de vulgarisation de ces notions ;
- Compréhension des dynamiques interpersonnelles, des considérations logistiques et des normes gouvernementales ayant un impact dans ce projet de conservation d'aliments ;

Profil du / de la stagiaire :

- Capacité à communiquer en public ;
- Maîtrise de l'anglais ;

Pour postuler :

1. Visitez [notre site internet](#) pour découvrir le programme
2. Vérifiez que vous remplissez les [conditions d'admissibilité](#)
3. Remplissez le [formulaire d'inscription en ligne](#)
4. Complétez votre dossier de candidature en envoyant les pièces justificatives à : ecostage@katimavik.org