



ici on cuisine
collectif



RAPPORT ANNUEL 2021/22





TABLE DES MATIÈRES

- | | | | |
|----|--|----|---|
| 4 | Mot de la présidente | 13 | Économie sociale |
| 5 | Mot du directeur général | 14 | Agriculture urbaine |
| 7 | Identité | 15 | Ligne du temps de la <i>Ferme agricole, en ville, pour tous</i> |
| 8 | Le conseil d'administration de La CCHM | 16 | Les forces vives de La CCHM |
| 9 | La nouvelle Fondation de La CCHM | 17 | Défis pour l'année à venir |
| 10 | Les employé(e)s 2021-2022 | 18 | Remerciements |
| 11 | En bref | | |
| 12 | La CCHM dans sa communauté | | |



MOT DE LA PRÉSIDENTE

DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

L'expression «se réinventer» est maintenant loin derrière nous, l'heure est à la remise en piste ! La dernière année a été synonyme à la CCHM de reprise, de retour, de création et d'innovation: citons la reprise de nos divers services, le retour des membres entre nos murs, la création de la Fondation de la CCHM ou encore la mise en place de la ferme agricole.

Toujours aussi hyperactive, La CCHM se démarque encore une fois par son leadership, son innovation, sa mise en action et sa vision.

Je tiens tout d'abord à remercier les membres pour leur fidélité. Votre retour en cuisine demeure l'une des plus belles réalisations de la dernière année.

À vous, l'équipe de travail: je le répète, votre capacité à faire face à l'adversité, à transformer un contexte difficile en force motrice de changement, à créer un

modèle fort et à y contribuer, fait de vous les principaux vecteurs de notre mission.

À notre directeur, merci pour sa vision et la création d'un écosystème durable, innovant et solidaire. «*On distingue un vrai leader à sa capacité d'écoute et de compréhension, à sa capacité d'adaptation, à son humilité et à son respect profond des "petits" comme des "grands".*» (Didier Court).

Je désire également souhaiter la bienvenue aux membres du conseil d'administration de la Fondation, et les remercier de se joindre à nous pour favoriser le déploiement de la corporation.

Enfin, je remercie Daniel Fournier, Annick Rocheleau et leurs collègues membres du conseil d'administration pour leur implication, leur rigueur et le temps investi dans la gouvernance de l'organisme.

Solidairement !

Isabelle Dauplaise

Présidente du conseil d'administration



Isabelle Dauplaise

Présidente du conseil
d'administration
de La Cuisine Collective
Hochelaga-Maisonneuve

MOT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL

Quelle année !

Une année charnière pour l'ensemble de la communauté et pour notre organisation. Face aux incertitudes, aux besoins croissants, et à une reprise économique plus que fragile, nous avons fait preuve pendant deux ans d'une grande agilité au quotidien. Notre capacité d'adaptation nous a cependant poussé(e)s à évoluer et à construire des bases solides, ce qui nous permet aujourd'hui de nous projeter vers l'avenir.

Nous ne pouvons passer à côté du remarquable développement agricole qui s'est réalisé cette année sur de nouvelles terres, grâce à un partenariat fort et durable avec la SAQ. Après le toit à la maison mère, voilà une belle suite à notre projet démarré sur les sites de la Fondation CSN puis du 5600 Hochelaga ! Notre statut d'agriculteur est une nouvelle corde à notre arc ; il nous permet d'approvisionner

en circuit court les plus fragiles, en plus de soutenir et donc d'influencer le développement durable et nourricier de l'Est de Montréal.

Quant au retour des groupes de cuisines collectives, c'est un vrai bonheur. Après deux ans d'arrêt, la reprise des habitudes et d'une routine est un tour de force dont les débuts sont très prometteurs. Le magasin communautaire et la distribution dans les organismes se sont bonifiés grâce à l'arrivée des légumes de la ferme, ce qui nous amène à remplir les frigos d'un plus grand nombre avec des produits de qualité.

L'entreprise d'insertion n'a pas été en reste ! Dans la réalité actuelle, les équipes ont accompagné avec brio les participant(e)s de la formation d'aide-cuisinier(e)s. Pour répondre aux besoins diversifiés des apprenant(e)s et du marché du travail, nous avons élaboré de nouvelles formations tout au long de l'année. C'est avec fierté que nous mettrons prochainement en place des formations relatives au service à la clientèle, au travail de magasinier(e) et à l'agriculture urbaine.

Nos activités économiques se sont ajustées avec ingéniosité et adaptabilité : notre menu traiteur s'est renouvelé avec l'intégration des produits de



Benoist de Peyrelongue

Directeur général
de La Cuisine Collective
Hochelaga-Maisonneuve

la ferme agricole ; la cafétéria à la CSN s'est transformée en dépanneur ; les recettes de nos plats cuisinés et de notre Bocalerie ont été renouvelées ; l'offre sur notre plateforme de vente en ligne et dans notre épicerie a été bonifiée, et enfin une partie des légumes de la ferme a été commercialisée au juste prix sous forme de paniers de saison.

Nous avons mis une belle énergie à repenser et revisiter l'expérience employé(e). L'équité salariale a connu une refonte, ce qui a amené une revalorisation importante mais nécessaire des salaires. Les conditions de travail ont été complètement réécrites et bonifiées, afin que le cheminement, la reconnaissance de l'ancienneté, l'accompagnement et la formation soient concrètement au cœur de nos pratiques auprès de ceux et celles qui font vivre notre mission.

Et finalement, après deux ans de travail, notre Fondation est née ! Pourquoi ? Car comme bon nombre de nos partenaires communautaires, nous faisons le constat que les subventions à la mission ou par projet ne suffisent pas, malgré nos activités économiques, à répondre adéquatement aux besoins. Avec la

constitution de cette nouvelle entité, nous sommes très privilégié(e)s de profiter de l'implication d'un deuxième conseil d'administration pour soutenir l'accomplissement de la mission de La CCHM.

Mille mercis donc, à nos deux conseils d'administration qui sont présents tout au long de l'année ! Bravo et merci aux bénévoles extraordinaires qui se sont mobilisé(e)s pour nous soutenir dans le déploiement de nos actions ! Merci à l'ensemble de nos partenaires, de nos fournisseurs et de nos bailleurs de fonds qui nous ont offert leur soutien, leur expertise et leur savoir-faire !

À vous, l'équipe ! Merci et bravo, vous avez travaillé avec conviction et caractère pour que tous et toutes aient un meilleur quotidien.

Bonne lecture !

Benoist de Peyrelongue

Directeur général



IDENTITÉ

VISION

Contribuer à développer une société plus collective et inclusive, et être un pilier du quartier dans la construction d'un monde durable et solidaire.

MISSION

La Cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve (La CCHM) est un organisme à but non lucratif dont la mission est de promouvoir une saine alimentation, de favoriser l'autonomie et de développer la capacité d'agir des personnes, en mettant l'économie au service du social.

CHAMPS D'ACTION

Bien que l'alimentation soit au cœur de notre action, nous souhaitons inciter à la consommation responsable au sein de toutes nos activités qui se déclinent comme suit:

Actions communautaires et sociales

- Des ateliers de cuisines collectives;
- Une entreprise d'insertion socioprofessionnelle;
- Des activités d'agriculture urbaine avec une ferme agricole en ville;
- Des activités qui contribuent au développement de la communauté.

Nos activités, qu'elles soient communautaires ou d'économie sociale, sont complémentaires et n'ont de sens que parce qu'elles se renforcent les unes les autres.

Activités d'économie sociale

- Un service traiteur;
- Un service de restauration en milieu d'entreprise;
- Une épicerie solidaire avec plateforme de vente en ligne de nos produits;
- Des paniers de saison de légumes et un marché solidaire mobile.

La Cuisine Collective
Hochelaga-Maisonneuve

3568 Rue Adam,
Montréal, QC H1W 1Y9
Tél : 514 529-0789
Fax : 514 529-1186

lacchm.com



LE CONSEIL D'ADMINISTRATION DE LA CCHM



PRÉSIDENTE
Isabelle Dauplaise

Directrice générale,
Centre des jeunes Boyce-Viau
et GCC La Violence



ADMINISTRATEUR
Rudy Escoffier

Directeur, Projet Logement Montréal



VICE-PRÉSIDENTE
Gabrielle De La Durantaye

Directrice du développement
des affaires, Alvéole



ADMINISTRATEUR
Michel Duchesne

Écrivain public
et enseignant chargé de cours



TRÉSORIÈRE
Annick Rocheleau

Coordonnatrice des services
à l'entraide et aux bénévoles,
Le Chez-Nous de Mercier-Est



ADMINISTRATRICE
Agathe Malecot

En processus de réorientation



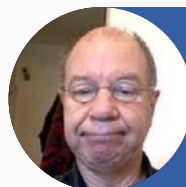
SECRÉTAIRE
Vickie Dessureault

Coordonnatrice des services
à l'entraide et aux bénévoles,
Collège LaSalle



**ADMINISTRATRICE
ET REPRÉSENTANTE
DES EMPLOYÉ(E)S**
Caroline Campeau

Coordonnatrice de l'entreprise d'insertion,
La CCHM



ADMINISTRATEUR
Daniel Fournier

Traducteur, retraité



PRÉSENT SANS DROIT DE VOTE
Benoist De Peyrelongue

Directeur général, La CCHM
et La Fondation de La CCHM



LA NOUVELLE FONDATION DE LA CCHM

Cette année, nous avons fait naître la Fondation de La CCHM.

L'ensemble de nos actions, en forte croissance depuis plusieurs années, nécessitait que l'on développe d'autres pratiques et outils de financement afin de nous donner les moyens de nos ambitions. Nous avons eu le privilège d'être accompagné(e)s par BNP Performance philanthropique afin d'en évaluer la faisabilité, puis pour la constituer.

Nous sommes choyé(e)s d'avoir de nouveaux acteurs et de nouvelles actrices impliqué(e)s dans notre développement. Merci aux membres du conseil d'administration de la Fondation pour leur engagement !

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION DE LA FONDATION DE LA CCHM :



PRÉSIDENT
Pierre Choquette

Vice-président communications et affaires publiques, Société de développement Angus



VICE-PRÉSIDENTE
Christine Beaulieu

Chef, relations avec les communautés, Administration portuaire de Montréal



SECRÉTAIRE
Malika Habel

Directrice générale, Collège de Maisonneuve



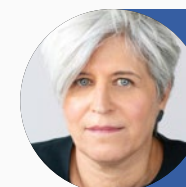
TRÉSORIÈRE
Isabelle Dauplaise

Directrice générale, Centre des jeunes Boyce-Viau et GCC La Violence



ADMINISTRATRICE
Rose Clermont Petit

Cheffe de bureau, TESLA RP



ADMINISTRATRICE
Sonia Gagné

Architecte associée principale, Provencher Roy + associés architectes



ADMINISTRATEUR
Antoine Chagnon

Président et CEO, Lallemand



ADMINISTRATEUR
Rudy Escoffier

Directeur, Projet Logement Montréal



ADMINISTRATEUR
Benoist De Peyrelongue

Directeur général, La CCHM et La Fondation de La CCHM

LES EMPLOYÉ(E)S 2021-2022

L'ADMINISTRATION

- Benoist de Peyrelongue, Directeur général
- Ariane Battavoine, Directrice adjointe
- Nathalie Gagné, Adjointe administrative
- Tania Leduc, Chargée de communication

LA COMMERCIALISATION

- Véronique Dézy, Responsable aux ventes
- Martine Ligneul, Responsable à la commercialisation

L'INSERTION

- Caroline Campeau, Coordinatrice de l'entreprise d'insertion et des ressources humaines
- Élodie Gauthier, Intervenante socioprofessionnelle

LES CUISINES

- Félix Forbes-Gosselin, Chef des cuisines
- Fabien Quintard, Chef formateur
- Olivier Brown, Chef formateur
- Johanne Gallant, Aide-formatrice
- Naima Ibarissen, Intervenante communautaire
- Jean Joseph, Livreur

LE MAGASIN COMMUNAUTAIRE

- Tatiana Popov, Service à la clientèle
- Najat Laroussi, Service à la clientèle

L'ÉPICERIE LA COLLECTIVE

- Sophie Brunswig, Service à la clientèle

LA FERME AGRICOLE

- Renée Gélneau, Coordinatrice horticultrice
- Annie Ouellette, Coordinatrice horticultrice
- Frédérique Voisard, Horticultrice
- Martine Pelletier, Horticultrice
- Virginie Gendron, Horticultrice
- Rémy Vanderbruggen, Aide-horticulteur
- Paul De Peyrelongue, Aide-horticulteur



EN BREF



INSERTION

- 36 participant(e)s à la formation de l'entreprise d'insertion
- 54% sont né(e)s hors Canada et ont vécu un processus d'immigration
- 71% sont des femmes
- 11% ont entre 18 et 35 ans
- 118 suivis après le parcours de formation, pendant deux ans

LA FERME AGRICOLE, EN VILLE, POUR TOUS

- 80 variétés de fruits, légumes, salades, fleurs et herbes aromatiques récoltés sur...
 - Toit potager
 - Jardinières sur la rue du Marché solidaire HM
 - Le 5600 Hochelaga
 - Siège social de la CSN et Fondation
 - Siège social de la SAQ
- 5 sites de production agricole implantés
- 3 tonnes de légumes produits
- 7 postes d'horticultrices/ horticulteurs créés pour les besoins de la ferme agricole



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Une livraison par semaine dans les organismes du réseau de distribution

- 9 HLM desservis
- 15 organismes communautaires soutenus dans leurs actions en sécurité alimentaire
- 1500 familles accompagnées
- 800 personnes isolées soutenues
- 40% des récoltes de la ferme agricole ont été données en milieux HLM et à des organismes communautaires

NOËL

- 140 paniers de Noël pour les familles
- 5 000 repas de Noël

ÉPICERIE LA COLLECTIVE ET VENTE EN LIGNE Du local et du responsable

Les produits faits maison

- 23 plats de format individuel ou familial
- 10 soupes et sauces
- 12 recettes de La Bocalerie
- 2 paniers de saison légumes: pour la famille ou plus petit

Mais aussi...

- 80 produits en vrac
- 10 producteurs locaux



LA CCHM DANS SA COMMUNAUTÉ

Ces deux dernières années ont amené La CCHM à accroître son implication auprès des plus fragiles, bien au-delà de ses membres, de l'arrondissement Mercier Hochelaga-Maisonneuve et des activités et services pour lesquels elle était connue.

MAGASIN COMMUNAUTAIRE

Alors que la pandémie empêchait toujours les groupes de cuisine collective de revenir aux fourneaux, nous avons mis en place un magasin communautaire afin de soutenir les besoins criants pour des aliments abordables. Cela a du même coup permis aux résident(e)s du quartier et aux groupes de cuisine collective de faire un retour progressif au sein de La CCHM.

CUISINES COLLECTIVES

En janvier 2022, c'est enfin la reprise progressive des groupes de cuisine collective; les organismes du milieu et les groupes de résident(e)s du quartier sont de retour. Rires, bruits de casseroles et bonnes odeurs sont au rendez-vous.

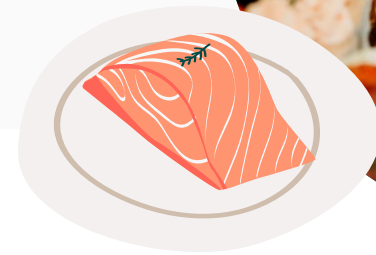
DISTRIBUTION AUX ORGANISMES

De Tétreaultville jusqu'au métro Frontenac, et du boulevard Notre-Dame jusqu'à la rue Sherbrooke, la distribution de denrées de première nécessité est restée active cette année. Notre association à l'initiative «La saine alimentation, un défi alimentaire» de la Corbeille Bordeaux-Cartierville nous permet d'obtenir des fruits et légumes pour notre communauté et d'y contribuer grâce aux légumes venant de notre ferme, le tout au profit d'autres organismes sur l'île de Montréal.

INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE : NOUS PASSONS D'UN À QUATRE PARCOURS DE FORMATION !

Tout en continuant de former et d'accompagner des aide-cuisinier(e)s, nous avons conçu de toutes nouvelles formations pour l'année à venir. Favorablement accueillies par notre partenaire de toujours, Services Québec, ces formations nous permettront de répondre agilement aux besoins diversifiés des apprenant(e)s ainsi qu'aux demandes du marché du travail. Les nouvelles formations seront : agent(e) de service à la clientèle, magasinier(e) et manœuvre en production agricole.





ÉCONOMIE SOCIALE

TRAITEUR

Un menu mis à jour pour célébrer l'arrivée de toute la fraîcheur des produits de la ferme! Grâce à La Cantine pour Tous, notre traiteur s'est associé à La Cantine à domicile, une plateforme qui permet de commander facilement des repas congelés à des prix abordables.

CAFÉTÉRIA LA SOLIDAIRE AU SIÈGE SOCIAL DE LA CSN

La réalité de la pandémie ainsi que le télétravail nous ont amenés à travailler étroitement avec les équipes de la CSN afin de maintenir une approche de service essentiel. Nous avons donc transformé notre offre de service en mode dépanneur.

ÉPICERIE LA COLLECTIVE

La Collective, c'est notre épicerie au 5600 Hoche-laga, ainsi qu'une plateforme de vente en ligne au juste prix avec livraison à domicile. On y retrouve tous les produits d'une épicerie alimentaire, nos plats cuisinés regorgeant de nouveautés ainsi que notre Bocalerie de marinades réinventées.

PANIERS DE SAISONS

Avec la croissance de la ferme, nous avons commercialisé des paniers de saisons de légumes écologiques en circuit très court et à prix compétitifs.

MARCHÉ SOLIDAIRE HM À L'ÉTÉ 2021 PUIS LA FERME MOBILE À L'ÉTÉ 2022

Le marché sur la rue Adam devant La CCHM a vécu en 2021 sa dernière année sur ce modèle d'utilisation de la voie publique. Une approche avec la *Ferme agricole, en ville, pour tous* a commencé à la place des Tisserandes sur la rue Ontario à l'été 2022.





La ferme agricole

En ville, pour tous.



AGRICULTURE URBAINE

LA FERME AGRICOLE, EN VILLE, POUR TOUS PREND SON ENVOL !

Afin d'assurer un approvisionnement croissant pour notre communauté, notre ferme a la volonté de tisser des liens entre le milieu des affaires et le milieu de l'économie sociale. Ensemble, répondons aux besoins alimentaires de la communauté de proximité ! Cela peut se faire en contribuant et en influençant à notre échelle le redéploiement de l'Est de Montréal de façon durable, et en approvisionnant en circuit court les plus fragiles.

Après le potager sur le toit de notre maison mère et le partage des terres de Fondation, l'importante implantation au 5600 Hochelaga est devenue le moteur d'une ambition collective de faire différemment.

Cette année, l'arrivée de notre ferme sur les terres du siège social de la SAQ donne le ton du changement d'échelle.

Cette synergie est prometteuse, au niveau de la croissance de notre production, ainsi que pour l'arrivée de futurs sites de production agricole.



2016

Toit potager à La CCHM:
660 pieds carrés
de production
en jardinières;
700 kg de légumes

2017

Arrivée au siège
social de La CSN
pour l'implantation
de la cafétéria

2018

Fondation: 62 jardinières
pour environ **240 pieds
carrés** dans des pots
en géotextile – nous récol-
tons **800 kg de légumes**

2019

Arrivée au 5600 Hochelaga:
3800 pieds carrés
de production en jardinières
donnent maintenant
2,8 tonnes de légumes

2022

Installation d'un site
de la ferme à la SAQ:
serre de **5700 pieds carrés**
en terre et **24000 pieds carrés**
en pleine terre; 70 arbres
fruitiers en phase
d'implantation

2018

Arrivée de nos ruches

2019

Création de la *Ferme agricole,
en ville, pour tous*

2021

L'équipe de la CCHM
fait le Parcours
Développement durable
de la Ville de Montréal

2022

La CCHM obtient
le **statut d'agriculteur**



LIGNE DU TEMPS

DE LA FERME AGRICOLE, EN VILLE, POUR TOUS



LES FORCES VIVES DE LA CCHM

LE BÉNÉVOLAT

Depuis l'arrivée des Cyclistes solidaires dans notre quotidien, il y a bientôt 3 ans, la participation citoyenne a pris de plus en plus d'importance dans nos pratiques.

La préparation et la distribution de nos paniers de Noël forment une tradition d'implication; nos membres, notre conseil d'administration, Concertation Montréal, Alvéole, Bâtirente, le 5600 Hochelaga, le Parcours de Développement durable, certain(e)s élu(e)s et bien d'autres prennent part à ce moment de partage qui assure à beaucoup de familles des tables garnies pendant le temps des Fêtes.

Cette année, l'implication de nos partenaires s'est également concrétisée sur les différents sites agricoles, notamment au 5600 et à la SAQ: l'équipe de la Chambre de commerce de l'Est de Montréal, les équipes de la SAQ qui ont été d'un soutien inestimable, PME MTL Centre-Est et Le CÉSIM se sont

mis en action en grand nombre! Le cerisier planté par ces derniers nous rappellera pour de nombreuses années la joie suscitée par leur passage! Solutions Mieux-être Life Works est aussi venu en support, tout comme les équipes d'Alvéole, un partenaire de longue date sur l'ensemble de nos sites de production.

Un grand merci! Rappelons qu'au-delà de la participation active, cela permet à nos équipes de travail de vivre un moment collectif qui appuie et valorise leur travail du quotidien.



RESSOURCES HUMAINES

Notre volonté de prendre soin de nos collaboratrices et collaborateurs a donné lieu ces dernières années à de nombreuses démarches: des réflexions collectives, le Parcours Développement durable de la Ville de Montréal et bien entendu ces deux ans de pandémie nous ont amené(e)s à vouloir faire les choses autrement, afin d'offrir une «expérience employé(e)» valorisante.

Cela nous a permis de faire la refonte des conditions de travail, de valoriser le cheminement et l'ancienneté, de créer un processus d'accompagnement continu et de formations personnalisées plus adaptées. L'actualisation concrète et nécessaire des salaires a aussi fait l'objet d'un travail minutieux.





DÉFIS POUR L'ANNÉE À VENIR

L'insécurité alimentaire des plus fragiles sera un enjeu d'importance dans la prochaine année. En effet, l'augmentation des prix impacte durement la communauté, ce qui montre que nous n'en avons pas encore fini avec la phase d'aide alimentaire.

Dans ce contexte, il nous faut favoriser et soutenir la capacité d'agir individuelle et collective! Pour cela, nous croyons qu'il est nécessaire de travailler en collégialité et en mutualisation des ressources afin d'accompagner la communauté. La pénurie de main-d'œuvre affecte notre mobilisation collective; alors que nous traversons en même temps une période de relève importante dans le com-

munautaire, la continuité de nos services pourrait être affectée. Nous devons innover dans nos pratiques afin de répondre avec agilité à cette réalité.

Dans notre modèle de société où le communautaire est au cœur des besoins de la communauté, l'attractivité de nos emplois et la rétention des membres de nos équipes passeront par un financement adéquat à la mission, afin de reconnaître et valoriser le travail des intervenant(e)s de première ligne. L'apport des revenus autogénérés sera bien entendu un des piliers de cette réussite, afin de conforter l'entreprise collective comme force de développement pour nos actions sociales.

Cette année, nous avons hâte de vivre notre planification stratégique afin d'intégrer pleinement dans notre quotidien un développement durable qui fait du sens.

En touche finale, nous sommes heureux de poursuivre la croissance de la *Ferme agricole, en ville, pour tous!* En effet, Scientific Games a rejoint le mouvement et a la générosité de s'impliquer auprès de nous, ce qui nous permettra d'ajouter 22000 pieds carrés de plantation sur leurs terres. Au printemps, La CCHM aura 60000 pieds carrés à cultiver sur l'ensemble des sites de production dans l'Est de Montréal. Un approvisionnement en circuit court d'importance pour mettre fruits et légumes dans les réfrigérateurs des familles et organismes de l'Est de Montréal. De quoi faire vibrer les batteries de quelques cuisines!

REMERCIEMENTS

L'ensemble de nos actions, accomplissements et développements ont été rendus possibles grâce à une implication sans faille de tous nos partenaires aux expertises multiples.

Merci à nos partenaires fournisseurs, qui ont été à l'écoute de nos besoins.

Merci à nos partenaires financiers, qui ont cru à ce que nous mettions en place.

Merci aux fondations qui ont répondu présentes!

Merci également aux personnes qui ont choisi La CCHM comme récipiendaire du prix ESTIM Orchidée en 2022, dans le cadre du gala organisé par la Chambre de commerce de l'Est de Montréal. Cette reconnaissance envers notre travail a été très valorisante pour nos équipes.

Merci enfin à vous tous et toutes qui soutenez, individuellement et collectivement, notre mission; nous pouvons dire que nous avons eu encore cette année de fidèles partenaires de cœur!





MERCI À VOUS!

Montréal 

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation
Québec 



LTO
HM | La Table de quartier
Hochelaga-Maisonneuve


La récolterie

ARQ ASSOCIATION
RESTAURATION
QUÉBEC

Dubois
Agrinnovation 

 INDUSTRIES
HARNOIS

 laboratoire
agriculture urbaine

 RISHA

 TERIS

 SAVARIA
MATÉRIAUX PAYSAGERS LTÉE

 Investissement
Québec

 Cibim
Carrefour de l'industrie
Bioalimentaire
de l'Île de Montréal

 CONSEIL DES
INDUSTRIES
DURABLES

 LES CUISINES
SOLIDAIRES | Les Cuisines
Solidaires

MERCI À VOUS!



La Cuisine Collective
Hochelaga-Maisonneuve

3568 Rue Adam,
Montréal, QC H1W 1Y9
Tél : 514 529-0789
Fax : 514 529-1186

lacchm.com