

Cuisines
de l'Amitié



RAPPORT D'ACTIVITÉ

2022-2023



SOMMAIRE

Le mot de la directrice générale-----p.3

1. PRÉSENTATION DE L'ORGANISATION

Notre mission -----p.4

Notre raison d'être

Fondement de l'organisme-----p.5

Nos valeurs

2. PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE

Le mot du conseil d'administration -----p.6

Le conseil d'administration -----p.7

Présentation de l'équipe de travail -----p.8

Témoignage des membres-----p.9

3. NOS SERVICES

Nos résultats -----p.10

Les cuisines collectives -----p.11

Café en toute Amitié -----p.12

Plats des aînés -----p.13

La Popote roulante de Brossard -----p.14

La Maison de la Famille de Brossard -----p.14

Dîner de Noël -----p.15

Programme de francisation -----p.16

Nouveaux arrivants-----p.16

Bilan FAIM de Moisson Rive-Sud -----p.17

4. PROJETS ET PARTENARIATS

Des Ailes à Brossard-----p.18

Éducation culinaire Populaire-----p.19

Table de la Sécurité Alimentaire -----p.21

Les Jardins Collaboratifs -----p.22

Tables de concertation , comités et partenariats-----p.25

4. ORIENTATIONS 2023-2024 -----p.26

5. REMERCIEMENTS -----p.27

Le mot de la directrice générale

Bienvenue à tous et à toutes,

J'aimerais vous remercier pour votre présence à notre Assemblée générale annuelle 2022-2023.

Chers membres et partenaires, sachez que vous êtes au cœur de notre mission.

Je voudrais souligner que la plus grande force de l'organisme est le travail de collaboration et d'entraide. Je suis si fière de faire partie de cette équipe qui s'agrandit de jour en jour. La façon que vous avez d'accueillir les nouveaux membres avec gentillesse et ouverture, ainsi que la patience que vous avez les uns envers les autres en respectant les capacités de chacun, vous honore.

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

Je suis vraiment chanceuse de pouvoir compter sur des employéEs fiables, qui ont à cœur l'organisme et notre mission.

Je tiens à remercier le conseil d'administration d'avoir été compréhensif et dévoué à la cause. Ce sont des personnes engagées et assidues.

Le constat que nos cuisines et nos ateliers ont retrouvé de leur ardeur d'autrefois me comble de joie. Cuisines de l'Amitié est fier de contribuer au développement de liens d'amitié durables qui se créent au fil du temps grâce au plaisir d'être et de travailler ensemble.

Un gros merci à tous!

Ginette Boucher
Directrice générale



Notre mission

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

Notre raison d'être

C'est notre contribution 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 promouvoir le goût de la diversité alimentaire et de faire connaître en redonnant à la communauté.

Certain de nos membres ne cuisinent pas à la maison et cela pour plusieurs raisons : conjoint décédé, trop âgé, seul 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. Enfin il y a ceux qui viennent tout simplement pour briser l'isolement et/ou faire une bonne action tout en s'impliquant dans nos divers ateliers. Sans oublier nos passionnés de la cuisine.

Être membre de Cuisines de l'Amitié c'est faire partie d'une grande famille dont l'objectif est de redonner à la communauté. Le fait de cuisiner en groupe valorise le partage de connaissances et selon plusieurs témoignages c'est rassurant d'avoir l'appui et l'écoute des autres membres autant dans les ateliers culinaires que dans les autres ateliers. Il y a aussi notre volet intégration des personnes immigrantes avec la pratique de la langue française qui favorise les échanges entre cultures culinaires et autres.

N'oublions pas l'importance de notre volet boutique repas qui contribue au maintien à domicile des aînés dans le respect et la dignité par la vente de repas à bas prix et accessibles à tous, ainsi que la livraison le vendredi pour personne à mobilité réduite.



Fondement de l'organisme

- ◆ 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 a eu lieu au sous-sol de l'Église Notre-Dame-du-Sacré-Cœur.
- ◆ Le nom «Cuisines de l'Amitié» fut suggéré par M. Jean-Pierre Gentile. Le logo officiel: réalisation de madame Pauline Gélinas. «Cuisines de l'Amitié» est officialisé comme un organisme sans but lucratif (OBNL) auprès du registre des entreprises le 29 août 2006.
- ◆ En septembre 2015, la Ville de Brossard nous accueille dans leurs nouveaux locaux, au Centre Communautaire Nathalie-Croteau.
- ◆ Le 1er avril 2017, Cuisines de l'Amitié désigné en tant que : Œuvre de bienfaisance. Nous pouvons maintenant émettre des reçus de charité.

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.

Mot du conseil d'administration

Le conseil est heureux de présenter son bilan à l'assemblée.

Le conseil s'est penché cette année sur des projets diversifiés qui tiennent compte des nouveaux visages de la pauvreté et qui incluent des personnes issues de diverses communautés. Plus que jamais, les besoins alimentaires ont été présents dans notre communauté tout au long de l'année et il fût important d'apporter des réponses adaptées et diversifiées aux problèmes de l'heure.

En plus du besoin de sécurité alimentaire qui s'est accru pendant la pandémie, la seconde mission de Cuisines de l'Amitié, qui est la lutte contre l'isolement, a pris de l'ampleur avec le retour des rencontres en personne; plusieurs projets incluent maintenant ce volet essentiel de la vie communautaire qu'est la rencontre des personnes autour de sujets qui les unissent. Les cuisines collectives n'ont rien perdu de leur pertinence et leur mission est toujours d'actualité.

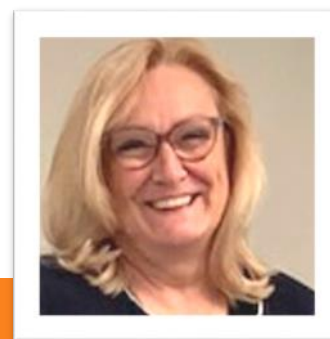
Il y a eu 10 réunions du conseil d'administration cette année entre les 2 assemblées annuelles. Au début, le conseil était constitué de 7 membres qui se sont mobilisés en tant qu'équipe de travail : Michèle Ouimet - Présidente, Gilbert Aura - Trésorier, Marie Vanasse - Secrétaire, Marco Alvarado, Suzanne Dagenais, Madeleine Côté et Rénald Veilleux. Trois membres, Gilbert Aura, Madeleine Côté et Suzanne Dagenais ont dû quitter en cours de mandat. Le conseil a accueilli Suzie Gagné et Bernard Lambert en cours d'année et un poste est demeuré vacant portant le total du conseil à 6 membres à l'heure actuelle.

Plusieurs projets ont été présentés au conseil car la question du financement de l'organisme prend la forme de projets d'économie sociale qui seront débattus au cours de la prochaine année. Pour que ces projets prennent forme, il est désormais prioritaire de disposer d'espaces additionnels. Les efforts futurs seront orientés dans ce sens.

Je souhaite remercier tous les administrateurs pour leur contribution.



Photo du conseil d'administration, décembre 2022

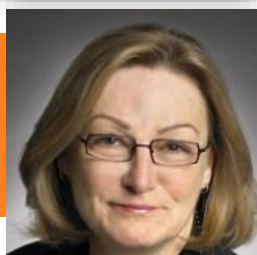


Marie Vanasse,
Secrétaire du conseil

Le conseil d'administration



Michèle Guimet
Présidente



Marie Vanasse
Secrétaire

Marco Alvarado
Vice-président



Régnald Veilleux
Administrateur

J'ai beaucoup travaillé dans le secteur communautaire : Membre et président de la Saint -Vincent-De-Paul dans ma paroisse (plus de 10 ans), dans le sport étant assistant entraîneur au hockey et entraîneur au soccer. J'ai aussi été président de la compagnie de construction Renald Veilleux inc. Pour vous dire que le bénévolat ça me connaît. Le bénévolat m'a beaucoup apporté au cours des années et m'a beaucoup appris à aider ma communauté. Ma première année comme membre du CA m'a beaucoup appris sur Cuisines de l'Amitié. Les employés sont formidables, entourés de bénévoles engagés. J'y ai découvert un mouvement qui aide les gens à avoir une bonne alimentation saine. Je suis là pour que Cuisines de l'Amitié continue son beau travail avec cette belle équipe que nous formons. Merci de votre confiance!



Suzie Gagné
Administratrice

« Nouvelle au sein du conseil depuis décembre 2022, je souhaite que mes compétences et connaissances puissent faire une différence dans cette cause qui me tient à cœur. Nous allons tous vieillir un jour et aurons peut-être recours à ces services. Les personnes âgées nous ont pavé le chemin de la vie et en retour, méritent notre collaboration et soutien.

J'ai connu Cuisines de l'Amitié grâce à La Popote Roulante. Une fois par mois, mon épouse et moi-même distribuons les repas fabriqués en cuisine. Ma profession était la cuisine, j'ai trouvé naturel de proposer mes services en cuisine. Autant faire profiter de mon expérience, j'ai joint le personnel de la cuisine comme bénévole une fois par semaine. J'ai ensuite été sollicité pour rejoindre l'équipe du C.A, j'ai accepté la proposition.



Jean-Bernard Lambert
Administrateur

Présentation de l'équipe de travail

Les employéEs 2022-2023

- ♦ **Ginette Boucher**, Directrice générale
- ♦ **Marie Vézina**, assistante à la direction
- ♦ **Alexandre Coulombe Hains**, superviseur des cuisines
- ♦ **Janet Spino**, cuisinière et animatrice
- ♦ **Lisette Croteau**, cuisinière
- ♦ **Gilbert Aura**, cuisinier et animateur
- ♦ **Juana Bocanegra**, animatrice en cuisine et aux Jardins Collaboratifs
- ♦ **Patrick Desnoyers**, caissier et livreur
- ♦ **Nicolas Desnoyers**, caissier
- ♦ **Tristan Gles**, Jardins collaboratifs
- ♦ **Christine Berry**, chargée de projet les Ailes à Brossard et intervenante/animatrice auprès des aînés
- ♦ **Rachelle Wong**, chargée de projet Éducation Culinaire Populaire

Nos bénévoles ayant accompli plus de 50 heures 2022-2023

- | | |
|--------------------|--------------------|
| • Gisèle Lévesque | • Marco Alvarado |
| • Michel Caron | • Suzanne Dagenais |
| • Ignan Leong Sang | • Suzie Gagné |
| • Gilbert Aura | • Rénaud Veilleux |
| • François Huard | • Maxime Lapierre |
| • Éric Le Breton | • Céline Côté |
| • Monique Jutras | • Louise Parenteau |
| • Ravi Osuri | • Louise Lamaire |
| • Michèle Ouimet | • Brenda Hatch |
| • Marie Vanasse | |

Nos bénévoles ont réalisé 404 jours de bénévolat pour un total de 2 454 heures. Un gros merci à tous nos bénévoles.

Témoignages des membres



"Être bénévole pour Cuisines de l'Amitié m'apporte un sentiment de fierté. C'est-à-dire que j'apporte un peu de ma contribution au bien-être de quelques personnes. Je me sens appréciée par mes collègues."

Gisèle Lévesque



Je suis bien satisfaite. On ne vise pas la production et la cuisine est adaptée à la durée de l'activité. Les recettes sont nouvelles et bien choisies. J'aime ça!

Francine Dansereau



"Cuisines de l'Amitié est un organisme où il est bon d'y faire du bénévolat. Il y a un bel esprit d'équipe et une belle ouverture aux nouvelles idées."

Fric Le Breton

"Nous sommes très satisfaits du déroulement. On se sent accueilli et bien guidé. Nous continuons l'activité dans un esprit de camaraderie. On travaille fort mais on est satisfait."

Monique Pelletier et Serge Hébert



« En circulant sur le boulevard Taschereau, j'ai vu le camion de "Cuisines de l'Amitié". Curieuse, j'ai consulté le site Internet et les informations que j'y ai trouvées étaient très intéressantes.

J'ai donc décidé de me rendre sur place où on m'a accueillie si chaleureusement que j'ai choisi d'essayer la cuisine collective. Après quelques semaines, j'ai été tellement enthousiasmée par le groupe et le travail accompli que je suis devenue participante. Aujourd'hui, un an plus tard, je profite toujours de mon passage à la "Cuisines de l'Amitié" et je suis aussi ravie que le premier jour. »

Diane Durochet

Nos résultats

En 2022-23, en comptant toute la production: Des cuisines collectives, de la Boutique repas , de la Popote roulante, de La Maison de la Famille de Brossard et des programmes de dons comme Les Plats des aînés, Nouveaux arrivants, dons d'urgence, etc...

Cuisines de l'Amitié a produit, en tout, cette année, pour plus de:

**33 000 repas, 11 500 soupes
et 5 850 desserts**



Les 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 2022-2023, nous avons eu:

- ⇒ **243** Sessions de cuisines collectives,
- ⇒ **288** Dîners communautaires offerts gratuitement
- ⇒ **875** Participations à nos cuisines collectives
- ⇒ **404** Journées de bénévolat.
- ⇒ **2 454** Heures de bénévolat



**Ensemble,
ils ont cuisiné
Plus 18 500 portions
de repas**

**3 300 portions
de soupes**

**3 500 portions de
desserts**



Café en toute Amitié



Cuisines
de l'Amitié



Café en toute Amitié organise des rendez-vous réguliers pour échanger, partager des expériences et des moments de vie dans un climat convivial et bienveillant.

Rencontrer des gens, discuter sur des sujets intéressants qui vous touchent, apprendre des choses, s'informer.

Deux fois par mois, on jase de façon informelle sur un sujet déterminé.

Les cafés sont offerts à toutes personnes de 50 ans et +



Café en toute Amitié



Rapport d'activité 2022-2023

THEMES

- Si on parlait de sexualité au 3eme âge
 - Alimentation et nutrition
- Diversité sexuelle et de genre
 - Cultiver sa résilience
- Les hormones du bonheur
 - Découvrir la naturopathie
- Plaisir alimentaire et culpabilité / dégustation chocolat
 - Rétrospective 2022
- Un café avec un policier RESO
 - Chaine de vie / le don d'organes
- Testaments et succession
 - Mandats et régime de protection



12 ateliers / 144 participations

12 participant.es par atelier

Plats des aînés

Le Projet "**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.

Merci aux Caisses Desjardins de Brossard, de Saint-Hubert et de Charles-Lemoyne d'avoir renouveler son financement pour trois ans!



**Pour les
Plats des aînés,
c'est
plus de
8 000 repas
2 900 soupes
1 700 desserts**



Un gros merci à tous pour votre implication : Le CHSLC Champlain et le Centre d'accueil Marcelle-Ferron, 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**.

La Popote roulante de Brossard

Nous sommes fiers de poursuivre notre partenariat avec la Popote roulante de Brossard pour la production des repas livrés à domicile.

**Pour la Popote
roulante de Brossard,
c'est plus de**

5 500 repas

5 200 soupes

qu'ils ont distribués à
Brossard avec l'aide d'une équipe
de bénévoles dévoués.



Merci aux bénévoles de la Popote roulante de Brossard pour leur aide en cuisine et aux Jardins collaboratifs avant et après leur travail de division des plats.

La Maison de la Famille de Brossard

Nous sommes heureux de contribuer à notre manière au bien-être des enfants et des familles.

C'est plus de

320 repas

360 desserts/collations

Que nous avons préparés pour leurs dîners
communautaires avec les enfants.

Dîner de Noël



Nous étions heureux de nous réunir à nouveau. Plus de 65 personnes sont venues célébrer avec nous et déguster le repas traditionnel des fêtes : tourtières, dinde, ragoût de boulettes, bûche de Noël, etc. Ce qui a permis de revoir la majorité de nos membres et ainsi préserver le lien d'appartenance à l'organisme. Merci aux chefs et aux bénévoles d'avoir préparé ce festin et avoir organisé l'événement. Un grand merci du fond du cœur à tous ceux qui ont contribué à notre table de cadeaux, nos donateurs Maxi, Jean-Coutu de Place Porto Bello, IGA extra Marché du Faubourg de Greenfield Park inc. et IGA extra Supermarché Picard inc.



Programme de francisation

Nous avons rejoint plus de 20% de nos participants de différentes ethnies. Avec nos ateliers de cuisines collectives, du Café en toute Amitié, des cours d'éducation culinaire populaire, des partenariats avec la MIRS, des Jardins Collaboratifs et du projet des Ailes à Brossard, nous avons pu les intégrer au quotidien avec leur pratique du français. Cette action de francisation a été possible grâce à une subvention du MISSS—MC pour les Services communauté ethnoculturelle. Nous avons parmi notre clientèle plus de 300 personnes en apprentissage de la langue française.



Nouveaux arrivants

Avant la fin de l'année fiscale, le MISSS-MC pour les Services communauté ethnoculturelle nous a octroyé une subvention supplémentaire pour offrir des services aux réfugiés et les demandeurs d'asiles. Nous avons donné plus de 300 plats, soupes et desserts préparés à ces gens. Nous confectionnons les denrées pour la distribution à travers plusieurs organismes communautaires et Police RÉSO qui sont directement en contact avec ces nouveaux arrivants.



Bilan FAIM de Moisson Rive-Sud

Bilan-FAIM de mars 2023

Les Banques Alimentaires

Le Bilan-Faim est un rapport annuel du mois de mars 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 2023

<u>ENFANTS</u>	<u>ADULTES</u>
0 à 2 ans : 25	18 à 30 : 37
3 à 5 ans : 32	31 à 44 : 51
6 à 11 ans : 14	45 à 64 : 27
12 à 17 ans : 5	65 et plus : 171
<u>Total d'enfants : 76</u>	<u>Total des adultes : 286</u>

NOMBRE TOTAL DE PERSONNES (adultes + enfants) : 362

Durant le mois de mars, *Cuisines de l'Amitié* a été visité plus de 1 109 fois pour cuisiner et/ou acheter des mets cuisinés, ou recevoir des dons de repas.

Des Ailes à Brossard



Des Ailes à Brossard est un projet :

Pour prévenir ou agir sur la pauvreté et l'exclusion et améliorer la qualité de vie au quotidien;

C'est développer et mettre en place des activités propres à favoriser l'autonomie et l'insertion ;

C'est permettre aux participant.es d'acquérir des compétences leurs permettant de pouvoir régler les difficultés de manière autonome, ne pas dépendre des autres pour des tâches journalières.

Le projet comprend l'importance d'avoir la capacité d'agir et de faire des choix .

Présenter des ateliers ou activités fondés sur la confiance mutuelle et le respect sur le plan personnel et culturel

Briser l'isolement des familles qui partagent les mêmes problématiques et qui habitent dans le même secteur .

Tisser un lien social entre participants(es), créer un filet social ou un réseau d'entraide visant la diminution de la précarité .

Avec la participation financière de:



En partenariat avec les Alliances pour la Solidarité Région de la Montérégie et le ministère du travail , de l'emploi et de la solidarité sociale

DES AILES À BROSSARD Rapport d'activités 2022-2023

Atelier couture

180 ateliers / 9 00 participantes

5 participantt.es par atelier



10 ateliers parents / enfants

60 participants / duos par atelier

18 ateliers / 108 participants

6 participant.es par atelier



47 ateliers / 235 personnes

5 participants par atelier



10 ateliers/ 80 participants

8 participant.es par atelier



Éducation culinaire populaire

Ce projet vise à développer l'autonomie culinaire de base et les compétences en lien avec l'éducation. Nous rejoignons notre communauté de différents groupes d'âge en offrant des cours adaptés à leurs besoins :

**Introduction (5-8 ans), Débrouillardise (9-12 ans),
Adolescents (13-17 ans) et Autonomie (18 ans et plus)**

Jeunesse : Introduction et Débrouillardise

25 semaines d'activités hebdomadaires: + 50 inscriptions et des élèves fidèles à plus de 2 sessions consécutives.

Pour développer leur autonomie en cuisine en préparant des petits déjeuners, lunches et collations saines. Enseigner les règles d'hygiène de base, de faire la vaisselle et consignes de sécurité pour la manipulation des couteaux, etc.



Cours autonomie et cuisines collectives

20 ateliers et 50 participations pour démontrer des astuces pour augmenter leur efficacité en cuisines et choisir des recettes en fonction des spéciaux à l'épicerie. Découvrir différentes cuisines du monde : dumplings, lasagne aztèque, cari au poulet, bol poké, etc.



Éducation culinaire populaire (suite)

Partenaires: Organismes et écoles

24 cours parascolaires avec le Centre d'éducation des adultes et l'École secondaire Antoine-Brossard, et 4 ateliers culinaires avec la MIRS.



Activités thématiques

Avec les Jardins Collaboratifs : préparer de la relish-maison des récoltes, confectionner des biscuits durant le temps des fêtes, découvrir la cuisine mexicaine avec un bar à tacos, souligner la St-Valentin et la Fête des Mères avec des fondants.



En partenariat avec les Alliances pour la solidarité - région de la Montérégie (D.A.S.A.L)
et le Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale.

Avec la participation financière de :



Table de sécurité alimentaire

Ateliers culinaires avec notre partenaire:

La Maison de Jeunes l'Escalier en Mon Temps

Depuis un an, il y a eu 90 participations des jeunes et intervenants de la MDJ à travers 12 ateliers mensuels. Voici un aperçu des différentes recettes : sandwich aux œufs, salade de couscous, Banh-mi au poulet, rouleaux de printemps au tofu, quesadillas, etc. Pour des occasions spéciales, nous avons fait des thématiques selon les fêtes comme un chocolat chaud à la citrouille!



Ateliers culinaires avec notre partenaire:

La Maison de la Famille de Brossard

À travers l'année, plusieurs activités avec la halte-garderie ont été organisées : Décoration de biscuits d'halloween avec 40 enfants entre 2-5 ans et 20 séances des lundis de congé pour mamans (32 enfants entre 0 et 5 ans). En plus, 30 élèves entre 7 et 12 ans, lors de deux ateliers de cuisines, ont confectionné des biscuits des fêtes.

Un mois avant la rentrée scolaire, la MDF propose des camps pédagogiques pour faciliter le retour des classes en septembre. En collaboration avec les Jardins collaboratifs, quatre ateliers ont permis à 16 élèves entre 8-11 ans de découvrir et de goûter les récoltes : fines herbes, concombres, tomates et en cuisinant des croustilles de kale.



Les Jardins Collaboratifs

Rapport des activités

- 28 activités
- 138 participations
- Plantation, préparation de semis, transformation d'aliments, cercle de jardinage, cercles de discussions, etc.



Récoltes et distribution

- Bénévoles
- Participants
- Cuisines de l'Amitié
- Com'femme
- Alliance Carrière travail
- MESA
- Éducation culinaire populaire



Fête des Jardins Collaboratifs

Au mois d'août, nous avons célébré le fruit de nos efforts de la saison avec un festin BBQ et épluchette de maïs. Nous avons réuni le Cercle de jardinage, nos bénévoles et nos membres de l'équipe pour cette célébration estivale. Nous avons souligné le départ de nos personnes chargées de projet et animatrices d'ateliers.



Clôture de la saison

Chaque année, nous recevons des groupes de bénévoles issus d'entreprises corporatives pour faire une activité de bienfaisance et de consolidation d'équipe. Plus de 15 employés de la compagnie Cascade sont venus prêter main forte pour la dernière récolte de la saison et compléter les petits travaux afin de fermer les jardins avant l'hiver. Ces travaux ont été effectués au terrain du jardin de la cour arrière du 2190 rue André de Brossard et sur le toit du Centre communautaire Nathalie Croteau.



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 âgés 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 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 deux ans pour les deux projets : ***Faire bouger dans les parc*** et ***Jardins Collaboratifs***

La Table de concertation pour les Citoyens Âgés de RLS a permis de mieux comprendre les lois protégeant les âgés et les personnes vulnérables, les ententes socio-judiciaires ainsi que le plan d'action maltraitance du gouvernement. Devenue une plus grande table avec plusieurs comités.

Cuisines de l'Amitié a aussi siégé dans divers comités

- Comité Moisson Rive Sud
- Comité du Fabuleux Regroupement Montérégien des Cuisines Collectives
- Comité DASAL de Brossard
- Comité Saines habitudes de vie

Les orientations 2023-2024

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 *Plats des Aînés*
- ◆ Poursuivre notre collaboration avec la Popote roulante de Brossard
- ◆ Offrir des ateliers thématiques 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 « Café-resto-solidaire » pour de la cuisine collective en petit groupe et un endroit où les membres pourront venir librement prendre un café et jaser avec les participants qui cuisine et prendre un repas à prix raisonnable, un endroit où il y aura des formations, des conférences et des ateliers divers. Ce projet vise : à :
 - Encourager l'immersion française dans toutes les activités
 - Réduire le gaspillage alimentaire par des ateliers éducatifs
 - 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 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.
- Démarche de l'Alliance pour la Solidarité de l'Agglomération de Longueuil (DASAL) Projet Des Ailes Brossard et Éducation culinaire populaire.



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



Dons et commandites



Remerciements (suite)

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



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.

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