

Rapport d'activités 2017-2018

.....

# La Bouffe du Carrefour

.....

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



La Bouffe  
du Carrefour

# Table des matières

Le conseil d'administration et l'équipe.....	3
Mot du président.....	4
Mot de la directrice.....	5
Mot de l'animatrice de cuisines collectives.....	5
Mission, objectifs de mission, valeurs et clientèle.....	6
Services.....	7
Cuisines collectives.....	8
Ateliers de cuisine thématiques.....	9-10
Ateliers de purées pour bébés.....	11
Dîners communautaires.....	12
Marché ambulant.....	13
Fête de la rentrée 2017.....	14
Fête de Noël 2017.....	15
Une belle semaine d'octobre bien remplie.....	16-17
Volet économie sociale - (Produits transformés et service de traiteur).....	18-19
Volet réinsertion sociale - (Personnel en réinsertion sociale et projet Trajet).....	20-21
Travaux communautaires, travaux compensatoires et mesures alternatives jeunesse.....	22
Campagnes de financement.....	22
Moisson Rive-Sud.....	22
Réseaux sociaux.....	23
Rencontre nationale annuelle (colloque) du RCCQ.....	23
La Bouffe du Carrefour en rafale.....	24
Engagements et partenaires de l'organisme.....	25
Plan d'action - Orientation 2018-2019.....	26

# Le conseil d'administration et l'équipe

## Le conseil d'administration

**Donald Leblanc**  
Président

**Jeanne-D'arc Ostiguy**  
Trésorière

**Jocelyne Sauvé**  
Vice-présidente

**Thérèse Carle**  
Secrétaire

**Joëlle Morin**  
Administratrice

**Marie-Noël Duhaime**  
Administratrice

**Clément Gauthier**  
Administrateur

## L'équipe

**Caroline Lamothe**  
Directrice générale

**Mélodie Arsenault**  
Animatrice de cuisines collectives

**Lorraine Harvey**  
Animatrice de cuisines collectives

**Danielle Babeu**  
Animatrice de  
cuisines collectives  
*Sortante*

**Nadaige Sylvain**  
Secrétaire administrative  
*Sortante*

# Mot du président

Donald Leblanc

Chers membres et amis de la Bouffe du Carrefour,

Une 24<sup>e</sup> année s'est écoulée pour la Bouffe du Carrefour et une 2<sup>e</sup> pour moi à titre de président.

Durant la dernière année, les membres du personnel ainsi que du conseil d'administration ont continué de travailler sur l'orientation que devrait prendre la corporation ainsi que la mission qu'elle devrait adopter et adhérer à.

Nous avons donc pris la décision de reprendre nos dîners communautaires ainsi que le service de traiteur, deux activités qui cadrent bien avec notre mission première, qui est la cuisine en collectivité.

J'ai le plaisir d'annoncer que le lettrage de notre camion est finalement complété après près de 3 ans à ramasser les fonds nécessaires et compléter le design.

L'an passé, j'ai parlé de la mise en place d'une structure d'autofinancement efficace qui est impérative pour assurer l'avenir de la corporation. Comme ce genre de structure novatrice qui nous rendrait indépendant des subventions ne semble pas faire l'unanimité au sein du CA et de la direction, j'ai pris la décision, non pas sans chagrin, de ne pas renouveler mon mandat et me retirer de l'organisme. Ce fut une expérience extraordinaire que je porterai dans mon cœur pour les années à venir.

Je laisse donc la place à une nouvelle présidence qui saura poursuivre les activités et objectifs de l'organisme à l'échelle actuelle. Je suis sûr que la pérennité des services que nous offrons à la collectivité sera entre bonnes mains.

Bonne continuité!

Donald LeBlanc  
Président du Conseil d'Administration

# Mot de la directrice générale

## Caroline Lamothe

Ma première année fut remplie de changements et d'adaptation de part et d'autre.

Nous avons bien travaillé, consciencieusement et assidument. Je suis vraiment fière de chacun(e) des membres de l'équipe. Nous savons mieux ce que nous avons à faire et, de plus en plus, comment bien le faire. Nous avons approfondi notre travail avec les ressources externes et développé de belles complicités avec nos partenaires du réseau. La nouvelle année entamée en sera une de consolidation et de développement de nouveaux projets.

De plus, malgré tous ces changements, la qualité des services a été maintenue. Une tâche qui a demandé la collaboration des animatrices de cuisine collective, de la direction et du conseil d'administration.

En terminant, je remercie tous les bénévoles, partenaires et généreux donateurs qui, de près ou de loin, participent à la réalisation de la mission de La Bouffe du Carrefour.

# Mot de l'animatrice de cuisines collectives

## Mélodie Arsenault

Chers membres de la Bouffe du Carrefour,

Je suis heureuse de pouvoir affirmer que ma première année en tant qu'animatrice de cuisines collectives au sein de cet organisme s'est très bien déroulée. En effet, grâce à l'accueil chaleureux que j'ai reçu de l'équipe qui était en place l'an dernier, j'ai pu rapidement m'intégrer au fonctionnement de La Bouffe du Carrefour et commencer les ateliers de cuisine thématiques.

Lors de mon message de présentation dans l'infolettre d'avril 2017, j'avais dit avoir hâte de relever des défis. Eh bien, j'ai été servie! Animer les ateliers thématiques, mettre sur pieds deux nouvelles cuisines collectives, apprendre à préparer les menus du service traiteur ainsi que ceux des dîners communautaires, etc. Je n'ai pas arrêté de l'année, et c'est très bien comme ça! Je sais d'ailleurs que je n'arrêterai pas plus en 2018-2019 et ça me convient parfaitement! Amenez-en des défis, je suis prête!

# Mission, objectifs de mission, valeurs et clientèle

## 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 de mission

- 1- Développer des programmes d'économie et d'autonomie alimentaire par le biais de nos activités de cuisines collectives et d'ateliers.
- 2- Briser l'isolement et développer l'estime de soi grâce à des activités d'entraide et de partage liées à la saine alimentation.
- 3- Organiser des activités de formation et d'éducation pour les participant(e)s.
- 4- Recevoir des dons, legs et autres contributions de même nature en argent, en valeurs mobilières ou immobilières. Administrer de tels dons, legs et contributions. Organiser des campagnes de souscriptions dans le but de recueillir des fonds pour fins charitables.

## Valeurs

Respect	Empowerment
Engagement	Autonomie
Entraide	Solidarité
Partage	Honnêteté

## Clientèle

La Bouffe du Carrefour compte 114 membres en règle majoritairement dans la région de Saint-Hubert.

# Services

Cuisines collectives

Ateliers de cuisine thématiques

Ateliers de purées pour bébés

Dîners communautaires

Marché ambulant

Compost

Jardin communautaire

Nous avons atteint  
notre objectif  
de 25 tonnes de compost!

# Cuisines collectives



Cette année, nous avons eu dix groupes de cuisine collective aux deux semaines, qui réunissaient environ quatre à huit personnes chacun. Huit de ces groupes sont ouverts à tous, peu importe l'âge, le genre ou le revenu. Lorsque les participants cuisinent ensemble, à La Bouffe du Carrefour, ça leur permet de préparer des plats économiques, sains et appétissants faits à partir d'aliments frais. Pour plusieurs, c'est aussi l'occasion de briser l'isolement et de socialiser tout en découvrant de nouvelles recettes et de nouvelles techniques culinaires.

Nous avons aussi deux autres groupes de cuisine collective, soit la cuisine collective pour hommes et la cuisine collective parents-ados. Le premier groupe est composé de 6 hommes âgés entre 29 et 76 ans. Le but principal de cette cuisine est de briser

l'isolement des hommes en leur offrant une activité de cuisine à eux afin qu'ils ne se sentent pas « intrus » parmi des femmes.

Par contre, d'autres objectifs sous-jacents entrent en jeu, soit donner aux hommes le goût de cuisiner autre chose que des rôties au beurre d'arachides et des céréales, leur apprendre de nouvelles techniques culinaires, augmenter leur confiance en soi, etc. Ce groupe peut briser le stéréotype selon lequel ce sont seulement les femmes qui cuisinent!

Le groupe parents-ados, lui, est constitué de 12 personnes, soit 6 adolescents âgés de 10 à 17 ans, accompagnés d'un parent ou d'un grand-parent. Le but principal de cette cuisine est de renforcer le lien entre le parent et son adolescent. Par contre, d'autres objectifs sous-jacents entrent en compte, entre autres apprendre aux jeunes à se débrouiller en cuisine ou, tout simplement, leur donner le goût de cuisiner.

En 2017-2018, il y a eu 93 rencontres de cuisine collective, plus de 240 recettes ont été préparées en cuisines collectives et plus de 2000 portions ont été rapportées à la maison!

*« Nous sommes un beau groupe et nous avons beaucoup de plaisir à travailler semble. La Bouffe du Carrefour nous permet de ne pas cuisiner seules, chez nous, pendant 2 semaines. En fait, c'est une économie d'argent ET une économie de temps. »*





# Ateliers de cuisine thématiques

Avec l'arrivée de notre nouvelle animatrice, Mélodie, sont aussi arrivés les ateliers de cuisine thématique. Ces ateliers, ayant lieu 1 mercredi sur 2, ont, évidemment, toujours un thème. L'animatrice tente de trouver des thématiques qui concordent avec le temps de l'année. Par exemple, l'atelier sur les pommes était en septembre, celui des desserts de Noël était décembre et celui de la cabane à sucre, en mars.

*« Wow!ère expérience et j'ai adoré! Bon dynamisme de l'animatrice! Bonne organisation! Très bonnes recettes! Beau groupe le fun et motivé! »*

Au début de chaque atelier, il y a toujours une partie théorique de 5 à 15 minutes qui est en lien avec la thématique de la journée. Par exemple, lors de l'atelier mexicain, nous avons parlé des bienfaits de l'avocat, alors que lors de l'atelier végétarien, nous avons discuté des bases de l'alimentation végétarienne et que,



pour l'atelier des desserts de Noël, l'animatrice a expliqué aux participants pourquoi il est important de manger des choses qui nous font plaisir. Suite à la partie théorique, les participants cuisinent, seuls ou en équipe, l'une des cinq recettes choisies par l'animatrice, tout en étant guidés par celle-ci.

*« On a tous travaillé très fort, mais ça en a valu la peine! Tous les burgers, même les végé, étaient très bons! »*



# Ateliers de cuisine thématiques (suite)

*« 10/10! J'ai vraiment aimé l'ambiance et la confiance que l'animatrice nous donnait. Les plats étaient excellents! »*

En 2017-2018, 21 ateliers de cuisine thématiques se sont déroulés, dont deux ateliers « spéciaux » rajoutés à la programmation de base, soit Décoration de gâteaux, animé par une ancienne pâtissière, et Confection de sushis. 49 personnes différentes ont assisté aux ateliers différents, et il y a eu 126 participations au total.

Thèmes abordés cette année: grec, mexicain, salades, burgers, sans cuisson, décoration de gâteaux, végétarien, sushis, collations faites maison, pommes, courges et citrouilles, potages et soupes, indien, tapas, desserts de nos grands-mères, brunch de Noël, italien, à congeler facilement, fondues, cabane à sucre, asiatique.



*« Atmosphère chaleureuse, conviviale, amicale, cool. [...] L'animatrice est super et voit à ce que tout soit parfait. Elle est aidante, de bonne humeur, disponible et connaît bien ses recettes. »*

# Ateliers de purées pour bébés



À La Bouffe du Carrefour, on profite de notre expertise pour aller plus loin dans notre démarche d'éducation populaire. C'est pourquoi, depuis maintenant cinq ans, une animatrice de cuisine collective anime, une semaine sur deux, un atelier de purées pour bébés pour les parents de la Maison de la famille La Parentr'aide, un organisme communautaire situé près de La Bouffe du Carrefour.

Notre animatrice et l'intervenante de La Parentr'aide expliquent aux parents (essentiellement des mères) comment faire de la purée soi-même tout en leur donnant des conseils sur l'alimentation de leurs enfants ou en répondant à leurs questions. Ces ateliers permettent à ces mères de briser l'isolement, de socialiser avec des personnes qui vivent la même situation qu'elles, de passer un moment à s'occuper d'elles et pas de leur bébé, ainsi que d'apprendre des trucs.

*« Je viens aux ateliers pour le côté social surtout. Et, on va se l'avouer, ce n'est pas une corvée quand on fait les purées à plusieurs au lieu de les faire toute seule dans notre cuisine! »*

En 2017-2018, 7044 portions pour bébés ont été cuisinées et 19 mamans sont venues aux ateliers.

*« Moi, j'aime venir pour échanger avec d'autres mamans sur les premières expériences de mon bébé et pour avoir des idées pour varier mes types de purées! »*



# Dîners communautaires

Depuis le 6 octobre 2017, La Bouffe du Carrefour a repris les repas communautaires du vendredi, à raison d'un dîner par mois. En moyenne, 40 personnes viennent à chacun des dîners. Les repas sont composés d'une soupe, d'une salade, d'un repas principal et d'un accompagnement, d'un dessert et de café ou de thé, et ce au coût de 5\$ pour les adultes et 3\$ pour les enfants de 10 ans et moins.



Ces dîners permettent à la population de manger un repas sain et savoureux à faible coût, en plus de venir discuter avec d'autres personnes. En 2017-2018, pendant ses cinq dîners communautaires, La Bouffe du Carrefour a servi environ 300 repas. L'organisme essaie, lorsque c'est possible, d'associer le dîner



communautaire à un thème, comme l'Halloween, la fête de l'Amitié, la fête des Neiges, etc. Les magnifiques décorations de la salle sont confectionnées par l'une des adhérentes du programme PAAS-Action.

Un merci particulier aux personnes du programme PAAS-action et aux bénévoles, sans qui ces dîners ne pourraient avoir lieu! Et un grand merci aux personnes qui sont venues manger chez nous!

*« Merci pour ce bon dîner.  
Y aller, c'est l'adopter! »*

# Marché ambulant



Pour une troisième année, le projet du Marché Ambulant a été chapeauté par La Bouffe du Carrefour afin de contrer le désert alimentaire des quartiers Laflèche et Bienville. Il a offert aux citoyens un étalage de fruits et de légumes frais et provenant de producteurs locaux, à des prix compétitifs, du début de juillet à la fin de septembre, et ce à l'extérieur. La Bouffe du Carrefour en a aussi profité pour vendre ses produits de l'ail du Québec ainsi que des scones faits par l'une de nos animatrices.



# Fête de la rentrée 2017



Le 21 septembre dernier a eu lieu notre fête de la rentrée 2017, à l'extérieur du centre. Nous avons convié nos participants, ainsi que les autres citoyens de Saint-Hubert, à une épluchette de blé d'inde où étaient aussi servis des hots dog, des salades et du dessert. Plus de 100 personnes étaient présentes, et toutes ces personnes ont été agréablement séduites par la belle température! Merci aux bénévoles et aux Eaux Saint-Léger.



# Fête de Noël 2017

Le 15 décembre 2017 avait lieu la fête de Noël de La Bouffe du Carrefour. Presque 100 personnes étaient présentes et elles ont toutes eu droit à un copieux repas traditionnel de Noël. L'ambiance était très festive grâce à la musique du temps des fêtes, aux magnifiques décorations de Noël et au petit cadeau offert à tous, soit des meringues croquantes faites maison. Il y avait aussi un sapin de Noël en papier sur lequel les gens pouvaient accrocher des ornements en papier qu'ils avaient achetés pour financer l'organisme. Grâce aux dons en argent de la mairesse de Longueuil Sylvie Parent et des Chevaliers de Colomb, nous avons pu offrir le repas gratuitement à toutes les personnes qui se sont présentées.



# Une belle semaine d'octobre bien remplie!

## Journée mondiale du refus de la misère

La Bouffe du Carrefour a préparé la soupe pour le Buffet des inégalités organisé par le Regroupement anti-pauvreté de Saint-Hubert.



## Journée mondiale de l'alimentation



La journée mondiale de l'alimentation se déroulait le 16 octobre dernier à la place Charles-Lemoyne, à Longueuil. L'une de nos animatrices était présente afin parler de La Bouffe du Carrefour aux passants et de leurs donner des fiches-recettes les incitant à ne pas gaspiller la nourriture. Bob le chef a également fait une démonstration culinaire sur scène.

## Distribution de citrouilles

Le 21 octobre 2017 a eu lieu la distribution de citrouilles annuelle de Longueuil. L'une de nos animatrices de cuisines collectives ainsi qu'une bénévole étaient présentes. Elles ont offert des cupcakes à la citrouille ainsi que des fiches-recettes à base de citrouille afin que les familles puissent cuisiner les citrouilles qu'ils rapportaient à la maison. Elles ont aussi donné des informations sur l'organisme aux personnes qui le souhaitaient.





# Une belle semaine d'octobre bien remplie! (suite)

## Nuit des sans-abris 2017



La Nuit des sans-abris vise à sensibiliser la population aux problèmes reliés à l'itinérance. Cet événement se tient simultanément dans plus de 25 villes du Québec. La Nuit des sans-abris est donc une vigile de sensibilisation qui a pour but de briser l'indifférence et de réduire les préjugés à l'égard des personnes en situation d'itinérance ainsi que de témoigner de notre solidarité.

Cette année, à la Nuit des sans-abris de Longueuil, certains employés et bénévoles de La Bouffe du Carrefour étaient présents. Nous y étions afin de sensibiliser les passants à l'itinérance et à leur faire voir le lien entre la Nuit des sans-abris et La Bouffe du Carrefour. Nous avons fait une affiche sur laquelle les gens pouvaient écrire ce que la nourriture représente pour eux. Plus de 60 personnes l'ont partagé avec nous sur cette affiche. Nous avons aussi fait un quizz sur les cuisines collectives et sur La Bouffe du Carrefour afin que les gens en connaissent plus sur l'organisme.



# Volet économie sociale

La Bouffe du Carrefour continue de développer le volet économie sociale en misant davantage sur l'aspect social que lucratif pour aider des personnes par ses différentes activités. L'organisme va plus loin en élargissant ses services pour rejoindre plus de personnes.

## Service traiteur

Tout comme les dîners communautaires, le service traiteur de La Bouffe est de retour, et ce depuis le mois de juin 2017. Pour répondre aux besoins d'approvisionnement en nourriture lors de leurs événements, l'organisme offrait à prix concurrentiels un menu traditionnel sous forme de plateaux, de boîtes à lunchs, de bouchées, et même de déjeuners d'affaires.

*« Le tout était très beau et très bon. N'hésitez pas à commander, je vous les recommande fortement! De plus, c'est pour une bonne cause! »*

Sous la supervision des animatrices de cuisines collectives, le personnel de La Bouffe du Carrefour réalisait les menus des services de traiteur. Le personnel en stage, en programme de réinsertion sur le marché du travail et sociale, en travaux compensatoires et aussi les bénévoles participaient à la concrétisation des mandats confiés. En 2017-2018, plus d'une dizaine d'organisations et de particuliers nous ont fait confiance. Nos sondages de satisfaction démontrent un taux de satisfaction de 100% pour tous les aspects : fraîcheur des aliments, quantités, choix des menus et service à la clientèle. L'organisme est fier d'avoir partagé son expertise en alimentation en réalisant des commandes tout en respectant les délais de livraison et en gardant toujours en tête que la satisfaction du client est l'objectif de l'équipe de la cuisine.

*« J'ai fait affaire avec la Bouffe du Carrefour pour mon buffet de mariage et je suis hyper satisfaite. C'est bon et on en a pour notre argent. »*

# Volet économie sociale (suite)

## Projet ail (transformation de produits)



Pour l'une de nos campagnes de financement, La Bouffe du Carrefour s'est engagé dans la vente de fleur d'ail et d'ail du Québec. L'équipe a donc dû aller planter l'ail à Hemmingford lors de l'année 2016-2017. Une partie de notre équipe, avec l'aide de plusieurs bénévoles, est allée cueillir les fleurs d'ail. Quelques semaines plus tard, ils y sont retournés, cette fois-ci pour cueillir les bulbes d'ail et les accrocher afin de les faire sécher.



Grâce à cela, nous avons vendu de la fleur d'ail ainsi que des bulbes d'ail dans leurs états naturels, mais nous avons également vendu du pesto de fleur d'ail, de la purée de fleur d'ail et du beurre de fleur d'ail.



# Volet réinsertion sociale

## Personnel en réinsertion sociale (PAAS-Action)

En collaboration avec les centres locaux d'emploi de sa région, La Bouffe du Carrefour engage du personnel en programme PASS-Action. Ces programmes visent les personnes éloignées du marché du travail qui veulent entreprendre une démarche de réinsertion sociale chez nous. Le but est, comme il a été mentionné, de les rapprocher du milieu du travail, mais également de leur fournir les outils nécessaires tout en les valorisant, afin qu'ils se rendent compte qu'ils peuvent atteindre leurs objectifs.

*« J'ai découvert que je suis polyvalente. J'aime travailler ici parce que ça rassemble tous mes points forts, mais aussi parce que, ici, je me sens acceptée. »*

Ils aident les participants des cuisines collectives et les employés de l'organisme en cuisine, en plus de faire de l'entretien ménager et d'effectuer des tâches connexes (fabriquer des décorations, nettoyer des bulbes d'ail, servir la nourriture lors des dîners communautaires, etc.). En 2017-2018, cinq employés ont été sur le programme chez nous.

*« Une ressource qui fait grandir et qui fait du bien. J'ai appris à mettre mon altruisme en pratique, à être plus autonome et à prendre plus d'initiatives. De plus, la notion de partage est désormais plus importante pour moi. »*

*« J'aime l'ambiance. J'ai appris à avoir de l'expérience en cuisine. J'aime tout le monde qui est ici. »*

# Volet réinsertion sociale (suite)

## Projet Trajet



Trajet est un groupe de cinq jeunes de l'école secondaire Monseigneur-Parent qui viennent à La Bouffe du Carrefour tous les jeudis en avant-midi pour apprendre de nouvelles habiletés et avoir certaines responsabilités. Nous leur faisons couper des légumes, décorer des gâteaux, cuisiner de la soupe et, parfois, faire du ménage et du rangement. De ce fait, avec l'aide et le soutien d'une de

leurs intervenantes, nous tentons de valoriser ces jeunes en leur donnant l'opportunité de voir le produit de leur travail ou, si ce n'est pas possible, en leur expliquant à quoi servira ce qu'ils ont fait. Leur aide est très précieuse pour les cuisines collectives ainsi que pour les dîners communautaires.

*« Le stage à La Bouffe du Carrefour m'a donné le goût d'aider mes parents à cuisiner. »  
Tout le groupe*



# Travaux communautaires, travaux compensatoires et mesures alternatives jeunesse

Cette année encore, la Bouffe du Carrefour a reçu des individus qui ont dû effectuer des travaux en communauté. C'est une main-d'œuvre non rémunérée qui permet à La Bouffe de faire avancer l'organisme et d'assurer le roulement dans les différents secteurs d'activités. Plusieurs d'entre eux, ayant effectué des travaux au Relais, nous ont indiqué qu'ils étaient heureux d'accomplir leur travail dans notre organisme plutôt que dans d'autres milieux. Ces personnes apprécient le soutien que nous leur apportons ainsi que notre souplesse face à l'exécution de leurs travaux. Ils sont revenus en tant que bénévoles lorsque leurs heures furent complétées.

## Moisson Rive-Sud

Tous les mardis avant-midi, deux de nos bénévoles se rendent à Moisson Rive-Sud (Boucherville), afin de rapporter plusieurs denrées. Nous recevons des denrées de tout genre : pains, craquelins, conserves de légumes, fruits et légumes frais, viande, fromages, etc. Grâce à cela, nos participants cuisinent des plats beaucoup moins dispendieux!

## Campagnes de financement

Au cours de 2017-2018, plusieurs campagnes de financement ont eu lieu à la Bouffe du Carrefour. Premièrement, nous avons vendu de la fleur d'ail du Québec, que notre équipe est allée cueillir à Hemmingford. Puis, nous avons vendu des produits de la transformation de la fleur d'ail, soit du pesto, de la purée et du beurre, tous confectionnés par l'une de nos animatrices. Ensuite, nous avons vendu des bulbes d'ail du



Québec, que notre équipe est également allée cueillir. Pour la Saint-Valentin, les employés de La Bouffe du Carrefour, avec l'aide des personnes du programme PAAS-action, de personnes en travaux compensatoires et de bénévoles, ont fabriqué des chocolats. Finalement, lors de notre fête de Noël de décembre, nous avons vendu des ornements en papier pour notre « sapin » de Noël.

# Réseaux sociaux

Notre page Facebook a été très animée en 2017-2018! En effet, en plus d'y mettre des vidéos live, des photos de nos activités, nos « publicités » ainsi que des photos de nos commandes du service traiteur, nous avons initié des publications quotidiennes. Du mois de novembre jusqu'à la semaine de relâche, en mars, La Bouffe du Carrefour publiait une recette par jour sur sa page Facebook, Depuis le mois de mars, l'organisme publie plutôt une information par jour traitant, dans presque la totalité des cas, d'alimentation. Par ailleurs, en février 2018, nous avons atteint le nombre incroyable de 500 abonnés sur Facebook. La 500e personne à s'être abonnée à notre page Facebook a gagné un atelier thématique gratuit.

Nous avons également un nouveau compte Instagram afin d'attirer une clientèle plus jeune ou tout simplement différente de celle que nous avons sur Facebook.

« 5/5 : Bel organisme! Longue vie à la bouffe du Carrefour. »  
Avis Facebook

## Rencontre nationale annuelle (colloque) du RCCQ

Les 29, 30 et 31 mai 2017, l'une de nos animatrices s'est rendue à Orford dans le but de participer à la rencontre annuelle du Regroupement des Cuisines Collectives du Québec. Elle a pu assister à plusieurs ateliers qui lui ont apporté des outils pour mieux intervenir dans les groupes de cuisines collectives. Entre autres, notre animatrice a pris part à l'activité « la mixité dans les groupes », a écouté la conférence « À table! » par Hélène Laurendeau portant sur la santé et l'alimentation, et a participé à l'atelier « Les mesures d'impact social [d'un projet] ». De plus, elle a eu l'occasion de partager avec des employés d'autres organismes en cuisines collectives à travers le Québec. Ce colloque a donc été formateur pour notre animatrice et très profitable pour l'organisme.

# La Bouffe du Carrefour en rafale

## Visite d'organismes

Certaines employées de l'organisme ont rendu visite à quelques organismes environnant durant l'année afin de leur parler de nos activités et de les inviter à collaborer avec nous.

## Installation d'un air climatisé dans la cuisine

Nous avons eu le bonheur de cuisiner au frais cet été grâce à l'installation d'un climatiseur. Les participants sont maintenant plus heureux de cuisiner chez nous, même s'il fait chaud à l'extérieur, ce qui n'était pas nécessairement le cas avant. Il n'y a que des avantages à ce climatiseur.

## Passage à la télévision communautaire

La Directrice générale de l'organisme s'est rendue aux studios de TVRS afin de passer à l'émission Studio Direct. L'objectif était de partager la programmation de l'organisme pour l'automne 2017.





# Engagements et partenaires de l'organisme

La Bouffe du Carrefour participe activement au mouvement communautaire de sa région. Il agit directement en tant que membre de différentes tables de concertation et de divers comités.

L'organisme croit qu'une saine gestion organisationnelle passe par le maintien des compétences de son personnel, la consolidation de son équipe et le leadership. Il se dote, du fait même, d'outils et d'expertises pour atteindre ses objectifs.

L'organisme La Bouffe du Carrefour est également fier de pouvoir collaborer avec plusieurs partenaires et donateurs pour le bon déroulement de ses services.

- CDC (Corporation de développement communautaire)
- Centre de référence du Grand-Montréal
- COCO (comité de coordination) du RAPSH
- Comité Cultivons Laflèche ensemble
- Comité de développement social de Saint-Hubert
- Comité de mise en œuvre de la Journée mondiale de l'alimentation
- Comité du Refus de la misère
- Commerce solidaire
- Fabuleux réseau Montérégien des Cuisines Collectives
- RCCQ (Regroupement des cuisines collectives du Québec)
- Regroupement Anti-Pauvreté de St-Hubert (RAPSH)
- Table de développement social de Saint-Hubert
- Table de sécurité alimentaire du Vieux-Longueuil
- TROC-M (Table régionale des organismes communautaires et bénévoles de la Montérégie)
- Caisse populaire Desjardins Lemoyne
- Caisse Populaire Desjardins Saint-Hubert
- Canadian Tire
- Centre Communautaire Scout de Saint-Hubert
- Centre de Bénévolat Rive-Sud
- Centre intégré de santé et service sociaux
- Compté de Vachon Madame la députée Martine Ouellet
- École secondaire MGR-A.M Parent
- Emploi-Québec
- Fête du Quartier Laflèche
- IGA extra Marché du Faubourg
- La Mairesse de Longueuil
- Moisson Rive-Sud
- Poissonnerie René Marchand
- PSOC (Programme de soutien aux organismes communautaires)
- Ressources Alternatives Rive-Sud
- Sécurité publique Québec
- Ville de Longueuil

# Plan d'action

## **Orientation 2018-2019**

1. Avec l'aide du Conseil d'administration, revoir et retravailler les définitions de tâches des employés et du CA.
2. Favoriser la visibilité de l'organisme.
3. Poursuivre l'implication de l'organisme dans la communauté.
4. Augmenter le nombre de participant(e)s aux activités.
5. Continuer à former et informer les participants des cuisines collectives.
6. Accroître le développement de l'organisme.
7. Poursuivre le service de traiteur.
8. Assurer une relève au conseil d'administration.

Dans ce texte, tout mot écrit au genre masculin comprend également le genre féminin, ceci sans discrimination et dans le but de l'alléger.