

Cuisines de l'Amitié



RAPPORT D'ACTIVITÉ

2023-2024



SOMMAIRE

Le mot de la directrice générale ————— p.3

1. PRÉSENTATION DE L'ORGANISATION

Notre mission ————— p.4

Notre raison d'être ————— p.4

Historique de l'organisme ————— p.5

Nos valeurs ————— p.5

2. PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE

Le mot de la présidente ————— p.6

Le conseil d'administration ————— p.7

Présentation de l'équipe de travail ————— p.9

Témoignages des membres ————— p.10

3. NOS SERVICES

Bilan FAIM de Moisson Rive-Sud ————— p.11

Les cuisines collectives ————— p.12

Plats des aînés ————— p.13

La Popote roulante de Brossard ————— p.14

La Maison de la Famille de Brossard ————— p.14

Nouveaux arrivants ————— p.15

Nos résultats ————— p.16

Dîner de Noël ————— p.17

Cabane à sucre 2023 ————— p.18

Cabane à sucre 2024 ————— p.19

Sortie au Jardin Botanique 2023 ————— p.20

Café en toute Amitié ————— p.21

Programme de francisation MIFI ————— p.22

4. PROJETS ET PARTENARIATS

Des Ailes à Brossard ————— p.23

Éducation Culinaire Populaire ————— p.24

Les Jardins Collaboratifs ————— p.25

Tables de concertation, comités et partenariats ————— p.26

4. ORIENTATIONS 2024-2025 ————— p.27

5. REMERCIEMENTS ————— p.28

Le mot de la directrice générale

Bienvenue à tous et à toutes,

Merci d'être présentEs à notre Assemblée générale annuelle 2023-2024.

Chers membres et partenaires,

Je voudrais souligner le travail exceptionnel de collaboration et d'entraide entre les employéEs, les bénévoles et les participantEs. Je suis si fière de faire partie de cette équipe qui s'agrandit de jour en jour.

Je remercie particulièrement tous nos bénévoles qui s'engagent sans compter leur temps, pour le bien de la ressource et de la communauté.

Je suis vraiment chanceuse de pouvoir compter sur des employéEs fiables, qui ont à cœur l'organisme et notre mission.

Je tiens à remercier le conseil d'administration d'avoir été proactif, compréhensif et dévoué à la cause. Ce sont des personnes engagées et assidues.

Cuisines de l'Amitié est fier de contribuer au développement de liens d'amitié durables qui se créent au fil du temps grâce au plaisir d'être et de travailler ensemble.

Un gros merci à tous!

Ginette Boucher
Directrice générale



Notre mission

Soulager la pauvreté en offrant de la nourriture et des ateliers de cuisine collective aux citoyens aînés, aux nouveaux arrivants et aux démunis.

Briser l'isolement et offrir du support aux personnes âgées, à ceux souffrant d'une déficience intellectuelle ou d'un trouble en santé mentale et à leurs proches aidants en leur offrant des activités sociales structurées, particulièrement des ateliers de cuisine et des rencontres informatives pour faciliter l'étape du vieillissement et l'intégration des personnes.

Maintenir l'autonomie des personnes en organisant des ateliers de motricité et de discussions intergénérationnels et multiculturels pour la transmission des savoirs et des habiletés reliés aux activités de vie domestique (AVD).

À ces fins, recevoir des dons, legs et autres contributions de même nature en argent, en valeurs mobilières ou immobilières et administrer de tels dons, legs et contributions ; organiser des campagnes de souscription dans le but de recueillir des fonds.

Notre raison d'être

Nous contribuons à la sécurité alimentaire par le développement de l'autonomie culinaire grâce à l'apprentissage de la transformation des aliments en repas équilibré. Nous valorisons la solidarité et l'entraide. Nous encourageons le goût de la diversité alimentaire, tant culturelle qu'intergénérationnelle.

Certains de nos membres ne cuisinent pas à la maison pour diverses raisons : conjoint décédé, âge avancé, solitude, perte d'autonomie, proches aidants, difficultés financières, physiques et/ou intellectuelles, et manque de connaissances ou de ressources. Il y a également ceux qui viennent pour briser l'isolement, apprendre le français et/ou faire une bonne action tout en participant à nos divers ateliers, comme les dons de repas offerts dans nos projets "Plats des Aînés" et "Nouveaux Arrivants". Sans oublier nos passionnés de cuisine qui cuisinent pour le plaisir d'offrir leur savoir-faire.

Être membre de Cuisines de l'Amitié, c'est faire partie d'une grande famille dont l'objectif est de redonner à la communauté. Cuisiner en groupe valorise le partage de connaissances et, selon plusieurs témoignages, il est rassurant d'avoir le soutien et l'écoute des autres membres, tant dans les ateliers culinaires que dans les autres ateliers comme le Café en toute Amitié. Notre volet d'intégration des personnes immigrantes, avec la pratique de la langue française, favorise aussi les échanges entre cultures culinaires et autres.

Sans oublier l'importance de notre volet boutique repas, qui contribue au maintien à domicile des aînés dans le respect et la dignité, grâce à la vente de repas à bas prix et accessibles à tous, ainsi que la livraison le vendredi pour les personnes à mobilité réduite.



Historique de l'organisme

- ◆ L'histoire des cuisines collectives de Brossard débute au sous-sol de la résidence d'un membre fondateur, un soir de janvier 2000. En mai 2000, la première cuisine collective a eu lieu au sous-sol de l'Église Notre-Dame-du-Sacré-Cœur.
- ◆ Le nom «Cuisines de l'Amitié» fut suggéré par M. Jean-Pierre Gentile. Le logo officiel: réalisation de madame Pauline Gélinas. «Cuisines de l'Amitié» est officialisé comme un organisme sans but lucratif (OBNL) auprès du registre des entreprises le 29 août 2006.
- ◆ En septembre 2015, la Ville de Brossard nous accueille dans leurs nouveaux locaux, au Centre Communautaire Nathalie-Croteau.
- ◆ Le 1er avril 2017, Cuisines de l'Amitié désigné en tant que : Œuvre de bienfaisance. Nous pouvons maintenant émettre des reçus de charité.

Nos valeurs

Bienveillance : Nous croyons que veiller à son propre bien-être et à celui des autres est ce qui contribue à des relations interpersonnelles satisfaisantes et riches.

Collaboration : Nous croyons qu'ensemble, nous sommes plus forts. Le fait de travailler de concert, de s'entraider amène à des réalisations plus grandes et diversifiées.

Équité : Chaque personne amène avec elle son bagage et doit être traitée avec impartialité. Nous croyons en ce qui est juste et équitable pour toutes les personnes, quel que soit leur horizon.

Respect : Le respect est la considération que l'on a pour une autre personne. La civilité est la façon de démontrer cette considération. Nous croyons que le respect est la base de toute relation entre les personnes.

Autonomisation (empowerment) : Nous croyons que chaque personne, quels que soient ses défis personnels, a du pouvoir sur sa vie, a la faculté d'apprendre et peut modifier sa condition.

Mot de la présidente

Le conseil est heureux de présenter son bilan à l'assemblée.

L'année 2023-2024 fut une année d'élargissement et d'expansion de notre mission. En plus de lutter contre l'insécurité alimentaire, notre organisme a comme seconde mission de briser l'isolement. De ces missions principales ont découlé naturellement d'autres aspects comme celui de la francisation ou de l'autonomisation des clientèles vulnérables. C'est ainsi que des activités plus diversifiées ont débuté. Notre organisme comble des besoins importants et pour obtenir les ressources et subventions qui nous permettent de rendre les services appropriés à ces nouvelles activités, nous avons dû clairement les stipuler dans des lettres patentes supplémentaires qui ont été déposées au cours de l'année. Ceci constitue la base de l'avenir de Cuisines de l'Amitié. C'est sur ces missions que reposeront les futurs projets de l'organisme. Les règlements généraux ont aussi été rafraîchis par la même occasion.

Vous aurez l'occasion de constater combien les diverses activités ont pris de l'ampleur, à la lecture de ce document.

Le Conseil d'administration a tenu 10 réunions durant l'année. Voici quelques points d'intérêts :

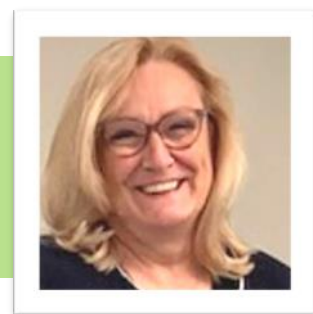
- La situation financière est positive.
- Une étude de marché a été réalisée et a permis de constater la place de nos repas dans le marché par rapport à nos concurrents. La satisfaction de la clientèle a été mesurée.
- Une étude des coûts a été réalisée et elle a permis de mieux comprendre les interactions entre les variables : coûts de produits, emballages, main d'œuvre, storage, distribution. Des recettes standardisées ont été mises à l'essai.
- Un nouveau site internet a été mis en ligne et continue d'être amélioré.

J'aimerais remercier mes collègues du CA pour leur temps, leur engagement, leur expertise et leur soutien au cours de l'année. Ces remerciements sont également exprimés aux employés et aux bénévoles pour leur excellent travail et tous leurs efforts qui ont mené à des succès, comme vous verrez plus loin dans le rapport annuel. Et finalement, j'aimerais remercier les citoyens, la communauté des affaires et les autres organismes partenaires pour leur fidélité, et pour les généreux dons en argent et en denrées et finalement Moisson Rive-Sud et les marchés d'alimentation pour les dons de denrées.

Bonne lecture!

Marie Vanasse

Marie Vanasse
Présidente du conseil



Le conseil d'administration

Marco Alvarado

Vice-président



"Le travail social que nous faisons tous est quelque chose qui, je crois, est dans les tripes de chacun. Pour moi personnellement, c'est la meilleure chose à faire après avoir commencé ma retraite, je le fais avec beaucoup d'enthousiasme et j'espère continuer ainsi."

Monique Jutras

Administratrice



Ma participation à Cuisines de l'Amitié m'a permis, à la retraite, de faire une activité qui fait une différence. J'ai découvert des gens engagés qui travaillent ensemble dans un climat de confiance et de respect mutuel. Tous collaborent avec un excellent esprit d'équipe selon les capacités de chacun. J'ai pu aussi convaincre mon conjoint de se joindre à Cuisines de l'Amitié pour conduire le camion et faire du bénévolat ensemble. Donc, une fois semaine, on est heureux de participer et peut-être faire une petite différence.

Danielle Boucher

Administratrice



"On peut aider notre communauté en partageant beaucoup de choses. Moi ma façon, c'est de faire du bénévolat. Si vous saviez le bien que ça nous apporte, nous ferions encore plus ce genre de partage."

Le conseil d'administration (suite)

Suzie Gagné

Secrétaire



Étant bénévole à la Popote roulante, je constate à quel point Cuisines de l'Amitié est important pour nos aînés, les personnes dans le besoin ainsi que les nouveaux arrivants. Bravo au personnel et aux bénévoles dévoués qui sont au rendez-vous semaine après semaine.

Renald Veilleux

Administrateur



Je connaissais Cuisines de l'Amitié que par ma femme qui était membre et par vos délicieux repas qu'elle rapportait quand elle faisait du bénévolat à la cuisine. Je l'ai accompagnée à l'assemblée générale en 2022 et vu qu'il manquait un membre pour le CA, elle m'a proposé vu que j'ai déjà participé à d'autres CA, et la mairesse Mme Assaad m'a dit de donner mon nom au moins pour un mois. Mais j'ai bien aimé la première rencontre. Je trouvais que c'était un bon groupe et que Ginette Boucher, la directrice, fait un excellent travail. Alors j'ai continué et c'est ma deuxième année. J'ai beaucoup appris sur le fonctionnement et la mission de Cuisines de l'Amitié. Alors si vous me donnez l'opportunité de continuer, j'accepterai avec plaisir. J'aimerais aussi donner un peu plus de mon temps en faisant davantage de bénévolat pour Cuisines de l'Amitié.

Jean-Bernard Lambert

Administrateur



Le bénévolat vient du latin BENEVOLUS, bonne volonté. Le bénévolat se traduit par l'art de la gratuité du geste, du temps et du cœur. Le bénévolat est une fleur que l'on s'offre. Voilà pourquoi je fais du bénévolat à Cuisines de l'Amitié.

Présentation de l'équipe de travail

Les employéEs 2023-2024

- ♦ **Ginette Boucher**, directrice générale
- ♦ **Marie Vézina**, assistante à la direction
- ♦ **Patrick Desnoyers**, caissier et livreur
- ♦ **Janet Spino**, cheffe cuisinière et animatrice de cuisines collectives
- ♦ **Johanne Lafaille**, cheffe cuisinière et animatrice de cuisines collectives
- ♦ **Lisette Croteau**, cuisinière
- ♦ **Gilbert Aura**, cuisinier et animateur de cuisine collective
- ♦ **Zénon Lambert-Dufour**, apprenti cuisinier
- ♦ **Christine Berry**, chargée de projet Des Ailes à Brossard et intervenante/animatrice auprès des aînéEs, Café en toute Amitié
- ♦ **Aline Rocha**, chargée de projet Éducation Culinaire Populaire et animatrice aux Jardins Collaboratifs
- ♦ **Dominique Park**, Jardins Collaboratifs et co-animatrice au projet Éducation Culinaire Populaire
- ♦ **Julie Mac Gowan**, cuisinière et animatrice de cuisines collectives
- ♦ **Tristan Glès**, préposé à l'entretien aux Jardins Collaboratifs
- ♦ **Rachelle Wong**, chargée de projet Éducation Culinaire Populaire
- ♦ **Juana Bocanegra**, animatrice en cuisine et aux Jardins Collaboratifs

Nos bénévoles ayant accompli plus de 50 heures 2023-2024

- | | | |
|--------------------|--------------------|-------------------------|
| • Gisèle Lévesque | • Marco Alvarado | • Jean-Bernard Lambert |
| • Michel Caron | • Suzie Gagné | • Lucie Dumont |
| • Ignan Leong Sang | • Rénaud Veilleux | • Danielle Boucher |
| • Éric Le Breton | • Louise Parenteau | • Alain Berson |
| • Monique Jutras | • Louise Lamaire | • Luca Mailly-Couturier |
| • Marie Vanasse | • Brenda Hatch | |

Nos bénévoles ont réalisé 681 jours de bénévolat pour un total de 3 229 heures.

Un gros merci à tous nos bénévoles.

Témoignages des membres



"Je commence ma 9e année de bénévolat à "Cuisines de l'Amitié". La raison est que je crois à l'organisme, soit d'aider les personnes âgées ainsi que les démunis."

Gisèle Lévesque

C'est bon. C'est amusant. Avant de venir ici je me sentais seule. Ici je fais partie d'un groupe (cuisines et jardins). Juin 2023

À Cuisines de l'Amitié, j'ai énormément amélioré mon niveau de français et aujourd'hui je peux dire que je me sens intégrée à la société québécoise grâce à cet organisme. Juin 2024

Aline Rocha



"Nouvellement retraitée, j'ai beaucoup de plaisir avec toute l'équipe de Cuisines de l'Amitié. Apprendre des trucs, expérimenter de nouvelles saveurs tout en socialisant et ramener de bons petits plats à la maison est une recette gagnante pour moi!"

Brigitte Blanchette

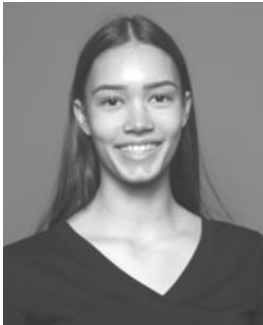
"Cuisines de l'Amitié est un beau divertissement. Il y a une belle équipe pour socialiser et toujours de nouvelles recettes à préparer, toutes très appétissantes. On peut acheter les plats à petits prix. Très intéressant."



Sylvie Bergeron

Témoignage de la stagiaire

Être stagiaire française en gestion au sein de Cuisines de l'Amitié a été une expérience très enrichissante.



Je tiens à souligner l'accueil chaleureux que j'ai reçu dès mon arrivée. Vous m'avez intégrée à votre équipe de manière si amicale et bienveillante que je me suis sentie immédiatement à ma place. Pendant mon séjour, j'ai eu l'occasion de participer à de nombreuses activités et projets auprès de Ginette Boucher et son équipe. La directrice m'a partagé ses connaissances et son expérience en tant que gestionnaire qui ont grandement contribué à mon apprentissage et à mon développement professionnel. Au cours de mon stage, j'ai également été témoin de l'impact concret du travail sur la vie des personnes servies. Voir le sourire sur le visage des bénéficiaires, constater les progrès réalisés et entendre leurs témoignages de gratitude m'ont rappelé l'importance et la pertinence du travail que l'organisme accomplit ici au Québec. Je remercie l'ensemble de l'organisme pour cette expérience inoubliable. Ce stage m'a permis de découvrir le dynamisme et la générosité du Québec et m'a offert de précieux souvenirs. Les compétences et valeurs acquises ici me serviront dans mes futures entreprises.

Je souhaite à Cuisines de l'Amitié un avenir prometteur dans la réalisation de sa mission.

Léna Moitel

Bilan FAIM de Moisson Rive-Sud

Le Bilan-Faim est un rapport annuel du mois de mars consolidant des données socioéconomiques permettant de dresser un portrait de la faim au Québec, et ce, année après année. Il met en lumière une problématique préoccupante à travers la province et se veut un moyen de prendre action et de sensibiliser la population à l'enjeu grandissant qu'est la faim au Québec.

Quantités préparées et servies en mars 2024

Nombre de dîners	802
Nombre de soupers	2 418
Nombre de collations	560
Nombre de portions de cuisines collectives	1 202
Nombre de popote roulante	982
Total des repas	5 964
Nombre de collations données à des enfants	16
Total: enfants différents : 148	adultes différents : 473

Nombre total de personnes différentes : 621

Les cuisines collectives

Un groupe de cuisine collective c'est...

Une façon de cuisiner en groupe en s'amusant et en économisant. Une cuisine qui déborde de bonnes idées santé, de recettes et de petits trucs. Ensemble, nous planifions et échangeons sur le menu à cuisiner. Les participants repartent avec des plats économiques et nutritifs pour partager avec leur famille.

En 2023-2024, nous avons eu:

- ⇒ **251** Sessions de cuisines collectives,
- ⇒ **280** Dîners communautaires offerts gratuitement pour un total de **2 638** repas complets servi: soupe, repas et dessert.
- ⇒ **822** Participations à nos cuisines collectives
- ⇒ **681** Journées de bénévolat.
- ⇒ **2 454** Heures de bénévolat



**Ensemble,
ils ont cuisiné
Plus 24 000 portions
de repas**

**4 400 portions
de soupes**

**4 250 portions de
desserts**



Plats des aînés

Le volet "**Plats des aînés**" est aussi un volet important de notre organisme, car c'est une approche préventive qui vise la santé et les saines habitudes de vie tout en étant sensible aux besoins réels de la population. Ce service est devenu un incontournable pour le maintien de la santé physique et mentale.

Ces plats ont été distribués principalement au CLSC Samuel-de-Champlain et au CLSC St-Hubert.

De plus, nous avons aussi donné des repas et denrées aux trois ressources suivantes : Maison d'Entraide Saint-Alphonse (MESA), Maison de Jeunes L'Escalier en Mon Temps et à la Maison Internationale de la Rive-Sud (MIRS).

Nous avons continué d'offrir du dépannage repas pour toutes les demandes ponctuelles des gens du territoire.

Merci aux Caisses Desjardins de Brossard, de Saint-Hubert et de Charles-Lemoyne pour leur financement sur trois ans!



La production de
cette année pour les
Plats des aînés, est
plus de

7 000 repas

2 000 soupes

1 450 desserts



Merci au CHSLC Champlain et au Centre d'accueil Marcelle-Ferron, pour les surplus de leur cuisine. Merci à Moisson Rive-Sud pour les denrées. Merci aux intervenants des CLSC pour la distribution. Et un merci très spécial pour les bénévoles qui travaillent avec nous pour maintenir le projet **Plats des aînés**.

La Popote roulante de Brossard

Nous sommes fiers de poursuivre notre partenariat avec la Popote roulante de Brossard pour la production des repas livrés à domicile, 2 fois par semaine.

**Pour la Popote
roulante de Brossard,
c'est plus de**

5 400 repas

5 200 soupes

préparés

qui ont été divisés et distribués
par l'équipe de bénévoles
dévoués de la
Popote roulante.



Merci aux bénévoles de la Popote roulante de Brossard pour leur aide en cuisine et aux Jardins Collaboratifs avant et après leur travail de division des plats.

La Maison de la Famille de Brossard

Nous sommes heureux de contribuer à notre manière au bien-être des enfants et des familles.

L'Envol

61 repas

15 soupes

76 desserts/collations

Lundis de congé

279 repas

115 desserts/collations

Nouveaux arrivants

Production spécifique pour les nouveaux arrivants

en demande ponctuelle et urgente:

Plus de 4 200 repas

700 soupes

1200 desserts/collations

La subvention octroyée du PSOC afin d'aider les nouveaux arrivants est très importante pour l'intégration de ces personnes réfugiées et les demandeurs d'asiles démunis qui arrivent au pays. Une bonne partie des plats est distribuée par nos partenaires (Maison Internationale de la Rive-Sud, La Maison de la Famille de Brossard, La Maison de Jeunes L'Escalier en Mon Temps, Le service de Police communautaire, maisons d'aide aux réfugiés et les CLSC). Mélangée aux autres dons de repas, la quantité de repas distribués directement aux nouveaux arrivants est difficile à évaluer puisque certains de nos partenaires n'ont pas tenu de statistiques spécifiques pour ces derniers. Donc, nos données sont sous-évaluées.



Nos résultats

Pour la période 2023-24, en comptant toute la production: des cuisines collectives, de la boutique repas , de la Popote roulante, de La Maison de la Famille de Brossard et des programmes de dons comme Les Plats des aînés, Nouveaux arrivants, dons d'urgence et sécurité alimentaire, etc...

**Cuisines de l'Amitié a produit cette année
plus de:**

41 000 repas, 12 300 soupes

et 7 100 desserts

Note: Les repas communautaires du midi ainsi que les collations servies lors du Café en toute Amitié et Café en Français ne sont pas comptabilisés dans ce total.



Dîner de Noël 2023



Cette année, 77 personnes sont venues célébrer avec nous et déguster le repas traditionnel des fêtes : tourtière, dinde, ragoût de boulettes, bûche de Noël, etc. Ce qui a permis de revoir la majorité de nos membres et ainsi préserver le lien d'appartenance à l'organisme. Merci aux chefs et aux bénévoles d'avoir préparé ce festin et avoir organisé l'événement. Un grand merci du fond du cœur à notre députée Mme Caron pour son soutien à l'action bénévole, à notre mairesse Mme Assaad et tous ceux et celles qui ont contribué à notre table de cadeaux, nos donateurs Maxi, Jean-Coutu de Place Porto Bello, IGA extra Marché du Faubourg de Greenfield Park inc. et IGA extra Supermarché Picard inc.



Cabane à sucre avril 2023



**Nous étions 38 personnes à l'Érablière
La Goudrelle pour un bon dîner sucré!**



Cabane à sucre mars 2024



Nous étions 40 personnes à l'Érablière La Goudrelle pour un bon dîner sucré!

Mais il faisait très froid !



Sortie au Jardin Botanique



Nous étions 18 personnes pour la sortie à la Foire horticole du Jardin Botanique du 26 mai 2023



Café en toute Amitié



Café en toute Amitié



PARTICIPATIONS

24 rencontres avec 16 participantEs à chaque café

384 participations régulières

42 participantEs pour les sorties

Total : 426 participations

6 nouveaux participantEs de plus tout au long de la saison

8 participantEs de façon aléatoire



SORTIES



Marche pour la journée contre la maltraitance

- 13 participantEs

Conférence sur la diététique et la kinésiologie

- 12 participantEs

Visite de jardins - 8 participantEs

Prévenir les chutes - 9 participantEs



Programme de francisation MIFI



Café en Français

Le Café en Français consiste à faciliter l'intégration de personnes immigrantes (qui arrivent ou qui sont déjà au Québec) au travers d'ateliers de conversation en français; Soutenir le processus d'échange culturel et social entre les immigrants et la société québécoise. Il consiste à répondre aux besoins des participants (documents à remplir, compréhension du milieu d'accueil, références vers les ressources, etc.) et surtout prendre confiance en soi et dépasser sa peur d'interagir avec des francophones en s'exprimant en français au meilleur de ses capacités.



Il y a eu 10 ateliers
Soit 17 participants
par atelier
170 participations



Nous avons aussi plus de 20% de nos participants qui sont de différentes ethnies. Avec nos ateliers de cuisines collectives, du Café en toute Amitié, des cours d'Éducation Culinaire Populaire, des partenariats avec la MIRS, des Jardins Collaboratifs et du projet Des Ailes à Brossard, nous avons pu les intégrer au quotidien avec leur pratique du français. Cette action de francisation a été possible grâce à une subvention du MIFI. Nous avons parmi notre clientèle plus de 300 personnes en apprentissage de la langue française.



Des Ailes à Brossard



Des Ailes à Brossard

est un projet :

C'est développer et mettre en place des activités propres à favoriser l'autonomie et l'insertion ;

C'est permettre aux participantEs d'acquérir des compétences leurs permettant de pouvoir régler les difficultés de manière autonome, ne pas dépendre des autres pour des tâches journalières.

Briser l'isolement des familles qui partagent les mêmes problématiques et qui habitent dans le même secteur .

Tisser un lien social entre participantEs, créer un filet social ou un réseau d'entraide visant la diminution de la précarité .

Avec la participation financière de :



En partenariat avec les Alliances pour la Solidarité Région de la Montérégie et le ministère du travail , de l'emploi et de la solidarité sociale

Atelier tricot

12 ateliers

72 participations

6 participantEs par atelier



Atelier couture

294 ateliers / 1176 participantes

4 participantEs par atelier

6 nouveaux participantEs



ATELIER PARENT / ENFANT

10 ateliers parents / enfants

40 participantEs / duos par atelier



Auto réparation de vélos

8 ateliers 24 participantEs



Éducation Culinaire Populaire

Cours autonomie et Cuisines Collectives



20 ateliers

97 participations

Venez apprendre à cuisiner et découvrir des recettes savoureuses .

Jeunesse: Introduction, Débrouillardise et Ado

5- 8
ans

13-16
ans

9-12
ans

Les cours et les ateliers sont présentés de façon ponctuelle ou par session .



33 ateliers
193 participations



Partenaires: Organismes et écoles

7 cours parascolaires avec le Centre d'éducation des adultes et l'École secondaire Antoine-Brossard
60 participations

4 cours avec Maison De Jeunes L'Escalier en Mon Temps et Com`Femme (36 participations)

7 personnes avec des besoins particuliers en suivis individuels tout au long de l'année

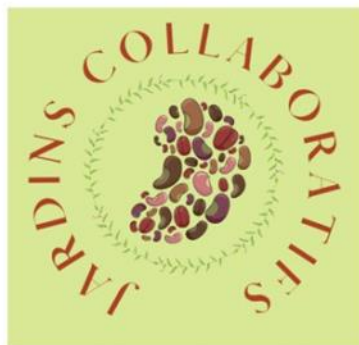


Avec la participation financière de :

Québec 

En partenariat avec les Alliances pour la Solidarité Région de la Montérégie et le ministère du travail , de l'emploi et de la solidarité sociale

Les Jardins Collaboratifs



Animations



Halte garderie Maison de la Famille de Brossard - **3 activités** — **12 participantEs**

CPE Au Pied de l'Échelle - **11 activités** — **44 participantEs**

Maison Internationale de la Rive-Sud - **2 activités** — **38 participantEs**

Chasse au trésor Maison de Jeunes L'Escalier en Mon Temps + Partage de légumes)-
2 activités — **14 participantEs**

Ateliers de cuisine des camps pédagogiques en partenariat avec Éducation Culinaire Populaire-**10 activités** — **42 participantEs**



16 bénévoles tout le long de la saison

9 bénévoles de l'entreprise Cascade

14 bénévoles pour la fermeture du jardin

5 bénévoles de Cuisines de l'Amitié



Tables de concertation, comités et partenariats

L'organisme **Cuisines de l'Amitié** participe activement à la Table de Sécurité Alimentaire de Samuel de Champlain, à la Table de Concertation de Brossard et à la Table de Concertation pour les citoyens aînéEs de RLS Champlain. Ces tables permettent de constater l'évolution des clientèles qui utilisent les services des organismes, pour ensuite s'adapter aux changements. Elles permettent le partage d'information et le partenariat entre les ressources.

La Table de Sécurité Alimentaire Samuel de Champlain Les cuisines collectives de Cuisines de l'Amitié sont en partie financées par la TSA. De plus, nous avons contribué en s'impliquant avec le projet Jeunes Chefs de l'Amitié en collaboration avec la Maison de Jeunes L'Escalier en Mon Temps et la Maison de la Famille de Brossard. Plusieurs activités de la TSA ont été jumelées avec les cours d'Éducation Culinaire Populaire et les Jardins Collaboratifs.

La Table de Concertation de Brossard

Cuisine de l'Amitié a participé aux différentes rencontres et aux foires des organismes. La Table poursuit son travail sur le portrait social et sur le développement social de Brossard dans le cadre de la subvention DASAL. Le financement pour le projet des Saines Habitudes de Vie est à sa dernière année de financement pour les deux projets : *Faire bouger dans les parcs et Jardins Collaboratifs*.

La Table de Concertation pour les Citoyens AînéEs de RLS a permis de mieux comprendre les lois protégeant les aînés et les personnes vulnérables, les ententes socio-judiciaires ainsi que le plan d'action maltraitance du gouvernement.

Cuisines de l'Amitié a aussi siégé dans divers comités

- Comité Moisson Rive-Sud
- Comité du Fabuleux Regroupement Montérégien des Cuisines Collectives
- Comité Saines habitudes de vie
- Comité Centre Communautaire Autonome de Brossard

Orientations 2024-2025

Au cours de la prochaine année, le conseil d'administration entend poursuivre la réalisation de l'ensemble de la mission, notamment par les actions suivantes :

- ◆ Maintenir un minimum de 4 ateliers de cuisines collectives par semaine au Centre Communautaire Nathalie-Croteau ;
- ◆ Maintenir *Café en Toute Amitié* 50 ans et plus;
- ◆ Poursuivre le projet les *Plats des Aînés*;
- ◆ Poursuivre notre collaboration avec la Popote roulante;
- ◆ Promouvoir et offrir davantage d'ateliers thématiques culinaires;
- ◆ Proposer des ateliers de « speed cooking »;
- ◆ Augmenter l'offre de menus végétariens à l'intérieur de nos cuisines régulières;
- ◆ Maintenir et valoriser l'engagement des bénévoles et des participants par des gestes concrets;
- ◆ Maintenir nos collaborations et partenariats;
- ◆ Élaborer une stratégie d'affaires pour mettre en place un « Café-resto-solidaire », et entre autre trouver un local, pour de la cuisine collective en petits groupes; un endroit où les membres pourront venir librement prendre un café et jaser avec les participants qui cuisinent; prendre un repas à prix raisonnable; un endroit où il y aura des formations, des conférences et des ateliers divers.
- ◆ Améliorer notre site web et notre page Facebook sur une base continue;
- ◆ Prôner les Saines habitudes de vie, notamment en nous impliquant, entre autres, dans les Jardins Collaboratifs ;
- ◆ Moduler nos prix en fonction du marché, exemple : 66% du prix des supers marchés ;
- ◆ Proposer 2 groupes d'apprentissage du français de niveaux différents pour le projet Café en français;
- ◆ Continuer le dépannage-repas et l'aide aux nouveaux arrivants.

Remerciements

Subventions et donateurs

Nous remercions chaleureusement nos partenaires et nos donateurs pour leurs contributions inestimables.

Nos subventions

- Centre Intégré de Santé et de Services Sociaux de la Montérégie-Centre (CISSS M-C) pour le Programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC), programme Nouveaux Arrivants, le programme MIFI et le PAAQ
- Direction de la santé publique du CISSS pour l'enveloppe de la Table de Sécurité Alimentaire (TSA)
- La Ville de Brossard pour la gracieuseté de l'utilisation des locaux et du support financier
- Subventions salariales d'Emploi d'Été Canada
- Caisses Desjardins de Brossard, Charles-LeMoyne et Saint-Hubert pour Plats des aînés
- Direction de la santé publique du CISSS pour l'enveloppe des Saines Habitudes de Vie de la Table de Concertation de Brossard pour les projets dont Cuisines de l'Amitié est fiduciaire : Jardins Collaboratifs et Faire bouger dans les parcs.
- Démarche de l'Alliance pour la Solidarité de l'Agglomération de Longueuil (DASAL) Projet Des Ailes à Brossard et Éducation Culinaire Populaire.



Dons et commandites



Linda CARON
Députée de La Pinière
Parti libéral du Québec

Remerciements (suite)

Un gros merci à nos donateurs hebdomadaires de denrées
et partenaires d'affaires

- Centre d'accueil Marcelle-Ferron
- CHSLD Champlain
- Marché du Faubourg Greenfield Park IGA Extra
- Moisson Rive-Sud
- Pâtisserie Brossard
- Supermarché Santé Avril au DIX30



Le conseil d'administration, la direction et les employés tiennent à remercier nos bénévoles, nos membres, nos bailleurs de fonds, nos donateurs ainsi que nos partenaires.
Cuisines de l'Amitié est un organisme qui se démarque grâce à vous !