

## TABLE DES MATIÈRES

---

	<b>Page</b>
<b>MOT DE LA PRÉSIDENCE</b>	2
<b>Description des Cuisines de l'Amitié</b>	
• La Mission	3
• Valeurs et objectifs	3
• Clientèle	3
<b>Structure de l'organisme</b>	
• Composition du conseil d'administration	4
• Réunions du conseil d'administration	4
• Personnel rémunéré	4
•	
<b>Sources de financement</b>	
• Subventions	5
• Donateurs de denrées alimentaires et partenaires	5
•	
<b>Les membres</b>	
• Portrait des bénévoles	6
• Portrait des participants (tes)	6
• Bilan des heures d'implication	6
<b>Représentations</b>	
Implication et participation	7
<b>Bilan des activités</b>	
• Rapport de la coordonnatrice	8
<b>Le 26 mars 2014 : Journée nationale des cuisines collectives</b>	9
<b>Perspectives 2014-2015</b>	10

## MOT DE LA PRÉSIDENTE

---

Bienvenue à notre assemblée générale annuelle de 2014.

L'année 2013-2014 fut une autre année très mouvementée où nous avons atteint des sommets en termes d'activités organisées ou pas par les Cuisines de l'Amitié.

Les diverses querelles de l'Ancien président avec tous les organismes et la démission de celui-ci en décembre dernier, les démissions de la secrétaire Mme Audet-Viau et Sylvie Racine, en août dernier, qui ont été remplacé par Marjolaine Lamond et Daniel Gagné, un nouveau conseil d'administration a été formé pour continuer le mouvement des Cuisines de l'Amitié.

La patience des participants et des bénévoles qui ont vécu ces événements parfois désagréables avec beaucoup d'humour et de savoir vivre, nous ont permis de passer à travers cette période et d'en sortir plus fort. Je tiens à en remercier chacun de vous .

Malgré tout ceci, nous avons organisé entre autre 190 cuisines collectives régulières, 8 cuisines végétariennes et 15 cuisines en soirée pour un total de **213 cuisines collectives**.

Durant l'année 2010-2011 nous avons organisé 74 cuisines collectives. Pour l'année de 2011- 2012 nous en avons eu 128 cuisines collectives et l'an dernier soit 2012-2013 nous en avons eu 199 cuisines collectives. Une augmentation de 188 % en trois ans. Wow !

Le dynamisme de notre coordonnatrice, Johanne Lafaille, y est pour quelque chose. Nous sommes heureux de ses services et nous souhaitons qu'elle demeure avec nous pour longtemps.

Nous avons pu bénéficier des expériences de Mireille Girardin qui s'est chargé de diriger des cuisines de sushi et des cuisines végétariennes. Merci à Mireille pour son implication malgré les diverses tempêtes que nous avons vécu durant cette année.

À tous les membres du conseil, je les remercie pour leur participation à la vie démocratique de notre organisme. Malgré l'année houleuse que nous avons vécu, je souhaite que ceux qui reste avec nous une année rempli de succès.

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.

## Cuisines de l'Amitié

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 Natalie-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.

Un merci spécial à Suzanne Albert pour son beau travail de lavage et pliage de linge à vaisselle. A Johanne Couture pour ses bons services du mercredi. Et bien d'autres que je ne voudrais pas oublier.

Avec l'équipe du conseil d'administration, nos participants, nos bénévoles et surtout notre nouveau local, l'année 2014-2015 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.**

Denise Grenier

Présidente 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 habilités 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
- Jeunes mères monoparentales.

## STRUCTURE DES CUISINES DE L'AMITIÉ

---

### Composition du conseil d'administration

Présidente	Denise Grenier
Vice-président	Pierre Blanchet
Trésorier	Boguslaw Zaryczny
Secrétaire	Marjolaine Lamond
Administrateur	Daniel Gagné
Administrateur	Noëlla Poulin

### Autres (non membres du conseil d'administration)

Coordonnatrice	Johanne Lafaille
Cuisinière	Mireille Girardin

### Réunions du conseil d'administration 2013-2014

Pour assurer le bon fonctionnement des Cuisines de l'Amitié, les membres du conseil d'administration se sont réunis à 12 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 reçus au cours de l'année 2013-2014 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 publicité sur le camion (JULES Communications, la caisse Desjardins de Brossard, et le député fédéral Hoang Mai).

### Donateurs de denrées et partenaires d'affaires

- Caisse Desjardins de Brossard
- Centre d'accueil Marcelle-Ferron
- CHSLD Champlain
- Fondation d'entraide de Brossard
- JULES Communications
- Moisson Rive-Sud
- Première Moisson du DIX30
- Supermarché Santé Avril au DIX30
- Supermarché IGA Picard de Brossard
- Caisses Desjardins Charles-Lemoyne , de Brossard et de Saint-Hubert.
- Fondation Tirelire associé avec les producteurs du porc du Québec.

## 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, Stéphane Lalonde et Daniel Gagné. ainsi que Jacques Hétu. 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 sont diverses :

- 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
- Loisard de Brossard

### 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.

### **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 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.

D'ailleurs durant la période de construction du centre Nathalie Croteau ,la popote roulante viendra partager nos locaux afin de continuer leurs interventions durant ces travaux.

Les Cuisines sont venus en aide au **tournoi de Hockey Atome de Brossard** en prêtant le local des cuisines pour 2 fins de semaine et en préparant des repas pour 30 personnes le vendredi soir à deux reprises.

Les Cuisines durant la **Fête des cultures** de la ville de Brossard ont offert leur camion réfrigéré à la ville de Brossard afin de permettre aux bénévoles d'avoir en tout temps des breuvages froids sur le terrain de poly-aréna.

De plus le local des Cuisines et les frigidaires sont prêtés pour venir en aide au traiteur qui s'occupe du **souper des bénévoles de la ville 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 2013-2014

---

### 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 . Nous avons offert des ateliers bonbons avec les enfants, des ateliers de ketchup aux fruits, de marinades, de macarons, de confitures maison trois sortes, de tourtières, de chocolat maison, 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 des portions gratuites qui ont été distribuées chaque jour aux participants et bénévoles.

Nous souhaitons continuer sur notre lancée en 2014-2015 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 2014 : 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 (4 portions gratuites de repas par jour) qui ont été tirées pour les participants aux Cuisines chaque jour.

Nos gagnants(es) furent  
mardi:Thérèse Mc Gown ,  
mercredi : Christiane Binette  
jeudi : Gladys Violente  
et vendredi : Gaëtan Gravel

le mardi, la cuisine à Denis le montant a été séparé à tous les participants présents.

Nous avons aussi donné 4 certificats cadeaux de 25:00\$  
des boutiques **Pain et Saveurs** qui ont été donné au  
Centre Marcelle Ferron et au CHLSD Champlain afin de faire un tirage aux  
employés qui nous conservent la nourriture qu'on prépare ensuite pour les repas  
des aînés.

## **PERSPECTIVES 2014-2015**

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 Natalie-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.