

TABLE DES MATIÈRES

	Page
MOT DE LA PRÉSIDENTENCE	2
Description des Cuisines de l'Amitié	
• La Mission	3
• Valeurs et objectifs	3
• Clientèle	3
Structure de l'organisme	
• Composition du conseil d'administration	4
• Réunions du conseil d'administration	4
• Personnel rémunéré	4
Sources de financement	
• Subventions	5
• Donateurs de denrées alimentaires et partenaires	5
Les membres	
• Portrait des bénévoles	6
• Portrait des participants (tes)	6
• Bilan des heures d'implication	6
Représentations	
Implication et participation	7
Bilan des activités	
• Rapport de la coordonnatrice	8
Le 26 mars 2013 : Journée nationale des cuisines collectives	9
Commentaires des participants	10
Perspectives 2013-2014	11

MOT DE LA PRÉSIDENCE

Bienvenue à notre assemblée générale annuelle de 2013.

L'année 2012-2013 fut une autre année mouvementée où nous avons atteint des sommets en termes d'activités organisées par les Cuisines de l'Amitié.

Nous avons organisé, entre autre, 200 cuisines collectives. Ce qui est une augmentation très importante par rapport à l'année 2011-2012 où nous avons organisé 128 cuisines collectives et à l'année 2010-2011 où nous avons organisé 74 cuisines collectives. Une augmentation de 170 % en deux ans. Wow !

Le dynamisme de notre nouvelle coordonnatrice, Johanne Lafaille, qui s'est jointe à nous en septembre 2012 y est pour quelque chose. Nous sommes très heureux de ses services et nous souhaitons qu'elle sera avec nous pour longtemps.

Contrairement aux années précédentes, aucun membre du conseil d'administration n'a remis sa démission. Mieux, celles/ceux dont le mandat est échu ont toutes/tous choisi de solliciter un nouveau mandat. À tous les membres du conseil, je les remercie pour leur participation à la vie démocratique de notre organisme.

Merci à tous nos donateurs dont l'Agence de santé et services sociaux de la Montérégie et au CSSS Champlain-Charles-Lemoyne pour leurs subventions qui nous permettent de payer le salaire de notre coordonnatrice et de notre cuisinière.

Un merci spécial à la Ville de Brossard pour l'utilisation de nos locaux à l'Aréna Michel-Normandin ET pour nous permettre d'utiliser un deuxième local au Centre Nathalie-Croteau lorsque les rénovations seront complétées.

Merci à tous nos participants et surtout un grand merci à nos bénévoles qui supportent tant notre volet cuisines collectives que notre volet de repas congelés distribués gratuitement aux aînés via le CLSC Samuel-de-Champlain.

Avec l'équipe du conseil d'administration, nos participants, nos bénévoles et surtout notre nouveau local, l'année 2013-2014 s'annonce comme l'une des plus dynamique de notre histoire.

En terminant, je tiens à vous rappeler que bien que nous favorisons l'aide aux personnes démunies et aux personnes de notre territoire, **toute personne est bienvenue de participer à nos activités peu importe son statut social ou économique, peu importe son lieu de résidence.**

PIERRE GIRARDIN

Président du conseil d'administration

DESCRIPTION DES CUISINES DE L'AMITIÉ

La mission

La mission première des Cuisines de l'Amitié est de permettre aux gens à faible revenu de manger sainement, à moindre coût tout en permettant de briser leur isolement. Les Cuisines de l'Amitié offrent des services en sécurité alimentaire dont la majorité des activités sont des « cuisines collectives ».

Valeurs et objectifs

La première valeur qui guide les Cuisines de l'Amitié est le respect de la personne, c'est-à-dire leur dignité au-delà de leur situation. Reconnaître qu'elle possède le potentiel pour acquérir les habiletés à prendre en charge leur sécurité alimentaire.

L'entraide et la solidarité sont les deux principaux ingrédients dont les cuisines saupoudrent allègrement leurs interventions avec les bénévoles et participants (tes) qui s'impliquent aux cuisines. L'équité et la justice sociale sont aussi des ingrédients intégrés aux recettes des cuisines collectives.

Les Cuisines de l'Amitié ont comme objectif d'amener les personnes à répondre adéquatement à leurs besoins en regard de la sécurité alimentaire. Il offre des cuisines collectives, des ateliers en saines habitudes de vie ainsi que toutes autres activités qui est en lien avec l'alimentation.

Clientèle

- Personnes retraitées qui veulent se maintenir actif tout en cuisinant et en mangeant santé.
- Personnes seules
- Aidants naturels
- Familles immigrantes
- Personnes en difficulté qui sont référées par le CLSC Samuel-de- Champlain

STRUCTURE DES CUISINES DE L'AMITIÉ

Composition du conseil d'administration

Président	Pierre Girardin
Vice-président	Denise Grenier
Trésorier	Boguslaw Zaryczny
Secrétaire	Marguerite Audet Viau
Administrateur	Pierre Blanchet
Administrateur	Noëlla Poulin
Administrateur	Sylvie Racine

Autres (non membres du conseil d'administration)

Coordonnatrice	Johanne Lafaille
Cuisinière	Mireille Girardin

Réunions du conseil d'administration 2012-2013

Pour assurer le bon fonctionnement des Cuisines de l'Amitié, les membres du conseil d'administration se sont réunis à dix reprises.

Les personnes qui siègent au conseil des Cuisines de l'Amitié sont bénévoles.

Personnel rémunéré

- Johanne Lafaille, coordonnatrice à temps plein
- Mireille Girardin, cuisinière à temps partiel

SOURCES DE FINANCEMENT

Subventions

Les subventions que nous avons reçues au cours de l'année 2012-2013 proviennent de :

- Agence de la santé et des services sociaux de la Montérégie (ASSSM) pour le programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC).
- Direction de la santé publique de l'ASSSM pour l'enveloppe Sécurité alimentaire.
- CSSS Champlain pour le programme Saines habitudes de vie.
- La ville de Brossard.
- La député Fatima Houda-Pépin.
- La publicité sur le camion (JULES Communications, la caisse Desjardins de Brossard, Terre Sans Frontières et le député fédéral Hoang Mai).

Donateurs de denrées et partenaires d'affaires

- Beauvais Fruits et Légumes
- Caisse Desjardins de Brossard
- Centre d'accueil Marcelle-Ferron
- CHSLD Champlain
- Fondation d'entraide de Brossard
- JULES Communications
- Maison de la famille de Brossard
- Marché Métro Bellemarre
- Moisson Rive-Sud
- Pâtisserie Brossard Chocolatier
- Popote roulante de Brossard
- Première Moisson du DIX30
- Supermarché Santé Avril au DIX30

LES BÉNÉVOLES ET LES PARTICIPANT(E)S

Portrait des bénévoles

La majorité des bénévoles qui œuvrent aux Cuisines de l'Amitié le font depuis la création de l'organisme. On les nomme les inconditionnels. Pour la plupart, ce sont des personnes retraitées qui ont à cœur de bien manger tout en cuisinant en groupe, ce qui permet de briser leur isolement. D'autres personnes se sont ajoutées au fil des années. Nous désirons souligner de façon particulière «nos boys», notre équipe de camionneurs : Pierre Blanchet, Luidgi Berni, Stéphane Lalonde et notre petit dernier Daniel Gagné. Toutes les semaines, ils font «la run de lait» pour ramasser les denrées qui nous sont données et qui nous permettent de vous offrir des repas à très bas prix.

Portrait des participant(e)s

Les sources d'information qui ont permis aux personnes de nous connaître et de participer aux cuisines collectives est diverse :

- Notre dépliant qui est distribué un peu partout sur notre territoire
- La publicité sur notre camion
- Le personnel du CLSC Samuel-de-Champlain
- Références de nos participant(e)s
- Les annonces dans les journaux locaux (babillard communautaire)
- La publicité dans les feuillets paroissiaux de notre territoire

Bilan des heures d'implication

Les membres du conseil d'administration et les bénévoles ont mis au moins 2 500 heures de bénévolat durant l'année.

Cuisines collectives	300
Petits plats aux aînés (es)	600
Récupération des denrées	500
Représentation / Demande de subventions	500
Vie associative	600

Représentations

Table de Concertation en Sécurité Alimentaire du CLSC Samuel-de-Champlain

Environ six fois par année, une ou deux personnes des Cuisines de l'Amitié assistent aux rencontres de la table de concertation. De plus, le président des Cuisines de l'Amitié siège au comité de suivi de la table.

Les Cuisines de l'Amitié ont été identifiées comme l'organisme désigné par la table pour faire une demande de subvention à la CRÉ de Longueuil. Cette subvention, si accordée, paierait le salaire du personnel requis pour opérer notre deuxième point de service au Centre Communautaire Nathalie-Croteau.

Représentations auprès des différents paliers politiques

Les Cuisines de l'Amitié sont interpellées à l'occasion par les élus (es) de Brossard.

Relations avec d'autres organismes de Brossard

Des liens étroits existent entre les Cuisines de l'Amitié, la Maison d'entraide Saint-Alphonse (MESA), la Maison de la Famille de Brossard ainsi que la Popote roulante de Brossard.

Regroupement des cuisines collectives du Québec

Les cuisines de l'Amitié sont membres du Regroupement des cuisines collectives du Québec.

Bilan des activités 2012-2013

Rapport de la coordonnatrice

Plusieurs activités ont été assumées cette année par les bénévoles et la coordonnatrice des Cuisines de l'Amitié.

La première est sans contredit les cuisines collectives (voir statistiques en annexe). Le temps partagé avec les participant(e)s nous permet de faire connaissance, de rigoler un peu tout en préparant de bons repas à rapporter chez soi à peu de frais. À chacune des rencontres nous concoctons une soupe, trois mets principaux et un dessert.

La hausse importante du nombre de cuisines collectives est due à la hausse des subventions que nous avons reçues, ce qui nous a permis d'ouvrir tout l'été.

Les Cuisines de l'Amitié ont aussi offert des ateliers culinaires thématiques (cuisine marocaine, haïtienne) Nous avons offert des ateliers avec les enfants, des ateliers de ketchup, de dessert aux légumes, de «cup cake», de tourtières, de chocolat maison, de mets asiatiques, de cuisine végétarienne, de bûche de Noël etc.

Nous préparons des repas complets et nourrissants à partir de la nourriture récupérée au CHSLD Champlain et au Centre Marcelle-Ferron. Ces repas sont offerts gratuitement aux personnes âgées les intervenants du CLSC Samuel-de-Champlain. Comme vous pouvez le constater à l'aide du tableau en annexe, le nombre de repas et de soupes préparés est impressionnant.

Aussi, afin de remercier et souligner l'implication des participants et des bénévoles, les Cuisines de l'Amitié ont offert un dîner communautaire gratuit à Noël et pour souligner la journée nationale des cuisines collectives le 26 mars, nous avons offert gratuitement un buffet aux participants et bénévoles. À chacune de ces deux occasions, toutes les personnes présentes ont reçu un prix de présence.

Nous souhaitons continuer sur notre lancée en 2013/2014 en offrant encore plus de services grâce à l'ouverture éventuelle du Centre Communautaire Nathalie-Coteau, ce qui permettra à une plus grande clientèle de mieux s'alimenter à petit prix.

N'hésitez pas à nous faire part de vos besoins, vos suggestions sont toujours bienvenues.

Johanne Lafaille
Coordonnatrice

LE 26 MARS 2013 : JOURNÉE NATIONALE DES CUISINES COLLECTIVES

Le 26 mars 2013 a été une journée spéciale aux Cuisines de l'Amitié, nous avons offert à nos participants un buffet gratuit dans le local à l'avant de l'Aréna Michel-Normandin pour souligner la journée nationale des cuisines collectives.

Lors de cette journée, plus de cinquante personnes se sont présentées et grâce à la générosité de nos commanditaires, tous les participants ont reçu un prix de présence.

Merci à nos commanditaires :

- Caisse Desjardins de Brossard
- Cotsco de Brossard
- Cuisines de l'Amitié
- IGA Picard du boul. Taschereau de Brossard
- Metro Bellemarre
- Metro Collin
- Première Moisson du DIX30

COMMENTAIRES DES PARTICIPANTS

Au cours de la dernière année, plusieurs participants nous ont fait des commentaires. Voici quelques exemples :

«Bonjour,

J'aimerais remercier les Cuisines de l'amitié pour leur aide considérable à notre famille. Je suis en arrêt de travail complet depuis la mi-janvier 2012. La raison première pour laquelle je viens aux Cuisines est pour mes enfants. Mes jumeaux de 2 ans et demi avaient un petit poids. Étant épuisée, j'avais de la difficulté à faire des plats pour eux...

Je suis privilégiée de pouvoir venir à chaque semaine. Mes enfants ont maintenant un poids santé et de meilleures habitudes alimentaires. Tant qu'à moi, j'ai toujours hâte aux mardis pour rencontrer d'autres adultes avec qui jaser. À chaque semaine, j'apprends un nouveau truc de préparation, de cuisson, de coupe de viande. J'ai même fait de la pâte à pizza. Je n'aurais jamais cru être capable de faire cela!

Côté budget, mon mari me disait le mois passé qu'on avait moins dépensé en nourriture que d'habitude. «Chéri, c'est grâce aux Cuisines!» lui répondis-je. Il m'a répondu qu'on mangeait tellement mieux depuis que je faisais les cuisines! Avec un budget limité, cette économie est grandement appréciée et nécessaire.

Je n'ai que de bons mots pour les employés des Cuisines. Ce sont des personnes gentilles et généreuses.»

«Merci pour le merveilleux atelier de sushis»

«Grâce aux cuisines, j'ai plus de facilité à boucler mon budget.»

«C'est toujours bon.»

PERSPECTIVES 2013-2014

Au cours de la prochaine année, le conseil d'administration entend poursuivre l'expansion des activités des cuisines, notamment par les actions suivantes :

- Ouvrir notre deuxième point de service au Centre Communautaire Nathalie-Croteau.
- Poursuivre notre mission en augmentant notre visibilité.
- Développer de nouvelles cuisines, de soir ou même le samedi et le dimanche, pour permettre à plus de jeunes familles travaillant toute la semaine de se joindre à notre organisme.
- Offrir une variété d'ateliers culinaires en ligne avec les besoins de notre clientèle.
- Continuer d'offrir, sur une base régulière, une cuisine végétarienne.
- Maintenir et valoriser l'engagement des bénévoles et des participant(e)s.
- Collaborer avec d'autres organismes de notre territoire afin de venir en aide à davantage de personnes.