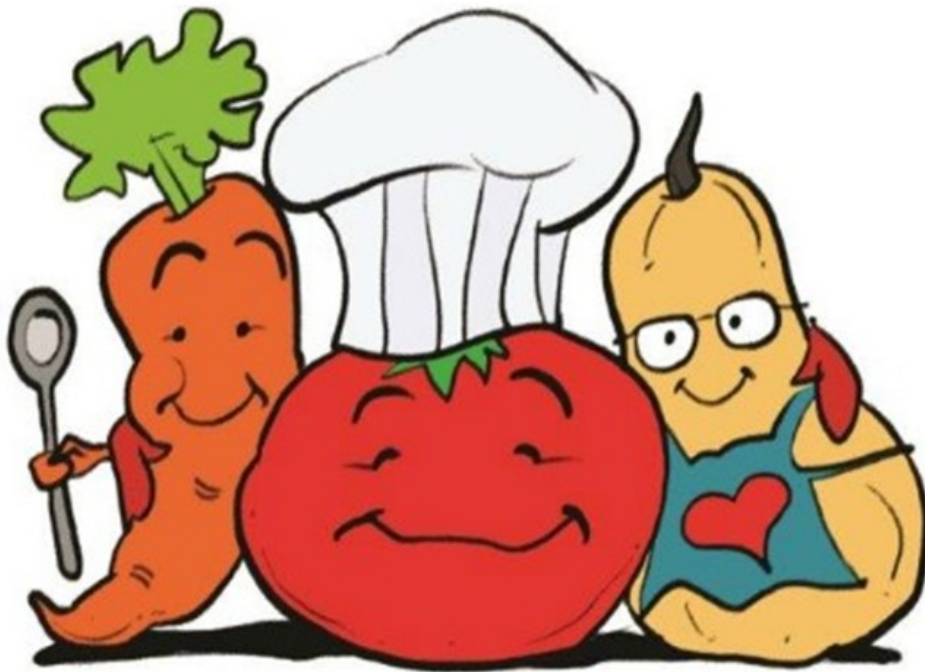


# Cuisines de l'Amitié



**RAPPORT D'ACTIVITÉS 2019-2020**

# TABLE DES MATIÈRES

<b>Mot du conseil d'administration</b>	3
<b>Mot de la présidente</b>	4
<b>Mot de la direction</b>	6
<b>Un bref historique</b>	7
<b>Notre mission</b>	8
<b>Présentation</b>	
<b>Les membres du conseil d'administration 2019-2020</b>	9
<b>L'équipe de travail et bénévoles 2019-2020</b>	10
<b>Les faits saillants et partenariats</b>	
<b>Nos cuisines</b>	11
<b>Bilan faim</b>	12
<b>Plats des Aînés</b>	13
<b>Nos sorties de groupe</b>	14
<b>Semaine des jeunes de cœur</b>	15
<b>Dîner de Noël le 11 novembre pour les employés et bénévoles</b>	15
<b>Ateliers de tourtières</b>	15
<b>Fête de Noël du 6 décembre 2019</b>	16
<b>Les Jeunes Chefs de l'Amitié</b>	17
<b>Cuisiner en famille</b>	17
<b>De la cuisine avec COFFRE</b>	17
<b>Cuisines collectives et Jardins communautaires</b>	18
<b>Café en toute Amitié</b>	18
<b>Atelier de chocolat de la St-Valentin</b>	18
<b>Tables de concertation et comités</b>	19
<b>Les orientations 2020-2021</b>	20
<b>Subventions et donateurs</b>	21
<b>Nos subventions, Dons et commandites</b>	21
<b>Les donateurs de denrées et partenaires d'affaires</b>	22
<b>Remerciements</b>	22

## Mot du conseil d'administration

Bienvenue à notre Assemblée Générale Annuelle de 2020

Les membres du conseil d'administration vous remercient de votre présence.

Pour nous l'année 2019-2020 fut une année de défis et d'ajustements. En effet, notre Boutique repas est devenue pour plusieurs un incontournable. Il nous a fallu engager et réorganiser le temps des employés et ce afin de répondre à la demande grandissante. Les cuisines collectives ont été notre force et fierté. Malgré le fait que la pandémie de la Covid 19 nous ait contraints à nous réinventer, nous avons très hâte de vous voir revenir en grand nombre pour relancer les cuisines collectives et le Café en toute Amitié.

Nous remercions notre directrice et nos employés pour leur travail assidu. En plus des tâches quotidiennes habituelles, nous avons été bien représentés auprès des médias pour les « Plats des aînés » en décembre 2019.

Au nom de l'organisme, nous tenons à souligner les efforts et le soutien fournis par tous les donateurs, donatrices, participants, participantes, bénévoles, employés, sans oublier la ville de Brossard qui nous prête généreusement les locaux du Centre Communautaire Nathalie-Croteau et nous supporte tout au long de l'année.

Nous remercions sincèrement pour leur implication toutes ces personnes qui ont le cœur sur la main et qui donnent de leur temps pour aider Cuisines de l'Amitié à atteindre ses objectifs.

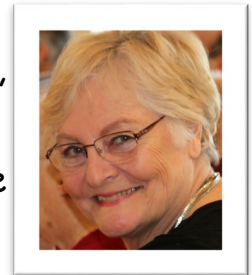
Nous espérons que cette collaboration fructueuse sera maintenue et renouvelée pour les années à venir.

*Les membres du conseil d'administration*

## Mot de la présidente

Bonjour à vous tous, chers participant(e)s, bénévoles, membres du C.A. et employé(e)s de Cuisines de l'Amitié.

Permettez-moi de vous dire quelques mots sur cette année 2019/2020 au sein de notre bel organisme communautaire.



Merci pour votre implication à toutes et tous qui permet de faire progresser et maintenir notre organisme à flot malgré les aléas de la vie, comme récemment, le fameux Corona virus. Comme vous le savez, les Cuisines de l'Amitié ont été reconnues comme un service prioritaire et je suis fière d'en faire partie avec vous.

Personnellement, pendant mes deux derniers mandats, j'ai trouvé, ici, des amis. J'ai évité l'isolement auquel bien des retraités sont confrontés. J'ai découvert, moi qui suis très indépendante, qu'il est plus agréable de cuisiner à plusieurs que seule. Déjeuner avec vous m'a permis de mieux vous connaître. Ces quelques heures par semaine, partagées avec vous entre travail, rires et amitié ont donné un nouveau sens à ma vie.

Sous la houlette de notre directrice générale, madame Ginette Boucher, notre organisme a évolué positivement. Plusieurs projets ont vu le jour et de nombreuses personnes ont reçu de l'aide tant alimentaire que morale. Ginette est la « mère Thérèse » des Cuisines, toujours à l'écoute, toujours prête à aider et pour qui tout problème a une solution. Merci Ginette de m'avoir soutenue dans ma tâche de membre du C.A. et de présidente.

### Mot de la présidente (suite)

Que seraient les Cuisines de l'Amitié sans nos valeureuses cuisinières fidèles au poste, pour aider les participants à cuisiner, faire des plats pour le CLSC, pour la vente, la recherche de menus, la gestion des stocks etc..., toujours avec gentillesse et bonne humeur. Alors, merci beaucoup mesdames, vous êtes précieuses pour notre organisme.

Je tiens à remercier particulièrement la toujours calme et souriante madame Michèle Ouimet, organisatrice communautaire qui, depuis plusieurs années, a toujours démontré un vif intérêt et soutenu, de par ses connaissances professionnelles, *Cuisines de l'Amitié*. Merci aussi et surtout à mes collègues membres du Conseil d'administration qui dans l'ombre gardent l'œil ouvert et veillent sur les intérêts de *Cuisines de l'Amitié*, main dans la main avec notre directrice générale.

Je remercie chaleureusement nos chers bénévoles et employé(e)s dont l'aide fait toute la différence, aussi bien en cuisine, au jardin, en transport, au Conseil d'administration, pour la collecte et la livraison des plats, du pain etc....

Sachez, chers membres de *Cuisines de l'Amitié*, que vous serez bien accueillis si vous avez le désir de vous impliquer encore plus en faisant du bénévolat, ce dont nous avons toujours besoin.

Vous tous ici présent, êtes l'âme de *Cuisines de l'Amitié*. Merci à toutes et tous pour votre écoute.

*Sonia Leparoux*

Présidente  
Cuisines de l'amitié

### Le mot de la directrice



Bienvenue chers membres, j'aimerais tout d'abord vous remercier de votre présence, pas seulement aujourd'hui, mais pour chaque fois que vous êtes présents pour l'organisme. Vous êtes au cœur de notre mission.

De belles valeurs se retrouvent autant auprès des participants, que des bénévoles, j'apprécie votre façon d'accueillir les nouveaux avec gentillesse et ouverture, ainsi que la patience que vous avez les uns envers les autres en respectant les capacités de chacun. Chacun d'entre vous apporte un rayon de soleil aux cuisines.

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

Je tiens à ce que vous sachiez, chacun d'entre vous, que j'apprécie tout le travail que vous faites. Nous sommes chanceux de vous avoir. Vous faites toute la différence !

Je tiens à remercier mon conseil d'administration d'avoir été compréhensif et dévoué à la cause. Ce sont des personnes engagées et positives sur lesquelles je peux m'appuyer. C'est un réel plaisir de travailler avec vous !

Sans oublier mon équipe de travail régulière et fidèle au poste dont je suis reconnaissante et très fière du travail qu'elle accomplit avec dévouement.

Je suis heureuse de constater que les cuisines aident au développement de liens de complicité et d'amitié durable qui se sont créés au fil du temps grâce au plaisir de cuisiner ensemble. Cuisines de l'Amitié porte bien son nom !

Je suis choyée de travailler avec autant de personnes merveilleuses.

*Ginette Boucher directrice générale*

## Un bref historique



Selon la légende, l'histoire des cuisines collectives de Brossard débuta au sous-sol de la résidence d'un membre fondateur, un soir de janvier 2000.

Le nom « *Cuisines de l'amitié* » aurait été suggéré par monsieur Jean-Pierre Gentile et le logo officiel est une réalisation de madame Pauline Gélinas.

**Cuisines**  
de l'Amitié



La première cuisine collective de *Cuisines de l'Amitié* a eu lieu en mai 2000 au sous-sol de l'Église Notre-Dame-du-Sacré-Cœur et son inauguration officielle a eu lieu en septembre 2000.

Le nom : « *Cuisines de l'Amitié* » a été officialisé comme étant un organisme sans but lucratif auprès du registre des entreprises le 29 août 2006



Plus tard, grâce à la participation de la Ville de Brossard, *Cuisines de l'Amitié* a emménagé au Centre Communautaire Nathalie-Croteau.



Suite à un incendie en novembre 2010, les Cuisines ont été relocalisées temporairement à l'Aréna Michel-Normandin.



Depuis le 19 septembre 2015, nous sommes revenus au nouveau Centre Nathalie-Croteau situé au 2210 rue André.

Le 1er avril 2017, *Cuisines de l'Amitié* est devenu un organisme de bienfaisance et nous pouvons maintenant émettre des reçus de charité. Elle est désignée en tant que : **Œuvre de bienfaisance.**



## Notre Mission

Soulager la pauvreté en offrant de la nourriture et des ateliers de cuisine collective aux citoyens âgés et/ou démunis. Briser l'isolement des personnes dont : celles souffrant d'une déficience intellectuelle ou d'un trouble en santé mentale en leur offrant des activités sociales structurées, particulièrement des ateliers de cuisine.

Cuisines de l'Amitié a pour mission de contrer l'insécurité alimentaire des âgés ou des personnes vivant une situation difficile, par des ateliers de cuisine collective et des activités sociales, et ce, tout en brisant l'isolement des personnes surmontant des défis.

### 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 avec 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.

Nous contribuons à la sécurité alimentaire par le développement de l'autonomie culinaire au moyen de l'apprentissage de la transformation des aliments. Nous valorisons la solidarité et l'entraide afin de favoriser le goût de la diversité alimentaire. Beaucoup de nos participants (es) et bénéficiaires ne cuisinent pas à la maison et cela pour plusieurs raisons: conjoints (es) décédés (es), trop âgés(es), seuls(es) ou en perte d'autonomie, proches aidants ainsi que ceux qui vivent avec des difficultés financières et/ou physiques et les personnes n'ayant pas appris à cuisiner ou vivant avec d'autres difficultés intellectuelle. Sans oublier ceux qui viennent pour le plaisir de cuisiner en groupe et redonner au prochain. Notre volet Boutique repas vient aussi contribuer au maintien à domicile des âgés dans le respect et la dignité par la vente de repas à bas prix et accessibles à tous.



## Présentation

### Les membres du conseil d'administration 2019-2020

Mme Josée Chatelle  
Présidente

Mme Sonia Leparoux  
Vice-présidente

Mme Karine Beupré-Moreau  
Trésorière

Mme Maud Lefebvre  
Administratrice

Mme Mireille Girardin  
Administratrice

Mme Marie-Pierre Dussault  
Secrétaire

M. Marco Antonio Alvarado  
Administrateur

Pour assurer le bon fonctionnement de *Cuisines de l'Amitié*, les membres du conseil d'administration se sont réunis à 9 reprises. Les personnes siégeant au conseil de *Cuisines de l'Amitié*, sont tous bénévoles.

# CUISINES DE L'AMITIÉ

## L'équipe de travail 2019-2020

- ◆ Ginette Boucher, directrice générale.
- ◆ Johanne Lafaille, responsable des cuisines.
- ◆ Lisette Croteau, cuisinière et animatrice de cuisine
- ◆ Janet Spino, cuisinière et animatrice de cuisine.
- ◆ Vincent Perras, caissier, aide aux cuisines et en administration
- ◆ Marie Vézina , animatrice de cuisine et atelier culinaire
- ◆ Anne Vézina , caissière et aide de cuisine, été 2019
- ◆ Sylvie Goulet, animatrice de cuisine et atelier culinaire
- ◆ Léo Vézina, employé des *Jardins communautaires*

## Merci à tous nos bénévoles 2019-2020

### Nos bénévoles ayant accompli plus de 50 heures de bénévolat en cuisine cette année

Gisèle Lévesque  
Marie-Pierre Dussault  
Mireille Girardin  
Stéphane Lalonde  
Stéphanie Lafrenière  
Luc Southière  
Louise Paquette  
Diane Beaudry

Jean Charbonneau  
Marco Alvarado  
Claire Héroux  
Vinh Dat-tu  
Micheal Brugmans  
Miranda Armano  
Annie Tanguay

Joël Benoit  
Rodolphe Deus  
Lisette Lemieux  
Anne-Marie Benoit  
Gaston Beniluz  
Ravi Osuri  
Cynthia Hamel

Nous avons accueilli 3 stagiaires en soins infirmiers au printemps et 3 stagiaires en nutrition à l'automne cette année, de l'Université de Montréal , qui ont donné un minimum de 84 heures chacun.

**Merci à nos participants et participantes  
qui contribuent en donnant de leur temps pour le bien-être de tous**

## Les faits saillants et partenariats

### Nos cuisines

Cette année nous avons cuisiné plus de **16 964** portions de repas principaux, **2 381** portions de soupes et **2 754** portions de desserts. Sans compter les **251** dîners offerts gratuitement aux participants et aux bénévoles.

Nous avons eu **167** cuisines collectives au total avec une moyenne de **6** participants par cuisine, totalisant **985** participations.

Les bénévoles ont accompli plus de **3 000** heures de participation au cours de l'année.



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE



## Bilan faim

### « Bilan Faim partiel de mars 2020 »

(Les deux dernières semaines de mars ne sont pas comptabilisées à cause de la Covid 19)

### Personnes ayant reçues des repas cuisinés en mars

#### ENFANTS

0 à 2 ans : 2

3 à 5 ans : 6

6 à 11 ans : 7

12 à 17 ans : 4

**Total d'enfants : 19**

#### ADULTES

18 à 30 : 15

31 à 44 : 18

45 à 64 : 36

65 et plus : 82

**Total des adultes : 151**

**NOMBRE TOTAL DE PERSONNES (adultes + enfants) : 170**

**81** personnes différentes ont été desservies par l'organisme durant les deux premières semaines de mars

L'organisme a été visité plus de **200** fois durant cette période.



# RAPPORT D'ACTIVITÉS 2019-2020

## Plat des aînés

Le *Plats des aînés* est aussi un volet important de notre organisme, car c'est une approche précoce 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.

Cette année nous avons remis au CLSC Samuel de Champlain plus de **6 344 repas congelés, 353 soupes et 268 desserts**. Ces plats ont été distribués aux gens du territoire qui peinent à se nourrir de façon convenable soit par incapacité à se déplacer ou par insécurité alimentaire.

## Témoignage

<https://www.lapresse.ca/actualites/2019-12-20/une-aide-de-30-000-pour-des-repas-aux-aines>

Ces repas permettent aux personnes âgées de conserver leur autonomie.

Pour Marilyn Scott, 73 ans, ces repas lui ont permis de continuer à vivre chez elle. Hospitalisée en juin, elle ne pouvait plus préparer des repas pour son mari qui est en fauteuil roulant.



PHOTO ALAIN ROBERGE, LA PRESSE  
Marilyn Scott

« Ça m'a sauvé, explique M<sup>me</sup> Scott, je ne pouvais pas cuisiner. Ça a été très important pour moi ». La septuagénaire est maintenant rétablie et continue à aider son mari. »

Un financement de 30 000 \$ sur trois ans nous a été octroyé par les Caisses Desjardins Brossard, Saint-Hubert et Charles-LeMoyne



Un gros Merci à tous pour votre implication : Les CHSLC Champlain et Centre d'accueil Marcelle Ferron, Les Caisses Desjardins de Brossard, Saint-Hubert et Charles-LeMoyne, Moisson Rive-Sud et les intervenants du CLSC. Un merci très spécial pour les bénévoles qui travaillent avec nous pour maintenir le projet *Plats des aînés*.

# CUISINES DE L'AMITIÉ

## Nos sorties de groupe

### Sortie à L'Érablière au Sous-Bois

40 personnes ont participé au dîner du 11 avril 2019



### Sortie au Jardin botanique le 24 mai 2019

22 personnes ont participé



# RAPPORT D'ACTIVITÉS 2019-2020

## Semaine des jeunes de cœur

Du 1er au 4 octobre



<https://www.lecourrierdusud.ca/brossard-presente-la-semaine-des-jeunes-de-coeur/>

La Ville de Brossard a organisé quatre jours d'activités physiques et communautaires gratuitement pour les plus de 50 ans.

Encore une fois, la Ville de Brossard a fait appel à nos services pour offrir soupe, café et collations. Nous avons eu cette belle opportunité encore cette année pour faire connaître *Cuisines de l'amitié*.



## Dîner de Noël le 11 novembre pour les employés et bénévoles



## Atelier de tourtières

Comme chaque année un atelier tourtières a été animé par Mireille Girardin le 16 novembre. 2 employées, 6 participants et 4 bénévoles étaient au rendez-vous pour préparer les tourtières de Noël

# CUISINES DE L'AMITIÉ

## Fête de Noël du 6 décembre 2019

Encore une fois notre Grand dîner de Noël fût un succès avec **70 personnes** présentes. Cela a été possible grâce à notre personnel, nos bénévoles, nos donateurs et la ville de Brossard pour le prêt des locaux. Merci à tous!

Un repas traditionnel a été servi.

**Au menu:** ragoût de boulettes, jambon, tourtières, diverses salades, crudités et autres, et comme dessert : bûches de Noël, gâteau aux fruits, sucre à la crème etc... Le tout préparé avec amour par le personnel et des bénévoles.

Des cadeaux de divers donateurs ont été tirés parmi les membres présents

Cartes cadeaux : Maxi Portebello	8X25 = 200\$
Maxi DIX30	4X25 = 100\$
Pharmacie Jeu-Coutu	3x25 = 75\$
IGA Picard	4x25 = 100\$

Panier de Noël IGA Faubourg d'une valeur de 15\$

Dons des donateurs total: 490.00\$

+ Dons en cadeaux aux membres de Cuisines de l'amitié : 554.00\$

Nous avons donné aux membres la somme totale de : **1 044.00\$**





# RAPPORT D'ACTIVITÉS 2019-2020

## Les Jeunes Chefs de l'Amitié

Nous sommes allés 6 fois à la Maison de Jeunes l'Escalier en Mon Temps pour donner des Ateliers d'initiation à la cuisine avec des enfants de 10-12 ans. Ces cuisines auprès des jeunes ont été populaires cette année! Nous avons eu de 6 à 16 participants (tes).



## Cuisiner en famille

Nous avons donné 8 ateliers d'initiation à la cuisine pour parents avec un enfant entre 4-12 ans, en moyenne 5 familles par cuisine. En partenariat avec la Maison de la Famille de Brossard



## De la cuisine avec COFFRE

Le Centre d'Orientation & Formation pour femmes en Recherche d'Emploi (COFFRE) Différents groupes de femmes sont venus faire l'expérience de cuisine collective à 6 reprises, en moyenne 8 participantes par cuisine, entre le 1 avril 2019 et le 31 mars 2020.

- « Cette collaboration permet à nos participantes en démarche d'intégration à l'emploi de :
- Connaître une ressource importante en sécurité alimentaire sur le territoire;
  - Développer des compétences clés, qui favoriseront leur intégration en emploi. Par exemple : le travail d'équipe, la collaboration, la communication et la mise en application des règles d'hygiène et de salubrité.

Pour nos organisations, c'est une belle façon de partager nos connaissances et de tisser des liens de collaboration afin d'améliorer la situation économique des femmes de notre territoire.» (Line Laplante, Directrice adjointe) (COFFRE 2019-2020).

# CUISINES DE L'AMITIÉ

## Cuisines collectives et Jardins communautaires

En partenariat avec Alliance Carrière Travail, leur intervenant responsable, Marc-André Charest, est venu avec son groupe de 3 à 6 personnes pour des cuisines collectives les jeudis du 18 juillet au 13 août 2019. Les participants utilisaient des aliments et des fines herbes qu'ils cultivaient aux Jardins communautaires. Ces Jardins sont un projet pilote des Saines Habitudes de Vie, issu de la Table de Concertation de Brossard et financé par le MSSS. Ce projet a débuté à l'été 2019. Il y a un jardin sur le toit du Centre Communautaire Nathalie Croteau (CCNC) et un autre dans la cour arrière de la Maison d'entraide St-Alphonse (MESA) prêtés gratuitement.



## Café en toute Amitié

En partenariat avec Suzanne Dagenais du Réseau Sentinelle Champlain nous animons les rencontres (50 ans et plus), nous parlons de ce qui préoccupe nos participant(e)s; les thèmes sont choisis par le groupe, nous nous réunissons les premiers jeudis du mois de 9 h à 11 h 30. Cette année nous avons animé 8 rencontres avec une moyenne de 7 participants.

## Atelier de chocolat de la St-Valentin

L'atelier du 8 février 2020 fût un succès; les 8 partenaires des participants (tes) se sont régalés (es). Merci Johanne! ❤️



## Tables de concertation et comités

---

### Tables de concertation

L'organisme, *Cuisines de l'Amitié*, participe activement à la Table de Sécurité Alimentaire de Samuel de Champlain, à la Table de Concertation Brossard et à la Table de concertation pour les citoyens aînés 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** s'est scindée en deux groupes de travail par territoire. Cuisines de l'Amitié a contribué au comité Brossard en s'impliquant avec le projet Jeunes Chefs de l'Amitié en collaboration avec la Maison de Jeunes l'Escalier en Mon Temps et cuisiné en famille avec la Maison de la famille de Brossard. Le comité a également donné une conférence à la bibliothèque de Brossard sur le Gaspillage Alimentaire le 7 mai 2019.
- **La Table Concertation Brossard** s'est structurée au courant de l'année et permet aux groupes de Brossard ainsi qu'aux groupes qui desservent le territoire de connaître les services offerts sur ce dernier pour mieux référer les citoyens. Nous avons obtenu du financement pour le projet des Saines Habitudes de Vie qui est réparti sur trois ans, dont nous sommes fiduciaire. Ce projet s'est scindé en deux volets: un volet (10 000 \$) est allé pour *Faire bouger dans les parcs*, avec le CPE La Courte Échelle ; 4 bacs à jouets en bois ont été fabriqués : ils seront remplis de jeux extérieurs pour être mis à la disposition de divers groupes dans les 4 parcs du secteur A. L'autre volet est Les Jardins communautaires, (12 995 \$) par an. Ces Jardins sont présentement à leur deuxième année. La Table travaille présentement sur le portrait social et sur le développement social de Brossard dans le cadre de la subvention DASAL.
- **La Table de concertation pour les citoyens aînés 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.

### Comités

Cuisines de l'Amitié siège aussi dans divers comités ;

- **Comité Moisson Rive Sud**
- **Comité Pagieps pour l'Autre épicerie**
- **Comité du Fabuleux Regroupement Montérégien des Cuisines Collectives**

## Les orientations 2020-2021

---

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

\*P.S. Nous ne pouvons garantir toutes ces actions à cause des restrictions changeantes de la pandémie de la Covid 19.

- ◆ Maintenir 4 ateliers de cuisines collectives par semaine au Centre Communautaire Nathalie-Croteau ;
- ◆ Poursuivre le projet *Plats des Aînés* par des actions tout au long de l'année ;
- ◆ Augmenter nos cuisines collectives en offrant des ateliers culinaires la fin de semaine ou de soir comme en offrant un atelier de tourtières, cuisine avec un chef, atelier de sushis, etc. ;
- ◆ Offrir des menus végétariens à l'intérieur de nos cuisines régulières ;
- ◆ Maintenir et valoriser l'engagement des bénévoles et des participants (es) ;
- ◆ Établir de nouvelles collaborations afin de venir en aide à davantage de personnes ;
- ◆ D'ici 2 ans, mettre en place un deuxième point de service dans Brossard pour la cuisine collective et une salle « style café » où les gens pourraient venir librement prendre un café, et jaser avec les autres participants
- ◆ Faire une planification stratégique pour l'organisme.

# RAPPORT D'ACTIVITÉS 2019-2020

## 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) pour le programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC) pour une somme de : **40 671\$**.
- Direction de la santé publique du CISSS pour l'enveloppe de la Table Sécurité Alimentaire (TSA) au montant de **19 935\$**.
- La Ville de Brossard qui contribue pour une valeur de **86 732 \$** en espace de travail, en services et en support financier.
- Subventions salariales D'emploi d'été Canada
- Caisses Desjardins de Brossard, Charles-LeMoyne et Saint-Hubert pour les Plats des aînés : **10 000\$**
- Direction de la santé publique du CISSS pour l'enveloppe des Saines Habitudes de Vie de la Table Concertation de Brossard pour deux projets dont *Cuisines de l'Amitié* est fiduciaire: *Faire bouger dans les parcs*: **10 000\$** et *Jardins communautaire*: **12 995 \$**



Caisses Desjardins de Brossard, Charles-Le Moyne et Saint-Hubert

### Dons et commandites

- Don de DEL de **1 115\$**
- Don de **500\$** de la Fondation Alphonse Lepage
- Don de **286.30\$** diverses personnes pour la mission
- Maxi **389.50\$**
- Don **1 000\$** IGA Le Foubourg
- Don de **872.50\$** par Vinh Dat-Tu
- Don **490\$** en cadeau de Noël (divers donateurs en cartes Cadeaux)
- Don de IGA Picard: 15 tabliers noirs et de cartes cadeaux
- FADOQ : **551.75\$** Récolte du buffet des continents durant la Semaine des Aînés
- Don alimentaire de Benny & Cie Dix30 d'une valeur de **2 388\$**
- Commandite de IGA Picard **1 500\$**
- Commandite de Alexandra Mendez du gouvernement fédéral **250\$**



# CUISINES DE L'AMITIÉ

## Les donateurs 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



## Remerciements

**Le conseil d'administration, la direction et les employés tiennent à remercier nos bénévoles, nos participants, nos bailleurs de fonds, nos donateurs ainsi que nos partenaires.**

**Cuisines de l'Amitié est un organisme qui se démarque grâce à vous !**