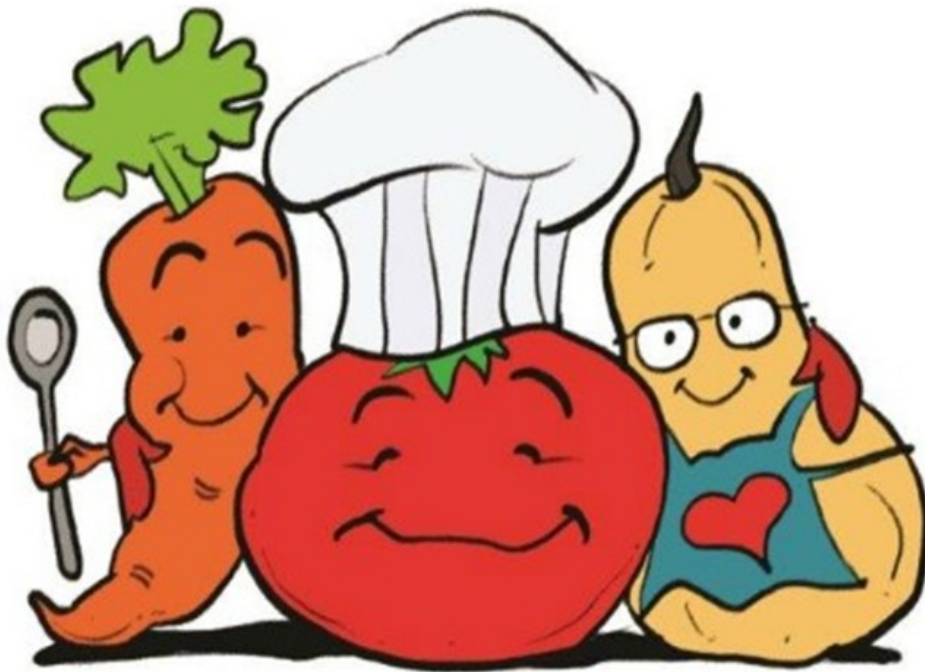


Cuisines de l'Amitié



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2020-2021

TABLE DES MATIÈRES

Mot du conseil d'administration	3
Mot de la présidente	4
Mot de la direction	6
Un bref historique	7
Notre mission	9
Présentation	
Les membres du conseil d'administration 2020-2021	10
L'équipe de travail et bénévoles 2020-2021	11
Les faits saillants et partenariats	
Nos cuisines	12
Bilan faim	13
Plats des Aînés	14
Repas de Noël	15
Tables de concertation, comités et partenariats	
Tables de concertation et comités	16
Jardins communautaires	17
Café en toute Amitié	18
Les Jeunes Chefs de l'Amitié	18
Cuisiner en famille	18
Les orientations 2020-2021	19
Subventions et donateurs	
Nos subventions, Dons et commandites	20
Les donateurs de denrées et partenaires d'affaires	21
Remerciements	21

Mot du conseil d'administration

Bienvenue à notre Assemblée Générale Annuelle de 2021

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

Pour nous l'année 2020-2021 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 étant normalement notre force, nous nous sommes adaptés afin de réaliser la mission de l'organisme d'une autre façon. 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, comme par le passé.

Nous remercions notre directrice, nos employés et bien sûr tous les bénévoles pour leur travail assidu toute au long de l'année. Ils ont continué à nourrir les plus démunis malgré les risques face à cette crise pandémique.

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, participants, employés, bénévoles et amis des Cuisines de l'Amitié,



Merci de prendre le temps de participer à notre Assemblée générale annuelle et merci à toutes et tous pour votre implication qui nous permet d'avancer et de surmonter les écueils que la pandémie continue de mettre sur notre chemin.

C'est une grande fierté pour nous, de faire partie d'un service essentiel à la population et nous sommes toujours à l'écoute de notre clientèle.

Sous la direction de Ginette Boucher, notre dynamique Directrice générale, que nous remercions vivement, bien des projets ont abouti au cours de cette dernière année : nouveau camion, nouveaux équipements facilitant beaucoup le travail en cuisine, entre autres, l'acquisition d'un lave-vaisselle commercial, d'un lave-linge et d'un sèche-linge pour ne nommer que cela.

Merci aux membres du Conseil d'administration qui veillent à la bonne gestion des intérêts des Cuisines de l'Amitié, et spécialement à nos nouveaux administrateurs qui ont embarqué dans l'aventure l'année dernière et ont dynamisé le C.A.

Je vous rappelle que les nouveaux bénévoles sont toujours les bienvenus. Leur aide est appréciée en cuisine, au jardin, en transport, au C.A, etc...

Du fond du cœur nous remercions madame la Mairesse de Brossard ainsi que les différents services de La Ville de Brossard, et tous nos généreux donateurs et supporteurs dont l'aide est très appréciée.

Mot de la présidente (suite)

Tous ensemble nous sommes les Cuisines de l'Amitié, une équipe dynamique au service de la communauté de la Rive Sud de Montréal.

Je laisse la parole à Madame Boucher, notre directrice générale. Elle a beaucoup à vous dire.

Je vous rappelle que nous sommes toujours à votre écoute.

Sonia Leparoux
Présidente
Des Cuisines de l'Amitiés

Le mot de la directrice



Bienvenue chers membres, j'aimerais tout d'abord vous remercier de votre présence aujourd'hui et pour chaque fois que vous êtes présents pour l'organisme.

Cette Année fut particulièrement difficile pour tout le monde. Nous avons dû nous réinventer, nous avons appris « à faire avec » : le masque, la visière, les plexiglass, la distanciation, la désinfection, le couvre-feu, sans compter l'isolement, les contacts humains, et j'en passe!

Bref, en cuisine nous avons été contraints de réduire le nombre de personnes présentes, pour cela, je remercie la Popote roulante et la ville de Brossard qui se sont jointes à nous dès le début, pour la recherche de solutions, afin de répondre adéquatement à la demande grandissante de repas préparés tout en essayant de respecter les consignes en vigueur, qui au départ étaient en changement constant.

Pour ce faire, les cuisines collectives ont été remplacées par un groupe réduit de bénévoles fidèles et engagés et nous avons embauché du nouveau personnel. De plus, nous avons mis en place un système de livraison sécuritaire pour les personnes âgées qui étaient à haut risque selon les directives du Ministère de la santé. Les employés, les bénévoles, la Popote roulante, la ville de Brossard, le CLSC, avons travaillé main dans la main afin que nos aînés puissent se procurer des repas.

Je vous remercie de tout cœur d'avoir été présents tout au long de l'année et d'avoir prêté main-forte à l'organisme afin de répondre aux besoins. Malgré la pandémie, vous vous êtes vous-mêmes mis à risque pour la cause, ce qui est tout en votre honneur, merci!

Je remercie nos précieux donateurs ainsi que notre Conseil d'administration qui ont cru en notre équipe et m'ont fait confiance.

Ginette Boucher
Directrice générale
Cuisines de l'Amitié

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.**



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2020-2021

Un bref historique (suite)

2017 à 2019 Au fil du temps

Les cuisines collectives ont augmenté en nombre d'utilisateurs, de membres, de conférences ainsi que la quantité d'activités en collaboration avec d'autres organismes. De plus en 2019, nous sommes devenu fiduciaire des projets de Saines habitudes de vie (projets pilote d'une durée de 3 ans) : *Jardins communautaires* et *Faire bouger dans les parcs*.



2020-21 Pandémie de la Covid 19,

OUF ! Quelle année ! Que dire, arrêt temporaire des cuisines collectives, nous avons dû nous réinventer, améliorer nos performances en matière de production, changer notre approche envers nos bénéficiaires. Nouvelle collaboration avec la Popote roulante. Mise sur pause du projet *Faire bouger dans les parcs*. Poursuite du projet *Jardins communautaires*.

Mais le plus important c'est que nous avons réussi à maintenir le lien en priorisant les personnes âgées et les plus vulnérables pour le maintien à domicile ainsi que nos membres utilisateurs afin qu'ils puissent se nourrir convenablement dans le respect de chacun et dans la dignité.



Notre Mission

Soulager la pauvreté en offrant de la nourriture et des ateliers de cuisines collectives 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 cuisines.

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 cuisines collectives 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'ensembles, 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.

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 intellectuelles. 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 2020-2021



Sonia Leparoux
Présidente



Marco Antonio Alvarado
Administrateur



Maud Lefebvre
Vice-présidente



Marc Daubois
Trésorier



Marie Vanasse
Administratrice



Yves Pronovost
Secrétaire

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. Vinh Dat-Tu fut secrétaire du conseil d'administration jusqu'en septembre 2020.

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2020-2021

L'équipe de travail 2020-2021

- ◆ Ginette Boucher, directrice générale.
- ◆ Johanne Lafaille, responsable des cuisines.
- ◆ Lisette Croteau, cuisinière et animatrice de cuisine
- ◆ Janet Spino, cuisinière et animatrice de cuisine.
- ◆ Zacharie Bouzidie, cuisinier
- ◆ Alexandre coulombe-Hains, cuisinier
- ◆ Vincent Perras, caissier, aide aux cuisines et en administration
- ◆ Marie Vézina , caissière et atelier culinaire
- ◆ Philippe Zeppettini, livreur
- ◆ Joël Benoit, livreur
- ◆ Mélanie Lefebvre, livreuse
- ◆ Juana Bocanegra , aide de cuisine, et animatrice aux jardins
- ◆ Isabelle Lefebvre, aide de cuisine et chargée du projet des *Jardins communautaires*

Merci à tous nos bénévoles 2020-2021

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

Gisèle Lévesque
Vinh Dat-tu
Jean-Marc Lefebvre
Yves Pronovost

Jean Charbonneau
Marco Alvarado
Michel Caron

Joël Benoit
Mélanie Lefebvre
Isabelle Lefebvre
Maxime Vignola

Un gros merci aussi aux bénévoles de la Popote roulante pour nous avoir aidés après leur travail de division des plats, ainsi que la préparation à la livraison.

Un merci particulier aux personnes qui sont venues cuisiner pour ceux qui ne pouvaient pas venir aux cuisines collectives; cela a contribué au bien-être de tous. Grâce à vous nous avons pu conserver le lien avec nos utilisateurs.

Les faits saillants et partenariats

Nos cuisines

La pandémie nous a contraints à nous réinventer. Afin de répondre aux besoins, quelques bénévoles sont demeurés pour nous aider à cuisiner en remplacement des membres des cuisines collectives qui ne pouvaient plus venir à cause soit de leur âge, leur santé fragilisée, mais aussi par manque d'espace, car le respect du 2 mètres était difficilement réalisable, en tout temps, dans la cuisine. Nous avons dû restreindre le nombre de personnes et demander aux bénévoles de venir plusieurs jours par semaine. Pour finir, grâce aux subventions nous avons pu engager des employés à temps plein pour éviter d'avoir un roulement de personnes différentes en cuisine. C'est ainsi que nous avons contribué au maintien à domicile dans le respect et la dignité des personnes dans le besoin en vendant nos repas en bas du prix coûtant et en y ajoutant la livraison gratuite pour les plus vulnérables.

Cette année Cuisines de l'Amitié a produit en tout **32 548** repas, **6 611** soupes et **3 049** desserts

Cuisiniers et bénévoles ont cuisiné pour la production **19 447** portions de repas principaux, **3113** portions de soupes et **2 234** portions de desserts. Sans compter les **251** dîners offerts gratuitement aux employés et bénévoles.

Nous avons aussi cuisiné pour la Popote roulante **5 939** repas et **1 636** soupes **306** desserts qu'ils ont distribués à Brossard avec l'aide d'une équipe fiable de bénévoles.

Pour les PLats des aînés, les bénévoles on fait **7 162** repas, **1 862** soupes , **509** desserts

Nos bénévoles ont accompli **626** jours de bénévolat totalisant plus de **3 000** heures au cours de l'année. Grâce à nos bénévoles, nos participants réguliers de l'an passé ont pu recevoir leurs repas au même tarif que s'ils étaient venus cuisiner avec nous ce qui a permis de conserver un lien avec eux lorsqu'ils venaient chercher leurs repas cuisinés.



Bilan faim

Bilan Faim du mois de mars 2021

Personnes ayant reçues des repas cuisinés en mars

ENFANTS

0 à 2 ans : 1

3 à 5 ans : 24

6 à 11 ans : 4

12 à 17 ans : 12

ADULTES

18 à 30 : 17

31 à 44 : 42

45 à 64 : 32

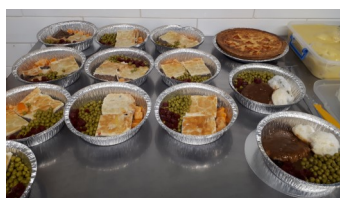
65 et plus : 174

Total d'enfants : 41

Total des adultes : 265

NOMBRE TOTAL DE PERSONNES (adultes + enfants) : 306

L'organisme a été visité plus de **150** 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:

Raison principale pour recourir à nos repas :

- Pour les répondants hommes seuls et généralement âgés , les réponses les plus fréquente sont l'incapacité de faire leurs repas, la personne est malade et les repas sont bons, économiques.
- Pour les hommes en couple, ils ne veulent pas cuisiner, les repas sont pratiques. Une des 2 personnes est handicapée ou trop âgée.
- Pour les répondantes femmes seules, les réponses les plus fréquentes sont l'incapacité de faire leurs repas, la personne est malade et/ou vieille, c'est plus pratique et les repas sont bons et économiques.
- Pour les femmes en couple, la personne est handicapée. Les repas sont économiques et de qualité. La personne est tannée de cuisiner ou elle n'est pas ou elle n'est plus capable. Il y a du choix dans les menus.

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2020-2021

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.

Cette année nous avons remis aux CLSC Samuel de Champlain et CLSC St-Hubert **7 162 repas congelés, 1 862 soupes et 509 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. Sans compter ceux que nous avons donnés en dépannage d'urgence.

Témoignage

Un jeune homme d'environ 30 ans est venu nous voir pour me dire que les Plats des aînés avaient sauvé sa mère. Elle s'était cassé une hanche et elle ne pouvait pas s'offrir le luxe de faire monter sa nourriture à sa chambre en plus elle avait peur d'attraper la covid 19. Trop mal à l'aise de demander de l'argent à son fils qui ne pouvait plus aller la voir à cause des restrictions dans sa résidence. Elle ne mangeait presque plus. Lorsqu'une infirmière du CLSC a constaté qu'elle dépérissait, elle lui a apporté des plats congelés du CLSC. La dame en a parlé à son fils, qui, par la suite est venu acheter des repas aux cuisines pour sa mère. Lorsqu'il nous a remercié il avait les larmes au yeux. Ce témoignage m'a bouleversée et a renforcé mes convictions. Merci à ce jeune homme d'être venu partager son ❤️
Signée: Ginette Boucher

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

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**.

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2020-2021

Repas de Noël

Comme chaque année nous préparons un repas de Noël traditionnel; tourtières, dinde, ragoût de boulettes et bûche de Noël, etc. Cependant n'ayant pas pu nous réunir comme par le passé nous avons décidé d'offrir gratuitement ce repas réconfortant. 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 de Porto Bello, Jean-Coutu , IGA Le Foubourg et IGA Picard.

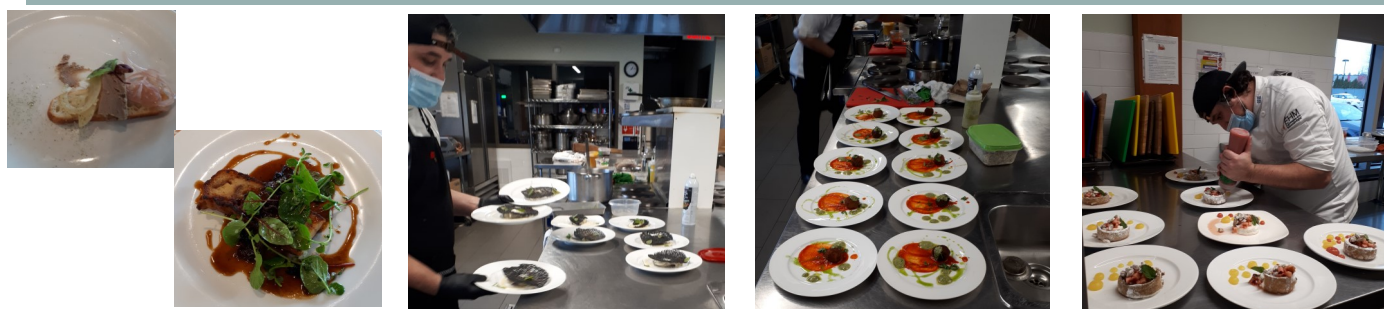
Merci également à la Fondation Luc Maurice ainsi que les Résidences L'Avantage, qui ont fait don de 100 repas des fêtes avec desserts.

Cette année, c'est 250 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

Comme nous ne pouvions nous réunir cette année dans un restaurant pour souligner le travail des bénévoles et employés , notre nouveau cuisinier Alexandre a cuisiné un menu de choix de 5 services qui a été très apprécié par l'équipe. Des cartes cadeaux et un tirage ont été offerts lors de ce dîner, grâce à nos donateurs.



Tables de concertation, comités et partenariats

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.
- **La Table Concertation Brossard** La Table travaille présentement sur le portrait social et sur le développement social de Brossard dans le cadre de la subvention DASAL. En 2019, nous avons obtenu du financement pour le projet des Saines Habitudes de Vie qui est réparti sur trois ans, dont nous sommes le 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 et des jouets ont été achetés: 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, subvention sur 3 ans 46 990 \$, ce projet se développe en partenariat par le biais du comité.
- **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 Pagiéps pour l'Autre épicerie**
- **Comité du Fabuleux Regroupement Montérégien des Cuisines Collectives**
- **Comité DASAL de Brossard**
- **Comité Saines habitudes de vie**

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2020-2021

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. Cette Année nous avons doublé la superficie du terrain.

◆ ACTIVITÉS ET PARTENAIRES

CPE au pied de l'échelle

Des activités éducatives ont été offertes pour des enfants âgés de 3 à 4 ans, d'une durée de 15 à 30 min et se déroulaient par sous-groupes. Chaque semaine, 5 sous-groupes composés de 3 à 5 enfants et d'une éducatrice ont participé aux activités entre le 25 juin et le 20 août totalisant 7 activités et plus de 100 participations.

Camp AIDI

Cette année le projet a travaillé en partenariat avec le camp de jour AIDI afin d'offrir des activités éducatives adaptées à une clientèle adolescente et adulte atteinte de déficience intellectuelle, troubles moteurs et autres. Les activités étaient d'une durée de 1 h à 2 h chaque jeudi en après-midi. Quatre participants accompagnés de deux intervenants(e)s s'étaient présents chaque semaine entre le 9 juillet et le 6 août, totalisant 5 activités, 20 participants et 10 intervenants.

◆ PARTICIPATION BÉNÉVOLE

En raison des mesures sanitaires, peu de bénévoles ont participé au projet au cours de l'été. Le projet a néanmoins pu faire participer 7 bénévoles référés par les Cuisines de l'Amitié, le CPE ainsi que par l'école secondaire internationale Jacques-Rousseau.

◆ PRODUCTION ET DISTRIBUTION

Les récoltes ont été distribuées en priorité aux bénévoles ayant aidé à l'aménagement, à l'entretien et aux récoltes. Les surplus ont ensuite été répartis entre les différents organismes participants soit principalement les Cuisines de l'amitié et le CPE au pied de l'échelle. En fin de saison, des sacs de légumes accompagnés d'un étiquetage du jardin ont été distribués à la population par le biais du comptoir des Cuisines de l'Amitié et la Maison de la Famille afin d'aider la population dans le besoin et de promouvoir le jardin pour l'été 2021.



Partenariats



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 par zoom 3 rencontres avec une moyenne de 5 participants.

Table de sécurité Alimentaire

Les Jeunes Chefs de l'Amitié

avec la Maison de Jeunes l'Escalier en Mon Temps

Il a été un peu plus difficile de faire des ateliers de cuisine cette année avec les mesures sanitaires à respecter quant à la COVID-19. Marie, l'une de nos cuisinière, a fait un atelier de croustades aux pommes individuelles dans des pots Masson à l'automne dernier. Cet hiver, la Maison de Jeunes a recommencé à faire des ateliers de cuisine un peu plus improvisés avec leurs jeunes les mardis. Les ateliers n'étaient pas nécessairement à l'horaire, mais les 10-12 ans adorent les ateliers culinaires alors ils se sont débrouillés pour faire des activités rapides. Ils ont fait des biscuits et des gâteaux dans des tasses lors de soirées thématiques. Par la suite, ils ont tenté d'orienter les recettes des ateliers de cuisine vers des aliments plus sains. Ils ont aussi sensibilisé les jeunes au Guide alimentaire canadien. Ils ont fait du pouding au tofu choco-banane, des bonbons avec de vrais fruits, entre autres.

En tout et pour tout, nous avons rejoint une vingtaine de jeunes au travers de ces ateliers de cuisine les mardis.

Cuisiner en famille

avec la Maison de la Famille de Brossard

Cette année, malheureusement nous n'avons pas pu donner d'ateliers culinaires, cependant nous avons fourni des repas gratuitement aux enfants des lundis de congé pour parents, afin de pallier aux besoins de la Maison de la Famille de Brossard causé par la Covid 19 qui a entraîné l'absence de collaboration avec l'école culinaire.

Il y a eu 17 journées de repas. Pour un total de 203 repas livrés chauds. Une moyenne de 12 enfants rejoints par lundi.

Les orientations 2021-2022

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

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

- ◆ Repartir et 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 ;
- ◆ Poursuivre notre nouvelle collaboration avec la Popote roulante
- ◆ Augmenter nos cuisines collectives en offrant deux ateliers culinaires par jour ou 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 membres pourraient venir librement prendre un café, et jaser avec les autres participants
- ◆ Faire une planification stratégique pour l'organisme.
- ◆ Augmenter notre visibilité, en entretenant régulièrement notre site web et notre page Facebook ;
- ◆ Prôner les Saines habitudes de vie notamment en nous impliquant, entre autre, dans le jardinage.

RAPPORT D'ACTIVITÉS 2020-2021

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 : **69 671\$**
- Direction de la santé publique du CISSS pour l'enveloppe de la Table Sécurité Alimentaire (TSA) au montant de **20 307\$**.
- La Ville de Brossard qui contribue pour une valeur de **86 732 \$** en espace de travail, en services et en support financier de **400\$**, plus une aide de **10 000\$** pour la pandémie
- Subventions salariales d'emploi d'été Canada
- Caisses Desjardins de Brossard, Charles-LeMoynes 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 le projets dont *Cuisines de l'Amitié* est fiduciaire *Jardins communautaire*: **25 995 \$**

Aide pour la pandémie: Centr'aide MTL **15 000\$**, Goog Food Access Fund **10 000\$**, FUAC, Canada **72 000\$**



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



Centraide
du Grand Montréal



community food centres
CANADA good food is just the beginning



Fondation du Grand Montréal

Fonds d'urgence pour l'appui communautaire

Dons et commandites

- Don de **1626.91\$** divers donateurs pour la mission
- Don de radio Amateur **500\$**
- Don du Député Dr. Gaétan Barrette **5 000\$**
- Maxi **200\$**
- Jean-Coutu **100\$**
- Don de IGA Picard **100\$**
- Don de panier cadeau IGA le Foubourg **1 000\$**
- Commandite de Alexandra Mendez du gouvernement fédéral **250\$**



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2020-2021

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

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.



Remerciements

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 !