

LA CUISINE COLLECTIVE HOHELAGA-MAISONNEUVE



RAPPORT
annuel

2015 - 2016

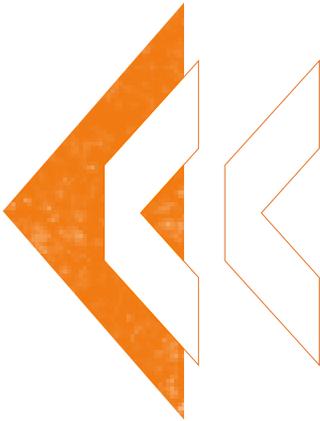


La Cuisine Collective
Hochelaga-Maisonneuve
fête ses 30 ans!



TABLE DES MATIÈRES

Le mot de la présidente du conseil d'administration.....	4
Le mot du directeur général.....	5
La mission.....	6
▶ Vision	6
▶ Approche	6
▶ Mission	6
▶ Valeurs	6
▶ Champs d'activités	7
▶ Territoire	7
La CCHM en bref.....	9
▶ Voici en synthèse et en chiffres La CCHM	9
▶ Voici les lieux d'action et de représentation de La CCHM	10
Les ateliers de cuisine collective.....	11
▶ Les incontournables de La CCHM	13
Le Toit potager.....	14
▶ Les objectifs atteints ensemble	14
L'insertion socioprofessionnelle.....	17
L'entreprise d'économie sociale.....	20
▶ Le service traiteur	20
▶ La résidence touristique	21
Nos défis pour l'année à venir.....	22
Remerciements à nos partenaires et bailleurs de fonds.....	23
L'équipe de l'année 2015/2016.....	23
▶ Les membres du conseil d'administration	23
▶ L'équipe de travail	23



LE MOT DE *la présidente du conseil d'administration*

Chers membres, employés et partenaires de La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve,

C'est avec une fierté renouvelée que je vous invite à prendre connaissance des réalisations de la dernière année. Si j'avais à résumer la dernière année en deux mots seulement, je crois que je choisirais les deux suivants : réflexion et développement.

La réflexion, car l'exercice de positionnement stratégique amorcé l'an dernier avec le conseil d'administration et l'équipe de travail s'est poursuivie au cours des derniers mois. Les résultats préliminaires qui vous seront présentés aujourd'hui nous permettront d'avoir une vision collective et partagée de notre mission et de renforcer nos actions, augmentant ainsi notre impact. Et rien n'est terminé! En ce sens, que je nous souhaite de demeurer encore longtemps dans cette posture, d'être en mesure de poser un regard critique sur ce que nous faisons et de demeurer à l'affût des opportunités qui peuvent améliorer et bonifier nos actions.

Finalement, le développement, car de nouvelles initiatives et projets ont vu le jour dans la dernière année. Certains projets, comme le Toit potager, viennent directement soutenir notre mandat

en sécurité alimentaire, en plus de permettre une nouvelle plate-forme de développement et de réseautage pour nos membres. D'autres projets, comme l'affinement de notre image et le repositionnement de notre offre en service traiteur, viendront soutenir la consolidation de nos revenus autonomes, et du coup, mieux assurer notre action communautaire.

Je crois que dans la dernière année, j'ai pris pleinement conscience de toute la complexité et des multiples visages de La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve, qui sont, ni plus ni moins que le reflet des gens qui la fréquentent, qui y travaillent et donc qui la composent, un peu comme une immense mosaïque. Et c'est ce qui en fait toute la beauté et la force. Préservons cette diversité, et continuons d'apprendre les uns des autres afin de réaliser notre plein potentiel.

Bonne lecture!

La présidente du conseil d'administration,

Brigitte Crevier



LE MOT DU *directeur général*

Bonjour à toutes et à tous !

À la veille de son anniversaire, La CCHM reste jeune et active dans la multiplicité de ses actions auprès de sa communauté. Nous sommes très heureux de partager avec vous les 12 derniers mois dans ce rapport.

Comme nous l'avons vécu ensemble pendant l'année, nous avons été à même de voir un petit nouveau prendre forme sur la toiture, notre potager. Il répond autant à la préoccupation croissante reliée à l'explosion des prix des aliments de base qu'à celle de devenir un acteur novateur en environnement durable et écoresponsable.

Membres, organismes, partenaires et équipe de travail ont tous contribué à la naissance de ce projet utile à la collectivité. Le potentiel éducatif qui y est lié a permis de rassembler et de mobiliser les intérêts de tout un chacun, des plus petits aux aînés.

Il ouvre également d'autres perspectives touchant l'adaptabilité, la vigilance et la proactivité alors même que nous sommes dans une période où les effets de l'austérité ne peuvent plus être niés. Ces compétences collectives nous permettent de garder le cap de façon créative.

Merci à tous ceux qui commandent au service traiteur et dorment à la résidence touristique. Grâce à ce réflexe responsable, nous pouvons mettre l'économie au service du social. Nous pouvons faire une différence dans notre quartier.

Pour finir, je tiens à remercier l'ensemble des membres de l'équipe de travail et les membres du conseil d'administration pour leur implication. Ils sont les acteurs et les architectes de nos réussites. Merci aussi aux groupes de cuisine, aux participants en insertion, aux organismes partenaires, et à notre clientèle qui donnent son sens au quotidien de l'organisme. La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve a la chance de pouvoir œuvrer et contribuer auprès de tous, grâce à votre présence.

L'héritage de ces trente dernières années est riche. Cette fondation nous permet de construire un avenir prometteur. Nous le célébrerons dans le mois à venir.

Le directeur général,
Benoist De Peyrelongue



LA MISSION

Un beau cadeau à partager et à adopter ensemble cette année!

Mandatée par le conseil d'administration, Barbara Rufo, de la COOP Interface a accompagné un comité dans un exercice de positionnement stratégique.

Après une grande consultation, dans toutes les sphères de notre organisation, un diagnostic rigoureux et complet nous a amené à deux journées de travail et de réflexion collectives.

Au regard du vécu de l'organisme, en s'imprégnant de notre passé et de notre présent, voici comment les acteurs impliqués dans la démarche voient le cœur de notre organisation, son ADN.

À la veille de ses trente ans, La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve renouvelle l'intitulé de sa mission. Nous vous partageons le travail accompli et souhaitons l'adopter ensemble lors de cette assemblée pour le vivre collectivement, pleinement, pendant longtemps.

6

VISION

Contribuer à développer un modèle de société plus collectif et inclusif et être un pilier du quartier dans la construction d'un monde durable et solidaire.

APPROCHE

Nos interventions s'inspirent de l'éducation populaire et intègrent la formation et l'insertion socioprofessionnelle en un tout cohérent. En tout temps, nous personnalisons nos approches et misons sur l'entraide et le sens des responsabilités.

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.

VALEURS

Les valeurs que nous mettons en application et que nous voulons transmettre, dans toutes les sphères de notre organisation sont :

- ▶ Le respect ;
- ▶ La solidarité ;
- ▶ L'intégrité.



UN BEAU
cadeau
À PARTAGER!

CHAMPS D'ACTIVITÉS

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 :

- ▶ Des ateliers de cuisines collectives ;
- ▶ Une entreprise d'insertion socioprofessionnelle ;
- ▶ Des services de restauration (traiteur) ;
- ▶ Des activités d'hébergement touristiques (résidence) ;
- ▶ Des activités d'agriculture urbaine (toit potager) ;
- ▶ Des activités qui contribuent au développement de la communauté.

Les particularités de 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.

TERRITOIRE

Bien que La CCHM rayonne sur l'ensemble du Grand Montréal (Personnes, organismes, entreprises, institutions), elle privilégie, pour certaines activités, les personnes qui résident dans le quartier Hochelaga-Maisonneuve, avec une attention particulière aux personnes à faible revenu et à risque de vivre de l'insécurité alimentaire.



LA CCHM *en bref*

VOICI EN SYNTHÈSE ET EN CHIFFRES LA CCHM

du 1^{er} juillet 2015 au 30 juin 2016

- ▶ **41** groupes de cuisine collective
- ▶ **291** ateliers de cuisine collective
- ▶ **261** utilisateurs en ateliers dont 171 membres de l'organisme
- ▶ **22** organismes utilisateurs, avec des objectifs d'intervention et des ressources externes pendant les ateliers (travailleuse sociale, intervenante CLSC, CPE, etc.)
- ▶ **45 205** plats cuisinés au coût moyen de 0,58\$ par portion
- ▶ **38** participants dans l'entreprise d'insertion qui ont fait un parcours de six mois (910 heures) en formation d'aide-cuisinier
- ▶ **33** participants ont rejoint le marché du travail ou fait un retour aux études pendant l'année
- ▶ **110** participants sont accompagnés par l'équipe d'intervention en employabilité sur une période de deux ans
- ▶ L'implantation du Toit potager entièrement biologique avec 600 plantations
- ▶ **1 200** nuitées dans la résidence touristique
- ▶ **1 216** contrats de service traiteur représentant 44 670 convives
- ▶ **638 527\$** de chiffre d'affaires correspondant aux deux volets de l'entreprise en économie sociale



VOICI LES LIEUX D'ACTION ET DE REPRÉSENTATION DE LA CCHM

du 1^{er} juillet 2015 au 30 juin 2016

- ▶ Membre du conseil d'administration du RCCQ (Regroupement des cuisines collectives du Québec)
- ▶ Membre du CEIQ (Collectif des entreprises d'insertion du Québec)
- ▶ Membre du Conseil d'administration au CSMO-ÉSAC (Comité sectoriel de main-d'œuvre - Économie sociale - Action communautaire). Nous y représentons le CEIQ
- ▶ Membre de la Table de quartier Hochelaga-Maisonneuve, et membre du comité alimentation
- ▶ Partenaire et acteur du projet Fruits et légumes du coin
- ▶ Acteur avec le Comité d'économie sociale de l'île de Montréal (CÉSÎM) pour L'économie sociale, j'achète! favorisant le partenariat et les appels d'offres entre l'institutionnel et les entreprises d'économie sociale
- ▶ Membre de la Chambre de commerce du Montréal métropolitain
- ▶ Membre du chantier de l'économie sociale
- ▶ Membre de la Corporation de l'industrie touristique du Québec (CITQ)
- ▶ Membre de l'Association des restaurateurs du Québec (L'ARQ)

LES ATELIERS DE *cuisine collective*

Les ateliers de cuisine collective permettent à des groupes de personnes qui mettent en commun leur temps, argent et savoir-faire pour confectionner des plats sains à moindre coût qu'elles rapportent chez elles.

Cette approche s'adresse à toutes les personnes qui ont le souci d'une saine alimentation et d'une meilleure qualité de vie pour elles et leur famille.

Cette année, le choix des recettes, les spéciaux et les dons ont permis à 261 utilisateurs et 22 organismes, d'avoir des ateliers de cuisine collective et de produire 45 205 plats au coût moyen de 0,58\$ chacun.

L'engagement de l'équipe auprès des groupes permet un partage de connaissances et donne une formule inclusive, permettant de socialiser dans le plaisir et de briser l'isolement.

Par l'éducation populaire, nous favorisons l'autonomie et la capacité d'agir dans la dignité et le respect de la personne. De par notre volonté de sensibiliser aux saines habitudes de vie alimentaires, nous essayons, avec notre couleur, de faire une différence pour bon nombre de résidents de notre quartier.

L'accès est pour tous, des aînés aux jeunes, des enfants ayant des difficultés, des jeunes mères, des adolescents ou encore des groupes parents-enfants. De plus, des ateliers réunissent des personnes à capacité restreinte, des utilisateurs issus du milieu de l'itinérance et présentant des limitations intellectuelles accompagnés par des intervenants et/ou par des travailleurs sociaux.

11



261 utilisateurs
22 organismes
45 205 plats





Témoignages

«Depuis ces derniers mois, notre groupe contribue au maintien du toit vert de La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve. Je trouve que cette initiative de la part de La Cuisine entraîne énormément d'apports bénéfiques pour moi ainsi que pour ma collectivité. En effet, depuis son inauguration, notre groupe a su tirer profit des nombreux aliments du jardin en les incorporant dans nos différentes recettes préparées à La Cuisine Collective. Les connaissances acquises tout au long de notre participation nous permettront, éventuellement, de pouvoir cultiver nos propres jardins ainsi que de produire nos propres légumes à faible coût.»

Pour conclure, je trouve que le Toit potager est un projet très novateur ainsi qu'un impératif dans un monde où le coût de la nourriture grimpe à un taux démesuré.»

Mohamad Chehab

Participant au programme Jeunes en action

«La participation à la création du Toit potager de La CCHM a permis aux jeunes de C-Vert de découvrir et de s'intégrer à un projet innovateur et rassembleur. Inspirés par cette implication, les jeunes ont utilisé les connaissances qu'ils ont acquises pour créer d'autres actions dans le quartier. L'accueil chaleureux de l'équipe de La CCHM lors du lancement et la reconnaissance exprimée aux jeunes de C-Vert pour leur appui ont vraiment créer un sentiment de fierté dans le groupe. Un grand merci à toute l'équipe de la cuisine collective pour cette belle collaboration !»

Eric Paquin

C-Vert M-HM-YMCA Hochelaga-Maisonneuve

LES INCONTOURNABLES DE LA CCHM

Le repas communautaire

Offert dans nos locaux le 23 février, il a permis aux groupes de cuisine de se rencontrer et de passer un bon moment ensemble et ce, dans un esprit de quartier, apprécié de tous.

La cuisine de Noël

Fidèle à la tradition, la cuisine de Noël a quant à elle permis de rejoindre 110 familles, grâce aux 6908 portions produites en novembre. Le 12 décembre, lors de la remise des plats, La CCHM a proposé 15 recettes, dont le coût par portion fut de 0,75\$ afin que les membres de notre communauté puissent vivre une période des Fêtes dans la tradition.



cuisine de Noël
110 familles
15 recettes
6 908 portions



LE TOIT *potager*

L'aboutissement d'un projet collectif

Pouvoir donner la possibilité à 100 familles, 22 organismes, écoles et CPE partenaires ainsi qu'à 40 participants en entreprises d'insertion socioprofessionnelle de s'impliquer dans un projet rassembleur et collectif dans notre quartier.

Favoriser les saines habitudes de vie en alimentation et proposer à la population un lieu pouvant briser l'isolement tout en favorisant des collaborations intergénérationnelles.

Trouver des alternatives afin de combattre l'augmentation des prix sur des produits de première nécessité. Découvrir et s'approprier les alternatives en agriculture urbaine.

Proposer un exemple de partenariat communautaire, d'économie sociale et institutionnelle dans le financement et l'aboutissement de ce projet. Le Toit potager arrive à dégager une pérennité économique et fonctionnelle dès la première année.

14

LES OBJECTIFS ATTEINTS ENSEMBLE

Donner accès à des produits frais, de qualité, à coût minime

Agir collectivement en assurant plus de 600 plantations de fruits, légumes et herbes.

Rejoindre deux approches : une volonté de production significative faisant la différence et un volet éducatif pour :

- ▶ Alimenter les ateliers de cuisine collective et tous les groupes venant cuisiner en produits frais de qualité, à coût minime.
- ▶ Contribuer aux ateliers de découverte avec les organismes partenaires, les groupes écoles et les CPE.
- ▶ Faire découvrir des produits de qualité de la plantation jusqu'à la dégustation, dans les cours pratiques de l'insertion socioprofessionnelle.
- ▶ Favoriser des apprentissages de conditionnement en bocaux ou de congélation pour l'année.



Lieu d'échange, lieu de découverte éducative et outil d'intervention

Le Toit potager est un lieu d'échanges pour les membres et un outil d'intervention pour les participants en entreprise d'insertion socioprofessionnelle. Il sert également pour les intervenants des organismes de proximité venant dans nos cuisines comme lieu d'apprentissage, d'intervention et de découverte auprès de personnes de tous les âges, de 3 ans aux aînées.

Faciliter la découverte de produits aux plus jeunes par le volet éducatif dans un potager diversifié comprenant : production, herbes médicinales et herbes aromatiques. Ainsi, ces découvertes se font tout au long du parcours identifié dans le potager et avec des activités éducatives mises en place par le personnel horticole mais aussi en intergénérationnel avec les aînées collaborant au projet.

Mobilisation citoyenne

Le Toit potager devient un moteur de mobilisation citoyenne et un lieu de référence dans une approche collective. Il peut devenir un exemple à faire découvrir à d'autres partenaires et d'autres quartiers voulant choisir cette avenue.

Désert alimentaire

Le projet répond aux besoins croissants en saines habitudes alimentaires, particulièrement dans un secteur de l'arrondissement étant identifié comme un désert alimentaire. Il s'intègre et répond à des besoins et des préoccupations identifiés dans la planification globale de la Table de quartier Hochelaga-Maisonneuve mais aussi à une actualité alarmante sur les prix, nécessitant une prise en charge par nous-mêmes des besoins pour cuisiner.

Verdissement

Dans la compréhension d'une préoccupation sociétale environnementale, nous répondons d'une part à une responsabilité citoyenne au regard des îlots de chaleur, en montrant l'exemple comme organisme de renom autant envers la population que dans les futures prises de décisions de planification stratégique auprès de nos partenaires.





L'INSERTION *socioprofessionnelle*

Les participants à notre programme d'insertion sont des personnes faisant une démarche volontaire d'apprentissage et d'insertion, pour se donner les moyens de retourner à l'emploi. Nous les accompagnons afin qu'ils soient outillés pour cheminer dans notre société.

Forte de son expérience et d'une volonté de faire la différence auprès d'eux, notre équipe est présente et les accompagne à travers les doutes et les embûches rencontrés tout au long de leur parcours de 910 heures.

Étant avec nous durant six mois, en milieu réel de travail au sein de notre service traiteur, les participants ont alterné pratique, avec quatre plateaux d'apprentissage (sandwichs et boîtes à lunch, crudités et salades, bouchées et plats chauds et enfin pâtisseries) et théorie avec les cours du MAPAQ, les enseignements français, mathématiques, stratégie et employabilité.

Chaque participant bénéficie d'un accompagnement personnalisé avec deux intervenantes, de l'aide à la recherche d'emploi, d'un stage en entreprise et d'un suivi individuel de deux ans.

Au-delà de lui-même comme premier acteur de sa réussite, le participant bénéficie de la cohésion de sa cohorte, sa classe qui facilite son intégration. La notion d'appartenance à un groupe cheminant au même rythme sécurise le participant. Cela consolide l'entraide et l'estime de soi de l'individu comme celle du groupe.

17

les participants

31 ont trouvé un emploi

2 retours aux études

110 en suivi
de 2 ans



QUEL EST CE PARCOURS DE SIX MOIS POUR LES PARTICIPANTS?

Une session d'information pour présenter le programme. Puis, une entrevue individuelle afin de valider la motivation.

Suivent l'intégration dans l'organisation et l'apprentissage du métier d'aide- cuisinier à travers les différents plateaux de travail de notre service traiteur : sandwiches et boîtes à lunch, crudités et salades, bouchées et plats chauds, pâtisseries. Menant au contact avec la clientèle par notre service traiteur.

Ils sont activement accompagnés de façon individuelle par nos intervenantes tout au long de leur parcours, dans la gestion des impondérables personnels pouvant faire obstacle à leur progression : logement, organisation financière, situation familiale, organisation externe, situations de crise... Mais aussi dans l'apprentissage d'habiletés plus spécifiques : se lever, être à l'heure, se doter d'une hygiène corporelle et vestimentaire, gérer ses émotions, avoir de la rigueur, de la constance, travailler en groupe et continuer la socialisation.

Tout au long du chemin, des évaluations ont été faites pour les aider à se situer dans leur progression.

Ils ont participé à des cours de français, mathématique et stratégie avec le Centre DÉBAT, en vue de les préparer, sur le fil d'arrivée, en ligne droite vers l'emploi.

Les dernières semaines sont concentrées sur la structure de curriculum vitae et de rédaction de lettres de motivation, préparation aux entrevues puis recherche de stage et d'emploi.

Toutes les personnes ayant été dans notre programme bénéficient de la possibilité d'un suivi et de notre soutien pendant deux ans.

18

910 heures

6 mois

4 plateaux de formation

271h de cours
théorique





Témoignages

«Pour moi la cuisine m'a apporté plus encore qu'une simple expérience. Elle m'a enrichi en connaissances culinaires. À voir des gens de toutes sortes de milieux. À parler avec des boss sympathiques incluant les chefs avec qui je m'amuse et que je taquine. D'un service hors pair, La CCHM va m'être d'une grande importance : côté collègues de travail, de toutes nationalités, c'est super, moi qui aime découvrir. Et c'est encore plus! Merci.»

Patrick Roberto

«La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve m'a permis d'atteindre une liberté que je cherchais dans ma vie. J'ai acquis de belles connaissances en cuisine mais aussi plus de confiance en moi. J'y ai fait de belles rencontres, et travailler en équipe, c'était nouveau pour moi. J'ai bien aimé la gang, ainsi que les chefs, intervenantes et ceux qui y travaillent. C'est une belle équipe. On travaille dans une belle ambiance.»

Céline Pilon

«Pour mes sentiments, ici, je suis vraiment contente parce que j'ai trouvé des choses que ça fait longtemps que je cherche, dans une formation comme celle-là. J'aime beaucoup travailler dans la cuisine et j'aime aussi mon expérience à La CCHM. Les chefs ici travaillent avec le cœur avant les mains, ils nous donnent beaucoup comme base de travail. J'aime les bouchées avec chef Véro qui est toujours prête à expliquer comment faire les choses. Aussi, j'ai essayé chez moi toutes les choses pour donner une image à ma petite famille sur la cuisine internationale. Maintenant, je suis avec chef Andres qui est tellement gentil. Lui aussi, il a un grand cœur. Enfin, jusqu'à date, je trouve ma personnalité ici, à La CCHM. Grâce à vous, on est là. Merci, à vous et à La CCHM.»

Nabila Bouday

L'ENTREPRISE *d'économie sociale*

L'entreprise d'économie sociale, portant sur les deux volets que sont le service traiteur et la résidence touristique, a pour raison d'être l'insertion socioprofessionnelle dans une entreprise réelle avec une formation d'aide-cuisinier et le soutien financier aux activités de l'organisme auprès de la communauté.

20



LE SERVICE TRAITEUR

En 2015-2016, il s'agit de 1 216 contrats de service traiteur représentant 44 670 convives pour La CCHM. De par un contexte de compressions budgétaires au sein de notre clientèle, nous avons eu une baisse de notre chiffre d'affaires. Même si le constat est le même chez nos concurrents, cette réalité a nécessité de poser des gestes concrets.

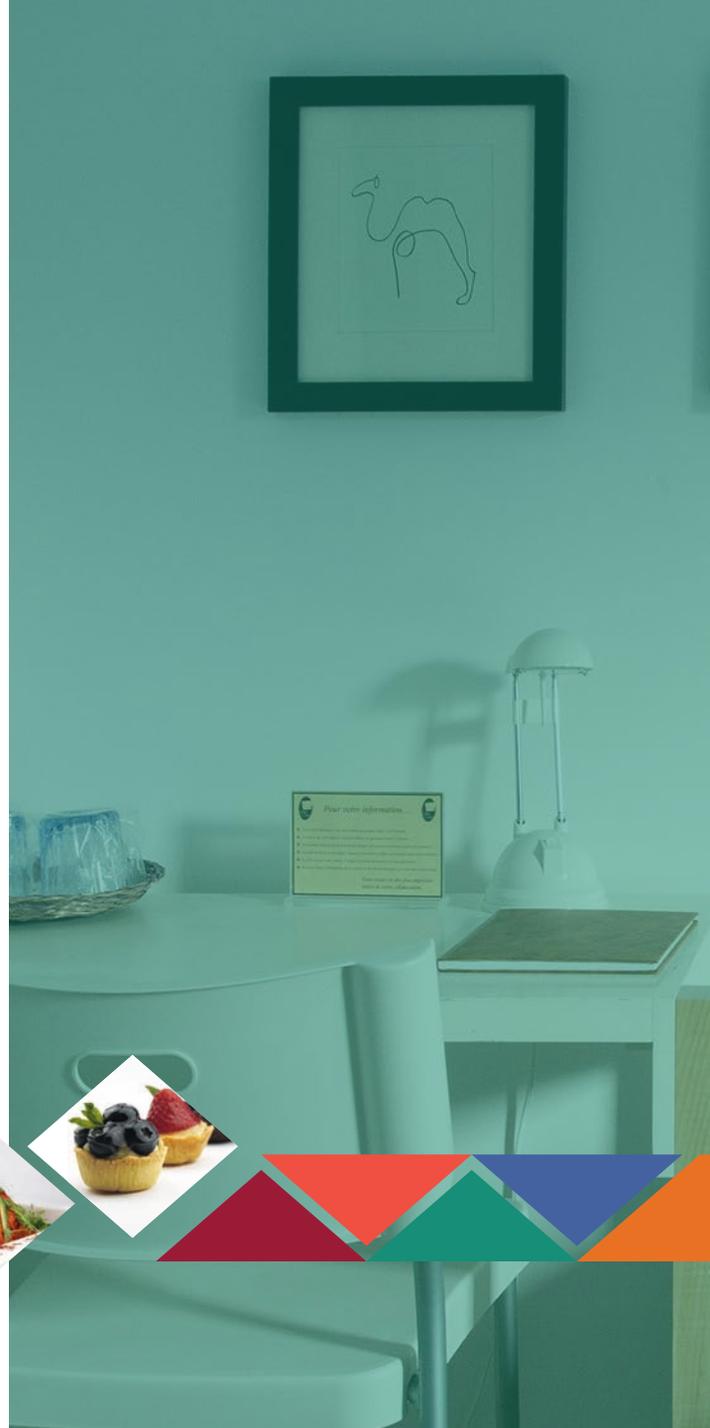
La proactivité de l'ensemble de l'équipe pour relever ce défi a été forte : analyse de la concurrence, plan d'action en commercialisation, recherche et développement afin de renouveler notre offre de service, création de produits dérivés et rigueur de gestion. Ces gestes posés tout au long de l'année permettent de présenter un bilan financier positif.





LA RÉSIDENCE TOURISTIQUE

La résidence touristique dépasse nos attentes avec une progression de 15 % en un an, avec des revenus qui s'élèvent à 36 308 \$ en 2016. Elle offre une capacité d'hébergement de 10 personnes, avec 4 chambres, 2 salles de bain, une cuisine, un salon et une salle de lavage. Située au 1515, rue Joliette, elle est près du centre-ville et de toutes les commodités. Les réservations se sont beaucoup faites en ligne. La location se fait à la nuitée, fin de semaine et à la semaine. Il est également possible d'avoir un lac-à-l'épaule, sur mesure.



NOS DÉFIS *pour l'année à venir*

- ▶ Avoir une communication constante afin de stimuler l'intérêt de la participation citoyenne des membres dans la vie de l'organisme et dans la vie du quartier.
- ▶ Faire preuve de créativité collective dans les activités proposées afin que tous puissent participer pleinement de façon inclusive.
- ▶ La pérennité de l'implantation du Toit potager avec tout le volet éducatif qu'il propose, est une réussite et nécessite d'y porter toute notre attention afin de pouvoir rendre cette expertise transférable. Nous évaluerons la possibilité de mettre une ou deux ruches sur la résidence.
- ▶ Nous tâcherons de rendre progressivement la résidence touristique un exemple totalement responsable sur le plan de l'environnement.
- ▶ Assurer aux participants la bonne mise en place d'un diplôme CFMS (certificat de formation à un métier semi spécialisé) reconnu par le ministère de l'Éducation et de l'Enseignement supérieur, afin de leur donner toute la reconnaissance pour leurs efforts et faciliter leur retour à l'emploi.
- ▶ Être à l'affût des opportunités en économie sociale pouvant assurer et bonifier nos actions dans la communauté.
- ▶ Enfin, nous serons acteurs avec nos partenaires dans les actions pouvant avoir un impact concret sur une alimentation de qualité accessible pour tous.



REMERCIEMENTS

à nos partenaires et bailleurs de fonds

Il est important de souligner tous les acteurs ayant contribué à la réussite de cette année.

Les partenaires qui nous ont aidés dans notre quotidien et dans notre quartier : La Table de quartier Hochelaga-Maisonneuve et tous ses membres, nos élus, nos partenaires institutionnels, nos regroupements que sont le Collectif des entreprises d'insertion du Québec (CEIQ) et le Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ).

Et enfin les derniers mais non les moindres, nos partenaires financiers : HM en forme, le ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale, le ministère de la Santé et des Services sociaux, le Syndicat des Métallos, Moisson-Montréal, l'arrondissement Mercier-Hochelaga-Maisonneuve, notre députée de Hochelaga-Maisonneuve à l'Assemblée nationale, Carole Poirier, les Services intégrés en périnatalité et petite enfance (SIPPE), la Fondation Jacques-Francœur et Hydro-Québec.

Sans qui aucune de nos actions n'aurait été possible.

À tous, merci !

L'ÉQUIPE DE L'ANNÉE

2015/2016

LES MEMBRES DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

- ▶ **Brigitte Crevier** : Présidente
- ▶ **Isabelle Dauplaise** : Vice-présidente
- ▶ **Monique C. Blanchet** : Secrétaire
- ▶ **Céline Nadeau** : Trésorière
- ▶ **Marjorie Arice** : Administratrice
- ▶ **Michèle Asselin** : Administratrice
- ▶ **Caroline Campeau** : Administratrice
- ▶ **Daniel Fournier** : Administrateur
- ▶ **Mélissa Duclos** : Administratrice
- ▶ **Laurent Picard** : Administrateur
- ▶ **Benoist de Peyrelongue** : Directeur général

23

L'ÉQUIPE DE TRAVAIL

- ▶ **Animatrices/teurs d'ateliers de cuisine collective** : Isabelle Cloutier-Despatie, Patricia Chouinard, Mélanie Hubert, Valérie Mc Cutcheon
- ▶ **Formatrices/teurs de cuisine en insertion** : Karine Synnott, Véronique Désy, Andres Hauret, Édith Lafrance
- ▶ **Chef de cuisine** : Olivier Rault
- ▶ **Intervenantes/ts en entreprise d'insertion** : Caroline Campeau, Séholo Singou
- ▶ **Livreurs** : Jean Joseph, Danny Quesnel
- ▶ **Concierge** : Marc Valois
- ▶ **Adjointe administrative** : Nathalie Gagné
- ▶ **Préposée à la résidence touristique** : Macula Perrier
- ▶ **Coordonnateur adjoint** : Robert-Paul Mc Laughlin
- ▶ **Directeur général** : Benoist De Peyrelongue



La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve

Entreprise d'insertion et d'économie sociale, Cuisine collective,
Service traiteur, Résidence touristique.

3568, rue Adam,
Montréal, QC H1W 1Y9

Tél. : 514 529-0789.
Télé. : 514 529-1186

WWW.LaCCHM.com
