

NOURRI PAR LA COMMUNAUTÉ

Rapport annuel 2024-2025



BOUFFE
ACTION
De Rosemont
— Organisme —
sécurité alimentaire

MOT DE LA PRÉSIDENTE SORTANTE

Chers membres et partenaires de Bouffe-Action de Rosemont, c'est avec beaucoup d'émotions que je vous adresse ce dernier message en tant que présidente sortante.

Au cours de mes six années sur le conseil d'administration, j'ai eu l'occasion de voir Bouffe-Action grandir et se transformer en l'organisme merveilleux que nous connaissons aujourd'hui. Déjà à l'époque, j'étais impressionnée par la conviction et l'ambition des employés et membres de Bouffe-Action qui m'avaient donné envie de m'impliquer dès mes premières rencontres. Maintenant, je peux dire que je suis excessivement fière d'avoir contribué à l'évolution vers le Bouffe-Action d'aujourd'hui.

Tout cela n'aurait cependant pas été possible sans les gens dévoués et bienveillants qui gravitent autour de Bouffe-Action, que ce soient les employés, bénévoles, membres et partenaires, qui contribuent jour après jour à lutter contre l'insécurité alimentaire et à bonifier l'offre de services de l'organisme. Merci infiniment pour votre soutien continu.

Avec tous les projets qui l'attendent, dont le projet de relocalisation, je suis convaincue que Bouffe-Action saura aider encore plus de ménages de Rosemont à avoir accès à une saine alimentation dans le contexte où les besoins sont énormes, mais aussi à trouver une communauté d'entraide et un lieu de rassemblement.

Ce fut un honneur de participer à la mission de l'organisme dans les dernières années, je garderai une place précieuse pour Bouffe-Action dans mon cœur!



Stéphanie Labrecque
Présidente sortante

MOT DE LA PRÉSIDENTE ENTRANTE

Chers membres et partenaires de Bouffe-Action de Rosemont,

Avec enthousiasme, nous vous présentons le bilan de notre année 2024-2025.

Au cours de cette année, Bouffe-Action a poursuivi avec brio ses activités tout en intégrant de nouveaux projets en sécurité alimentaire axés sur le bien-être de la communauté. Félicitations à toutes les personnes impliquées!

Par ailleurs, c'est avec beaucoup de fierté que je prends la relève en tant que présidente du conseil d'administration de Bouffe-Action. Ces trois dernières années, j'ai eu le privilège de contribuer à la mission inspirante de notre organisme, d'abord en tant qu'administratrice, puis comme trésorière.

Au nom du conseil d'administration, je tiens à exprimer ma profonde gratitude à Stéphanie, notre présidente sortante, pour son engagement exceptionnel au cours de son mandat marqué par une période de croissance et d'impact significatif de Bouffe-Action de Rosemont dans notre communauté. Je suis honorée de marcher dans ses traces et de continuer sur des bases solides.

Ensemble, avec l'appui précieux de l'équipe, des bénévoles, des membres du conseil d'administration et des partenaires, nous poursuivrons nos efforts pour répondre aux besoins alimentaires de notre communauté avec bienveillance et efficacité. C'est un privilège de pouvoir compter sur votre confiance et votre soutien.

Merci de partager cette aventure humaine et collective avec nous.



Sandra Dessources
Présidente entrante

MOT DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE

Chers membres et partenaires de Bouffe-Action de Rosemont,

Alors que nous avons terminé l'année 2024-2025, je suis remplie de gratitude et d'enthousiasme face au chemin parcouru et aux défis stimulants qui se présentent devant nous. L'année écoulée a une fois de plus démontré la résilience et l'engagement inébranlable de notre communauté envers la sécurité alimentaire et le bien-être de ses citoyen·nes.

Chez Bouffe-Action de Rosemont, notre mission demeure claire et essentielle : offrir un accès digne et durable à une alimentation saine et nutritive pour tous·tes. Merci à vous, d'avoir nourri notre réflexion tout au long de l'année. Grâce à vous, nous avons continué à développer nos programmes existants, à innover pour répondre aux besoins changeants de notre quartier et à tisser des liens toujours plus forts avec nos partenaires locaux.

Nous sommes remplis d'ambition pour l'avenir. Malheureusement, les besoins sont loin de s'estomper, nous devons agir, notamment, avec la relocalisation de notre pôle logistique et le déploiement d'autres services à Angus d'ici début 2027, ce qui nous permettra de doubler notre impact pour la communauté d'ici 2030 et ainsi répondre aux besoins de plus de 5 000 ménages. Ces ambitions ne pourraient se concrétiser sans l'engagement exceptionnel de nos bénévoles, la générosité de nos donateurs et la collaboration essentielle de nos partenaires. Votre soutien indéfectible est le moteur de notre action et nous permet de faire une réelle différence dans la vie de nombreuses personnes à Rosemont et au-delà.

Je suis particulièrement fière de l'esprit de solidarité et de la passion qui animent notre équipe et l'ensemble de la communauté de Bouffe-Action. Ensemble, nous continuerons à œuvrer avec détermination pour un Rosemont où la faim n'est plus un obstacle à l'épanouissement.

Je vous invite à rester informés de nos activités et à vous impliquer à nos côtés, que ce soit par votre temps, vos dons ou votre soutien. Chaque geste compte et contribue à bâtir une communauté plus juste et équitable.

Je vous souhaite une année 2025-2026 remplie d'espoir, de solidarité et d'impact positif.

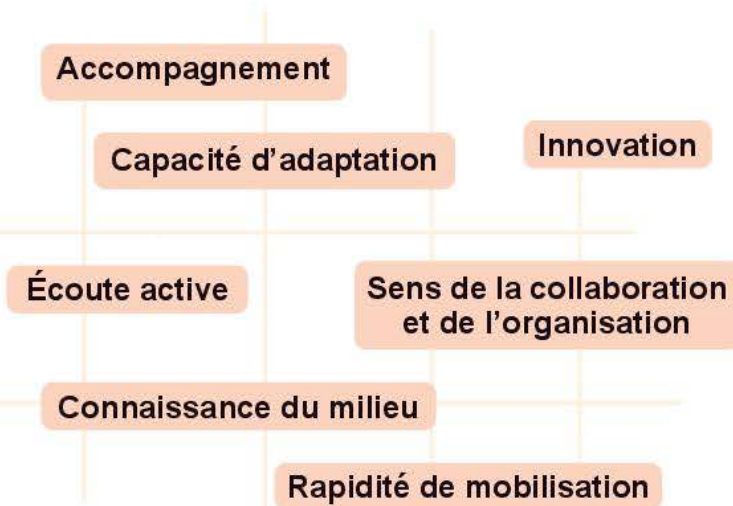


Laurence Arbogast
Directrice générale

L'INCLUSION, LA DIGNITÉ ET L'ENTRAIDE GUIDENT NOS ACTIVITÉS AU QUOTIDIEN.

Notre mission

Bouffe-Action de Rosemont est un organisme communautaire où l'humain est au cœur des actions. Il agit directement sur la sécurité alimentaire, en offrant des services et des activités de nature collectives, collaboratives et éducatives. Bouffe-Action de Rosemont souhaite la qualité de vie des Rosemontoises et des Rosemontois.



Nos activités

Notre mission se divise en cinq volets principaux : les Cuisines collectives, les Jardins collectifs, les Cuisines enfance-famille, le Pôle logistique alimentaire de Rosemont et les activités d'Éducation populaire.

À ces programmes s'ajoutent de nombreuses activités ponctuelles parfois organisées en partenariats avec d'autres organismes communautaires du quartier. Nous offrons aussi des services à la carte aux organismes et institutions désireux d'avoir un impact en sécurité alimentaire auprès de leurs employés ou de leur clientèle. Au rendez-vous : conférences en nutrition, ateliers de cuisine, consultation et accompagnement en agriculture urbaine et bien plus.



Notre vision

Bouffe-Action de Rosemont aspire à être reconnu comme la référence en sécurité alimentaire dans sa communauté et comme source d'inspiration à l'échelle montréalaise. À travers le partage de son expertise en constante évolution, Bouffe-Action de Rosemont aide chaque Rosemontoise et Rosemontois à acquérir une meilleure autonomie alimentaire.

Nos valeurs

Bienveillance : Accueil convivial et chaleureux, écoute basée sur l'empathie, l'ouverture et le souci du bien-être d'autrui dans un milieu sécurisant et respectueux

Respect : Accueil dans le non-jugement, la considération de l'autre, l'application des principes de communication positive (écoute, politesse...), le respect de la confidentialité et la connaissance et l'acceptation des limites de soi et d'autrui

Générosité : Plaisir de partager sans condition, avec humanité et compassion

Équité : Compréhension et considération des différents besoins, évaluation et mise en œuvre d'actions justes guidées par l'expérience et l'intelligence collective

Inclusion : Ouverture, accueil sans-jugement et empathie, accompagnement adapté aux besoins, espace sécuritaire pour chacun·e

Solidarité : Pratiques favorisant et mettant en valeur l'esprit d'entraide et de communauté au quotidien

Intégrité : Action et discours en cohérence avec nos valeurs et notre code éthique

Éco-responsabilité : Conscience et respect de l'environnement, promotion et intégration des concepts de développement durable, maximisation de la réutilisation et de la transformation afin de limiter le gaspillage alimentaire.

FAITS SAILLANTS

2024

Avril

Démarche de réflexion
stratégique de l'équipe de
BAR

Mai

Atelier réflexif pour la sécurité
alimentaire dans l'est
de Rosemont

Juin

Assemblée Générale
Annuelle de BAR

Septembre

Fête des récoltes des Jardins
collectifs

Début des ateliers enfance
famille en partenariat avec Olo

Octobre

Départ de Xavier
à la retraite

Novembre

Nouveau groupe de
Cuisines collectives
spécialisées en partenariat
avec le Regroupement pour
la Trisomie 21- RT21

Décembre

1^{re} campagne annuelle de
financement de Bouffe-Action
de Rosemont

Fêtes des membres

2025

Janvier

Fête des bénévoles
du Pôle logistique
alimentaire
de Rosemont

Février

1 million de kg de
denrées récupérées
par le Pôle logistique
alimentaire de
Rosemont depuis le
début du projet



PORTRAIT DU QUARTIER

Rosemont–La Petite-Patrie est un arrondissement de la ville de Montréal. Sa superficie est de 15,9 km² et sa population compte 155 023 habitants, ce qui en fait le deuxième arrondissement le plus peuplé de Montréal¹. Ce quartier résidentiel offre un mélange unique de rues bordées d'arbres, de parcs verdoyants, de marchés locaux et d'une vie de quartier florissante. Cet arrondissement est l'un des plus verts à Montréal. Il y a 57 ruelles vertes dans le quartier de Rosemont-La-Petite-Patrie. Il s'agit de l'arrondissement qui comporte le plus de ruelles vertes à Montréal. Cet arrondissement a également été le premier à offrir la collecte de compost sur son territoire.



1. Ministère des Affaires municipales et de l'Habitation du Québec : Décret de population 2025 – Municipalités locales, arrondissements, villages nordiques et territoires non organisés.

Quelques statistiques dressant le portrait des habitant·es de Rosemont-La Petite-Patrie :

Familles



38,3 % des ménages comptent un enfant ou plus
21 % des familles sont monoparentales

Aîné·es



25,6 % de la population est âgée de 65 ans et plus
34 % des personnes âgées sont à faible revenu (comparativement à 21 % à Montréal).

Personnes seules



54 % des ménages sont composés d'une personne vivant seule, 26 % dans Rosemont et 28 % dans La Petite-Patrie (comparativement à 18 % à Montréal).

Un quartier accueillant pour les immigrants



21,6 % de la population de Rosemont est issue de l'immigration et 4% ont un statut de réfugiés permanents. Le quart des personnes immigrantes sont des nouveaux arrivants.

À travers ses différents projets, Bouffe-Action apporte du soutien à de nombreux·ses habitant·es de Rosemont qui vivent avec des facteurs de vulnérabilité de nature alimentaire, social et autres.

Revenu des ménages



16 % des habitant·es du quartier sont considéré·es à faible revenu

35 % des Rosemontois·es ont un revenu familial annuel brut inférieur à 30 000 \$

Locataires



72 % des ménages sont locataires

30 % des ménages consacrent au moins le tiers de leur revenu aux frais de logement

Le quartier compte plus de 5 600 logements sociaux et communautaires.

Une population très francophone et bilingue

97 % des habitants de Rosemont-La-Patrie savent parler français. De plus, 60 % de la population du quartier savent parler le français et l'anglais couramment. 6 % des habitants parlent plus d'une langue à la maison

Dépannage alimentaire



Plus de 900 ménages par mois font appel à un dépannage alimentaire

9 centres de dépannage offrent du soutien alimentaire dans le quartier

Profil de nos 354 membres

45 %
sont de nouveaux membres

79 % sont membres participants 18 % sont membres bénévoles

79 % sont des femmes 19 % sont des hommes

51+
44 %
ont 51 ans et plus



37 %
des membres font partie d'une famille avec enfants



13 %
des membres sont monoparentaux



83 %
sont résident·es de Rosemont



45 %
vivent seul·es



28 %
sont issu·es de l'immigration



38 %
ont un revenu familial annuel inférieur à 30 000 \$



JARDINS COLLECTIFS

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

Les Jardins collectifs invitent les gens du quartier Rosemont à jardiner ensemble sur un même site. Les tâches de plantation, d'entretien et de récolte sont partagées entre les membres du groupe.

Nos participants·es sont majoritairement des femmes (78 %). Beaucoup vivent seul·es (62 %), avec ou sans enfants. Ces personnes retrouvent au jardin un milieu de vie et une communauté avec laquelle partager des rires, des astuces et le fruit de leur labeur.

Un quart des participant·es sont des personnes immigrantes, portant avec elles des parcours empreints de résilience et d'adaptation. Elles ont quitté un ailleurs pour reconstruire ici une nouvelle histoire.

Enfin, 32 % sont des personnes à mobilité réduite. Les Jardins collectifs adaptés favorisent une mixité sociale et la sociabilisation.

Ensemble, ces personnes partagent leurs histoires, leurs expériences et leurs savoirs, enrichissent le groupe, tissant un lien précieux entre les générations et les différentes réalités.

Cette année, Bouffe-Action a souhaité encourager ses membres à élargir leurs horizons culinaires en découvrant de nouveaux légumes. Pour ce faire, de nouvelles variétés ont été cultivées dans nos jardins, et une stagiaire nous a initiés à la cuisine japonaise en mettant en valeur les légumes du potager. Nous avons également expérimenté différentes recettes, notamment à partir du concombre kiwano, offrant ainsi aux membres de nouvelles saveurs et façons de cuisiner les récoltes.

Par ailleurs, nous cherchons sans cesse à innover et à optimiser la production et la qualité de nos récoltes, en maîtrisant au mieux les maladies et les ravageurs par des méthodes naturelles. Cette année, nous avons choisi d'essayer une approche biologique en introduisant des punaises prédatrices *Podisus maculiventris*, issues d'une ferme locale. Déployées dans la majorité de nos jardins en pleine terre, elles se sont multipliées naturellement et ont contribué à limiter la présence des doryphores et des altises, deux insectes nuisibles pour nos cultures.





Notre animateur était très dynamique, à l'écoute de tous, engagé et très motivé. On voit qu'il aime vraiment ce qu'il fait. Les exercices de réchauffement, les capsules horticoles sur le sol, les insectes, les familles des plantes, extra! J'ai appris beaucoup de choses. Un gros BRAVO!

— Sarah, participante des Jardins collectifs 



Bons coups

Deux nouveaux jardins ont vu le jour grâce à des partenariats solides: un jardin collectif dédié aux aîné-es situé dans la phase 2 des Habitations Nouvelles Avenues, puis un jardin intergénérationnel, situé au jardin communautaire Laurier.

Impacts

Favoriser l'accessibilité à une saine alimentation

En moyenne, chaque participant·e récolte 1,5 kg de fruits et légumes par semaine à partir de mi-juin. En plus de la satisfaction de cultiver et de récolter ses propres aliments, cet approvisionnement gratuit et local donne un réel coup de pouce aux ménages. En effet, les produits récoltés rendent accessibles des denrées fraîches et biologiques qui contribuent à une alimentation saine.

Offrir un lieu de socialisation

Les Jardins collectifs sont avant tout un milieu de vie pour les participants·es qui s'approprient leur espace en groupe. Les jardins constituent un moyen de briser l'isolement pour certain·es en plus d'être un milieu stimulant pour les enfants, un répit pour les parents et sans nul doute un lieu de rencontre pour tous et toutes.

Créer un lieu d'apprentissage par l'éducation populaire

Les Jardins collectifs sont un lieu de partage de connaissances et d'expériences. Une approche biologique et écologique de l'agriculture urbaine est privilégiée. Les animateurs·trices horticoles et les participant·es contribuent tous et toutes au savoir collectif et au succès des jardins. Les participant·es sont accompagné·es sur une période de 6 mois, ce qui favorise l'apprentissage de nouvelles habiletés et le développement d'un sentiment d'accomplissement. Ils et elles apprennent à s'occuper d'un jardin de A à Z et disent avoir davantage le goût de cuisiner après les ateliers.


Promouvoir l'entraide

La notion de collectivité est essentielle dans ce projet puisqu'elle met en valeur l'entraide, le partage et le faire ensemble, des valeurs ancrées dans l'esprit des jardins de Bouffe-Action.





Cette expérience est incroyable sur tellement d'aspects! Ça me permet de côtoyer une diversité de concitoyen-nes de tous milieux et ethnies. Je suis grandement nourri par ces échanges que je n'ai pas en d'autres lieux. Les gens sont gentils, on travaille collectivement pour le gain de tous en plus d'être en contact avec la nature. C'est tellement gratifiant de littéralement récolter les fruits de ce qu'on sème! Ce n'est pas évident de cultiver ce contact avec la nature dans un milieu urbain. Je n'ai pas accès à un espace pour faire pousser des choses chez moi. Le jardin est donc un petit havre de paix (le lieu, magnifique, frais) et ça me fait le plus grand bien pour ma santé mentale que de décrocher de cette façon après le travail. Très thérapeutique!

— François, participant des Jardins collectifs 

Le jardin m'a apporté une routine saine, un lieu de rencontre, de découvertes, un accès à des aliments de qualité, un accès à la nature en ville.

— Michel, participant des Jardins collectifs 

Le jardin collectif est un moment précieux de la semaine pour moi. Je trouve que tout le monde devrait participer, car c'est important d'être à l'extérieur, partager les tâches et le fruit du labour collectif.

— Anna, participante des Jardins collectifs 

293

participant-es

15

groupes ont jardiné
ensemble dans :

4

jardins réguliers

3

jardins intergénérationnels

3

jardins enfants

5

jardins pour personnes
à mobilité réduite

3

jardins situés dans l'est de Rosemont

330

ateliers de jardins dont environ

22

séances par groupe

7

cuisines avec des jardinier-ères
(intergénérationnelles ou adultes)

10

visites de la nutritionniste

Plus de 1 650 kg

de fruits et légumes récoltés
dans la saison

Allons plus loin

Depuis maintes années déjà, nous cultivons les terres de Rosemont, mais nous avons constaté un appauvrissement de leur qualité. Malgré l'ajout régulier de compost et l'ensemencement d'engrais verts, la terre montre des signes de fatigue. Sensibles à cette réalité, nous avons pris le temps d'analyser la situation avec sérieux. Après plusieurs rencontres et échanges de connaissances, une évidence s'est imposée : il est essentiel de ralentir la production et de laisser 10 à 15 % des parcelles de chaque jardin en jachère. Ce temps de repos permettra au sol de se régénérer et de retrouver sa fertilité optimale, garantissant ainsi une production durable pour nourrir les habitant-es de Rosemont dans le respect de l'environnement.



CUISINES COLLECTIVES

OBJECTIFS

- Améliorer la sécurité alimentaire et l'autonomie alimentaire;
- Favoriser l'inclusion des personnes quels que soient leurs facteurs de vulnérabilité;
- Briser l'isolement, créer un réseau d'entraide et un milieu de vie



Une cuisine collective rassemble des personnes qui mettent en commun leur temps, leur argent et leurs compétences pour préparer des plats économiques, sains et savoureux qu'elles rapportent chez elles.

Les Cuisines collectives de Bouffe-Action de Rosemont visent à inclure les groupes en marge et souvent discriminés. Ouvertes à toute personne soucieuse d'une alimentation saine et d'une meilleure qualité de vie, les Cuisines collectives encouragent l'implication individuelle et collective. Elles reposent sur des valeurs de solidarité, d'éducation populaire, d'autonomie et de respect, dans une ambiance conviviale et bienveillante. Chaque voix compte et est prise en considération dans leur organisation. Aujourd'hui, nos cuisines rassemblent une grande diversité de la population.

Une cuisine collective régulière réunit 4 à 7 participant·es. Chaque groupe prépare trois à quatre recettes par mois et repart avec environ 20 portions par personne. Nous permettons aux participant·es d'accéder à une alimentation de qualité, en quantité suffisante et à moindre coût. Grâce aux denrées récupérées par notre pôle logistique alimentaire, nous avons pu maintenir, voire réduire, le coût des repas malgré l'augmentation des prix en épicerie.

Bouffe-Action de Rosemont a également développé une expertise auprès de publics ayant des limitations fonctionnelles : personnes à mobilité réduite, atteintes d'une maladie dégénérative ou en perte d'autonomie, vivant avec une déficience intellectuelle légère ou un trouble du spectre de l'autisme. Nos cuisines adaptées garantissent un accompagnement digne et respectueux des besoins de chacun·e.

La clientèle des Cuisines collectives est majoritairement composée de femmes, qui représentent plus de 65 % des participant·es. Les aîné·es sont également très présent·es, constituant plus de 50 % des membres, tant dans les groupes spécialisés que dans les groupes réguliers. Le profil diffère toutefois dans les groupes destinés aux personnes vivant avec une déficience intellectuelle et/ou un trouble du spectre de l'autisme (TSA), où l'on observe une majorité de jeunes hommes.

Nous nous efforçons d'être présents là où les besoins sont les plus grands. Pour répondre à cette mission, nous cherchons en permanence de nouveaux espaces accessibles et sécurisés, afin d'implanter davantage de Cuisines collectives au plus près des populations concernées.

Par ailleurs, les besoins en sécurité alimentaire ne cessent d'augmenter ces dernières années, rendant l'accès à une alimentation suffisante et de qualité de plus en plus difficile pour de nombreuses personnes. Face à cette demande croissante, le défi de taille consiste à élargir notre impact et de prioriser. Nous nous efforçons de développer de nouveaux groupes avec les personnes ayant une limitation fonctionnelle, plus spécifiquement la clientèle vivant avec une déficience intellectuelle et/ou vivant avec un trouble du spectre de l'autisme. Observant le manque d'offre pour faire des Cuisines collectives pour cette population, nous désirons mettre l'accent sur le développement de cette clientèle à court terme.

118 participant·es
 15 groupes de cuisine dont :
 4 nouveaux groupes
 8 groupes spécialisés
 7 groupes réguliers
 117 activités de cuisine collective
 10 050 portions cuisinées
 Plus de 300 interventions (appels et visites)
 5 visites de la nutritionniste
 3 lieux de cuisine dont 1 dans l'est de Rosemont



Après plus de 20 ans de service, Xavier a quitté son poste de coordonnateur pour profiter d'une retraite bien méritée. Depuis septembre 2024, Dominique Bérubé a pris le relais au sein de l'équipe. Cependant, vous aurez toujours l'occasion de croiser Xavier au centre, puisqu'il continue d'animer 2 groupes de Cuisines collectives.

Merci Xavier pour l'héritage précieux que tu laisses à Bouffe-Action de Rosemont et à tes participant·es qui ont toujours été ta priorité. Je suis profondément reconnaissante pour ton accompagnement dans cette transition qui m'a permis d'être si bien accueillie par les participant·es. Aujourd'hui je peux affirmer que ta priorité est devenue ma priorité.

— Dominique Bérubé, coordonnatrice des Cuisines collectives 

Impacts

Favoriser l'acceptation de soi et l'autonomie en cuisine

Au fil des ans, nous avons développé une approche humaine et inclusive, respectueuse des connaissances et des limites de chacun·e. Nous accompagnons les participant·es dans leur cheminement à leur propre rythme en valorisant leur progression. Le soutien individuel est essentiel, notamment dans les groupes spécialisés. Chacun·e acquiert des compétences culinaires et apprend à bien évoluer en groupe, renforçant ainsi leur autonomie. Le plaisir de cuisiner ensemble est au cœur de nos activités!

Créer un réseau d'entraide et de soutien

Au-delà de l'alimentation, nos cuisines favorisent le bien-être global des participant·es. Elles sont un espace de socialisation où entraide et partage

brisent l'isolement de certain·es participant·es et renforcent les liens. Les activités offrent un lieu de partage bienveillant et sécuritaire, où la joie et l'humour allègent le quotidien et les difficultés de chacun·e.

Améliorer les habitudes alimentaires et favoriser une meilleure gestion du budget

Nous facilitons l'accès à une alimentation de qualité tout en encourageant de meilleures habitudes alimentaires. Grâce à une approche pédagogique axée sur une cuisine simple, saine et économique, nous transmettons les bases d'une alimentation équilibrée et les techniques culinaires adaptées à un budget limité. Les participant·es prennent part à la planification des recettes et à la gestion du budget développant ainsi leur autonomie et leur pouvoir d'agir.



Ça fait un an et demi que j'ai joint un groupe de cuisine collective et les impacts positifs sont multiples! Ça me permet de revivre le plaisir de cuisiner en gang, comme lorsque j'étais en colocation. Habitant maintenant seul, ce moment collectif permet chaque mois de renouveler mon plaisir culinaire. Mais surtout, ça me permet de côtoyer des personnes aux horizons variés. Cette mixité me rappelle chaque fois combien il est nécessaire de bâtir des ponts et de briser la solitude. En ce sens, Bouffe-Action contribue assurément à construire un monde plus empathique et solidaire.

Encore une fois, merci beaucoup pour cette dernière année! C'était vraiment agréable les ateliers avec toi (Kristen). Toujours très chill comme ambiance. J'avais besoin de ce «mood»! :)

— Kim, participant des cuisines régulières 

Une promenade matinale pour m'y rendre, c'est dans mon quartier. Je retrouve des gens que je connais avec qui j'apprécie cuisiner. Nous préparons de délicieux repas que je rapporte chez moi. Étant donné mon budget restreint, cette activité me permet d'avoir accès financièrement à des plats de qualité et différents de ce que je cuisine habituellement. Cette expérience que je partage avec d'autres dans ma communauté stimule ma curiosité sociale et culinaire.

— Joëlle, participante des cuisines spécialisées 

Allons plus loin

Au cours des prochains mois, nous souhaitons développer de nouveaux groupes destinés aux personnes ayant une limitation fonctionnelle, en particulier celles vivant avec une déficience intellectuelle et/ou un trouble du spectre de l'autisme. Constatant le manque d'offre en Cuisines collectives pour cette population, nous faisons de son développement une priorité à court terme.

De plus, tout en assurant la continuité des Cuisines collectives en cours, nous avons à cœur de les améliorer constamment. Étant en contact direct avec une clientèle avec divers facteurs de vulnérabilité, nous souhaitons renforcer le système de référencement vers d'autres organismes afin d'offrir un meilleur accompagnement.



Bons coups

- L'année a été marquée par l'ajout de nouveaux partenariats et l'ouverture de 4 nouvelles Cuisines collectives.
- Un partenariat avec le Carrefour Montrose de Rosemont a permis la création d'un groupe destiné à une population d'aîné-es.
- L'ouverture d'un nouveau groupe régulier a permis de diminuer la liste d'attente.
- Plus récemment, un nouveau partenariat avec le Regroupement de la trisomie 21 (RT21) a donné naissance à un groupe de 15 participant-es vivant avec une trisomie 21, accompagnés par trois intervenants du regroupement.
- Des activités de cuisine collective ont été mises en place en décembre, portant à 10 le nombre d'activités par groupe, contre 9 les années précédentes.
- 2024 a également été l'année de la passation de flambeau à la coordination des Cuisines collectives.



CUISINES ENFANCE-FAMILLE

OBJECTIFS

- Améliorer les habitudes alimentaires des familles et favoriser l'autonomie alimentaire des familles
- Faciliter l'accès aux aliments sains et économiques et maximiser le temps des parents
- Créer un lieu de rencontre, d'échange et de solidarité en plus de briser l'isolement
- Collaborer avec les ressources du quartier et en faire la promotion



Depuis 1994, Bouffe-Action innove pour diversifier les activités de cuisine offertes aux familles. Les cuisines enfance-famille sont conçus pour répondre à un besoin réel des parents et de leur famille en offrant un accompagnement dans la préparation des repas, de la grossesse jusqu'à ce que les enfants atteignent 12 ans.

Ces ateliers offrent des espaces accueillants, chaleureux et inclusifs dans lesquels les parents peuvent échanger sur leur réalité et recevoir du soutien en lien avec les différents défis vécus en contexte familial. Malgré tout le bonheur que la parentalité apporte, il ne faut pas nier qu'elle engendre aussi certains défis communs à tous les parents, peu importe leur revenu, leur niveau de scolarité, leur réseau de soutien, etc. Tous et toutes vivent des défis semblables, chacun·e à leur manière.

Le besoin de soutien des familles de Rosemont est important avec, entre autres, le coût de la vie et des aliments qui est toujours élevé, ce qui affecte toutes sortes de personnes. En effet, de plus en plus de participant·es ont un travail, mais n'arrivent tout de même pas à joindre les deux bouts. Plusieurs ont dû faire des sacrifices, revoir leurs plans et réviser leurs priorités pour pouvoir faire face à leur nouvelle réalité économique. Ce bouleversement peut apporter encore davantage de pression au sein des familles participantes, desquelles 40 % ont un faible revenu et 23 % sont monoparentales. Dans ce sens, nous avons développé deux nouveaux groupes pour les ateliers Samedi-cuisines dans la dernière année, ce qui nous permet de soutenir 24 familles avec des parents à l'emploi à chaque mois, soit le double de l'année précédente. Nous avons également développé une nouvelle collaboration pour offrir des activités de groupes aux femmes enceintes participant au programme Olo du CIUSSS de l'Est-de-l'Île-de-Montréal. Cette nouveauté nous permet de soutenir plus de femmes enceintes vivant avec des facteurs de vulnérabilité en plus de renforcer nos liens avec des intervenants du réseau de la santé présents dans notre quartier.

J'apprécie les moments d'échange avec les autres participants et animateur que ce soit au sujet de cuisine ou de réalité familiale. L'effet de groupe me motive puisque nous travaillons tous à la même tâche.

Ça allège ma charge mentale pour la planification des menus à la maison. Participer au groupe m'a motivé à essayer des nouvelles recettes à la maison. L'impact budgétaire sur notre facture d'épicerie est aussi non négligeable.

– Patricia, participante du groupe de Samedi-cuisines 

Les cuisines enfance-famille de Bouffe-Action incluent trois activités différentes :



Alimentation futures mamans
(femmes enceintes)



Nourrissons nos poupons
(parents de poupons)



Samedi-cuisines
(familles avec enfants)

Impacts

Assurer les besoins de bases et maintenir de bonnes habitudes alimentaires

Les besoins des familles se sont accrus avec le contexte d'augmentation du coût de la vie. Les ateliers de cuisine ont permis de faciliter l'accès à la nourriture saine et de qualité pour les familles participantes ainsi que d'alléger la charge mentale autour des repas familiaux. En effet, grâce aux judicieux choix de recettes, aux conseils et aux astuces culinaires, les familles peuvent apprêter en groupe des plats faciles, nutritifs et variés, en quantité suffisante, à leur grand bonheur. Cela réduit ainsi le coût de la facture alimentaire et le temps passé en cuisine, et leur permet de réinvestir ces ressources dans la qualité de vie de toute la famille.

Offrir un lieu de socialisation et de répit

Ces activités conçues pour les familles constituent un lieu de rencontre informel qui permet de briser l'isolement et d'offrir un moment calme entre parents. La garderie gratuite lors des activités offre un moment de stimulation de groupe pour les enfants et un répit pour les parents. Les ateliers sont également l'occasion pour les participant·es de créer des liens de solidarité en plus d'offrir un espace de partage des expériences et des défis propres à leur réalité, dans une ambiance respectueuse.

Partager des informations utiles et favoriser un plus grand sentiment de compétence parentale

Les activités comprennent un volet d'éducation en nutrition qui enrichit les connaissances en lien avec l'alimentation des participant·es à travers le partage d'informations fiables. La nutritionniste assure une présence régulière afin de répondre aux interrogations des participant·es. Les ateliers sont un lieu d'apprentissage où les membres du groupe peuvent expérimenter aussi les recettes avec le soutien du ou de la responsable, et ce, dans un espace sans jugement. Le lien de confiance avec la personne à l'animation et les autres participant·es permettent aussi de valider leur pratique parentale et d'apprendre des nouvelles façons de faire face à certains défis communs. Ainsi, les participant·es sont mieux outillé·es et plus confiant·es quant à leur autonomie en cuisine et leurs compétences parentales.

Promouvoir les ressources du quartier

Les ateliers permettent aux participant·es d'avoir de l'information sur les différents services offerts par les organismes du quartier et de trouver le support et le soutien liés à d'autres besoins auprès de ces derniers.





J'ai adoré participer aux ateliers Nourrissons nos poupons, c'est génial de pouvoir apprendre à bien cuisiner pour nos bébés. Ça m'a permis de dédramatiser cette partie du développement de bébé qui mange solide.

Aussi, j'ai trouvé l'organisation de cet atelier incroyable : la mise à disposition des gardiennes pour profiter pleinement de l'atelier, la diversité des produits, la collation pour les mamans, le temps de pouvoir profiter des mamans pour discuter.

Le contact avec les autres mamans est magique. On peut se sentir un peu seule durant notre congé maternité. Seule avec bébé et seule avec nos questions. Le contact avec toutes ces mamans m'a permis d'avoir des réponses à mes questions et de me changer les idées sur ma routine de maman. Ça fait du bien de savoir que nous ne sommes pas seules avec nos interrogations, et surtout de savoir qu'on fait bien les choses!

J'ai rencontré des mamans formidables, on continue de se voir! Il y a aussi Djamilia, notre petit ange gardien qui veille sur nous. Tes conseils sont plus que réconfortants tout comme ta présence. Tu sais orienter les sujets de conversation pour nous aider, mettre en relation les mamans pour ouvrir la discussion. Ta bienveillance m'a fait du bien. On a bien rigolé aussi, et ça c'est super important!

– Sophia, participante des ateliers Nourrissons nos poupons 

Allons plus loin...

Nous aimerions continuer à développer les cuisines enfance-famille afin de mieux soutenir les parents dans leur quotidien et contribuer au bien-être des familles. Dans ce sens, nous explorons la possibilité d'offrir des ateliers de cuisine post-natal pour offrir un continuum de d'activités entre la grossesse et l'introduction des aliments au bébé d'environ 6 mois.

98
familles participantes incluant

76
enfants de quelques mois
à 12 ans

86
ateliers de cuisine

10 190
portions cuisinées

24
ateliers Alimentation futures mamans

34
ateliers Nourrissons
nos poupons

28
ateliers Samedi-cuisine



Bons coups

- Ouverture de deux nouveaux groupes pour les ateliers Samedi-cuisines
- Participation aux ateliers très accessibles économiquement (gratuit pour Alimentation futures mamans et Nourrissons nos poupons; 12,60 \$ en moyenne par participation aux Samedi-cuisines pour couvrir les frais alimentaires d'environ 50 portions à rapporter à la maison)
- Développement de nouvelle collaboration pour les ateliers Olo, Mon bébé en santé avec le CIUSSS de l'Est-de-l'Île-de-Montréal et la Direction régionale de santé publique de Montréal
- Visite d'une ergothérapeute lors d'un atelier Nourrissons nos poupons pour répondre aux questions des familles sur le développement de leur bébé.



ÉDUCATION POPULAIRE

OBJECTIFS


- Augmenter la sécurité et l'autonomie alimentaire en donnant accès à de l'information fiable et des astuces pertinentes en matière d'alimentation
- Diversifier l'offre de service à nos membres en proposant des activités variées et accessibles
- Offrir des moments de rassemblement et de partage à nos membres

Les ateliers d'Éducation populaire visent la promotion de saines habitudes de vie ayant un impact positif sur la sécurité et l'autonomie alimentaires, l'économie personnelle et l'environnement. Ce volet d'activités est en développement depuis son retour en 2023! Au cours de l'année, une dizaine d'ateliers sont offerts aux membres de Bouffe-Action. À ceux-ci s'ajoutent les ateliers donnés en collaboration avec d'autres organismes ou associations.

Le but des ateliers d'Éducation populaire est d'éduquer positivement les membres de la communauté sur divers sujets liés à la saine alimentation. La thématique de chaque atelier est toujours en lien avec la nutrition mais peut prendre la forme d'une cuisine ou d'une conférence. Les membres de Bouffe-Action ont par exemple pu participer à une activité de cannage de légumes de saison et à un atelier sur la lactofermentation ou encore sur la cuisine traditionnelle japonaise ou mexicaine. Des conférences sur les protéines végétales et sur le marketing alimentaire ont également été offertes tout comme des ateliers pour les familles de l'est du quartier.



Un gros merci à Audrée pour la journée de cuisine, j'ai beaucoup appris et je repars avec une nouvelle recette de gelée de piments à goûter ainsi qu'une bonne réserve de tomates en pot. J'ai rencontré de nouvelles personnes et nous formions une bonne équipe, se divisant les tâches. Je peux maintenant le refaire à la maison. En espérant pouvoir renouveler l'expérience!

— Mélanie, participante de l'activité de cannage de légumes 

Impacts

Offrir des moments d'échange et de partage

Les ateliers offrent un espace d'échange et de partage convivial et accueillant. Les participant·es ont donc une belle occasion pour se réunir, socialiser et échanger des connaissances et des compétences. Les ateliers rassemblent souvent des participant·es de différents projets de Bouffe-Action. Cette occasion de se mélanger mène à des belles discussions.

Développer l'autonomie alimentaire

Le projet aide les gens à acquérir des outils qui les guident vers l'autonomie alimentaire et leur permet d'en apprendre davantage sur la nutrition, tout en découvrant des éléments et des techniques de cuisine. À la suite des ateliers, les participant·es sont plus informé·es et se sentent plus en confiance pour expérimenter à la maison.

Diversifier l'offre d'activités sur la saine alimentation

En offrant des ateliers ponctuels, nous pouvons proposer des activités diversifiées, couvrir une multitude de thématiques différentes et rejoindre les besoins et les intérêts des personnes qui côtoient Bouffe-Action.

189
participant·es

17
ateliers

14
ateliers de cuisine

3
conférences
de nutrition



Bons coups

- Nombre record de participant·es
- Vif intérêt pour l'infolettre de Bouffe-Action permettant aux membres de s'inscrire par courriel
- Invitations d'experts pour l'animation d'ateliers spéciaux (ex : cuisine japonaise, mexicaine, libanaise, maghrébine)
- Collaborations intéressantes avec, entre autres, le Cégep de Rosemont et la Bibliothèque de la Petite-Patrie rejoignant un nouveau public
- Sondage auprès des participant·es de chaque atelier pour bien comprendre leurs besoins et intérêts puis planifier des prochains ateliers dans ce sens



Allons plus loin

Nous souhaitons poursuivre le développement des ateliers d'Éducation populaire en offrant des moments d'échange sur des thèmes qui répondent aux besoins et aux intérêts des Rosemontois·es.



PÔLE LOGISTIQUE ALIMENTAIRE DE ROSEMONT

OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Réduire le gaspillage alimentaire en récupérant les invendus de divers commerces d'alimentation et les surplus d'initiatives locales d'agriculture urbaine.
- Réduire l'insécurité alimentaire en renforçant la capacité des lieux de dépannage de Rosemont et de l'est de Montréal, par la distribution de fruits et légumes en grande majorité
- Permettre aux organismes et initiatives en sécurité alimentaire d'accéder facilement à une ressource matérielle essentielle pour assurer leur activité, via la mutualisation des camions
- Contribuer au pouvoir d'agir des citoyen·nes par l'implication des bénévoles au projet, mais également en appuyant les initiatives en sécurité alimentaire, et autres, du quartier
- Collecter des données sur la sécurité alimentaire et les analyser, dans un objectif de partage et de transfert de connaissances, facilitant ainsi la prise de décisions

Chaque matin, les chauffeurs de Bouffe-Action partent faire la tournée des commerces pour récupérer des denrées. Avant d'être redistribuées aux lieux de dépannage et aux différentes initiatives, elles seront triées dans la journée par le responsable de tri, accompagné de la volontaire du pôle, avec l'aide précieuse des différentes équipes de bénévoles !

Parmi les denrées récupérées, celles qui sont les plus abîmées, mais néanmoins bel et bien savoureuses et consommables, sont quant à elles envoyées en cuisine de transformation. Elles sont ainsi cuisinées par la cheffe cuisinière, entourée à chaque atelier d'une équipe de bénévoles passionnés, pour préparer des plats sains, nutritifs et savoureux. Ces plats sont ensuite distribués, grâce à l'aide des Cyclistes solidaires et d'une bénévole en auto, à des personnes en situation de vulnérabilité et à mobilité réduite. Ponctuellement, d'autres organismes ou initiatives en sécurité alimentaire reçoivent également ces plats, qui sont par la suite redistribués à leurs bénéficiaires.





En plus d'être au contact des différents partenaires en sécurité alimentaire chaque semaine, nous allons les rencontrer chaque année pour échanger sur les enjeux et les besoins actuels et émergents. En 2024, les demandes pour l'aide alimentaire auprès de nos partenaires ont continué d'augmenter. Pour répondre à cette demande croissante, nous avons repensé la salle de tri, les différentes cueillettes et les distributions. Nous avons optimisé les espaces et les trajets, dans l'objectif de récolter et de distribuer un nombre plus important de denrées. En fin d'année, ce sont désormais 2 500 ménages qui reçoivent chaque semaine des fruits et légumes du pôle, dans Rosemont et dans l'est de Montréal, contre 2 000 ménages l'année passée.

Merci à l'équipe du Pôle pour le travail que vous faites pour offrir des denrées fraîches d'une aussi bonne qualité. Quand nous préparons nos paniers alimentaires c'est toujours un plaisir de rajouter les fruits et légumes que vous livrez chez nous. Ceci est souvent la touche finale qui rend notre offre si intéressante pour les familles qui souhaitent avoir de plus en plus de produits frais. Merci pour toute l'énergie que vous y mettez, c'est très apprécié.

— Monique Exume, Église adventiste du 7^e Jour Beer-Schéba 

Impacts

Faciliter l'accès aux denrées

Le Pôle améliore l'accès à des aliments de qualité, sains, frais et nutritifs, en desservant chaque jour des lieux de dépannage alimentaire et d'autres initiatives qui s'adressent à différents groupes de population (projet en inclusion sociale ou en itinérance, organismes travaillant auprès des familles, frigo partage, etc.). Grâce à la mutualisation solidaire des camions réfrigérés, le pôle renforce aussi la capacité des organismes en sécurité alimentaire.


Soutenir les personnes en perte d'autonomie

Grâce à la distribution effectuée par les Cyclistes solidaires, une trentaine de Rosemontois·es dans l'incapacité de cuisiner pour cause de maladies ou à mobilité réduite reçoivent deux fois par mois des plats congelés issus des invendus et préparés avec amour par une exceptionnelle équipe de bénévoles. Le Pôle permet de répondre à un besoin urgent mais aussi de créer un filet social solide autour des personnes dans le besoin, afin d'avoir un impact plus grand sur leur santé globale.

Rassembler les citoyen·nes autour d'une cause sociale

Par l'intermédiaire du bénévolat, nous renforçons la capacité d'agir des citoyen·nes, venant de divers horizons : le Pôle se veut rassembleur dans un objectif commun de desservir la communauté. Il permet aussi un véritable maillage entre plusieurs acteurs, en réunissant des organismes communautaires, des bénévoles, des commerces et des personnes bénéficiaires, qui au premier abord n'ont pas toujours l'habitude de collaborer. Le Pôle participe à la création d'un tissu social, favorisant ainsi la solidarité dans sa globalité.

Collaborer avec l'équipe de Bouffe-Action de Rosemont au fil des années a été une expérience profondément enrichissante. Je suis toujours impressionné par l'ampleur des denrées alimentaires récupérées et redistribuées par l'équipe du Pôle logistique. Dans le contexte actuel, où les besoins sont plus pressants que jamais et où la pauvreté prend de nouveaux visages, leur mission prend une importance cruciale. Le tableau de bord que nous avons développé ensemble joue un rôle clé (du moins nous l'espérons) en offrant une visibilité claire sur les quantités collectées, transformées et redistribuées. Il met en lumière la qualité des denrées sauvées des sites d'enfouissement, contribuant non seulement à nourrir des milliers de personnes dans le besoin, mais aussi à réduire l'impact environnemental du gaspillage alimentaire. C'est un plaisir et une fierté de soutenir l'équipe de Bouffe-Action de Rosemont. Leur engagement envers la lutte contre la faim et pour un avenir durable est une source d'inspiration pour nous tous.

— Vincent Diotte, consultant pro bono en intelligence d'affaires, Propulsion Analytique 




Remerciements pour les bénévoles

Cher·es bénévoles,

Le Pôle logistique alimentaire de Rosemont se veut être un lieu accueillant, chaleureux et bienveillant, rempli d'échanges, de camaraderies et d'entraide. Il ne fonctionnerait pas sans votre implication exceptionnelle chaque semaine, et ce, pour certain·es, depuis le début du projet. Votre contribution dans notre mission se fait tous les jours avec entrain et bonne humeur. C'est une immense joie d'avoir chacun d'entre vous à nos côtés, dans notre belle équipe de Bouffe-Action. Grâce à vous et à votre travail désintéressé, nous pouvons offrir chaque semaine des denrées de bonne qualité à environ 2 500 familles vivant l'insécurité alimentaire, de Rosemont et de l'est de Montréal.

Nos plus sincères remerciements pour votre implication.

— L'équipe du Pôle : Dafne, Jorge, Sarah, Sohann, Steve, Sylvain, Vincent 



Allons plus loin

Pour la prochaine année, nous souhaitons poursuivre le développement de la cuisine de transformation avec l'arrivée de notre nouvelle cheffe cuisinière. De beaux projets sont à l'étude dont le développement de nos activités en lien avec l'alimentation scolaire.

Nous continuerons à renforcer la capacité des lieux de dépannage alimentaire et de différentes initiatives, en bonifiant l'offre en fruits et légumes, mais aussi en facilitant l'accès aux denrées par le biais de la mutualisation solidaire des camions réfrigérés.

367 tonnes
d'aliments récupérés dont
90 %
redistribués
3 000 kg
d'aliments transformés
354
activités de tri
125
activités de cuisine de transformation
6 452
heures de bénévoles
18
partenaires pour l'approvisionnement
d'invendus et de surplus
22
partenaires dans le milieu
de la sécurité alimentaire
8
initiatives en sécurité alimentaire
17
organismes qui ont participé
à la mutualisation
4 368
plats préparés distribués par
les Cyclistes solidaires



**Bons
coups**

- Une nouvelle organisation de la salle de tri et une optimisation des trajets pour continuer à répondre au mieux aux besoins de la population.
- Des nouvelles initiatives en sécurité alimentaire reçoivent les denrées du Pôle : Le Cégep de Maisonneuve et le Service de loisirs Angus-Bourbonnière (SLAB)
- Une deuxième année de partenariat avec le Jardin botanique de Montréal qui nous permet de proposer des fruits et légumes cultivés et récoltés à quelques pas du Pôle

DÉVELOPPER DANS L'EST

OBJECTIFS

- Documenter la sécurité alimentaire dans l'est de Rosemont
- Analyser les besoins spécifiques des habitant·es de l'est de Rosemont
- Accroître l'offre de services pour améliorer la sécurité et l'autonomie alimentaire

Le Nouveau-Rosemont, communément appelé l'est de Rosemont, est connu comme un désert alimentaire et communautaire. L'insécurité alimentaire vécue par les résident·es de l'est de Rosemont préoccupe Bouffe-Action depuis plusieurs années. Cette année, Bouffe-Action a souhaité pousser la réflexion sur les services proposés dans l'est encore plus loin. Pour ce faire, nous avons passé plusieurs mois à analyser l'offre en sécurité alimentaire et les besoins des personnes vivant de l'insécurité alimentaire qui habitent dans cette portion du quartier. Voici les résultats de nos recherches et les idées qui en ont découlé :

Au début de l'année 2024, l'équipe de Bouffe-Action au complet s'est rencontrée plusieurs fois dans le cadre d'une réflexion stratégique sur la position et l'offre de Bouffe-Action dans les prochaines années. Un point notamment a mis toute l'équipe d'accord : l'est de Rosemont demeure un sous-quartier bien moins desservi que le reste de Rosemont, et il est nécessaire que nous développions nos services dans ce secteur qui est d'autant plus touché par l'insécurité alimentaire.

Pour pouvoir pallier le manque de service dans l'est de Rosemont, il fallait d'abord analyser le profil et les besoins de la population de ce secteur.

Un besoin d'aller sonder directement la population sur l'insécurité alimentaire a été soulevé afin de préciser notre connaissance de la réalité de l'est de Rosemont. Nous avons donc sondé 350 personnes habitant Rosemont et susceptibles de vivre de l'insécurité alimentaire afin de collecter des informations sur leurs caractéristiques, leur niveau d'insécurité alimentaire en plus de leurs besoins et intérêts en lien avec les projets communautaires œuvrant en sécurité alimentaire. Les répondant·es ont été regroupé·es selon leur lieu d'habitation, soit dans l'est de Rosemont (28 % des sondés) ou dans les autres secteurs du quartier.

Voici les résultats que nous avons obtenus¹ :

72 % des personnes sondées vivent de l'insécurité alimentaire avec une grande proportion de familles avec enfants, aîné·es, personnes issues de l'immigration et ménages à faible revenu.

L'accessibilité économique est la principale cause rapportée d'insécurité alimentaire. En fait, 34 % du revenu des personnes sondées est consacré aux achats alimentaires.

L'accessibilité géographique est également importante selon les personnes sondées. Sur ce point, 65 % des répondant·es rapportent avoir un accès limité à une épicerie adaptée à leur budget. Les habitant·es de l'est de Rosemont disent prendre 43 % plus de temps que les autres pour se rendre à une épicerie à pied.

D'ailleurs, 87 % des personnes du groupe de l'est de Rosemont ont de l'intérêt pour le développement de ressources communautaires et accordent une importance à la proximité des lieux.

Actuellement, les ressources alimentaires et communautaires sont peu nombreuses et peinent à répondre aux besoins des habitant·es de l'est du quartier. Il nous semblait donc pertinent d'impliquer ensuite tout le quartier dans une réflexion collective ayant pour but de dégager des priorités d'action pour consolider les initiatives déjà existantes et en faire émerger de nouvelles selon les besoins en sécurité alimentaire de la population de l'est de Rosemont.

C'est dans cette optique que le 21 mai 2024, nous avons réuni 30 personnes issues d'organismes et d'instances publiques et politiques diverses lors d'un grand atelier réflexif.

¹ Rapport : Portrait de la sécurité alimentaire dans l'est de Montréal, par Audrée Lebrun.

L'objectif de l'atelier

Trouver une réponse collective à la question : Comment pouvons-nous travailler pour la sécurité alimentaire dans l'est de Rosemont?

Selon les points soulevés par les habitants·es de l'est de Rosemont, deux enjeux ont été mis de l'avant : l'accès géographique aux ressources alimentaires et le réflexe communautaire sous-développé dans cette portion du quartier malgré les grands besoins en sécurité alimentaire. Plusieurs pistes de solutions ont émergé de cette démarche :



Afin de faciliter l'accès économique et géographique aux aliments sains,

le développement d'un marché accessible, le déploiement du concept d'épicerie solidaire, l'implantation d'un projet de carte d'achat de proximité et la bonification de services existants ont été discutés.

Pour améliorer la communication aux citoyen·nes et développer le réflexe communautaire,

la participation d'ambassadeur·trices de la communauté, la bonification des canaux existants, le développement des collaborations avec les écoles et la dynamisation de la participation communautaires aux événements de quartier ont été encouragés.

Tous les résultats de la recherche et de la réflexion collectives ont d'ailleurs été partagés au milieu communautaire, à des bailleurs de fonds, aux instances de concertations et autres afin de diffuser l'information et de sensibiliser le quartier aux besoins en sécurité alimentaire dans l'est. Le rapport complet est d'ailleurs disponible aux personnes intéressées à le consulter.

L'année 2024-2025 fut donc une année de réflexion pour les organismes de Rosemont avec au cœur des débats le déploiement de services dans l'est pour répondre au besoin de la population. Pour les prochaines années, nous souhaitons donc continuer à déployer nos services dans l'est, et surtout, poursuivre notre collaboration avec les autres acteurs en sécurité alimentaire afin de concrétiser certaines des pistes de solutions qui ont été apportées lors de l'atelier réflexif. Nous avons déjà rejoint un groupe d'action initié par la CDC de Rosemont dans le cadre de la démarche collective Décider Rosemont Ensemble, avec pour objectif l'ouverture d'un nouveau lieu de dépannage alimentaire avec une priorité pour l'est de Rosemont.

RAYONNEMENT ET PRÉSENCE MÉDIATIQUE

L'année 2024-2025 a été marquante pour le rayonnement de Bouffe-Action de Rosemont, qui a choisi de mettre le développement philanthropique au cœur de ses priorités, notamment en ajoutant à l'organigramme un nouveau poste de directeur du développement philanthropique en avril 2024. Cette création de poste a découlé d'une volonté de pérenniser les projets de Bouffe-Action, ainsi que d'accroître la notoriété de l'organisme et de le faire rayonner dans de nouvelles sphères d'activité.

Cette nouvelle culture philanthropique s'est progressivement mise en place avec le déploiement de plusieurs initiatives dans ce sens, comme la première campagne annuelle de levée de fonds lancée au mois de décembre. Cette campagne avait pour objectif de solliciter les citoyen·nes et les entreprises à soutenir notre mission et nos différents projets en sécurité alimentaire. Grâce à une présence en ligne via nos médias sociaux et au lancement d'une nouvelle infolettre, mais aussi dans le quartier avec un affichage chez plusieurs commerçants, Bouffe-Action a réussi à étendre sa notoriété au-delà du secteur communautaire rosemontois. Cette première campagne a été une franche réussite, et nous espérons fortement que cela devienne un événement incontournable de l'organisme.

L'organisme a aussi pu bénéficier d'une belle visibilité, grâce à la création d'un chandail par le Club Athlétique de Rosemont. Pour l'occasion, le Club a fait appel à l'artiste rosemontoise Frédérique Métivier qui a créé un design représentant nos projets et participant·tes. Le chandail a ensuite été proposé à la vente par le Club, et tous les bénéfices ont été versés à Bouffe-Action de Rosemont.



Au cours de cette année, Bouffe-Action a renforcé sa présence sur ses médias sociaux et a été mis de l'avant à plusieurs reprises par différents partenaires. L'Arrondissement de Rosemont-La Petite-Patrie a permis à plusieurs activités de trouver leur public grâce à leurs publications sur Facebook et à une mention des Jardins collectifs dans leur infolettre.

En mars, nous avons également reçu l'équipe du 211 Grand Montréal dans nos cuisines spécialisées pour le tournage d'une vidéo de présentation de la cuisine et des participants :tes. La vidéo a par la suite été diffusée pour souligner la semaine nationale des Cuisines collectives.

On a aussi sollicité l'expertise de Bouffe-Action pour des articles de presse, par exemple pour un article sur le rôle des circuits courts pour favoriser la sécurité alimentaire réalisé par Est Média.

De plus, à l'occasion de son départ à la retraite, notre coordonnateur des Cuisines collectives, Xavier, a reçu plusieurs récompenses et hommages et a été célébré comme *Étoile de quartier*, dans le bulletin hivernal de l'Arrondissement Rosemont-la Petite-Patrie.

Le rayonnement dont a bénéficié Bouffe-Action de Rosemont cette année reflète bien notre implication auprès de la communauté, ainsi que notre volonté de développer des partenariats durables avec d'autres acteurs du quartier.

Enfin, nous avons tenu à souligner, cette année encore, l'implication de nos bénévoles du Pôle logistique, qui ont été célébrés lors de deux occasions très spéciales :

- La Soirée des bénévoles de l'Arrondissement Rosemont-La-Petite-Patrie qui vise à reconnaître l'implication exceptionnelle de bénévoles qui se démarquent auprès d'un organisme de l'arrondissement. À cette occasion, nous avons honoré l'implication de Khadija Barkaoui, bénévole au Pôle depuis maintenant plus de 3 ans.
- La soirée d'Hommage aux bénévoles organisée par le député provincial de Rosemont, Vincent Marissal, qui a récompensé un autre bénévole au Pôle de longue date, Gaëtan Gagnon, qui s'est vu remettre la médaille du député pour son implication.

Étoiles de quartier!



Pierrette Desmarais
Citoyenne engagée envers
les personnes âgées

Jacques K. Primeau
Président des Productions
Jacques K. Primeau

Xavier Luis
Coordonnateur des
cuisines collectives
de Bouffe-Action de
Rosemont

Jeanne Lemire
Ancienne directrice
de la Librairie Paulines,
rue Masson

Quel est le point commun entre ces quatre personnes inspirantes? Elles ont été honorées pour leur implication dans la communauté et leur impact positif sur la vie du quartier, dans le cadre du Programme de reconnaissance citoyenne de Rosemont—La Petite-Patrie. Pour en savoir plus et proposer des personnes qui se démarquent dans votre entourage : montreal.ca/reconnaissance-citoyenne



FORMATIONS DE L'ÉQUIPE

L'équipe de Bouffe-Action mise sur la formation continue pertinente au milieu de travail afin de maintenir un environnement sain et collaboratif.

Formation en santé mentale

Cette année, toute l'équipe a suivi encore une fois une formation portant sur les enjeux liés à la santé mentale avec ARBORESCENCE afin d'être mieux outillée dans les relations interpersonnelles au sein de l'équipe et aussi auprès des participant·es des différents projets. Cette formation portait notamment sur les spécificités de certains troubles du comportement et les outils pour réagir de façon adéquate dans des situations de conflit.



82,5
heures de
formations



Les membres de l'équipe sont aussi encouragés à suivre des formations individuelles qui sont pertinentes à leur travail. Ce temps dédié au développement et à l'apprentissage nous aide à mieux répondre aux besoins des Rosemontois-es.



IMPLICATION DANS LA COMMUNAUTÉ

Bouffe-Action se nourrit de sa communauté et alimente en retour l'écosystème communautaire de Rosemont. Nous collaborons avec de nombreux organismes du quartier et nous nous impliquons dans une multitude d'instances et d'initiatives en sécurité alimentaire. Cette année a été riche en création de nouveaux partenariats, et Bouffe-Action a eu l'occasion de s'impliquer encore d'avantage dans les comités et tables de concertation du quartier.

Participation au Sommet de l'alimentation durable du RAEM

Le 14 novembre 2024, nous avons participé au Second Sommet en alimentation durable de l'est de Montréal. Cet événement, organisé par le Réseau Alimentaire de l'Est de Montréal (RAEM) et dont Bouffe-Action est membre, a réuni des acteurs clés du secteur communautaire, des entreprises locales et des institutions publiques pour relever ensemble les défis actuels du système alimentaire. L'événement a été marqué par une prise de conscience collective : il est essentiel d'agir dès aujourd'hui pour repenser notre système alimentaire face aux crises climatiques, politiques et économiques actuelles.

Décider Rosemont ensemble

Au printemps 2024, la CDC de Rosemont a organisé une grande consultation citoyenne dans le cadre de la démarche Décider Rosemont Ensemble. 5 priorités de quartier sont ressorties de cette consultation : S'assurer que Rosemont demeure un quartier accessible économiquement; faciliter l'utilisation du transport collectif et actif; se préoccuper des gens vulnérables, isolés, seuls ou dans la marge; dynamiser l'Est de Rosemont et offrir des lieux collectifs aménagés et accessibles favorisant les rencontres et échanges. Par la suite, deux idées d'actions ont retenu l'intérêt : développer des actions autour du logement et mettre en place un nouveau lieu de dépannage alimentaire dans Rosemont. En tant qu'acteur central de l'offre en sécurité alimentaire dans le quartier, Bouffe-Action a rejoint le groupe d'action chargé de la création d'un nouveau lieu de dépannage alimentaire, qui continuera de se rencontrer l'année prochaine pour proposer une réponse au besoin souligné par nos citoyen·nes.

Pélicantine

La Pélicantine est un espace d'accueil, d'échange et d'écoute où chaque jeudi et vendredi midi, il est possible de se procurer un repas gratuit, de prendre un café, de socialiser et d'accéder à des renseignements sur les ressources du quartier.

Portée par un comité de citoyen·nes et d'organismes, dont Bouffe-Action, cette initiative favorise la solidarité et le partage. Bouffe-Action y contribue en fournissant des denrées issues des surplus et invendus collectés par le Pôle logistique alimentaire de Rosemont, utilisés pour la préparation des repas. Le pôle complète l'offre avec des fruits et des desserts.

Avec plus de 100 présences au parc du Pélican cette année, La Pélicantine a permis la distribution de plus de 5 000 repas.



Resto populaire Rosemont

Le projet Resto populaire Rosemont vise le développement d'un restaurant communautaire offrant des repas de qualité à faible coût, dans un lieu facilement accessible, chaleureux, inclusif et propice aux échanges dans le quartier Rosemont. Il proposera des repas chauds à prix abordable à l'heure du lunch et des repas congelés à prix concurrentiel pour assurer la pérennité du concept.

Bouffe-Action a siégé au sein du groupe porteur en tant qu'organisme co-répondant avec la CDC de Rosemont jusqu'à l'incorporation de l'organisme en mai 2024. Nous poursuivons notre collaboration avec le nouveau CA afin de soutenir et de faciliter l'avancement du projet.

Au cours de la dernière année, le projet a pris son envol.

Une campagne de financement a été menée et c'est le 5 novembre dernier que l'assemblée de fondation s'est tenue. C'est lors de cette assemblée que les membres du tout premier conseil d'administration ont été élus!

Dès qu'un local sera trouvé pour le restaurant, Bouffe-Action deviendra partenaire du Resto populaire Rosemont pour la distribution des surplus alimentaires via le Pôle logistique alimentaire de Rosemont.

Atelier Reflexif Sécurité alimentaire de l'Est de Rosemont

Le 21 mai 2024, Bouffe-Action rassemblait 30 personnes issues de différents organismes du quartier et d'instances publiques et politiques afin de réfléchir collectivement à la question : *Comment pouvons-nous travailler pour la sécurité alimentaire dans l'est de Rosemont?*

Après avoir dressé un portrait de la sécurité alimentaire dans l'est de Rosemont, les participant·es ont défini plusieurs pistes de solutions pour répondre à deux problématiques majeures : Faciliter l'accès économique et géographique aux aliments sains et favoriser la communication aux citoyen·nes et développer le réflexe communautaire. Ces problématiques serviront de piste de développement pour de futures initiatives en sécurité alimentaire.

Partage de connaissances, d'outils et de bonnes pratiques

concernant les activités de Bouffe-Action de Rosemont avec plusieurs organismes et institutions incluant :

Équipe de sécurité alimentaire Basse-Ville (YMCA Saint-Roch), Direction de l'économie locale, du tourisme, de l'agriculture et de l'alimentation (Conseil régional de l'Occitanie), Collectif Récolte (arrimage des pôles dans une perspective régionale), Chaire de recherche sur la transition écologique (UQAM), l'Association québécoise des retraité(e)s des secteurs public et parapublic (AQRP), la Bibliothèque de la Petite-Patrie, la Bibliothèque de Rosemont, le Cégep de Rosemont.



Les Mères mitons

Cela fait maintenant 3 ans que Bouffe-Action soutient le projet du collectif des Mères mitons. Ce collectif de cuisiniers·res bénévoles, dont une ancienne participante des Cuisines collectives, se rend chaque année dans les cuisines du Centre Lapalme pour mitonner de délicieux plats préparés. Ces plats sont ensuite généreusement donnés à Bouffe-Action de Rosemont, qui se charge de les redistribuer aux centres de dépannage alimentaire du quartier, via le Pôle logistique alimentaire de Rosemont.

École Sainte-Bernadette-Soubirous



Dans le cadre de la fête de la famille organisée par l'école Sainte-Bernadette-Soubirous, notre équipe est venue présenter aux parents les services proposés par Bouffe-Action de Rosemont à destination des parents et enfants. L'école Sainte-Bernadette-Soubirous étant une école du quartier de Rosemont avec un public particulièrement touché par l'insécurité alimentaire, nous avons sondé les parents sur leurs besoins en ce sens. L'objectif de ce sondage est de pouvoir développer dans le futur des activités ou services en partenariat avec l'école afin de répondre à leurs attentes.

Participation à un atelier en vue de la mise en place d'une réglementation sur le gaspillage alimentaire initié par la ville de Montréal avec la MIS.

Autres implications

- Bouffe-Action a participé à la Foire des possibles organisée par Collectif Solon en septembre dans le but de se faire connaître auprès des habitant·es du quartier.
- Bouffe-Action accueille régulièrement des jeunes au Pôle logistique alimentaire de Rosemont effectuant des travaux bénévoles dans le cadre de la Loi sur le système de justice pénale pour les adolescents (LSJPA), dans le but d'offrir à ces adolescent·es des perspectives positives et de renforcer leur respect pour les valeurs de la société.
- Le Pôle logistique reçoit des groupes d'élèves du Collège Jean-Eudes tout au long de l'année scolaire pour des visites de sensibilisation à l'insécurité alimentaire, à l'implication bénévole et à la lutte au gaspillage alimentaire.
- Bouffe-Action accueille des stagiaires en nutrition de l'université McGill et de l'Université de Montréal (UdeM).
- Bouffe-Action accueille pour la deuxième année consécutive des volontaires en service civique, en partenariat avec l'Office franco-québécois pour la jeunesse.
- Tables de concertation et projets concertés
- Comité d'accompagnement de l'intégration des organismes pour le Pôle d'approvisionnement de l'est de Montréal
- Comité de coordination de l'Opération Sac à Dos de Rosemont
- Groupe d'action Resto-Pop « Décider Rosemont ensemble »
- Groupe d'action Dépannage alimentaire « Décider Rosemont Ensemble »

Table de concertation en petite enfance de Rosemont (TCPER)

- Table en sécurité alimentaire de Rosemont (TSAR)
- Vivre et vieillir à Rosemont (VVR)
- Concertations régionales et provinciales
- Regroupement des Cuisines collectives de Montréal (RCCM)
- Regroupement des Cuisines collectives du Québec (RCCQ)
- Réseau alimentaire de l'Est de Montréal (RAEM)

VIE ASSOCIATIVE ET DÉMOCRATIQUE

Bouffe-Action de Rosemont a à cœur la vie associative et démocratique qui contribue à créer des liens entre l'équipe, les membres et les bénévoles.



Assemblée générale annuelle

L'assemblée générale annuelle a permis de rassembler 59 personnes au mois de juin dernier. L'équipe a pu partager les accomplissements d'une année empreinte de développement. De plus, plusieurs membres nous ont fait l'honneur de partager de beaux témoignages de leur expérience au sein de notre organisme. L'assemblée a été suivie d'un moment festif autour d'un bon repas et de l'animation musicale.

Événement de reconnaissance : des bénévoles et des membres

Début décembre, un souper des membres a permis de souligner l'apport des participant·es et des bénévoles aux différents projets de Bouffe-Action et de les remercier pour leur implication. Plus de 90 personnes ont été réunies pour l'occasion dans une atmosphère chaleureuse et festive, elles ont bravé la neige pour passer ce moment avec toute l'équipe de Bouffe-Action. Un 5 à 7 a également été organisé en janvier, pour remercier les bénévoles du Pôle logistique alimentaire de Rosemont

afin de les remercier chaleureusement pour leur apport inestimable au projet, qui permet à des milliers de familles de se nourrir chaque semaine.

Moments entre les membres de l'équipe et du conseil d'administration

En juin, un barbecue aux saveurs estivales a permis aux membres de l'équipe de célébrer la belle saison en bonne compagnie et de savourer d'excellentes grillades.

En septembre, tous·tes les employé·es de Bouffe-Action se sont réunis pour la grande rencontre de la rentrée au restaurant Robin des Bois, l'occasion pour les coordonateur·trices de partager les nouvelles de chaque projet avec le reste de l'équipe.

Pour la fête d'Halloween, plusieurs membres de l'équipe se sont revêtus de leurs plus beaux costumes pour accueillir les enfants de la garderie.

En décembre, l'équipe et le conseil d'administration se sont rencontrés pour un souper de fête de fin d'année. Cette initiative festive a permis de se rassembler et de passer un moment agréable ensemble.

Départ à la retraite de Xavier

En octobre, nous avons organisé une soirée pour souligner le départ à la retraite de notre cher Xavier, coordonnateur des Cuisines collectives et chez Bouffe-Action de Rosemont depuis 20 ans. Beaucoup d'émotions et de témoignages durant cet événement surprise qui a rassemblé l'équipe de Bouffe-Action ainsi que d'anciens employés, des participant·es des cuisines et d'autres employé·es du secteur communautaire ayant collaboré avec Xavier au cours de ses années à Bouffe-Action.



PERSPECTIVES

Bouffe-Action souhaite avant tout répondre aux besoins de la population de Rosemont. Pour cela, nous consolidons, bonifions et innovons continuellement, afin de proposer une offre de services la plus ajustée possible aux besoins réels et actuels, dans tous nos programmes.

Préparer la relocalisation du pôle logistique et le développement à angus : une opportunité exceptionnelle pour bouffe-action

Alors que les besoins en sécurité alimentaire continuent d'augmenter, le manque d'espace nous limite et nous pousse à relocaliser les opérations du Pôle logistique. Nous maintenons nos activités au Centre Lapalme et, pour une plus grande couverture, nous déployons d'autres services dans de nouveaux locaux au Technopôle Angus. Pour cela, nous allons :

- Rechercher activement des financements. Nous allons d'ailleurs lancer une campagne de financement spécifiquement pour la relocalisation
- Développer la transformation alimentaire comme source d'autofinancement, en favorisant l'alimentation scolaire des enfants
- Relocaliser le pôle logistique et déployer d'autres services dès le début de l'année 2027!

Ressources financières, humaines et matérielles

Bouffe-Action souhaite renforcer ses capacités, en s'assurant d'avoir une équipe dynamique, ayant les compétences nécessaires et les moyens financiers de réaliser ses projets afin de répondre aux besoins de la population. Pour cela, nous allons :

- Travailler au maintien des subventions actuelles et saisir de nouvelles opportunités de financement, et aussi accroître et diversifier nos revenus par le développement philanthropique et l'autofinancement
- Poursuivre les formations pour les membres de l'équipe afin de renforcer nos compétences

Gouvernance et structure organisationnelle

Bouffe-Action est toujours en action pour s'assurer d'avoir des pratiques structurées permettant de faire rayonner ses accomplissements. Pour cela, nous allons :

- Maintenir un mode de gestion basé sur les meilleures pratiques et la collaboration
- Poursuivre l'implantation d'une culture d'évaluation et de mesure des résultats, basée sur les meilleures pratiques
- Établir un parcours d'accompagnement de nos membres durant les activités et, au besoin, de référencement sécuritaire vers des ressources appropriées
- Maintenir notre présence sur les réseaux sociaux
- Produire un plan de communication

Déploiement dans l'est de rosemont

Les besoins sont grandissants, et plus particulièrement dans l'est de Rosemont. Nous saisissons donc toutes les opportunités de déploiement dans ce secteur. Pour cela, nous souhaitons :

- Ouvrir un nouveau jardin collectif en bacs dans un parc dans l'est de Rosemont
- Participer activement au comité citoyen qui vise l'ouverture d'un nouveau lieu de dépannage alimentaire, dans le cadre de la démarche Décider Rosemont Ensemble
- Consolider les activités de Bouffe-Action dans l'est de Rosemont et de façon durable



RESSOURCES HUMAINES

L'équipe de Bouffe-Action est constituée de personnes engagées en faveur de l'autonomie et de la sécurité alimentaire, qui ont à cœur le bien-être de chacun des membres dans son individualité. Un grand merci à toutes celles et à tous ceux qui coordonnent, planifient et animent les activités au quotidien.

Laurence Arbogast,
directrice générale

Séverine Barthe-Roux, adjointe
de direction

Amélie Kerbaje, agente d'accueil et soutien
administratif

Xavier Lluis, coordonateur des Cuisines collectives
et animateur des Cuisines collectives

Dominique Bérubé, coordonatrice
des Cuisines collectives

Kristen Reilly, animatrice des Cuisines collective

Amélie Vincent, animatrice des Cuisines collectives

Audrée Lebrun, nutritionniste et coordonatrice des
projets éducation populaire et Cuisines enfance-famille

Djamila Graichi, responsable des cuisines
en périnatalité

Gauthier Wislet, animateur Samedi-Cuisine

Eric Bédard, directeur du développement
philanthropique

Sarah Martin, coordonnatrice des Jardins collectifs

Maude Durand-Morin, animatrice
des Jardins collectifs

Paula Maranon Jaramillo, animatrice
des Jardins collectifs

Marie-Ève Fortier, animatrice des Jardins collectifs

Robin Fauteux, animateur des Jardins collectifs

Sébastien Côté, animatrice des Jardins collectifs

Luca Proulx-Doiron, animateur des Jardins collectifs

Flavie Lafrenière, animatrice des Jardins collectifs

Ilan Lamara, volontaire aux Jardins collectifs

Max Donnini, volontaire aux Jardins collectifs

Sarah Moulinier, coordonnatrice du Pôle logistique
alimentaire de Rosemont

Sylvain De Tilly, agent de développement en partenariat et mutualisation du Pôle logistique

Lucie Lefebvre, responsable du centre de tri et des bénévoles du Pôle logistique

Dafne Tapia, responsable du centre de tri et des bénévoles du Pôle logistique et cheffe cuisinière au Pôle logistique

Jorge Florés Mendoza, responsable du centre de tri et des bénévoles du Pôle logistique

Brad Simpson, responsable de la cuisine de transformation du Pôle logistique

Sohann Thiombiano-Finot, volontaire au Pôle logistique

Steve Arsenault, chauffeur manutentionnaire du Pôle logistique

Vincent Bolduc, chauffeur manutentionnaire du Pôle logistique

Noubi Ndiaye, chauffeur manutentionnaire du Pôle logistique

Membre du Conseil d'administration

Le conseil d'administration de Bouffe-Action est composé de personnes impliquées dans le milieu communautaire et dévouées à la sécurité alimentaire. Ses membres accomplissent avec professionnalisme et bienveillance leur rôle et voient au respect de la mission, de l'atteinte des objectifs et du développement de l'organisme.

Stéphanie Labrecque

Présidente sortante

Sandra Dessources

Trésorière puis présidente entrante

Janie Babin

Vice-présidente

Éric Leclerc

Secrétaire

Administratrices et administrateurs

Naomie Sandoval-Beaudouin

Ariane Gagné-Lecouteur

Jonathan Marcanio

François Comeau

Eric Bédard, employé et administrateur

MERCI AUX MEMBRES DE BOUFFE-ACTION

Chaque année, nous pouvons compter sur nos membres, tant participant·es que bénévoles, pour faire vivre notre organisme, faire rayonner Bouffe-Action et faire de notre quartier un milieu plus inclusif et solidaire. Grâce au temps que vous nous accordez et à votre implication dans nos activités, nous arrivons à grandir et à développer davantage de services, et ainsi toucher un nombre toujours plus important de personnes dans le quartier. Cette année encore, vous avez été nombreux·ses à lever la main pour nous soutenir, pour participer et vous mobiliser autour de la sécurité alimentaire. Vous avez aussi pris le temps de partager avec nous vos bons coups et vos préoccupations. Cela demeure pour nous le meilleur des moteurs pour développer des activités qui répondent réellement aux besoins de la communauté.

Un grand merci à vous tous et toutes qui nous soutenez année après année, merci de votre implication à Bouffe-Action, et continuons ensemble à nourrir la communauté, un geste à la fois!

DONATEURS EN DENRÉES, BIENS ET SERVICES

Bombardier
Épices de cru
La Fourmi bionique

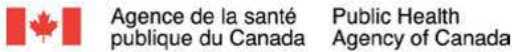
Prolifte inc.
Propulsion analytique
Réchaud Bus

Sacs industriels inc. – Ind bags
Sucre Lantic
Télé-Québec

PARTENAIRES DANS L'ACTION

Accès Bénévolat
Alternative Naissance
Armée du Salut
Association d'aide et de loisirs pour personnes à autonomie réduite (ALPAR)
Association québécoise des retraités de la fonction publique et parabolique
Alimentation Poivre et sel
Atelier Le Fil d'Ariane
Bagels Le Trou
BakeMark / Rudolph
Bibliothèque de la Petite-Patrie
Bio Locaux
Boulangerie Ange Masson
Boulangerie Brioche à tête
CAP St-Barnabé
Carrefour Communautaire Montrose
Carrefour Familiale l'intermède (CFI)
Carrefour populaire de St-Michel
Centre communautaire Petite-Côte
Centre d'aide Nouveau Départ
Centre d'entraide a la famille
Centre local d'initiative communautaires du Nord-est (CLIC)
Chorra
CHSLD Providence Saint-Joseph
CIUSSS de l'Est-de-l'Île-de-Montréal/CLSC de Rosemont
CLSC de Rosemont
CLSC Olivier Guimond
Collectif Récolte
Comité du jardin communautaire Basile-Patenaude
Comité du jardin communautaire Étienne-Desmarteau
Comité du jardin communautaire Laurier
Comité du jardin communautaire Pré-carré
Comité du jardin communautaire Rosemont
Conférence Saint-Léonard de la Société de Saint-Vincent de Paul de Montréal
Coopère Rosemont
Corporation de développement communautaire (CDC) de Rosemont
Costco Anjou
Côté Jean et associés
Courchesne Larose
CPE Galijode
Cuisine collective Hochelaga-Maisonneuve
Cyclistes solidaires RPP
École des Monarques
Église adventiste du 7e jour Beer-Schéba
Église Baptiste Évangélique de Rosemont
Église adventiste Mont Sinai
Église St-Brendan
Emballage Carrousel
Emballage St-Jean
Émissions Réduction Now
Entraide alimentaire St-Esprit
Entre Mamans et Papas
Espace Jeunesse en marche
Fami-jeunes
Fédération Nourri-Source
Fraîchement Bon Masson
Frigo de l'Est
Fruits et Légumes Gaétan Bono
Gérer son quartier, gestion immobilière
Habitations cité nature
Habitations communautaires Loggia
Habitations Nouvelles Avenues
IGA Barcelo Molson
Jardin botanique de Montréal
La Cantine pour tous
La Maisonnnette des parents
La Tablee des Chefs
La Transformerie
Laboratoire sur l'agriculture urbaine (AU/LAB)
Le Chic Resto Pop
L'Épicerie solidaire de Rosemont
Les Co'pains d'abord
Les fruits défendus
Lettres en main
Loisirs récréatifs et communautaires de Rosemont (LRCR)
Mamie Clafoutis Angus
Marché Tradition Barcelo
Métro Marcanio
MétroPlus Saint-Joseph
Moisson Montréal
Mutuelle d'approvisionnement des marchés solidaires
Oasis des enfants de Rosemont
Œuvre Régis-Vernet
PCEIM – Projet Collectif en Inclusion à Montréal
PME MTL Centre-Est
Première Moisson rue Masson
Projaide
Rachelle Béry Beaubien
RCCM - regroupement Cuisines collectives de Montréal
RCCQ - regroupement Cuisines collectives du Québec
Regroupement de la trisomie 21 (RT21)
Regroupement Partage
Répit Providence
Réseau Alimentaire de l'Est de Montréal
SAC Anjou
Service des loisirs Angus-Bourbonnière (SLAB)
Service Obstétrique de l'hôpital Maisonneuve Rosemont
Société de développement Angus
Société d'habitation et de développement de Montréal (SHDM)
Syndicat des travailleuses et travailleurs du CIUSSS EMTL
TUC creative house
Université de Montréal, Département de nutrition
Université McGill, École de nutrition humaine
Unis pour les petits

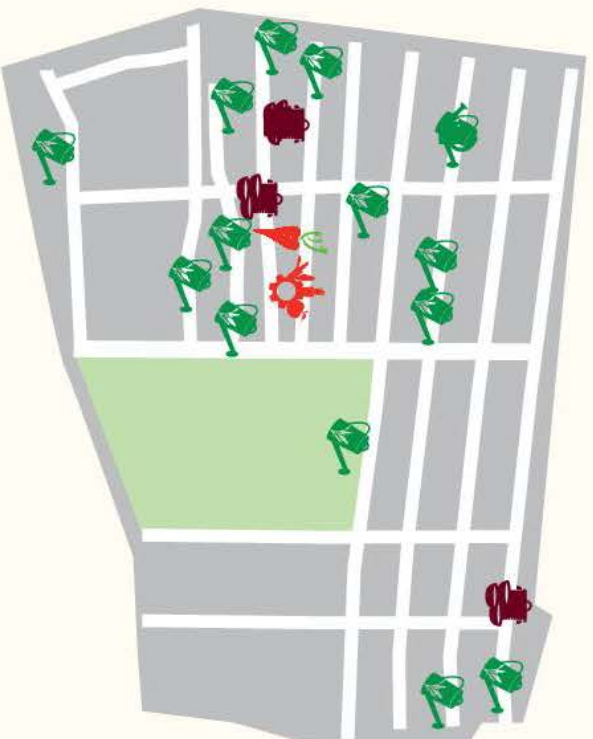
DONATEURS INSTITUTIONNELS



DONATEURS FINANCIERS



**PRÉSENT DE L'OUEST À L'EST DU QUARTIER
ET CE DEPUIS PLUS DE 30 ANS**



CUISINES
COLLECTIVES



JARDINS
COLLECTIFS



BOUFFE-ACTION
DE ROSEMONT



PÔLE LOGISTIQUE
ALIMENTAIRE

Rédaction

Amélie Kerbaje, agente d'accueil et chargée de communication
Audrée Lebrun, nutritionniste et coordonnatrice des Cuisines enfance-famille et d'Éducation populaire
Éric Bédard, directeur du développement philanthropique
Sarah Moulinier, coordonnatrice du Pôle logistique alimentaire de Rosemont
Laurence Arbogast, directrice générale
Sarah Martin, coordonnatrice des Jardins collectifs
Séverine Barthe-Roux, adjointe de direction
Dominique Bérubé, coordonnatrice des Cuisines collectives
Design graphique : Martène-b

BOUFFE-ACTION.ORG
5350, rue Lafond, bureau 1. 210
Montréal (Québec) H1X 2X2
Téléphone : 514 523-2460
info@bouffe-action.org



FAITES UN DON!

