

Cuisines de l'Amitié



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2021-2022

TABLE DES MATIÈRES

PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE

Le mot de la présidente _____	3
Le mot de la directrice _____	4
Les membres du conseil d'administration _____	5
L'équipe de cuisine et de service _____	7
Les bénévoles _____	9

CUISINES DE L'AMITIÉ

Notre mission _____	9
Nos valeurs _____	9
Notre histoire _____	10
Faits saillants de l'année _____	11
Repas de Noël _____	12
Cuisines collectives _____	13
Plats des aînés _____	15
Popote roulante _____	16
Les résultats _____	17
Bilan FAIM _____	18

PARTENARIATS

Activités de la Table de la Sécurité Alimentaire _____	19
Activités avec Vigie Rive-Sud _____	20
Activités avec Com'Femme _____	20
Les Jardins Collaboratifs _____	22
Tables de concertation , comités et partenariats _____	23

ORIENTATIONS 2022-2023 _____	24
------------------------------	----

REMERCIEMENTS _____	25
---------------------	----

Le mot de la présidente

Bonjour et bienvenue à l'Assemblée Générale Annuelle de **Cuisines de l'Amitié**,

À vous tous ici, nos donateurs, nos bénévoles, notre équipe d'employés et nos membres du Conseil d'Administration, merci de votre présence et de votre contribution à notre mission. Tous mes remerciements à Mme Ginette Boucher, notre dynamique Directrice générale qui, malgré la pandémie et ses aléas a su garder le cap et mener à bien plusieurs projets au cours de ce dernier exercice. Ceci bien entendu avec l'aide d'un personnel dévoué et de qualité et une équipe de généreux bénévoles qui répond toujours présent.

Tous nos remerciements à la mairesse, Madame Assaad, ainsi qu'à la Ville de Brossard pour ses différents services.

Comment pourrions nous mener à bien notre mission sans l'aide précieuse de nos généreux donateurs, collaborateurs, partenaires et bailleurs de fond. Je suis toujours émerveillée de tant de générosité et de l'aide dont nous sommes bénéficiaires d'année en année. Nous sommes et nous continuerons à être toujours à l'écoute de ceux qui ont besoin de notre support alimentaire ou de notre soutien morale.

Pour votre information, je quitte mon poste de présidente aujourd'hui, mais après huit ans au groupe de Cuisines de l'Amitié et bien des amis, j'espère continuer à en faire partie d'une autre manière.

Sonia Leparoux

Présidente
Cuisines de l'Amitié

Le mot de la directrice

Bienvenue à tous et toutes,

J'aimerais vous remercier d'être présents pour l'organisme et de tenir à cœur notre mission. Grâce à votre générosité, ensemble, nous pouvons aller plus loin et faire progresser la ressource. Nous sommes vraiment chanceux de pouvoir compter sur vous. Je voulais également souligner l'engagement et la créativité de notre équipe de travail qui font le succès de Cuisines de l'Amitié.

Avec nos fidèles bénévoles en cuisine et l'arrivée de nouveaux visages, vous avez su redonner l'espoir d'un retour à la normale.

Je tiens également à remercier les membres du conseil d'administration pour leur implication et leur engagement. Je peux toujours compter sur vous et sur votre soutien. Mentionnons aussi nos précieux commanditaires, donateurs, bailleurs de fonds, qui nous font confiance et nous permettent de continuer notre mission.

Ginette Boucher

Directrice générale
Cuisines de l'Amitié

PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE

Les membres du conseil d'administration

Marie Vanasse,

Secrétaire

Marco Antonio Alvarado,

Marie-Christine Berry,

Trésorière

Gilbert Auzar,

Administrateur

Michèle Guimet,

Administratrice

Suzanne Dagenais,

Administratrice

PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE

L'équipe de cuisine et de service

Alexandre Coulombe-Hains

Superviseur des cuisines

Lisette Croteau

Cuisinière et animatrice

Janet Spino

Cuisinière et animatrice

Marie Vézina

Assistante-administrative et
cuisinière

Juana Bocanegra

Caissière et animatrice aux
Jardins Collaboratifs

- | | |
|----------------------------|--|
| ◆ Ginette Boucher | Directrice générale |
| ◆ Patrick Desnoyers | Caissier, livreur |
| ◆ Johanne Lafaille | Cuisinière et animatrice de cuisine |
| ◆ Vincent Perras | Caissier |
| ◆ Isabelle Lefebvre | Chargée de projets des Jardins Collaboratifs |
| ◆ Marika Belland | Stagiaire aux Jardins Collaboratifs |

PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE

Les bénévoles

Chers et chères bénévoles,

Vous êtes des anges, si généreux et tellement précieux pour le succès de l'organisme. Vous êtes le cœur, la personnalisation de nos valeurs et de notre mission.

**Peu importe le temps et la disponibilité
que vous pouvez nous donner,
cela fait toute la différence! Merci!**

Un merci particulier aux personnes qui sont venues cuisiner et prêter mains fortes pour les autres qui ne pouvaient être présents aux cuisines collectives. Cela a contribué au bien-être de tous. Grâce à vous nous avons pu conserver le lien avec tous nos utilisateurs.

Gisèle Lévesque

Bénévole

Mots des Bénévoles

“Tout le monde est gentil. Tout le monde prend la peine de me remercier. J'apprécie.”

“Tout le monde est gentil. Ça me permet de connaître beaucoup de choses, de parler avec les gens de tout. J'aide les gens.”

“J'aime les activités au Jardins, tous ses aspects : la serre, découvrir de nouveaux produits et leur culture comme les asperges, le fenouil, les fines herbes. J'aime les cuisines collectives parce que je participe à l'élaboration des plats. J'aime les gens. Je remercie le C. A. de leur support lors de ma convalescence.” Michel

Michel Caron

Bénévole

Nos bénévoles ont réalisé 378 jours de bénévolat pour un total de 2 300 heures.

Nous avons offert le même tarif privilégié à nos membres fidèles même si les restrictions sanitaires ne leur permettaient pas d'être présents et actifs dans notre cuisine.

Notre Mission

Cuisines de l'Amitié a pour mission de contrer la pauvreté et l'insécurité alimentaire des aînés ou des personnes vivant une situation difficile, par des ateliers de cuisines collectives. Les cuisines collectives sont des activités sociales brisant l'isolement des personnes surmontant des défis comme la déficience intellectuelle ou les troubles en santé mentale .

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 et bénéficiaires ne cuisinent pas à la maison et cela pour plusieurs raisons: conjoints décédés, trop âgés, seules ou en perte d'autonomie, les proches aidants, ayant des difficultés (financières, physiques et/ou intellectuelles) et les personnes avec peu de connaissances ou de ressources. Plusieurs ce joignent à nous juste pour le plaisir de cuisiner en groupe et redonner à la communauté. Notre volet Boutique repas vient aussi contribuer au maintien à domicile des aînés dans le respect et la dignité par la vente de repas à bas prix et accessibles à tous.

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.

Notre histoire ...

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 de *Cuisines de l'Amitié* a eu lieu au sous-sol de l'Église Notre-Dame-du-Sacré-Cœur.

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

Depuis le 19 septembre 2015, nous sommes revenus dans une nouvelle cuisine au Centre Nathalie-Croteau situé au 2210 rue André.



2000

2006

2010

2015

2017

Le nom « *Cuisines de l'Amitié* » fut suggéré par monsieur Jean-Pierre Gentile. Le logo *officiel* est une réalisation de madame Pauline Gélinas.

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

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

Le 1er avril 2017, *Cuisines de l'Amitié* est devenu et désignée en tant que :

Œuvre de bienfaisance.

Nous pouvons maintenant émettre des reçus de charité.

Faits saillants de l'année

Malgré tous les aléas de la pandémie, nous sommes restés ouverts et avons maintenus les services essentiels alimentaires. Grâce à nos services, nous avons pu garder contact avec nos membres. Depuis la reprise de nos cuisines collectives en présentiel, nous sommes heureux de revoir nos bénévoles et nos membres participer au quotidien et de partager avec eux nos diners communautaires.

Reprise des cuisines collectives en présentiel et le retour de nos discussions autour de la table du Café en toute amitié.

L'acquisition du camion a été possible, entre autre, grâce aux contributions et dons de la

Caisse Desjardins de Brossard

et de la **Fondation D'ENTRAIDE de Brossard.**

Pour augmenter l'accessibilité aux fruits et légumes de notre clientèle, le programme **PAGIEPS (mesure 13.1)** a financé l'achat d'équipement pour les transformer et mieux les conserver. Par exemple, pour emballer avec cette machine de scellage sous-vide.

Repas de Noël

Comme chaque année, nous préparons un repas de Noël traditionnel: tourtières, dinde, ragoût de boulettes, bûche de Noël, etc. Même s'ils nous étaient impossible de nous réunir à une même table, nous avons décidé d'offrir gratuitement 100 repas réconfortants complets. Ce qui a permis de revoir la majorité de nos membres et ainsi préserver le lien d'appartenance à l'organisme. Un grand merci du fond du cœur à tous ceux qui ont contribué et à nos donateurs Maxi et Jean-Coutu de Porto Bello, IGA extra Marché du Faubourg Greenfield Park inc. et IGA extra Supermarché Picard inc.

Merci également à la Fondation Luc Maurice ainsi que les Résidences L'Avantage, qui ont fait don de 300 repas des fêtes avec desserts. Cette année, c'est 400 repas et desserts du temps des fêtes que Cuisines de l'Amitié a offert gratuitement à nos membres, bénévoles et bénéficiaires du 8 au 10 décembre.

Dîner de Noël pour les employés et bénévoles

Après les fêtes, dès que nous avons pu nous réunir, nous avons profité d'un repas au restaurant tous ensemble. Des cartes-cadeaux et un tirage ont été offerts lors de ce dîner, grâce à nos donateurs.

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 2021-2022, 283 sessions de cuisines collectives et dîners communautaires offerts gratuitement pour 530 participations de nos membres.

Cuisiniers, membres et

bénévoles ont cuisiné

Plus 17 200 portions

de repas

3 400 portions

de soupes

2 700 portions de

desserts

Mot d'un client

"Cuisines de l'Amitié est vraiment un organisme de bienfaisance. L'équipe fait du bien dans ma vie et celle de mon fils car la maladie et les contraintes alimentaires y sont très présentes. Elle ensoleille notre vie et permet de nourrir ma famille avec le sourire et des paroles pleines de beauté. Du bonheur dans l'assiette et dans ma vie.

Et même des amis."

Cuisines collectives

Mots des membres

“Les cuisines collectives me permettent de sortir de la maison et de développer des amitiés. Je rencontre des gens sympathiques et amicaux. J’en ai encore à apprendre à 71 ans et +.”

“Depuis plusieurs années, il n’y a plus d’activité à cause du COVID. J’aime les sorties au Jardin botanique et j’aimerais visiter l’insectarium. On a du plaisir pendant les sorties. Ça unit le groupe et on rencontre les participants des autres groupes.”

“Il n’y avait pas d’activité à cause de la COVID mais on a été chanceux d’obtenir nos repas au prix des cuisines collectives. J’ai reçu 2 repas différents de Noël. On voulait être aux cuisines, participer. Les cuisines sont sécuritaires (masques, filets à cheveux, tablier) et respectent les règles sanitaires. On est une bonne équipe. ”

“Ici c’est le partage et l’entraide, l’amitié en groupe. Cuisiner en grosse quantité me permet de rapporter des repas variés à la maison. Je suis proche aidante. C’est mon bénévolat pour ma mère en passant par les cuisines. Elle aime les repas que je prépare aux cuisines.”

“J’aime venir aux cuisines collectives même si je cuisine depuis 60 ans. J’apprends encore. Je partage mes idées qui sont bien reçues par le chef.”

Merci à tous pour votre implication aux cuisines collectives. Grâce à vos actions, nous pouvons nourrir et rejoindre davantage notre communauté.

Plat des aînés

Le **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 alimentaire pour toutes les demandes des gens du territoire de façon ponctuelle.

Caisses Desjardins de
Brossard, de Saint-Hubert et
de Charles-Lemoyne.

Pour le

Plats des aînés

c'est

Plus de

8 000 repas

2 100

soupes

850 desserts

Un gros Merci à tous pour votre implication :

Le CHSLC Champlain et le Centre d'accueil

Marcelle-Ferron, les Caisses Desjardins de

Brossard, Saint-Hubert et Charles-LeMoyne,

Moisson Rive-Sud ainsi que les intervenants

du CLSC. Un merci très spécial pour les

bénévoles qui travaillent avec nous pour

maintenir le projet *Plats des aînés*.

Popote roulante

Nous avons pris en charge la confection des repas depuis la pandémie. Nous sommes fiers de continuer ce partenariat avec la Popote.

Pour la Popote

Roulante,

C'est plus de

4 800 repas

4 600 soupes

qu'ils ont distribués à

Brossard avec l'aide d'une
équipe fiable de bénévoles.

Un gros merci aussi aux bénévoles de la Popote roulante pour leur
aide avant/après leur travail de division des plats,
à la préparation des aliments et la livraison à domicile.

Les résultats

En 2021-22, grâce à la participation de tous:

Cuisines collectives - Production de l'équipe - Plats des aînés - Popote roulante

Cuisines de l'Amitié

a produit pour

plus de:

30 150

repas

10 200

soupes

3 600

desserts

Bilan-FAIM pour Les Banques Alimentaires

Le Bilan-Faim est un rapport annuel 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.

Personnes ayant reçues des repas cuisinés en mars 2022

<u>ENFANTS</u>		<u>ADULTES</u>	
0 à 2 ans :	5	18 à 30 :	21
3 à 5 ans :	25	31 à 44 :	35
6 à 11 ans :	34	45 à 64 :	37
12 à 17 ans :	4	65 et plus :	144
<u>Total d'enfants :</u>	68	<u>Total des adultes :</u>	237

NOMBRE TOTAL DE PERSONNES (adultes + enfants) : 306

L'organisme a été visité plus de **1109** fois durant cette période par nos membres, des personnes dans le besoin et des aidants naturels.

Voici quelques témoignages recueillis lors de cette collecte de données à la question:

Raisons principales pour recourir à nos repas :

- Maintien à domicile (popote par exemple) pour plus des 2/3 des répondants.
- Repas bons, délicieux, très bons.
- Difficulté à cuisiner (ou pas capable) pour 16 % des répondants (1 personne sur 6).
- Les repas sont économiques, pratiques, sans préparation.

Activités de la Table de Sécurité Alimentaire

Maison de Jeunes l'Escalier en Mon Temps

“Nous avons fait 8 activités des jeunes chefs de l'amitié et rejoint 150 jeunes en tout.”

Maud Lefebvre, Directrice

La Maison de la famille de Brossard

Cuisines de l'Amitié a collaboré avec eux pour la réalisation de 24 dîners communautaires.

En tout, il y a eu 292 participations d'enfants, dans le cadre de ce projet.

Activités avec Vigie Rive-Sud

Café en toute Amitié

En partenariat avec Suzanne Dagenais, intervenante de Vigie Rive-Sud, nous animons les rencontres de participants (50 ans et plus) dont les thèmes sont choisis par le groupe. Nous nous réunissons les derniers jeudis du mois. Cette année, nous avons pu réunir six ateliers en présentiel qui ont initié des discussions sur différents sujets dont le deuil, la retraite, la sexualité des aînés, etc.

Activités avec Com'Femme

Ateliers de cuisine

Deux activités ont été animés sur la mise en conserve avec des produits recueillis dans les Jardins Collaboratifs.

Cuisines collectives

Huit femmes se sont retrouvées pour sept séances de cuisine et échanger dans la bonne humeur.

PARTENARIATS

Les Jardins Collaboratifs

Au cours de la saison, un total de 14 ateliers ont été réalisés par les employés avec les organismes Com'Femme, la Maison de la Famille, la Maison des Jeunes, le CPE au Pied de l'échelle, l'École Secondaire Lucille-Teasdale et avec le projet Jardin Bloom.

Com'femme: Atelier au jardin

Maison des Jeunes l'Escalier en

Mon Temps : Semis

Maison des Jeunes l'Escalier en

Mon Temps : Hôtel à insectes

Aubergine et rutabaga

Animation dans les jardins

Les Jardins Collaboratifs

La serre a été construite et aménagée au cours de l'été et de l'automne. Deux tables de pique-nique ont également été achetées et assemblées pour les activités dans le jardin.

**Merci aux Bénévoles
des Jardins**

PARTENARIATS

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 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 : 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 pour les dîners communautaires avec la Maison de la famille de Brossard.

La Table Concertation Brossard :

Cuisine de l'Amitié a été membre du comité de coordination tout au long de l'année.

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 reconduit pour une autre année. L'appellation des Jardins communautaires ont été renommé par les Jardins collaboratifs.

Le projet 'Faire bouger dans les parc' n'a pas lieu durant l'année 2021-2022. Il sera reporté pour l'année 2022-2023.

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. Devenu une plus grande table avec plusieurs comités.

Comités

Cuisines de l'Amitié a aussi siégé dans divers comités ;

- **Comité Moisson Rive Sud**
- **Comité Pagiéps pour l'Autre épicerie**
- **Comité du Fabuleux Regroupement Montérégien des Cuisines Collectives**
- **Comité DASAL de Brossard**
- **Comité Saines habitudes de vie**

LES ORIENTATIONS 2022-2023

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

- ◆ Maintenir un minimum de 5 ateliers de cuisines collectives par semaine au Centre Communautaire Nathalie-Croteau
- ◆ Poursuivre le projet les *Plats des Aînés*
- ◆ Poursuivre notre collaboration avec la Popote roulante
- ◆ Offrir des ateliers thématique culinaires : les fines herbes, la récolte, la cuisine du monde, etc.
- ◆ Offrir des menus végétariens à l'intérieur de nos cuisines régulières
- ◆ Maintenir et valoriser l'engagement des bénévoles et des participants
- ◆ Établir de nouvelles collaborations afin de venir en aide à davantage de personnes
- ◆ Mettre en place un deuxième point de service dans Brossard pour la cuisine collective et un endroit « style café » où les membres pourraient venir librement prendre un café et jaser avec les autres participants. Ce point de service hébergera les nouveaux projets D.A.S.A.L : Éducation culinaire populaire et Des Ailes à Brossard. Ces projets visent à:
 - Encourager l'immersion française dans toutes les activités
 - Réduire le gaspillage alimentaire par des ateliers de transformations éducatives
 - Prévenir ou agir sur la pauvreté et l'exclusion
 - Améliorer sur la qualité de vie au quotidien
 - Aider la population à se diriger vers l'autonomie
- ◆ Actualiser notre site web et notre page Facebook
- ◆ Prôner les Saines habitudes de vie notamment en nous impliquant, entre autre, dans le jardinage

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)
- Direction de la santé publique du CISSS pour l'enveloppe de la Table 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 pour les Cuisines et les Jardins collaboratifs
- Caisses Desjardins de Brossard, Charles-LeMoyne et Saint-Hubert pour les Plats des aînés
- Direction de la santé publique du CISSS pour l'enveloppe des Saines Habitudes de Vie de la Table Concertation de Brossard pour le projets dont *Cuisines de l'Amitié* est fiduciaire *Jardins Collaboratifs* et *Faire Bouger dans les parcs*.



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

Dons et commandites



Gaétan Barrette



REMERCIEMENTS

Un gros merci à nos donateurs quotidiens 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

Les Cuisines de l'Amitié tiennent à remercier la Fondation Luc Maurice ainsi que les Résidences L'Avantage, qui ont fait don de 100 repas des fêtes avec desserts.



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.