

Rapport d'activités

2025-2026



30^e anniversaire

Parce que ça fait 30 ans que le bonheur est autour de l'îlot!

La
BOUFFE
du
CARREFOUR
EST. 1995

Parce que ça fait 30 ans que le bonheur est autour de l'ilôt!

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 :

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 tout commentaire 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 2026
- 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
- 17 Bilan - Les Jardins à partager Saint-Hubert
- 20 Économie sociale et plateau de travail
- 21 Collaboration et implication avec le milieu
- 22 Les mercis en rafale!
- 23 Les 30 ans de La Bouffe du Carrefour!
- 24 Dégustations des bons coups de l'année!
- 27 Merci à nos partenaires!



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

Une année bien remplie s'achève, marquée par de beaux moments, des réussites collectives et des défis qui nous ont permis d'avancer ensemble.

L'inauguration de notre nouvelle cuisine a été un moment fort, rendu possible grâce au dévouement de toute la brigade. Ce grand projet a aussi permis à notre service traiteur de mettre en valeur ses nouvelles bouchées. Le retour des cuisines d'été a également amené beaucoup de vie et d'enthousiasme dans nos activités.

Notre 30e anniversaire a été un autre grand moment de rassemblement, porté par une belle énergie collective. L'arrivée de nouveaux groupes de cuisines a aussi contribué à enrichir notre milieu et à diversifier notre offre. Alors que le milieu communautaire fait face à d'importants défis de sous-financement, les mobilisations de l'année ont rappelé l'importance de notre voix, de notre engagement collectif et de la force de notre réseau pour continuer à faire vivre notre mission.

Merci à toutes et à tous pour votre implication, votre présence et votre contribution à cette belle année.

Joanne Costo

Présidente du conseil d'administration



L'année qui se termine a été à l'image d'une recette préparée avec soin : riche en réalisations, savoureuse en solidarité, mais aussi un peu relevée par les défis rencontrés. Notre nouvelle mission, intégrant le droit à l'alimentation, constitue l'un des ingrédients phares de notre planification stratégique réalisée dans le cadre de notre 30e anniversaire.

Les travaux de réfection de la cuisine et de nos installations ont donné un nouvel élan à l'organisme en début d'année, devenant la base sur laquelle reposent nos actions. Notre popularité croissante confirme, quant à elle, le rayonnement de nos services dans la communauté de Saint-Hubert.

L'équipe engagée et résiliente a su ajuster la recette en cours de route devant les défis rencontrés. Avec cœur, elle a maintenu le cap sur notre mission, tout en ajoutant de nouveaux ingrédients à nos activités, notamment avec l'arrivée de nouvelles cuisines collectives et de nouveaux services pour le bien-être de notre communauté.

L'année s'est conclue dans un esprit de mobilisation avec la grève du communautaire à boutte, qui a uni les organismes communautaires pendant deux semaines. Malgré le silence du gouvernement, cette action collective a rappelé que notre recette commune repose aussi sur la reconnaissance et le soutien de notre travail essentiel.

Merci à l'équipe, aux bénévoles, aux membres, aux partenaires, au conseil d'administration et à toutes les personnes qui ajoutent, chacune à leur façon, une touche précieuse à la réalisation de notre mission.

Lysa Villeneuve

Directrice générale



« Ensemble, malgré les défis, nous poursuivons cette préparation collective avec confiance et détermination! »

Cette année encore, notre engagement à La Bouffe du Carrefour s'est vécu dans un esprit de collaboration et de solidarité, au service du mieux-être de la communauté.

Au fil de l'année, nous avons participé à de nombreux projets et activités, en nous adaptant aux défis et en saisissant les occasions de créer, d'apprendre et d'améliorer nos pratiques. Chaque initiative a permis de constater l'impact concret de notre mission auprès des membres.

Ce sont surtout les liens tissés au quotidien avec les membres, les bénévoles, les partenaires et entre nous qui donnent tout son sens à notre action. Ces échanges rappellent l'importance du travail collectif qui fait vivre La Bouffe du Carrefour.

Merci à toutes les personnes qui contribuent à faire vivre cette mission, jour après jour.

Toute l'équipe de La Bouffe du Carrefour



La Bouffe du Carrefour

Un menu d'expériences et d'engagement



Entrée

Potage d'accueil chaleureux

Une équipe humaine, inclusive et collaborative,
où chacun-e trouve sa place

Salade de valeurs partagées

Solidarité, respect et justice sociale nourrissent les actions du quotidien

Tartare d'engagement collectif

Le travail effectué a un impact concret : aider des centaines de
personnes en situation d'insécurité alimentaire chaque année

Repas principal

Wrap de missions variées

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

Brochette de collaboration

Collaborer avec les bénévoles, partenaires et la communauté,
pour créer un impact durable

Casserole d'apprentissage continu

Développer ses compétences, approfondir sa compréhension des
enjeux sociaux et relever de nouveaux défis



Dessert

Mille-feuille de reconnaissance

Un environnement où les efforts sont soulignés et appréciés
grâce à une culture empreinte de gratitude et de respect

Sorbet équilibré

Horaires flexibles et conciliation travail-famille-études +

Brownie de fierté collective

La satisfaction de contribuer chaque jour à une mission
qui fait une différence concrète dans la vie des gens



Mission, objectifs & valeurs

Assemblée générale extraordinaire

L'assemblée générale extraordinaire a rassemblé plus de 20 personnes le vendredi 27 février 2026 à la salle Sévin du Centre communautaire Scout. Les membres ont adopté à l'unanimité la ratification de la mission, de la vision, du cadre d'intervention et des valeurs de La Bouffe du Carrefour suite à la planification stratégique 2025-2028.



Mission

Par nos activités participatives et éducatives centrées sur l'autonomie alimentaire et les saines habitudes de vie, réaliser un monde où chaque personne a droit à l'alimentation, soit un accès à une alimentation adéquate, savoureuse, en tout temps et dans des conditions agréables et dignes.

Vision

D'ici 2028, la Bouffe du Carrefour aura renforcé la qualité de ses services et activités pour et avec la population de l'arrondissement de Saint-Hubert. Pour y arriver, elle aura veillé à la qualité de vie de l'équipe de travail, des membres et des bénévoles qui l'animent et entretenu des partenariats et concertations porteurs avec les membres de la communauté impliqués dans l'action communautaire.

Cadre d'intervention

Animer un milieu de vie et stimuler l'entraide pour briser l'isolement en mettant sur pied des activités telles que des cuisines collectives et en participant à des projets concertés de la communauté en lien avec notre mission.

Éduquer à la saine alimentation et habitudes de vie les Hubertois et Hubertoises dont les personnes en quête d'équité.

Favoriser l'autonomie alimentaire par des activités culinaires offertes à la collectivité dans une perspective d'équité, de diversité et d'inclusion.

Offrir des occasions d'acquérir des compétences par un plateau de travail, stage ou autre, permettant un tremplin vers l'emploi.

Valeurs

Respect
Solidarité
Engagement
Authenticité

Découvrez leur description complète :
www.labouffeducarrefour.org/mission-%26-valeurs

Conseil d'administration

en date du 31 mars 2026

Merci aux membres du CA pour leur implication sur 8 comités de travail!



JOANNE COSTO
Présidente
Citoyenne & bénévole impliquée



ISABELLE JULIEN
Vice-présidente
Directrice du développement et des partenariats (Pôle aggro) & bénévole impliquée



CAROLE ROZON
Trésorière
Membre & bénévole impliquée



DANIELLE LACOMBE
Secrétaire
Citoyenne, membre & bénévole impliquée



JOSÉE LESSARD
Administratrice
Membre & bénévole impliquée



CAROLE GUÉVREMONT
Administratrice
Citoyenne & bénévole impliquée



CHANTAL GROULX
Administratrice
Citoyenne & bénévole impliquée

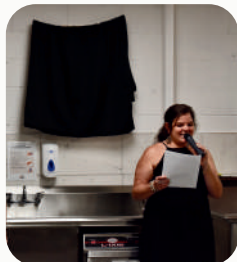
Administratrices sortantes : Merci à Thérèse Carle, vice-présidente, et Jeanne d'Arc Ostiguy, administratrice, pour leur implication sur notre conseil d'administration depuis 2012!

Assemblée générale annuelle

La 30^e assemblée générale annuelle de La Bouffe du Carrefour a réuni plus de 40 personnes le jeudi 19 juin 2025 à la salle Sévin du Centre communautaire Scout. Le départ de Thérèse et Jeanne d'Arc, deux membres marquantes de l'organisme, a été souligné, suscitant une belle reconnaissance.

Suite à l'AGA, la journée s'est poursuivie par les portes ouvertes de notre cuisine fraîchement rénovée. Près de 50 personnes se sont rassemblées pour célébrer avec nous ce nouvel espace plus sécuritaire, chaleureux et inclusif pour toute la communauté!

Enfin, cet événement s'est conclu par la dégustation de notre nouveau menu traiteur, préparée avec soin par toute la brigade. Un beau succès!



Équipe de travail



LYSA VILLENEUVE
Directrice générale



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



GÉRALDINE PELTROP
Cuisinière & animatrice



Un grand merci à
Jade Richer, coordonnatrice des
activités, qui a fait partie de l'équipe
de 2018 à 2026.
Bon succès dans tes projets!

En 2025-2026, les membres du CA et l'équipe de La Bouffe du Carrefour ont suivi 17 formations et conférences différentes. Au total, 35 participations ont été comptabilisées, certaines formations ayant été suivies par plusieurs personnes.

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



ROBIN QUIVRON
Commis
Jardins à partager



SOLEIL VALLÉE
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.

Kellie-Ann - Étudiante en technique de travail social - *Cégep de Saint-Jean-sur-Richelieu*

Nesrine - Jeune du programme CFER - *École secondaire Mgr-A.-M.-Parent*

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, trois à quatre personnes participant au programme PAAS-Action ont fait partie de l'équipe de La Bouffe du Carrefour. Avec un total de plus de 2 300 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



ANNICK



ZULEKAH



JOSÉ

Travaux compensatoires

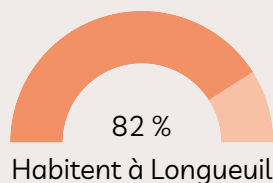
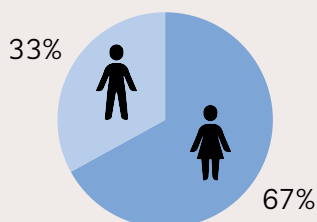
La Bouffe du Carrefour est convaincue qu'on a droit à une seconde chance. C'est pourquoi nous accueillons des personnes ayant des heures de travaux compensatoires à effectuer, leur offrant ainsi une occasion de réparation sociale. Cette année, deux personnes ont réalisé plus de 100 heures auprès de notre organisme.

La Bouffe du Carrefour - En quelques bouchées...

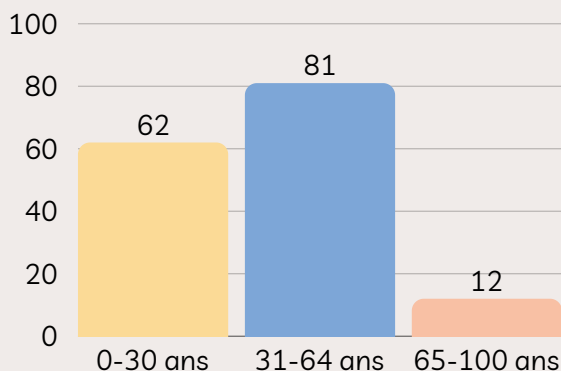
La Bouffe du Carrefour - un milieu de vie inclusif!

Insertion, stages, bénévolat & expérience de travail

Cuisines collectives Cuisines avec haltes-garderies
Ateliers et collaborations avec d'autres organismes
Cuisines pour parents-enfants Cuisines jeunesse
Services de traiteur et de mets préparés surgelés
Jardins à partager Marché ambulant
Programme de paniers de fruits et légumes



155 membres



18

Groupes de cuisine collective



7 827

Portions cuisinées



213

Total de rencontres de cuisines collectives



98 bénévoles

Nicole, Marie-Noël, Audrey-Anne, Jacynthe, Joanne, Thérèse, Jeanne D'Arc, Josée, Danielle, Carole, Isabelle, Carole, Chantal, Patrice, Christian, Vincent, Patricia, Maxime, Richard, Christian, Adnane, Nesrine, Hiba, Bilal, Anis, Ricardo, Bridgess, Mackenzie, Érilant, Florent, Julien, Éric, Mathieu, Robin, Nancy, Lysandre, Carole, Denis, Éric, Pamela, Yasmine, Elizabeth, Frédérique, Charles, Fabienne, Steven, Marc, Mélanie, Salim, Manon, Marie-France, Thierry, Pauline...

Un total de plus de **2 675** heures de bénévolat, ce qui équivaut à plus de **1,5** employé-e à temps plein pendant un an

Merci du fond du cœur!

« J'ai la chance de faire du bénévolat auprès d'une équipe dévouée, chaleureuse et toujours prête à s'entraider. La directrice générale, Lysa, par son leadership et son professionnalisme, rend cette expérience particulièrement enrichissante. C'est un véritable plaisir de partager cette aventure humaine. »
- Carole G.

Sécurité alimentaire

Cuisines collectives



Cette année, nous avons créé deux nouveaux groupes de 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 et ★ Naimatoo



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 bébé

Femmes fortes

La cuisine de Purées pour bébé permet de préparer des aliments nutritifs pour les tout-petits, tandis que celle des Femmes fortes permet de cuisiner des recettes économiques et savoureuses. De beaux moments de partage et d'entraide!

★ Maison Bienvenue

Ce nouveau groupe permet à des mères immigrantes à statut précaire de se retrouver dans un espace accueillant autour de la cuisine. Afin de mieux répondre à leurs réalités, notre équipe a adapté les ateliers en intégrant une halte-garderie sur place, pour créer un espace plus accessible, sécurisant et propice aux échanges.

L'Écrit Tôt de Saint-Hubert

Les cuisiniers en feu

Les participant·e·s de l'Écrit Tôt de Saint-Hubert se retrouvent avec leur formatrice aux deux semaines pour des ateliers qui allient cuisine et alphabétisation. Ensemble, les membres apprennent autrement, dans une ambiance conviviale et chaleureuse.

APHRSM

Chaque semaine, les rencontres avec le groupe de l'Association des parents et des handicapés de la Rive-Sud métropolitaine sont l'occasion de partager des moments remplis d'énergie, de sourires et de complicité. Un groupe chaleureux et attachant, qui démontre toute la richesse des liens créés autour des cuisines collectives.

Cuisines collectives - Groupes jeunes & Parents-enfants

La Maison de Jonathan

Encadré-e-s par un-e animateur-trice, cette cuisine collective permet aux jeunes de vivre des expériences d'échange, de valorisation et de découverte, où ils développent leur confiance et repartent fiers et fières de leurs recettes.

Maison des jeunes La Porte Ouverte

Entre les maisons des jeunes des rues Mance et Adélaïde, cette cuisine collective est toujours très attendue. Les jeunes arrivent souvent plus motivés par le repas que par la préparation, mais ils finissent par s'impliquer activement, au grand plaisir de voir leur engagement grandir.

École secondaire Mgr-A.-M.-Parent

Cuisine jeunesse Mgr-A.-M.-Parent

Les élèves participent à cette cuisine collective où ils apprennent à préparer une variété de repas et de desserts à rapporter à la maison. Cette expérience favorise la découverte de nouvelles recettes, le tout dans une ambiance chaleureuse et conviviale, appréciée autant par les jeunes que par leur famille.

Groupe Trajet

Chaque jeudi, une belle énergie anime ce groupe de jeunes à besoins particuliers qui s'impliquent dans diverses tâches, accompagnés par une intervenante. Dans une ambiance chaleureuse, ils et elles développent à leur rythme leur confiance en soi, leur autonomie et leurs apprentissages.

L'Envol et La Maison de la famille La Parentr'aide

Je tisse des liens gagnants

Dans cette cuisine très appréciée, la complicité entre parents et enfants est toujours touchante à observer. Accompagné-e-s par un-e animateur-trice, ils et elles vivent des moments de partage, de fierté et de découverte.



Depuis la pandémie, plusieurs cuisines collectives ont été mises en place avec des membres à besoins particuliers, sans que du financement supplémentaire ne soit accordé. Cette année, un total de 17 000 \$ a été obtenu grâce à Madame Poulet, Monsieur Lafrenière, Madame Dorismond, Monsieur Carmant, ainsi que la Ville de Longueuil. Merci pour votre soutien et votre compréhension envers notre cause!

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, à titre de mandataire.



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 2025-2026 a été marquée par plusieurs évolutions importantes, notamment le lancement à l'automne du programme de paniers de fruits et légumes disponibles à l'année, ainsi que le retour du marché dans le secteur Bienville, rendus possibles grâce à la nouvelle coordination du projet. Le bilan complet se trouve à la page 14 de ce rapport.

Le Marché saisonnier de Longueuil - Saint-Hubert

Pour une quatrième année, le Marché ambulant avait le mandat de coordonner le marché saisonnier de la Ville de Longueuil. Pour la première fois, les marchés ont été déplacés au parc Immaculée-Conception à Saint-Hubert, ce qui a favorisé une plus grande participation de la communauté.



Les Jardins à partager Saint-Hubert

Depuis 2017, les Jardins à partager Saint-Hubert ont 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 2025, le projet comptait 22 zones comestibles aménagées représentant une superficie de plus de 5 000 pieds carrés.



Les jardins sont aménagés dans le cadre d'ateliers d'éducation populaire en agriculture urbaine, avec la participation de citoyen-ne-s qui en assurent également l'entretien. Ces ateliers s'adressent à toute la population et entre autres aux enfants, aux aîné-e-s, aux personnes ayant une déficience intellectuelle ainsi qu'aux apprenti-e-s jardinier-ère-s. Le bilan complet se trouve à la page 17.

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 d'offrir, à prix juste, des fruits et légumes dans les secteurs de Saint-Hubert ayant une offre alimentaire limitée.



Opérations

25 marchés réalisés les :

- jeudis de 15h à 18h | Parc Pierre-et-Bernard-Lucas
- vendredis de 7h à 11h | Boulangerie de Saint-Hubert
- samedis (août) de 9h à 13h | Parc Immaculée-Conception

Moyenne de **44** factures par marché, représentant le double de 2024

Augmentation des ventes de **207 %** comparativement à 2024

Volume de ventes de **12 200 \$**

Diminution des pertes à une moyenne de **5 %**



Ajout d'un programme de paniers de fruits et légumes

Année test et développement

1 point de chute à la Bouffe du Carrefour les jeudis de 13h à 18h

24 semaines de cueillette

Moyenne de **6** paniers par semaine

Volume de ventes de **3 600 \$**

Possibilité de bonifier son panier avec des surplus



Approvisionnement

Mutuelle d'approvisionnement des marchés solidaires

Les Jardins de la Terre

Ferme Teasdale et fils

Les Jardins Maska

Les Jardins de Saint-Blaise

P'tit Marché de chez nous

Beauvais fruits et légumes



Réalisations

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

- 4 samedis au mois d'août
- Changement de lieu : au parc Immaculée-Conception
- Une fréquentation de plus de **700** personnes par marché
- Moyenne de **18** entreprises locales par marché
- **Tirage** à chaque marché d'une valeur moyenne de **250 \$**



Mise à jour du Plan d'affaires avec de nouveaux ajouts :

- Un programme de paniers de fruits et légumes disponible à l'année
- Une tarification sociale



- ★ Événement d'ouverture de la saison
- ★ Présence à la Fête des récoltes
- ★ Ajout d'un congélateur pour la vente de mets préparés par la Bouffe du Carrefour
- ★ Amélioration de la disposition des fruits et légumes
- ★ Amélioration des opérations permettant de réduire les prix
- ★ Développement d'une stratégie de communication pour le marché et les paniers
- ★ Mise à jour du logo et création d'une charte graphique pour promouvoir les services
- ★ Instauration d'un nouveau système de caisse pour faciliter les ventes
- ★ Nouveau site internet transactionnel
- ★ Création de 1 poste à temps partiel pendant toute l'année
- ★ Création d'une banque d'images semi-professionnelle
- ★ Participation à la tournée des professeurs



Engagement

- 9 bénévoles engagées ayant fourni **203** heures de bénévolat
- 1 emploi d'été stimulant à temps partiel
- 1 emploi à l'année à temps plein
- 2 événements de reconnaissance de l'implication bénévole
- 9 partenaires concertés et citoyennes ayant fourni **46h** d'implication
- 1 nouveau partenariat avec la Boulangerie de Saint-Hubert



Impact

- 6 personnes à mobilité réduite ont fréquenté nos marchés
- Achat auprès de **3 petites fermes** de la Montérégie représentant **11%** des achats
- 95 %** des produits achetés pour les marchés provenaient du Québec et **100 %** du Canada
- Présence dans un nouveau secteur reconnu comme étant un désert alimentaire

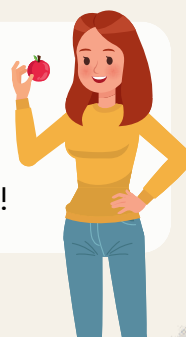


Je suis heureuse
que vous soyez
ici, toutes les
épiceries sont
tellement loin!



Mes enfants adorent vos fruits et légumes!

C'est tellement plus
simple depuis que je
suis abonnée au
programme de paniers!



C'était un rêve d'avoir
un marché de fruits et
légumes à la
boulangerie!



BILAN 2025-2026



OBJECTIFS

L'objectif général est 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 toutes et à tous en mobilisant les citoyennes et citoyens autour d'un projet commun.

Le projet vise aussi à :

- Briser l'isolement en favorisant un sentiment d'appartenance
- Contrer la pauvreté et le désert alimentaire
- Faire échec à l'écoanxiété

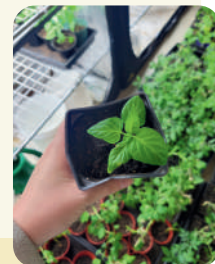
VALEURS

Écologie - Solidarité - Inclusion sociale - Appartenance - Partage

PRODUCTION

22 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
- 🍃 **71 bacs** de jardinage
- 🍃 **17 pots en géotextile** de jardinage



Ajout de **1 jardin citoyens** pour un **total de 7 jardins citoyens**

2 tentes de culture entreposées par notre partenaire :

Un grand merci pour leur implication!

et ayant permis de produire :

🌱 **1456 semis** à planter dans les jardins



Ajout d'ollas pour contrer la sécheresse dans les jardins



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 **600 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 **12 citoyen·ne·s**

Entente avec la Ville de Longueuil d'offrir un total de **55 heures d'animation**

37 ateliers en lien avec l'agriculture urbaine dont :

27 ateliers offerts aux citoyennes et citoyens

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



Une participation totale de **421 personnes** à des activités éducatives en lien avec l'agriculture urbaine





ENGAGEMENT

-  **35 bénévoles**
-  **3 emplois d'été stimulants**
-  **1 stage d'été d'initiation à l'emploi**
-  **34 partenaires dont 6 partenaires concertés et 2 citoyennes :**



- 1 événement d'accueil des bénévoles**
- 2 événements de reconnaissance des bénévoles**
- 4 soupers collectifs thématiques**



Un grand merci à nos bénévoles qui permettent au projet de fleurir et de grandir à chaque année! Plus de **675 heures de bénévolat** ont été réalisées en 2025, ce qui représente **1 employé-e à temps plein pendant 19 semaines!**

« J'adore l'idée des jardins. Avec mes enfants on aime faire le tour et découvrir des variétés qu'on ne connaît pas! »

90% des répondant·e·s affirment que leur participation au projet **leur donne envie d'avoir un jardin à leur domicile.**

Un bénévole affirme que **l'équipe est engagée et agréable**, que **les petites attentions** pour remercier les bénévoles **renforcent les liens**, **donnent envie d'aider les autres** et **rendent le bénévolat plaisant.**

AUTRES RÉALISATIONS

- ★ Mise en place du **site Internet**
- ★ **Visite d'initiatives en agriculture urbaine :**
Collectif 21 et Laboratoire d'agriculture urbaine (Au/Lab)
- ★ **1 formation** offerte à l'équipe par un **bénévole agronome**
- ★ Maintien de la formule **5 à 7** pour les ateliers offerts aux citoyen·ne·s, ayant eu une **participation moyenne de 9 personnes par atelier**
- ★ **Première plantation hivernale** en utilisant l'espace du **tunnel de croissance**
- ★ Plus de **5100 semences données** à la population
- ★ **1 jardin spécialisé** sous le thème des **saveurs du monde**



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 toute la population, notre service traiteur demeure très populaire. Son menu original, toujours préparé avec des ingrédients frais, se décline en plusieurs formules adaptées aux différents événements. En raison de la forte demande, il est préférable de réserver à l'avance! Malgré une période de fermeture, la brigade a tout de même réalisé plus de 33 services traiteur au cours de la dernière année avec passion, savoir-faire et créativité.

Service de mets préparés surgelés

Notre service de mets préparés surgelés demeure bien actif, notamment grâce à la collaboration avec L'Espoir et La Maison de la famille La Parentr'aide. Cette année, nous avons vendu plus de 2 440 mets. Par ailleurs, notre congélateur, dédié aux repas surgelés, permet à la population de se procurer facilement de délicieux plats prêts-à-manger, offerts en formats individuels et familiaux.

En moyenne, 1 dépannage alimentaire d'urgence est offert chaque semaine. Notre garde-manger en libre-service et les repas distribués, à l'organisme ou par le GRAAL, soutiennent les personnes en situation de vulnérabilité.

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

Consolidation d'équipe

Congé Pop-up

Programme Santé Bien-être



Assurances collectives avec Banques alimentaires Québec

Conciliation travail-famille-école +

Horaire flexible

Par exemple, Lysa concilie ses études en gestion et la direction, en plus d'avoir une famille!

Collaboration et implication avec le milieu

La mobilisation est au cœur de La Bouffe du Carrefour, qui mise sur une présence active dans la communauté pour soutenir la transformation sociale. L'équipe participe également à divers regroupements afin de renforcer les liens avec les milieux communautaire et corporatif.

Cette année, elle s'est impliquée dans **34** comités et tables de concertation, témoignant de la force de l'intelligence collective.



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, Chantal Plamondon et Dominique Rioux. Merci pour votre aide précieuse!

La Journée mondiale du refus de la misère

Pour souligner la Journée mondiale du refus de la misère, le mardi 7 octobre 2025, une tournée en autobus a permis de visiter différents organismes communautaires engagés à Saint-Hubert. La journée s'est ensuite poursuivie au Centre communautaire Scout avec la lecture de la proclamation, suivie du service d'une soupe chaude cuisinée avec soin par notre brigade. De nombreuses personnes se sont mobilisées pour défendre ce droit humain.



La Nuit des sans-abri

Le 17 octobre 2025 se déroulait la 36^e édition de la Nuit des sans-abri, sous le thème « De la solidarité pour plus de dignité ». L'équipe de La Bouffe du Carrefour a participé au rassemblement dans le Vieux-Longueuil en offrant gratuitement des bols de chili accompagnés de savoureux pains de maïs et autres garnitures. Grâce à ses témoignages et à ses activités de sensibilisation, cet événement met en lumière l'importance et la portée de l'engagement collectif pour une cause sociale essentielle.

Grève - Le communautaire à boutte!

Pour la première fois, La Bouffe du Carrefour a participé à la grève *Le communautaire à boutte!* afin de faire entendre les réalités du milieu communautaire et de défendre les services essentiels offerts à notre communauté.



Notre équipe s'est jointe aux mobilisations régionales et nationales pour revendiquer un financement plus adéquat, une plus grande reconnaissance du milieu communautaire et des conditions permettant aux organismes de poursuivre leur mission.

Cette mobilisation a aussi été une occasion de renforcer nos liens avec plusieurs organismes et regroupements du milieu. Elle a permis de mettre de l'avant la solidarité, l'entraide et l'importance de se mobiliser collectivement pour défendre le communautaire.



Les mercis en rafale !

Des ingrédients précieux pour nourrir notre mission!

Centraide du Grand Montréal

Pour une deuxième année consécutive, nous avons eu le privilège de compter sur le soutien de Centraide du Grand Montréal, un partenaire majeur dans la lutte contre la pauvreté et l'exclusion sociale. Grâce à cet important appui à notre mission, nous pouvons maintenir et développer nos services dans la communauté. La Bouffe du Carrefour est fière de pouvoir compter sur la confiance et l'engagement de Centraide du Grand Montréal envers notre mission et nos actions.



Gouvernement du Québec

Le gouvernement du Québec est un partenaire essentiel de notre mission. Grâce à son soutien, nous pouvons maintenir nos services et réaliser des projets répondant aux besoins de notre communauté.



Programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC)

Le PSOC demeure le principal bailleur de fonds de La Bouffe du Carrefour. Bien qu'essentiel à notre mission, ce financement demeure insuffisant pour répondre à l'ensemble de nos besoins. À ce jour, notre organisme reçoit 35 % du seuil plancher associé à sa typologie. Nous remercions la TROC-Montérégie pour son travail soutenu en faveur d'un financement plus adéquat des organismes communautaires.

Fonds Les Éclaireurs du CISSS de la Montérégie-Centre

Nous remercions le Fonds Les Éclaireurs pour son soutien à nos cuisines jeunesse ainsi qu'aux activités des Jardins à partager Saint-Hubert. Cette contribution nous permet de poursuivre l'offre d'espaces d'apprentissage, de découverte et de partage pour les jeunes de notre communauté.

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

Grâce au soutien du ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale, nous accompagnons des personnes éloignées du marché du travail dans le développement de leurs compétences et leur participation active à la vie de l'organisme.

Financement MIFI-MSSS

Le soutien du ministère de l'Immigration, de la Francisation et de l'Intégration et du ministère de la Santé et des Services sociaux a permis la réalisation d'un groupe de cuisine collective destiné aux mères immigrantes à statut précaire de la Maison Bienvenue, favorisant ainsi l'intégration, l'entraide et le développement de réseaux de soutien.

Moisson Rive-Sud

Grâce au soutien de Moisson Rive-Sud, La Bouffe du Carrefour reçoit chaque semaine des denrées essentielles à ses activités. En 2025-2026, ce partenariat nous a permis de récupérer 43 935 kg de nourriture, pour une valeur marchande estimée à 389 703 \$.



Groupe Lafrance

Depuis six ans, le Groupe Lafrance soutient La Bouffe du Carrefour. L'équipe est reconnaissante de pouvoir compter sur cet engagement d'un partenaire d'ici, sensible à notre mission et qui contribue au mieux-être de notre communauté.



Le soutien municipal, milieu politique et milieu gouvernemental

La Bouffe du Carrefour est un organisme qui n'a aucune couleur politique. Sa présence et sa représentation auprès du milieu sont essentielles, tout comme sa disponibilité à répondre positivement aux demandes des député-e-s, des élu-e-s municipaux et des partenaires gouvernementaux. Nous remercions ces acteurs pour leur écoute, leur sensibilité et leur soutien à notre mission quotidienne.

Les 30 ans de La Bouffe du Carrefour!

En 2025, La Bouffe du Carrefour a souligné avec fierté ses 30 ans d'existence. Depuis 1995, l'organisme rassemble les gens autour de la cuisine collective afin de favoriser le partage, l'entraide et l'accès à une alimentation saine et abordable. Pour célébrer cet anniversaire, une soirée festive a été organisée au Club optimiste Laflèche le 22 novembre 2025. Ce moment rassembleur a permis de souligner le parcours de l'organisme et de remercier les nombreuses personnes qui ont contribué à son développement au fil des années.

Depuis ses débuts, La Bouffe du Carrefour évolue grâce à l'implication de sa communauté. Membres, bénévoles, employé-e-s, partenaires et allié-e-s participent chaque jour à faire vivre un milieu accueillant, humain et inclusif. Les projets du Marché ambulant et des Jardins à partager Saint-Hubert s'inscrivent également dans cette continuité, en contribuant à bâtir une communauté plus solidaire et accessible.



Remerciements

Le 30e anniversaire a été rendu possible en partie grâce au soutien financier des caisses Desjardins de Saint-Hubert et de Charles-Lemoyne, ainsi qu' à celui d'Isabelle Poulet, députée de Laporte, d'Ian Lafrenière, député de Vachon, et de Jacques Lemire, conseiller municipal sortant du district Laflèche. Un grand merci pour leur soutien.

Nous tenons également à souligner le travail du comité du 30e anniversaire, qui a conçu et organisé cette journée avec engagement et créativité. Leur implication a permis de créer un événement rassembleur et à l'image de notre organisme.

Nous remercions aussi chaleureusement nos membres et participant-e-s, dont la présence et l'énergie ont contribué à faire de cette célébration un moment mémorable. Merci également à toute l'équipe ainsi qu'aux bénévoles, dont la contribution a été essentielle à la réussite de cette journée.



Dégustation des bons coups de l'année!

Les petites pépites de l'année

Ces témoignages mettent en lumière les petits et grands impacts vécus au fil de l'année : des liens qui se créent, des apprentissages qui se transmettent et des moments rassembleurs qui font une différence dans le quotidien.

Dans le groupe des tomates, une participante mentionne que cette cuisine représente le **meilleur moment de sa semaine**, témoignant de l'importance du lien social créé autour des ateliers.



Une résidente du quartier mentionne que **le programme facilite la vie des familles et permet de mieux manger sans se déplacer loin**, illustrant l'amélioration de l'accès à une alimentation saine.



Dans le groupe Purées pour bébé, une participante mentionne que **ça fait du bien d'avoir déjà de la purée de prête pour mon enfant**, illustrant le soutien concret apporté au quotidien. Une autre ajoute que **c'est agréable de faire cette activité avec des personnes qui comprennent ce que l'on vit**, mettant en lumière l'importance du lien et du partage d'expériences.



Un bénévole mentionne que **l'équipe est engagée et accueillante**, et que **les petites attentions pour les bénévoles renforcent les liens et donnent envie de s'impliquer davantage**, témoignant de l'importance de la reconnaissance et du climat chaleureux au sein du projet.



Dans le groupe des poutines, une participante partage son amour pour la cuisine collective et souligne qu'elle a **commencé à cuisiner davantage à la maison**, illustrant les retombées concrètes des activités sur les habitudes de vie.

Dans le groupe Je tisse des liens gagnants, les commentaires témoignent de la fierté vécue lors des ateliers, notamment un jeune **très fier de la réussite de ses boulettes de viande et le fait que c'est toujours bon**, illustrant le plaisir et l'apprentissage en cuisine. Une participante souligne également que **grâce à la cuisine collective on a créé une nouvelle tradition familiale**, démontrant les retombées positives durables dans la vie des familles.

Une citoyenne souligne que **avoir accès à des fruits et légumes frais et de qualité près de chez soi change vraiment le quotidien**, mettant en lumière l'impact concret du Marché ambulant.

Une membre de la communauté, qui vient chercher des plats chaque vendredi, souligne qu'elle trouve nos repas **très bons et attend ce moment avec plaisir**, qui devient aussi un espace de discussion apprécié. Pour elle, cet échange représente **sa seule sortie de la semaine**, mettant en lumière l'importance du lien humain et du soutien social.



Les jardins à partager sont un lieu de découverte et d'apprentissage pour toute la famille. Une participante souligne qu'on aime **explorer les différentes variétés, observer la croissance des plantes et vivre ces moments ensemble**, mettant en lumière la dimension familiale et éducative des activités.

Événements : une saveur d'implication

Semaine de l'action bénévole

La Semaine de l'action bénévole a permis de reconnaître le rôle essentiel de nos bénévoles dans nos activités. Pour l'occasion, nous avons organisé un dîner de reconnaissance afin de remercier nos bénévoles, incluant ceux et celles des Jardins à partager Saint-Hubert et du Marché ambulant. Puis, Joanne Costo, membre de notre conseil d'administration depuis 2014, a été honorée par Ian Lafrenière, député de Vachon. Enfin, l'engagement de Carole Guévremont, bénévole depuis deux ans et membre du CA depuis un an, a été souligné par la députée de Laporte, Isabelle Poulet. Ces gestes de reconnaissance rappellent l'importance des bénévoles dans la réalisation de notre mission et dans le soutien offert à la communauté.



Plantation à La Bouffe du Carrefour

Une première activité de jardinage pour l'ensemble de la brigade! Pour la première fois, toute l'équipe, incluant Les Jardins à partager Saint-Hubert et le Marché ambulant, s'est réunie pour la plantation du jardin à partager situé à La Bouffe du Carrefour. Cette activité collective a permis de mettre en action ce projet porteur, qui contribue à faciliter l'accès à des aliments frais, sains et locaux pour la communauté tout au long de la saison.



Fête des récoltes

Cette année, La Bouffe du Carrefour a rejoint le comité organisateur de la Fête des récoltes. L'équipe a contribué à l'événement en offrant le traditionnel blé d'Inde et en participant à la distribution de sacs de fruits et légumes remis gratuitement à la communauté à la fin de la journée. Cette implication a permis de soutenir une activité rassembleuse et d'amplifier l'accès à des aliments frais pour les familles présentes.



Soirée de reconnaissance des bénévoles

Pour la première fois, la Soirée de reconnaissance des bénévoles des Jardins à partager Saint-Hubert et du Marché ambulant a été organisée en collaboration avec La Bouffe du Carrefour. Cette nouvelle formule a permis de renforcer la collaboration entre les projets et d'offrir un moment de reconnaissance encore plus rassembleur pour l'ensemble des bénévoles.



Des cuisines collectives rassembleuses

Au cours de l'année, plusieurs cuisines spéciales ont été réalisées en collaboration avec différents partenaires du milieu, permettant de créer des moments rassembleurs et de rejoindre diverses clientèles, entre autres avec le Carrefour jeunesse-emploi Saint-Hubert et L'Envol. Ces collaborations ont favorisé les échanges, le partage de connaissances et le renforcement des liens entre les personnes participantes et les organismes partenaires.

Durant la grève *Le communautaire à boutte!*, quelques organismes sont également venus cuisiner avec nous, permettant de maintenir des activités rassembleuses et de renforcer les liens de solidarité dans la communauté.



Journée nationale des cuisines collectives

Cette année, la Journée nationale des cuisines collectives a été soulignée dans un contexte de mobilisation. En grève à ce moment, l'équipe a réalisé une courte vidéo mettant de l'avant l'importance des cuisines collectives et leur rôle essentiel dans la communauté : se retrouver, apprendre et s'entraider. Sous le thème « nos valeurs sont au menu, mais les moyens ne suivent pas », cette action a permis de rappeler que les cuisines collectives existent grâce aux organismes communautaires et qu'elles méritent d'être soutenues et protégées.

Rayonnement gourmet de l'équipe et de l'organisme

Fortier, D'Amour, Goyette

Un grand merci à Fortier, D'Amour, Goyette, qui a choisi notre organisme comme récipiendaire de ses levées de fonds cette année. En plus de leur soutien financier, des employé-e-s se sont impliqué-e-s bénévolement dans l'organisation de la Fête des récoltes et du 30e anniversaire. Leur engagement a contribué au succès de ces événements rassembleurs et témoigne de l'importance des partenariats qui soutiennent la vie communautaire.



Travail d'équipe

À la suite de la planification stratégique, toute l'équipe, incluant les Jardins à partager Saint-Hubert et le Marché ambulant, a commencé à travailler plus étroitement ensemble. Cette nouvelle façon de faire a permis de réduire les silos entre les projets et de faciliter le partage des ressources, des idées et des expertises. Elle a aussi favorisé la création de contenus vidéos rassembleurs sur les réseaux sociaux, dont une courte vidéo ayant rejoint plus de 460 000 personnes et généré plus de 630 000 vues sur Instagram.



Collaboration bénévole



Des bénévoles de GE Vernova ont récemment rejoint l'équipe de bénévoles et se sont rapidement impliqués dans les activités de cuisine collective. Leur expérience positive les a amenés à souhaiter poursuivre leur engagement, et ils sont déjà revenus à plusieurs reprises. Cette fidélisation témoigne de la qualité de l'accueil, du climat chaleureux et du plaisir de s'impliquer au sein de l'organisme.

Prêt du camion

Durant la dernière année, nous avons prêté gratuitement notre camion au CAPL (Comité Action Populaire de LeMoyne), ainsi qu'au GRAAL (Glanage et Redistribution Alimentaire de l'Agglomération de Longueuil) afin de répondre à leurs besoins hebdomadaires. Ce soutien a permis de contribuer concrètement aux initiatives de solidarité alimentaire et de renforcer l'entraide entre organismes du milieu.



Rencontres à l'interne



Plusieurs rencontres à l'interne soutiennent les employé-e-s dans leur développement socioprofessionnel et favorisent un milieu de travail collaboratif. Les rencontres entre les coordonnatrices et la direction, les AAA hebdomadaires (ce qu'on aime, ce qu'on veut améliorer et ajouter au travail) ainsi que les rencontres d'équipe périodiques offrent des espaces d'échange, de réflexion et d'amélioration continue au sein de l'organisme.

30 ans d'engagement reconnus

En novembre, La Bouffe du Carrefour a reçu la médaille de la députée de l'Assemblée nationale, remise par Isabelle Poulet, députée de Laporte, afin de souligner 30 ans d'engagement auprès de la communauté. Cette reconnaissance, ainsi que le certificat remis par la Ville de Longueuil, témoigne de l'impact collectif de notre organisme et de la communauté qui fait vivre notre mission depuis 30 ans.



MERCI À NOS PARTENAIRES

- L'Appart à moi
- Bibliothèque Raymond-Lévesque
- La Bouffe du Carrefour
- 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)
- Collectif 21
- Corporation de développement communautaire de l'agglomération de Longueuil (CDCAL)
- CPE Les joyeux Calinours
- La Croisée de Longueuil
- La Fondation du Grand Montréal
- École secondaire Mgr-A.-M.-Parent
- École primaire Mgr-Forget
- École primaire Saint-Joseph
- Fondation du Grand Montréal
- Glanage et redistribution alimentaire de l'agglomération de Longueuil (GRAAL)
- L'Écrit Tôt de Saint-Hubert
- Laboratoire sur l'agriculture urbaine (Au/Lab)
- La Maison Tournesols
- La Parentr'aide
- Les arômes du petit coteau
- Mouvement zéro déchet Longueuil
- Paroisse Sainte-Marguerite-Bourgeoys
- Paroisse Saint-Jean XXIII
- Parrainage civique Champlain
- Pôle de l'économie sociale de l'agglomération de Longueuil
- Réseau Demain le Québec!
- Scout de Saint-Hubert
- Société d'agriculture urbaine de Longueuil
- SREM SCFP, section locale 306
- Ville de Longueuil



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





La Bouffe du Carrefour

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

450-926-2386

info@labouffeducarrefour.org

www.labouffeducarrefour.org

Merci pour votre compréhension s'il y a eu des oublis.

Merci à nos partenaires!

Bienvenu-Olivier Ntumba, député de Mont-Saint-Bruno—L'Acadie

Catherine Fournier, mairesse de la Ville de Longueuil

Centre de bénévolat de la Rive-Sud

CISSS de la Montérégie-Centre

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

Gouvernement du Canada - Programme Emplois d'Été Canada

Ian Lafrenière, député de Vachon

Isabelle Poulet, députée de Laporte

Jacques Lemire, conseiller municipal de Laflèche - SORTANT

Lionel Carmant, député de Taillon

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

Ministère de la Santé et des Services sociaux

Ministère de l'Immigration, de la Francisation et de l'Intégration

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

Nathalie Delisle, conseillère municipale des Maraîchers et

présidente de l'arrondissement Saint-Hubert

Natilien Joseph, député de Longueuil—Saint-Hubert

Scout de la Montérégie

Sherry Romanado, députée de Longueuil - Charles-LeMoyne

Shirley Dorismond, députée de Marie-Victorin

Sophie Paquette, conseillère municipale de Laflèche

Équijustice Rive-Sud

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

Québec



Centraide
du Grand Montréal

Desjardins

Québec

Moisson
Rive-Sud

longueuil



Gouvernement
du Canada



Centre Communautaire
Scout de Saint-Hubert

techsoup

GROUPE
Lafrance
FLOUET/THURMUR SUR MERISE - FLOUET/THURMUR LOGISTIQUE

CanaDon



FORTIER D'AMOUR GOYETTE
AVOCATS - NOTAIRES - FISCALISTES - MÉDIATEURS

