



RAPPORT ANNUEL 2022-2023



Mot de la présidente

du conseil d'administration

Isabelle Dauplaise



“Rêver est l'un des plus grands cadeaux de l'humanité ; il défend les aspirations, stimule l'innovation, conduit au changement et propulse le monde vers l'avant.” Richard Branson

Voilà ce qui résume la dernière année de La CCHM. Ce n'est plus un secret : notre organisation est solide, reconnue pour sa capacité à développer des projets d'envergure et son talent à créer des environnements durables au profit d'autrui. Un des leaders incontournables dans son milieu, La CCHM s'est inscrite parmi les moteurs rassembleurs du développement socio-économique pour l'Est de Montréal.

Merci aux membres pour votre fidélité.

Merci à l'équipe de travail d'insuffler tout le mouvement nécessaire pour l'actualisation de notre mission et au déploiement du développement.

Merci à notre directeur général de rêver en toute conviction.

Merci aux membres du conseil de d'administration de vous impliquer à prendre part aux changements. Ensemble, continuons à créer un monde solidaire et durable.

Mot du directeur général

Benoist De Peyrelongue



La CCHM a pris un envol extraordinaire cette année. Si je devais la qualifier en deux mots ?

“Engagement collectif”

Le retour progressif des groupes de cuisines collectives, la réouverture des services alimentaires au siège social de la CSN, le déploiement de la ferme, l’implantation de nouvelles formations en insertion socioprofessionnelle, l’arrivée du pôle de l’Est, sont des réalisations que l’ensemble des équipes ont relevées avec brio, conviction, agilité et passion. Ce sont les grands acteurs de nos réussites et je me sens extrêmement privilégié de faire partie de cette grande équipe !

La gouvernance, la confiance, les conseils et l’accompagnement avec nos deux conseils d’administration, à La CCHM comme à la Fondation et avec des comités très engagés ont permis le chemin parcouru et de tracer celui de demain ! Merci pour votre présence dans toutes les sphères de notre belle organisation.

Enfin, et non les moindres ! Merci à nos partenaires ! Quelle belle synergie collective ! La dynamique créée est durable. L’avenir d’impact de nos actions réalisées et à venir existent grâce aux fondations solides que nous avons construites ensemble.

Bonne lecture !



L'équipe 2022-2023

Équipe de direction

- Benoist de Peyrelongue, Directeur général
- Ariane Battavoine, Directrice adjointe
- Caroline Campeau, Directrice des ressources humaines et de la formation

Administration

- Nathalie Gagné, Adjointe administrative
- Chloé Ithié, Chargée de communication
- Shana Camillo, Chargée de projet à la Fondation

Commercialisation

- Véronique Dézy, Responsable des ventes traiteur et épicerie
- Eve Obert-Beaulieu, Responsable des ventes au pôle de l'est
- Clélia Savornin, Responsable des ventes au pôle de l'Est

L'insertion socioprofessionnelle

- Léo Gauthier, Intervenante socioprofessionnelle
- Annabelle Kosc, Intervenante socioprofessionnelle
- Kim Racicot, Intervenante et formatrice agriculture
- Gabriel Boucher, Intervenante et formateur agriculture

Le traiteur

- Joffrey Giletti, Chef de cuisine
- Slim Zaabouba, Formateur
- Tania Popov, Aide-cuisinière

Les cuisines collectives

- Anael Pearson-Tremblay, Intervenante communautaire

La cafétéria La Solidaire

- Martine Lignéul, Service à la clientèle
- Fabien Quintard, Formateur
- Johanne Gallant, Aide-formatrice
- Najat Laroussi, Aide-cuisinière
- Fadima Boh Traoré, Aide-cuisinière
- Ivette Kolie, Aide-cuisinière

La livraison

- Jean Joseph, Livreur
- Luc Amos Fils Théodore, Livreur

La ferme agricole

- Renée Gélinau, Coordinatrice horticultrice
- Annie Ouellette, Coordinatrice horticultrice
- Marie-Charlotte Desjardins, Horticultrice
- Yan Beurdouche, Horticulteur
- Jérémie Doyon, Horticulteur
- Francis Labonté, Horticulteur
- Camille Marchand, Horticultrice
- Maxence De Peyrelongue, aide horticulteur
- Paul De Peyrelongue, aide horticulteur

Le Pôle de l'Est

- Agathe Malécot, Directrice
- Jeanne Picard, Formatrice
- Alexis Farizon, Manoeuvre post-récoltes, conditionnement et transformation
- Guiseppe De Mauro, magasinier livreur



Le Conseil d'Administration de La CCHM



PRÉSIDENTE

Isabelle Dauplaise

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



ADMINISTRATRICE

**Anna-Lysa Martinez
Vanasse**

*Directrice générale des
ventes, Courrier PLUS inc.*



VICE-PRÉSIDENTE

Gabrielle De La Durantaye

*Directrice du développement des
affaires, Alvéole*



ADMINISTRATEUR

Dominic Blais

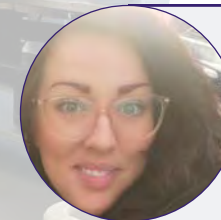
*Consultant Sénior,
Communications d'entreprise, HK
Strategies*



TRÉSORIÈRE

Ariane Poirier

*Gestionnaire immobilier
junior, Le 5600*



ADMINISTRATRICE

Caroline Campeau

*Directrice des ressources
humaines et de la formation, la
CCHM*



SECRÉTAIRE

Michel Duchesne

*Écrivain et enseignant
chargé de cours*



ADMINISTRATEUR

Rudy Escoffier

*Directeur, Projet Logement
Montréal*



ADMINISTRATRICE

Anne-Marie Viens

Associée, nacelles&co



PRÉSENT SANS DROIT DE VOTE

Benoist De Peyrelongue

Directeur générale, la CCHM

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 groupes de cuisines collectives ;
- Une entreprise d'insertion socioprofessionnelle ;
- Une ferme agricole ;
- 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 ;
- Des marchés solidaires.



En bref...

La ferme agricole

- 60 000** pieds carrés plantés sur
- 5** sites de production
- 1** serre de 5700 pieds carrés
- 1** serre en construction de 3000 pieds carrés
- 100** variétés différentes en plantation
- 11** emplois en horticulture en ville

Ventes agricoles dans :

- 6** restaurants
- 3** cafétérias
- 1** traiteur
- 5** marchés solidaires
- 150** paniers de saison

Service traiteur

- 754** contrats livrés
- 31 097** convives

Ventes en ligne

- 3 039** plats de format individuel
- 1 017** plats format familial
- 820** pots de la Bocalerie
- 90** paniers cadeaux

Cafétéria la Solidaire

- 16 000** clients

Sécurité alimentaire

- 168** paniers de Noël pour 680 personnes
- 4 000** repas de Noël
- 17** organismes soutenus dans leurs actions en sécurité alimentaire
- 70** paniers de saison en dons aux familles en milieu précaire
- 6** organismes approvisionnés en dons de légumes de la ferme
- 1 750** familles accompagnées
- 925** personnes isolées soutenues
- 1** magasin communautaire
- 1** pôle collectif de mutualisation pour l'approvisionnement et de transformation pour l'Est de Montréal

Insertion

- 1 152** participant(e)s dans le parcours de l'entreprise d'insertion depuis 1998
- 4** parcours de formation de 6 mois
- 1** parcours de formation de 14 mois pour personne DI-TSA
- 132** apprenants en suivi de 2 ans post parcours
- 16** nationalités différentes bénéficiant d'une meilleure intégration par l'insertion
- 49%** sont né(e)s hors Canada
- 32%** sont des femmes
- 20%** ont entre 18 et 35 ans

La CCHM dans sa communauté

La Cuisine Collective

Rappelons que les cuisines collectives sont à l'origine de La CCHM ; elles ont mis la table à notre approche en éducation populaire, réunissant les ingrédients essentiels à l'autonomie et au développement de la capacité d'agir des membres de notre groupe.

Nos cuisines sont des lieux de vie, de partage, d'apprentissage où chaque personne y trouve sa place ; où l'entraide et la solidarité font partie de toutes les recettes. Ce mouvement a un impact positif sur la collectivité car il privilégie l'utilisation des aliments locaux, encourage la collaboration entre les membres de la communauté et promeut une alimentation saine. En travaillant ensemble pour préparer les repas, les personnes participant(e)s partagent leur savoir tout en apprenant des autres, autant sur des recettes de cuisine que sur les aléas de la vie.

Les cuisines collectives permettent de réduire le gaspillage alimentaire et de valoriser les produits locaux dans la création de plats savoureux et nutritifs. Elles représentent une alternative économique aux aliments transformés et industriels, souvent moins sains.

En somme, cette action collective est bénéfique pour la communauté, car elle encourage les gens à cuisiner, leur permet de remplir leurs frigos tout en favorisant l'inclusion, la mixité sociale et le renforcement des liens sociaux.



La ferme agricole



La ferme agricole

En ville, pour tous

La ferme agricole en ville pour tous continue son **évolution** avec l'ajout cette année du potager sur les terres de Scientific Games Montréal. Ceci porte notre capacité de production à 60 000 pieds carrés en pleine terre !

Cette évolution importante permet d'augmenter significativement la production de légumes frais et locaux en circuit extrêmement court. Les serres sont maintenant en mesure de produire des récoltes précoces au printemps et tardives jusqu'à l'hiver. Ce qui nous amènera l'hiver prochain, à n'avoir que deux mois sans production agricole.

Toutefois, grâce à notre salle à semis et micro-pousses, notre plateau d'insertion socioprofessionnelle peut être actif toute l'année, sans interruption.

Le droit à une saine alimentation pour tous est au coeur de l'entreprise collective qui offre ses récoltes au juste prix : dans nos paniers de saison et dans 5 marchés publics et solidaires, chez 6 restaurateurs partenaires du quartier, ainsi que dans plusieurs cafétérias d'entreprises et traiteurs de proximité.

Ces achats impliqués, utiles et responsables ultra locaux de nos grands partenaires ont un impact fort en sécurité alimentaire, ils nous permettent de vendre des denrées à très bas coût à des organismes et groupes de cuisines collectives, en plus de donner 30 % de nos récoltes aux plus fragiles de la communauté de l'Est.



La ferme agricole

Rappelons que ceci est possible grâce à l'engagement d'acteurs de changement qui décident d'avoir un ancrage dans leur communauté de proximité et qui nous offrent la possibilité d'être longtemps chez nous sur leurs terres :

Fondation, le 5600 Hochelaga, la SAQ et maintenant Scientific Games ont montré la voie d'un changement collectif par un ancrage dans la communauté. Cette union fonctionne et d'autres sites de production sont à venir !

Cette ferme est aussi un lieu de partage et d'apprentissage. Le collège de Maisonneuve est présent avec les étudiant.e.s autant dans une approche d'implication citoyenne que partie prenante dans la planification et la réalisation des travaux qui rendront nos serres intelligentes.

Enfin, l'une des grandes plus-values de la ferme est que nous sommes en mesure d'offrir aux entreprises et organismes du territoire la possibilité de venir vivre une expérience employé différente : une activité à saveur sociale forte dans un environnement de qualité. Nous sommes heureux de constater que ces actions ont par la suite insufflé aux personnes participantes une volonté de faire du bénévolat dans toutes les sphères de l'organisme.



La ferme agricole

En ville, pour tous.



L'entreprise d'insertion

La CCHM a à cœur l'insertion sociale et professionnelle des personnes en situation d'exclusion. Nous offrons donc à de nombreux apprenants et apprenantes une passerelle vers le marché du travail, la formation ou d'autres possibilités.

La CCHM accompagne chaque année 42 participantes et participants qui rejoignent volontairement l'un de nos parcours de formations, chacun d'une durée de 6 mois : aide cuisinier(e), magasinier(e), service à la clientèle et agriculture. À la fin de leur formation nous les suivons encore pendant deux ans.

Nos grands partenaires :

Ce partenariat est possible grâce à la collaboration du Ministère du travail, de l'emploi et de la solidarité sociale et de notre conseiller, monsieur Abderaman Merbouh. Il nous accompagne dans le cadre de notre entente triennale avec le Ministère en plus de nous donner des conseils avisés en fonction des besoins du quotidien.



Les membres du Collectif des entreprises d'insertion du Québec (CEIQ) ainsi que son équipe et son directeur général Richard Gravel sont une source précieuse d'expertises. Le partage de réalités communes à ses membres assure la progression et l'agilité de notre modèle de formation.

Pour sa part la mutuelle de formation du CEIQ et son coordonnateur, Mohamed Hamdani, offre à nos équipes des formations stimulantes qui se renouvellent continuellement afin de garder à jour notre savoir-faire et les compétences fortes dans nos équipes de travail.

La grande nouveauté cette année est l'implantation d'une formation pour apprenants autistes

ou vivant avec une déficience intellectuelle. Leur parcours, ayant une approche légèrement différente offre une intégration de 4 mois, suivi de 6 mois de formation qui se termine par un accompagnement de 4 mois d'intégration au sein de l'entreprise.

La confiance que nous accorde la Fondation Mirella et Lino Saputo a permis à ce parcours de prendre racine et de croître. Comme ils nous accompagneront pour les 5 prochaines années, cette prévisibilité nous permet de structurer cette formation avec une perspective à long terme. Grâce à leur collaboration, nous favorisons l'intégration en entreprise pour ces apprenants qui rencontrent des obstacles majeurs à l'accessibilité au marché du travail.

Le pôle d'approvisionnement



Le pôle de l'Est c'est un prolongement logique et innovant de la "Ferme Agricole en Ville pour tous".

D'une part, il joue un rôle crucial dans la gestion des récoltes de la ferme vers les différentes activités de notre organisme. Il permet de garantir une chaîne d'approvisionnement et de transformation efficace et de qualité. Notre approche zéro déchet, nous amène à être en réflexion constante dans la gestion des denrées entrantes et sortantes.

Nous avons mis en place des processus de travail dans ce laboratoire, afin d'assurer une veille

constante quant à la qualité des produits. Cela a aussi permis l'intégration du parcours de formation en insertion socio-professionnelle ; les apprentissages se font ainsi dans un environnement où les normes en matière de sécurité alimentaire sont strictement appliquées.

L'hiver nous a permis de préparer structurellement la naissance d'un partenariat fort avec Moisson Montréal afin que le pôle devienne un point relais et une force vive de mutualisation des ressources par et pour les organismes de l'Est d'Hochelaga jusqu'à Pointe-aux-Trembles.



Les premières collectes de denrées commencent en septembre 2023. Moisson Montréal fait preuve d'un engagement extraordinaire en transportant les commandes destinées aux organismes de l'Est dans l'entrepôt afin de leur éviter le trajet jusqu'à la maison mère de Moisson Montréal à Ville Saint-Laurent.

Cela nous permettra d'y ajouter progressivement des légumes de la ferme, mais aussi de l'initiative AlimentTERRE de la Corbeille-Bordeaux-CartierVille.

Nous souhaitons que cet entrepôt devienne un carrefour d'innovation en sécurité alimentaire pour l'Est. On y associe la production d'entreprises collectives à un outil commun d'approvisionnement pour les organismes communautaires qui répondent aux besoins de base des plus fragiles de l'Est de l'île.



UNE RELANCE RÉUSSIE D'UNE ÉCONOMIE AU SERVICE DU SOCIALE

“Une progression de 70% en un an !”

Après les enjeux que nous avons tous traversés pour retrouver nos marques dans une relance économique pas si simple, malgré nos défis de croissance pour l'action en sécurité alimentaire, les activités économiques de La CCHM ont progressé de 70% par rapport à l'année précédente. La reprise est en bonne voie !

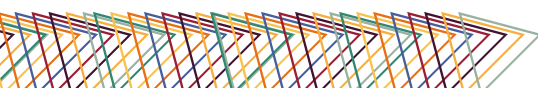
Du côté de la cafétéria la Solidaire, le télétravail nous a conduit à trouver des avenues de retour progressif de l'offre de service afin d'assurer la qualité tout en réussissant à être prudent dans la compréhension de la fréquentation.

Le traiteur et les plats cuisinés ont muté l'offre alimentaire afin de mettre l'accent sur notre propre récolte et avoir une signature de fraîcheur sans précédent.

L'équilibre des dons et de la commercialisation des légumes ont permis de diversifier l'offre par : des paniers de saison, de la vente auprès de restaurateurs, des cafétérias d'entreprise, cinq marchés solidaires ou encore grâce à notre offre de bocalerie, produits réalisés avec 100% des produits de la ferme.

Nos ventes en ligne ont également vu une belle constance en s'associant à la plateforme de e-commerce de la cantine pour tous. Une vente à saveur de tarification sociale.

Notre magasin communautaire ayant été mis à mal par les inondations, celui-ci reviendra en force sur l'année 2024 sous la forme d'un grand magasin général, mais cela... C'est pour bientôt !



DÉFIS POUR L'AVENIR

- Accroître notre autosuffisance pour une meilleure résilience à la fluctuation des prix
- Contribuer à une mutualisation des ressources pour une communauté agile et solidaire
- Favoriser une approche durable en impliquant l'ensemble de nos partenaires
- Nourrir une insertion socioprofessionnelle avec des formations qui répondent aux enjeux des apprenants les plus fragilisés tout en répondant aux besoins du marché du travail
- Offrir à nos équipes un environnement toujours plus stimulant avec des conditions de travail actualisées pour toutes les générations actives
- Construire des sources de financements et des partenariats diversifiées qui permettent de continuer à rester innovant dans l'ensemble de nos axes d'intervention

REMERCIEMENTS

Le chemin qu'emprunte La CCHM dans ces axes majeurs d'intervention ne serait pas faisable sans l'implication de l'ensemble de ceux qui nourrissent son quotidien :

En premier lieu, les équipes de travail qui sont des acteurs passionnés...

Les membres des groupes de cuisines collectives et les apprenant(e)s en insertion socio-professionnelle qui mettent de la vie dans nos installations et du sens à nos emplois .

Sans oublier les membres des conseils d'administration de La CCHM et le conseil d'administration de la Fondation qui sont des accompagnateurs impliqués, des consultants infatigables...



Mot du président

de la Fondation de La CCHM

Pierre Choquette



La Fondation de La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve a pris son envol cette année. Avec le soutien des membres dédiés du Conseil d'administration et des partenaires exceptionnels, les ingrédients nécessaires sont rassemblés pour lancer la toute première campagne de levée de fonds dans l'histoire de l'organisation.

Un cabinet pour la campagne est déjà en place et en action afin de faire avancer la mission de promouvoir une saine alimentation, favoriser l'autonomie et développer la capacité d'agir des personnes, en mettant l'économie au service du social. Forts de notre préparation, nous sommes très enthousiastes et confiants en prévision de la prochaine année.

LA F  NDATION

LA FONDATION de La CCHM

La Fondation a pour but de pousser La CCHM à continuer de rêver, d'accroître ses activités et à se pérenniser au sein de l'Est de Montréal avec la solidarité et l'entraide de tout un maillage d'acteurs locaux qui souhaitent avoir un impact dans leur communauté.

La Fondation de La CCHM a été créée dans le but de soutenir la raison d'être de notre organisme, sur le court et moyen termes, et de lui permettre également de déployer pleinement "ses ailes" à l'avenir.



PRÉSIDENT

Pierre Choquette

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



ADMINISTRATEUR

Antoine Chagnon

Président et chef de la direction, Lallemand



VICE-PRÉSIDENTE

Christine Beaulieu

Chef, relations avec les communautés, Port de Montréal



ADMINISTRATEUR

Rudy Escoffier

Directeur, Projet Logement Montréal, administrateur de la CCHM



TRÉSORIÈRE

Isabelle Dauplaise

Directrice générale, Centre des jeunes Boyce-Viau et GCC La Violence!, présidente de la CCHM



ADMINISTRATRICE

Isabelle Oruña

Conseillère approvisionnement stratégique, Hydro-Québec



SECRÉTAIRE

Malika Habel

Directrice générale, Collège Maisonneuve



ADMINISTRATRICE

Emilia Tamko

Vice-présidente Affaires Publiques, Relations Gouvernementales et Programmation, CCEM



ADMINISTRATRICE

Rose Clermont Petit

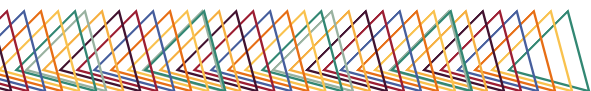
Cheffe de bureau, TESLA RP



ADMINISTRATEUR

Benoist De Peyrelongue

Directeur général de la Fondation



Campagne majeure de financement de la Fondation de La CCHM

Présidence de campagne



Pierre Lapointe

Président et chef de la direction,
Groupe Mayrand Alimentation



Marc Picard

Directeur général, Caisse d'économie
solidaire Desjardins

Membres du cabinet de campagne



Emilia Tamko

*Vice-présidente Affaires Publiques,
Relations Gouvernementales et
Programmation, CCEM*



Isabelle Oruña

*Conseillère approvisionnement
stratégique, Hydro Québec*



Rose Clermont Petit

Cheffe de bureau, TESLA RP



Odette Trépanier

*Directrice générale, Comité sectoriel de
main d'œuvre, Économie sociale et
action communautaire (CSMO-ÉSAC)*



Antoine Chagnon

*Président et chef de la direction,
Lallemand*



Pierre Choquette

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



Benoist De Peyrelongue

Directeur général, CCHM

Comité d'honneur



Emmanuelle Dulondel

*Directrice Services aux entreprises et
aux particuliers, Caisse d'économie
solidaire Desjardins*



Louise Harel

*Ancienne députée d'Hochelaga
Maisonneuve*



Nancy Neamtan

*Fondatrice et première PDG du
Chantier de l'économie sociale*



NOS PARTENAIRES DANS L'ACTION

Service Québec et Centre DÉBAT pour l'insertion...



Le Aulab, Pleine terre comme consultant, particulièrement en agronomie...



Les créateurs de changements, nous accueillant sur leurs terres et en étant présents sur le terrain dans la vie de la ferme: SAQ, Scientific Games, le 5600, CSN, Fondation...



Le CEIQ, la mutuelle, le CESIM, le CSMO ESAC, la Caisse d'Économie Solidaire ou encore BNP Performance pour un accompagnement sans relâche...



L'arrondissement et YAM pour la logistique des marchés en partenariats...



Moisson Montréal pour un partenariat naissant extraordinaire, une grande solidarité pour la communauté de l'Est prend place, sans eux, ce ne serait pas possible...



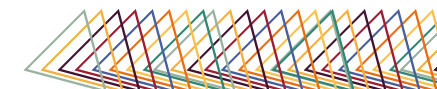
Nos bailleurs de fonds institutionnels :



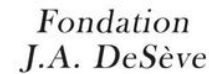
LES ORGANISMES ASSOCIÉS À NOS ACTIONS



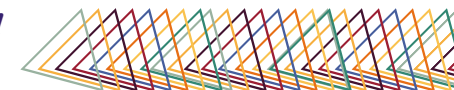
MERCI À VOUS !



NOS PARTENAIRES FINANCIERS - DONATEURS



Nous sommes reconnaissants de la confiance que vous placez en nous, ensemble, nous créons une communauté forte et solidaire pour un Est de Montréal en santé !





La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve

3568 Rue Adam,
Montréal, QC H1W 1Y9

Tél : 514 529-0789
Fax : 514 529-1186

WWW.LaCCHM.com

WWW.LaCCHM.ca



@LaCuisineCollectiveHochelagaMaisonneuve



@ferme_pour_tous_hm

RAPPORT ANNUEL 2022-2023