

TABLE DES MATIÈRES

	Page
MOT DE LA PRÉSIDENTE	2,3
Description des Cuisines de l'Amitié	
• La Mission	4
• Valeurs et objectifs	4
• Clientèle	4
Structure de l'organisme	
• Composition du conseil d'administration	5
• Réunions du conseil d'administration	5
• Personnel rémunéré	5
Sources de financement	
• Subventions	6
• Donateurs de denrées alimentaires et partenaires	6
•	
Les membres	
• Portrait des bénévoles	7
• Portrait des participants (tes)	7
• Bilan des heures d'implication	7
Représentations	
Implication et participation	8
Bilan des activités	
• Rapport de la coordonnatrice	9
Le 26 mars 2015 : Journée nationale des cuisines collectives	10
Perspectives 2015-2016	11

MOT DE LA PRÉSIDENTE

Bienvenue à notre assemblée générale annuelle de 2015.

L'année 2014-2015 fut aussi une autre année très mouvementée. L'année a été très florissante, ce fut une année de découverte et d'apprentissage, d'essais et d'erreurs malgré tout nous avons atteint des objectifs intéressants en terme d'activités organisées par les Cuisines de l'Amitié.

Dans le soucis d'améliorer notre réputation et notre image auprès de nos participants et des organismes qui nous connaissent, les efforts ont été apportés afin d'oublier toutes les anciennes querelles avec tous et y améliorer les relations

Je pense que cet objectif a été atteint en effet nous entretenons de très bonnes relations avec la Popote roulante qui partage les locaux avec nous depuis mai dernier et qui continuera à le faire dans nos futurs locaux.

La ville de Brossard a été un partenaire de grande valeur pour nous et les discussions et relations sont très bonnes.

Nous avons eu une rencontre avec le conseil d'administration de la Mesa afin d'oublier les anciennes querelles et nous travaillerons ensemble au bien de la population de Brossard.

Nous avons aussi continué à entretenir de bonnes relations avec les organismes de la Table de concertation en Sécurité alimentaire. Nous avons tissé des liens étroits avec La Bouffe du Carrefour de St-Hubert, la CAPL de Lemoyne et nous essayons de bien continuer le mouvement des Cuisines de l'Amitié.

Le conseil d'administration a travaillé très fort et je les remercie sincèrement afin trouver des idées afin d'améliorer la rentabilité des Cuisines et y corriger les irritants. (vente de plats , Bazar, 0 gaspillage, plus de participants)

Malgré tout ceci, nous avons organisé entre autre 182 cuisines collectives régulières, 10 cuisines végétariennes et 12 ateliers pour un total de 194 cuisines collectives comparé à 213 l'an dernier. Malgré cette diminution de près de 9 % des cuisines nous avons essayé de se rentabiliser avec la vente de plats congelés et de diverses confitures et quelques buffets. Nous avons aussi préparé plus de 6137 plats congelés pour les aînés.

Un gros merci pour le travail de notre coordonnatrice, Johanne Lafaille. Nous avons aussi pu bénéficier des expériences de Mireille Girardin qui s'est chargé de diriger des cuisines végétariennes ainsi que Sam Neang qui a aussi animé deux ateliers de cuisines chinoises.

Cuisines de l'Amitié

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 une partie du 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 tous 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 2015-2016 s'annonce comme l'une des plus dynamique de notre histoire.

Beaucoup de changements à l'horizon avec notre déménagement à Nathalie Croteau. Sûrement une clientèle accrue, car plus de proximité avec certains bénévoles. Il y aura aussi un ajustement à faire avec une clientèle de jeunes mamans et d'enfants.

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	Mona Blais

Autres (non membres du conseil d'administration)

Coordonnatrice	Johanne Lafaille
Cuisinière	Mireille Girardin

Réunions du conseil d'administration 2014-2015

Pour assurer le bon fonctionnement des Cuisines de l'Amitié, les membres du conseil d'administration se sont réunis à 9 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 2014-2015 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).
- Don de Tirelire (corporation des éleveurs de porc du Québec)
- Don de la Légion royal de Brossard

Donateurs de denrées et partenaires d'affaires

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

LES BÉNÉVOLES ET LES PARTICIPANT(E)S

Portrait des bénévoles

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 notre équipe de camionneurs : Pierre Blanchet, Stéphane Lalonde et Daniel Gagné, ainsi que Jacques Hétu, Danielle St-Jean et quelques autres à l'occasion. 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.

Il est bon aussi de compter sur les bénévoles qui viennent aider à préparer et récupérer des légumes, des fruits qui sont utilisés toute la semaine. Je ne voudrais oublier personne mais je tiens à remercier, Noella, Susan, Marie-Claude, Sylvie, Sonia, Thérèse, etc. Je voulais aussi remercier Michel Caron autant pour son implication comme administrateur du site internet que son aide au camion ou à la cuisine le lundi. Je ne voudrais pas en oublier et à tous un gros Merci.

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
- Le site internet est aussi source de bonne diffusion de visibilité et d'information.

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 venues 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 2014-2015

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. .

Les Cuisines de l'Amitié ont aussi offert des ateliers culinaires thématiques . Nous avons offert des ateliers cupcake avec les enfants, 2 de tourtières, 2 de chocolat maison, 2 de cuisines chinoises et 12 de cuisines végétarienne, etc.

Nous préparons des repas 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 une portion gratuite qui ont été distribuée aux participants .

Nous souhaitons continuer sur notre lancée en 2015-2016 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

Cuisines de l'Amitié

LE 26 MARS 2015 : JOURNÉE NATIONALE DES CUISINES COLLECTIVES

Le 26 mars 2015 a été une journée spéciale aux Cuisines de l'Amitié.

Nous avons offert à tous les participants durant cette semaine 1 portion gratuite de repas.

Cette initiative a été très appréciée de nos membres et nous y avons reçu de bons commentaires

PERSPECTIVES 2015-2016

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 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. Si les finances ne permettent pas de payer une coordonnatrice à plein temps nous devons valoriser le bénévolat de nos membres pour organiser des cuisines.
- Collaborer avec d'autres organismes de notre territoire afin de venir en aide à davantage de personnes.