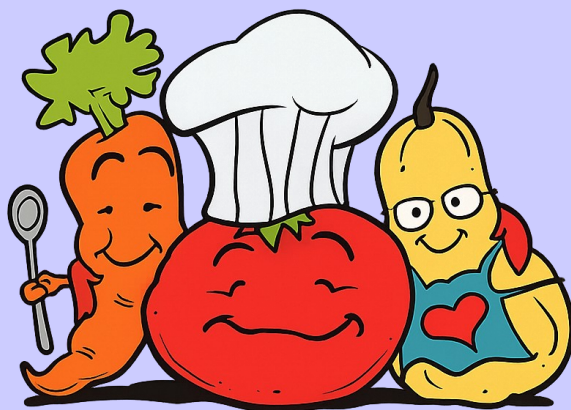


RAPPORT D'ACTIVITÉ

Cuisines
de l'Amitié



2025-2026

Table des matières

Le mot de la direction	4
PRÉSENTATION DE L'ORGANISATION	5
Notre histoire	6
Notre mission	7
Notre raison d'être	7
Nos valeurs	8
PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE	9
Le conseil d'administration	10
L'équipe des employé.es 2025-26	11
Bénévoles qui ont réalisé 50 hres et plus	11
Témoignages des membres.....	12
Témoignages de la stagiaire de France.....	12
NOS SERVICES, NOS PROJETS ET NOS PARTENARIATS	13
Nos résultats	14
Les cuisines collectives	15
Boutique repas	16
La Popote roulante de Brossard	17
La Maison de la Famille de Brossard	17
Plats des aînés	18
Francisation, intégration et dons de repas	19
Intégration, Entraide et Soutien aux personnes immigrantes	21
La tasse qui jase	22
Table de sécurité alimentaire	23
Les Jardins Collaboratifs	24
Atelier tourtière	25
Dîner de Noël traditionnel	25
Cabane à sucre	26
Tables de concertation et comités.....	27
LES ORIENTATIONS 2026-27	28
REMERCIEMENTS	29-30



Le mot de la direction

Bienvenue à toutes et à tous,

Je tiens à vous remercier sincèrement de votre présence à notre Assemblée générale annuelle de 2025-2026. Votre participation témoigne de votre attachement à Cuisines de l'Amitié et à la mission qui nous rassemble.

Chers membres, partenaires et amis de la ressource, vous êtes au cœur de notre engagement collectif. C'est grâce à votre implication, votre générosité et votre confiance que notre organisme continue de grandir et d'avoir un impact positif dans notre communauté.

Je souhaite souligner la plus grande richesse de notre organisme : l'esprit de solidarité, de respect et de collaboration qui nous unit. Je suis profondément fière de faire partie de cette grande famille où chacun trouve sa place. Votre accueil envers les nouveaux membres, votre patience et le respect des différences ainsi que du rythme de chacun contribuent à créer un milieu chaleureux et inclusif.

Un immense merci à nos bénévoles, qui offrent généreusement leur temps, leurs compétences et leur énergie pour faire vivre notre mission au quotidien. Leur engagement est essentiel à notre succès.

Je tiens également à exprimer toute ma reconnaissance à notre équipe d'employés, dont le professionnalisme, la rigueur et la fidélité aux valeurs de notre organisme permettent de réaliser de nombreux projets et d'accompagner les personnes qui fréquentent notre ressource.

Je remercie aussi les membres de notre conseil d'administration pour leur engagement, leur écoute et leur dévouement. Leur présence active et leur soutien constant contribuent grandement au bon fonctionnement et au développement de l'organisme.

Enfin, c'est avec une immense satisfaction que je constate que nos cuisines et nos ateliers ont toujours leur vitalité. Cuisines de l'Amitié est un lieu de rencontres, de partage, d'apprentissage et d'entraide, où se tissent des liens durables dans un esprit d'amitié et de convivialité.

Merci du fond du cœur à chacune et à chacun d'entre vous. Ensemble, nous faisons de Cuisines de l'Amitié un milieu vivant, accueillant et porteur d'espoir.

Ginette Boucher
Directrice générale



PRÉSENTATION DE L'ORGANISATION

Notre histoire

La légende raconte que la première cuisine collective de Brossard a pris forme au sous sol d'un des membres fondateurs.

Janvier 2000

Cuisines
de l'Amitié



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*.

Après sa première cuisine collective au sous-sol de l'Église Notre-Dame-du-Sacré-Cœur, Cuisines de l'Amitié a officiellement été inauguré en septembre 2000.

Septembre 2000

« **Cuisines de l'Amitié** » devient officiellement un organisme sans but lucratif. Avec l'aide de la ville, elle emménage au Centre communautaire Nathalie-Croteau.

29 août 2006

Suite à un incendie, Cuisines de l'Amitié a été relocalisé temporairement à l'arrière de l'Aréna Michel-Normandin.

Novembre 2010

Nous sommes de retour au nouveau Centre communautaire Nathalie-Croteau situé au 2210 rue André.

19 septembre 2015

Cuisines de l'Amitié devient un organisme de bienfaisance et peut donc émettre des reçus de charité. désigné comme **Œuvre de bienfaisance**.

1er Avril 2017

Face à la pandémie de la covid-19, l'organisme a su s'organiser pour maintenir l'offre de service de repas et soutenir la Popote roulante pour faciliter le maintien à domicile des aînés et des personnes vulnérables

2020-2021

les cuisines collectives se sont rétablies peu à peu et les bénévoles ont pu de nouveau s'engager avec nous

2021 retour
à la normale

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 de Cuisines de l'Amitié, 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 interculturels.

Notre **Boutique repas** soutient le maintien à domicile des aînés et réduit la tâche des proches aidants 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.

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.

PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE

Le conseil d'administration

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!

Suzie Gagné
Présidente

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
Vice-présidente

Monique Jutras
Secrétaire

En tant que
bénévole et
secrétaire au

Conseil d'administration des Cuisines de l'Amitié, cela me permet de participer activement au développement de l'organisme et de comprendre son fonctionnement. On crée de belles amitiés avec les participants et bénévoles et j'ai une responsabilité d'éthique, d'honnêteté et de protection des intérêts de l'organisme en étant membre au CA. C'est très enrichissant.



Ma motivation découle de ma conviction et non d'une obligation ; cela facilite ma participation au conseil d'administration.

France Daigneault
Administratrice

C'est un réel privilège pour moi de faire partie du C.A. de

Cuisines de l'Amitié et de pouvoir contribuer à une mission humaine et solidaire qui a un impact concret dans notre communauté. C'est une expérience très enrichissante d'avoir à collaborer avec des personnes engagées et dévouées.

Marco Alvarado
Trésorier

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.

Cindy Bong

Ex-administratrice du conseil d'administration à terminé son mandat au courant de l'année 2025-2026.

Renald Veilleux
Administrateur

L'équipe des employé.es 2025-26

Ginette Boucher, directrice générale

Johanne Lafaille, resp. des cuisines
et animatrice

Janet Spino, resp. RH et resp des cuisines, cuisinière
et animatrice,

Gilbert Aura, cuisinier et animateur

Thomas Primeau, cuisinier et animateur

Bernardo Riello, jardinier

Estelle Bessette, cuisinière, animatrice

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

Marie Vézina, assistante à la direction

Patrick Desnoyers, caissier et stagiaire en gestion

Lisette Croteau, cuisinière

Zénon Lambert-Dufour, cuisinier, caissier

Tiffany Dufresne, cuisinière, caissière



Bénévoles qui ont réalisé 50 h et plus

Michel Caron

Nathalie Duchesne

Danielle Boucher

Renald Veilleux

Alain Berson

Maxime Lapierre

Rachelle St-Marie

Ragheb Masri

Gisèle Lévesque

Lorna Ternaux

France Daigneault

Rose Vuong

Jean bernard Lambert

Gilbert Patry

Éric LeBreton

Alex Routhier

Ignan Leong Sang

Marco Alvarado

Suzie Gagné

Monique Jutras

Claire Arazi

Estelle Bessette

René Leblanc

Louis-François Campeau

Nos bénévoles ont réalisé plus de **3 000** heures.

Un gros merci à tous nos bénévoles.

Témoignages des membres

À 81 ans, c'est une belle occasion pour moi de faire ma part avec Les Cuisines de l'Amitié. Outre l'activité fébrile pour préparer les repas, c'est la présence des jeunes qui entretient mon goût à la vie.

Marie-Pierre Chervier

Depuis que j'achète des plats de les Cuisines de l'Amitié, je mange beaucoup mieux, plus de légumes et plus équilibré.

Nathalie Richard

J'ai participé à diverses activités, cafés en toute amitié, cuisines collectives, café interculturel, couture et jardin. Toutes ces activités ont été très enrichissantes et l'atmosphère qui règne est très plaisante.

Michel Caton

Je participe comme bénévole aux ateliers de francisation du mardi AM. Les sujets abordés par Sonia sont bien recherchés. Il y a un intérêt certain des participants qui améliorent beaucoup leur parlé en français et profitent bien d'une belle ambiance et d'échange!

Saliha Chami

Pour nous, les personnes immigrantes, les bienfaits de participer chaque semaine au Café en français vont bien au-delà de l'apprentissage de la langue. Ils sont aussi d'ordre social et émotionnel. Ce moment représente une excellente occasion de briser l'isolement social et de favoriser notre intégration en créant un réseau de soutien avec des personnes qui vivent des défis semblables aux nôtres. Nous avons la possibilité de nouer de nouvelles amitiés et de partager des informations utiles sur la vie locale, ce qui nous procure un véritable sentiment d'appartenance.

Nous apprenons le français de manière pratique en discutant des actualités, des dates importantes et de la culture québécoise, tout en échangeant sur des situations de la vie quotidienne. Nous venons de différents pays et de diverses origines, mais nous nous retrouvons grâce à la langue française, qui est notre lien commun. Nous recevons également les précieux conseils des bénévoles francophones de langue maternelle, qui nous accompagnent avec beaucoup de gentillesse, de patience et d'attention.

En résumé, le Café en français nous aide à parler avec plus d'assurance, à mieux comprendre la culture locale et à nous intégrer plus rapidement à la communauté. Il rend ainsi notre expérience d'adaptation au Québec plus agréable et plus enrichissante.

Sonia Castro

Témoignage de notre stagiaire de France



Originaire de Marseille, mon stage aux Cuisines de l'Amitié m'a permis de découvrir un lieu profondément humain et chaleureux. Toute l'équipe m'a accueillie avec une gentillesse incroyable dès mon arrivée. Ce qui m'a particulièrement marquée, c'est le travail au quotidien avec des personnes âgées. C'était une première pour moi, et leur bienveillance, leur générosité ainsi que leurs échanges m'ont beaucoup touchée.

Je tiens à remercier chaleureusement Ginette ainsi que toute l'équipe pour leur accueil, leur confiance et leur accompagnement tout au long de mon stage. Cette expérience m'a énormément apporté, autant sur le plan professionnel qu'humain, et je suis très reconnaissante d'avoir pu faire partie de cette belle aventure.

Stylia

**NOS SERVICES,
NOS PROJETS
ET NOS PARTNERIATS**

Nos résultats

En 2025-26, en comptant toute la production: Cuisines collectives, dîners communautaires, Repas de Noël, Boutique repas, Popote Roulante, La Maison de la Famille de Brossard, Les Plats des Aînés, Francisation Intégration et don de repas (PSOC), Intégration, Entraide et soutien aux personnes immigrantes (MIFI) et dons d'urgence et sécurité alimentaire.

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

43 196 repas,

233 Sauces à spaghetti

85 Pâtés à la viande

14 625 soupes

8 797 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:

983 participations

407 cuisines collectives

2750 repas complets servis a nos dîners communautaires



Les participants ont acheté à prix réduit :

Plus 8 778 repas

2 115 soupes

2 810 desserts

Participants et cuisinier.ière planifient et échangent sur le menu à cuisiner. Participants, bénévoles et employés.es 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 chacun.une 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.

Basé sur notre vision *"Se nourrir de la force de la collectivité"*, nos repas sont confectionnés avec amour par nos employés, bénévoles et participants des cuisines.

Cette année notre boutique repas a été impactée par la fermeture Partielle du Centre Communautaire Nathalie Croteau pour rénovation.



Chaque jour, les employées, bénévoles et participants préparent dans les cuisines collectives des plats, soupes et desserts destinés à la vente, que ce soit pour les participants ou pour nos clients.

Production de vente de l'année :

15 260 repas

233 sauces à spag

2 710 soupes

1 958 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.

Production Popote Roulante

5 638 repas

5 332 soupes

Préparés par Cuisines de l'Amitié et distribués à Brossard par l'équipe de bénévoles de la Popote Roulante.



Un merci aux bénévoles de livraison pour leur bienveillance, nous sommes heureux de travailler en collaboration afin de nous assurer de la sécurité alimentaire des personnes desservies.

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.

Répit parental et Je tisse des liens gagnants : 50 repas

Plats des Aînés

Le volet "Plats des aînés" est une approche préventive qui vise le maintien de la santé. Étant sensible aux besoins réels de la population, ce service est devenu un incontournable pour le maintien à domicile. Ces plats ont été distribués principalement au CLSC Samuel-de-Champlain, au CLSC St-Hubert pour son programme OLO et la clinique de Santé mentale reliée à l'hôpital.

Nous avons aussi offert du dépannage de repas au comptoir pour des demandes ponctuelles d'urgences (police, croix Rouge, crise du logement) des gens du territoire qui sont dans le besoin et qui nous ont été référés.

De plus, nous avons aussi donné des plats aux ressources suivantes : La Maison de la Famille de Brossard, La Popote roulante de Brossard, La Maison d'Entraide Saint-Alphonse (MESA).

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



Grâce aux
Plats des Aînés
Nous avons distribué
plus de:

8 502 repas
1 262 soupes
1 005 desserts



Un gros merci à tous pour 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*



Francisation, intégration et don de repas

La subvention ponctuelle octroyée par le PSOC a aidé les nouveaux arrivants, les personnes réfugiées et les demandeurs d'asiles démunis qui arrivent au pays pour s'intégrer. Une bonne partie des plats sont distribués par nos partenaires: La Maison Internationale de la Rive-Sud, La Maison de la Famille de Brossard, Maisons d'aide aux réfugiés, au comptoir et à la Mesa. Mélangée 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.

PSOC, Francisation

1207 repas

222 soupes

113 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

Demandes ponctuelles et urgentes des immigrants:

926 repas

149 soupes

76 desserts/collations

Total des dons effectués à des personnes immigrantes

2133 repas

371 soupes

189 desserts/collations

Francisation, intégration et don de repas

Ateliers du 1er avril à la mi-octobre 2025

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

25 Ateliers

30 participants
issus de 17 pays différents

151 participations

Les thèmes abordés pour l'intégration au Québec sont : système d'éducation, service de santé, transport, commerce, culture, etc.



Conversation en français

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

30 Ateliers

25 Participants

84 participations

Couture en français

15 Ateliers

17 Participants

11 pays différents

68 participations



Autres ateliers d'intégration

Jardins collaboratifs: intégrant 6 bénévoles immigrants issus de 4 pays différents

Camp de jour : 12 ateliers Du jardin à la table, dont 25 participants provenant de 16 pays différents, totalisant 34 participations.

Intégration aux cuisines collectives: 15 immigrants en francisation.



Intégration, Entraide et Soutien aux personnes immigrantes

Ateliers (suite) de fin octobre 2025 au 31 mars 2026

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

31 Ateliers

22 participants
issus de 17 pays différents

185 participations



Les thèmes abordés pour l'intégration au Québec sont : système d'éducation, service de santé, transport, commerce, culture, etc. Ainsi que la préparation à la dictée PGL.

Conversation en français

30 Ateliers

5 Participants
62 participations

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



Couture en français

46 Ateliers

17 Participants
11 pays différents
204 participations



Autres ateliers d'intégrations

Jardins collaboratifs: 6 participants de 4 pays différents de façon régulière pour octobre 2025.

Jeu d'interculturels : 3 ateliers en mars 2026, 11 participants.

Intégration aux cuisines collectives: 37 ateliers, 15 immigrants en francisation, totalisant 200 participations aux cuisines collectives.

Cuisine pour enfants: De 10 à 12 ans, 12 enfants immigrants en pratique du français, 5 ateliers avec La maison de jeune L'escalier en mon temps.

Éducation culinaire populaire: École secondaire: Antoine Brossard: 5 ateliers de cuisine, 12 adolescents provenant de 11 pays différents. École primaire: Ste-Claire: 2 ateliers de cuisine, 29 adolescents provenant de 5 pays différents en pratique du français.

La tasse qui jase

Le projet **La Tasse qui jase** offre des conférences et des ateliers itinérants pour les plus de 50 ans, ce qui a été une belle opportunité de rejoindre des aînés que nous ne rencontrons pas dans l'organisme.

La tasse qui jase

Nous avons proposé 3 conférences-débats en 2025 :

La Maladie d'Alzheimer:

76 participants

Les remèdes de grand-mère:

70 participants

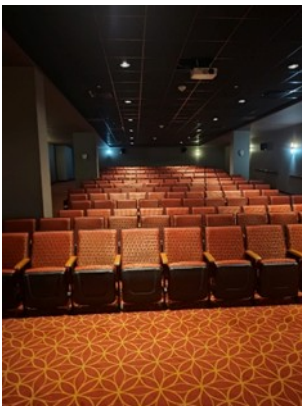
Les aînés sont notre mémoire familiale:

78 participants

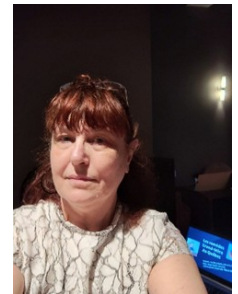
La Tasse qui Jase Entr'Ain é.es



Conférences en résidence



Un total de **224** participations



*Des travaux effectués dans le centre communautaire Nathalie Croteau, ont compliqué la relocalisation de certaines activités.

Café en toute Amitié

De retour, au Centre communautaire Nathalie Croteau, en janvier 2026, il y a eu 11 ateliers de conférence/discussion, 25 personnes différentes pour 88 participations, de plus ...



2 ateliers

8 participants

16 participations



2 ateliers

8 participants

16 participations



Table de sécurité alimentaire

La Table de Sécurité Alimentaire Samuel de Champlain a contribué financièrement aux ateliers culinaires suivants :

Les cuisines collectives

Une partie de nos cuisines sont financées par la T.S.A, cette activité centrale de notre organisme permet de venir en aide à des centaines de personnes dans le besoin et à briser l'isolement.



Cuisines éducatives de la TSA dans les écoles et autres établissements

Au cours de l'année, nous avons pu cuisiner dans divers établissements accueillant des enfants en leur proposant des cuisines collectives et des ateliers éducatifs culinaire du jardin à la table.

Nos services ont été rendu auprès de :

- La Maison de la Famille de Brossard
- La Maison des Jeunes
- L'Ecole Anthoine de Brossard
- L'Ecole Saint Claire de Brossard
- Alpha Tutorat

22 Ateliers

314 enfants issue de 16 pays différents

673 participations total



Jardins Collaboratifs Été 2025

Production

Légumes, fruits et épices



135 kg de production
potagères récoltées



Culture de plus de 45 espèces
végétales distinctes



Bénévolat

- 13 bénévoles indépendants tout au long de la saison
- 7 bénévoles de l'entreprise Cascade
- 19 bénévoles de l'entreprise Nortera
- 10 bénévoles de la Maison des Jeunes L'Escalier en Mon Temps



Total de **275**
heures de travail



Animations

CPE Ses Amis



7 activités
127 participations

Camp de jour Alpha
Tutorat



3 activités
99 participations

CPE Au Pied de
l'Échelle



5 activités
146 participations

Halte Garderie MDF



4 activités
41 participations

Atelier Tourtière

Comme chaque année, nous avons organisé un atelier de confection de pâté à la viande. Bénévoles, participants et employées ont pu ensemble produire **85 tourtières**.



Dîner de Noël traditionnel

Cette année, **78 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.



Cabane à sucre



Comme chaque année au printemps, nous nous sommes rendus à la cabane à sucre de La Goudrelle au Mont Saint-Grégoire.

Pour cette édition 2025, nous étions 39 à être allés déguster un bon repas. Nous y avons pu manger jambon à l'érable, saucisse au sirop, soupe aux pois, œufs brouillés, patates, oreilles de Chris, pouding chômeur et autres délices. Nous avons aussi pu faire un tour de l'érablière et déguster la savoureuse tire d'érable sur la neige. Cette sortie permet de rassembler les membres.



Table de concertation et comité

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

Nous remercions la Table de sécurité alimentaire Samuel de Champlain qui finance une partie de nos cuisines collectives ainsi que nos projets en collaboration avec la Maison de la famille de Brossard, la Maison de Jeunes, Alpha tutora et les écoles Antoine et Saint Claire de Brossard.

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*

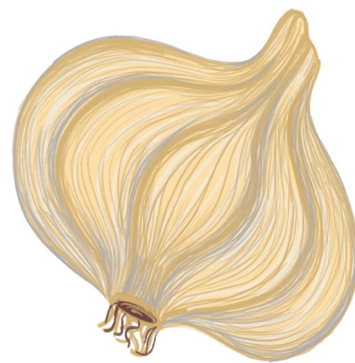
Cuisines de l'Amitié a aussi siégé dans divers comités

- Comité du Fabuleux Regroupement Montérégien des Cuisines Collectives
- Comité Saines Habitudes de vie

Les orientations 2026-27

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
- ◆ Poursuivre les ateliers d'éducation culinaire populaire
- ◆ 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



- ◆ 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
- ◆ Poursuivre les ateliers d'apprentissage du français et l'intégration des immigrants dans nos cuisines collectives
- ◆ Moduler nos prix en fonction du marché, par exemple : développer l'économie
- ◆ Rechercher du financement pour ouvrir un « Café-resto-solidaire » afin d'offrir un autre endroit pour des cuisines collectives en petits groupes où les membres pourront venir librement prendre un café et jaser avec les participants qui cuisinent.

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.
- Fraternité des policiers et policières de l'agglomération de Longueuil pour leur soutien financier
- Donateurs.trices privés.es



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

Dons et commandites



Linda CARON
Députée de La Pinière
Partie libérale du Québec



Isabelle POULET
Députée de La Porte
Indépendante

Remerciements

Un gros merci à nos donateurs quotidiens de denrées
et partenaires d'affaires

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



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 !