

Proposition de projet dans le cadre de la 5^{ème} année de réalisation du PIC

NOM DU PROJET : Un système alimentaire local et solide dans Mercier-Ouest

Mise en contexte

Le quartier Mercier-Ouest est aux prises avec un niveau de défavorisation sociale et matérielle significatif (Portrait de Quartier Mercier-Ouest, 2016) où près de 15 % de la population (6180 personnes) vit sous le seuil de faibles revenus (DRSP, issue du recensement 2016). Malgré ces indicateurs de pauvreté, le quartier dispose de peu de ressources communautaires pour y faire face. La situation est particulièrement vraie pour les ressources en sécurité alimentaire du quartier où le GEMO est le principal porteur de cette problématique. Malgré cette situation, un grand constat émerge de la Planification stratégique en sécurité alimentaire du quartier (2018) : « L'ALIMENTATION EST AU COEUR DE PLUSIEURS ACTIVITÉS DES ORGANISMES COMMUNAUTAIRES, QUE CE SOIT COMME OBJET SPÉCIFIQUE D'INTERVENTION OU COMME PRÉTEXTE DE RASSEMBLEMENT, ET DE RENCONTRES » (P.13)

En effet, même si la mission première de plusieurs organismes du quartier n'est pas d'offrir des services en alimentation, plusieurs vont déployer des activités en alimentation comme outil d'intervention et du même coup, venir pallier certains manques alimentaires des clientèles en situation de défavorisation qui côtoient leurs organismes respectifs. Dans ce contexte, plusieurs organismes de Mercier-Ouest ont décidé (en 2018-2019) de partager une ressource humaine qui allait à la fois animer des activités culinaires dans les différents groupes communautaires et réaliser une activité de transformation par semaine afin de limiter les pertes alimentaires de dons reçus et augmenter le nombre de produits transformés pouvant être remis aux personnes et familles vivant de l'insécurité alimentaire. Le projet « Cuisiner ensemble à Mercier-Ouest » a donc pris forme grâce au financement de l'entente Ville-METSS (2018-2019). La reconduction de ce projet a été déposée et acceptée dans le cadre du financement de l'entente Ville-METSS 2020.

Ce projet a permis de rejoindre beaucoup de jeunes et familles défavorisées et de produire plusieurs portions de repas qui ont été données à l'épicerie solidaire du GEMO. Il a permis à la fois d'augmenter l'accès des familles (des enfants et des jeunes) à une saine

alimentation tout en favorisant le développement de leurs compétences culinaires. De plus, le projet a servi de levier pour favoriser l'intégration sociale et dynamiser la vie communautaire des milieux ciblés.

Le projet « Cuisiner ensemble à Mercier-Ouest » a mis une certaine pression sur les organismes afin que ces derniers développent ensemble des mécanismes de collaboration au niveau de l'approvisionnement, de la transformation et du déploiement des activités culinaires. S'appuyant sur les résultats positifs du projet et les mécanismes de collaboration établis, les organismes partenaires peuvent désormais augmenter la portée de ce projet en augmentant les activités de transformation grâce au soutien de la ressource humaine supplémentaire en place depuis décembre dernier. Cette dernière permet de produire davantage de repas pour les personnes vivant de l'insécurité alimentaire tout en favorisant l'implication citoyenne et le développement de compétences culinaires des bénévoles impliqués. Les produits transformés sont livrés, entre autres, à l'épicerie solidaire du GEMO et aux loisirs St-Fabien pour leurs activités de répit avec les enfants.

L'augmentation des activités de transformation implique nécessairement une augmentation de l'approvisionnement en denrées alimentaires. À cet effet, certains organismes ont déjà mentionné la possibilité de pouvoir obtenir davantage de denrées d'autres donateurs. Il faut aussi considérer les ententes de collaboration avec les jardins d'agriculture urbaine de YQQ qui nous permettent d'obtenir une portion de leur production de fruits et légumes gratuitement pour une période de l'année. Outre les besoins en approvisionnement pour le projet de transformation, le GEMO éprouve aussi un besoin criant d'avoir un support à cet effet afin de pouvoir garnir son épicerie solidaire qui vise à augmenter la diversité et la qualité des produits offerts aux personnes vivant en situation d'insécurité alimentaire. Dans ce contexte, la présence d'une ressource humaine dédiée à l'approvisionnement pour le projet et le GEMO fait office d'effet levier intéressant. Cette ressource est désormais en poste depuis novembre 2019.

Vert l'Harmonie est un projet qui vise au-delà de l'aspect environnemental à contribuer à l'amélioration d'un système alimentaire local. Avec la présence d'une serre trois saisons au sein du HLM La Pépinière, le projet Vert l'Harmonie est un projet d'agriculture urbaine novateur, premier du genre en milieu HLM au Canada. La serre est la pierre d'assise d'un système alimentaire local durable s'inscrivant dans les rouages d'un système alimentaire plus grand à l'échelle du quartier de Mercier-Ouest.

Par la culture maraîchère à même le HLM La Pépinière, nous souhaitons permettre à un plus grand nombre de familles vulnérables de compléter leur approvisionnement alimentaire par des produits frais et locaux en leur donnant un accès à des fruits et des légumes cultivés par leur propre soin. Nous participons ainsi à diminuer la dépendance aux banques alimentaires et favorisent le pouvoir d'agir des personnes. Les personnes en situation de vulnérabilité se mobilisent quotidiennement au sein du projet pour s'occuper de leurs bacs individuels et contribuent également à l'entretien des bacs collectifs.

De ce projet d'agriculture urbaine sont nées les cuisines collectives que nous souhaitons continuer de soutenir. Des citoyen.nes participant au projet Vert l'Harmonie ont eu l'initiative de cuisiner collectivement les denrées cultivées au jardin afin de diminuer les coûts pour se nourrir convenablement. Un réel réseau d'entraide est né entre les résident.es et une expertise a été développée pour faire des achats complémentaires dans les épiceries au plus bas coût possible. Les participant.es veulent poursuivre les activités et nous souhaitons encourager la poursuite de cette initiative citoyenne qui redonne du pouvoir d'agir aux personnes en situation de vulnérabilité.

De plus, au cours de la troisième année, deux acteurs importants dans le réseau alimentaire du quartier se sont joints au Comité Sécurité Alimentaire de Mercier-Ouest (CSAMO) : NAHA et Un élan pour la vie (Frigo des élans). Ces deux organismes distribuent des denrées alimentaires aux citoyens du quartier. L'organisme NAHA possède aussi dans son installation une chambre froide et une cuisine fonctionnelle.

La situation particulière vécue en 2020 à cause de la pandémie a mis en lumière la vulnérabilité des aînés du quartier. Dans le quartier Mercier-Ouest, on note une concentration importante d'aînés (22 % contre 17 % à Montréal), dont plusieurs d'entre eux vivent seuls (40 %). La sécurité alimentaire de ceux-ci a été fortement ébranlée, que ce soit pour une question financière mais aussi d'accessibilité causée par le confinement. Ils étaient plusieurs à ne pas pouvoir sortir de leur domicile et à se procurer des denrées alimentaires. Sans carte de crédit ou accès à internet, les achats en ligne et livraisons à domicile étaient impossibles. Cette situation a été vécue principalement en milieu HLM (il y a trois HLM aînés sur le territoire de Mercier-Ouest) et en OBNL/coopératives aînés. Nous avons donc dû faire appel aux partenaires du CSAMO afin de mettre sur pied un système de transformation/livraison à domicile pour desservir cette population isolée. Nous avons pu compter sur la précieuse collaboration de l'OMHM, lien important qui demeurera dorénavant avec le CSAMO.

C'est donc dans ce contexte que nous déposons le plan d'action PIC pour la cinquième année.

À quel(s) changement(s) souhaité(s) de votre plan de quartier le projet se rattache?

En 2022, Mercier-Ouest a développé et consolidé ses milieux de vie en fonction de la transformation des besoins de la population et les acteurs du milieu sont mieux outillés face à ces nouvelles réalités.

3^{ème} stratégie : Adapter les ressources et bonifier l'offre d'activités et de services

- c) Développer et consolider les activités et les services en sécurité alimentaire.
- d) Assurer un approvisionnement alimentaire local au plus grand nombre. Ex. entreprise économie sociale, kiosques et marchés maraichers (sécurité alimentaire).

Thématique(s) touchée(s)

Système alimentaire

Principales réalisations jusqu'à maintenant, en lien avec changement souhaité?

Au cours des dernières années, le quartier a soutenu la mise en place de divers projets favorisant l'autonomie et la sécurité alimentaire. Que nous pensions aux jardins de Paysage solidaire (YQQ), aux kiosques maraichers estivaux, au projet collectif de transformation et d'éducation culinaire (Cuisiner ensemble à Mercier-Ouest) la serre du Projet Harmonie, les dernières années ont permis d'ajouter des éléments essentiels afin d'améliorer l'offre de services alimentaires. Enfin, le CSAMO accueille de nouveaux partenaires qui viennent enrichir la connaissance de certains secteurs comme les habitations du Domaine en plus de permettre une plus grande diversité des clientèles rejointes.

Outre le développement de ces nombreux projets, le quartier s'est doté d'une planification stratégique en sécurité alimentaire qui lui permettra de structurer davantage ses actions autour du développement d'un système alimentaire local qui viendra répondre avec une plus grande acuité aux besoins de la population de Mercier-Ouest. Le GEMO s'est aussi doté d'une planification stratégique qui le guide dans ses ambitions d'offrir davantage de produits diversifiés à la population du quartier vivant dans un contexte d'insécurité alimentaire. De plus, au cours des dernières années et en cohérence avec leur plan stratégique, le GEMO a intensifié ses collaborations avec les autres organismes du quartier afin de faciliter les partenariats au niveau de l'intervention et au niveau du développement de projets collectifs.

Au cours de 2019, nous avons connu quelques obstacles dans le déroulement du projet. La première difficulté a été l'adhésion complète de l'organisme porteur (GEMO). Étant lui-même en mise en œuvre d'une nouvelle planification stratégique et en période importante de développement, l'organisme a connu quelques difficultés au niveau de la communication et de la collaboration avec les autres

partenaires. Il a même questionné sa participation au projet. L'embauche des nouvelles ressources a par le fait même tardé. Nous avons donc décidé tous ensemble de travailler avant tout sur la gouvernance du projet collectif. Ce n'est qu'en octobre 2019 que nous avons pu adopter à l'unanimité les énoncés de la gouvernance. Les embauches, effectuées selon les nouvelles clauses de la gouvernance, ont eu lieu en novembre et décembre et le projet a pu prendre officiellement son envol.

Ce processus d'adoption d'une gouvernance claire, quoi que long et ardu, a été plus que bénéfique et salvateur pour le projet collectif. Il sert désormais d'exemple pour tous les autres projets collectifs qui émergeraient dans le quartier.

En janvier 2020, la technicienne en diététique en charge des activités culinaires a quitté ses fonctions et un processus d'embauche a été entamé. Malheureusement, la pandémie a été annoncée en mars et la situation a changé. Les milieux où se déroulaient les activités culinaires ont cessé leurs activités de façon temporaire pendant le confinement (mars à juin). Même si les organismes ont pu accueillir à nouveau leur clientèle à l'été 2020, les mesures sanitaires n'ont pas permis le retour des activités culinaires en présentiel. C'est donc de façon virtuelle que certains partenaires ont pu offrir des activités en lieu avec la sécurité alimentaire. L'année 2021 ne permettra probablement pas non plus la tenue d'activités culinaires en présentiel (formations, ateliers, cuisine collective) alors c'est toujours sous forme de vidéo ou documentation remise aux citoyens que le projet participera aux connaissances culinaires de la population. Le CSAMO a donc décidé de ne pas inclure une ressource en animation culinaire dans la demande de financement du PIC car ce sont les ressources de chaque milieu qui se chargeront de la programmation.



ATELIERS culinaires

version virtuelle

mars 2021

9 mars - 17H

1 ingrédient,
3 FAÇONS

ingrédient à déterminer

25 mars - 17H

brunch sucré-salé



Toujours en raison des mesures sanitaires, le kiosque maraîcher « Marché Solidaire », présent au métro Cadillac depuis quelques années, n'a pu être en opération à cet endroit l'été dernier. C'est donc devant le GEMO, sur un trottoir/rue nouvellement aménagé pour favoriser la vie de quartier, que l'organisme a pu offrir des fruits et légumes frais aux citoyens du quartier. Si les mêmes mesures s'imposent à l'été 2021, le kiosque sera en opération devant le GEMO.



Résumé du projet

Le projet vise à améliorer l'autonomie et la sécurité alimentaire du plus grand nombre de personnes en situation de vulnérabilité dans le quartier de Mercier-Ouest en consolidant le système alimentaire local. Plus spécifiquement, il vise à bonifier l'accès des citoyens à des aliments sains et abordables tout en favorisant le développement de leurs connaissances et leurs compétences en alimentation par une intensification du partage des ressources humaines, financières et matérielles entre les organismes du quartier.

Description du projet

Le présent projet vise à consolider et à mieux coordonner les efforts des divers partenaires en :

1. Augmentant et en peaufinant la mutualisation de l'approvisionnement;
2. Augmentant la transformation et la distribution des denrées;
3. Enrichissant les connaissances et les compétences culinaires des citoyens du quartier;
4. Développant des mécanismes de travail en commun et de communication

Dans la 5^{ème} année du PIC, ces efforts seront soutenus par :

1. L'agent d'approvisionnement qui aura comme mandat d'établir des partenariats d'approvisionnement entre les organismes de Mercier-Ouest, de participer au développement de l'offre de produits en collaboration avec le GEMO, de compiler les commandes respectives des partenaires, d'effectuer l'achat des produits (fruits et légumes) au Marché central, d'effectuer les commandes auprès des fournisseurs d'autres produits, de conduire le camion pour faire la livraison aux partenaires et de rechercher les opportunités d'approvisionnement;
2. L'agente de transformation qui aura comme mandat de produire des plats cuisinés pour l'épicerie solidaire du GEMO et pour les autres partenaires (collations pour les clubs de vacances et au Projet Harmonie);
3. Le soutien à l'équipe du GEMO qui se chargera de documenter tout ce qui concerne la mise sur pied d'un système alimentaire local solide : production, approvisionnement, transformation, conservation, etc.
4. Le soutien au projet Vert l'Harmonie afin de stabiliser la ressource humaine en place.
5. **Une programmation incluant diverses activités en lien avec les connaissances culinaires de la population (virtuelle, documentation, etc.) dans les différents milieux liés au PIC (entre autres : Projet Harmonie, GEMO, Loisirs Saint-Fabien, CRC St-Donat, Escale Famille Le Triolet, Maison des jeunes MAGI et La Piaule).**
6. **La rédaction d'un procédurier qui comprendra les différentes étapes de la mise en œuvre d'un projet collectif en sécurité alimentaire (mobilisation des partenaires, recherche de fournisseurs, etc.).**
7. **Un accompagnement d'une ressource en évaluation de Dynamo afin d'aider le collectif CSAMO à trouver leurs questions d'évaluation et ainsi établir un plan de valorisation qui sera présenté au niveau local et régional.**
8. **Une veille sur les possibles lieux où l'agriculture urbaine pourrait trouver sa place dans le quartier et ainsi bonifier la culture de comestibles locale.**

<u>Objectifs visés</u>	<u>Stratégies envisagées</u>	<u>Résultats anticipés</u>
<p data-bbox="201 269 338 302">Objectif 1.</p> <p data-bbox="201 313 621 467">Augmenter la mutualisation de l’approvisionnement en denrées alimentaires des organismes du quartier.</p> <p data-bbox="201 605 338 638">Objectif 2.</p> <p data-bbox="201 649 680 846">Augmenter la quantité de denrées alimentaires transformées afin de favoriser la sécurité alimentaire des personnes vulnérables du quartier et diminuer les pertes de denrées.</p> <p data-bbox="201 938 338 971">Objectif 3.</p> <p data-bbox="201 982 674 1263">Offrir une programmation variée et virtuelle d’activités en lien avec les connaissances culinaires de la population, afin de rejoindre davantage de citoyens (enfants, jeunes, adultes, personnes âgées, etc.)</p>	<p data-bbox="705 269 842 302">Objectif 1.</p> <ul data-bbox="705 313 1289 1040" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="705 313 1289 456">● Agent d’approvisionnement : faire un démarchage systématique auprès des commerçants et des fournisseurs du quartier. <li data-bbox="705 467 1289 610">● Mettre en place des outils et des procédures pouvant faciliter l’opérationnalisation de la mutualisation de l’approvisionnement. <li data-bbox="705 621 1289 805">● Mettre à jour le portrait des ressources humaines, matérielles et financières pouvant être partagées autour de l’approvisionnement et de la transformation. <li data-bbox="705 816 1289 878">● Négocier les prix en ayant un volume d’achats plus élevé. <li data-bbox="705 889 1289 1040">● Clarifier les ententes de collaborations avec les producteurs de différentes denrées alimentaires : fruits et légumes, œuf, viandes, produits laitiers, etc. <p data-bbox="705 1125 842 1157">Objectif 2.</p> <ul data-bbox="705 1169 1289 1427" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="705 1169 1289 1312">● Agente de transformation : transformer des denrées alimentaires provenant de la mutualisation de l’approvisionnement. <li data-bbox="705 1323 1289 1427">● Augmenter la transformation des denrées alimentaires en repas ou produits pouvant être distribués gratuitement par 	<p data-bbox="1314 269 1451 302">Objectif 1.</p> <ul data-bbox="1314 313 1927 846" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="1314 313 1927 423">● Meilleure connaissance des ressources humaines, matérielles et financières pouvant être partagées autour de l’approvisionnement. <li data-bbox="1314 435 1927 586">● Des outils, des ententes et des procédures qui font consensus et qui facilitent la mutualisation de l’approvisionnement, du transport, de la transformation, etc. <li data-bbox="1314 597 1927 675">● Augmentation et diversification de la provenance des denrées <li data-bbox="1314 686 1927 846">● Augmentation de la quantité de denrées alimentaires pouvant servir à nourrir les personnes vulnérables fréquentant les organismes communautaires du quartier. <p data-bbox="1314 938 1451 971">Objectif 2.</p> <ul data-bbox="1314 982 1927 1344" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="1314 982 1927 1133">● Maximisation des ressources humaines, matérielles et financières pouvant être partagées autour de la transformation des denrées alimentaires. <li data-bbox="1314 1144 1927 1263">● Des outils et procédures qui font consensus et qui facilitent la mutualisation de la transformation. <li data-bbox="1314 1274 1927 1344">● Augmentation de la quantité de denrées alimentaires transformées et

<p>Objectif 4. Assurer le maintien et le développement du projet « Vert l'Harmonie » afin de pouvoir offrir davantage d'activités d'agriculture urbaine et rejoindre davantage de citoyens du HLM La Pépinière (enfants, jeunes, adultes, personnes âgées, etc.)</p>	<p>l'organisme en sécurité alimentaire du quartier (GEMO) ou chez certains partenaires.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mettre en place des outils et des procédures pouvant faciliter l'opérationnalisation de la transformation en plus grande quantité. <p>Objectif 3.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Offrir une programmation virtuelle d'activités en lien avec les connaissances culinaires de la population. ● Développer plus d'activités d'éducation et de sensibilisation sur l'alimentation (Augmentation de + ou – 30%). <p>Objectif 4.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Stabiliser le poste du responsable du projet Vert l'Harmonie. ● Poursuivre la mise en œuvre du système de distribution des produits en provenance de Moisson Montréal et des collations (offertes dans le cadre des ateliers d'aide aux devoirs) et des repas préparés par le GEMO (pour les résidents du plan d'HLM en situation d'insécurité alimentaire importante). 	<p>distribuées auprès des personnes vivant en contexte de vulnérabilité.</p> <p>Objectif 3.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Continuité des activités culinaires (même si pour l'instant, elles se feront de façon virtuelle). ● Augmentation des connaissances culinaires chez les différentes tranches de la population. <p>Objectif 4.</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Continuité des ateliers d'agriculture urbaine et d'opération d'une serre. ● Augmentation du nombre de repas préparés répondant aux résidents du plan d'HLM en situation d'insécurité alimentaire importante.
---	--	---

Quels types d'effets leviers ces stratégies et actions auront sur l'atteinte du changement souhaité?

1) L'agent d'approvisionnement aura un effet levier sur:

- Un meilleur partage et circulation des denrées dans les diverses activités culinaires et entre partenaires;
- L'augmentation des donateurs et des fournisseurs alimentaires par un démarchage plus intensif;
- La régulation de l'approvisionnement et réduction des pertes alimentaires;
- La création d'un réseau solide et pérenne de fournisseurs et de donateurs;

2) La ressource supplémentaire en transformation aura un effet levier sur:

- L'augmentation de la quantité de repas et de produits pouvant être distribués aux personnes vivant de l'insécurité alimentaire.
- La réduction des pertes et du gaspillage alimentaire.
- L'amélioration marquée des compétences culinaires des citoyens-bénévoles qui s'impliqueront dans les activités de transformation.

3) Une programmation variée et virtuelle d'activités en lien avec les connaissances culinaires de la population aura un effet levier sur :

- **Le développement des compétences culinaires d'un plus grand nombre de personnes et de jeunes.**

4) La consolidation du poste de la ressource humaine pour le projet Vert l'Harmonie aura un effet levier sur la pérennité de ce projet et plus spécifiquement sur :

- Le développement de connaissances et compétences en agricultures urbaines.
- Le développement de connaissances et compétences culinaires.
- L'autonomisation des résidents du HLM à l'égard de leur situation d'insécurité alimentaire.
- Le développement du sentiment d'appartenance et de la cohésion sociale des résidents du plan HLM.
- Augmentation de la participation aux activités d'agriculture urbaine.
- Diminution du gaspillage alimentaire et ce dans un contexte où l'approvisionnement en denrées sera bonifié.

Budget total demandé à Centraide : 93 000\$

Postes budgétaires	CONTRIBUTIONS		
	Centraide	Partenaires	Total projet
Agent-e approvisionnement	36 000,00 \$	6 224,00 \$	42 224,00 \$
Agent-e transformation	30 000,00 \$	10 113,00 \$	40 113,00 \$
Responsable Vert l'Harmonie	20 000,00 \$	10 000,00 \$	30 000,00 \$
Total ressources humaines	86 000,00 \$	26 337,00 \$	112 337,00 \$
Frais administratifs 10%	7 000,00 \$		
GRAND TOTAL Projet	93 000,00 \$	26 337,00 \$	112 337,00 \$

Approvisionnement: 35 heures par semaine X 20,00\$ de l'heure X 52 semaines = 36 400,00\$ + 16% charges sociales = 42 224,00\$

Transformation: 35 heures par semaine X 19,00\$ de l'heure X 52 semaines = 34 580,00\$ + 16% charges sociales = 40 113,00\$

Ressource Vert l'Harmonie : 30 000,00\$

Partenaires et nature des contributions :

- MOQS, signataire auprès de Centraide et **rédaction des différents processus en lien avec la mise en œuvre du système alimentaire du quartier (par la coordination de la concertation en sécurité alimentaire, en collaboration avec les autres partenaires)**
- GEMO, gestion des ressources humaines en approvisionnement et transformation, lieu d'éducation culinaire et de distribution de ressources alimentaires
- Projet Harmonie, gestion de la ressource humaine du projet Vert l'Harmonie, lieu d'éducation culinaire et agriculture urbaine et de distribution de ressources alimentaires
- Maison des jeunes MAGI, lieu d'éducation culinaire
- Escale Famille Le Triolet, lieu d'éducation culinaire
- Service des loisirs Saint-Fabien, lieu d'éducation culinaire et de distribution de ressources alimentaires
- CRC St-Donat, lieu d'éducation culinaire
- Centre NAHA, lieu de distribution de ressources alimentaires
- Un Élan pour la Vie (Le Frigo des Élans), lieu d'éducation culinaire et de distribution de ressources alimentaires
- Y'a Quelqu'un l'Aut' bord du mur, production (agriculture urbaine)
- CIUSSS de l'Est (CLSC Olivier-Guimond) : support à la réalisation du projet et au travail de collaboration entre les partenaires.

Mécanismes de gouvernance en place (processus décisionnel, entente de collaboration, etc.) :

Considérant que le projet « Un système alimentaire local et solide dans Mercier-Ouest » est un projet collectif, le Comité en sécurité alimentaire (CSAMO) doit donc :

- Décider des projets collectifs qui seront déposés en sécurité alimentaire dans le quartier;
- Définir les rôles et mandats des partenaires dans la réalisation des projets collectifs;
- Définir les modes d'opérationnalisation du projet (logistique, horaire, ressources, etc.) et s'assurer du suivi;
- Être responsable de l'évaluation du projet et de la mise en place de mesures correctives;
- Être responsable de la reddition de compte;
- Veiller à la circulation de l'information pertinente au sein du projet;
- Mettre en place un processus de gestion des conflits et des différends au sein des projets collectifs;
- Mettre en place un mode de gestion des ressources humaines collectives.

Proposition d'un mode de gestion des ressources humaines collectives :

- Au moins deux partenaires du projet (le porteur et un partenaire) doivent être présents lors du processus d'embauche de la ressource collective;
- Les personnes embauchées doivent être présentées au CSAMO;
- Le mode de gouvernance du projet doit être présenté aux employés embauchés ainsi qu'à toutes nouvelles directions qui s'insèrent dans le projet.

En cas de litige avec un employé, l'organisme concerné aborde en premier lieu le problème avec l'employé en question.

Si la situation problématique persiste, l'organisme doit informer :

- La personne déléguée par le CSAMO qui peut agir en tant que médiatrice entre l'organisme et l'employé **ou** les membres du CSAMO afin qu'ils discutent des actions à prendre pour régler la situation.

En cas de litige avec un organisme en particulier, l'employé aborde en premier lieu le problème avec le responsable de l'organisme en question.

Si la situation problématique persiste, l'employé doit informer :

- La personne déléguée par le CSAMO qui peut agir en tant que médiatrice entre l'organisme et l'employé **ou** les membres du CSAMO afin qu'ils discutent des actions à prendre pour régler la situation.