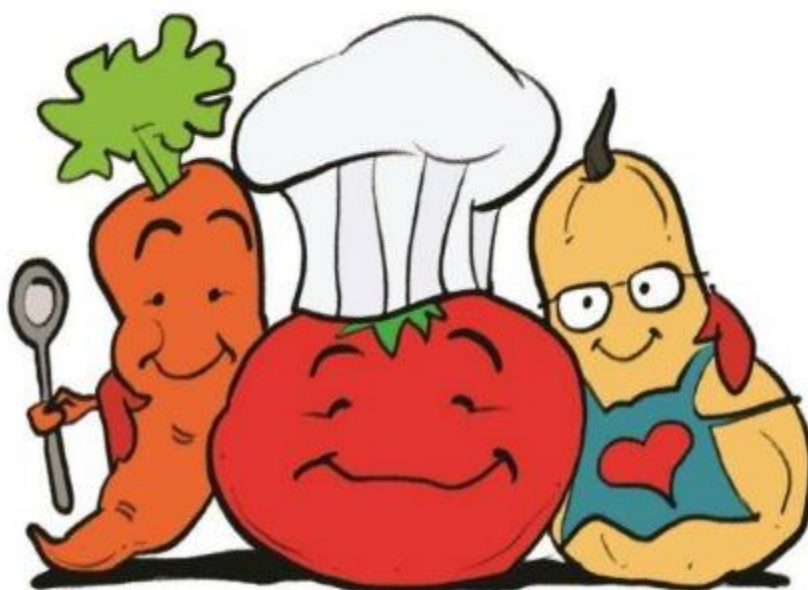


# Cuisines de l'Amitié



CUISINES DE L'AMITIE

Pour aider les autres à s'aider soi-même

# TABLE DES MATIÈRES

## Contenu

Mot de la présidente _____	1
Mot de la directrice _____	3
Le conseil d'administration _____	4
L'équipe de travail _____	4
L'équipe de bénévoles _____	4
Les subventions et donateurs _____	5
Les activités et faits saillants _____	6
Nos cuisines collectives _____	9
Tables de concertation _____	11
Les orientations 2017-18 _____	12
Remerciements _____	13

## Mot de la présidente

Bienvenue à notre assemblée générale annuelle de 2017.

L'année 2016-2017 fut une autre année très florissante, ce fut une année de découverte et d'apprentissage, et surtout d'ajustement avec le personnel permanent dans nos nouveaux locaux au centre Nathalie Croteau.

Ce qui a été nouveau pour nous cette année fut d'avoir du personnel comme notre directrice générale (Nansie Baril) avec l'aide et le soutien et de deux à trois animatrices de cuisines, ce qui nous a permis de réussir à continuer le volet des cuisines collectives, les plats des aînés et aussi améliorer le volet des plats à vendre.

Nansie a aussi développé un climat d'entraide et de soutien avec d'autres organismes de la région et elle a beaucoup développé le volet plats à vendre. Elle a bien travaillé afin de poursuivre son mandat qui est de développer des moyens pour que les cuisines soient auto-suffisantes et qu'elles puissent venir en aide à la population et y payer le salaire de la directrice et de l'animatrice. Une grosse nouvelle, elle a réussi à obtenir pour notre organisme un numéro de charité, Nous pourrons ainsi donner des reçus à nos donateurs

Elle a complété plusieurs demandes à divers organismes pour recevoir du financement dans des projets très intéressants, mais comme vous savez le financement étant toujours en restriction, nous avons été refusés.

Nos réalisations durant l'année, nous avons organisé entre autre :

122 cuisines collectives régulières, 23 cuisines végétariennes et 102 ateliers pour un total de 172 cuisines collectives comparé à 123 l'an dernier. Augmentation de 140%. Une assistance de 1098 personnes comparé à 810 l'an dernier. Augmentation de 136%. Plats principaux préparés 9777 comparé à 7026 l'an dernier. Augmentation de 139%. Plats vendus, 11,7324\$ comparé à 2723\$ l'an dernier. Augmentation de 431%.

# CUISINES DE L'AMITIE

Nous avons aussi préparé plus de 7867 plats congelés pour les aînés, donc 16128 pour 2 ans (projet plats des aînés de la CRÉ). Nous y avons consacré 703 heures de bénévoles Malheureusement faute de financement nous avons cessé de distribuer ces plats.

C'est le travail et soutien de tous qui ont aidé à obtenir de si bons résultats.

Le conseil d'administration a travaillé très fort et je les remercie sincèrement afin de trouver des idées pour afin d'améliorer la rentabilité et la bonne marche des cuisines.

Merci à tous nos donateurs. Un merci spécial à la Ville de Brossard pour l'utilisation de leur local au Centre Nathalie-Croteau.

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.

Avec l'équipe du conseil d'administration, nos participants, nos bénévoles l'année 2017-2018 s'annonce comme l'une des plus dynamiques de notre histoire.

Denise Grenier

Présidente du conseil d'administration

## Mot de la directrice

Ce que je préfère des Cuisines de l'Amitié ce sont les valeurs de respect, de solidarité et d'entraide que j'y vois au quotidien.

Ici, je vois des participants accueillir les nouveaux avec gentillesse et ouverture. Je vois des amitiés et des complicités qui se forgent. Les participants sont patients les uns envers les autres et respectent les capacités de chacun. Chacun d'entre vous apporte un rayon de soleil aux cuisines.

Ici, je vois des bénévoles assidus, travaillants et impliqués. Ils s'engagent sans compter leur temps, pour le bien de la ressource. Nos précieux bénévoles sont toujours prêts à nous prêter main forte lors d'évènements spéciaux.

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

Ici, j'ai le bonheur de travailler avec un conseil d'administration dévoué. Denise Grenier, Sonia Leparoux, Marjolaine Lamond, Monique Hudon et Stéphane Lalonde sont des personnes engagées et positives sur lesquelles je peux m'appuyer. C'est un réel plaisir de travailler avec vous! Denise, Marjolaine me sont d'une aide immense pour les entrevues d'emplois et les dossiers chauds. Pour vous donner deux petits exemples de la grandeur de cœur des personnes avec qui je travaille : Denise, ma présidente, avait fait des œufs de Pâques pour ses petits-enfants et m'en apporté deux pour que j'y goûte. Marjolaine et Monique sont venues nous aider pour le buffet de Noël et Marjolaine nous envoie son copain pour faire des réparations. Stéphane, sachant que les journées de pluie m'affecte est venu me dire "un beau bonjour" lors d'une journée particulièrement ensoleillée. Sonia a toujours des bons mots pour les gens et elle partage sa bonne humeur avec son groupe.

Je suis une personne choyée de travailler avec autant de personnes merveilleuses. Le groupe Cuisines de l'Amitié porte bien son nom.

Merci à tous!

Nansie Baril, directrice générale

# CUISINES DE L'AMITIÉ

## Les membres du conseil d'administration 2016-2017

- Mme Denise Grenier, présidente
- Mme Sonia Leparoux, vice-présidente
- Mme Monique Hudon, trésorière
- Mme Marjolaine Lamond, secrétaire
- M Stéphane Lalonde, administrateur

Pour assurer le bon fonctionnement des Cuisines de l'Amitié, les membres du conseil d'administration se sont réunis à 8 reprises. Les personnes siégeant au conseil des Cuisines de l'Amitié, sont bénévoles.

## L'équipe de travail 2015-2016

Notre directrice générale : Nansie Baril. Notre responsable des cuisines : Cristina Castillo. Notre animatrice du jeudi : Josiane Leblanc en remplacement de Ginette Boucher. Il y a eu malheureusement beaucoup de mouvement au poste de Responsable des cuisines cette année dont : Josianne Gagnon, Loubna Harbili, Patricia Chouinard, Élyse Lefebvre et Jessica Pion qui a travaillé les mardis soirs.

## L'équipe de bénévoles 2015-2016

Marco Alvarado	Florence Moret	Claude Bédard
Gisèle Lévesque	Rénald Athis	Micheline Lamoureux
Mireille Girardin	Cynthia Léveillée	Suzanne Arsenault
Georges Santos-Théroux	Bruno Landry	Monique Hudon
Monique Dupont	Luc Southière	Daniel Pelletier, site web
Denis Gareau	Louise Paquette	

Merci à tous pour votre implication pour : les plats des aînés, les lundis de Moisson Rive-Sud, les cuisines collectives et tout ce que vous avez fait pour votre ressource. Cette année vous avez donné plus de 2500 heures à la ressource.

## Les subventions

- Centre Intégré de Santé et de Services de la Montérégie-Centre (CISSS) pour le programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC) pour une somme de **15 561\$**.
- Direction de la santé publique du CISSS pour l'enveloppe en Sécurité alimentaire au montant de **16 000\$**.
- La ville de Brossard qui contribue pour une valeur de **56 522\$** en espace de travail, en services et en support financier.
- La publicité sur le camion et sur notre site web (caisse Desjardins de Brossard pour **1000\$**, et la députée fédérale Alexandra Mendès pour **600\$**).

## Les donateurs de denrées et partenaires d'affaire

- Centre d'accueil Marcelle-Ferron
- CHSLD Champlain
- Marché du Faubourg Greenfield Park IGA Extra
- Moisson Rive-Sud
- Supermarché Santé Avril au DIX30
- Supermarché IGA Picard de Brossard
- Pâtisserie Brossard

# CUISINES DE L'AMITIE

## Les activités et faits saillants de 2016-2017

Page Facebook : La ressource se met au goût du jour en partageant ses activités sur les médias sociaux. La page Facebook des Cuisines de l'Amitié a vu le jour le 26 mai 2016 et compte maintenant plus de 76 mentions «J'aime».

Un nouveau site internet a été mis en ligne le 22 juin 2016 par Daniel Pelletier, bénévole. Nous pouvons y retrouver les menus de la semaine, le calendrier ainsi que les plats à vendre. Merci à Daniel pour son excellent travail. Le site a reçu plusieurs compliments et est vu régulièrement par nos membres.

Pendant la semaine des aînés de Brossard qui se tenait du 26 septembre au 1<sup>er</sup> octobre, les Cuisines de l'Amitié ont tenu un kiosque au salon des aînés, ont aussi cuisiné une soupe pour l'activité Potage et Compagnie et notre directrice a participé à l'animation de l'activité causerie : Des Aînés engagés et actifs.





# CUISINES DE L'AMITIE

L'atelier Ketchup a eu lieu le 23 septembre 2016, il était animé par Mireille Girardin.

Les Petits chefs de l'Amitié, une collaboration entre la Maison des Jeunes de Brossard et Cuisines de l'Amitié a été possible grâce au financement de la Table en sécurité alimentaire Samuel de Champlain. La première activité d'une série de dix, a débuté le 30 septembre 2016.



Nous avons eu deux ateliers tourtières les 5 et 12 novembre 2016. Eux aussi ont été animés par Mireille Girardin.

Le conseil d'administration a remis un certificat à monsieur Pierre Blanchet pour ses 11 ans de bénévolat aux Cuisines de l'Amitié lors d'une réunion le 29 novembre 2016.



## CUISINES DE L'AMITIE

60 personnes ont été servies à notre grand dîner de Noël qui a eu lieu le 6 décembre 2016. Un grand merci à Élyse et tous les bénévoles pour la préparation du buffet: Manon Dupont, Denis Gareau, Gisèle Lévesque, Marjolaine Lamond et Jessica Pion. (Crédit photo: Gilles Pilette, photographe communautaire) Nous avons des invités spéciaux: Le maire de Brossard, monsieur Paul Leduc; Francine Raymond conseillère municipale secteur A-B, Stav Tsamitros et Hamza Alami représentants de la députée fédérale Alexandra Mendès, Michèle Ouimet, organisatrice communautaire au CISSS Montérégie-Centre et Alette Marchi, présidente de la Popote roulante de Brossard.



# CUISINES DE L'AMITIE

## Nos cuisines collectives

Cette année les participants de Cuisines de l'Amitié ont cuisiné 9777 portions de repas principal, 3259 portions de soupe et 3259 portions de desserts. Nous avons eu 172 ateliers au total avec un minimum de 6 participants par cuisine, l'assistance totale étant de 1098 personnes en une année.

C'est un réel plaisir pour les participants d'essayer de nouvelles recettes tout en s'amusant. L'entraide est toujours de mise en cuisine, les plus habiles sont là pour donner leurs trucs aux novices.

Les visiteurs de Cuisines de l'Amitié sont unanimes : «Que ça sent bon !!!» Les bonnes odeurs voyagent dans tout le Centre Nathalie Croteau.

Les prix sont établis comme suit :

Soupe : 1,00\$

Plat principal : 2\$

Dessert : 1\$

## Au menu!

Exemples de menus réalisés dans nos cuisines :

**Soupe bœuf et orge**  
**Fricassée de poulet**  
**Côtelettes de porc BBQ**  
**Ragoût de boeuf**  
**Grand-pères dans le sirop**

**Potage bacon et pomme de terre**  
**Casserole de saucisses à l'érable**  
**Bœuf brocoli**  
**Filet de porc glacé au miel**  
**Tartelettes au beurre**

## CUISINES DE L'AMITIE

Au courant de l'année, la grande popularité de Cuisines de l'Amitié nous a amené à augmenter le nombre de portions des cuisines régulières. De 24 portions, nous sommes maintenant à 30 portions. Chaque mardi, mercredi et vendredi : 30 portions de soupes, de dessert et de trois recettes différentes sont cuisinées.



Les cuisines végétariennes ont été remplacées par des cuisines régulières les jeudis après-midis et sont animées par Ginette Boucher. L'activité qui débute à 12 :30, propose deux repas principaux, une soupe et un dessert.



Jessica Pion a animé les cuisines de soir pendant un mois, malheureusement, cette cuisine s'est terminée par manque de participants le soir.

## **Tables de concertation**

Cuisines de l'Amitié participe activement à la Table de concertation sur la sécurité alimentaire de Samuel de Champlain, au Comité Bientraitance ainsi qu'à la nouvelle Concertation Brossard qui réunit les organismes de la ville. Ces Tables permettent de constater l'évolution des clientèles qui utilisent les services des organismes, pour ensuite s'adapter à ces changements. Elles permettent aussi le partage d'information et de faire des partenariats entre ressources.

## Les orientations 2017-2018

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

- Maintenir 4 ateliers par semaine d'ateliers de cuisines collectives au Centre Communautaire Nathalie-Croteau.
- Maintenir les deux emplois à temps plein et l'emploi à temps partiel de la ressource.
- Développer de nouvelles cuisines d'été pour les jeunes de 14 ans et plus.
- Offrir des ateliers culinaires de weekend un minimum de 4 fois par année, exemple : tourtières, sushis, chocolats, etc.
- Offrir des menus végétariens à l'intérieur de nos cuisines régulières.
- 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.
- Augmenter de 25% les ventes de plats pour accroître les revenus de l'organisme.
- Augmenter notre visibilité, en entretenant régulièrement notre site web et notre page Facebook.
- Organiser un évènement original pour levée de fonds à l'automne qui pourra devenir un évènement annuel.

## Remerciements

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

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