

À LA RENCONTRE DES PARTICIPANTS

Rédaction et mise en page : Nadaige Sylvain
Révision et correction : Thérèse Carle et Joëlle Morin
La Bouffe du Carrefour
Juin 2017

Rapport d'activités 2016-2017



LA BOUFFE DU CARREFOUR

À LA RENCONTRE DES PARTICIPANTS



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



TABLE DES MATIÈRES

- Conseil d'administration.....p. 4
- Mot du président du Conseil d'administration.....p. 5
- Mot de la directrice générale.....p. 7
- Mission.....p. 8
- Cuisines collectives.....p. 9
 - Mieux manger en s'amusant..... p. 9
 - Prise en charge.....p. 9
- Activités de La Bouffe du Carrefour.....p. 10
 - Purées pour bébés.....p. 11
 - Dîner communautaire.....p. 11
 - Marché Ambulant.....p. 12
 - Bonne Boîte Bonne Bouffe.....p. 12
 - Compost.....p. 13
 - Jardin Communautaire.....p. 13
- Volet économie sociale.....p. 14
 - Produits transformés.....p. 15
 - Service traiteur.....p. 16
- Volet réinsertion sociale.....p. 17
 - Personnel en réinsertion sociale.....p. 18
 - Projet Dil'm.....p. 19
- Visibilité.....p. 20
 - Réseaux sociaux..... p. 20
 - À la rencontre des participants.....p. 20
- Engagements de l'organisme.....p. 21
- Plan d'action.....p. 23
- Merci.....p. 22
- Merci aux bénévoles.....p. 23
 - Bénévole de l'année.....p. 24
- L'équipe de La Bouffe du Carrefour.....p. 25

DONALD LEBLANC

Président

Directeur informatique

JOCELYNE SAUVÉ

Vice-présidente

Retraitée

JEANNE-D'ARC OSTIGUY

Trésorière

Retraitée

THÉRÈSE CARLE

Secrétaire

Retraitée

CLÉMENT GAUTHIER

Administrateur

Agent pastoral

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le Conseil d'administration de La Bouffe du Carrefour est composé de sept membres demeurant dans la région de Saint-Hubert. Ayant tous à cœur la santé de leur communauté par la promotion de saines habitudes de vie, nos administrateurs démontrent régulièrement des valeurs importantes telles que l'action bénévole et le partage des connaissances.

JOELLE MORIN

Administratrice

Secrétaire pastorale

MARIE-NOËL DUHAIME

Administratrice

Animatrice de cuisine collective





450-926-2386

www.labouffeducarrefour.org

Organisme communautaire en
sécurité alimentaire



Credits photos : Vanessa G-T



- Cuisines collectives
- Marché ambulant
- Ateliers culinaires thématiques
- Purées pour bébé
- BBBB (Bonne Boîte Bonne Bouffe)
- Service traiteur
- Réinsertion sociale

MOT DU PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Chers membres et amis de la Bouffe du Carrefour,

Une 23e année s'est écoulée pour la Bouffe du Carrefour et une 1ère pour moi à titre de président du Conseil. Durant la dernière année, les membres du personnel ainsi que du Conseil d'administration ont travaillé sur l'orientation que devrait prendre la corporation ainsi que la mission qu'elle devrait adopter et adhérer à.

Lors de notre Lac à l'Épaule, nous avons alors décidé de mieux servir les personnes à risque de vivre de l'insécurité alimentaire et de bien définir notre mission :

« Favoriser l'autonomie alimentaire et les saines habitudes de vie des citoyenEs de Longueuil (arrondissement Saint-Hubert) par diverses activités participatives et éducatives. »

Nous avons donc pris la décision de cesser nos dîners communautaires ainsi que le service de traiteur pour nous concentrer à cette mission première qui est principalement la cuisine collective.

Une autre priorité du Conseil d'administration fut de réduire notre déficit lié au déménagement et de stabiliser les finances de la corporation. Comme le présent bilan vous le montrera, cet objectif a été atteint. Il nous reste maintenant à développer plus de cuisines collectives, des ateliers thématiques et trouver des partenaires financiers qui aideront, entre autres, à couvrir les coûts de lettrage pour notre camion afin d'augmenter notre visibilité dans la communauté.

SUITE...

Pour ce qui est de l'avenir, il ne faut pas se cacher que les prochaines années seront déterminantes, et ce, pour différentes raisons. En effet, le gouvernement actuel semble peu susceptible d'augmenter son soutien financier aux OSBL.

Bien que l'austérité que nous venons de vivre durant la dernière année ne nous ait pas encore frappée directement, nous commençons toutefois à en subir les effets indirects par le biais de certains de nos partenaires.

La mise en place d'une structure d'autofinancement efficace nous semble impérative pour assurer l'avenir de la corporation.

Fort heureusement, je suis persuadé que la nouvelle direction, le personnel et le CA de La Bouffe du Carrefour pourront, comme d'habitude, atteindre ces nouveaux objectifs afin d'assurer la pérennité des services que nous offrons à la collectivité; Des services qui seront probablement, dans un avenir proche, plus nécessaire que jamais.

Donald LeBlanc
Président du Conseil d'Administration



450-926-2386

www.labouffeducarrefour.org

Organisme communautaire en
sécurité alimentaire



Credits photos : Vanessa G-T



- Cuisines collectives
- Marché ambulant
- Ateliers culinaires thématiques
- Purées pour bébé
- BBBB (Bonne Boîte Bonne Bouffe)
- Service traiteur
- Réinsertion sociale

MOT DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Chers amis,

au moment d'écrire ces lignes, je suis en train de planifier la transition entre Caroline Lamothe, votre nouvelle directrice générale, et moi. Eh oui, lorsque vous lirez ces mots, je serai déjà en poste au Centre d'Action Bénévole de Saint-Hubert où j'ai de nouveaux défis à relever. Mais, avant de quitter, je voulais vous adresser une dernière fois quelques mots.

J'ai adoré mes 2 ½ ans passés parmi vous. Vous m'avez tant appris. Vous avez fait de moi une directrice fière de son organisme, fière du personnel qui y travaille, des bénévoles très impliqués, de notre mission aussi.

Depuis mon arrivée, il s'en est passé des choses à La Bouffe du Carrefour... Nous avons un nouveau logo, des nouveaux locaux, un camion réfrigéré, un jardin à partager, de nouveaux projets comme le Marché Ambulant et Cultivons Laflèche Ensemble.

J'étais impliquée sur plusieurs tables et regroupements comme le RCCQ, la Table des régions du RCCQ, le Fabuleux Réseau Montérégien des Cuisines Collectives où nous avons un leadership fort et dont nous sommes parmi les membres fondateurs, le comité de financement du RCCQ, le Regroupement Anti-Pauvreté de Saint-Hubert, la Table en sécurité alimentaire du Vieux-Longueuil, le comité pour la mise en œuvre de la Journée mondiale du refus de la misère, le comité pour la Journée mondiale du droit à l'alimentation, et j'en passe.

De plus, j'ai travaillé fort à mieux structurer l'organisme, avec des procédures plus claires, des outils mieux adaptés, une page Facebook riche et animée, un compte Twitter et un site web dynamique. Nous nous sommes, en quelque sorte, professionnalisés. Avec l'aide du CISSS MC, j'ai planifié et animé notre premier Lac à l'épaule, membres du CA et membres de l'équipe, pour réfléchir ensemble à notre mission. Ce fut une belle journée.

SUITE...



450-926-2386

www.labouffeducarrefour.org

Organisme communautaire en
sécurité alimentaire



Credits photos : Vanessa G-T



- Cuisines collectives
- Marché ambulant
- Ateliers culinaires thématiques
- Purées pour bébé
- BBBB (Bonne Boîte Bonne Bouffe)
- Service traiteur
- Réinsertion sociale





450-926-2386

www.labouffeducarrefour.org

Organisme communautaire en
sécurité alimentaire



Credits photos : Vanessa G-T



- Cuisines collectives
- Marché ambulant
- Ateliers culinaires thématiques
- Purées pour bébé
- BBBB (Bonne Boîte Bonne Bouffe)
- Service traiteur
- Réinsertion sociale

J'ai eu la chance d'être entourée d'une belle équipe d'employées, dévouées et compétentes.

Nadaige, tu étais mon bras droit, toujours présente, disponible, toujours de bonne humeur... Tu vas me manquer...

Danielle, j'ai toujours reconnu en toi une grande franchise, un amour pour ton travail et un grand sens du don de soi. Continue ton beau travail.

Mélodie, nous n'avons pas eu beaucoup de temps pour apprendre à nous connaître, mais, j'apprécie ta fougue et ton dynamisme. Ne change pas.

Aux membres du CA, tout d'abord Donald, merci de ton implication et le beau travail que tu as fait pour faire rayonner La Bouffe, nous formions un bon duo. Jocelyne, Thérèse, Jeanne d'Arc, Clément, Marie-Noël et Joëlle, merci de votre dévouement, de votre confiance et de votre présence depuis ces deux années, vous m'avez permis de grandir comme directrice.

Un merci spécial à Yves Dufour de la Ville de Longueuil, à Danièle Auclair et Nadine-Geneviève Desjardins du CISSS MC pour leur soutien et leurs appuis constants.

Je terminerai en remerciant chaleureusement nos nombreux bénévoles de La Bouffe du Carrefour qui font un travail exceptionnel ! Merci mille fois !

Aurélie Condrain-Morel
Directrice générale

MISSION

Depuis plus de vingt ans, l'organisme répond aux besoins en sécurité alimentaire des citoyens de Saint-Hubert. On cuisine ensemble, on y gagne temps et argent dans ce lieu privilégié d'échange et de partage de connaissances. Déjà, en 1995, La Bouffe du Carrefour avait ce caractère communautaire qui fait de lui aujourd'hui un pionnier dans l'éducation alimentaire ainsi que des saines habitudes de vie.

CLIENTÈLE

La Bouffe du Carrefour compte 117 membres en règle majoritairement dans la région de Saint-Hubert. Une légère diminution est conséquente à notre déménagement et l'interruption des activités récréatives Danse et Tai chi.

SERVICES

- o Cuisines collectives
- o Purées pour bébés
- o Dîner communautaire
- o Marché Ambulant
- o Bonne Boîte Bonne Bouffe
- o Compost
- o Jardin communautaire

INTERVENTIONS

- Volet économie sociale
- Volet réinsertion sociale



CUISINES COLLECTIVES

Nous avons actuellement cinq ateliers de cuisine collective aux deux semaines, qui réunissent environ cinq à huit personnes. Cuisiner en groupe permet de préparer à moindre coût des plats économiques, sains et appétissants.

MIEUX MANGER EN S'AMUSANT

Pour plusieurs, c'est aussi l'occasion de socialiser et de partager ou d'apprendre de nouvelles recettes dans des conditions optimales de saines habitudes de vie et de sécurité alimentaire. L'ultime but étant de se nourrir d'aliments frais et éviter la malbouffe tout en faisant des économies.

Plus de 400 recettes ont été effectuées durant l'année 2016-2017. Imaginez le nombre de petits plats !!

Les participants découvrent des recettes, des saveurs, des trucs et des astuces qu'ils peuvent partager avec leurs proches. Au-delà de l'aspect découverte, le participant apprend à faire des choix judicieux au supermarché et prend en charge sa santé physique et financière.

PRISE EN CHARGE

Les cuisines collectives aident à améliorer les conditions de vie de chaque participant et de leur famille à l'intérieur d'un groupe de travail valorisant et stimulant. Le tout se fait dans une démarche de fierté, de dignité et de prise en charge.



LES ACTIVITÉS DE LA BOUFFE DU CARREFOUR

- PURÉES POUR BÉBÉS
- DÎNER COMMUNAUTAIRE
- MARCHÉ AMBULANT
- BONNE BOÎTE BONNE BOUFFE
- COMPOST
- JARDIN COMMUNAUTAIRE





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 quatre ans, une animatrice de cuisine collective anime une semaine sur deux un atelier de purées pour bébés pour les mamans de l'organisme famille voisin, La Parentr'Aide de Saint-Hubert. Ces ateliers ont pour objectif de briser l'isolement, de permettre aux mamans d'échanger entre elles, d'apprendre et de recevoir des conseils judicieux.

En plus de confectionner elles-mêmes des petits pots de purées pour leurs poupons, les parents apprennent à développer les papilles gustatives de bébé. Ils découvrent les règles d'hygiène en cuisine, les méthodes de conservation et de congélation des aliments.

DÎNER COMMUNAUTAIRE

Très tôt dans l'aventure de La Bouffe du Carrefour, l'organisme réunissait tous les vendredis ses participants, ses bénévoles et ses amis autour d'un bon repas. Cet évènement s'est perpétué d'année en année et a permis de donner du travail et de l'expérience en restauration à une centaine de personnes. En 2016-2017, 947 repas ont été servis au coût de 5,00 \$. Les dîneurs avaient droit à un repas complet comprenant une soupe, une salade, un repas principal, un dessert et un breuvage.

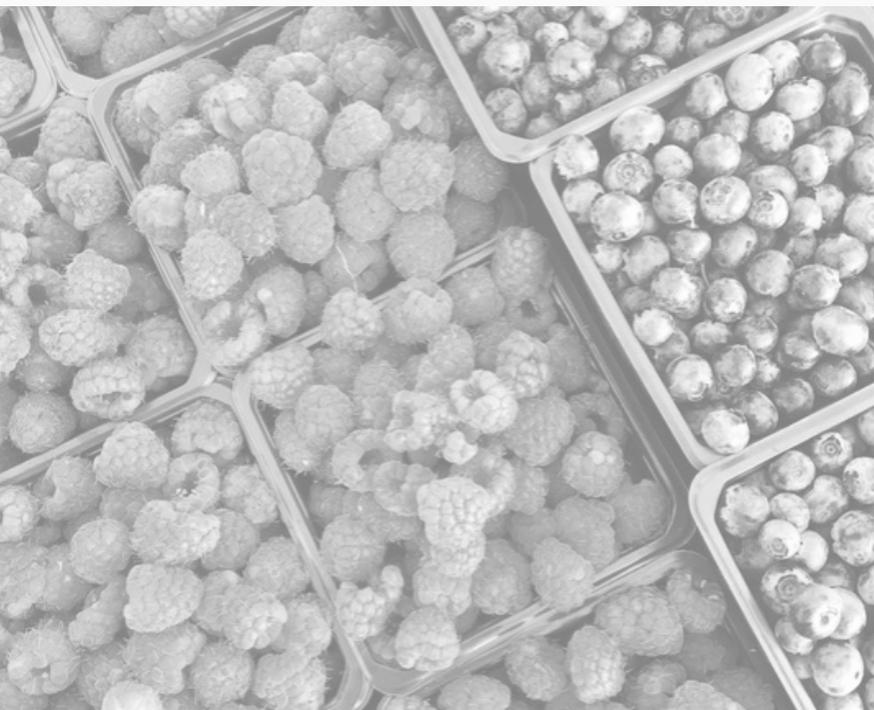
Avec tristesse, le repas communautaire du vendredi midi a toutefois pris fin en décembre dernier faute de subvention suffisante et de participants.



MARCHÉ AMBULANT

Pour une deuxième 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 offre aux citoyens un étalage de fruits et de légumes frais à des prix compétitifs du 2 juillet au 25 septembre 2016 dans un décor champêtre.

Étant donné que Bonne Boîte Bonne Bouffe interrompait ses services de ventes de boîtes de produits de saison, une nouvelle clientèle se trouvait toute prête à continuer à acheter directement des maraîchers locaux. Cent quarante-six paniers de fruits et légumes ont été vendus en neuf semaines pendant l'été à plus d'une quinzaine de familles qui ont pu bénéficier de ce service.



BONNE BOÎTE BONNE BOUFFE

Depuis 2007, le regroupement d'achats collectifs Bonne Boîte Bonne Bouffe permettait à près de 60 000 familles de se procurer des fruits et légumes frais à bon marché. Avant sa fermeture définitive en septembre 2016, 335 boîtes ont été transigées par La Bouffe du Carrefour vers des familles en seulement six livraisons.

Malgré l'arrêt de ce service, La Bouffe du Carrefour a fièrement été un point de chute. Toujours en gardant en tête de faire la promotion des saines habitudes de vie par la consommation régulière d'aliments sains, l'organisme a récupéré la clientèle lésée en leur offrant des paniers grâce à son projet de Marché Ambulant.



COMPOST

En collaboration avec le projet de l'organisme RHA (reconstruction harmonieuse de l'agriculture), La Bouffe du Carrefour s'est doté d'un composteur. L'organisme trouvait logique d'initier ses participants au compostage étant donné le volume de déchets organiques qu'il jette chaque jour et considérant les bienfaits du compost pour le jardin communautaire.

Depuis son installation, c'est plus de 13 000 kg de matières résiduelles qui ont été détournées des sites d'enfouissement grâce à La Bouffe du Carrefour. L'organisme est fier de sa contribution à la protection de son milieu de vie tout en participant à la sensibilisation et au partage de valeurs écoresponsables.

Le 29 mars 2017, La Bouffe du Carrefour et des membres de son conseil d'administration recevaient des représentants du milieu politique de sa région pour l'inauguration officielle du site de compostage.

JARDIN COMMUNAUTAIRE

À l'été 2016, grâce à la participation du Centre Communautaire Scout de Saint-Hubert, La Bouffe du Carrefour se lançait dans la création d'un jardin communautaire. Tout en mettant à la disposition de ses participants des légumes frais, l'organisme est conscient des bienfaits de la valorisation des espaces verts pour la santé et le moral de ses membres. C'est d'ailleurs avec beaucoup d'enthousiasme que ses employés et bénévoles ont mis la main dans la terre.

Grâce à ses récoltes, l'organisme a pu faire la promotion de la consommation locale. Des choux kale ont pu être vendus au Marché Ambulant et quelques produits ont été cuisinés pour les repas communautaires. Le projet, « De notre jardin à votre table » est en pleine expansion et se poursuivra à l'été 2017-2018.



VOLET ÉCONOMIE SOCIALE

PRODUITS TRANSFORMÉS

SERVICE TRAITEUR

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 et en permettant à d'autres organismes de faire un choix éclairé et responsable en choisissant de faire affaire avec nous.





PRODUITS TRANSFORMÉS

En 2016-2017, La Bouffe du Carrefour a profité des occasions qui s'offraient à lui pour générer des profits avec les produits transformés réalisés dans sa cuisine et les réinvestir dans les activités de financement de l'organisme. En profitant de l'étalage du Marché Ambulant et en participant à des bazars (le bazar de l'Église Notre-Dame-de-L'Assomption et le bazar de Noël du Centre d'éducation des adultes des 16-18 ans) qu'il a pu vendre toutes sortes de produits tels que des desserts, des tartes et des ketchups maison. Aussi, pendant la période des fêtes, lors des repas communautaires nos tourtières ont été très appréciées.

En plus de générer des profits, ces activités ont permis à la communauté de pouvoir se procurer des produits frais faits maison, goûteux et à bon marché pour les déguster en famille ou les offrir en cadeau à leurs proches.





SERVICE TRAITEUR

Depuis maintenant deux ans, La Bouffe du Carrefour fait la promotion de son service de traiteur auprès des organismes et organisations de son secteur. Pour répondre aux besoins d'approvisionnement en nourriture lors de leurs événements, l'organisme offre à prix concurrentiel un menu traditionnel sous forme de plateaux, de boîtes à lunchs, de cocktails et même de déjeuners d'affaire.

Sous la supervision du chef cuisinier, le personnel de La Bouffe du Carrefour réalise le menu 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 2016-2017, plus d'une trentaine d'organisations nous ont fait confiance. Nos sondages de satisfaction démontrent un taux de satisfaction de 100% pour la fraîcheur des aliments, les quantités et le choix des menus et le service à la clientèle.

L'organisme est fier d'avoir partagé son expertise en alimentation en préparant des cocktails pour la députée de Vachon, Madame Martine Ouellet, le dîner des bénévoles de l'organisme Alphabétisation IOTA, les buffets pour les rencontres de l'organisme Agir Ensemble, les boîtes à lunch des finissants du centre d'éducation des adultes Camille-Laurin et les dîners des rencontres d'information du CISSS Montérégie-Centre pour ne nommer que ceux-là.

Participer aux contrats en réalisant les menus des commandes a permis de faire travailler une équipe qui avait besoin de se réaliser et de se sentir utile. Réaliser des commandes en respectant les délais de livraison et en gardant toujours en tête la satisfaction du client était le défi de l'équipe de la cuisine.

VOLET RÉINSERTION SOCIALE

PERSONNEL EN RÉINSERTION SOCIALE

PROJET DIL'M

Faire la promotion des saines habitudes de vie en offrant des activités d'éducation alimentaire et de l'information aux familles de sa communauté est le principal facteur de l'organisme. Toutefois, tout au long de son parcours, l'organisme a aussi voulu être un endroit ouvert aux personnes différentes et incomprises. C'est dans cette optique que l'organisme a ouvert ses portes aux personnes vulnérables en leur permettant de trouver, dans ses locaux, un endroit pour reprendre confiance en leur potentiel soit par les activités soit par le travail.

Grâce à sa notoriété, La Bouffe du Carrefour est aussi devenu un organisme de choix pour les étudiants qui désirent découvrir la vie communautaire.



PERSONNEL EN RÉINSERTION SOCIALE

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. La Bouffe du Carrefour leur offre la possibilité de travailler dans un environnement de travail véritable en cuisine et d'acquérir de l'expérience technique en restauration. Ils participent à la réalisation des commandes de traiteur, au tri des aliments reçus de nos donateurs, à l'entretien de nos locaux et à d'autres tâches de soutien aux animatrices des cuisines collectives.

En 2016-2017, près d'une dizaine d'employés ont travaillé chez nous.

À LA RENCONTRE DES PARTICIPANTS





Tous les jeudis de l'année scolaire, les élèves de la classe 845 de l'école secondaire Monseigneur-A-M-Parent viennent travailler à notre organisme. Deux groupes de six élèves atteints d'une déficience légère accompagnés d'une intervenante préparent les crudités et les légumes pour la préparation des repas communautaires, pour les traiteurs et pour les menus des cuisines collectives. Ces jeunes développent leur dextérité, leur sens des responsabilités et leur sociabilité.

C'est avec beaucoup de reconnaissance que l'équipe de La Bouffe du Carrefour bénéficie de leurs services et partage avec eux son espace de travail, son expertise sur les normes d'hygiène et dans le maniement des instruments de cuisine.

VISIBILITÉ

RÉSEAUX SOCIAUX

En 2016-2017, La Bouffe du Carrefour veut aller à la rencontre des participants des cuisines collectives dans le but de faire connaître la diversité de ses services aux membres, qui souvent, profitent que d'un aspect de l'organisation.

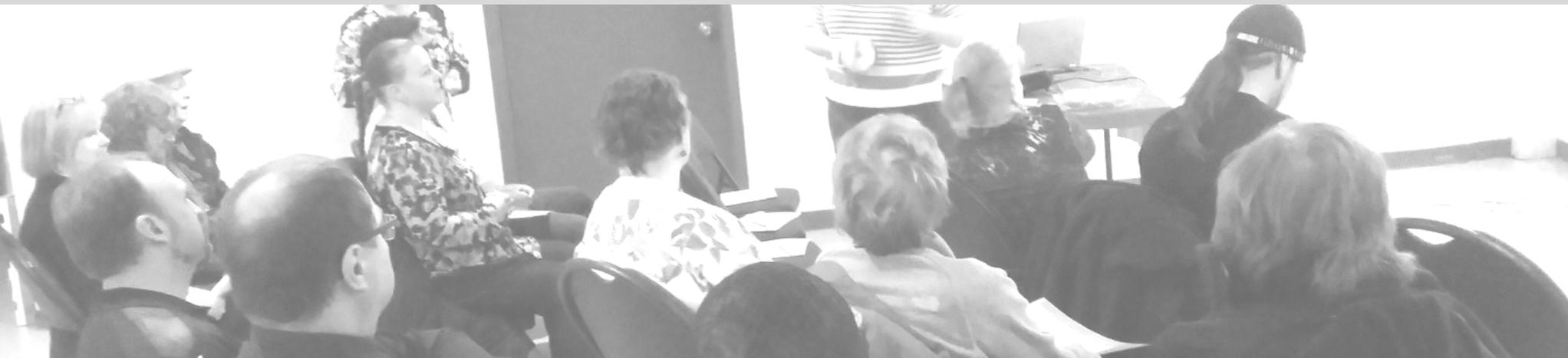
Dans l'atteinte de cet objectif, l'organisme a misé sur une présence plus constante sur les réseaux sociaux, sur la création d'une infolettre mensuelle aux membres, la distribution de cinq mille dépliants en collaboration avec d'autres organismes de son quartier et de la visibilité dans les événements et les organisations de son milieu.

À LA RENCONTRE DES PARTICIPANTS

Cette année, La Bouffe du Carrefour a mis l'emphase sur « l'empowerment » en outillant directement ses participants et leurs proches grâce à ses activités.

En effet, les activités de cuisine collective permettent aux participants de profiter des spéciaux des circulaires et de cuisiner des repas sains et équilibrés pour leur famille. Aussi, en encourageant à prendre avec nous un virage écoresponsable grâce au compostage et au bienfaits de cultiver nos propres légumes et fines herbes, La Bouffe du Carrefour invite ses participants à passer à l'action et à prendre leur vie en main pour bien se nourrir et vivre en communauté.

Notre compagne de financement 2016 sur la plateforme de *Canadon.org* nous a permis de récolter plus de 2 000\$. Les membres peuvent, à l'année, faire un don en ligne. Merci à nos généreux donateurs!



ENGAGEMENTS DE L'ORGANISME

LA BOUFFE DU CARREFOUR EST MEMBRE DE:

- RCCQ (Regroupement des cuisines collectives du Québec)
- TROC-M (Table régionale des organismes communautaires et bénévole de la Montérégie)
- CDC (Corporation de développement communautaire)
- Commerce solidaire
- Centre de référence du Grand-Montréal

MEMBRE DES TABLES DE CONCERTATION :

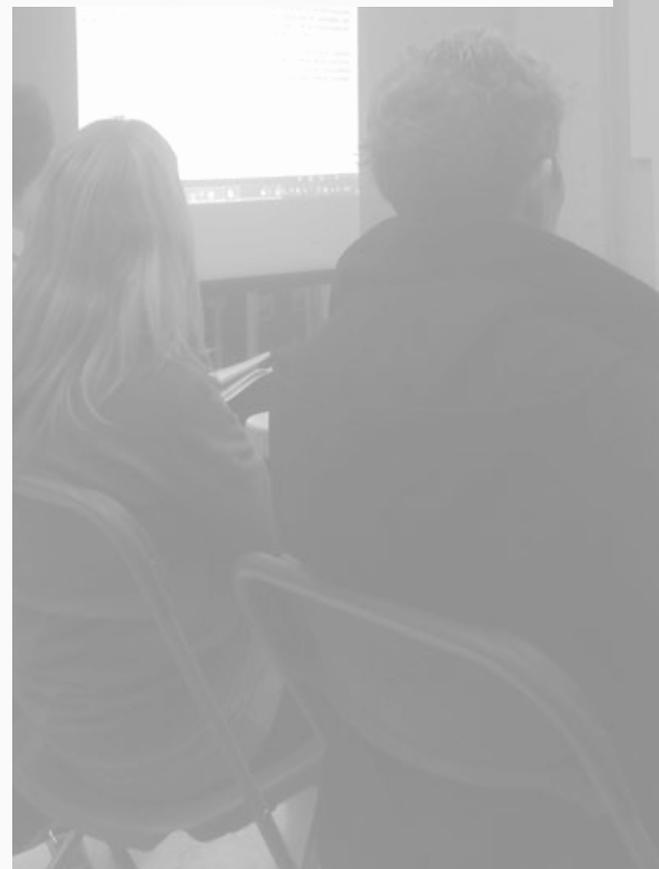
- Regroupement Anti-Pauvreté de St-Hubert (RAPSH)
- Table de sécurité alimentaire du Vieux-Longueuil
- Comité de coordination de l'unité de médiation citoyenne de Longueuil
- Table des régions du RCCQ
- Réseau Montérégien des Cuisines Collectives
- Comité de financement du RCCQ
- CA de la CDC Longueuil

CONTRIBUTION PARTICULIÈRE SUR DIVERS COMITÉS

- COCO (comité de coordination) du RAPSH
- Comité de mise en œuvre de la Journée mondiale de l'alimentation
- Comité du Refus de la misère
- Comité de co-développement direction organisme
- Comité Cultivons Laflèche ensemble
- Vice-présidence du CA de Ressource St-Jean-Vianney

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 contribue sur divers comités.

Il 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.



PLAN D'ACTION

ORIENTATION 2017-2018

1. Avec l'aide du Conseil d'administration, revoir et retravailler les définitions de tâches des employés et du CA.
2. Continuer à former et informer les participants des cuisines collectives en regard de l'éducation populaire et les amener à leur prise en charge.
3. Rechercher du financement pour accroître le développement de l'organisme.
4. Développer tout le volet promotion de notre organisme, pour se faire connaître davantage du grand public.
5. Mettre en place des ateliers de cuisines collectives avec d'autres organismes.
6. Continuer d'augmenter la qualité des services provenant de nos cuisines
7. Continuer de tenir le programme « Cuisiner pour mieux manger » en partenariat avec plusieurs organismes de St-Hubert.
8. Continuer les ateliers de fabrication de purées pour bébés en partenariat avec La Parentr'Aide.
9. Rechercher du financement récurrent pour la poursuite du projet de Marché ambulant après 2017.



MERCI!

L'organisme La Bouffe du Carrefour est fier de pouvoir collaborer avec plusieurs partenaires et donateurs pour le bon déroulement de ses services. Nous ne pourrions pas tous les énumérer ici mais nous en avons listé quelques uns pour les fins de cet article.

PARTENAIRES

- Moisson Rive-Sud
- Bonne Boîte Bonne Bouffe
- Centre Communautaire Scout de Saint-Hubert
- Ressources Alternatives Rive-Sud
- Centre de Bénévolat Rive-Sud
- Organismes communautaires des HLM
- École secondaire MGR-A.M Parent
- Fête du Quartier Laflèche
- Marché Avril 10/30

FINANCEMENT

- PSOC (Programme de soutien aux organismes communautaires)
- Caisse Populaire Desjardins Saint-Hubert
- Caisse populaire Desjardins Lemoyne
- Compté de Vachon Madame la député Martine Ouellet
- Compté de Laporte Madame la député Nicole Ménard
- Ville de Longueuil
- Club optimiste Laflèche
- Marché Métro Riendeau Cousineau
- Home dépôt Greenfield Park



BÉNÉVOLES

- Stéphane Boivin
- Éric Blais
- Luc Brazeau
- Gabrielle Bouchard
- Denise Bernier
- Stéphane Déprés
- Jean Chantal
- André Tremblay
- Régent Michaud

Cette année, nous pensons particulièrement au dévouement de notre bénévole Régent à la gestion du composteur. C'est lui qui, à chaque semaine, vient donner de l'amour à notre compost tout en partageant ses connaissances avec l'ensemble du personnel.

Merci Régent !

À LA RENCONTRE DES PARTICIPANTS

MERCI AUX BÉNÉVOLES!

La Bouffe du Carrefour peut toujours compter sur l'aide et le soutien de bénévoles ponctuels, motivés et enthousiastes. En plus de partager avec nous leur temps, nos bénévoles partagent chaque jour leur savoir-faire.

Les bienfaits de leur action bénévole rejaillissent non seulement sur l'organisme mais aussi sur la collectivité. Ils ont une valeur inestimable pour le bon fonctionnement de l'organisme et font rayonner des valeurs d'entraide et d'altruisme.

Nous pensons à l'assiduité indispensable de nos chauffeurs Éric et Stéphane pour la cueillette des denrées chez Moisson Rive-Sud, et pour la livraison de nos services de traiteur.

Sans oublier nos bénévoles du CA qui répondent très souvent présents quand la main d'œuvre manque à l'organisme. Nous pensons à Jocelyne, Thérèse et Jeanne d'Arc pour la réalisation des menus du traiteur, pour le grand ménage du printemps ainsi que pour la révision et la correction des documents administratifs, aussi à Donald, notre technicien informatique et notre webmestre attitré.



À la rencontre des participants

L'ÉQUIPE DE LA BOUFFE DU CARRFOUR



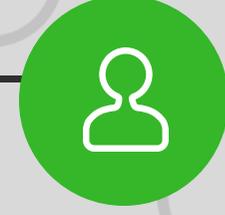
**AURÉLIE
CONDRAIN-MOREL**

Directrice générale



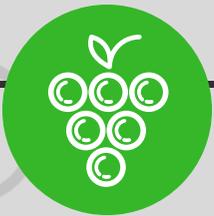
DANIELLE BABEU

Animatrice
Cuisines collectives



NADAIGE SYLVAIN

Secrétaire
Administrative



**VANESSA
GIRARD-TREMBLAY**

Coordonatrice du Marché
Ambulant et Animatrice
Cuisines collectives



POSTE VACANT

Chef Cuisinier