



Rapport d'activités 2020-2021



3780, Grande Allée · Saint-Hubert · Québec · J4T 2V7
450-926-2386 · www.labouffeducarrefour.org
info@labouffeducarrefour.org



Rédaction épïcène favorisée dans notre rapport d'activités.
Textes et mise en page faits par La Bouffe du Carrefour.
Nouveau logo créé par Stephane Lamontagne de PIXSL.
La Bouffe du Carrefour adhère aux principes de l'Action communautaire autonome (ACA).

Pour tous commentaires, communiquez avec nous!

Table des matières



- 4 Mots du président et de la directrice générale
- 5 Conseil d'administration & équipe
- 6 Mission, objectifs, valeurs & les 25 ans!
- 7 La Bouffe du Carrefour - En bref...
- 8 Sécurité alimentaire
- 9 Saines habitudes de vie
- 10 Économie sociale
- 11 Collaboration avec le milieu
- 12 Résumé en ce temps de pandémie
- 14 Les bons coups de l'année en rafale!
- 15 Touchants témoignages
- 16 Merci!



Mots du Président et de la Directrice générale



Bonjour à vous toutes et tous membres, bénévoles et personnel de l'équipe, administrateurs et administratrices de La Bouffe du Carrefour.

Vous avez su être « fidèles au poste » toute l'année particulièrement difficile de cette pandémie. La Bouffe fut présente dans notre milieu et a été une actrice sur laquelle les décisionnaires et les personnes dans le besoin ont pu compter. La Bouffe a répondu présente à toutes les demandes. Le taux d'implication des bénévoles a augmenté tout autant que notre taux de participation aux diverses activités publiques.

Bravo à notre directrice qui a su mener ce beau bateau comme une capitaine qui a ramé malgré la tempête accompagnée de ses inestimables matelots! Un merci fraternel à vous toutes et tous!

Nouvellement en poste depuis quelques semaines en 2020, la pandémie fut mon plus grand baptême professionnel. Étant toujours en mode solution, cette situation historique n'a pas été un obstacle. Grâce à une équipe dévouée et impliquée, nous avons su adapter nos services, modifier nos installations et assurer une implication maximale dans le réseau.

Le bien-être de la communauté est au cœur de nos actions! Il est nécessaire que le milieu scolaire, institutionnel, public ainsi que communautaire puisse trouver soutien, disponibilité et écoute auprès de La Bouffe du Carrefour.

Avec une augmentation significative du taux de participation, autant membres que bénévoles, plus du double du nombre d'activités publiques ainsi que l'ajout d'un service spécifique en lien avec la covid-19, je suis plus que fière des accomplissements de mon extraordinaire équipe qui a su me suivre dans ce développement continu.

D'ailleurs, j'ai le privilège de compter sur une équipe de trois employées depuis janvier afin d'assurer la qualité de nos services. Je vous remercie sincèrement Jade, Mélanie et Mélodie ainsi que tous les participants et participantes PAAS-Action et les précieux bénévoles dont la cause vous tient à cœur!

Sans vous, nous n'en serions pas là!

Félicitations!

**Clément Gauthier,
Président du conseil
d'administration**

**Lysa Villeneuve,
Directrice générale**

Conseil d'administration & équipe

En date du 31 mars 2021



Conseil d'administration

Clément Gauthier, président (citoyen)

Jocelyne Sauvé, vice-Présidente (citoyenne)

Jeanne D'Arc Ostiguy, trésorière (citoyenne & participante)

Thérèse Carle, secrétaire (citoyenne & participante)

Réal Gagnon, administrateur (citoyen)

Joanne Costo, administratrice (citoyenne)

Émilie Bergeron-Boyer, administratrice (citoyenne & participante)

Merci à tous les membres du conseil d'administration qui donnent précieusement de leur temps pour la cause de La Bouffe du Carrefour. Merci pour votre implication!



Pour une première, l'assemblée générale annuelle s'est déroulée virtuellement le 10 décembre 2020. Près de 20 personnes étaient présentes malgré la formule abrégée en ce temps de pandémie.

Lysa Villeneuve
Directrice générale

Mélodie Arsenault

Jade Richer

Mélanie Gariépy

Animatrices & cuisinières

L'équipe de la Bouffe du Carrefour a eu accès à 14 formations et conférences pendant l'année 2020-2021.

Personnel des projets spéciaux—temps partiel ou saisonnier

Kary-Ann
Audet-Déclésiaste
Jardinière pour les
Jardins à partager

Audrey-Anne Beaudry
Coordonnatrice de loisirs
en milieu Communautaire
pour les Jardins à partager

Manon Hong
Préposée aux livraisons du Marché
Ambulant et *Le temps d'un repas*

Claude Marchand
Coordonnateur du
Marché Ambulant

*Mission, objectifs,
valeurs & les 25 ans!*



Mission

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

Objectifs

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

Valeurs Honnêteté
Partage Respect
Entraide Solidarité
Empowerment
Autonomie
Engagement



Les 25 ans de La Bouffe du Carrefour

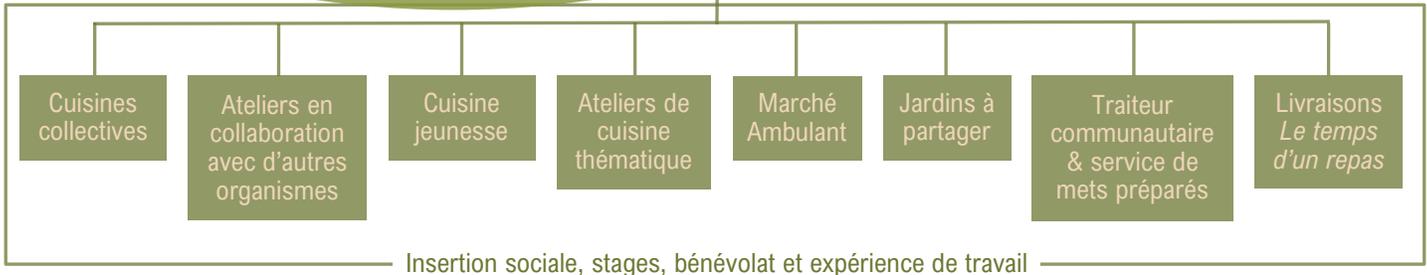
À cause de la pandémie, toutes les activités festives prévues avec la communauté ont été annulées.

Afin de souligner nos 25 ans, nous avons actualisé l'image corporative de l'organisme en plus d'offrir une cure de rajeunissement aux locaux de La Bouffe du Carrefour. Nous sommes très heureux de notre nouvelle image et du bonheur qui se dégage de notre milieu de vie!





La Bouffe du Carrefour



71 membres

de l'arrondissement
Saint-Hubert
et ses environs

72%



28%



39% ont moins de 30 ans

48% ont entre 31 et 64 ans

13% ont plus de 65 ans

* Erratum: Une erreur de frappe s'est glissée dans le rapport d'activités de l'an dernier. Nous n'avons pas 136 membres, mais bien 36.



Augmentation de **89%**
du nombre de membres à
nos activités publiques



Le nombre d'activités a plus
que **doublé** en une année
2019-2020: 9 groupes
2020-2021: 19 groupes

Merci
du fond
du 

25
bénévoles

L'équivalent d'un
employé à temps
partiel, soit
1 015 heures

EXEMPLES

Membres du conseil d'administration
Aide en cuisine
Livraisons de boîtes de mets préparés
Entretien ménager
Travaux manuels & réparations
Récolte des denrées chez Moisson Rive-Sud, etc.

4 personnes font partie de l'équipe de travail en participant
au programme d'aide et d'accompagnement social - Action (PAAS-Action)

COVID-19

La pandémie a grandement eu effet sur La Bouffe du Carrefour principalement par une augmentation significative de la demande. En effet, nous avons augmenté le nombre d'activités publiques en adaptant notre cuisine afin de respecter les normes de la Santé Publique. En plus d'un nombre restreint de personnes à la fois, un protocole rigoureux d'assainissement a été mis en place afin d'assurer la protection de nos membres. Pour l'équipe de La Bouffe du Carrefour, il était important de demeurer actif et d'offrir des moments de bonheur tout en cuisinant des repas sains en plus de briser l'isolement accru de la majorité de nos membres.

Sécurité alimentaire

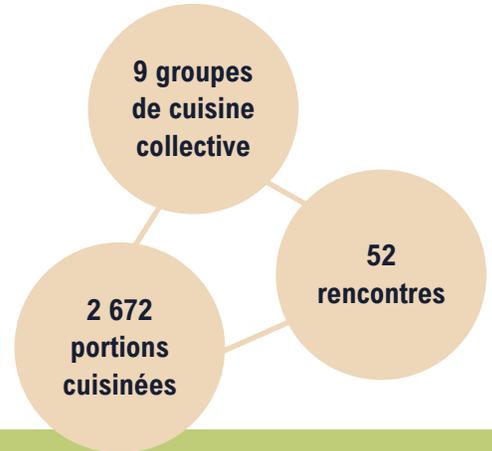
« La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active »

Définition adoptée au Sommet Mondial de l'Alimentation en 1996.



Cuisines collectives

La cuisine collective est une activité qui permet aux membres d'économiser de l'argent, du temps, de faire de nouvelles rencontres, de briser l'isolement, d'apprendre de nouvelles techniques de cuisine tout en adoptant une alimentation plus saine. Cette année, nous avons même ajouté une cuisine collective économique qui vise la transformation à moindre coût. La particularité de La Bouffe du Carrefour est d'intégrer tous les profils de personnalité dans les activités, peu importe le défi. C'est une façon intelligente de favoriser l'inclusion sociale dans nos démarches. Particulièrement en cette année de pandémie, les activités publiques ont eu lieu que pendant 6 mois.



Collaboration avec d'autres organismes

Pour La Bouffe du Carrefour, il est extrêmement important de mettre à profit notre expertise avec les autres acteurs du milieu car c'est en se mobilisant qu'on a plus de force et d'impact sur la communauté.

« Seul on va plus vite, ensemble on va plus loin » proverbe Africain

Maison de la famille La Parentr'aide



Les mamans viennent directement à La Bouffe du Carrefour cuisiner des repas familiaux abordables pour leur maisonnée. Une façon économique de gagner du temps et de passer de délicieux moments en famille.

L'École secondaire Mgr-A-M-Parent



Chaque jeudi, des jeunes exceptionnels avec des défis particuliers intègrent un volet d'insertion sociale en participant à diverses tâches. Ils ont d'ailleurs participé au montage des boîtes pour la livraison *Le temps d'un repas*. L'acquisition de nouvelles habiletés, la responsabilisation et la confiance font partie des objectifs à atteindre.
Un groupe souriant, adorable et unique!

L'Écrit Tôt de Saint-Hubert



En alliant alphabétisation et cuisine, on obtient une collaboration unique avec un organisme se trouvant à proximité. Des élèves de l'Écrit Tôt de Saint-Hubert, accompagnés d'une intervenante, viennent cuisiner des recettes qu'ils ont d'abord choisies et lues ensemble.

Cuisine jeunesse

Apprendre à cuisiner est une ressource inestimable! C'est avec beaucoup d'enthousiasme que La Bouffe du Carrefour développe des ententes avec les institutions et les organismes jeunesse afin que la cuisine inspire tout en développant une passion auprès des jeunes.

En collaboration avec le **Carrefour Jeunesse Emploi de Saint-Hubert**, les élèves de l'école Mgr-A.-M.-Parent viennent cuisiner un repas et un dessert qu'ils rapportent à la maison en guise de souper familial. Cette cuisine est une demande faite par deux jeunes de secondaire 1.

La cuisine hebdomadaire à la **Maison de Jonathan** est grandement appréciée. Les jeunes choisissent les recettes, souvent complexes, et les cuisinent sous la supervision d'une animatrice. C'est un beau moment d'échange, d'expérimentation, de fierté et de valorisation.



Ateliers thématiques

Afin de rejoindre la majeure partie de la population, les ateliers thématiques ont lieu le samedi. Lors de ces ateliers, les membres cuisinent des recettes reliées par un thème et partent avec le résultat de leur travail. Cette année, cette activité est populaire car elle permet à la communauté de cuisiner avec la famille ou les amis et amies tout en respectant les règles de la Santé Publique.



Marché Ambulant

Depuis 2013, la mission première du Marché Ambulant est l'accessibilité à des fruits et légumes frais à la communauté située dans une zone de désert alimentaire à Saint-Hubert. Formule adaptée à la pandémie, le Marché Ambulant 2020 s'est déroulé sous forme de livraison de boîtes directement à la porte. C'est en collaboration avec les jeunes adultes des *Cuisiniers Différents* que le montage des boîtes était fait via un plateau de travail. Exceptionnellement cette année, le service fut offert du mois de juillet à décembre 2020, soit **22 semaines** avec une **moyenne de 26 livraisons par semaine**.

Approximativement...

41 enfants

49 adultes

32 familles

Jardins à partager — Saint-Hubert



Le projet collectif des Jardins à partager est un exemple de concertation du milieu; organismes, citoyens et citoyennes, entreprises, ville, etc. Fiduciaire du projet, La Bouffe du Carrefour est grandement impliquée sur le comité mais aussi pour la gestion du personnel. Le déploiement à l'été 2020, avec ses 13 zones comestibles, fut une grande réussite car l'agriculture urbaine était l'une des rares activités permises en temps de pandémie. Inspiré par le mouvement Mondial des *Incroyables comestibles*, l'objectif principal du projet est d'aménager des zones sur plusieurs terrains où il est possible de cultiver des légumes, fruits et fines herbes et de les rendre accessibles gratuitement tout en mobilisant, par le jardinage, la communauté autour d'un projet commun. Sentiment d'appartenance, appropriation du territoire, inclusion sociale, sociabilisation et briser l'isolement sont au cœur de la démarche.

La fête des récoltes a permis de clore le projet pour l'année 2020 tout en remerciant les différents acteurs et en soulignant la participation de la communauté au rallye découverte des jardins. Cet événement extérieur fut l'un des derniers permis avant les règles sanitaires plus strictes.



Compostage

Malgré notre grand intérêt à faire notre part pour l'environnement et pour maximiser la richesse de la terre de nos jardins, nous n'avons malheureusement pas fait de compost cette année. Les bonnes connaissances sont nécessaires afin de pouvoir profiter pleinement de cette initiative écologique. À suivre...



Traiteur communautaire & service de mets préparés

Principal autofinancement de l'organisme, l'objectif de ces services est d'offrir des repas sains à moindre coût, tout en intégrant l'originalité et la qualité. Ce volet permet également aux personnes participant à des programmes spéciaux ou des bénévoles avec une problématique particulière de cuisiner sous supervision. *L'économie sociale se tisse dans la fibre de La Bouffe du Carrefour.*

Le traiteur communautaire s'est adapté à la pandémie. Ce sont principalement des organismes communautaires qui nous ont fait confiance cette année, par exemple pour remplacer le personnel absent ou malade en cuisine. Le tarif très abordable, la qualité et la diversité des mets offerts font partie des témoignages de satisfaction reçus.

Le service de mets préparés est également demeuré actif. Les commandes étaient prises par téléphone, et déposées, sans contact, à la porte d'entrée du centre communautaire à l'heure convenue du rendez-vous.

De plus, un service de **cadeaux personnalisés** pour les entreprises, les bénévoles et le personnel est maintenant une valeur ajoutée intégrée à notre autofinancement.



Programme d'aide et accompagnement social - Action

Tout au long de l'année, La Bouffe du Carrefour a compté, dans son équipe de travail, 4 personnes exceptionnelles qui participent au programme PAAS-Action. Avec **1 986 heures** réalisées tout au long de l'année, nous pouvons facilement dire que cela représente plus d'un membre du personnel à temps plein. Leur implication est précieuse au même titre qu'un autre membre de l'équipe.

Programme en collaboration avec Emploi Québec, l'objectif général est de permettre à des personnes éloignées du marché du travail de progresser suffisamment sur le plan socioprofessionnel dans la perspective d'accroître leur accès au marché du travail.

Travaux communautaires

La Bouffe du Carrefour croit que chaque individu a droit à une seconde chance. C'est la raison pour laquelle elle accueille régulièrement des personnes qui ont des heures de travaux communautaires à réaliser en guise de réparation dans la société.

Cette année, près de **300 heures** ont été réalisées à l'organisme.



Journée mondiale du refus de la misère



Cette année, cette journée fut soulignée différemment car les rassemblements étaient interdits.

Des capsules ont été réalisées par l'Écrit Tôt de Saint-Hubert que nous remercions du fond du cœur. Chaque jour de la semaine précédant le 17 octobre 2020, une capsule, impliquant plusieurs acteurs du milieu, s'animait sur les réseaux sociaux soulignant l'historique de cette importante journée de mobilisation mondiale.

Moisson Rive-Sud

Chaque semaine, La Bouffe du Carrefour reçoit des denrées offertes gratuitement par Moisson Rive-Sud, la banque alimentaire de la Montérégie. En 2020-2021, ce sont **36 977 kilos** qui ont été récupérés, soit une valeur marchande estimée à **324 289 \$**. Les denrées qui sont plus difficiles à transformer dans notre organisme sont partagées avec la distribution alimentaire Frigid'Aide ou la paroisse Sainte-Marguerite-Bourgeoys.

En plus des denrées récupérées, nous avons aussi pu bénéficier de cartes-cadeaux pour l'achat de produits d'épicerie plus rares en cette année de pandémie.

Un exemple de partage pour le bien de la communauté!



Concertation avec le milieu

La concertation a une place particulière à La Bouffe du Carrefour. Chaque instance travaille fort pour faire valoir l'importance du communautaire pour et dans la société. L'implication de La Bouffe du Carrefour dans le milieu appuie les démarches de mobilisation et soutient le développement communautaire. Il est également important de se faire connaître dans le monde corporatif en adhérant à divers regroupements. Merci à tous!

L'implication des organisatrices communautaires du CISSS-MC auprès des organismes est cruciale; merci à Danièle Auclair, nouvellement retraitée, Maryse Lessard, Nadine Geneviève Desjardins, Chantal Plamondon et Joanne Martin, nutritionniste de la Santé Publique. Vous êtes précieuses!



Collectif
L'Autre
Épicerie



Comité des
membres
Moisson
Rive-Sud



Résumé en ce temps de pandémie!



Total de
22 699 portions
offertes gratuitement

Valeur de 90 796 \$

Le temps d'un repas

19 862 portions livrées

205 familles aidées

543 adultes

531 enfants

* plusieurs personnes
ont profité de la livraison
plus d'une fois

Générosité avec
le milieu

731 portions données à la
communauté

1 407 portions données à
d'autres organismes

Résidence pour aînés
et aînées Le Geai bleu

Résidence des Brises

Frigid'aide

Paroisse Sainte-Marguerite-
Bourgeoys

Chambres Chez Lise

Maison d'hébergement L'Antre-
Temps

CASA Bernard-Hubert

Abri de la Rive-Sud

46 dépannages
alimentaires d'urgence

La force de La Bouffe du Carrefour est sa capacité à trouver des solutions tout en mettant sa mission de l'avant. La sécurité alimentaire et les saines habitudes de vie sont au cœur de nos actions, donc notre implication accrue dans le milieu a permis d'identifier rapidement les problématiques.

Particulièrement, nous avons reçu un appel au soutien au début de la pandémie pour le jeune organisme les *Cuisiniers différents*. Puisque l'entraide et le partage sont des valeurs de La Bouffe du Carrefour, nous avons collaboré étroitement avec eux tout en les référant et en leur ouvrant notre réseau de contacts. Un exemple concret de réaction positive pour aider son prochain!

Selon Mélissa Généreux, professeure-chercheuse à l'Université de Sherbrooke, les niveaux de dépression et d'anxiété au Québec sont actuellement plus élevés que ce qui était observé en pré-pandémie. Ce sont près de 25 % des adultes qui sont touchés par des symptômes.



Livraison: *Le temps d'un repas*

À partir d'avril 2020 et pour donner suite à une problématique soulevée par différents acteurs du milieu, un service gratuit de livraison de mets préparés s'est mis en place.

Lors d'une rencontre avec les directions des écoles primaires de Laflèche, le centre de services scolaires Marie-Victorin, l'intervenante communautaire scolaire, le CISSS-MC et d'autres organismes communautaires, en plus d'orienter les familles vers de l'aide alimentaire, nous avons mis sur pied ce service de livraison sous le thème *Le temps d'un repas*. **Le but est de réduire le stress et l'anxiété reliés à la préparation des repas en temps de pandémie** tout en offrant des suggestions d'activités, culinaires ou non, à réaliser autour de la table. Retrouver le bonheur de manger en famille!

Financé par plusieurs bailleurs de fonds et en collaboration avec d'autres organismes du milieu, ce projet, offert à tous, est un immense succès et témoigne de l'écoute des besoins de la communauté.



Résumé en ce temps de pandémie!

... la suite



Atelier: *Le temps d'un repas*

Également, nous avons développé l'atelier *Le temps d'un repas* en partenariat avec L'Écrit Tôt de Saint-Hubert et la maison de la famille La Parentr'Aide.

Toutefois, un seul atelier a été réalisé car le couvre-feu empêchait la réalisation de l'activité. La formule invite deux familles à venir cuisiner en après-midi, pour ensuite aller chercher les enfants et revenir à La Bouffe du Carrefour pour déguster le repas cuisiné et échanger sur la réalité de la pandémie et des effets collatéraux. En continu, plusieurs animations sont incluses en lien avec l'alphabétisation, les techniques culinaires, la pédagogie, l'Art de la table, dessins, montage d'un livre de recettes, et ce tout en respectant les règles de la Santé Publique.

Merci au programme d'aide communautaire PAC de la ville de Longueuil pour leur soutien financier.



Journée nationale des cuisines collectives – 26 mars

Grâce à la collaboration du fonds pour l'accès à la bonne nourriture (FABN) de Centres communautaires d'alimentation du Canada (CCAC), une carte-cadeau a été remise à chacun des membres de la Bouffe du Carrefour.

C'est le cœur ému par cette générosité que ce petit geste d'entraide a fait une grande différence en cette période difficile pour tous.

Le soutien du milieu municipal, politique et gouvernemental

La Bouffe du Carrefour n'a aucune couleur politique et aime être disponible pour répondre positivement à toutes les demandes des députés et députées, de la ville et des acteurs gouvernementaux. La pandémie a fait en sorte que le soutien financier se faisait en partenariat avec plusieurs acteurs de ces milieux en guise de collaboration collective. **L'entraide était au cœur des décisions et cela faisait chaud au cœur!** Grâce à ce financement, nous avons donc pu acquérir un congélateur et réfrigérateur commerciaux, des produits sanitaires spécifiques et de nouveaux ordinateurs.

MERCI

Catherine Fournier, députée de Marie-Victorin—Christian Dubé, député de La Prairie, ministre de la Santé et des Services sociaux—Programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC)—Denis Trudel, député de Longueuil – Saint-Hubert—Ian Lafrenière, député de Vachon—Jacques Lemire, conseiller municipal—Lionel Carmant, député de Taillon—Nathalie Boisclair, présidente de l'arrondissement Saint-Hubert—Nicole Ménard, députée de Laporte—Sherry Romanado, députée de Longueuil – Charles-Lemoyne—Sylvie Parent, mairesse de Longueuil

Les bons coups de l'année en rafale!



Logo - Merci à Stéphane Lamontagne de PIXSL pour sa touche créative généreusement offerte à l'organisme en transformant notre logo pour ses 25 ans.

Clin d'œil - Merci à Mélodie Arsenault, notre artiste également membre de l'équipe, qui a parsemé les murs de ses jolies créations de toiles peintes et brodées.



CCIRS - La Bouffe du Carrefour est fière de travailler en français! Merci à la Chambre de commerce et d'industrie de la Rive-Sud (CCIRS) pour cette belle campagne où la photo de notre directrice générale s'est retrouvée sur plusieurs publicités affichées un peu partout dans la ville.

Nuit des sans-abri 2020 - Puisque nous ne pouvions participer physiquement cette année à cette importante activité, nous avons offert 75 portions de soupe à l'Abri de la Rive-Sud qui fait un travail extraordinaire.

Noël - Afin de remercier nos membres, nos bénévoles et nos collaborateurs, nous leur avons offert une carte de vœux personnalisée, un assortiment de biscuits faits maison & un petit pot de miel très local venant des ruches de la caisse Desjardins Charles-Lemoyne. De plus, ce même petit cadeau fut remis à tous les aînés et aînées de la résidence Le Geai Bleu de Saint-Hubert.

Dons dédiés - La Bouffe du Carrefour a reçu des dons dédiés. En effet, Nancy Bourbeau a demandé à sa famille et ses collègues de faire un don à notre organisme plutôt que des fleurs suite à sa chirurgie. Merci pour ta généreuse initiative et ton grand cœur!

Don d'équipement - Le 1000 de la Gauchetière, immeuble d'Ivanhoé Cambridge au centre-ville de Montréal, nous a généreusement offert un réfrigérateur commercial pour notre cuisine. Il sert de refroidisseur pour nos mets préparés.

Campagne Maxi : Donnez un peu, aidez beaucoup! - La Bouffe du Carrefour a bénéficié de cartes-cadeaux à remettre aux cuisines collectives en guise de soutien pour l'achat de denrées. Ces cartes seront remises en septembre, lors du début de la prochaine année d'activités.

Animation sur les réseaux sociaux - Que ce soit pour partager différentes activités, nouvelles, information, recettes, journées spéciales, règles sanitaires ou bons coups de nos partenaires, notre page est très active. Suivez-nous!

MAPAQ - Suite à l'inspection annuelle de nos installations par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec, c'est avec fierté que notre évaluation de la charge de risque est à moyen-faible. C'est un signe que nos protocoles mis en place sont efficaces et que les commentaires reçus sont constructifs.





Touchants témoignages

« La Bouffe du Carrefour, c'est des contacts humains très importants. En plus de nous aider pour notre préparation de repas de la semaine, nous en ressortons avec de bons moments. Merci aux animatrices qui font de cet organisme un endroit où il fait bon aller. »

« Je participe aux cuisines collectives de l'organisme depuis quelques années déjà. J'ai créé de nouvelles amitiés, j'ai appris à cuisiner, à moins gaspiller et à mieux m'alimenter. Venez essayer et vous aimerez c'est certain. »

« Les repas ont été livrés à ma maison. Merci beaucoup. Je suis une nouvelle arrivée au Canada. Et chaque jour je me dis que c'est le meilleur endroit que j'ai pu choisir pour habiter avec ma famille. Merci infiniment. »

« Un gros merci pour tous les délicieux repas! Moi, mon mari et mes enfants sommes bien contents. Avec la perte d'emploi de mon mari, ces plats nous réconfortent et mettent un baume sur notre cœur. »



« Donc, c'est du fond du cœur que j'écris un énorme MERCI pour des personnes tout simplement géniales! Merci encore, vous êtes des anges! Je ne pourrais jamais vous remercier à la hauteur de ce que vous m'avez donné. »

« Je voudrais d'abord vous remercier pour toute l'énergie et la patience que vous avez avec nous. On est toujours bien accueilli. J'apprend beaucoup en cuisine. Je découvre des nouvelles recettes qui se révèlent agréables à être dégustées. »

« J'ai assisté à l'atelier thématique 5 services, où l'on a ramené à la maison ce que l'on a préparé. C'était une activité très agréable; Avoir l'opportunité de cuisiner avec d'autres gens en temps de COVID. Je vous recommande vraiment leurs activités. »

« Nous avons bien reçu une boîte PLEINE de repas et même des gâteries pour les enfants! Vous ne pouvez pas imaginer comment ça nous aide, comment ça apporte du bonheur. Hier au lieu d'être coincée à la cuisine, j'ai pu aller faire du vélo avec les petits – grâce à vous. »





Catherine Fournier, députée de Marie-Victorin

Christian Dubé, député de La Prairie, ministre de la Santé et des Services sociaux

CISSS de la Montérégie-Centre - Programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC)

Clermont Bonenfant

Denis Trudel, député de Longueuil – Saint-Hubert

Desjardins
Caisses Saint-Hubert – Lemoyne

Gouvernement du Canada —
Programme Emploi Été Canada

Ian Lafrenière, député de Vachon

Jacques Lemire,
conseiller municipal

Lionel Carmant, député de Taillon

Marc Pacanowski

Nathalie Boisclair, présidente de l'arrondissement Saint-Hubert

Nicole Ménard,
députée de Laporte

Paroisse Sainte-Marguerite-
Bourgeoys

Programme d'aide
Communautaire (PAC)
de la ville de Longueuil

Sherry Romanado, députée de Longueuil – Charles-Lemoyne

Sylvie Parent,
maire de Longueuil

Merci!



community food centres
CANADA good food is just the beginning



VOTRE TÉLÉVISION SUR LA RIVE-SUD

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

Québec



Centraide
du Grand Montréal



longueuil

Desjardins

Emploi
Québec



Gouvernement
du Canada



DIFFÉRENTS
LES CUISINIERS
(514) 912-1189
WWW.LESDIFFERENTS.CA



Centre Communautaire
Scout de Saint-Hubert



AIDE ALIMENTAIRE
FRIGID'AIDE
SCOUTS DE SAINT-HUBERT



Sysco



RCCQ