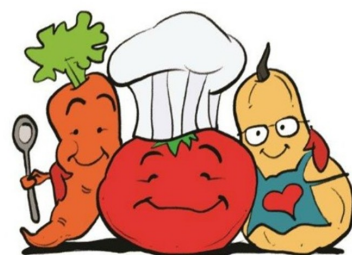


# RAPPORT D'ACTIVITÉ ANNUEL 2024-2025

**Cuisines**  
de l'Amitié





# Table des matières

Le mot de la direction ————— p.4

## 1. PRÉSENTATION DE L'ORGANISATION

Un bref historique ————— p.5

Notre mission ————— p.6

Notre raison d'être ————— p.6

Nos valeurs ————— p.7

## 2. PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE

Le conseil d'administration ————— p.8 et 9

L'équipe des employé.es ————— p.10

Bénévoles qui on réalisé 50 h et plus ————— p.10

Témoignages des membres ————— p.11

Témoignages de la stagiaire ————— p.12

Bilan FAIM de Moisson Rive-Sud ————— p.13

Notre Dîner de Noël traditionnel ————— p.14

## 3. NOS SERVICES

Nos résultats ————— p.15

Les cuisines collectives ————— p.16

Boutique repas ————— p.17

La Popote roulante de Brossard ————— p.18

La Maison de la Famille de Brossard ————— p.18

Plats des aînés ————— p.19

Nouveaux arrivants ————— p.20

Intégration, Entraide et Soutien aux personnes immigrantes p.20 et 21

## 4. PROJETS ET PARTENARIATS

Café en toute Amitié ————— p.22

Des Ailes à Brossard ————— p.23

Éducation culinaire Populaire ————— p.24

Les Jardins Collaboratifs ————— p.25 et 26

Sorties de saison ————— p. 27

Tables de concertation , comités et partenariats ————— p.28

## 4. ORIENTATIONS 2025-2026 ————— p.29

## 5. REMERCIEMENTS ————— p.30 et 31

# Le mot de la direction

**Bienvenue à toutes et à tous,**

Je tiens à vous remercier chaleureusement pour votre présence à notre Assemblée générale annuelle 2024-2025.

Chers membres, partenaires et amis.es de la ressource, sachez que vous êtes l'essence même de notre engagement collectif.

Je souhaite mettre en lumière la force incroyable de notre organisme : un esprit de solidarité, de respect et de collaboration qui nous unit. Je suis profondément fière de faire partie de cette grande famille qui ne cesse de grandir. Votre accueil bienveillant envers les nouveaux membres, votre patience, ainsi que le respect des différences et du rythme de chacun, méritent d'être soulignés.

Un immense merci à nos bénévoles, qui donnent généreusement de leur temps et de leur énergie pour faire vivre notre mission chaque jour.

Je suis également reconnaissante de pouvoir compter sur une équipe d'employés engagés, rigoureux et fidèles, qui partagent pleinement les valeurs de notre organisme.

Je n'oublie pas notre conseil d'administration, qui a fait preuve de constance, d'écoute et d'un réel dévouement. Leur implication active et leur présence régulière sont essentielles pour le bon fonctionnement de l'organisme.

C'est avec une grande joie que je constate que nos cuisines et nos ateliers ont retrouvé toute leur vitalité. Cuisines de l'Amitié continue de tisser des liens profonds entre les gens, dans un esprit d'amitié, de partage et de plaisir commun.



Enfin, je suis fière de vous annoncer que **notre organisme a été honoré collectivement par la médaille du Roi Charles III**, une distinction qui souligne l'engagement exceptionnel de **tout notre personnel**. Cette reconnaissance vient saluer notre travail d'équipe, notre passion et notre impact dans la communauté.

Merci du fond du cœur à vous toutes et tous!

*Ginette Boucher*  
**Directrice générale**



# Un bref historique



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



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



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.

« *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 communautaire 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. Il est désigné en tant que : **Œuvre de bienfaisance.**

# Notre mission

Soulager la pauvreté en offrant de la nourriture et des ateliers de cuisine collective aux citoyens aînés, aux nouveaux arrivants et aux démunis.

Briser l'isolement des personnes âgées et des personnes ayant des problèmes de santé mentale ou de déficience intellectuelle, maintenir l'autonomie des personnes et aider à l'intégration et à l'adaptation des immigrants, en offrant des activités sociales structurées, particulièrement des ateliers de cuisines, des rencontres, sous forme de séances d'informations et autres ateliers pour faciliter l'étape du vieillissement et l'intégration des personnes.

À ces fins, recevoir des dons, legs et autres contributions de même nature en argent, en valeurs mobilières ou immobilières et administrer de tels dons, legs et contributions ; organiser des campagnes de souscription dans le but de recueillir des fonds.

# Notre raison d'être

**Cuisines de l'Amitié** contribue à la sécurité alimentaire en développant l'autonomie culinaire grâce à l'apprentissage de la transformation des aliments. Nous valorisons la solidarité, l'entraide et le partage, en favorisant la diversité alimentaire et en redonnant à la communauté.

Nos membres participent pour diverses raisons : perte d'autonomie, isolement, difficultés financières, physiques ou intellectuelles, ou simplement par envie de s'impliquer. Certains viennent aussi par passion ou pour briser l'isolement dans un cadre accueillant.

Être membre, c'est faire partie d'une grande famille solidaire, où cuisiner ensemble permet de partager des savoirs et de se soutenir. Nos ateliers favorisent aussi l'intégration des personnes immigrantes, notamment par la pratique du français et les échanges culturels.

Notre **Boutique repas** soutient le maintien à domicile des aînés en offrant des repas abordables, livrés chaque vendredi aux personnes à mobilité réduite, dans le respect et la dignité.

# Nos Valeurs

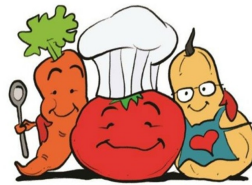
## Bienveillance

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.

## 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.

**Cuisines**  
de l'Amitié



## 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.

## 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.

# Le conseil d'administration

## Mot de la présidente

Le conseil d'administration est heureux de présenter son bilan pour l'année 2024-2025. Cette année a été riche en activités. Les membres du conseil se sont rencontrés 8 fois. Le comité de ressource humaine s'est rencontré à deux reprises.

En 2024, nous avons tenu notre assemblée générale annuelle le 7 juin et une assemblée générale spéciale le 28 novembre 2024 sur les changements apportés à la mission de l'organisme. Les lettres patentes supplémentaires ont été déposées par le registraire des entreprises le 1 mai 2025 confirmant la nouvelle mission citée plus haut.

L'organisme est toujours fier et heureux de voir ses membres et leurs conjoints.es ou accompagnateur(trice) au Grand dîner traditionnel de Noël. Ce moment de rassemblement est privilégié, il nous rappelle à quel point le travail de tous est important pour notre communauté. C'est toujours un plaisir de vous recevoir en grand nombre.

Cuisines de l'Amitié est une histoire de cœur pour réaliser notre mission. Nous avons besoin de vous tous et cela en fonction des capacités de chacun.

**La force de la collectivité fait toute la différence!**

Merci et bonne lecture!

**Suzie Gagné**  
Présidente



Ma retraite me tient occupé mais j'ai toujours le temps pour le travail social. C'est dans mes tripes. Je suis comblé de donner mon temps, de faire quelque chose pour les autres. Je le fais avec enthousiasme. Ca me garde dans l'action communautaire.

**Marco Alvarado**  
Vice-président



# ...Le conseil d'administration

Faire partie du conseil d'administration est, pour moi, une manière de contribuer au



*Monique Jutras*

Secrétaire

développement et à la croissance de Cuisines de l'Amitié. Cela me permet de me sentir intégrée au groupe et favorise la création de belles amitiés. En tant que secrétaire, je suis responsable de la rédaction

des procès-verbaux, des résolutions et de la signature des documents de suivi. Je m'acquitte de ces tâches du mieux que je peux. Cela me procure la satisfaction de participer à un changement positif.

«Être bénévole et membre du conseil d'administration est tout un privilège. De pouvoir donner aux suivants, c'est de s'enrichir au centuple.»

*Danielle Boucher*

Trésorière



*Renald Veilleux*

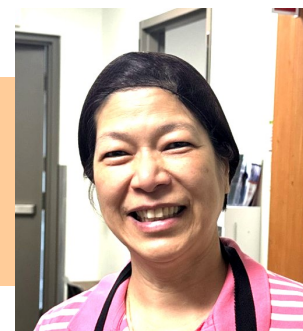
Administrateur

Nous avons la mission d'aider la communauté, c'est vraiment dans les activités de Cuisines de l'Amitié, avec ses bons plats, qui font toute une différence, pour la communauté et les gens qui sont dans le besoin.

Je trouve que participer au conseil d'administration est une expérience enrichissante. Étant à la retraite, j'ai davantage de temps pour m'impliquer, écouter les autres et apprendre de nouvelles choses. L'ambiance est très conviviale et tout le monde est bienveillant.

*Cindy Bong*

Administratrice



# L'équipe des employé.es 2023-24

**Ginette Boucher**, directrice générale

**Johanne Lafaille**, resp. des cuisines et animatrice

**Janet Spino**, resp. RH, cuisinière et animatrice

**Gilbert Aura**, cuisinier et animateur

**Cyr Frédéric**, cuisinier et animateur

**Thomas Primeau**, cuisinier

**Bernardo Riello**, jardinier

**Dominique Park**, animatrice aux Jardins collaboratifs

**Aline Rocha**, animatrice aux projets : Éducation Culinaire Populaire, Jardins collaboratifs, MIFI Nouveaux arrivants.

**Christine Berry**, chargée de projet Des Ailes à Brossard et intervenante/animatrice auprès des aînés

**Marie Vézina**, assistante à la direction

**Patrick Desnoyers**, caissier et livreur

**Lisette Croteau**, cheffe cuisinière

**Zénon Lambert-Dufour**, cuisinier

**Ian Laporte**, cuisinier

**Lucie Dumont**, cuisinière Popote Roulante

**Nick Turcotte**, jardinière



## Bénévoles qui ont réalisé 50 h et plus

**Gisèle Lévesque**

**Marie Vanasse**

**Monique Jutras**

**Louise Lamaire**

**Ignan Leong Sang**

**Claire Arazi**

**Luca Mailly-Couturier**

**Maxime Lapierre**

**Marco Alvarado**

**Suzie Gagné**

**Michel Caron**

**Brenda Hatch**

**Lucie Dumont**

**Danielle Boucher**

**Michelle Verbovetsky**

**Gilbert Patry**

**Éric Le Breton**

**Renald Veilleux**

**Louise Parenteau**

**Jean-Bernard Lambert**

**Alain Berson**

**Cindy Bong**

**Rachel Sainte-Marie**

Nos bénévoles ont réalisé **215** jours de bénévolat pour un total de **1 293** heures.

Un gros merci à tous nos bénévoles.

# Témoignages des membres



Les repas sont équilibrés, avec des protéines, des féculents et des légumes. Les menus sont variés et changent chaque jour depuis décembre. Mon objectif est d'apporter mon aide aux autres.

*Fstelle Bessette*

Je suis heureux parmi les gens. Je me change les idées. J'aime les gens que je côtois. Ils sont biens. J'ai appris plein de choses.

*Ragheb Masri*



J'apprécie la bonne humeur, la convivialité. Il y a de nouvelles recettes, de nouvelles méthodes et de nouveaux plats.

*Brigitte Blanchette*

Je suis heureuse de rencontrer des gens de différentes nationalités. J'ai la satisfaction d'un professeur qui reçoit de la reconnaissance des participantes à qui je transmets les bonnes façons de faire la couture. Elles font toutes de superbes progrès en couture et en français.

*Rachel Sainte-Marie*



# Témoignage de la stagiaire

Mon stage à Cuisines de l'Amitié a été une expérience fondamentalement et extrêmement enrichissante. Dès mon arrivée, j'ai été reçue avec une chaleur et une gentillesse exceptionnelle de la part de l'équipe, ce qui m'a permis de me sentir à l'aise et en confiance au sein de l'organisme.

J'ai eu l'honneur de travailler sous la direction de Ginette Boucher, la directrice générale, dont l'expertise en comptabilité et en gestion a profondément influencé mon développement professionnel. Ses compétences ont enrichi ma compréhension des défis et des stratégies dans la gestion d'une entreprise sociale.

Marie Vézina, l'assistante en administration, a également joué un rôle clé dans mon expérience de stage. Sa compétence et sa bienveillance au quotidien ont facilité mon intégration et m'ont aidée à me familiariser avec les opérations internes de l'organisation.

L'aspect le plus remarquable de mon stage a été d'observer le travail exceptionnel réalisé par les bénévoles, les participants et les employés. Leur engagement et leur dévouement ont un impact visible et positif non seulement sur la vie des clients, mais également sur celle de l'ensemble de la communauté. Cela a été inspirant de voir comment chaque effort contribue à changer des vies, renforçant ainsi l'importance de la mission de notre organisme.

Je tiens à remercier chacun à Cuisines de l'Amitié pour leur accueil exceptionnel et pour m'avoir permis de faire partie de cette magnifique aventure. Cette expérience a renforcé mes compétences et enrichi mon engagement professionnel.

Je souhaite à Cuisines de l'Amitié un avenir rempli de succès et de réalisations continues. Merci pour tout.

Julie SOBLER

# Bilan FAIM de Moisson Rive-Sud

## Bilan-FAIM de mars 2025

### 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.

#### Quantités préparées et servies en mars 2025

|                                                           |                                 |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <u>Nombre total de dîners</u>                             | 1 053                           |
| <u>Nombre total de soupers</u>                            | 3 114                           |
| <u>Nombre total de collations</u>                         | 426                             |
| <u>Nombre de portions (repas) de cuisines collectives</u> | 511                             |
| <u>Nombre de repas : Popote Roulante de Brossard</u>      | 430                             |
| <u>Total des repas</u>                                    | 5 108                           |
| <u>Nombre de collations données à des enfants</u>         | 50                              |
| <u>Total: enfants différents : 50</u>                     | <u>adultes différents : 268</u> |
| <b>Nombre total de personnes différentes : 318</b>        |                                 |

# Notre Dîner de Noël traditionnel



Cette année, 86 personnes sont venues célébrer avec nous et déguster le repas traditionnel des fêtes : tourtière, dinde, ragoût de boulettes, dessert, 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 notre députée Mme Caron pour son soutien à l'action bénévole, à notre mairesse Mme Assaad et tous ceux et celles 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.



# Nos résultats

En 2024-25, 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 Aîné.es, Nouveaux arrivants, dons d'urgence et sécurité alimentaire, etc...

**Cuisines de l'Amitié a produit, en tout,  
cette année, pour plus de:**  
**48 160 repas, 16 093 soupes**  
**et 8683 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. Cette année nous avons eu:

**925 participations**

**336 cuisines collectives**

**2 915 dîners communautaires complets**



En 2024-2025, les cuisines collective ont reçu:

**Plus 8 923 repas**

**2 100 soupes**

**2 196 desserts**

Participants et cuisinier(ière) planifie et échange sur le menu à cuisiner. Les participants repartent avec des plats très économiques et nutritifs pour partager avec leur famille.



# Boutique repas

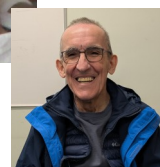
Notre Boutique repas est un projet d'économie sociale qui vise à aider les gens à se nourrir convenablement à prix abordable avec des plats nutritifs et très variés. Ce volet aide nos aînés pour le maintien à domicile, les familles et étudiants à bout de souffle. De plus, nous offrons la livraison les vendredis pour les personnes à mobilité réduite.

**Notre raison d'être c'est se nourrir de la force de la collectivité. Nos repas sont confectionnés avec amour par nos employés, bénévoles et participants des cuisines.**



## Production de vente de l'année :

**17 151 repas**  
**188 sauces à spag**  
**3 299 soupes**  
**2 160 desserts**



# 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.

**5 566 repas**

**5 237 soupes**

**Préparés par Cuisines de l'Amitié  
qui ont été divisés et distribués à  
Brossard par l'équipe de bénévoles  
de la Popote Roulante.**



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

## La Maison de la Famille de Brossard

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

**L'Envol**

**80 repas**

**16 desserts**

**76 desserts/collations**

**Lundi de congé**

**102 repas**

# Plats des Aînés

Le volet “**Plats des aînés**” est 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 (6 546 repas, 1 468 soupes, 666 desserts), au CLSC St-Hubert (606 repas, 290 soupes, 81 desserts) pour son programme OLO et nous avons offert du dépannage de repas préparés pour des demandes ponctuelles d’urgences des gens du territoire qui sont dans le besoin et qui nous sont référés.

De plus, nous avons aussi donné des plats aux 5 ressources suivantes : La Maison de la Famille de Brossard, La Popote roulante de Brossard, La Maison d’Entraide Saint-Alphonse (MESA), La Maison de Jeunes l’Escalier en Mon Temps et à La Maison Internationale de la Rive-Sud (MIRS).

**Merci aux Caisses Desjardins de Brossard, de Saint-Hubert et de Charles-Lemoyne pour leur soutien financier pour trois ans!**



**Pour les**  
***Plats des Aînés***  
**ce sont plus de:**  
**8 836 repas**  
**2 297 soupes**  
**974 desserts**

votre implication dans ce projet: Le CHSLC Champlain et le Centre d’accueil Marcelle-Ferron, Moisson Rive-Sud ainsi que les intervenants des CLSC. Un merci très spécial pour les bénévoles qui travaillent avec nous pour maintenir le projet ***Plats des Aînés***



# Nouveaux arrivants

La subvention octroyée du PSOC afin d'aider les nouveaux arrivants est très importante pour l'intégration de ces personnes réfugiées et les demandeurs d'asiles démunis qui arrivent au pays. Une bonne partie des plats sont distribués par nos partenaires (Maison Internationale de la Rive-Sud, La Maison de la Famille de Brossard, La Maison de Jeunes L'Escalier en Mon Temps, Le service de Police communautaire, maisons d'aide aux réfugiés et les CLSC). Mêlée aux autres dons de repas, la quantité de repas et de personnes qui ont reçu des plats pour les nouveaux arrivants est difficile à évaluer puisque certains de nos partenaires n'ont pas tenu de statistiques spécifiques pour ces derniers. À cela, il faut rajouter le temps passé de nos employés pour l'intervention au niveau de l'aide ponctuelle de référence vers des ressources d'aide alimentaire et d'aide à la famille.

**Nouveaux arrivants  
en demande ponctuelle et urgente:**

**Plus de 1 926 repas**

**158 soupes**

**260 desserts/collations**



## Intégration, Entraide et Soutien aux personnes immigrantes

Grâce au financement du programme (MIFI) Ministère de l'Immigration de la Francisation et de l'Intégration, nous avons contribué activement à l'intégration des personnes dans notre communauté de plusieurs façons voir aussi page suivante:

### MIFI

**Demande ponctuelle et urgente des  
immigrants:**

**2 612 repas**

**325 soupes**

**362 desserts/collations**

# ...Intégration, Entraide et Soutien aux personnes immigrantes

Faciliter l'intégration de personnes migrantes (qui arrivent ou qui sont déjà sur place) par des ateliers de conversation en français comme moyen de communication

## Café en Français



130 participants  
issus de 29 pays  
différents



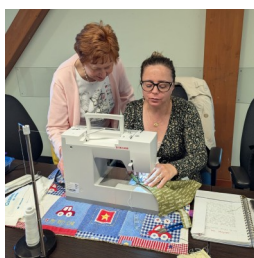
Conversation en français sur différents thèmes, dans un environnement convivial et accueillant, au tour d'une tasse de café.

71 Ateliers  
683 participations

## Autres ateliers d'intégration

Soutenir le processus d'échange culturel et social entre les migrants et la société québécoise

Prendre son envol en français



279 personnes ont  
participé à nos divers  
ateliers



Cuisines collectives et ateliers culinaires ☐ Café en toute amitié ☐ Ateliers de couture ☐ Jardins Collaboratifs

## Support alimentaire

En tout nous avons donné 4690 repas à des personnes immigrantes (nouveaux arrivants) en difficulté financière

Plus de 300 personnes en ont bénéficié

# Café en toute Amitié



**27 Cafés/conférences**  
**16 participants en moyenne**  
**432 participations**



**5 ateliers**  
**12 participants**  
**60 participations**



**5 ateliers**  
**10 participants**  
**60 participations**



**La semaine des Aîné.es**  
 1<sup>er</sup> Edition Café en toute Amitié  
 Du 14 au 18 mai 2024  
**50 ans** et plus  
**PROGRAMMATION DES ACTIVITÉS**

**Mardi 14 mai**

13h00 / 15h00 Art Neurographique  
 15h30/17h30 Partie de Scrabble

**Mercredi 15 mai**

9h00/17h00 Salon des organismes Longueuil

**Jeudi 16 mai**

10h30/12h30 Café en toute Amitié  
 13h00/15h00 Atelier Sécurité informatique  
 16h00/ 17h00 C'est moi qui l'ai fait ..

**Vendredi 17 mai**

10h00/ 12h00 Atelier peinture  
 13h00/14h30 Atelier détente /Montre moi qui tu es !!!  
 14h00/16h00 Cuisines du Monde / Cuisine Algérienne

**Samedi 18 mai**

10h30/12h00 Atelier Macramé  
 13h00/14h30 Méditation Reikiki  
 15h30 Cloture de la semaine ...Danse / Musique

**Gratuit**



## Semaine des Aîné.es

**12 activités**  
**14 participant.es**  
**168 participations**



**Marche pour la**  
**journée**  
**contre la maltrai-**  
**tance**

# Des Ailes À Brossard



## Les ateliers de couture dans le cadre D.A.S.A.L

**84 ateliers**

**6 participantes**

**504 participations**

**Mars a septembre**

**54 ateliers**

**4 participantes**

**216 participations**



## Cours de couture du soir payants

**10 ateliers**

**6 participantes**

**60 participations**



# Éducation Culinaire Populaire Et Cours de cuisine

## Cours Autonomie et Cuisines collectives

**32 Ateliers**  
**90 participations**



## Jeunesse: Introduction,

**15 Ateliers**  
**97 participations**



Avec la participation financière de :

**Québec** 



## Partenaires:

**Maison de Jeunes L'Escalier en mon temps**

**Maison Caribéenne**

**Maison de la Famille de Brossard**

**École Antoine Brossard**

**Alpha Tutorial**



# Jardins collaboratifs



## Animations

Maison de la Famille de Brossard :

5 activités pour 44 participations

CPE Au Pied de l'Échelle :

6 activités pour 239 participations

CPE Ses Amis

6 activités pour 98 participations

Camp de jour Alfa Tutorat :

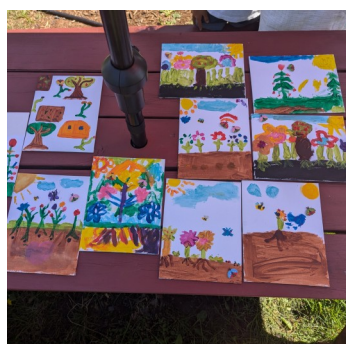
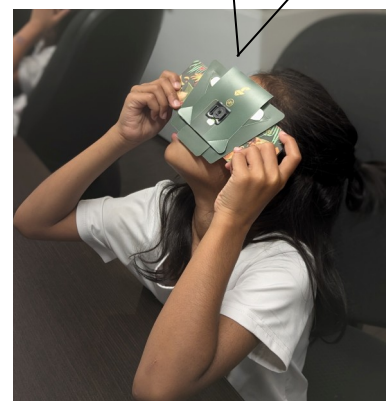
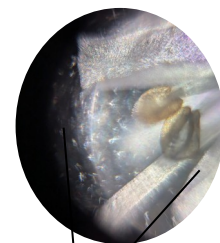
3 activités pour 60 participations

Camp de jour Maison Caribéenne

1 activité pour 19 participations

Ateliers Familles

1 activité pour 4 participations



## Bénévolats

16 bénévoles tout au long de la saison

18 bénévoles de l'entreprise Cascade pour 2 activités

8 bénévoles de l'entreprise Danone

**Total de 200 heures de travail**



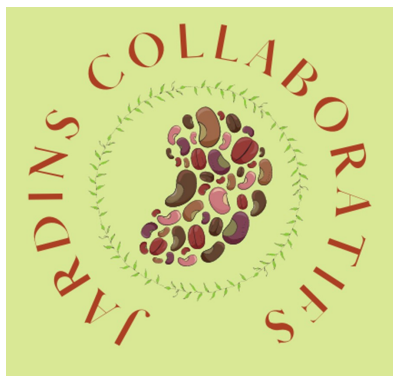
Chez Com' Femme : 2 Bacs surélevés installés et échange de Plantes (12 participants)

## Partenariats

À la Maison internationale de la Rive-Sud : Ménage du printemps des bacs et plantation (15 participants)

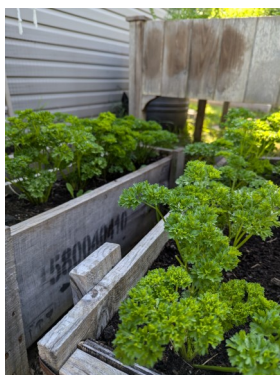
À la Maison de jeunes l'Escalier en Mon Temps : Récolte de carottes (8 participants)

# ...Jardins collaboratifs



## Production: Légumes, Fruits et Épices

- ⇒ Culture de plus de 30 espèces végétales distinctes
- ⇒ 140 kg de production potagères récoltées



## Transformation des Aliments



- \* Gelée de groseilles
- \* Gelée de raisins
- \* Confiture de prunes
- \* Gelée de piments
- \* Relish



# Sorties de saison

Comme à chaque année, au printemps, il y a eu une sortie à la cabane à sucre en mars 2024 (photos dans le rapport d'activité 2023-2024) et ce printemps en avril 2025. Vous verrez les photos dans le prochain rapport annuel 2025-2026...



Une sortie toute spéciale a eu lieu le 28 août 2024 au Potager Mont-Rouge sur le thème de la découverte de cultures variées et intrigantes agrémentée d'une épluchette de blé d'Inde.



# Table de concertation, comités et partenariats

L'organisme *Cuisines de l'Amitié* participe activement aux Tables et comités cela nous permet de constater l'évolution de la clientèle qui utilise 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

Finance une partie de nos cuisines collectives ainsi que les projets Jeunes Chefs de l'Amitié qui poursuit ses activités de formation et de cuisine en collaboration avec la Maison de Jeunes l'Escalier en Mon Temps (MDJ) et la Maison de la famille de Brossard. En octobre, 5 Jeunes Chefs de la Maison de Jeunes et 3 accompagnatrices/formatrice ont récolté des carottes pour les cuisiner. 18 Jeunes Chefs et 6 accompagnatrices avec notre cuisinière ont participé à 3 ateliers de cuisine et nous avons repris en janvier les derniers mardi de chaque mois avec des jeunes âgés entre 10 à 12 ans de la MDJ.

## La Table Concertation Brossard

Cuisine de l'Amitié a été membre de la Table de concertation tout au long de l'année. La Table poursuit son travail sur le développement social de Brossard. Le financement pour le projet des Saines Habitudes de Vie est reconduit pour trois ans pour le projet : *Jardins Collaboratifs*

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. 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 Saines Habitudes de vie

# Les orientations 2025-2026

Au cours de la prochaine année, le conseil d'administration entend poursuivre la réalisation de l'ensemble de la mission, notamment par les actions suivantes :

- ◆ Maintenir un minimum de 6 ateliers de cuisines collectives par semaine au Centre Communautaire Nathalie-Croteau
- ◆ Chercher du financement pour poursuivre le Café en toute Amitié 50 ans et plus et pour le dépannage-repas ponctuel;
- ◆ Poursuivre le projet les Plats des Aînés;
- ◆ Poursuivre notre collaboration avec la Popote Roulante de Brossard
- ◆ Mettre en place des ateliers thématiques culinaires
- ◆ Maintenir l'offre de menus végétariens à l'intérieur de nos cuisines régulières
- ◆ Maintenir et valoriser l'engagement des bénévoles et des participants par des gestes concrets
- ◆ Maintenir nos collaborations et partenariats
- ◆ Élaborer une stratégie d'affaires pour mettre en place un « Café-resto-solidaire », et entre autre trouver un local pour de la cuisine collective en petits groupes; un endroit où les membres pourront venir librement prendre un café et jaser avec les participants qui cuisinent ; 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 la qualité de vie au quotidien
  - Aider la population à se diriger vers l'autonomie
- ◆ Améliorer notre site web et notre page Facebook sur une base continue;
- ◆ Prôner les Saines habitudes de vie, notamment en nous impliquant, entre autre, dans les Jardins collaboratifs
- ◆ Moduler nos prix en fonction du marché, par exemple : développer l'économie sociale sous forme de d'autres démarches innovatrices;
- ◆ Poursuivre les ateliers de 3 groupes d'apprentissage du français de niveaux différents pour le Café en français

# Remerciements

Nous remercions chaleureusement nos partenaires et nos donateurs pour leurs contributions inestimables.

## Nos subventions et donations

- 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
- 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 projet 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.
- Don de Jamil Demers, courtier de Re/Max



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

## Dons et commandites



**Linda CARON**  
Députée de La Pinière  
Parti libéral du Québec

# 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



PÂTISSERIE

**Brossard**

CHOCOLATIER

**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 !**