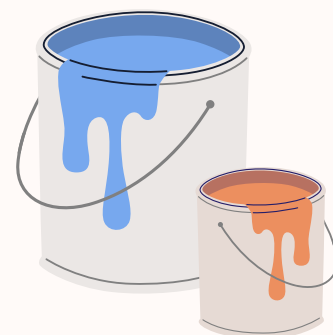


Rapport d'activités

2024-2025



La
BUFFE
du
CARREFOUR
EST. 1995



C'est autour de la table qu'on bâtit les projets les plus nourrissants

Rédaction inclusive favorisée dans notre rapport d'activités.
Textes et mise en page faits par La Bouffe du Carrefour.

La Bouffe du Carrefour adhère aux principes de l'Action communautaire autonome (ACA) :

1. Avoir le statut d'un organisme à but non lucratif;
2. Être enraciné dans sa communauté;
3. Entretenir une vie associative et démocratique;
4. Être libre de déterminer sa mission, ses orientations, ses approches et ses pratiques.
5. Avoir été constitué à l'initiative des gens de la communauté;
6. Poursuivre une mission sociale propre à l'organisme qui favorise la transformation sociale;
7. Faire preuve de pratiques citoyennes et d'approches larges axées sur la globalité des situations problématiques abordées;
8. Être dirigé par un conseil d'administration indépendant du réseau public.

Merci de communiquer avec nous pour tous commentaires et
merci pour votre compréhension s'il y a eu des oublis.

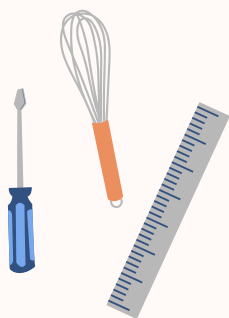
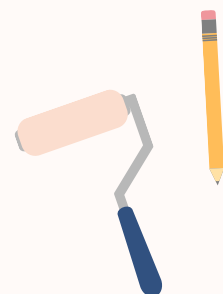
Bonne lecture!



Table des matières



- 4 Mots de la Présidente, de la Directrice générale et de l'équipe
- 5 La Bouffe du Carrefour : un menu d'expériences et d'engagement
- 6 Mission, objectifs & valeurs
- 7 Conseil d'administration en date du 31 mars 2025
- 8 Équipe de travail
- 9 Supervision et accompagnement en milieu de travail
- 10 La Bouffe du Carrefour en quelques bouchées
- 11 Sécurité alimentaire : Cuisines collectives
- 13 Saines habitudes de vie
- 14 Bilan - Marché ambulant
- 15 Bilan - Les Jardins à partager Saint-Hubert
- 19 Économie sociale & plateau de travail
- 20 Collaboration & implication avec le milieu
- 21 Les mercis en rafale! Des ingrédients précieux pour nourrir notre mission!
- 23 Dégustations des bons coups de l'année
- 26 Merci à nos partenaires!



Mots de la Présidente, de la Directrice générale et de l'équipe de La Bouffe du Carrefour

Quelle année nous avons eu! Une année remplie de bonheur, de belles réussites et aussi de quelques défis, mais nous regardons vers l'avant, avec espoir et confiance en un avenir plus prometteur.

L'une des grandes mobilisations de l'année fut l'élaboration de notre nouveau plan stratégique. Merci à toute l'équipe : employé-e-s, membres du CA, ainsi qu'à Dario pour votre travail remarquable et votre précieuse contribution. De nouvelles étapes stimulantes nous attendent et je suis certaine que nous les franchirons ensemble pour le bien de notre communauté. L'année a également été marquée par la réfection de notre cuisine. Chapeau à toutes les personnes impliquées! Même si cela nous a parfois sortis de notre zone de confort, c'est une grande réussite collective!



Un merci tout spécial à notre chère Lysa, qui ne compte pas ses efforts pour mener à bien notre mission, ainsi qu'à l'ensemble de l'équipe, qui accomplit également un excellent travail! Je tiens aussi à souligner l'apport inestimable de Thérèse Carle et Jeanne d'Arc Ostiguy, qui quittent le CA cette année après plusieurs années d'implication. Un grand merci pour votre dévouement!

Nous terminons l'année avec plein d'idées et de nouveaux projets! Merci à vous pour votre implication et votre participation!

Joanne Costo

Présidente du conseil d'administration



Cette année est définitivement sous le signe de la transformation! C'est fascinant de voir l'impact de la mise en œuvre de la Bouffe du Carrefour à l'image de ce qu'elle doit être, à l'aube de ses 30 ans!

Une équipe complète finalement assemblée, un travail collectif pour construire l'avenir, un assemblage d'idées pour trouver des solutions innovantes, une participation active aux réflexions sur la planification stratégique afin d'actualiser notre organisme, une volonté de renforcer nos connaissances par diverses formations, le désir de mettre les mains à la pâte pour transformer nos installations avec créativité et une importante mobilisation pour renforcer la structure du tissu social de notre communauté.

Merci à nos membres et à tous les différents acteurs de notre milieu qui, par leur engagement, participent à édifier les bases de la fondation de la Bouffe du Carrefour!

Lysa Villeneuve

Directrice générale



Cette année encore, travailler à La Bouffe du Carrefour a été synonyme d'engagement et de solidarité. Être dans le milieu communautaire, c'est bien plus qu'un emploi : c'est une façon de contribuer à une société plus juste, tout en évoluant dans un environnement humain et stimulant.

Au fil des mois, nous avons eu la chance de nous impliquer dans plusieurs activités, de relever des défis et de constater les retombées positives de notre travail sur la communauté. La flexibilité, la liberté d'initiative et l'ouverture aux nouvelles idées nous permettent d'innover et d'apprendre ensemble.

Tout cela, nous le devons à notre superbe équipe engagée, solidaire et toujours curieuse. Les moments partagés avec les membres, les participant-e-s, les bénévoles et les partenaires nous rappellent chaque jour pourquoi nous sommes là. C'est dans ces liens, ces échanges et ces petits gestes du quotidien que nous trouvons tout le sens de notre travail.

Merci à toutes celles et ceux qui contribuent à faire vivre cette belle mission!

Toute l'équipe de La Bouffe du Carrefour



La Bouffe du Carrefour

Un menu d'expériences et d'engagement



Entrée

Potage d'accueil et d'inclusion

Chaque employé-e rejoint une équipe qui valorise la diversité,
le respect et la collaboration

Salade de valeurs croquantes

Solidarité, justice sociale et entraide guident chaque action au quotidien

Bouchée d'équipe dynamique et engagée

Le travail effectué a une portée directe : aider des centaines de
personnes en situation d'insécurité alimentaire chaque année



Repas principal

Sandwich de missions variées

Préparation de repas, gestion des dons alimentaires, animation
de cuisines collectives, soutien logistique et
accueil des participant-e-s : la polyvalence est essentielle

Lasagne de collaboration

Travailler ensemble, avec les bénévoles, partenaires et membres
de la communauté, pour créer un impact durable

Gratin d'apprentissage continu

Formation sur les enjeux sociaux, développement de compétences pratiques
et personnelles, et occasions régulières de relever de nouveaux défis



Dessert

Tarte de reconnaissance

Un environnement où le travail est apprécié, reconnu et célébré,
par des remerciements sincères et une culture de respect

Smoothie d'équilibre

Horaires flexibles et conciliation travail-famille-études +

Biscuit de fierté

Chaque employé-e repart avec la satisfaction de contribuer à
une cause qui fait une réelle différence dans la vie des gens



Mission, objectifs & valeurs

Mission

Favoriser l'autonomie alimentaire et les saines habitudes de vie des citoyen·ne·s de Longueuil, arrondissement Saint-Hubert, par diverses activités participatives et éducatives.



Objectifs

1. Soulager la pauvreté et l'isolement des personnes à faibles revenus en mettant sur pied des ateliers, des sessions de cuisines collectives, des dîners communautaires et un marché ambulant.
2. Promouvoir l'éducation en offrant des cours sur la nutrition et la saine alimentation aux nouveaux parents et aux personnes à faible revenu.
3. Offrir des formations culinaires permettant d'acquérir une autonomie au sein de la collectivité aux jeunes ayant une déficience.
4. Recevoir des dons, legs et autres contributions. Organiser des campagnes de souscriptions dans le but de recueillir des fonds pour fins charitables.
5. Offrir une formation à l'emploi, sous forme de stages, permettant une insertion éventuelle au marché du travail aux personnes sans emploi ou pour les personnes faisant face à une perspective de chômage imminent et qui ont démontré qu'elles ont besoin d'aide.

Valeurs

Respect
Engagement
Entraide
Partage
Empowerment
Autonomie
Solidarité
Honnêteté

Planification stratégique Notre recette pour les prochaines années est prête!

Cette année marque le développement de la nouvelle planification stratégique soutenue financièrement par Centraide du Grand Montréal et Emploi Québec. Merci à notre consultant Dario Iezzoni pour sa créative animation, ainsi que sa grande force de synthèse. Toutes les personnes impliquées ont eu le flair nécessaire pour identifier les opportunités, actualiser la mission, redéfinir les orientations tout en ayant une vision claire du futur.

Pour élaborer notre planification stratégique, un total de **13** rencontres ont eu lieu avec la directrice générale, les membres du CA et l'équipe pour un total de plus de **45** heures de réflexion collective. Lors de ces rencontres, nous en avons profité pour encourager les traiteurs du milieu: Solutions Saveurs du Repas du Passant, la Maison Tremplin de Longueuil et le Centre d'action bénévole de Boucherville.

À cela s'ajoute la participation aux sondages ou aux rencontres virtuelles de **17** membres, **5** collaborateurs ciblés et **35** partenaires. L'opinion du milieu était au rendez-vous!



Conseil d'administration

en date du 31 mars 2025



JOANNE COSTO
Présidente
Citoyenne & bénévole impliquée



THÉRÈSE CARLE
Vice-présidente
Citoyenne, membre & bénévole impliquée



CAROLE ROZON
Trésorière
Membre & bénévole impliquée



DANIELLE LACOMBE
Secrétaire
Citoyenne, membre & bénévole impliquée



JEANNE D'ARC OSTIGUY
Administratrice
Citoyenne, membre & bénévole impliquée



JOSÉE LESSARD
Administratrice
Membre & bénévole impliquée



ISABELLE JULIEN
Administratrice
*Directrice des programmes
(Pôle de l'agglomération de Longueuil)
& bénévole impliquée*

Assemblée générale annuelle

La 29^e assemblée générale annuelle de La Bouffe du Carrefour a réuni près de 40 personnes le jeudi 13 juin 2024 dans la salle Sévin du Centre communautaire Scout.

La journée s'est poursuivie sur une note festive avec la 2^e édition du BBQ de QUARTIER : kiosques, hamburgers, machine à popcorn, cupcakes sans gluten de *Délices de Clara*, jeux, machine à bulles et plus encore! Plus de 140 personnes se sont rassemblées pour célébrer avec nous dans la bonne humeur et le plaisir. Un beau succès!

Participer aux AGA des organismes partenaires, c'est bien plus qu'un geste symbolique, c'est une façon concrète de montrer notre solidarité, de rester à l'écoute des réalités du milieu et de renforcer nos liens. Parce qu'un tissu communautaire fort se tisse un engagement à la fois.



Équipe de travail



LYSA VILLENEUVE
Directrice générale



JADE RICHER
Coordonnatrice des activités



RACHEL LAUZIER
Coordonnatrice
Marché ambulant



LAURENCE LABERGE
Coordonnatrice
Jardins à partager



BLANCHE LAFORGE-COTTE
Responsable,
communications et
développement &
Chargée de projets
Jardins à partager



MÉLANIE GARIÉPY
Cuisinière & animatrice



NIHAL LARBAOUI
Cuisinière & animatrice



FÉLIX MEILLEUR
Cuisinier & animateur

En congé avec bébé!



Un nouveau poste a été créé cette année pour mettre en valeur les compétences d'une employée!

En 2024-2025, les membres du CA et l'équipe de La Bouffe du Carrefour ont suivi 22 formations et conférences différentes. Au total, 67 participations ont été comptabilisées, certaines formations ayant été suivies par plusieurs personnes.



Merci à Guylaine Perreault, coordonnatrice du Marché ambulant, qui a fait partie de l'équipe de février 2023 à juillet 2024. Bon succès dans tes projets!

Équipe à temps partiel



MÉRÉDITH BOULAIS
Chargée de projets
Jardins à partager



MATHILDE MCKEOWN
Cuisinière & animatrice

Équipe saisonnière



KADEJAH MCKEOWN
Chargée de projets
Marché ambulant



RAYHENE BOUDIA
Aide-cuisinière &
Commis
Marché ambulant



ERILANT PELTROP
Chargé de projets
Jardins à partager



KAELA-JADE MALDONADO
Commis
Jardins à partager



SAMUEL LUUKKONEN
Commis
Jardins à partager

Supervision et accompagnement en milieu de travail



Stagiaires

Accueillir des stagiaires dans notre milieu de travail est une belle occasion de partager notre réalité au quotidien, tout en leur offrant un espace pour apprendre, se dépasser et relever de nouveaux défis.

Annick et Audrey-Jade - Étudiantes en technique de travail social - *Cégep de Saint-Jean-sur-Richelieu*
Julie - Étudiante en technique d'éducation spécialisée - *Cégep de Sorel-Tracy*
Laurence - Étudiante en technique de travail social - *Cégep du Vieux-Montréal*
Laya - Jeune du programme CFER - *École secondaire Mgr-A.-M.-Parent*
Alain - Aîné d'une maison d'hébergement de Saint-Hubert
Trajet - Jeunes à besoins particuliers - *École secondaire Mgr-A.-M.-Parent*



Programme d'aide et d'accompagnement social (PAAS-Action)

Au cours de l'année, entre 3 et 5 personnes participant au programme PAAS-Action ont fait partie de l'équipe de La Bouffe du Carrefour. Avec un total de plus de 2 900 heures réalisées, cela équivaut à plus d'une personne à temps plein. Leur présence, marquée par un engagement sincère, est un élément clé du quotidien de l'équipe.

Ce programme, réalisé en partenariat avec Emploi Québec, vise à aider des personnes éloignées du marché du travail à progresser sur le plan socioprofessionnel afin de faciliter leur insertion professionnelle.



MARC-LUC



ALEXANDRE



ANNICK



JOSÉ

Jardins à partager



ÉRIC

Travaux compensatoires

La Bouffe du Carrefour est convaincue qu'on a droit à une seconde chance. C'est pourquoi nous accueillons des personnes ayant des heures de travaux compensatoires à effectuer, leur offrant ainsi une occasion de réparation sociale. Cette année, une personne a réalisé près de 60 heures auprès de notre organisme.

La Bouffe du Carrefour - En quelques bouchées...

La Bouffe du Carrefour - un milieu de vie inclusif!

Insertion, stages, bénévolat & expérience de travail

Cuisines collectives

Ateliers et collaborations avec d'autres organismes

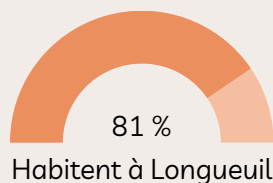
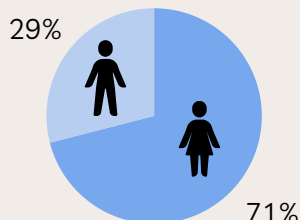
Cuisines pour parents-enfants

Cuisines jeunesse

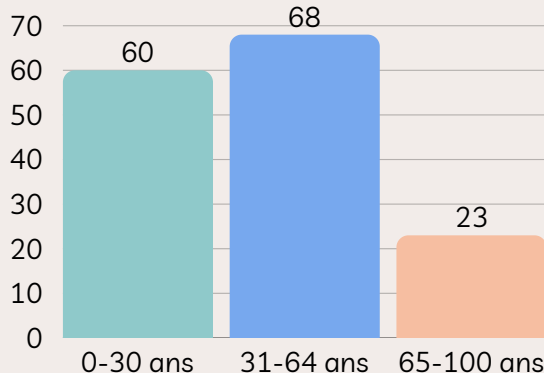
Services de traiteur et demets préparés surgelés

Jardins à partager

Marché ambulant



151 membres



18

Groupes de cuisine collective



9 937

Portions cuisinées



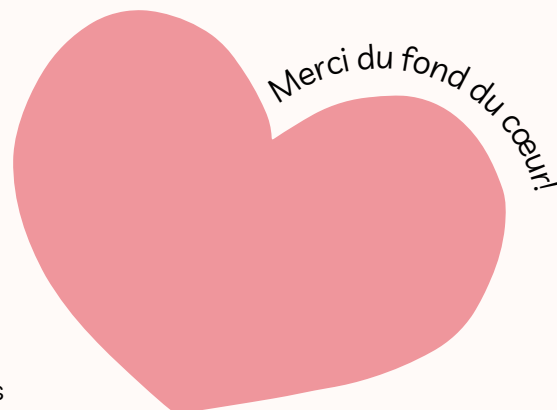
187

Total de rencontres de cuisines collectives



52 bénévoles

Nicole, Marie-Noël, Audrey-Anne, Jacynthe, Joanne, Johanne, Yasmine, Thérèse, Jeanne D'Arc, Josée, Danielle, Carole, Isabelle, Patrice, Christian, Richard, Christian, Carole, Dominique, Marc, Marissa, Hiba, Bilal, Nancy, Lysandre, Carole, Denis, Éric, Pamela, Anie, Jean, Mélanie, Salim, Éric, Véronique, Manon, Marie-France, Marie-Claude, Parvine, Alexandre, Florence, Jennifer, Karine, Pauline...



Un total de plus de **2 925** heures de bénévolat, ce qui équivaut à plus de **1,5** employé-e-s à temps plein pendant l'année

Sécurité alimentaire

Cuisines collectives

La cuisine collective, c'est bien plus qu'une activité culinaire : c'est un moment de partage qui permet de cuisiner en groupe pour économiser du temps et de l'argent, mais aussi pour tisser des liens, briser l'isolement et apprendre ensemble de nouvelles techniques. C'est également une porte d'entrée vers une alimentation plus équilibrée et accessible. À La Bouffe du Carrefour, on met un point d'honneur à accueillir la diversité des personnalités et des parcours. Peu importe le défi ou la situation, chacun·e peut contribuer à sa façon. Une manière bienveillante de faire de la cuisine un levier d'inclusion sociale et de solidarité.

Cuisines collectives formées par La Bouffe du Carrefour :

Cuistots, Gourmets, Kiwis, Poutines, Tomates



Petit rappel : nous ne choisissons pas le noms des groupes de cuisines collectives, c'est leur spécialité!



Collaboration avec d'autres organismes

La force du collectif, c'est ce qui nous anime à La Bouffe du Carrefour. En mettant à profit notre expérience aux côtés des autres acteurs du milieu, nous bâtissons ensemble des solutions plus fortes et inclusives.

Cuisines collectives en collaboration avec d'autres organismes :

Maison de la famille La Parentr'aide

Purées pour bébés

Femmes fortes

En plus de préparer des purées pour bébés dans nos ateliers, des mamans viennent cuisiner avec nous des plats économiques et savoureux pour toute leur famille. Des moments où entraide et plaisir se rencontrent.

L'Envol et La Parentr'aide

Je tisse des liens gagnants

C'est toujours un plaisir de voir la magie entre les parents et leurs enfants dans cette cuisine si appréciée. Accompagné·e·s d'un·e animateur·trice, ils vivent des moments marqués par l'échange, la fierté et le plaisir de découvrir.

L'Écrit Tôt de Saint-Hubert

Les cuisiniers en feu

À travers une activité alliant cuisine et alphabétisation, les participant·e·s de l'Écrit Tôt de Saint-Hubert, accompagné·e·s de leur formatrice, développent leurs compétences tout en cuisinant ensemble. Une approche humaine, concrète et savoureuse de l'apprentissage.

APHRSM

La cuisine collective du mardi soir avec le groupe autonome de l'Association des parents et des handicapés de la Rive-Sud métropolitaine est un moment attendu avec impatience. Leur énergie débordante et leurs sourires contagieux en font un groupe attachant, où il est tout simplement impossible de ne pas être charmé·e.

Cuisines collectives - Groupes jeunes

La Maison de Jonathan

Cette cuisine collective, très appréciée, offre aux jeunes un espace d'échange, de valorisation et de découvertes. Encadrés par un-e animateur-trice, ils y vivent des moments remplis de fierté, de plaisir... et de belles réussites à partager !

Maison des jeunes La Porte Ouverte

Cette cuisine collective, toujours très attendue, se tient entre les maisons des jeunes des rues Mance et Adélaïde. Même si les jeunes préfèrent souvent manger que cuisiner, on réussit à les motiver à mettre la main à la pâte et c'est toujours un plaisir de voir leur implication grandir !

Maison Internationale de la Rive-Sud

Dans le cadre du mois de l'histoire asiatique, soit le 3 mai 2024, s'est tenu un atelier de cuisine poulet au beurre avec notre groupe de la Maison de Jonathan et la Maison Internationale de la Rive-Sud. Nous avons célébré la culture indienne autour de ce délicieux repas où différents organismes du quartier Laflèche, ainsi que nos précieux-euses bénévoles se sont joint-e-s à nous pour le dîner. Quel beau partage culinaire !

Depuis la pandémie, nous avons développé plusieurs cuisines collectives avec des membres qui ont des besoins particuliers sans toutefois recevoir du financement supplémentaire. Cette année, nous avons reçu un total de 13 850\$ de Madame Poulet, Monsieur Lafrenière, la Ville de Longueuil ainsi que Jacques Lemire. Merci pour votre soutien et votre compréhension envers notre cause !

École secondaire Mgr-A.-M.-Parent

Cuisine jeunesse Mgr-A.-M.-Parent

Un lundi sur deux, la cuisine s'anime avec des élèves issu-e-s des classes d'intégration qui préparent un repas et un dessert à rapporter chez eux. Une belle occasion de découvrir des recettes traditionnelles (ou pas!) tout en partageant un moment chaleureux, apprécié autant par les jeunes que par leur entourage.

Groupe Trajet

Une belle énergie se dégage chaque jeudi grâce à la présence de jeunes aux besoins particuliers qui s'impliquent dans diverses tâches, guidé-e-s par un-e intervenant-e. Apprentissage, autonomie et confiance en soi grandissent à leur rythme, dans une ambiance toujours chaleureuse.

« On a bien du plaisir à cuisiner, à apprendre aussi et à partager ! La Bouffe du Carrefour est cet endroit où il fait bon se retrouver pour préparer de bons petits plats ! »



Saines habitudes de vie

Les projets concertés du Marché ambulant et Jardins à partager Saint-Hubert sont portés par le comité de concertation *Du Jardin au Marché*, provenant de la concertation de *Développement social Saint-Hubert*. La Bouffe du Carrefour occupe un rôle important de soutien, d'accompagnement et de gestion des ressources humaines pour ces deux projets.



Le Marché ambulant

Le Marché ambulant a pour mission d'offrir des fruits et légumes frais à prix abordables à la communauté du quartier Laflèche, un secteur où l'accès aux épiceries est limité. L'année 2024-2025 a été marquée par une importante phase de restructuration. L'équipe a relevé avec brio plusieurs défis au cours de l'été, tandis que le comité de concertation s'est démarqué par son engagement soutenu. L'année a débuté avec un nouveau logo et s'est terminée avec un plan d'affaires actualisé dans le but d'élargir l'offre vers un service annuel. Le bilan de la saison estivale se trouve à la page 14 de ce rapport.

Le Marché saisonnier de Longueuil - Saint-Hubert

Pour une troisième année, le Marché ambulant avait le mandat de coordonner le marché saisonnier de la Ville de Longueuil au centre de réadaptation de la Montérégie de Saint-Hubert. La gestion de ce marché s'est fait grâce au super travail de Kadejah qui occupait le poste de chargée de projet.



Les Jardins à partager Saint-Hubert

Depuis 2017, Les Jardins à partager Saint-Hubert a comme mission d'aménager des jardins, sur des terrains répartis dans l'arrondissement Saint-Hubert, où il est possible de cultiver des légumes, fruits et fines herbes afin de les rendre accessibles gratuitement à tous, en mobilisant la communauté autour d'un projet commun. À l'été 2024, le projet comptait 23 zones comestibles aménagées représentant une superficie de plus de 5 000 pieds carrés.



L'aménagement des jardins se fait dans le cadre des ateliers d'éducation populaire en agriculture urbaine et grâce à l'implication des citoyen-ne-s qui en assurent aussi l'entretien. Ces ateliers s'adressent notamment aux enfants, aîné-e-s, personnes ayant une déficience intellectuelle et apprenti-e-s jardinier-ère-s. Le bilan complet se trouve à la page 15.

Par ses différentes activités, le projet vise à briser l'isolement dans la communauté, contrer la pauvreté et le désert alimentaire présent dans l'arrondissement, en plus de faire échec à l'éco-anxiété induite par les changements climatiques.

Mission

L'objectif du Marché ambulant est de desservir les déserts alimentaires de Saint-Hubert en offrant des fruits et légumes à prix abordables.

Opérations

15 marchés réalisés tous les mercredis de 15h à 18h

Moyenne de **25** visiteurs par marchés



Approvisionnement

J.G. Fruits et légumes
Société d'agriculture urbaine de Longueuil
P'tit marché de chez nous



Lieux

Parc Pierre-et-Bernard-Lucas
Parc D.E. Joyal
La Bouffe du Carrefour



Engagement

1 personne engagée ayant fourni **25** heures de bénévolat

2 emplois d'été stimulants

1 soirée reconnaissance des bénévoles, partenaires et employé.e.s

Présence de **6** organismes lors des marchés pour présenter leurs services

7 partenaires concertés ayant fourni **48** heures d'implication



Réalisations

Coordination du marché saisonnier de Saint-Hubert en collaboration avec la Ville de Longueuil

- **4** samedis au mois d'août
- Plus de **650** visiteurs
- Moyenne de **18** commerçants locaux par marché

Création d'un nouveau logo pour le Marché ambulant

Présence à la Fête des récoltes



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2024-2025

PRODUCTION

23 zones comestibles accessibles gratuitement à toutes et à tous et réparties sur une superficie de **plus de 5 000 pi²** dont :

- 🍃 **10 jardins** en pleine terre
- 🍃 **73 bacs** de jardinage
- 🍃 **18 pots en géotextile** de jardinage

Ajout de **3 jardins citoyens** pour un **total de 6 jardins citoyens**



2 tentes de culture entreposées et entretenues par des partenaires :



Un grand merci pour votre implication!

et ayant permis de produire :

- 🌱 **1782 semis** à planter dans les jardins
- 🌱 **144 semis donnés** à la population



Additions dans les jardins de nouvelles variétés de :

- 🌸 plantes médicinales : achillée tricolore, échinacée, hysope aristée, mauve
- 🌿 plantes comestibles : asperge, aubergine, brocoli, chou maritime, citrouille, dianthus livèche d'Écosse, platycodon, thym à la rose

Récolte de plus de **550 grammes de fines herbes et de fleurs séchées** provenant des jardins pour la préparation de **près de 150 pots** mis en vente pour aider à financer le projet



ÉDUCATION ET ACTIVITÉS

- 1 conférence animée** en début de saison
- 1 conférence organisée** en début de saison
- 1 fête des récoltes** qui a mobilisé près de **500 citoyen·ne·s** et qui a permis de remettre **100 sacs de fruits et légumes** frais à la population

Une **formation en agriculture urbaine** offerte à **8 citoyen·ne·s**

189 affichettes explicatives sur les fruits, légumes et fines herbes disponibles à la population dans les jardins

Entente avec la Ville de Longueuil d'offrir un total de **70 heures d'animation**



146 ateliers en lien avec l'agriculture urbaine dont :



33 ateliers offerts aux citoyennes et citoyens

38 ateliers offerts aux différentes clientèles en partenariat avec les organisations et institutions du milieu

75 ateliers offerts aux différentes clientèles des camps de jour grâce au financement de l'Instance régionale de concertation en persévérance scolaire et réussite éducative de la Montérégie (IRCM)

Une participation totale de **819 personnes** à des activités éducatives en lien avec l'agriculture urbaine, dont près de **495 enfants**



ENGAGEMENT

-  **34 bénévoles**
-  **4 emplois** d'été stimulants
-  **1 personne intégrée** via le PAAS Action
-  **32 partenaires** dont **7 partenaires concertés** :



1 événement d'accueil des bénévoles

2 soupers collectifs

1 soirée de reconnaissance des bénévoles, partenaires et employé·e·s



Un grand merci à nos bénévoles qui permettent au projet de fleurir et de grandir à chaque année! Plus de **1 050 heures de bénévolat** ont été réalisées en 2024, **ce qui représentent 1 employé·e à temps plein pendant 7 mois!**

92% des répondant·e·s affirment que le projet des Jardins à partager Saint-Hubert **augmentent leurs interactions sociales.**

« J'ai appris beaucoup de choses en ce qui concerne le jardinage autant du début à la conservation. »

« J'enseigne à St-Joseph et l'effet positif chez mes élèves est immédiat! »

Les jardins à partager ont un **impact positif sur le sentiment d'appartenance au quartier et sur la fierté** des citoyennes et citoyens envers celui-ci.

AUTRES RÉALISATIONS

- ★ **Inauguration** du projet *Je verdis mon quartier*
- ★ **1 deuxième édition** de la **Tournée des initiatives en agriculture urbaine de Longueuil** avec la Société d'agriculture urbaine de Longueuil et les Jardins de la Croisée
- ★ Nouvelle formule de **mardi 5 à 7** pour les ateliers offerts aux citoyen·ne·s, ayant eu une **participation moyenne de 6 personnes par atelier**
- ★ Construction et réparation de **3 hôtels à insectes**
- ★ Construction de **1 tunnel de croissance**

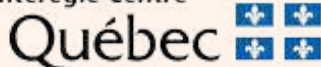


MERCI À NOS PARTENAIRES

- L'Appart à moi
- Bibliothèque Raymond-Lévesque
- La Bouffe du Carrefour
- Carrefour jeunesse emploi Saint-Hubert
- Centre d'action bénévole de Saint-Hubert
- Centre intégré de santé et de services sociaux de la Montérégie-Centre
- Centre de services scolaire Marie-Victorin
- Centre de soutien entr'Aidants
- Centre d'orientation et formation pour femmes en recherche d'emploi (COFFRE)
- Corporation de développement communautaire de l'agglomération de Longueuil (CDCAL)
- CPE Les joyeux Calinours
- CRE Montérégie
- La Croisée de Longueuil
- Développement social Saint-Hubert
- École secondaire Mgr-A.-M.-Parent
- École primaire Mgr-Forget
- École primaire Mille-Fleurs
- École primaire Saint-Joseph
- L'Écrit Tôt de Saint-Hubert
- La Maison des jeunes La Porte Ouverte
- La Maison Tournesols
- La Parentr'aide
- Paroisse Sainte-Marguerite-Bourgeoys
- Paroisse Saint-Jean XXIII
- Parrainage civique Champlain
- Réseau Demain le Québec!
- Scout de Saint-Hubert
- Société d'agriculture urbaine de Longueuil
- Spot 16-24
- SREM SCFP, section locale 306
- Ville de Longueuil



Centre intégré
de santé et de
services sociaux de
la Montérégie-Centre



Un grand merci à La Bouffe du Carrefour, notre fiduciaire,
pour son soutien constant au projet!



Économie sociale et plateau de travail

Principal moyen d'autofinancement et volet d'économie sociale de l'organisme, ces services ont l'objectif d'offrir des repas sains, abordables et de qualité avec une touche d'originalité. Ils permettent aussi aux participant-e-s des programmes spéciaux, stagiaires et bénévoles à besoins particuliers de cuisiner dans un cadre supervisé. Ce plateau de travail offre un environnement idéal pour se fixer des objectifs et progresser à son rythme.

Service traiteur

Ouvert à toutes et à tous, notre service traiteur est très populaire! Il propose un menu original, toujours frais avec plusieurs formules s'adaptant à vos événements. La demande est forte, mieux vaut réserver rapidement! Au cours de la dernière année, la brigade a préparé plus de 50 traiteurs, assaisonnés de passion, de savoir-faire et d'une pincée de créativité! Le tout malgré la fermeture du service pendant les travaux de rénovation et la réflexion sur la planification stratégique.

Service de mets préparés surgelés

Notre service de mets préparés surgelés continue de bénéficier d'un roulement actif, notamment par notre collaboration continue avec La Halte du Coin, qui offre des repas aux personnes en situation d'itinérance. L'année dernière, 6 331 portions ont été cuisinées pour cet organisme. De plus, notre congélateur commercial, dédié aux repas surg, est régulièrement visité par la communauté, qui y trouve des plats prêts-à-manger en formats individuels et familiaux.



Saviez-vous que...

Les profits des services de traiteur et de mets préparés surgelés permettent d'offrir entre autres des avantages sociaux et des mesures flexibles à l'équipe de travail?

Régime de retraite des groupes communautaires et de femmes

Repas du midi



Programme Santé Bien-être

Congé Pop-up

Horaire flexible

Consolidation d'équipe

Conciliation travail-famille-école +

Assurances collectives avec Banques alimentaires Québec

Collaboration et implication avec le milieu



Concertation avec le milieu : cuisiner le changement ensemble

La mobilisation occupe une place très importante à La Bouffe du Carrefour. Nous croyons qu'une forte présence dans la communauté est essentielle pour soutenir la transformation sociale. Chaque instance travaille fort pour faire reconnaître l'importance du milieu communautaire dans la société. Il nous semble également important de nous faire connaître dans le milieu corporatif, par différents regroupements, afin de renforcer nos liens et soutenir nos démarches de mobilisation.

Cette année, toute l'équipe a participé activement à plus de **31** comités, regroupements, tables et autres instances de concertation. Cela démontre à quel point l'intelligence collective peut faire une réelle différence pour la communauté.



CISSS de la Montérégie-Centre

Un grand merci aux employé-e-s du CISSS de la Montérégie-Centre qui s'impliquent auprès des organismes et qui représentent une aide cruciale pour la communauté : Karolyne Baril, Maude Boulay, Nadine Geneviève Desjardins, Andrée Grégoire et Chantal Plamondon. Merci pour votre aide précieuse!

Fête des familles de Saint-Hubert

Le 24 mai 2024, plus de 7 000 personnes ont profité d'un programme festif : spectacle de danse africaine, cirque Les Ramoneurs, concert de King Abu and the Rockers et une variété de kiosques animés. Une belle journée pour célébrer en famille et faire rayonner la vie de quartier!

La Journée mondiale du refus de la misère

Le samedi 5 octobre 2024, la communauté de Saint-Hubert s'est rassemblée au parc de la Cité pour souligner la Journée mondiale du refus de la misère. La journée a commencé par la traditionnelle marche symbolique vers le monument dédié à cette cause. Puis, La Bouffe du Carrefour a offert une soupe chaude pendant la création d'une carte postale collective avec la communauté. De nombreuses personnes se sont mobilisées pour défendre ce droit humain! La Bouffe du Carrefour est fière de faire partie du comité organisateur qui se réunit plus de 10 fois par année.



La Nuit des sans-abri

Le 18 octobre 2024 se déroulait la 35^e édition de la Nuit des sans-abri, sous le thème « Itinérance : 100 visages ». L'équipe de La Bouffe du Carrefour a participé au rassemblement dans le Vieux-Longueuil en offrant gratuitement du poulet au beurre accompagné de savoureux petits pains briochés offerts par Pâtisseries Ô gâteries. Cet événement riche en témoignages et activités de sensibilisation démontre une fois de plus la force de l'engagement collectif au service d'une cause sociale importante.

Les mercis en rafale !

Des ingrédients précieux pour nourrir notre mission!

Fonds DATAide de Centraide a permis la mise à jour informatique dans le but de respecter la loi 25

Centraide du Grand Montréal

Notre année a débuté avec une excellente nouvelle venant d'un important bailleur de fonds : Centraide du Grand Montréal. En effet, ce nouveau collaborateur vise à renforcer le filet social tout en luttant contre la pauvreté et l'exclusion sociale dans les communautés. En adéquation avec leur volonté d'agir avec agilité, proactivité et équité, notre organisme reçoit maintenant un important investissement pour nos frais de fonctionnement. La Bouffe du Carrefour est fière de cette reconnaissance et de ce fond qui tombe à point.



Notre administratrice au CA, Isabelle Julien, accompagnée de notre directrice générale ainsi que d'autres organismes de la Rive-Sud, ont assisté le 20 février à la soirée Solidaires 2025 de Centraide du Grand Montréal.



Centraide
du Grand Montréal

Programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC)

Le PSOC est le plus important bailleur de fonds de la Bouffe du Carrefour. Classé comme organisme d'aide et entraide, notre financement à la mission est toutefois insuffisant. Nous remercions la TROC-Montérégie, mandataire des organismes communautaires reconnus par le CISSS Montérégie-Centre, qui utilise, à titre de projet pilote, la méthode qui vise à atteindre le seuil plancher. Présentement, nous recevons 34% du seuil plancher de notre typologie.

Fonds Les Éclaireurs - CISSS de la Montérégie-Centre

Un grand merci au Fonds Les Éclaireurs du CISSS de la Montérégie-Centre pour le soutien accordé à nos cuisines jeunesse pour l'année à venir. Cette contribution précieuse, à laquelle Jade et Rachel ont activement pris part cette année en participant à la réflexion collective, nous permettra de continuer à offrir des espaces d'apprentissage et de partage aux jeunes.

Centre intégré
de santé et de
services sociaux de
la Montérégie-Centre

Québec



Moisson Rive-Sud

Chaque semaine, La Bouffe du Carrefour reçoit gratuitement des denrées de Moisson Rive-Sud, la banque alimentaire de la Montérégie. De plus, nous faisons partie du comité des membres qui rassemble plusieurs organismes du territoire. En 2024-2025, ce sont 35 917 kilos de nourriture que nous avons récupérés avec une valeur marchande estimée à 321 816 \$.



Félicitations pour leurs nouveaux locaux!

Particulièrement cette année, notre directrice s'est jointe à trois autres directrices d'organismes afin d'adresser à Moisson Rive-Sud des questionnements en lien avec leur vision future. Suite à ces différents échanges constructifs, Moisson Rive-Sud a créé un comité de pilotage regroupant différents acteurs afin de coordonner la première journée de concertation : Ensemble pour agir! Quand la communauté se mobilise, de belles choses deviennent possibles. Merci à Moisson Rive-Sud pour l'écoute et la collaboration!

Le soutien municipal, milieu politique et milieu gouvernemental

La Bouffe du Carrefour est un organisme qui n'a aucune couleur politique. Sa représentation auprès du milieu est importante en plus de demeurer disponible pour répondre positivement à toutes les demandes des député-e-s, des élu-e-s de la ville et des acteurs gouvernementaux. Merci pour votre générosité et votre sensibilité à notre cause quotidienne!

Réfection de la cuisine : un projet mijoté à plusieurs mains

En 2025, La Bouffe du Carrefour a procédé à une réfection importante de sa cuisine afin de répondre aux besoins évolutifs de la communauté et aux exigences du MAPAQ. Ces rénovations ont permis d'améliorer la sécurité, l'ergonomie, la qualité du matériel et l'aménagement de l'espace de travail, favorisant un milieu plus sécuritaire, chaleureux et inclusif. Depuis, il est possible d'observer que l'optimisation de la cuisine favorise l'inclusion et l'intégration de membres, que ce soit pour s'impliquer bénévolement ou faire partie d'une cuisine collective, rendant ainsi leur engagement plus accessible et motivant.



Merci à Mérédith pour la superbe murale sur nos casiers!

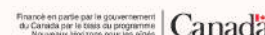
Desjardins - 50 000 \$

Un énorme merci au Fonds d'aide au développement du milieu de Desjardins dont la mission est de soutenir les initiatives structurantes du milieu. Prenant ici le rôle de donateur principale, la Bouffe du Carrefour est plus que reconnaissante de la contribution des Caisses Desjardins de Saint-Hubert et de Charles-Lemoyne.



Programme Nouveaux Horizons pour aînés - 25 000 \$

La réfection de la cuisine a été financée en partie par le gouvernement du Canada par le biais du programme Nouveaux Horizons pour les aînés. Merci pour votre soutien financier!



19^e Groupe Scout de Saint-Hubert

Nous reconnaissons le beau partenariat que nous avons avec le centre communautaire Scout appartenant au 19^e Groupe Scout de Saint-Hubert. En plus d'y apporter une contribution financière pour certaines zones partagées à rénover, le centre fut extrêmement compréhensif et collaborateur afin de nous faciliter le travail. C'est inspirant de voir que nous travaillons ensemble pour le bien-être de la communauté.

Nous soulignons les entreprises suivantes qui ont permis la réalisation de notre projet à la hauteur de nos ambitions mais surtout de notre budget: Construction Marcelle Ouellette inc et Harveys & fils.

Avant



Pendant



Après



Coup de coeur à l'implication des bénévoles pendant les travaux qui ont répondu positivement au cri du cœur de l'équipe pour donner un coup de main significatif. Merci!



Dégustation des bons coups de l'année!

Les petites pépites de l'année

Cette section rassemble des moments significatifs, des succès et des souvenirs de la dernière année qui démontrent l'impact du travail accompli et l'engagement qui anime l'équipe de travail.

La cuisine avec l'école secondaire Mgr-A.-M.-Parent a été un groupe marquant durant l'année. Voir la **fiercé dans les yeux des jeunes** lorsqu'elles reçoivent une recette, et encore plus lorsqu'elles reviennent me dire qu'elles l'ont refaite à la maison et que toute la famille a aimé!



Il est toujours plaisant de souligner les anniversaires des participant-e-s de programme et stagiaires!

Durant une activité de plantation avec des jeunes du Spot 16-24, une chargée de projets a été reconnue par une citoyenne, montrant comment le projet permet de **tisser des liens de confiance** dans la communauté.



Présence à la conférence de presse du RCCQ, dans le cadre de la Journée mondiale de l'Alimentation, pour le lancement de la campagne sur le droit à l'alimentation.

J'ai une participante qui est de moins en moins anxieuse et qui **s'ouvre de plus en plus au fil des différentes rencontres** de cuisines collectives.

Il est toujours touchant de recroiser d'ancien-ne-s employé-e-s et d'entendre que leur passage à La Bouffe du Carrefour a laissé une empreinte positive sur leur vie!

Chaque semaine, une grand-mère vient au marché avec ses deux petits-enfants. Faute de temps pour faire l'épicerie, elle est toujours **reconnaissante de nous trouver** devant le camp de jour au parc Pierre-et-Bernard-Lucas, même sous la pluie, elle sait **pouvoir compter sur nous**.

Depuis quelques années, les raisons de participer à la cuisine collective ont changé. L'espace est devenu un **milieu sécurisant et chaleureux**, où les membres viennent d'abord pour **socialiser, briser leur isolement** et **tisser un filet social**.

Lors d'une cuisine organisée à la maison des jeunes, un participant a montré **beaucoup d'enthousiasme à l'idée de présenter à sa mère la recette qu'il avait réalisée lui-même**, un moment touchant à témoigner.



Une nouvelle petite membre dans la grande famille!

Un jeune couple nous rend visite presque à chaque marché depuis deux ans, ravis de trouver **variété, fraîcheur et bons prix tout près de chez eux!** Leur fidélité et leur enthousiasme sont devenus un vrai petit rituel qu'on attend avec grand plaisir.

L'**engagement des bénévoles** a aussi été remarquable durant l'été 2024 dans Les Jardins à partager Saint-Hubert favorisant la fidélité et créant un vrai **esprit d'entraide**.



Grâce à l'ajout de la petite étagère où il est possible de se servir en nourriture, de **nombreuses belles rencontres** ont eu lieu. Un homme, initialement plutôt réticent, a fini par **tisser un lien solide avec l'équipe**.



Nous avons été présent-e-s à :

- Journée régionale sur l'immigration organisée par la TROC-M
 - Gala Black Excellence de la MIRS
 - Forum SAT (Systèmes alimentaires territoriaux)
 - Unis pour une collectivité en bonne santé mentale
 - Grand Rendez-Vous Développement social Saint-Hubert
- Agora des membre : Montée de l'extrême droite de la CDC AL



Événements : une saveur d'implication

Semaine de l'action bénévole

Plusieurs moments de reconnaissance nous ont permis de souligner la Semaine de l'Action bénévole. Jeanne-D'Arc Ostiguy, membre de notre CA depuis 2014, a été honorée par le député de Vachon, Ian Lafrenière. Nous avons organisé un 5 à 7 festif pour remercier les bénévoles de La Bouffe du Carrefour, des Jardins à partager Saint-Hubert et du Marché ambulant. Enfin, l'engagement de Thérèse Carle, membre du CA depuis 2012, a été reconnu lors d'un événement de la députée de Laporte, Isabelle Poulet. Ces gestes simples mais significatifs nous ont permis de dire merci à celles et ceux qui donnent généreusement de leur temps.



Rassemblement Réseau Demain le Québec

Pour une 2^e année consécutive, l'équipe de Les Jardins à partager Saint-Hubert s'est rendue à ce rassemblement de citoyen.ne.s engagé.e.s dans leur communauté. Nouveauté de cette année, une place était réservée pour une bénévole engagée ambassadrice du projet! Merci Marie-Noël!

Inauguration Je verdis mon quartier

Cette inauguration marquait la conclusion du projet collectif Je verdis mon quartier. Coordonné par Les Jardins à partager Saint-Hubert et réalisé en collaboration avec : comité espaces verts de Développement social Saint-Hubert, CPE Les Joyeux Calinours, CISSS de la Montérégie-Centre et Conseil régional de l'environnement de la Montérégie. Plus de 100 citoyen.ne.s ont contribué à ce projet, soit par la cocréation du design, le dépavage participatif ou la plantation d'arbres et végétaux. En tout, 600 m² d'asphalte ont été retirés, dont 356 m² enlevés à la main par la communauté. Une véritable démonstration de mobilisation, de détermination et d'amour pour le quartier !



Sommet alimentaire en économie sociale

Le 15 octobre 2024 se tenait le premier Sommet alimentaire en économie sociale de la Montérégie et nous y étions en équipe. Ce sont plus de 130 organisations qui se sont réunies pour aborder les défis du secteur alimentaire, en plus d'explorer des solutions inspirantes. C'est d'ailleurs à la suite de cette journée que Lysa fut sélectionnée pour rejoindre le comité de pilotage afin de rendre concret un éventuel plan d'action.

Dîner partage de Noël

Les membres du CA se sont mis aux fourneaux pour préparer un repas de Noël à l'équipe. Une première qui fut pleine de saveurs, d'échanges spontanés et d'appréciation sincère!



Brunch gaufre de Noël

Le 16 décembre 2024 a eu lieu notre 2^e édition du Brunch Gaufre de Noël. Plus de 110 personnes ont partagé un brunch savoureux dans une ambiance chaleureuse et féérique, le tout préparé par notre brigade. Merci à Le Siropeur de Ripon de nous avoir fourni en sirop d'érable pour l'événement! Merci également à nos commanditaires pour les tirages : Pâtisseries Ô Gâteries, Mille et une bulles, Épicure (Mylène Ménard, conseillère indépendante), Les délices du Verger, Les Jardins à partager Saint-Hubert, Isabelle Poulet (députée de Laporte), Marie-Noël, Dominique, ainsi qu'à nos deux lutines, Zoé et Émilie du Parrainage civique Champlain, qui ont fait la distribution des cadeaux! Merci aussi à tous nos membres, bénévoles, partenaires, collaborateurs, élu.e.s et député.e.s pour votre participation. Un événement qui reflète l'engagement et l'enthousiasme de notre communauté!



Journée nationale des cuisines collectives

Cette année, pour souligner cette journée, Jade et Blanche ont réalisé une vidéo de type *vox pop*, en testant les connaissances de l'équipe en lien avec les cuisines collectives. Avis aux curieux-ses, la [vidéo](#) est encore disponible sur la chaîne Youtube de La Bouffe du Carrefour!

Rayonnement gourmet de l'équipe et de l'organisme

Levée de fonds - Faut qu'ça roule

Pour une deuxième année, notre organisme a été choisi par Jordan, propriétaire de Pâtisseries Ô gâteries, pour la levée de fonds liée au défi cycliste Faut qu'ça roule.



Relation d'aide et référencement

Jade, coordonnatrice aux activités, est une personne-ressource pour toute la communauté en matière de relation d'aide et de référencement. Au cours de la dernière année, elle a réalisé près de 60 rencontres de soutien individuel avec près de 20 acteurs de la communauté.

Prêt du camion

Durant la dernière année, nous avons prêté le camion au CAPL (Comité Action Populaire de LeMoyne), en plus d'avoir créé un nouveau partenariat avec le GRAAL (Glanage des amies.ies de l'Agglomération de Longueuil) afin de prêter notre camion pour leurs besoins hebdomadaires, le tout gratuitement.



Partage de connaissances

Blanche, responsable, communications et développement, a rencontré Marie, adjointe administrative et service à la clientèle à Vision Travail, pour partager ses connaissances et compétences en communication à cet organisme.

Création d'un poste en communications et développement

Par la création du poste Responsable, communications et développement, l'organisme a développé de nouveaux visuels (dépliants, affichettes traiteur, affiches dans la cuisine, etc.), a publié sur les réseaux sociaux (Facebook et Instagram) du lundi au vendredi, en plus de dédier une journée aux projets.

Rencontres à l'interne

Plusieurs rencontres à l'interne permettent de soutenir les employé-e-s dans leur développement socioprofessionnel : les rencontres entre coordonnatrices et directrice, AAA hebdomadaires (ce qu'on aime, veut améliorer et ajouter au travail), en plus des rencontres d'équipe périodiques.

Retour aux bancs d'école

Cette année, 2 employées sont aux études à temps partiel, en éducation spécialisée et en gestion, en même temps que travailler à temps plein pour La Bouffe du Carrefour.



Femme inspirante - Journée internationale des droits des femmes

À l'occasion de cette journée, Lysa a été reconnue comme l'une des trois femmes inspirantes par le Pôle de l'économie sociale de l'agglomération de Longueuil. Elle a ensuite été invitée à la radio du FM103.3 pour discuter de l'impact féminin dans l'économie sociale, mettant en lumière son engagement et son parcours.

Je me souviendrai...

Un bien triste nouvelle en avril 2024, car qui n'a jamais croisé le sourire de Monsieur Bonbon? Cet homme inspirant la gentillesse au quotidien, 7 jours sur 7, fait partie de l'histoire de Saint-Hubert. Reposez en paix M. Bonbon, Donald Scott, et merci pour votre grand cœur!

Un petit brunch improvisé dans le jardin de la Bouffe du Carrefour pour souligner le départ à la retraite de Linda qui accompagne les stagiaires du groupe Trajet depuis plus de 15 ans. Bonne retraite Linda!



Nous avons apporté notre soutien au Frigo du coin le 17 octobre, à l'occasion de sa conférence de presse concernant sa situation financière critique.



La Bouffe du Carrefour

3780 Grande Allée, Saint-Hubert (Québec), J4T 2V7

450-926-2386

info@labouffeducarrefour.org

www.labouffeducarrefour.org

Merci à nos partenaires!

CISSS de la Montérégie-Centre

Denis Trudel, député de Longueuil - Saint-Hubert

Desjardins (Caisses de Saint-Hubert et de Charles-LeMoyne)

Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale

Gouvernement du Canada - Programme Emplois d'Été Canada

Ian Lafrenière, député de Vachon

Isabelle Poulet, députée de Laporte

Jacques Lemire, conseiller municipal de Laflèche

Lionel Carmant, député de Taillon

Michel Lafrenière, régisseur, division vie communautaire à la Ville de Longueuil

Scout de la Montérégie

Sherry Romanado, députée de Longueuil - Charles-LeMoyne

Shirley Dorismond, députée de Marie-Victorin

Stéphane Bergeron, député de Montarville

Équijustice Rive-Sud

Centre intégré
de santé et de
services sociaux de
la Montérégie-Centre

Québec



Centraide
du Grand Montréal

Desjardins



Gouvernement
du Canada

Financé en partie par le gouvernement
du Canada par le biais du programme
Nouveaux Horizons pour les aînés

Canada



Emploi
Québec



Centre Communautaire
Scout de Saint-Hubert

longueuil



techsoup

