

GRANDIR

AU SEIN DE LA
COMMUNAUTÉ



RAPPORT
D'ACTIVITÉS
2019-2020



BOUFFE
ACTION
DE ROSEMONT

ORGANISME EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



Rédaction
Amélie Loiseau, Diététiste-nutritionniste, Coordonnatrice
des projets en nutrition et en éducation populaire
et
Tonia Mori, Direction générale

Révision
Élizabeth Meloche, Diététiste-nutritionniste

Bouffe-Action de Rosemont, janvier 2021



TABLE DES MATIÈRES

Mot du président	4
Mot de la direction générale	5
Faits saillants	6
Qui sommes-nous ?	7
Portrait du quartier et profil de nos participantes	8
Jardins collectifs	10
Cuisines collectives	14
Cuisine du partage	17
Pôle Logistique en Alimentation et en Nutrition (PLAN)	18
Grandir ensemble	20
Éducation populaire	24
Magasin-Partage	26
Épicerie solidaire de Rosemont	27
Activités ponctuelles en appui aux organismes du quartier	28
Rayonnement et implication dans la communauté	30
Vie associative et démocratique	32
Perspective	34
Services en mode COVID-19	35
Ressources humaines	37
Partenaires	38



MOT DU PRÉSIDENT LAURENT MORISSETTE

Chers membres, estimés partenaires et amis de Bouffe-Action de Rosemont, il nous fait plaisir de vous écrire ce petit mot pour mettre la table sur le bilan de l'année qui vient de se terminer pour l'organisme.

Il va sans dire que les derniers mois ne furent pas de tout repos avec les enjeux en sécurité alimentaire de plus en plus importants pour la communauté de Rosemont, si vivante et diversifiée qui nous tient toutes et tous à cœur depuis tant d'années.

Nous ne pouvons qu'être fiers du travail acharné accompli par notre équipe si dévouée à vous fournir des activités stimulantes et fédératrices remplies d'informations, d'écoute et d'échanges dans le but de contribuer à la santé et à l'autonomie alimentaire de l'ensemble de la population.

Nos initiatives relatives aux cuisines collectives, spécialisées pour personnes à mobilité réduite et nos jardins, entre autres, ont continué, tout au long de l'année qui s'achève, d'être un point de rassemblement de plus en plus populaire vu le nombre de plus en plus croissant de demandes de participation.

C'est en vertu de cela que nous avons multiplié les démarches afin d'obtenir plus de financement afin de, dans la mesure du possible, ne laisser personne pour compte.

Fort malheureusement, pour les raisons que nous connaissons tous, à cause du contexte de pandémie qui s'est abattu sur le monde entier, déjà fragilisé, nous avons dû changer nos plans quelque peu pour ne pas dire totalement.

Constatant que de plus en plus de ménages de Rosemont se trouvaient, pratiquement du jour au lendemain, dans une situation de précarité alimentaire, nous avons décidé de saisir le défi de répondre aux besoins urgents à bras-le-corps et d'offrir, grâce notamment au concours de partenaires corporatifs, communautaires et individuels ayant à cœur notre, votre milieu de vie, un service de dépannage alimentaire d'urgence pour les ménages dans le besoin.

Nous n'avons, par cette démarche, qu'une seule idée en tête : celle qu'en dépit de la situation incertaine dans laquelle nous vivons et qui nous affecte tous d'une certaine manière ou d'une autre, tout le monde doit pouvoir se nourrir sainement et convenablement puisque pour nous, comme pour vous nous l'espérons, la santé passe par une bonne alimentation!

En terminant, nul ne sait ce que l'avenir nous réserve dans la prochaine année, mais soyez assurés d'au moins une seule chose s'il en faut : Bouffe-Action de Rosemont sera toujours là pour vous, avec vous, à votre écoute, quoi qu'il advienne!

Merci de votre engagement!

MOT DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

TONIA MORI



ANNÉE D'EXPÉRIMENTATION ET DE DÉVELOPPEMENT !

Nous avons débuté l'année avec la volonté d'assurer un service aux citoyens inscrits sur nos listes d'attente. À cet effet, l'équipe s'est relayée pour offrir un éventail d'activités et d'occasions de se réunir, d'échanger et d'apprendre, notamment en augmentant le nombre d'ateliers d'éducation populaire en nutrition, cuisine et jardinage et en mettant en place l'apéro des membres.

Notre équipe s'est également attaquée à la problématique du gaspillage alimentaire dans le quartier pour la mettre au service de la sécurité alimentaire. Compte tenu de l'urgence de bonifier la qualité et la quantité de l'offre alimentaire des services d'aide alimentaire et autres initiatives en sécurité alimentaire dans le quartier, BAR a piloté une démarche collective pour développer le Pôle logistique alimentaire et nutrition (PLAN).

Nous sommes heureux de confirmer que ce travail a porté fruit et que le financement a été obtenu afin de mettre en place le PLAN. Ce faisant, nous venons d'un même coup accomplir le dernier objectif visé par notre plan de développement (2017-2020) mais aussi offrir à nos citoyens l'accès à des aliments frais et sains et contribuer à améliorer leurs habitudes alimentaires.

Comme le déploiement de nos services dans le Nouveau-Rosemont demeure une priorité, nous avons également offert une série d'ateliers culinaires à l'hiver 2020 pour les aînés y habitant. De plus, notre équipe a pu mettre à l'honneur sa propre diversité en offrant des ateliers culinaires basés sur leurs recettes familiales.

Évidemment, l'année s'est terminée abruptement avec l'arrivée de la COVID-19, bousculant du coup le déroulement de nos activités collectives, celles du Mois de la nutrition ainsi que la programmation du printemps. Rapidement, le Conseil d'administration s'est rencontré et a statué que Bouffe-Action de Rosemont allait mettre toutes ses énergies pour s'assurer de répondre aux demandes d'aide alimentaire des citoyens du quartier et d'offrir son appui logistique aux organismes en sécurité alimentaire à Montréal.

Il me reste à remercier notre équipe de feu, les membres du conseil d'administration ainsi que nos nombreux bénévoles et partenaires. Votre soutien, votre confiance et votre accueil quant au changement de rythme qu'une nouvelle direction générale et une pandémie peuvent insuffler à un organisme comme le nôtre ont été très appréciés.

L'année fut exaltante!

FAITS SAILLANTS

NOUVEAU

Pôle Logistique en Alimentation et Nutrition (PLAN)

Cette année s'ajoute un nouveau volet, le Pôle Logistique en Alimentation et Nutrition (PLAN). Le PLAN allie la lutte à l'insécurité à celle du gaspillage alimentaire via la récupération, le réemploi et la valorisation des fruits et légumes des épiceries et des surplus d'agriculture urbaine. Les activités de ce volet visent à bonifier la qualité et la quantité des denrées distribuées dans le cadre d'initiatives en sécurité alimentaire de Rosemont et d'autres quartiers de l'est de Montréal.

Augmentation de 90%
de l'offre d'activités d'éducation
populaire en nutrition,
cuisine et jardinage

29 200 portions cuisinées
en cuisines collectives

1 425 kg de légumes récoltés

Participation record :
91 petits-jardiniers
aux jardins collectifs

Participation de plus de
300 bénévoles
dont une quarantaine sur
une base régulière

Environ 7 200 portions
cuisinées par les jeunes familles
d'enfants de moins de 5 ans

320 litres de purée préparée
pendant les ateliers
Nourrissons nos poupons

Augmentation considérable
du nombre de partenaires

Animation d'une série
de 10 ateliers culinaires
dans le Nouveau-Rosemont
adressée aux aînés

QUI SOMMES-NOUS ?

NOTRE MISSION

Bouffe-Action de Rosemont est un organisme communautaire qui travaille à améliorer la qualité de vie et le bien-être des Rosemontois.es en proposant des activités collectives, participatives et éducatives ainsi que des espaces d'échange autour de la sécurité alimentaire.

NOTRE VISION

Nous œuvrons au cœur de notre communauté pour offrir, dans un esprit novateur, des activités porteuses d'apprentissages et de partage. L'objectif ultime est que chaque citoyen.ne acquière une plus grande autonomie alimentaire.

NOTRE APPROCHE

Afin que les citoyen.nes puissent mieux se nourrir en quantité et en qualité, nous favorisons une prise en charge et un soutien au développement de leurs compétences culinaires, horticoles et nutritionnelles. Les activités se déroulent en petits groupes, dans une atmosphère d'échange et d'apprentissage conviviale.

NOS VALEURS

L'humain est au cœur de nos actions! L'INCLUSION, la DIGNITÉ et l'ENTRAIDE guident nos activités au quotidien.

NOS ACTIVITÉS

Notre mission se divise en 4 volets principaux : les cuisines collectives, les jardins collectifs, les ateliers Grandir ensemble et les ateliers d'éducation populaire.

À ces activités s'ajoutent de nombreuses activités ponctuelles qui peuvent être organisées en partenariat avec d'autres organismes du quartier.

De plus, Bouffe-Action est fiduciaire de deux projets porteurs en sécurité alimentaire, soit le Magasin-Partage de Noël de Rosemont et l'Épicerie solidaire de Rosemont.



NOS LIEUX D'INTERVENTION

Ayant le souci de répondre aux besoins en sécurité alimentaire des citoyen.nes de Rosemont, nous diversifions nos lieux d'intervention. Bouffe-Action de Rosemont est présent d'ouest en est du quartier, et ce, depuis près de 30 ans. Depuis 2018, Bouffe-Action est particulièrement fier d'animer des jardins collectifs et des ateliers de cuisine dans l'est de Rosemont, reconnu comme étant un désert alimentaire et communautaire.

 CUISINE  JARDINS  BOUFFE-ACTION DE ROSEMONT

PORTRAIT DU QUARTIER ET PROFIL DE NOS PARTICIPANTES

Selon le recensement de 2016, Rosemont est le 3^e quartier le plus peuplé de Montréal avec une population de 139 590 habitants. Depuis 2011, cet arrondissement enregistre une croissance démographique de 4,1 % ainsi qu'une densification de la population, celle-ci se chiffrant désormais à 8 806,9 habitants au kilomètre carré.

ROSEMONT, UN QUARTIER AVEC UNE DÉFAVORISATION DITE SOCIALE

Rosemont-La-Petite-Patrie affiche un taux de défavorisation sociale important. Environ le tiers des Rosemontois.es (36,3 %) se situe dans le 20 % des individus les plus défavorisés de la métropole. La défavorisation sociale se caractérise par la fragilité du réseau de soutien (personnes séparées, divorcées ou veuves, personnes vivant seules, familles monoparentales).

La défavorisation matérielle s'avère quant à elle faible en comparaison au reste de la métropole. L'arrivée de familles aisées à Rosemont explique potentiellement cette situation.

La combinaison de ces deux indices met en relief une défavorisation plus globale. Celle-ci concerne 28,1 % des citoyens de Rosemont-La-Petite-Patrie, ce qui est considérable.

Sur le territoire, 48 % des ménages sont composés d'une personne vivant seule, contrairement à 39% pour l'ensemble de Montréal. De plus, près d'une personne âgée sur deux vit seule (47 %) et 37 % des familles sont monoparentales, tandis que ces pourcentages s'élèvent respectivement à 36 % et 31 % pour Montréal. Les familles monoparentales se trouvent davantage dans le Vieux-Rosemont (40 %).

FAMILLES



27 %

des ménages sont composés d'adultes et d'enfants

46 % des naissances sont issues de mères immigrantes

15 % des naissances sont issues de mères provenant d'Algérie

39 % des familles vivent avec un revenu familial de moins de 60 000 \$

37 % des familles sont monoparentales (comparativement à 31 % pour Montréal)

Le taux de familles monoparentales dont le parent est de sexe masculin est légèrement plus élevé dans Rosemont : **21 %** contrairement à **18 %** pour Montréal

AÎNÉ.ES



17 % de la population est âgée de 65 ans et plus

27 % des personnes âgées sont à faible revenu (contrairement à 21 % à Montréal)

Près d'une personne âgée sur deux vit seule, soit **47 %**, comparativement à **36 %** à Montréal

PERSONNES SEULES



48 % des ménages sont composés d'une personne vivant seule (comparativement à 39 % pour Montréal)

LOGEMENT



68 % des ménages sont locataires

29 % des ménages consacrent **30 %** ou plus en frais de logement

Plus de 1 000 unités de logement social et communautaire (HLM, coop et OSBL)

IMMIGRATION



23 % des résident.es sont issu.es de l'immigration

5 500 immigrant.es sont arrivé.es dans le quartier dans les 5 dernières années

60 % des immigrant.es reçu.es dans Rosemont ont été accepté.es au Québec sur la base de leur contribution potentielle à l'économie et 2 357 ont un statut de réfugié.es

L'est de Rosemont : une proportion importante des immigrant.es s'installe dans l'est de Rosemont, appelé le Nouveau-Rosemont.

DÉPANNAGE ALIMENTAIRE



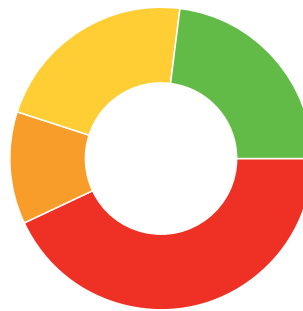
775 ménages par mois font appel à un dépannage alimentaire

6 banques alimentaires offrent **15** distributions par mois

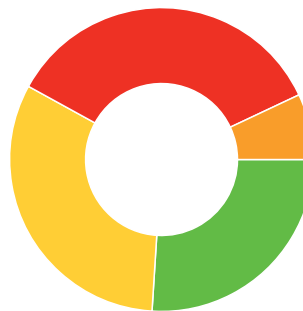
Sources : 1) Statistique Canada, Recensement de la population 2016, 2) Table de concertation en petite enfance de Rosemont (2018). Portrait de Rosemont, les familles 0-5 ans 2016, 3) CDC de Rosemont (2018), Rosemont en quelques chiffres, Décider Rosemont Ensemble, 4) Gravel, M. et al. (2016). Le positionnement de la région et des territoires de centres locaux d'emploi d'après l'indice de défavorisation matérielle et sociale, 2011; Montréal, Québec, Institut de la statistique du Québec, 50 p.

PROFIL DE NOS PARTICIPANT.ES

Nos participant.es sont principalement du quartier Rosemont, à l'exception des personnes à mobilité réduite ou vivant avec une déficience intellectuelle. La grande majorité sont des femmes, mais nous accueillons 15 % d'hommes dans nos activités. Nos activités attirent une belle diversité. 37 % de nos membres sont des personnes d'une minorité visible. Quant aux sources de revenus, 35 % de nos membres sont prestataires de l'aide sociale et 26 % reçoivent une pension de la Sécurité de la vieillesse. Enfin, 43 % de nos participant.es vivent seul.es alors que 12 % proviennent d'une famille monoparentale.



- 23 % Couple avec enfants
- 22 % Couple sans enfants
- 12 % Famille monoparentale
- 43 % Personne seule



- 7 % Études (prêts et bourses)
- 35 % Revenu d'emploi
- 32 % Aide sociale
- 26 % Pension



- 15 % 18-30 ans
- 46 % 31-50 ans
- 18 % 51-64 ans
- 17 % 65 et+
- 4 % Refus de répondre



JARDINS COLLECTIFS

CULTIVER SES RELATIONS ET SES PLANTATIONS



OBJECTIFS

- Améliorer la sécurité alimentaire et la saine alimentation
- Apprendre à jardiner dans un cadre convivial et favoriser l'autonomie
- Favoriser l'inclusion des personnes en situation de vulnérabilité
- Briser l'isolement et développer l'entraide

FAVORISER L'INCLUSION ET BRISER L'ISOLEMENT



Le projet permet de briser l'isolement des personnes en favorisant des liens sociaux pour des personnes isolées par leur condition de santé, leur capacité à se déplacer, leur difficulté à s'insérer dans la société, la perte de leur réseau familial et social, etc. La mixité de nos groupes permet aux personnes de divers horizons de se rencontrer.

- 93 % participant.es disent avoir créé de nouveaux liens sociaux, que ce soit au sein des groupes ou à l'extérieur.

La création de jardins en bacs adaptés permet à davantage de personnes de profiter des activités, sans quoi le jardinage serait impossible pour elles.

- 37 % des participant.es adultes des jardins collectifs vivent avec une limitation physique (handicap physique, perte d'autonomie, maladie dégénérative)

DES PETITS JARDINIERS...ET DU RÉPIT POUR LES FAMILLES

Une place privilégiée est réservée aux enfants et à leurs parents dans les jardins collectifs. Les enfants se retrouvent dans nos jardins parents-enfants, dans le jardin enfants et aussi dans les jardins réguliers de façon occasionnelle en accompagnement des parents et grands-parents. Pour les enfants, il s'agit d'une manière d'explorer, de se rapprocher de la nature, d'apprendre à jardiner et de bouger. Pendant que les enfants sont occupés, les parents ont plus de liberté pour s'adonner pleinement au jardinage. Plus qu'une simple activité de jardinage, pour les parents, il s'agit d'un espace permettant le partage des expériences, un moment essentiel alors que les nouvelles réalités parentales et la pression sociale créent de plus en plus d'anxiété chez eux.





ET DES VALEURS ÉCOLOGIQUES

En plus d'avoir une approche biologique et écologique du jardinage, les jardins collectifs ont intégré la production de compost et de semences pour quelques groupes cette année. Il s'agit d'une visée du programme d'être de plus en plus orienté sur le cycle entier de l'agriculture. La protection de l'environnement et l'accès à la nature sont importants pour la majorité des participant.es.

- 75 % des participant.es disent s'être inscrit.es dans le but de reconnecter avec la nature
- 64 % des participant.es disent s'être inscrit.es afin de manger des légumes biologiques

Niveau de confiance des participant.es à entretenir une parcelle de jardin par eux-mêmes :

Très confiant : 35 %

Assez confiant : 54 %

Peu confiant : 11 %

EN BREF...

235
séances de jardinage collectif

11 groupes de jardiniers et jardinières

5 groupes réguliers

2 groupes parents-enfants

2 groupes mobilité réduite et ainé.es en perte d'autonomie

1 groupe mobilité réduite et déficience intellectuelle

1 groupe enfants

121
adultes-participants aux jardins

91
enfants-participants aux jardins

30
enfants vivant dans des HLM


Plus de **1425 kg**
de légumes récoltés

706 m²
cultivés

33
collations animées par une étudiante en nutrition


6
cuisines collectives pour jardiniers et jardinières

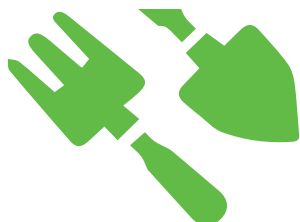
Le jardinage offre l'occasion de parler de thématiques environnementales, telles que la surconsommation, les changements climatiques, le gaspillage alimentaire, etc. Le programme permet, par exemple, d'apprendre à mieux transformer et conserver les fruits et les légumes récoltés afin d'éviter le gaspillage alimentaire. Cuisines collectives, visites de la nutritionniste dans les groupes et ateliers d'éducation populaire sont ainsi offerts pour compléter la pratique du jardinage et permettre une judicieuse utilisation des récoltes. Ainsi, 96% des participant.es disent consommer la majorité des récoltes ou avoir donné une part à leurs proches.

Nous avons vu grandir des plantes en quelques semaines. Nous avons participé à toutes ces étapes. Je pense qu'on devrait avoir l'opportunité d'agrandir cette activité d'agriculture urbaine. Comme on vit dans une époque où tous les terrains agricoles deviennent des condos, on devrait utiliser nos espaces verts pour cultiver avec l'aide et la supervision des personnes magnifiques comme sont nos animatrices des jardins collectifs. - Une famille 

Ma plus belle découverte, quand je suis arrivée à Rosemont en plein mois de novembre 2015, c'est qu'il existait une vie communautaire extraordinaire à Rosemont. J'ai trouvé d'abord Bouffe-Action et ses cuisines collectives... et puis, au printemps suivant, j'ai entendu parler des jardins collectifs et ma vie dans mon nouveau quartier a pris un autre sens. Avec le jardin collectif, on pouvait tout réunir : les besoins sociaux (si possible), les besoins d'une activité qui nous rend fiers, des besoins de légumes frais et d'économies (j'en avais bien besoin!). Et comme supplément, quelques heures de solitude zen à arroser, désherber, traiter... et j'oserais dire, dans les moments agités de nos vies... guérir.

Des gens restent et reviennent ou nous quittent. Un petit noyau d'ancien.nes se crée. La complicité s'installe. Chacun travaille de son mieux et à son rythme. Tous les âges sont représentés ou presque. C'est une belle richesse.

Cette expérience m'apporte vraiment beaucoup. Merci à la vie et à Bouffe-Action. - D. V. Membre depuis 2015 





PERSPECTIVE Pour la prochaine année, les jardins collectifs de Bouffe-Action de Rosemont souhaitent aller encore plus loin dans le respect du cycle entier de l'agriculture. La saison commencera avec un atelier sur la production de semis et elle se finira par un atelier sur la récupération des semences. De cette manière, les participant.es auront encore plus d'outils dans leur sac pour démarrer une production de leur propre chef. De plus, dans les années qui suivront, il sera possible d'acheter moins de plants et d'en produire davantage, de manière à être plus autonome. La poursuite du déploiement des jardins collectifs dans l'est de Rosemont demeure une grande priorité.



CUISINES COLLECTIVES QUAND LES CHAUDRONS PAPOTENT



OBJECTIFS

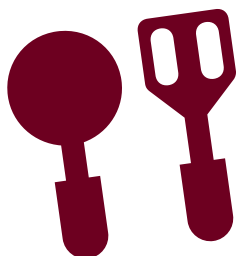
- Améliorer la sécurité et l'autonomie alimentaire
- Favoriser l'inclusion des personnes en situation de vulnérabilité
- Apprendre à gérer un budget d'épicerie
- Briser l'isolement, créer un réseau d'entraide et un milieu de vie

Les cuisines collectives sont des lieux d'inclusion qui permettent aux citoyen.nes d'élaborer des repas sains à partir d'aliments de qualité, et ce, à faible coût.

Plusieurs groupes sont en place afin de répondre aux besoins spécifiques des participant.es : cuisines régulières (adultes), cuisines spécialisées (personnes à mobilité réduite, atteintes d'une maladie dégénérative ou ayant une déficience intellectuelle légère) et cuisines Parents aux fourneaux (familles d'enfants de plus de 6 ans). Pour une somme variant de 25 \$ à 30 \$, chaque participant.e repart à la maison avec trente à quarante portions de délicieux mets préparés.

CUISINONS DANS L'EST

Bouffe-Action travaille à déployer davantage ses services dans l'est de Rosemont. Cette année, deux cuisines collectives par mois ont été offertes à l'église Saint-Bonaventure. Par ailleurs une série de neuf ateliers culinaires a été offerte entre septembre et décembre à sept personnes aînées à l'**Espace 40°/Beaubien**.




IMPACTS DES ACTIVITÉS

AMÉLIORER LA SAINE ALIMENTATION DES PARTICIPANT.ES ET LEUR AUTONOMIE ALIMENTAIRE

Les cuisines collectives ont un potentiel énorme en promotion de la saine alimentation. En effet, elles favorisent l'acquisition de connaissances et de compétences culinaires, ce qui nourrit le sentiment de responsabilisation (*empowerment*) dans la cuisine. Habiletés à trouver des recettes faciles, capacité de substituer des ingrédients en cuisine et confiance dans l'exécution d'une recette (p. ex. lire la recette, agencer les épices, etc.) sont des exemples de compétences acquises lors des activités. Une fois transférés à la maison, ces acquis se traduisent par une diminution de la consommation d'aliments ultra-transformés et de nourriture de restaurants au profit de repas maison.

- 61 % affirment cuisiner plus à la maison qu'avant depuis qu'ils ont intégré les cuisines collectives
- 72 % sont d'accord pour dire qu'ils achètent moins de plats préparés.



J'ai jamais appris à faire à manger. J'ai appris avec Bouffe-Action de Rosemont. Je connais plus les épices et je comprends l'importance de mesurer les ingrédients. J'ai maintenant confiance de pouvoir suivre une recette par moi-même et ça diminue mon anxiété. – Une participante 

Pour être durables dans le temps, les changements au niveau des habitudes alimentaires doivent se faire graduellement. Comme le nouveau Guide canadien alimentaire 2019 suggère d'intégrer plus souvent des protéines végétales au menu, Bouffe-Action s'assure qu'au moins une recette végétarienne soit prévue à chaque cuisine collective.

- 68 % de nos participant.es disent varier plus leurs protéines et intégrer davantage des protéines végétales à leur menu. De plus, les trois quarts affirment consommer plus de fruits et légumes quotidiennement.



APPRENDRE À GÉRER UN BUDGET D'ÉPICERIE ET À FAIRE DES ÉCONOMIES

Cuisiner maison à partir d'aliments frais et de bonne qualité amène certes des bénéfices pour la santé, mais cette habitude est aussi généralement plus économique que l'achat de mets préparés et de repas au restaurant. Les cuisines collectives permettent également l'acquisition de compétences importantes telles que la gestion d'un budget et la gestion d'une liste d'achats.

- Pour 93 % des participant.es des cuisines régulières, l'aspect économique des recettes était satisfaisant ou tout à fait satisfaisant
- 89 % des participant.es sont plutôt ou très en accord pour dire qu'ils ont développé leur capacité à faire des choix économiques

EN BREF...

122
cuisines

104
participant.es

29 200
portions

14
groupes de participant.es

8
groupes réguliers

4
groupes à mobilité réduite

2
groupes avec une déficience
intellectuelle

TYPE DE MÉNAGES

57 %
sont des personnes seules

18 %
parent monoparental

11 %
couple avec enfant

11 %
couple sans enfant

3 %
préfèrent ne pas répondre

BRISER L'ISOLEMENT, CRÉER UN RÉSEAU D'ENTRAIDE ET FAVORISER L'INCLUSION DE TOUS

La majorité des membres des cuisines régulières et spécialisées de Bouffe-Action de Rosemont sont des personnes vivant seules. Les cuisines collectives peuvent donc représenter une façon pour eux de briser leur solitude. Malgré tout, tous et toutes peuvent bénéficier de ces lieux d'échange où les liens sociaux sont encouragés et où chaque personne, peu importe ses capacités, a sa place.


- 75 % des participant.es des cuisines régulières et 100 % des participant.es des cuisines spécialisées rapportent vivre moins de solitude
- 89 % des répondant.es des cuisines régulières affirment avoir pu faire des rencontres et créer des liens avec les autres participants.
- 94 % des participant.es aux cuisines spécialisées sont d'accord pour dire qu'ils y ont développé un sentiment d'appartenance à leur groupe.



Je tiens à remercier Xavier du fond du cœur pour ce magnifique atelier dont mon fils bénéficie.

Au tout début, j'étais très inquiète de savoir mon fils manier des couteaux avec sa problématique de motricité fine que j'en avais des pincements dans le fond de mon estomac. Je l'imaginai revenir à la maison avec un bout de doigt en moins !

Xavier m'a convaincue qu'il ne donnait pas une tâche à un jeune s'il ne croyait pas qu'il en avait les capacités. Il a montré à mon fils une technique adaptée pour lui et maintenant mon fils participe à la préparation des repas en famille et c'est un beau moment.

Ces ateliers donnent des ailes à mon fils et ça nous rend le cœur léger, à nous les parents. Je suis tellement contente que nous ayons découvert ces cuisines à Bouffe-Action. Mon fils attend tellement la venue de ces mardis soirs chaque mois que nous souhaiterions qu'il y en ait plus souvent ! - Parents d'un participant des cuisines spécialisées 

PERSPECTIVE Bouffe-Action planifie offrir plus d'ateliers ponctuels dans l'est de Rosemont, reconnu comme étant un désert alimentaire et communautaire. Cela permettrait de satisfaire les besoins de plus de citoyens et de multiplier le nombre de rencontres et d'apprentissages autour de la sécurité alimentaire.

CUISINE DU PARTAGE

TRANSFORMER LES INVENDUS, UN PRÉLUDE AU PROJET PLAN

OBJECTIFS

- Réduire le gaspillage alimentaire
- Améliorer la sécurité et l'autonomie alimentaire
- Briser l'isolement, créer un réseau d'entraide et un milieu de vie



EN BREF...

30

Cuisines du partage

8

participant.es
bénévoles

1250 kg

de fruits et légumes
transformés

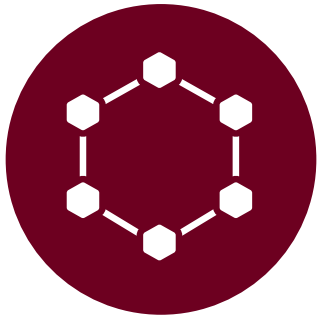
Produits distribués :
2 250 portions

de soupe, de potage,
de collations et de
compote de fruits,
900 kg de pain

Depuis 3 ans, le coordonnateur des cuisines collectives, avec l'aide indispensable de bénévoles, s'affaire à réduire le gaspillage alimentaire en transformant à petite échelle les invendus de fruits et légumes du quartier. Les plats ainsi cuisinés sont distribués à des citoyen.nes vulnérables ou en perte d'autonomie de différents organismes du quartier, soit l'Association d'aide et de loisirs pour personnes à autonomie réduite (ALPAR), le Carrefour familial l'Intermède (CFI), le Carrefour Communautaire Montrose, Projet collectif en inclusion à Montréal (PCEIM) et le Comité logement Rosemont, ou encore aux enfants qui arrivent sans boîte à lunch au camp de jour du Service des loisirs Angus-Bourbonnière.

Afin de contribuer activement à réduire le gaspillage alimentaire et ainsi mieux répondre aux besoins des services de dépannage du quartier, Bouffe-Action de Rosemont a entrepris en collaboration avec ceux-ci un projet pilote en juillet dernier. En plus d'assurer le déploiement de la cuisine du partage, ce projet pilote a permis de valider les bases du Pôle logistique alimentaire et nutrition (PLAN), nouveau programme qui sera mis en place à l'hiver 2020.

PERSPECTIVE Bouffe-Action souhaite poursuivre la transformation des invendus en ajoutant des plages horaires supplémentaires en soirée et les fins de semaine, ce qui attirera une nouvelle cohorte de bénévoles soucieux de l'environnement et qui ne sont pas disponibles le jour. Avec la mise en place du PLAN à l'hiver 2020, le volume d'invendus à transformer sera beaucoup plus grand. Les surplus de plats cuisinés seront distribués auprès des sans-abris et lieux de dépannage du quartier.



LE PLAN

PÔLE LOGISTIQUE EN ALIMENTATION ET EN NUTRITION

NOUVEAU



OBJECTIFS

- Réduire le gaspillage alimentaire
- Valoriser les invendus de commerçants
- Améliorer la sécurité alimentaire et la saine alimentation
- Accroître la collecte de données pour bâtir des analyses en sécurité alimentaire

AMÉLIORER L'ALIMENTATION EN VALORISANT LES RESCAPÉS DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE ET DOCUMENTER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le PLAN vise à bonifier la qualité et la quantité de l'offre alimentaire destinée aux personnes vulnérables. En permettant d'accéder physiquement et économiquement à des aliments frais, sains, variés et de qualité qui auront échappé au gaspillage alimentaire, le PLAN contribuera à améliorer leur alimentation.



C'est en misant sur la mutualisation des ressources, des infrastructures et des compétences des partenaires communautaires et en assurant la logistique d'approvisionnement, de distribution, d'entreposage et de transformation que cet objectif sera atteint.

Le développement d'outils de collecte de données, la collecte et l'analyse de celles-ci distinguent ce projet.

À terme, le PLAN viendra renforcer le quartier de Rosemont et autres quartiers participants dans la gestion et la redistribution des invendus des épiceries et des initiatives d'agriculture urbaine. Il contribuera ainsi à la mise en place d'un système alimentaire alternatif et durable qui valorise la récupération des invendus et limite le gaspillage alimentaire.

Enfin, ce projet découle d'une approche concertée qui fait appel à un écosystème de partenaires provenant du milieu communautaire, de l'économie sociale, du secteur public et privé engagés à mutualiser leurs ressources, infrastructures et compétences.

Étant donné le stade embryonnaire de ce projet, des statistiques et des témoignages ne sont pas encore disponibles.



RÉSULTATS DU PROJET-PILOTE RÉALISÉ EN JUILLET 2019

Afin de répondre aux besoins exprimés par les responsables des banques alimentaires du quartier, Bouffe-Action de Rosemont a entrepris avec eux un projet pilote. Ce projet visait à tester la collecte et la distribution des invendus afin d'améliorer la qualité et la quantité d'aliments frais disponibles aux citoyen.es faisant appel à l'aide alimentaire du quartier.

En juillet 2019, 700 kg de fruits et légumes ont été distribués auprès de 350 ménages, et ce, dans sept lieux de dépannage alimentaire des quartiers Rosemont et Saint-Léonard. Ce projet consistait donc à récupérer les surplus, les trier, les répartir dans les lieux de dépannage et aider à la distribution.

SONDAGE

285 personnes ont accepté de répondre à un court sondage qui visait à confirmer leur intérêt à recevoir davantage de fruits et légumes et aliments frais dans leur panier.

98 % des répondants sont favorables à recevoir des aliments provenant des surplus et invendus des épiceries

98 % des répondants affirment vouloir recevoir des fruits et légumes

92 % des répondants affirment cuisiner à la maison

65 % des répondants affirment que les quantités reçues actuellement ne suffisent pas à combler les besoins hebdomadaires de leur ménage

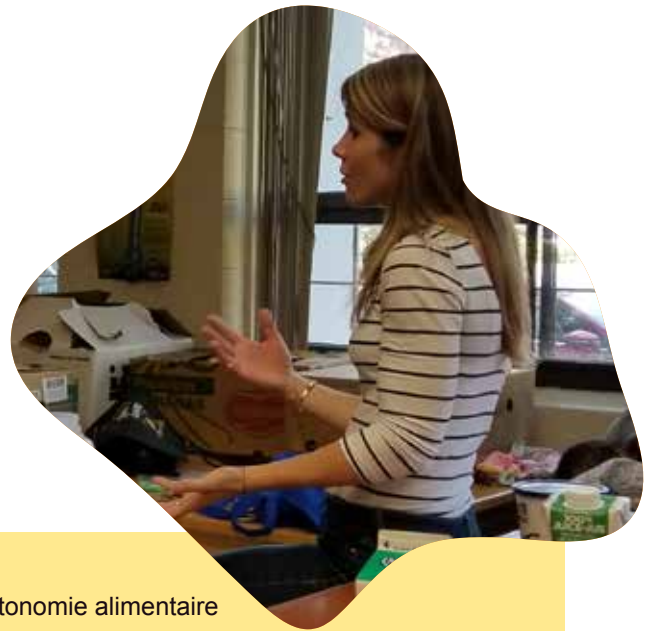
36% reçoivent une aide alimentaire depuis moins d'un an alors que 43 % font appel à ce service depuis entre 1 et 5 ans

PERSPECTIVE Le projet PLAN a suscité beaucoup d'engouement, mobilisé beaucoup de partenaires et obtenu le financement souhaité pour son implantation. Dès avril 2020, l'équipe du PLAN sera embauchée et la cueillette et la redistribution des invendus frais débutera.



GRANDIR ENSEMBLE

SOUTENIR
LES PARENTS,
DE LA GROSSESSE
À 5 ANS



OBJECTIFS

- Améliorer les habitudes alimentaires des familles et favoriser l'autonomie alimentaire
- Permettre aux parents d'économiser temps et argent sur la préparation des repas
- Favoriser un plus grand sentiment de compétence parentale
- Créer un lieu de rencontre, d'échange et de solidarité et briser l'isolement
- Encourager la connaissance et le recours aux ressources du quartier



Ce volet s'adresse aux futures mamans et aux jeunes familles d'enfants de moins de 5 ans. Trois types d'activités sont offertes : les ateliers Alimentation futures mamans (femmes enceintes), les ateliers Nourrissons nos poupons (parents de poupons) et les cuisines du samedi Boulot-Cuistot (familles d'enfants de 0-5 ans).

Pendant que les parents s'affairent en cuisine avec la nutritionniste et l'intervenante communautaire, les enfants socialisent avec les autres bambins sous l'œil bienveillant de nos gardiennes.

Les activités réalisées permettent aux parents d'aller chercher des informations fiables en nutrition ainsi que du soutien de la part des intervenantes. Les participants des ateliers peuvent se ressourcer et échanger ouvertement et confidentiellement sur les différents enjeux qu'ils vivent au quotidien.

Cette année, les participantes de la session printemps 2019 ont eu droit à un atelier RCR offert gratuitement par le Centre de formation professionnelle ECF Montréal. Cette formation s'est avérée très pertinente chez les nouveaux parents et les a outillés sur les façons d'intervenir lors de différentes situations, entre autres, en cas d'étouffement.

De plus, lors des cuisines collectives Boulot-cuistot, les conjoints ont remplacé les mamans à quelques reprises pour leur donner un peu de répit; cela a beaucoup été apprécié des enfants et des mamans!

IMPACTS DES ACTIVITÉS

CRÉER UN LIEU DE RENCONTRE, D'ÉCHANGE ET DE SOLIDARITÉ

Selon les témoignages recueillis, les activités de cuisine offrent un répit parental aux participantes et un lieu d'échange où elles se sentent à l'aise et écoutées.

- Toutes les participantes rapportent que leur participation aux ateliers Grandir ensemble leur a permis de parler des préoccupations vécues lors de la grossesse et/ou de la maternité.



Je manque tout simplement de mots pour décrire la magnifique expérience que j'ai eu la chance de vivre grâce à l'activité « Nourrissons nos poupons » proposée par l'organisme Bouffe-Action. Djamilia et la nutritionniste forment un duo d'une compétence irréprochable!

Assurément, il s'agit d'une activité mémorable pour chacune d'entre nous. Un accueil chaleureux, une ambiance conviviale, un cours de cuisine et un groupe de partage extrêmement enrichissant... une équation idéale et PARFAITE ! La cerise sur le gâteau, c'est de pouvoir vivre ces moments ensemble l'esprit en paix, pendant que nos chérubins vivent leurs premiers instants de socialisation entourés d'un espace de sécurité et d'amour tant importants. Encore une fois, merci du fond du coeur !
- Participante, automne 2019



EN BREF...

57

familles rejointes

62

cuisines

Environ 7 200 portions
et 320 litres de purée cuisinés

21

accompagnements

4

organismes invités : CoopÈRE,
Alternative naissance,
Nourri-source et l'Épicerie solidaire
de Rosemont

3

groupes de femmes enceintes

25

ateliers Alimentation futures
mamans

3

groupes de parents de poupons

25


ateliers Nourrissons nos poupons

8

familles ont participé aux cuisines
collectives Boulot-Cuistot pour un
total de 11 enfants de 0 à 5 ans

AMÉLIORER LES HABITUDES ALIMENTAIRES DES FAMILLES ET FAVORISER L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE

La nutritionniste de l'équipe aborde divers sujets en lien avec l'alimentation des enfants et des femmes enceintes et s'assure de faire découvrir des recettes nutritives, à faible coût et facilement reproductibles à la maison afin de favoriser de bonnes habitudes alimentaires chez les familles qui participent aux activités. Un bon nombre de recettes végétariennes sont présentées pour aider les gens à tendre davantage vers les recommandations du nouveau Guide alimentaire canadien.

J'ai découvert des nouvelles recettes notamment des plats à bases de pois chiches et de légumineuses ainsi que la moussaka végétarienne. Ces découvertes vont me permettre de diversifier mon alimentation. - Participante, automne 2019 

PERMETTRE AUX PARENTS D'ÉCONOMISER TEMPS ET ARGENT SUR LA PRÉPARATION DES REPAS

Permettre aux parents d'économiser est l'un des objectifs des activités Grandir Ensemble. Choisir des ingrédients peu coûteux, user d'astuces pour réduire la facture d'épicerie ou cuisiner maison sont toutes des façons de manger à petit prix. L'aspect collaboratif des ateliers permet également aux familles d'économiser une denrée rare pour elles : le temps. Ce répit leur permet entre autres de passer plus de moments de qualité avec leurs familles sans se soucier de leur alimentation.

J'avoue que cet atelier m'a fait énormément de bien. Je vivais une grossesse difficile et j'étais seule (étant immigrante), sans amis, sans famille pour socialiser. J'ai beaucoup appris avec de nouvelles recettes et idées pour gérer au mieux mon quotidien tout en faisant des économies. J'ai pu aussi par le biais de cette activité découvrir des organismes. Je voudrais saluer ici la gentillesse des animatrices et leur sens de l'écoute très accentué. J'ai pu m'ouvrir à elles et leur soutien et empathie avec des mots rassurants sont restés gravés dans ma mémoire. En somme, je voudrais vous remercier du fond du cœur, en vous souhaitant bonne continuation avec les autres groupes.

- Participante, automne 2019 



FAVORISER LA CONNAISSANCE ET L'UTILISATION DES RESSOURCES DU QUARTIER

À la fin des ateliers culinaires, l'intervenante communautaire discute de sujets qui sont au cœur de la réalité des participantes et, du même coup, présente des organismes qui offrent des services qui pourraient répondre à leurs besoins.

- Toutes les participantes prévoient utiliser au moins une ressource présentée
- 78 % des participantes s'étaient déjà tournées vers d'autres organismes du quartier avant la fin de la session d'ateliers.



PERSPECTIVE La simplification et la mise à jour du matériel éducatif remis aux participantes lors des ateliers est l'une de nos priorités. Nous souhaitons que ce matériel devienne un outil pratique auxquelles les participantes pourront se référer plus aisément. Nous avons aussi comme objectif d'offrir des ateliers du programme Grandir Ensemble dans l'Est de Rosemont. **Favoriser un déploiement efficace des services communautaires dans l'est de Rosemont tel que mentionné dans le projet PIC, où se trouvent les populations plus vulnérables dans le quartier.**



ÉDUCATION POPULAIRE

UN LIEU DE PARTAGE ET D'APPRENTISSAGE



OBJECTIFS

- Sensibiliser face aux enjeux entourant la sécurité alimentaire
- Offrir des moments de rassemblement et de partage pour nos membres
- Donner accès à de l'information fiable en matière d'alimentation

Depuis 2017, Bouffe-Action de Rosemont offre des activités ponctuelles sous la forme de conférences et d'ateliers pratiques en cuisine ou dans le jardin. Celles-ci sont offertes gratuitement aux membres de Bouffe-Action et à faible coût pour les non-membres. Mettant à profit l'expertise de tous les membres de l'équipe, les ateliers d'éducation populaire touchent une grande variété de sujets entourant l'alimentation.

Cette année, le nombre d'ateliers a augmenté considérablement par rapport aux années précédentes. Il y avait un tel engouement pour certains sujets d'éducation populaire que l'équipe a dû offrir ces ateliers à plusieurs reprises!

Par exemple, l'atelier de la mise en conserve des tomates a été animé à 3 reprises afin d'inclure tous les membres intéressés par cette technique de conservation. C'est, sans aucun doute, une expérience à refaire l'an prochain.

IMPACTS DES ACTIVITÉS

SENSIBILISER LES CITOYEN. NES AUX ENJEUX ENTOURANT LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET LA SAINE ALIMENTATION

L'objectif ultime de Bouffe-Action de Rosemont est d'aider les citoyen.nes à acquérir une plus grande autonomie alimentaire. Afin de mieux répondre à cet objectif, les ateliers d'éducation populaire s'ajoutent aux cuisines collectives, jardins collectifs et au volet Grandir ensemble. Techniques, recettes, inspirations et conseils nutritionnels font partie des enseignements prodigués par l'équipe.

- 93 % se disent confiants de pouvoir reproduire à la maison les recettes ou la technique enseignée et d'apporter des changements dans leur quotidien pour mettre les conseils en pratique.

Satisfaction liée à l'apprentissage
des bases et techniques relatives à
l'activité :

74% très satisfait

26% satisfait



DONNER ACCÈS À DE L'INFORMATION FIABLE EN MATIÈRE D'ALIMENTATION

Une nutritionniste est présente dans l'équipe afin d'assurer la qualité des enseignements en nutrition et en alimentation. La solide expérience des autres membres de l'équipe en jardinage et/ou en cuisine complète à merveille ce bagage scientifique.

- Parmi les participants à nos activités, 98 % se disent satisfaits ou très satisfaits des nouvelles connaissances acquises en saine alimentation.


OFFRIR DES MOMENTS DE RASSEMBLEMENT ET DE PARTAGE POUR NOS MEMBRES


Tous les membres de l'équipe ont à cœur l'aspect convivial des ateliers qui sont offerts aux participant.es. Plusieurs personnes recherchent l'aspect social lorsqu'ils participent à ce genre d'activités.


- 41 % des répondant.es rapportent s'être inscrit.es à l'atelier pour rencontrer de nouvelles personnes et socialiser.



PERSPECTIVE La situation vécue actuellement avec la pandémie de la COVID-19 invite à repenser la façon de déployer les activités dans le cadre de ce volet. Pour satisfaire les besoins des Rosemontois.es et répondre aux objectifs des ateliers d'éducation populaire, l'équipe désire être davantage présente sur les réseaux sociaux et alimenter le site internet de Bouffe-Action. Encore cette année, Bouffe-Action souhaite redoubler d'efforts pour rejoindre et desservir les résidents de l'est en offrant davantage ses activités dans ce secteur.

L'activité m'a donné envie d'intégrer plus de fruits et légumes dans mon alimentation. 

Je suis ébahie par la grande qualité des ateliers, l'implication de l'ensemble de l'équipe de Bouffe-Action et vous êtes essentiels pour une citoyenne. 

Ce fut une belle activité mère-fille. Ma fille a 26 ans. Nous avons fait précieusement assez de tomates pour l'hiver. Quel plaisir d'avoir une fille responsable et confiante pour réussir celle-ci. Un bel héritage. 

EN BREF...

17
ateliers

3
ateliers ont dû être
annulés en raison de la
COVID-19

215
participants

39 heures
d'animation d'ateliers

PROGRAMMATION

Été 2019

Vis ta vinaigrette
Idées boîte à lunch
Baumes et tisanes

Automne 2019

La mise en conserve
(donné à 3 reprises)

Lactofermentation 101

Introduction au
zéro déchet

Voyage culinaire
en Catalogne

Cuisinons nos
légumes de saison

Cuisinons des
desserts santé

Hiver 2020

Lactofermentation 101

Des légumes à chaque
repas, un jeu d'enfants!

Quand l'appétit va,
tout va!

Petites pousses
et germination
(annulé – COVID-19)

Protéines végétales
(annulé – COVID-19)

Petits-cuistots
(annulé – COVID-19)

MAGASIN-PARTAGE

UN ÉVÈNEMENT DE SOLIDARITÉ MOBILISANT



OBJECTIFS

- Intégrer des personnes avec une problématique de sécurité alimentaire à un réseau d'entraide local
- Réduire l'insécurité alimentaire des ménages à faible revenu du quartier durant la période de Noël

Le Magasin-Partage de Noël consiste en la mise sur pied d'une épicerie temporaire de trois jours, où des ménages à faible revenu du quartier viennent choisir les denrées qui leur conviennent. Ces ménages déboursent 10 % du coût total des achats, jusqu'à un maximum de 15 \$.

Ce projet est géré par Bouffe-Action de Rosemont en collaboration avec le comité de coordination composé de Bouffe-Action de Rosemont, de la CDC de Rosemont, du Centre communautaire Petite-Côte et du Service des loisirs Angus-Bourbonnière.

IMPACTS DES ACTIVITÉS

AIDER SON PROCHAIN EN AMÉLIORANT LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DURANT LE TEMPS DES FÊTES

L'impact du Magasin-Partage se fait sentir tant chez les bénéficiaires des paniers que chez les bénévoles qui rendent cette initiative possible. Contribuer à améliorer la qualité du temps des fêtes des personnes dans le besoin apporte un sentiment

d'accomplissement, de fierté et de solidarité souvent nommé par les bénévoles. Du côté des bénéficiaires, c'est l'accès à des denrées de qualité variées et en quantité suffisante, ainsi que la diminution du stress qui accompagne la période des Fêtes qui sont souvent témoignés.

Pendant ces trois journées, plusieurs organismes locaux sont présents pour rencontrer les personnes bénéficiaires et favoriser leur accès à un réseau d'entraide. Cette année, le comité de coordination a décidé de mettre en place une nouvelle plage horaire d'inscription, de manière à augmenter l'accessibilité du Magasin-Partage pour tous les gens dans le besoin.

On est accueilli avec le sourire, on ne sent pas qu'il y a du jugement. J'ai l'impression que la dignité est là quand tu payes une partie de ton panier. J'ai tellement aimé le concept que je suis revenue comme bénévole après avoir rapporté mes denrées à la maison! - L.L. bénéficiaire et bénévole pour le Magasin-Partage 2019



3

jours d'épicerie
17 au 19 décembre 2019

Plus de **400** ménages desservis dont **46** paniers livrés par le CLSC de Rosemont à des personnes isolées et en perte d'autonomie dans le cadre du projet SAPA

Plus de **250** bénévoles

Près de **20** organismes impliqués

50 % des ménages sont des personnes seules

600 adultes

300 enfants

PERSPECTIVE En 2020, l'objectif sera d'offrir un service récurrent et structurant aux bénéficiaires du Magasin-Partage de Rosemont afin de contribuer, tout au long de l'année, à développer leur autonomie alimentaire. En ce sens, la mise en place du Pôle logistique alimentaire et nutrition offrira de nouvelles possibilités structurantes.

ÉPICERIE SOLIDAIRE DE ROSEMONT

L'ESSENTIEL
EN TOUTE SIMPLICITÉ



OBJECTIFS

- Favoriser l'accès physique et économique à des aliments frais et nutritifs
- Briser l'isolement en offrant un lieu inclusif de socialisation

L'Épicerie solidaire de Rosemont (ÉSR) a vu le jour en 2013, suite à une consultation auprès de bénéficiaires d'aide alimentaire. En plus d'y retrouver l'essentiel et des aliments frais et nutritifs à des prix abordables, l'ÉSR est avant tout un lieu de rencontre où les bénévoles et membres peuvent y passer un bon moment et suivre des ateliers de cuisine et d'éducation.

L'Épicerie solidaire est ouverte les 1er et 3^e jeudis du mois et elle est portée par une équipe d'une vingtaine de bénévoles qui sont accompagnés par une coordonnatrice et une animatrice.

IMPACTS DES ACTIVITÉS

AMÉLIORER LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

L'ESR permet aux ménages à faible revenu une meilleure accessibilité aux aliments frais à faible coût, contribuant ainsi à améliorer leur sécurité alimentaire. L'augmentation des ventes en aliments témoigne de la pertinence de cette initiative.

Cette année, une série d'ateliers en nutrition ont été réalisés au rythme d'un par

mois entre avril et février 2020. Le taux de participation variait entre 8 et 12 personnes par atelier. Divers thèmes en lien avec l'alimentation et les maladies chroniques ont été abordés : santé intestinale, santé du cœur, santé des os, hydratation, diabète, etc.

CRÉATION D'UN LIEU D'APPARTENANCE POUR LES MEMBRES ET LES BÉNÉVOLES

L'ÉSR offre un environnement où les bénévoles sont amenés à rencontrer des gens, à développer leur confiance et à prendre des responsabilités, contribuant ainsi à leur *empowerment*. Ce faisant, des liens sociaux très riches s'installent entre les bénévoles. De nombreuses activités sont également organisées pour renforcer ces liens : pique-nique, barbecue annuel, 4 à 6 jeux de société, fête des bénévoles, etc.



23
journées d'ouverture

40
membres à chaque
ouverture d'épicerie

273
membres actifs

20
bénévoles

PERSPECTIVE à venir

ACTIVITÉS PONCTUELLES EN APPUI AUX ORGANISMES DU QUARTIER NOTRE EXPERTISE PARTAGÉE

C'est avec grand plaisir que chaque année les employés de Bouffe-Action de Rosemont partagent leurs connaissances et expertises au niveau de la nutrition, de la saine alimentation et de la sécurité alimentaire. En s'arrimant aux ateliers pratiques, à des activités ludiques ou encore à des conférences offertes par ses partenaires du quartier, BAR parvient à sensibiliser davantage de citoyen.nes à l'importance de saines habitudes alimentaires. En voici quelques exemples.

DÉCLIC

Une quinzaine de jeunes adultes raccrocheurs de l'organisme Déclic ont reçu deux ateliers interactifs sur la nutrition animée par notre nutritionniste.

SLAB

Encore cette année, nous avons présenté des astuces pratiques et faciles aux parents fréquentant les camps de jour du Service des loisirs Angus-Bourbonnière. En plus d'une dégustation, nous avons remis de la documentation à plus de 70 familles afin de faciliter leurs choix de collations à mettre dans les boîtes à lunch des enfants.

Projet pilote PLAN

En collaboration avec les lieux de dépannage du quartier, BAR a pu mettre en place un projet pilote afin de tester le projet PLAN. Ce projet pilote consistait à récupérer les surplus, les trier, les répartir dans les lieux de dépannage et aider à la distribution pendant 2 semaines

700 kg de fruits et légumes ont été distribués auprès de 350 ménages directement des lieux de dépannage alimentaire. 285 personnes ont accepté de répondre à un court sondage qui visait à confirmer leur intérêt à recevoir des fruits et légumes dans leur panier.

Ce projet pilote a été concluant et a permis la mise en place du Pôle logistique alimentaire et nutrition qui prendra place à l'hiver 2020.

LOISIRS RÉCRÉATIFS ET COMMUNAUTAIRES DE ROSEMONT (LRCR)

Bouffe-Action de Rosemont a accepté un nouveau défi cet automne, soit celui d'offrir des ateliers culinaires spécialisés. À tour de rôle, nos employés se sont relayés pour offrir deux séries d'ateliers culinaires, soit La cuisine

méditerranéenne et La cuisine végétarienne. Au total, 16 ateliers ont été planifiés et animés au grand bonheur d'une vingtaine de participant.es. C'est avec fierté que nos employés ont mis en valeur des recettes authentiques provenant de leur pays d'origine. Vive la diversité !

LOGGIA, RACHEL EST

BAR a participé à un café-rencontre pour discuter et répondre aux questions d'une dizaine de locataires qui souhaitaient mettre en place un jardin collectif en bacs.

LOGGIA, BELLECHASSE

Notre équipe jardin a été invitée à participer à un café-rencontre afin de discuter des projets de verdissement portés par une dizaine de locataires. Ce fut le moment de répondre à des questions et d'éclaircir l'implication de chacun avant d'entamer ce type de projet.

DES SOUPES POUR LA TABLÉE DE JEANNETTE DE L'ALPAR

Une fois par mois, BAR offre plusieurs litres de délicieuse soupe et de pain aux aînés et proches aidants du quartier qui participent à la Tablee de Jeannette. Le pain et les aliments composant ces soupes proviennent des invendus et surplus des épiceries et boulangeries du quartier.

AMDJ

Notre coordonnateur des cuisines collectives a animé, pour une 9e année consécutive, deux cuisines collectives auprès des participants de l'association AMDI-Montréal. Cette organisation offre des services de loisir et de répit aux personnes ayant une déficience intellectuelle légère à moyenne.

FÊTE DE LA FAMILLE

Cette année, le kiosque de Bouffe-Action de Rosemont s'est démarqué lors de la Fête de la famille en offrant un choix d'activités accessibles aux enfants de tous les âges ainsi qu'aux adultes. À l'aide d'un vélo-smoothie, nous avons offert des verres de rafraîchissements sains aux familles. Les gens s'arrêtaient pour le regarder lorsqu'il était mis en fonction par les enfants. À cette activité s'ajoutait un atelier de semis de fines herbes. Ce choix d'activités a interpellé une centaine de passant.es.

DIMANCHE JOYEUX

Dans le cadre de son traditionnel grand pique-nique estival, festif et collectif, une trentaine de jardinier.ères et une quinzaine d'enfants des jardins collectifs ont eu l'opportunité de se rencontrer et d'échanger tout en partageant un bon repas.

LA MAISON GRISE

Bouffe-Action de Rosemont a offert un atelier horticole théorique lors d'une activité organisée par les employées de la Maison Grise. Vingt-cinq participantes ont pu échanger et en apprendre plus sur nos méthodes de jardinage en bacs.

ÉPICERIE SOLIDAIRE DE ROSEMONT

Un atelier sur la santé des os a été offert aux membres de l'Épicerie solidaire de Rosemont par notre nutritionniste.

SAC ANJOU

Notre nutritionniste a offert un atelier sur la diète méditerranéenne aux citoyen.es d'Anjou dans le cadre d'une activité organisée par le SAC Anjou. Une trentaine de participant.es étaient présents. Ils ont pu déguster une variété d'ingrédients sains et ont reçu diverses astuces pour manger le plus frais et le moins transformé possible.

BOÎTES DE FRUITS ET LÉGUMES

Pour la 3e année consécutive, BAR a assuré la logistique de distribution des boîtes économiques de légumes et fruits préparées par le Sésame. Ce partenariat a pour but d'améliorer l'accès des Rosemontois.es à des produits frais et nutritifs. En effet, acheter une boîte bimensuelle de fruits et légumes permet de faire 25 à 40% d'économies lorsque l'on compare aux grandes chaînes d'alimentation.

Cette année, 23 distributions de boîtes de fruits et légumes ont été effectuées pour un total de 248 boîtes. À chaque occasion, trois grandeurs de boîtes étaient offertes afin de répondre aux besoins spécifiques des bénéficiaires. Une collaboration qui augmente la qualité et la variété alimentaire des gens du quartier!



RAYONNEMENT ET IMPLICATION DANS LA COMMUNAUTÉ

UNE COLLABORATION SOUTENUE POUR UN QUARTIER CONCERTÉ



Les besoins de la communauté guident les actions de Bouffe-Action de Rosemont. En ce sens, notre équipe reste à l'affût des changements qui s'opèrent dans le quartier, ajustant et concertant ses actions pour bien répondre aux besoins émergents des Rosemontois.es.

En ce sens, la concertation et la collaboration s'inscrivent au cœur de nos actions. BAR est fortement impliqué dans les différents comités et activités du quartier. Notre équipe met beaucoup d'énergie à de nouvelles initiatives et partenariats, toujours axés sur la complémentarité et la bonification des services existants afin de toujours mieux répondre aux Rosemontois.es dans le besoin.

DÉCIDER ROSEMONT ENSEMBLE (DRE) : GROUPE D'ACTION RESTO-POP

Impliqué dans la démarche Décider Rosemont ensemble, Bouffe-Action de Rosemont a animé trois cafés urbains, des initiatives de consultation publique visant à permettre aux Rosemontois.es de s'exprimer sur les enjeux prioritaires du quartier en développement social.

Bouffe-Action a également participé au Forum social au printemps 2018 et au Sommet des actions à l'automne 2018. Ces deux rassemblements citoyens ont permis de définir cinq priorités de quartier, mais aussi des actions pour les concrétiser, dont l'idée du Resto-Pop Rosemont.

Organisme porteur du Projet Resto-Pop Rosemont, notre équipe collabore et accompagne les intervenant.es et citoyen.nes pour évaluer la faisabilité de mettre sur pied ce projet collectif. Bouffe-Action siège sur le comité coordonnateur et a entamé des démarches auprès de PME MTL Centre-Est et d'autres instances pour obtenir le financement pour réaliser une étude de faisabilité.

Notre équipe a participé à toutes les rencontres de DRE et est impliquée dans le comité de l'Espace 40^e/Beaubien dans l'est de Rosemont



PROJET IMPACT COLLECTIF (PIC)

Le PIC est une démarche collective qui vise à « Aller vers » les personnes vulnérables. Bouffe-Action de Rosemont s'est principalement impliqué dans cette démarche. Suite à l'ouverture du local dans l'est du quartier, notre équipe a offert une série de neuf activités de cuisine pour favoriser la sécurité et l'autonomie alimentaire des résidents de l'est en plus d'offrir un espace de socialisation, principalement aux aînés. Bouffe-Action entend accroître ses services dans l'est de Rosemont.

LA TABLE DE CONCERTATION EN SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DE ROSEMONT (TSAR)

Bouffe-Action de Rosemont siège sur la Table de concertation en sécurité alimentaire de Rosemont (TSAR). Suite à la production du document « Regard sur la sécurité alimentaire dans Rosemont », publié en décembre 2018, document auquel notre équipe a activement participé à la rédaction, nous avons proposé aux différents membres le projet pilote-PLAN. Celui-ci répondra aux besoins des services de dépannage alimentaire, que ce soit pour bonifier leur approvisionnement en produits frais et de qualité, ou pour pallier leurs besoins logistiques.

PÔLE LOGISTIQUE ALIMENTATION ET NUTRITION (PLAN)

Le projet PLAN-Rosemont est né afin de répondre aux besoins exprimés par les responsables des banques alimentaires lors d'une réunion préparée à cet effet par la Table en sécurité alimentaire de Rosemont (TSAR) en juin 2019. La situation très précaire des banques alimentaires de Rosemont interpelle Bouffe-Action, la TSAR et plusieurs acteurs depuis quelques années maintenant.

Les banques alimentaires sont souvent le premier recours pour les personnes souffrant d'insécurité alimentaire. Or, les aliments qu'on y retrouve sont principalement des produits non périssables, ultra-transformés et dont l'apport nutritif ne répond pas aux critères d'une saine alimentation. À Rosemont, le manque d'espace pour entreposer les aliments, le manque d'infrastructures réfrigérées pour les conserver et les ressources humaines et financières très limitées expliquent cette réalité.

Le PLAN-Rosemont répond d'une façon innovante et concertée à ces problématiques et permettra d'améliorer considérablement la sécurité alimentaire dans le quartier. Le projet allie la lutte à l'insécurité et le gaspillage alimentaire via la récupération, le réemploi et la valorisation des fruits et légumes des épiceries et des surplus d'agriculture urbaine.

Concrètement, à Rosemont, ce projet permettra de bonifier la qualité et la quantité de l'offre alimentaire en aliments frais et sains.

MOIS DE LA NUTRITION

Cette année, le slogan du Mois de la nutrition 2020 était Au-delà des aliments. Il s'agissait d'inviter les gens à prendre conscience de leurs habitudes alimentaires, de savourer les aliments au lieu de mettre l'accent sur ce qu'ils contiennent, de miser sur l'impact positif de prendre ses repas en bonne compagnie ainsi que de l'importance de cuisiner plus souvent. Pour l'occasion, Bouffe-Action a préparé une programmation spéciale de cinq ateliers d'éducation populaire. La pandémie a mis un frein à notre programmation suite à l'animation de l'atelier *Quand l'appétit va, tout va!*, destiné aux aîné.es des Habitations nouvelles avenues.



TABLES DE CONCERTATION ET PROJETS CONCERTÉS DU QUARTIER

- Table en sécurité alimentaire de Rosemont (TSAR)
- Table de concertation en petite enfance de Rosemont (TCPER)
- Comité organisateur du Mois de la nutrition de Rosemont
- Comité des partenaires des Habitations Rosemont
- Comité de coordination du Magasin-Partage de Noël de Rosemont
- Groupe d'action Resto-Pop « Décider Rosemont ensemble » (DRE)
- Table de l'est de Rosemont
- Comité de gestion du local multiservice des Habitations Rosemont
- Comité de suivi de l'Épicerie solidaire de Rosemont

CONCERTATIONS RÉGIONALES ET PROVINCIALES

- Regroupement des Cuisines collectives de Montréal (RCCM)
- Regroupement des Cuisines Collectives du Québec (RCCQ)
- Regroupement Partage
- Table de concertation sur la faim et le développement social du Montréal métropolitain

AUTRES IMPLICATIONS

- Rencontres du quartier en lien avec le projet PIC (Projet d'impact collectif)

CONSEILS D'ADMINISTRATION

- Corporation de développement communautaire de Rosemont (CDC)
- Association d'aide et de loisirs pour personnes à autonomie réduite (ALPAR)

VIE ASSOCIATIVE ET DÉMOCRATIQUE DES MOMENTS RASSEMBLEURS



Chaque année, Bouffe-Action de Rosemont convie ses membres à plusieurs activités, tantôt festives, tantôt démocratiques. Ces moments sont importants pour garder une belle cohésion au sein de l'équipe, nos membres et pour que tous.tes soient bien informé.es des retombées de leur implication.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE

L'assemblée générale annuelle s'est déroulée au mois de juin. Ce rendez-vous annuel a rassemblé plus de 75 membres, un nombre record. Alors que les employés ont présenté le bilan des activités réalisées et ont annoncé les projets à venir, c'est la série de témoignages qui a causé le plus d'émotions. Quatre participant.es ont témoigné avec courage et passion de l'impact des services, des activités et des attentions de Bouffe-Action de Rosemont dans leur vie.

FÊTE DE FIN D'ANNÉE

La fête de fin d'année a clos l'assemblée générale annuelle en beauté. Une cinquantaine de membres ont partagé un dîner festif, gracieuseté de l'équipe, dans un espace extérieur inclusif. Un musicien était également sur place pour mettre un peu d'ambiance. Un espace de jeux aménagé et animé pour les enfants a connu un grand succès. Petits et grands ont confirmé avoir passé un très bon moment.

BULLETIN DES MEMBRES

Le bulletin des membres est une infolettre trimestrielle qui permet d'informer nos membres et partenaires au courant des activités et services offerts par Bouffe-Action de Rosemont, ses défis, ses bons coups et ses espoirs. Vous souhaitez recevoir cette infolettre ? Devenez membre !

LES 5@7 APÉROS

Afin d'offrir des moments de rassemblement à nos membres, trois apéros 5 à 7 ont été organisés. Une trentaine de membres et de bénévoles se sont réunis pour discuter et déguster la fameuse sangria de Xavier. De beaux moments d'échanges et de rêves pour inspirer les activités 2020-2021 de Bouffe-Action de Rosemont.

DÎNER DE NOËL

Comme à chaque année, Bouffe-Action a reçu ses membres, bénévoles et partenaires pour partager un dîner festif pour souligner le temps des Fêtes. Ce moment est toujours fort attendu des participants et permet de resserrer les liens entre eux. Un peu plus de 60 personnes se sont rassemblées pour déguster un menu mettant l'Italie à l'honneur, le tout dans une ambiance de Noël. Plusieurs sont repartis avec des prix de présence!



UN TRÈS GRAND MERCI... À NOS BÉNÉVOLES



MERCI À NOS ÉLU.E.S!

Toujours présents et engagés
comme bénévoles dans nos
activités

Alexandre Boulerice, Député
fédéral de Rosemont - La
Petite-Patrie

Soraya Martinez Ferrada,
Députée fédérale d'Hochelaga

Vincent Marissal, Député
provincial de Rosemont

François William Croteau, maire
de l'arrondissement Rosemont - La
Petite-Patrie

Jocelyn Pausé, conseiller de
la Ville, district Marie-Victorin,
Rosemont - La Petite-Patrie

Christine Gosselin, conseillère de
la Ville, district Vieux-Rosemont,
Rosemont - La Petite-Patrie

François Limoges, conseiller
de la Ville, district Saint-Édouard,
Rosemont - La Petite-Patrie

Stéphanie Watt, conseillère de la
Ville, district Étienne-Desmarreau,
Rosemont - La Petite-Patrie

Les bénévoles font partie intégrante de la famille Bouffe-Action de Rosemont. Certains en donnent de leur temps sur une base ponctuelle, alors que plusieurs s'engagent sur de nombreuses semaines, voire des années. C'est le cas des bénévoles engagés dans les tâches suivantes :

- **Distribution des boîtes de fruits et légumes**
- **Achats pour des cuisines spécialisées**
- **Gardiennage lors des jardins et cuisines parents-enfants**
- **Arrosage des jardins en bacs adaptés pour personnes à mobilité réduite**
- **Soutien aux cuisines (groupes spécialisés, Boulot-Cuistot et Cuisine du Partage)**
- **Implication au conseil d'administration**
- **Projet-pilote du PLAN**
- **Magasin-Partage de Noël**
- **Épicerie solidaire**

C'est grâce à l'appui de l'ensemble de ses bénévoles que Bouffe-Action de Rosemont a autant d'impact dans la communauté. Merci pour votre engagement, votre enthousiasme et votre fidélité.

Encore une fois, un grand merci à nos bénévoles. Vous êtes au cœur de nos actions. Votre appui et votre présence parmi nous sont précieux. Ce sont vos sourires et vos grands cœurs qui font en sorte que Bouffe-Action de Rosemont soit un endroit si chaleureux et accueillant.

On ne le dira jamais assez, du fond du cœur, MERCI.



PERSPECTIVES

DEMAIN EST DÉJÀ LÀ !

Nos perspectives se veulent générales et donnent un aperçu des actions qui seront entreprises en 2020-2021.

DÉPLOIEMENT DANS LE NOUVEAU-ROSEMONT

- Poursuivre le déploiement des jardins collectifs, des cuisines collectives et des activités d'éducation populaire et de Grandir ensemble dans l'est de Rosemont via le développement de nouveaux partenariats et l'aménagement d'un lieu adapté.
- Intégrer les instances de concertation dans l'est de Rosemont
- Documenter la sécurité alimentaire dans l'est

GOVERNANCE ET STRUCTURE ORGANISATIONNELLE

- Réaliser une planification stratégique
- Élaborer un plan de développement
- Poursuivre l'implantation d'une culture d'évaluation des résultats
- Mise en place du programme de collecte de donnée du Plan de déploiement des activités en sécurité alimentaire dans l'est de Rosemont

RESSOURCES FINANCIÈRES, HUMAINES ET MATÉRIELLES

- Accroître et diversifier nos sources de revenus, notamment le volet philanthropique et le service offert en entreprise
- Mettre davantage l'accent sur le renforcement de nos capacités et le développement professionnel (plan de formation)
- Recruter l'équipe du PLAN

SERVICES EN MODE COVID-19

- Adapter notre offre de services pour répondre aux mesures sanitaires de la santé publique
- Répondre aux besoins émergents en sécurité alimentaire pendant la pandémie
- Offrir un soutien et appui logistique aux initiatives en sécurité alimentaire
- Mettre en place un service de référencement en sécurité alimentaire dans le quartier pour assurer une cohésion et concertation entre les services de dépannage alimentaire
- Offrir de l'aide alimentaire d'urgence pour combler les besoins des Rosemontois.es

- PRÉAMBULE -

SERVICES EN MODE COVID-19

Depuis le début de la pandémie, Bouffe-Action de Rosemont s'est adaptée rapidement et avec agilité aux nouvelles réalités. Pour le conseil d'administration et les employés, il était clair que nous devons offrir des services adaptés aux nouveaux besoins des citoyen.es, mais aussi apporter des solutions logistiques aux services d'aide alimentaire, pour qu'ensemble nous puissions répondre à l'augmentation significative des besoins en denrées alimentaires.

Depuis la pandémie, **entre 600 et 1000 ménages par semaine** ont été desservis grâce aux actions de Bouffe-Action de Rosemont.

Fonds d'approvisionnement d'urgence en aliments frais (fruits, légumes, œufs) et dépannages d'urgence

— AVRIL - DÉCEMBRE 2020

- 15 600 sacs de fruits et légumes confectionnés et livrés
- 125 000 kg de fruits et légumes
- 1 400 heures de bénévolat
- 3200 dépannages d'urgence confectionnés et livrés à domicile
- Collaboration avec tous les lieux de dépannage du quartier

Mutualisation de camions réfrigérés et service de livraison de plats congelés

— AVRIL À OCTOBRE 2020

- 23 quartiers desservis
- 94 organismes et initiatives en sécurité alimentaire desservis
- Plus de 15 000 portions de plats congelés par semaine livrés
- Mutualisation de 8 camions réfrigérés
- 25 000 ménages montréalais desservis

Repas et collations préparés

— MAI À DÉCEMBRE 2020

9 500 repas et 6 600 collations préparés et distribués aux personnes handicapées, ayant une maladie dégénérative ou une déficience intellectuelle, ou encore des personnes itinérantes



Projet d'éducation populaire Kit de cuisine et de jardinage pour Rosemont :

— AOÛT À NOVEMBRE 2020

- 1 800 kits de ont été confectionnés et distribués
- 120 ménages rosemontois desservis par semaine



ENSEMBLE SAUVONS NOËL À ROSEMONT

— 9 AU 17 DÉCEMBRE 2020

- 3200 boîtes de denrées ont été confectionnées et livrées
- 571 bénévoles ont participé à l'évènement Ensemble Sauvons Noël
- 3425 heures de bénévolat
- 283 enfants ont reçu un cadeau et un sac de collations santé
- 664 ménages ont reçu un panier de Noël composé de 5 à 10 boîtes selon la taille du ménage
- Plus de 25 partenaires ont participé à l'évènement

RESSOURCES HUMAINES

UNE DIVERSITÉ DE
PERSPECTIVES
QUI SE DISTINGUE



Un grand merci à une équipe qui a le cœur sur la main. Votre travail est essentiel pour mener à bien toutes ces activités qui font une si grande différence pour nos membres.

Xavier Lluis, coordonnateur des cuisines collectives

Mélany Bossa, animatrice des cuisines collectives

Djamila Graichi, intervenante communautaire

Marilyn Dugrenier, coordonnatrice des projets en nutrition et en éducation populaire

Béatrice Bradley, animatrice en nutrition

Evelyne Boissonneault, coordonnatrice des jardins collectifs

Audrey Veillette, animatrice des jardins collectifs et des ateliers d'éducation populaire

Mathieu Goman-Binette, animateur des jardins collectifs

Mylène Potvin, animatrice des jardins collectifs

Catherine Paquet, animatrice des jardins collectifs

Julie Poirier, directrice, en congé de maternité

Tonia Mori, directrice générale par intérim

Nona Matouala, adjointe administrative

Mathieu Goman-Binette, coordonnateur du Magasin-Partage de Noël de Rosemont

Catherine D'Amours-Archambault, coordonnatrice de l'Épicerie solidaire de Rosemont

Julie Trolès, coordonnatrice de l'Épicerie solidaire de Rosemont

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Le conseil d'administration rassemble des gens impliqués et dévoués à la sécurité alimentaire du quartier. Rassemblant des professionnels et des participants, le Conseil d'administration de BAR est plus que jamais un exemple de diversité et d'inclusion. Ils accomplissent avec diligence leur rôle et s'assurent du respect de la mission, de l'atteinte des objectifs et du développement de l'organisme. 10 rencontres ont eu lieu cette année.

Toute l'équipe vous remercie pour votre engagement, votre confiance, votre disponibilité et votre enthousiasme.

Laurent Morissette
Président

Yann Pineault
Vice-président

Stéphanie Labrecque
Trésorière

Wayne Juarez
Secrétaire

Administratrices et administrateurs

Hannah Liu
Janie Babin
Marine Domini
Karine Paquin
Xavier Lluis

ENSEMBLE

ON VA PLUS LOIN

PARTENAIRES

Accès bénévolat
Accès-Cible Jeunesse de Rosemont
Accorderie
Alternative Naissance
Armée du salut
Arrondissement Rosemont –
La Petite-Patrie
Association d'aide et de loisirs pour
personnes à autonomie réduite
(ALPAR)
Association de Montréal pour la
déficience intellectuelle (AMDI)
Association des locataires des
Habitations de Rosemont
Association québécoise de défense
des droits des personnes retraitées et
préretirées (AQDR)
Atelier Le Fil d'Ariane
Brossard – Location de camions
Cap St-Barnabé
Care-Montréal
Carrefour Jeunesse Emploi de
Rosemont
Centre communautaire Petite-Côte
Centre d'hébergement et de soins de
longue durée Providence-Saint-Joseph
Centre de formation professionnelle
ECF Montréal
Centre des femmes de Rosemont
CIUSSS de l'Est-de-l'île-de-Montréal/
CLSC de Rosemont
CLSC de Rosemont
Club de fleurs
Club Optimiste de Rosemont
Collège Jean-Eudes
Collège Montmorency, département
diététique
Comité des partenaires des
Habitations Rosemont
Comité du jardin communautaire
Basile-Patenaude
Comité du jardin communautaire
Étienne-Desmarteau
Comité du jardin communautaire
Rosemont
Comité Logement de Rosemont
Conférence St-Bonaventure de la
Société Saint-Vincent de Paul
Conférence Ste-Claire de la Société
Saint-Vincent de Paul
Conférence St-François d'Assise de la
Société Saint-Vincent de Paul
Conférence St-François Solano de la
Société Saint-Vincent de Paul
Conférence St-Jean Vianney de la
Société Saint-Vincent de Paul
Conférence St-Justin de la Société
Saint-Vincent de Paul
Conférence St-Léonard de la Société
Saint-Vincent de Paul
CooPÈRE Rosemont
Corporation de développement
communautaire (CDC) de Rosemont
CPE Montréal métropolitain
Église Baptiste
Église Méthodiste libre de Rosemont
Épicerie solidaire de Rosemont
Ferme Jeunes au travail
Fondation Bon Départ et nos
nombreux donateurs et donatrices
Fondation Munro-Brown,
Groupe d'entraide de Mercier-Ouest
(GEMO)
Groupe PART
Habitations Nouvelles Avenues
IGA Épicerie F. Chartrand inc.
IGA Rosemont
Imprime-Emploi
Insertech
L'Accorderie de Rosemont
La Maison Bleue Saint-Michel
La maison grise
La Tablee des Chefs
La Transformerie
Laboratoire sur l'agriculture urbaine:
AU/LAB
Les habitations La traversée
Loisirs récréatifs et communautaires
de Rosemont (LRCR)
Métro Saint-Joseph
Oasis des enfants de Rosemont
Office municipal d'habitation de
Montréal (OMHM)
Paroisse Entraide St-Esprit
PNB Paribas
Première Moisson
Présent du Cœur
Projet Collectif en Inclusion à Montréal
(PCEIM)
Regroupement Partage
Répit Providence
Réseau alimentaire de l'est
Rosemont Bible Church
Service d'éducation et de sécurité
alimentaire de Mercier-Est (Sésame)
Service des Loisirs
Angus-Bourbonnière (SLAB)
Sésame
Société d'habitation et de
développement de Montréal (SHDM)
Société Saint-Vincent de Paul
Sucre Lantic
Synapse C
Syndicat des Travailleuses et
des Travailleurs de l'Hôpital
Maisonnette-Rosemont
Université de Montréal, Département
nutrition

PARTENAIRES FINANCIERS



Agence de la santé
publique du Canada

Public Health
Agency of Canada



COMMUNITY FOUNDATIONS
DU CANADA



CANADA 150

Canada

Centre intégré
universitaire de santé
et de services sociaux
de l'Est-de-
l'Île-de-Montréal

Québec

Emploi
Québec

Rosemont
La Petite-Patrie
Montréal

Desjardins



Centraide
du Grand Montréal

FONDATION
DUFRESNE
ET GAUTHIER

Fondation du
Grand Montréal

mission
inclusion
LE NOUVEAU MOM
DE L'ÉQUITÉ LEJURE

Fondation
Bon départ

FONDATION
JACQUES
FRANCOEUR



Fondation TD
des amis de
l'environnement

SOUTIEN FINANCIER
DE LA DIRECTION
RÉGIONALE DE SANTÉ
PUBLIQUE DU CIUSSS DE
CENTRE-SUD-DE-L'ÎLE-
DE-MONTRÉAL

Soutien action bénévole : député de Rosemont, Fondation Munro-Brown, Club optimiste, Club de fleurs, Fondation Munro Brown, Fondation Bon Départ et nos nombreux donateurs et donatrices



bouffe-action.org



5350, rue Lafond, bureau 1. 210

Montréal (Québec) H1X 2X2

Téléphone : 514 523-2460

administration@bouffe-action.org