



RAPPORT ANNUEL 2023-2024



# FLEURIR

avec la communauté



**BOUFFE**  
**ACTION**  
De Rosemont  
— Organisme —  
sécurité alimentaire



---

## MOT DE LA PRÉSIDENTE

**Chers membres et partenaires de Bouffe-Action de Rosemont, c'est avec beaucoup d'enthousiasme et de fierté que nous vous présentons le bilan de notre année 2023-2024.**

Une autre année bien occupée qui se termine pour Bouffe-Action! Bien que l'organisme compte plus de 30 ans d'existence, Bouffe-Action continue de se développer et d'évoluer au fil du temps afin de mieux répondre aux besoins de la communauté de Rosemont. Tout ceci grâce au leadership extraordinaire de l'équipe et au dévouement des bénévoles et des membres de Bouffe-Action. Après cinq ans sur le conseil d'administration, je peux dire que je suis impressionnée du chemin parcouru par Bouffe-Action et de ce qu'est devenu l'organisme aujourd'hui.

D'ailleurs, je ne peux passer sous silence le travail incroyable de nos deux directions générales cette année : Xavier qui a merveilleusement assuré l'intérim jusqu'à l'automne pendant que Laurence accueillait la petite Lou, nouvelle membre de la famille de Bouffe-Action, et Laurence qui a repris les rênes cet automne avec une énergie impressionnante et une volonté de mener de nouveaux projets.

En parlant de projets, Bouffe-Action ne manque assurément pas de projets et d'ambition afin d'affronter les enjeux de sécurité alimentaire et de trouver de nouvelles façons d'avoir un impact positif sur la vie du plus grand nombre de ménages possibles. C'est d'ailleurs dans ce contexte que nous avons amorcé cet hiver un exercice de réflexion stratégique qui se poursuivra dans les prochains mois. Cet exercice permettra à Bouffe-Action de prendre un temps d'arrêt et de se recentrer sur sa mission et d'établir ses priorités pour les prochaines années. Comme la collaboration et l'inclusion sont au cœur des valeurs de l'organisme, cette réflexion se fera dans une démarche participative en incluant différents acteurs gravitant autour de Bouffe-Action, et sera arrimée aux besoins de nos membres.

Pour terminer, je tiens à souligner le travail exceptionnel et le support continu de toutes les personnes qui gravitent autour de Bouffe-Action et participent à son développement, incluant les membres, les employé-es, les bénévoles, les partenaires, les membres du conseil d'administration et les bailleurs de fonds. Nous pouvons tous être très fier-es de ce que Bouffe-Action a accompli dans la dernière année et de la place importante que l'organisme occupe dans le quartier et dans la vie de nombreux Rosemontois et Rosemontoises.

**Merci pour votre engagement!**

**Stéphanie Labrecque**



## MOT DE LA DIRECTRICE GÉNÉRALE



Cher·es ami·es et partenaires,

C'est avec un immense plaisir qu'on vous présente le rapport annuel de Bouffe-Action de Rosemont pour l'année 2023-2024. Cette année a été marquée par de nombreux défis, mais aussi par de grandes réalisations dont Bouffe-Action est fier.

Sur le plan personnel, je me suis absentée la moitié de l'année, afin d'accueillir ma petite Lou. C'est avec une grande confiance que j'ai confié le bateau de BAR à Xavier, entouré de ses collègues et du conseil d'administration. Ensemble, ils ont assuré une continuité des activités, avec douceur et harmonie et je les en remercie!

Comme vous le savez, la hausse du coût de la vie et la crise du logement ont continué d'affecter nos communautés de manière disproportionnée, exacerbant la précarité alimentaire et l'insécurité financière. Face à ces défis, notre équipe s'est mobilisée avec dévouement et créativité pour offrir des services essentiels à la population. Nous avons adapté nos programmes et nos interventions pour répondre aux besoins en constante évolution.

- Nous distribuons des denrées saines et nutritives à plus de 2 000 ménages chaque semaine.
- Nous avons ouvert de nouveaux groupes de cuisines collectives afin de nous adapter à la demande.
- Nous nous sommes adapté·es aux besoins des mamans, dans nos ateliers enfance-famille.
- Nous avons fait preuve de créativité dans nos jardins collectifs (production de semis, champignonnières, groupes intergénérationnels).
- Nous avons entamé une réflexion stratégique, afin de nous donner des directions claires, basées sur les besoins réels et actuels des Rosemontois·es.

Malgré les défis qui nous attendent, nous sommes confiant·es en l'avenir. Nous sommes déterminé·es à poursuivre notre mission et à faire de la sécurité alimentaire une réalité pour tous et toutes.

Je tiens à remercier chaleureusement notre équipe dévouée, nos bénévoles engagé·es et membres du conseil d'administration, nos partenaires fidèles et nos précieux donateurs pour leur soutien indéfectible.

**Ensemble, nous pouvons construire un avenir plus juste et plus solidaire.**

**Laurence Arbogast**



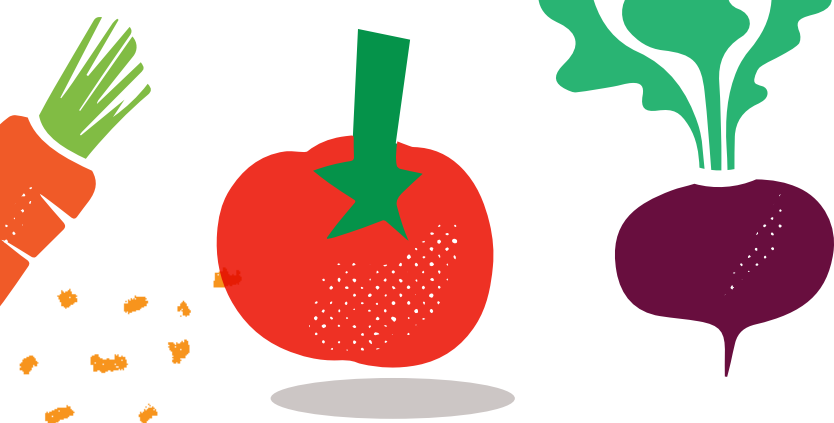
## MOT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL PAR INTÉRIM

C'est avec fierté du travail accompli que j'écris ces lignes. Merci à mes collègues, au CA, à Daniel Dumont et à Mario Gagnon, nos deux consultants externes, et bien-sûr à Laurence qui m'ont supporté pendant cette année pleine de défis.

Être à la direction de Bouffe-Action, ça m'a permis de boucler la boucle au sein d'un organisme magnifique et unique. Avec mes dix-neuf ans d'ancienneté, je peux dire avec fierté que Bouffe-Action est gravé dans mon chromosome. Souvent on parle du bien qu'on fait à nos concitoyen·nes mais on oublie de dire que nous les employé·es ont reçu beaucoup d'eux et d'elles aussi. On grandit avec un organisme où l'être humain est au centre de nos préoccupations, un organisme attentif qui sait s'adapter aux changements sociaux pour mieux supporter et accompagner nos participant·es. Bref, ces quelques lignes sont pour souligner la fierté de faire partie de cette belle famille.

**Merci à vous bénévoles et participant·es sans qui Bouffe-Action n'aurait pas raison d'être!**

**Xavier Lluís**



## Notre mission

Depuis 1991, 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 approche

Notre soutien aux citoyen·nes passe par la prise en charge et le support dans le développement de compétences culinaires, horticoles et nutritionnelles. Cela se traduit par des activités en petits groupes, dans une atmosphère conviviale d'échange et d'apprentissage. Grâce aux opérations du Pôle logistique, nous facilitons également le travail en sécurité alimentaire de plusieurs organismes de première ligne.



**L'HUMAIN EST  
AU CŒUR DE  
NOS ACTIONS!**

## 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.

## 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 cinq volets principaux : les cuisines collectives, les jardins collectifs, les ateliers enfance-famille, le Pôle logistique alimentaire de Rosemont ainsi que les activités d'éducation populaire.

À ces programmes s'ajoutent de nombreuses activités ponctuelles parfois organisées en partenariat avec d'autres organismes du quartier. De plus, Bouffe-Action est fiduciaire du Magasin-Partage de Noël de Rosemont.

## Nos lieux d'intervention

Ayant le souci de répondre aux besoins en sécurité alimentaire de l'ensemble des citoyen·nes de Rosemont, Bouffe-Action diversifie ses lieux d'intervention. L'organisme est présent de l'ouest à l'est du quartier, et ce, depuis plus de 30 ans.

Bouffe-Action est particulièrement fier d'animer des jardins collectifs, des cuisines collectives ainsi que des ateliers pour les familles dans l'est de Rosemont, un secteur reconnu comme un désert alimentaire et communautaire.



---

# FAITS SAILLANTS

## Ateliers enfance-famille

8 groupes incluant  
69 familles participantes  
70 ateliers de cuisines  
8 900 portions  
cuisinées ensemble

## Ateliers d'éducation populaire

5 ateliers depuis  
le retour du projet  
en novembre  
44 participant·es  
5 thèmes sur la  
cuisine, la nutrition et  
le jardinage abordés

## Magasin-Partage de Noël

387 ménages à faible revenu habitant  
Rosemont desservis  
50 partenaires engagés  
dans le projet  
Plus de 120 bénévoles ayant donné  
de leur temps

## Jardins collectifs

14 groupes  
de jardins dont 3 dans l'est  
308 activités  
de jardins  
Plus de 1 780 kg  
de fruits et légumes récoltés



## Cuisines collectives

15 groupes de cuisines  
dont 2 dans l'est  
103 activités de cuisines  
9 140 portions de repas  
cuisinées collectivement

## Pôle logistique

365 tonnes de surplus  
et d'invendus redistribués  
dans 26 initiatives en  
sécurité alimentaire

Plus de 2 000  
ménages desservis  
chaque semaine par les  
organismes partenaires  
4 800 plats préparés  
livrés à des gens  
à mobilité réduite ou  
en perte d'autonomie





# PORTRAIT DU QUARTIER

Rosemont–La Petite-Patrie est un arrondissement de la ville de Montréal. Sa superficie est de 11 km<sup>2</sup> et sa population compte 146 501 habitants, ce qui en fait le deuxième arrondissement le plus peuplé de Montréal.<sup>1</sup>

La population de Rosemont est importante en nombre, mais aussi très diversifiée. Certaines personnes du quartier sont aisées, alors que d'autres vivent avec des facteurs de vulnérabilité.

Une proportion non négligeable de Rosemontois·es vivent en situation d'insécurité alimentaire, c'est-à-dire qu'ils ont un accès inadéquat ou incertain aux aliments. Ce sont les jeunes, les familles et les personnes issues de l'immigration qui sont plus particulièrement à risque de faire face à cet enjeu.<sup>2</sup> La principale cause d'insécurité alimentaire est un budget insuffisant pour acheter des aliments.<sup>3</sup> Cette problématique a été particulièrement prévalente dans la dernière année vu l'augmentation du coût de la vie. En effet, les frais de loyer et de transport ont augmenté de même que le prix du panier d'épicerie, en hausse en moyenne de 10 % par rapport à l'année précédente.<sup>4</sup> Plusieurs autres facteurs influent sur la capacité des habitant·es de Rosemont à se procurer de la nourriture, comme l'accessibilité géographique aux commerces du quartier.<sup>5</sup> Dans tout le quartier, on évalue à 27 % la proportion du territoire qui est considérée comme un désert alimentaire, ce qui complique les déplacements au supermarché, et ce, particulièrement pour les habitant·es de l'est du quartier.<sup>6</sup>

Il faut également souligner que beaucoup de Rosemontois·es ont un réseau de soutien fragile. Les personnes séparées, veuves, vivant seules ou monoparentales sont particulièrement à risque de manquer de soutien de la part de leur entourage et donc d'être plus vulnérables face aux difficultés du quotidien.<sup>7</sup>

## Voici quelques statistiques qui dressent un portrait des habitants de Rosemont<sup>8</sup> :

### Familles



22 % des ménages comptent un enfant ou plus  
33 % des familles sont monoparentales

### Aîné·es



14 % de la population est âgée de 65 ans et plus  
31 % des personnes âgées sont à faible revenu (comparativement à 24 % à Montréal)

### Personnes seules



51 % des ménages sont composés d'une personne vivant seule (comparativement à 42 % à Montréal)

### Immigrant·es



20 % de la population de Rosemont est issue de l'immigration  
35 % des habitant·es du secteur de Nouveau-Rosemont sont issu·es de l'immigration et 11 % ont immigré récemment

Sources : 1) Ministère des Affaires municipales et de l'Habitation du Québec : Décret de population 2023 – Municipalités locales, arrondissements, villages nordiques et territoires non organisés. 2) INSPQ, COVID-19 – Pandémie et insécurité alimentaire : évolution du 2 avril 2020 au 26 avril 2021 : Sondages sur les attitudes et comportements de la population québécoise, 2021. 3) Tarasuk V, Mitchell A. (2020). Insécurité alimentaire des ménages au Canada, 2017-18. Toronto : Research to identify policy options to reduce food insecurity. 4) Statistique Canada. Tableau 18-10-0004-03 Indice des prix à la consommation, données mensuelles, variation en pourcentage. 5) Comité technique Accès à une saine alimentation, Table métropolitaine en sécurité alimentaire de la CMM. 6) Le Devoir, *Habitez-vous dans un désert alimentaire ?*, 11 juillet 2022. 7) 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. 8) Statistique Canada, Recensement de la population de 2021.

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



68 % des ménages sont locataires

24 % 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.

## Dépannage alimentaire



Plus de 800 ménages par mois font appel à un dépannage alimentaire

8 centres de dépannage offrent du soutien alimentaire dans le quartier



## PROFIL DES 259 MEMBRES



77 %  
sont des **femmes**



20 %  
sont des **hommes**



3 %  
autres



42 %  
ont **51 ans et plus**



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



10 %  
des membres sont **monoparentaux**



44 %  
vivent **seul·es**



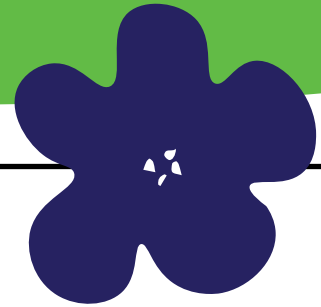
33 %  
sont **issus de l'immigration**



43 %  
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.

Ayant consolidé le programme l'an dernier, Bouffe-Action a choisi cette année d'évoluer tout en douceur, de tendre l'oreille à la communauté et d'innover en ce sens. Les jardins familles se sont transformés en jardins intergénérationnels pour favoriser une mixité sociale et une complémentarité des forces. De plus, de nouveaux liens se sont créés avec des acteurs importants de la communauté afin de continuer à renforcer le filet social de Rosemont.

## Nos participant-es

Les jardins collectifs sont des milieux de vie où les membres bénéficient d'un espace de socialisation et de support avec leurs pairs. C'est particulièrement important pour certaines personnes, sachant que **50 % des participant-es sont des personnes vivant seules.**

Les jardins collectifs accueillent une très grande diversité de participant-es et c'est ce qui en fait la richesse. Les animateur-trices s'assurent que chacun-e trouve sa place dans cette activité collective.



**J'ai adoré ma première année au jardin collectif Rosemont. Les gens de ce groupe, ayant différentes expériences et ancienneté à cet endroit, sont très motivés et intéressés à partager avec d'autres. Un bel accueil. L'animatrice est une personne dynamique et souriante, qui nous a présenté et fait participer à de belles découvertes : culture des champignons pleurotes, huile d'ortie, soins aux plantes, etc. J'ai apprécié ces belles périodes de jardinage ensemble et de partage lors de potluck.**

— Une participante du jardin Rosemont 



## 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, biologiques qui contribuent à une alimentation saine.

### Offrir un lieu de socialisation

Les jardins collectifs sont avant tout un milieu de vie pour les participant·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 animateur·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 plus de 5 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.



**Pour moi, les jardins m'apportent beaucoup de connaissances sur l'art de jardiner que je n'avais jamais eu la chance de pratiquer auparavant; j'apprécie le savoir des autres qui est un apport précieux dans cette activité, ainsi que l'implication formidable de tous·tes les animateurs·trices. Également, le bonheur de déguster de bonnes salades après chaque séance n'est pas négligeable!**

— Solange, participante d'un jardin pour aîné-es 

**Ça m'apporte beaucoup de venir au jardin collectif et de travailler avec d'autres personnes. Psychologiquement parlant c'est très très bénéfique pour moi et ça m'aide aussi à ne pas rester trop « vieille fille » à 74 ans. J'attends toujours pour commencer au printemps avec une grande joie dans le cœur!!! Merci de poursuivre ce magnifique projet !!**

— Madeleine, participante jardin Étienne-Desmarteau 

**Je me trouve très privilégié de pouvoir participer chaque été au jardin collectif, c'est pour moi comme une planche de sécurité. Chaque semaine de l'été, je vais rencontrer et discuter avec des personnes, travailler, apprendre, rire et m'amuser avec elles tout en faisant des économies sur la nourriture hors de prix actuellement.**

— Un participant de jardin 



## Bons coups

Bouffe-Action a décidé d'encourager l'initiative d'un animateur passionné et d'implanter la culture de pleurotes dans tous ses jardins collectifs. Grâce à cette nouvelle culture facile et écologique, 480 kg de champignons ont été ajoutés aux récoltes des participant·es de cette année.

De plus, la dernière année a permis la création de nouveaux liens, par exemple avec le CPE Galijode et le Collège Jean-Eudes, afin de pouvoir mieux desservir les besoins de nos participant·es et des habitant·es de Rosemont.

286

participant·es

14

groupes ont jardiné ensemble dans :

4

jardins réguliers

2

jardins intergénérationnels

3

jardins enfants

5

jardins pour personnes à mobilité réduite

3

jardins situés dans l'est de Rosemont

308

ateliers de jardins dont environ

22

séances par groupe

5

cuisines avec des jardinier·ères (intergénérationnelles ou adultes)

10

visites de la nutritionniste

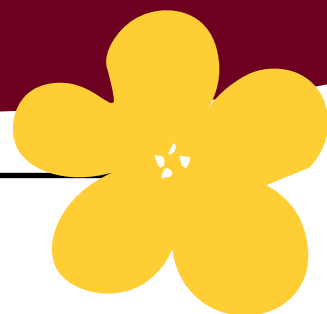
**Plus de 1 780 kg**  
de fruits et légumes récoltés dans la saison

## Aller plus loin

La nature est régie par le cycle des saisons et limite la période de jardinage extérieur. Pour étendre sa saison et enrichir l'offre des fruits et légumes récoltés, l'équipe des jardins collectifs caresse toujours l'idée d'acquiescer des infrastructures permettant la production de tous ses semis au printemps.



# CUISINES COLLECTIVES



## OBJECTIFS

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



Les cuisines collectives permettent à un groupe de participant·es de préparer ensemble des plats économiques, sains et appétissants à rapporter à la maison. Les cuisines collectives comptent différents groupes : les groupes réguliers et les groupes spécialisés. Ces derniers s'adressent spécifiquement à des personnes à mobilité réduite, vivant avec des maladies dégénératives, des déficiences intellectuelles légères, des traumatismes crâniens, des handicaps majeurs ou autres limitations. Les cuisines collectives donnent aux participant·es le pouvoir d'accéder à une nourriture de qualité, en quantité suffisante et à moindre coût (environ 1 \$ par portion). Les cuisines permettent aux membres de comprendre les bases d'une saine alimentation et d'apprendre des techniques de cuisine

tout en planifiant des repas avec un budget limité. Après chaque séance, les participant·es repartent avec une vingtaine de portions de repas cuisinés prêts à être congelés. Ces ateliers sont également une opportunité d'échanges dans une ambiance conviviale, priorisant une démarche inclusive et respectueuse des connaissances et limites de chacun·e.

L'année dernière a été marquée par le développement de nouvelles cuisines collectives. En effet, deux nouveaux groupes de cuisines ont vu le jour! En septembre, un groupe de jeunes retraité·es a commencé avec enthousiasme des activités de cuisine collective. De plus, un autre groupe s'adressant aux personnes non voyantes et malvoyantes a été formé en mars. Merci à Marc-André Germain de l'organisme Le Bon Pilote ainsi qu'à Josée Boyer du Regroupement des aveugles et amblyopes du Montréal métropolitain (RAAMM) pour leur soutien et bons conseils dans le démarrage de ce nouveau groupe spécialisé!



L'augmentation continue du prix des denrées alimentaires a amené les responsables des cuisines collectives à persévérer dans le développement de stratégies pour maintenir un prix à la portion acceptable. Le Pôle logistique alimentaire, un autre projet de Bouffe-Action, continue de mettre à la disposition des groupes de cuisines collectives des denrées sauvées du gaspillage alimentaire, ce qui a permis de diminuer la facture pour chaque participant·e. Bouffe-Action continue donc à faire en sorte que la hausse des prix se répercute moins dans l'accès des participant·es à de la nourriture saine.

94  
participant·es

15  
groupes de cuisine dont :

7  
groupes spécialisés (mobilité réduite, maladies dégénératives, déficience intellectuelle légère ou autres limitations)

6  
groupes réguliers

103  
activités de cuisines collectives

3  
lieux de cuisines, dont  
1 dans l'est de Rosemont


9 140 portions  
cuisinées collectivement

Plus de 200  
interventions (appels et visites)






**Bouffe-Action, ça été une belle découverte pour moi. Bouffe-Action m'a permis d'acquérir des connaissances culinaires dans une ambiance joyeuse de partage et d'entraide. J'ai cuisiné avec des inconnus qui sont devenus au fil des ans des amis.**

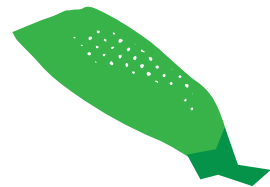
— Marcel, participant  
des cuisines régulières 

**À la suite d'une émission radio, j'ai découvert les cuisines collectives. J'ai été très contente de cette belle découverte. J'ai alors trouvé Bouffe-Action de Rosemont. Xavier m'a accepté telle que je suis, avec mes forces et mes faiblesses. Je ne manque jamais la journée de cuisine! Merci à Bouffe-Action et son équipe.**

— Anne, participante  
des cuisines spécialisées 

**L'activité de cuisine collective permet à des aînés de se ressourcer à plusieurs niveaux. C'est très bien encadré et dirigé de manière professionnelle par des personnes qui ont à cœur la réussite et la satisfaction de la clientèle. Dans un climat d'écoute et de partage, les aînés organisent leurs séances d'art culinaire en partageant non seulement leurs recettes et leur énergie, mais aussi leurs trucs et astuces tout en construisant des liens de confiance et d'amitié avec leurs pairs. Ma participation à ce projet a eu un impact direct sur mon quotidien, non seulement pour la nourriture, mais surtout pour rétablir un équilibre au niveau des relations humaines, briser la solitude et rompre l'isolement dont plusieurs retraités sont victimes dans nos voisinages de plus en plus individualistes. Merci à Xavier Lluís dont l'expertise, la générosité et la bonne humeur perpétuelle sont les ingrédients de ce succès. Longue vie au projet des cuisines collectives de Bouffe-Action de Rosemont!**

— René, participant des cuisines régulières 



## Impacts

### **Accompagner chaque participant·e vers une acceptation de soi et de ses capacités, vers l'autonomie en cuisine et vers l'augmentation du pouvoir d'agir**

Un des objectifs principaux des cuisines collectives est de soutenir les participant·es dans leur cheminement et ce, à leur propre rythme. Le soutien individuel aux participant·es est particulièrement important dans les groupes spécialisés afin qu'ils ou elles bénéficient au maximum de leur présence aux cuisines collectives.

Les cuisines en général constituent un espace stimulant qui permet aux participant·es de développer un sentiment d'appartenance et d'égalité au sein du groupe, en focalisant sur le positif. De plus, les activités offrent un lieu de partage respectueux, bienveillant et sécuritaire où la joie et l'humour allègent le quotidien et les difficultés de chacun·e.

### **Briser l'isolement et créer un réseau d'entraide et de soutien dans une ambiance inclusive pour tous·tes**

Au-delà de l'alimentation, les cuisines collectives contribuent au bien-être global des participant·es. Les activités diminuent l'isolement et favorisent le soutien, et ce, même à l'extérieur des cuisines collectives. Les membres de l'organisme sont animés d'un fort sentiment d'appartenance et une panoplie d'autres activités leur sont offertes au courant de l'année.

### **Améliorer les habitudes alimentaires en introduisant des recettes saines et savoureuses**

Les participant·es sont encouragé·es à développer leur curiosité en cuisine et plusieurs sont très ouvert·es et motivé·es à découvrir de nouveaux saveurs. Les ateliers proposent des recettes faciles et saines. Ainsi, ces recettes peuvent être reproduites à la maison, ce qui a un effet positif sur les habitudes alimentaires et la santé des participant·es.

### **Encourager les participant·es à développer leurs capacités de planification et de gestion budgétaire**

Les repas faits maison sont moins coûteux et souvent plus savoureux que ceux vendus en épicerie ou en restauration. De plus, les participant·es sont invité·es à prendre part à la planification des recettes en groupe ainsi qu'à la gestion du budget, ce qui développe leur autonomie et leur pouvoir d'agir.

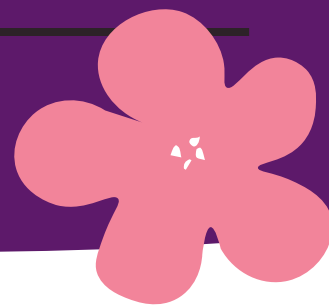


## Pour la suite...

Les cuisines collectives souhaitent renforcer les différents groupes existants, particulièrement les groupes nouvellement formés et ceux présents dans l'est de Rosemont.



# ATELIERS ENFANCE-FAMILLE



## OBJECTIFS

- Améliorer les habitudes alimentaires des familles et favoriser l'autonomie alimentaire
- Permettre aux futurs et nouveaux 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 en plus de briser l'isolement
- Encourager la connaissance et l'utilisation des ressources du quartier



Depuis 1994, Bouffe-Action innove pour diversifier les activités de cuisine offertes aux jeunes parents. Les ateliers 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 représentent avant tout des lieux 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. En effet, devenir un parent est une expérience unique en son genre. Malgré tout le bonheur que la parentalité apporte, il ne faut pas nier qu'elle engendre aussi énormément de défis communs à tous les nouveaux parents, peu importe leur revenu, leur niveau de scolarité, leur réseau de soutien, etc. Tous·tes vivent des défis semblables, chacun·e à leur manière.

Particulièrement cette année, en plus des défis du quotidien, l'inflation des produits alimentaires continue à mettre de la pression sur les familles de Rosemont. L'augmentation du coût de la vie, que ce soit au niveau du prix des aliments ou des loyers, a beaucoup affecté leurs habitudes alimentaires et donc leur qualité de vie.

Le profil de nos participant-es a décidément changé, et les facteurs de vulnérabilité avec lesquels ils et elles vivent au quotidien se sont multipliés. En fait, 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 du couple et dans la famille. Dans ce sens, les interactions lors des ateliers enfance-famille sont importantes car elles apportent du soutien à tous les membres du groupe, en plus du plaisir de cuisiner ensemble!



**Ateliers Alimentation futures mamans**  
(femmes enceintes)



**Cuisines Boulot-Cuistot**  
(familles d'enfants de 0 à 5 ans)

Les ateliers enfance-famille de Bouffe-Action incluent quatre activités différentes :




**Cuisines Parents-aux-fourneaux**  
(familles d'enfants de 6 à 12 ans)



**Ateliers Nourrissons nos poupons**  
(parents de poupons)



**J'ai eu la chance de participer aux ateliers de cuisine collective pour futures mamans. Les mots me manquent pour décrire à quel point ces ateliers ont été bénéfiques pour moi. Des liens que j'ai pu créer avec d'autres mamans à travers la cuisine de recettes délicieuses et nutritives. La bienveillance des animatrices et nutritionnistes était aussi précieuse, tout était parfait. Bouffe-Action de Rosemont est un organisme essentiel dans l'épanouissement des femmes enceintes du quartier. J'espère que d'autres femmes pourront profiter de ce service encore longtemps. Merci infiniment!**

– Caroline, participante des ateliers Alimentation futures mamans 

**Quelle belle découverte! J'ai adoré l'atelier d'aliments pour bébé! J'avais très hâte à chaque lundi. L'ambiance est super conviviale, et Djamila est d'excellents conseils. L'atelier m'a permis de faire tester à mon bébé des aliments que je n'aurais pas cuisinés par moi-même chez moi. Encore merci Djamila!**

– Annabelle, participante des ateliers Nourrissons nos poupons 

## 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 cuisines ont permis de faciliter l'accès à la nourriture de qualité pour les familles participantes ainsi que d'offrir un espace d'échange et de soutien.

### **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 répit parental. 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 et de non-jugement.



## **Partager des connaissances utiles**

Les activités comprennent un volet d'éducation en nutrition qui enrichit les connaissances nutritionnelles 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 les recettes sans craindre de les rater ou de gaspiller, puisqu'ils travaillent en collaboration et sont soutenus par la responsable, et ce, dans un espace sans jugement. Ainsi, les participant-es sont mieux outillé-es et plus confiant-es quant à leur autonomie en cuisine et à l'équilibre nutritionnel de leurs repas.

## **Diminuer les coûts alimentaires tout en optimisant le temps**

Grâce au choix judicieux de recettes, aux conseils et aux astuces culinaires, les familles ont pu 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.

## **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.

## **Allons plus loin...**

**Vu les besoins grandissants dans le quartier, nous aimerions ouvrir davantage de groupes de cuisines et offrir des activités à de nouveaux types de familles afin de mieux soutenir les parents dans leur quotidien et contribuer au bien-être de toute la famille, en plus de poursuivre l'engagement dans l'est du quartier.**

69  
familles participantes

49 enfants bénéficiaires  
(de quelques mois à 12 ans)

70  
ateliers de cuisine

8 900  
portions cuisinées

26  
ateliers Alimentation futures mamans

27  
ateliers Nourrissons  
nos poupons

8  
cuisines Boulot-Cuistot

9  
cuisines  
Parents-aux-fourneaux



## **Bons coups**

- Participation de plusieurs papas aux différentes activités
- Expérimentation d'inclusion de femmes en post-partum pour combler les groupes des ateliers Alimentation futures mamans et répondre aux besoins multiples liés au contexte de maternité
- Diversification des aliments cuisinés lors des ateliers Nourrissons nos poupons pour répondre à l'intérêt des familles pour l'alimentation autonome
- Animation de quatre activités à l'Espace 40e pour rejoindre les familles de l'est du quartier
- Développement de nouvelles collaborations avec Unis pour les petits, Bougeotte et Placotine et la Clinique 1851
- Dépannages d'urgence (plats cuisinés, couches et préparation pour nourrissons)



# PÔLE LOGISTIQUE ALIMENTAIRE DE ROSEMONT



## OBJECTIFS DU PROGRAMME

- Réduire le gaspillage alimentaire par la récolte des invendus de divers commerces d'alimentation et la cueillette des surplus d'initiatives locales d'agriculture urbaine
- Bonifier la qualité et la quantité de l'offre en aliments sains et frais, principalement les fruits et légumes, dans les lieux de dépannage alimentaire de Rosemont et de l'est de Montréal
- Accroître la collecte et l'analyse de données sur la sécurité alimentaire, pour faciliter la prise de décision et permettre un meilleur transfert des apprentissages
- Renforcer la capacité d'agir des organismes en sécurité alimentaire par la mise en œuvre d'un projet de mutualisation de véhicules réfrigérés



Après trois ans de développement et d'ajustements des activités, le Pôle a maintenu au cours de la dernière année son travail d'approvisionnement à l'échelle du quartier et ses initiatives de soutien pour les organismes en sécurité alimentaire de Rosemont et de l'est de Montréal. Le Pôle a consolidé ses partenariats et sa présence sur le territoire, en plus de tisser de nouveaux liens et de se développer, lentement mais sûrement, pour rejoindre un nombre encore plus important de ménages dans le quartier.

## Collecte et distribution : en constante progression

La quantité de denrées collectées auprès des partenaires a continué d'augmenter progressivement, pour atteindre près du double de volume en comparaison avec l'année précédente. Plusieurs nouveaux commerces du quartier se sont ralliés au projet et ont permis une collecte de 365 tonnes d'invendus au total dans la dernière année. Grâce à la collaboration d'une vingtaine d'organismes de dépannage alimentaire, le Pôle approvisionne présentement chaque semaine 2000 ménages en aliments frais, dont plus de 80 % de fruits et légumes. Les denrées du Pôle sont aussi partagées avec différentes initiatives en sécurité alimentaire, comme le Frigo-partage du parc Pélican, la Pélicantine et le Libre Espace.



## Cuisine de transformation

Les activités de transformation d'inendus en cuisine ont permis, depuis le lancement du Pôle, de valoriser une quantité importante de fruits et légumes sauvés du gaspillage alimentaire. Au cours de l'été dernier, ces ateliers de cuisine ont pris un nouvel élan. Grâce à la participation d'une quinzaine de bénévoles, notre cuisine est désormais en opération 3 journées par semaine! L'équipe y prépare chaque semaine plus de 300 portions de plats sains et savoureux, qui sont redistribués à des personnes en situation de vulnérabilité. Cela permet, entre autres, de maintenir un service de distribution bimensuel de plats congelés pour des personnes à mobilité réduite ou en perte d'autonomie, avec la précieuse collaboration des Cyclistes solidaires.


## L'impact positif de la mutualisation

En plus des activités de revalorisation d'inendus et de distribution de denrées, le Pôle a développé dans les deux dernières années un volet de mutualisation de camions réfrigérés, toujours dans l'objectif de faciliter le travail des organismes en sécurité alimentaire du quartier. La mutualisation de camions permet d'optimiser les ressources sur le territoire et de diminuer l'empreinte écologique liée au transport de denrées. Le projet contribue également à la mise en place d'une économie plus verte et responsable. Il permet aussi, grâce à une tarification solidaire, de diminuer les coûts d'opération de plusieurs organisations qui doivent jongler avec des moyens souvent limités.

Cette année, une quinzaine d'organismes et d'initiatives ont pu bénéficier de la mutualisation de véhicules réfrigérés, dont le Magasin-Partage de Noël de Rosemont et plusieurs lieux de dépannage du quartier. Les camions sont utilisés de manière récurrente par sept organismes, au moins quatre jours par semaine, ce qui nous laisse également de la flexibilité pour répondre aux demandes ponctuelles d'autres partenaires en sécurité alimentaire.



**Depuis maintenant plus d'un an, Bouffe-Action de Rosemont vient livrer un don de nourriture tous les vendredis. Ces dons ont une grande valeur pour Projaide puisque ceux-ci permettent d'améliorer considérablement la variété et la quantité des paniers distribués, autant lors de la distribution régulière que la livraison de paniers de nourriture aux aînés chaque semaine.**

— Isabelle Tremblay, directrice générale, Projaide (dépannage alimentaire) 

## Une équipe qui grandit!

La diversification et l'intensification des activités du Pôle logistique ont mené à la création de deux nouveaux postes cette année, afin de dynamiser les opérations et de renforcer l'impact du projet dans la communauté. L'équipe du Pôle, désormais composée de 6 employé-es, compte donc parmi ses rangs un nouveau responsable des partenariats et de la mutualisation ainsi qu'un nouveau responsable de la cuisine de transformation.

## Déroulement des activités

### Collecte et tri

Les activités de collecte et de tri ont lieu six jours par semaine. Chaque journée débute par une tournée en camion auprès de divers partenaires (supermarchés, importateurs de fruits et légumes, fruiteries de quartier, etc.). Une fois le camion déchargé, les aliments sont pesés, triés et répartis dans des caisses ou des sacs qui seront par la suite partagés entre plusieurs organismes.

### Transformation

Une partie des denrées que nous recevons nécessite un traitement rapide pour éviter le compost. Les fruits et légumes dont le murissement est plus avancé (moches mais savoureux!) sont préparés puis transformés par une équipe de bénévoles, dirigée par le responsable de la cuisine, afin de produire des plats congelés, soupes, compotes et autres délices à raison de trois jours par semaine.


### Collecte de données

La collecte de données occupe une place importante dans les activités du Pôle logistique alimentaire depuis les premiers jours. En documentant nos activités, nous sommes en mesure d'obtenir un portrait assez précis de l'impact du projet sur la sécurité alimentaire de la population et sur la réduction du gaspillage alimentaire. L'analyse des données nous permet aussi de développer des outils pour la planification et pour le transfert d'apprentissages.

## **Distribution des denrées**

Les aliments triés sont distribués dans 17 lieux de dépannage alimentaire, selon les besoins et le nombre de familles desservies par chacun. Les denrées sont également acheminées vers d'autres initiatives en sécurité alimentaire, comme des refuges pour les personnes en situation d'itinérance, ainsi que des organisations qui accueillent des familles et des nouveaux arrivants.

**La Pélucantine est un espace d'accueil, d'écoute et de distribution de sandwiches et de desserts pour les personnes à faible revenu, en situation d'itinérance ou vivant de l'isolement. Depuis plus de trois ans, le Pôle logistique contribue de manière significative en approvisionnant l'initiative en denrées invendues. Sans les surplus alimentaires du Pôle, il serait difficile de maintenir cette initiative. Les bénévoles sont toujours accueilli-es par une équipe dévouée, accueillante et bienveillante. Un grand merci à l'équipe du Pôle logistique!**

— Dominique Bérubé, agente de projet sécurité alimentaire, CDC de Rosemont 

### **MERCI AUX BÉNÉVOLES!**

Si le Pôle est un lieu d'échange, de partage et de solidarité, c'est aussi grâce à la participation d'une formidable équipe de plus de 60 bénévoles. Ce sont elles et eux qui mettent la main à la pâte, pèsent et trient les denrées chaque jour, aident à préparer la distribution et s'affairent aux chaudrons, avec une bonne humeur et une bienveillance inébranlable.

Cher-es bénévoles, c'est un plaisir de vous avoir dans la grande famille de Bouffe-Action, un immense merci pour votre implication!

**365 tonnes** d'invendus collectés

**23** partenaires pour l'approvisionnement de surplus et d'invendus

**250** activités de tri d'invendus

**8 260** heures de bénévolat réalisées

**28** partenaires dans le milieu de la sécurité alimentaire pour la redistribution

Plus de **2 000** ménages desservis via des organismes partenaires chaque semaine

Plus de **245 tonnes** de fruits et légumes distribués

**116** activités de transformation en cuisine

**13 300 portions** préparées en cuisine à partir d'invendus

Plus de **4 320** plats préparés distribués à des personnes à mobilité réduite ou en perte d'autonomie

**16** organismes ont participé à la mutualisation de camions réfrigérés

**194** mutualisations de camions réfrigérés

**378 944 kg** de CO<sub>2</sub> évités grâce à la lutte au gaspillage alimentaire



# ÉDUCATION POPULAIRE

## OBJECTIFS DU PROGRAMME

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

Les ateliers d'éducation populaire visent la promotion de saines habitudes de vie ayant un impact positif sur la sécurité alimentaire, l'économie personnelle et l'environnement. Ce volet d'activités, mis en pause durant la pandémie, est maintenant de retour depuis novembre dernier! Une dizaine d'ateliers sont prévus au cours d'une année, soit environ un atelier par mois. Ceux-ci sont offerts à la population générale afin d'éduquer positivement les membres de la communauté sur divers sujets liés à la saine alimentation.

La thématique de chaque atelier peut être reliée à la cuisine, à la nutrition ou au jardinage. Par exemple, au cours des séances offertes jusqu'à maintenant, un atelier culinaire sur le thème de l'Italie et une activité de rouleaux croustillants ont été réalisés. De plus, des conférences sur l'alimentation équilibrée pour les bébés ainsi que pour les aîné-es ont été offertes, ainsi qu'un atelier sur la préparation des semis.





## Impacts

### Offrir un espace d'échange

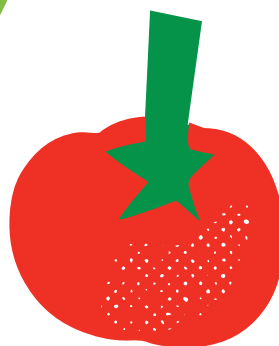
Les ateliers offrent un espace d'échange et de partage convivial et accueillant. Les participant·es ont donc de belles occasions pour se réunir, socialiser et échanger des connaissances et des compétences.

### 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 ou de jardinage. 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 d'une grande partie de la population rosemontoise.



**J'ai apprécié l'invitation à participer à cette belle opportunité. Mon conjoint et moi avons adoré l'expérience! C'était bien organisé, délicieux et très agréable. Quelle chance d'avoir pu vivre ça! J'ai hâte pour la suite.**

— Lucie, participante à l'atelier culinaire « Voyage en Italie » 

44 participant·es

5 ateliers

2 ateliers de cuisine

2 ateliers de nutrition

1 atelier de jardinage

## Pour la suite

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



# MAGASIN-PARTAGE DE NOËL



## OBJECTIFS

- Réduire l'insécurité alimentaire des ménages à faible revenu du quartier durant la période des Fêtes
- Maintenir et renforcer le lien avec la communauté des participant-es, des partenaires et des bénévoles
- Intégrer des personnes avec une problématique de sécurité alimentaire à un réseau d'entraide local


La 31<sup>e</sup> édition du Magasin-Partage de Noël du quartier Rosemont a eu lieu les 13, 14 et 15 décembre 2023. Ce projet est géré en fiducie par Bouffe-Action de Rosemont, en collaboration avec le comité organisateur composé de quatre autres organismes du quartier : l'Association d'aide et de loisirs pour les personnes à autonomie réduite (ALPAR), le Centre communautaire Petite-Côte, la Corporation de développement communautaire (CDC) de Rosemont et le Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux (CIUSSS) de l'Est-de-l'Île-de-Montréal.

Lors du Magasin-Partage, des familles à faible revenu viennent choisir elles-mêmes les denrées qui leur conviennent parmi une variété de produits de qualité, offerts dans l'épicerie temporairement en place pour trois jours. Les ménages peuvent donc choisir des aliments selon leurs goûts, leurs besoins et leurs préférences culturelles, quelques temps avant les Fêtes. Les familles inscrites ont contribué à 10 % de la valeur de leur panier, selon le nombre de personnes composant leur ménage. La participation financière et le fait de choisir des denrées permettent aux bénéficiaires de recevoir en toute dignité ce coup de pouce de la communauté. Conscient du contexte d'inflation particulièrement difficile cette année, le comité de coordination a décidé de proposer des paniers de quantité égale, voire supérieure, à l'année précédente, sans augmenter la cotisation demandée aux familles participantes.

L'événement a d'abord répondu au besoin primaire de la faim et, par son ancrage dans le quartier, a permis d'orienter des Rosemontois-es vivant dans une situation de vulnérabilité vers une belle offre de soutien et de référencement tout en les intégrant dans un réseau local d'entraide.



**Franchement, je ressors toujours de là remplie de joie, d'énergie... émerveillée devant l'esprit d'équipe et les bonnes relations entre nous tous et toutes.**


 Témoignage d'un représentant d'organisme-partenaire


## Cet événement a été rendu possible grâce :


- À l'implication des organismes du quartier
- À l'implication de bénévoles
- À nos précieux donateurs et bailleurs de fonds
- Aux nombreux commerces qui ont réalisé des guignolées pour le Magasin-Partage
- Aux dons en produits offerts par les partenaires commerçants du Pôle Logistique
- Au précieux travail du Regroupement-Partage
- Au soutien de nos élu-es




## Témoignages de participant-es

« En tant que mère monoparentale et à faible revenu, d'avoir eu accès au Magasin-Partage depuis quelques années est vraiment une bénédiction. Ça me permet de diminuer un peu ma charge financière. Un grand merci! » 

« Grâce au Magasin-Partage, j'aurai, pour un temps, moins peur de demain et de cette question récurrente «qu'est-ce qu'on mange? ». Quel stress en moins que d'avoir eu accès à des aliments variés et me permettant de prendre en charge ma santé et mon énergie, essentielles pour me réapproprier mon avenir! Bref, merci de tout cœur pour l'engagement communautaire des partenaires qui reconforteront bien des panses et des cœurs par leur contribution. » 

« Un grand merci à tous les partenaires pour leur contribution année après année; avec l'explosion des prix des aliments depuis deux ans, c'est un réel soulagement de pouvoir avoir accès à des produits de qualité dans un contexte où il est possible de "choisir"... et de soulager la pression juste avant les Fêtes! » 

« J'ai beaucoup apprécié la générosité de chacun. J'étais gênée d'être là car ma pauvreté est un sujet délicat et nouveau, je me sentais humiliée d'avoir à demander... pourtant, à AUCUN moment j'ai ressenti le jugement des gens, et cela a été un baume sur mon cœur. Merci! » 

387

ménages à faible  
revenu habitant  
Rosemont desservis

801

personnes  
bénéficiaires au total

261

enfants ont reçu des  
cadeaux et des livres

50

partenaires impliqués  
au niveau financier,  
organisationnel  
et plus encore!

126

bénévoles

Plus de 700  
heures de bénévolat

98 %

des participant-es  
ont rapporté être très  
satisfait-es de leur  
expérience

93 %

des participant-es  
ont rapporté être  
satisfait-es de la  
variété des produits



### Pour la suite...

**Le Magasin-Partage de Noël de Rosemont souhaite continuer à mieux répondre au besoin croissant en aide alimentaire et continuer à augmenter le nombre de bénéficiaires d'année en année.**



# DÉVELOPPER DANS L'EST

## OBJECTIFS

- Documenter la sécurité alimentaire dans l'est de Rosemont
- Établir un plan de déploiement des services en sécurité alimentaire adaptés à l'est
- Accroître l'offre de services pour améliorer la sécurité et l'autonomie alimentaire



L'insécurité alimentaire vécue par les résident·es de l'est de Rosemont préoccupe Bouffe-Action depuis plusieurs années. Ce secteur étant considéré comme un désert alimentaire et communautaire, nous y augmentons graduellement l'offre d'ateliers et d'activités de cuisine et de jardinage collectif d'année en année.



**2 groupes de cuisines collectives** sont établis dans l'est, dans le local de l'Église Bonaventure

Voici quelques exemples de notre implication dans l'est de Rosemont



**4 animations dans le cadre des ateliers enfance-familles** ont été réalisées à l'Espace 40<sup>e</sup>, afin de rejoindre plus de familles dans l'est. Ces ateliers avaient pour thème l'alimentation équilibrée pour les enfants, l'inflation et la hausse du coût de la vie et des aliments, les services en sécurité alimentaire dans le quartier et l'impact de la grève dans le milieu scolaire sur les familles



**3 groupes de jardins collectifs** se rassemblent dans l'est, dont un destiné aux aînés d'un CHSLD, un autre aux adultes de l'est et un dernier jardin qui est intergénérationnel



Bouffe-Action a toutefois la volonté d'aller plus loin dans cet objectif de développement dans l'est. Cette démarche commence par une bonne compréhension de la situation spécifique à la portion est du quartier, ainsi que de la réalité vécue par ceux et celles qui y vivent.

Lors de la dernière année, Bouffe-Action a organisé une série de sondages auprès des résident-es de Rosemont susceptibles de vivre de l'insécurité alimentaire. Les réponses de 350 volontaires ont été collectées puis analysées. Ces données nous ont permis d'en apprendre un peu plus sur la situation des gens qui ont répondu, et d'évaluer leur connaissance et intérêt reliés aux ressources en sécurité alimentaire. De ces résultats, nous pouvons conclure que les habitant-es du Nouveau-Rosemont vivent dans un contexte sociodémographique et géographique particulier qui augmente leur risque d'insécurité alimentaire.

Afin de compléter ces résultats, des entrevues individuelles ont été effectuées auprès de personnes significatives dans l'est de Rosemont. Leur point de vue sur l'enjeu d'insécurité alimentaire dans cette portion spécifique du quartier a enrichi et complété notre portrait.

Pour l'étape suivante, Bouffe-Action souhaite trouver des solutions concertées aux problématiques soulevées, en impliquant les organismes du quartier. Cela mènera au développement d'un plan de déploiement d'initiatives concrètes luttant contre l'insécurité alimentaire vécue plus spécifiquement par les Rosemontois-es de l'est.

L'objectif d'accroître l'offre de services pour améliorer la sécurité et l'autonomie alimentaire des habitant-es de l'est du quartier demeure au cœur des préoccupations de Bouffe-Action. Bouffe-Action souhaite y arriver en collaborant avec d'autres acteurs importants de Rosemont, car ensemble on va toujours plus loin!



**Ensemble,  
on va  
toujours  
plus loin!**





# RAYONNEMENT ET IMPLICATION DANS LA COMMUNAUTÉ

Bouffe-Action de Rosemont est à l'écoute de sa communauté, collabore pleinement avec les organismes et partenaires du quartier et s'implique dans différentes instances et initiatives en sécurité alimentaire. Nous avons à cœur d'apporter notre contribution aux différents comités de projets collectifs et tables de concertation concernant le quartier.



## Cyclistes solidaires

Tout au long de l'année, Bouffe-Action de Rosemont a collaboré étroitement avec le regroupement bénévole Cyclistes solidaires pour assurer la livraison de plats préparés congelés à des personnes âgées à mobilité réduite dans Rosemont. Ce partenariat s'inscrit dans les valeurs de développement durable de l'organisme.

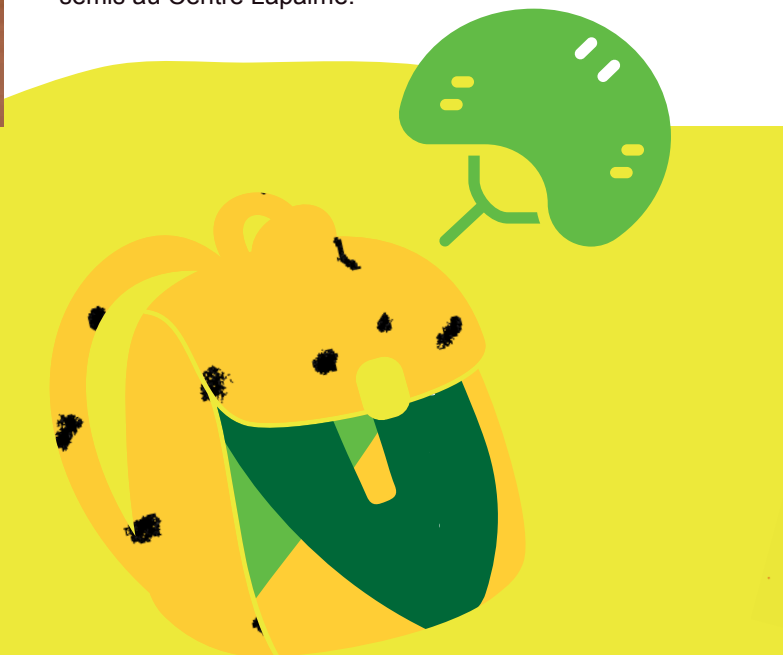
## Mois de la nutrition à Rosemont

Le Mois de la nutrition a pour thème général la sécurité alimentaire dans le quartier Rosemont, et Bouffe-Action a poursuivi son implication dans le comité organisateur lors de cette 16<sup>e</sup> édition. De plus, cette année, Bouffe-Action a réalisé deux activités au cours du mois de mars en collaboration avec des partenaires. La première était un atelier de cuisine et un moment de discussion pour un groupe de parents-enfants rassemblés dans l'est du quartier à l'Espace 40<sup>e</sup>/Beaubien. La deuxième activité a réuni des intéressé-es du jardinage pour une activité de semis au Centre Lapalme.



## Opération Sac à Dos

Bouffe-Action de Rosemont s'est joint au comité coordonnateur du Magasin-partage de la rentrée. Notre équipe a offert un soutien à la coordination dans la planification et la préparation des paniers alimentaires qui accompagnent le matériel scolaire distribué aux enfants de familles en situation de vulnérabilité. Le chauffeur et le camion de Bouffe-Action ont été mis à contribution dans le cadre du projet. Ce effort collaboratif a permis de remettre à **420 enfants** du matériel et des paniers en août 2023.





## Pélicantine

L'initiative Pélicantine est portée par un comité composé de citoyen·nes et d'organismes du quartier dont Bouffe-Action fait partie. La Pélicantine est un espace d'accueil, d'échange et d'écoute où, sur l'heure du diner, il est possible de se procurer un repas gratuit, de prendre un café, de briser son isolement et d'obtenir des renseignements sur les ressources communautaires. Bouffe-Action contribue à fournir les denrées provenant des surplus et des invendus collectés par le Pôle logistique alimentaire de Rosemont qui sont utilisées dans la confection des repas offerts.

## Projet impact collectif

Le Projet impact collectif (PIC) est une démarche d'ensemble qui vise à « aller vers » les personnes vulnérables ou plus difficiles à rejoindre. Par exemple, l'Espace 40°/Beaubien favorise une plus grande présence des organismes dans l'est du quartier, mais aussi une meilleure visibilité des enjeux et particularités de cette portion de Rosemont auprès des organismes et des espaces de concertation. Au cours de la dernière année, plusieurs activités ont pu être réalisées par Bouffe-Action à l'Espace 40°/Beaubien.

## Décider Rosemont ensemble : Groupe d'action Resto-Pop

Le projet du Resto populaire Rosemont découle d'une volonté citoyenne d'établir un restaurant communautaire dans le quartier. Le comité coordonnateur est composé d'organismes et de citoyen·nes impliqué·es. Bouffe-Action siège au comité, en tant qu'organisme co-répondant de l'initiative avec la CDC de Rosemont et souhaite faciliter les démarches et l'avancement du projet. Au cours de la dernière année, un plan d'affaire a été élaboré et une campagne de financement est en cours, afin de collecter les fonds nécessaires à l'ouverture d'un Resto populaire.

## Tablée de Jeannette de l'ALPAR

Grâce à la collecte d'invendus provenant d'épiceries et d'autres fournisseurs alimentaires, Bouffe-Action de Rosemont a fourni de la soupe aux aîné·es et aux proches aidant·es de la Tablée de Jeannette.

## Table de concertation en petite enfance de Rosemont

La Table de concertation en petite enfance de Rosemont (TCPER) est un regroupement d'organismes qui œuvrent dans le quartier Rosemont pour le bien-être des familles et des tout-petits. Bouffe-Action participe à ces rencontres et à certains des projets et des actions qui en émergent.

## Table de concertation en sécurité alimentaire de Rosemont (TSAR)

Dans une approche d'autonomie alimentaire, la TSAR rassemble et outille les acteurs rosemontois impliqués au sein d'initiatives en sécurité alimentaire ou encore fortement interpellés par ces enjeux. L'objectif de cette concertation est de contrer l'insécurité alimentaire sous toutes ses formes, tout en assurant la cohérence des actions dans le quartier. Bouffe-Action de Rosemont est un membre actif de la TSAR depuis plusieurs années, s'implique dans plusieurs initiatives découlant de cette table et contribue à sa mission.



## Partage de connaissances, d'outils et de bonnes pratiques concernant les activités du Pôle logistique alimentaire et la mutualisation avec plusieurs organismes incluant :

Équipe de sécurité alimentaire Basse-Ville (YMCA St-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).

## 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 la cadre de la 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 participant à des programmes visant l'intégration et le maintien en emploi d'adultes ayant vécu ou vivant des enjeux de santé mentale.

## Tables de concertation et projets concertés du quartier

- Comité d'accompagnement de l'intégration des organismes pour le Pôle d'approvisionnement de l'est de Montréal
- Comité de coordination du Magasin-partage de Noël de Rosemont
- Comité de coordination de l'Opération Sac à Dos de Rosemont
- Comité de travail des saines habitudes de vie des 3 Tables
- Comité du Mois de la nutrition à Rosemont
- Groupe d'action Resto-Pop « 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)
- Regroupement-Partage
- Réseau alimentaire de l'Est de Montréal (RAEM)

## Conseil d'administration

- Réseau alimentaire de l'Est de Montréal (RAEM)
- Fondation Bon départ

# 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 53 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.

## Événement de reconnaissance auprès 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. Près de 80 personnes ont été réunies pour l'occasion dans une atmosphère chaleureuse et festive.

Un dîner de Noël a également été organisé pour 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. Dans une ambiance conviviale, les bénévoles et l'équipe se sont rassemblés autour d'un repas maison dans nos locaux de l'Église adventiste du Septième jour de Beer-Schéba.

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

En août, 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 octobre, tous·tes les employé·es de Bouffe-Action ont passé une belle journée de consolidation d'équipe autour d'un bon brunch suivi d'une partie de quilles endiablée.

Pour la fête d'Halloween, plusieurs membres de l'équipe se sont revêtu·es de leurs plus beaux costumes et trois des employées de Bouffe-Action se sont vues remettre un prix pour les meilleurs habits de tout le Centre Lapalme.

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.

En février, l'équipe a dégusté un repas de cabane à sucre cuisiné maison, au plus grand bonheur des amateur·trices d'oreilles de crisse et de tarte au sucre.



# 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 santé mentale

Cette année, toute l'équipe a suivi encore une fois une formation portant sur les enjeux reliés à la santé mentale afin d'être mieux outillée dans les relations interpersonnelles au sein de l'équipe et aussi auprès des participant-es des différents projets.

## Formation sur l'écriture inclusive

L'équipe de Bouffe-Action a également suivi une formation sur l'écriture inclusive afin d'intégrer un vocabulaire plus inclusif dans les différentes communications, que ce soit à l'oral ou à l'écrit. C'est un apprentissage en continu pour l'équipe, et la rédaction du rapport annuel en est d'ailleurs un bon exemple.

Les membres de l'équipe sont aussi encouragés à suivre des formations individuelles qui sont pertinentes à leur travail. Au cours de l'année, les employé-es cumulent plus de 80 heures de formation. Ce temps dédié au développement et à l'apprentissage nous aide à mieux répondre aux besoins des Rosemontois-es.



# PERSPECTIVES



Bouffe-Action souhaite avant tout répondre aux besoins de la population. 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 :

- Jardins collectifs
- Cuisines collectives
- Ateliers enfance-famille
- Pôle logistique alimentaire de Rosemont
- Ateliers d'éducation populaire

## DÉPLOIEMENT DANS L'EST DE ROSEMONT

Au cours de la dernière année, nous avons sondé l'est de Rosemont pour valider qu'il s'agit toujours d'un désert alimentaire et communautaire et préciser les besoins spécifiques. Pour l'année à venir, c'est le moment de passer à l'action, pour cela, nous allons :

- Partager les résultats de l'enquête sur la sécurité alimentaire dans l'est de Rosemont
- Organiser un atelier réflexif avec les acteurs significatifs du quartier, afin de réfléchir ensemble aux premières actions à mettre en place
- Développer un plan de déploiement concerté
- Poursuivre le déploiement d'activités de Bouffe-Action dans l'est par le biais de différents projets

## 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 :

- Maintenir les subventions actuelles et saisir de nouvelles occasions, mais 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

## GOVERNANCE 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 :

- Débuter la réflexion stratégique, inspirée par l'équipe terrain, dans le but de refléter au mieux les besoins de nos participant-es
- Maintenir un mode de gestion basé sur les meilleures pratiques et la collaboration
- Poursuivre l'implantation d'une culture d'évaluation des résultats basée sur les meilleures pratiques
- Établir un parcours d'intervention, d'accompagnement et de référencement sécuritaire
- Accroître notre présence sur les réseaux sociaux et dynamiser notre site Internet

## DÉVELOPPEMENT DU PÔLE LOGISTIQUE ALIMENTAIRE DE ROSEMONT

En seulement trois ans, le Pôle logistique a largement fait ses preuves mais continue à se développer et à s'adapter pour mieux répondre à la demande. Pour cela, nous allons :

- À moyen terme, étudier les possibilités de relocalisation des activités du pôle, dans un espace durable et plus adapté aux besoins des citoyen-nes
- Développer la transformation alimentaire, en faire une source d'autofinancement et ainsi contribuer à la pérennité du Pôle
- Optimiser la mutualisation des camions par les organismes du milieu

# 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

**Xavier Lluis**, coordonnateur des Cuisines collectives et directeur général par intérim

**Séverine Barthe-Roux**, adjointe de direction

**Djamila Graichi**, coordonnatrice des Ateliers enfance-famille

**Eric Bédard**, coordonnateur du Pôle logistique alimentaire de Rosemont

**Sarah Martin**, coordonnatrice des Jardins collectifs

**Thibaut Lorente**, coordonnateur du Magasin-Partage de Rosemont

**Audrée Lebrun**, nutritionniste et coordonnatrice des projets en nutrition et éducation populaire

**Mathilde Bigras**, animatrice des Cuisines collectives

**Kristen Reilly**, animatrice des Cuisines collectives

**Maude Durand-Morin**, animatrice des Jardins collectifs

**Alexandra De Vita**, animatrice des Jardins collectifs

**Patricia Lapointe**, animatrice des Jardins collectifs

**Olivier Moore**, animateur des Jardins Collectifs

**Gabrielle De Geronimo**, animatrice des Jardins Collectifs

**Jeanne Bernard**, volontaire aux Jardins Collectifs

**Lucie Lefebvre**, responsable des bénévoles et du tri alimentaire du Pôle logistique

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

**Sylvain De Tilly**, responsable des partenaires et de la mutualisation du Pôle logistique

**Amélie Kerbaje**, volontaire au Pôle logistique

**Steve Arsenault**, chauffeur manutentionnaire du Pôle logistique

**Vincent Bolduc**, chauffeur manutentionnaire du Pôle logistique

**Guillaume Giroux**, chauffeur manutentionnaire du Pôle logistique

**Bianca Laloche**, agente d'accueil et soutien administratif

**Zoé Namêche**, agente d'accueil et de soutien administratif

**Nada Elyazami**, agente d'accueil et de soutien administratif



## 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**

Janie Babin

**Vice-présidente**

Wayne Juarez

**Trésorier puis administrateur**

Sandra Dessources

**Trésorière**

Éric Leclerc

**Secrétaire**

**Administratrices et administrateurs**

Naomie Sandoval-Beaudouin

Ariane Gagné-Lecouteur

Jonathan Marcanio

Eric Bédard (employé)



## MERCI AUX MEMBRES DE BOUFFE-ACTION

Le véritable moteur derrière toutes nos actions, la grande force tranquille qui nous permet d'avancer, ce sont les participant-es et les bénévoles qui nous font le cadeau exceptionnel de leur temps, de leur collaboration et de leur confiance. Jour après jour, année après année, toutes ces personnes qui s'impliquent dans nos activités contribuent à faire de notre quartier un milieu plus humain et plus solidaire. Un grand merci à vous!



# PARTENAIRES

Accès Bénévolat	Comité du jardin communautaire Basile-Patenaude	Frigo de l'Est	RCCM - regroupement cuisines collectives de Montréal
Accès-Cible Jeunesse Rosemont	Comité du jardin communautaire Étienne-Desmarteau	Fruits et Légumes Gaétan Bono	RCCQ - regroupement cuisines collectives du Québec
Agence de santé publique du Canada	Comité du jardin communautaire Pré-carré	Gouvernement du Canada	Regroupement Partage
Agriculture et Agroalimentaire Canada	Comité du jardin communautaire Rosemont	Gouvernement du Québec	Répit Providence
Alternative Naissance	Comité des locataires des Habitations de Rosemont	Habitations cité nature	Réseau Alimentaire de l'Est de Montréal
Atelier Majuscule	Conférence Saint-François-Solano de la Société de Saint-Vincent de Paul de Montréal	Habitations communautaires Loggia	Rosemount Bible Church
Armée du Salut	Conférence Saint-Léonard de la Société de Saint-Vincent de Paul de Montréal	Habitations Nouvelles Avenues	SAC Anjou
Arrondissement Rosemont—La Petite-Patrie	Coopère Rosemont	Habitations Le Pélican	Sacs industriels inc. – Ind bags
Association d'aide et de loisirs pour personnes à autonomie réduite (ALPAR)	Corporation de développement communautaire (CDC) de Rosemont	Hôpital Maisonneuve-Rosemont	Service d'entretien Pro-pret
Association des locataires des Habitations de Rosemont	Costco Anjou	Jardin botanique de Montréal	Service des loisirs Angus-Bourbonnière (SLAB)
Atelier Le Fil d'Ariane	Courchesne Larose	Jardin Vertical	Service Obstétrique de l'hôpital Maisonneuve Rosemont
Belairdirect	CPE Galijode	L'Accorderie de Rosemont	Société d'habitation et de développement de Montréal (SHDM)
BNP Paribas	Cultiver l'espoir	La Cantine pour tous	Société de Saint-Vincent de Paul de Montréal
Boulangerie Brioche à tête	Cyclistes solidaires	La Fourmi	Soutien à l'action bénévole Vincent Marissal
Boulangerie St-Méthode	Direction régionale de la santé publique	La Maison Bleue Saint-Michel	Sucre Lantic
Caisse Desjardins du Cœur-de-l'île	École Notre Dame du Foyer	La Maison grise de Montréal	Syndicat des travailleuses et travailleurs du CIUSSS EMTL
Caisse Desjardins Rosemont-la-Petite-Patrie	Église adventiste du 7e jour Beer-Schéba	La Maisonnnette des parents	TUC creative house
CAP St-Barnabé	Église Baptiste Évangélique de Rosemont	La Tablée des Chefs	Université de Montréal, Département de nutrition
Carrefour Communautaire Montrose	Église Mont Sinaï	La Transformerie	Université McGill
Carrefour Familiale l'Intermède (CFI)	Église St-Brendan	Laboratoire sur l'agriculture urbaine (AU/LAB)	Viva Panettone
Carrefour populaire de St-Michel	Emissions Réduction Now	Le bon Pilote	Ville de Montréal
Centraide	Emploi et Développement social Canada	Le Chic Resto Pop	Westrock
Centre communautaire Petite-Côte	Emploi et Solidarité sociale Québec	L'Épicerie solidaire de Rosemont	YAM
Centre d'aide Nouveau Départ	Entraide alimentaire St-Esprit	Lettre en main	
Centre d'entraide a la famille	Entre Mamans et Papas	Librairie Le Renard perché	<b>Liste des élu·es</b>
Centre d'hébergement et de soins de longue durée Providence—Saint-Joseph	Épices de cru	Librairie Pauline	Toujours présent·es et engagé·es dans nos activités :
Centre il est Écrit	Filaction	Location Brossard Inc.	Alexandre Boulerice, député fédéral de Rosemont - La Petite-Patrie
Centre local d'initiative communautaires du Nord-est (CLIC)	Fondation Choquette Legault	Mamie Clafoutis Angus	François Limoges, maire de l'arrondissement Rosemont - La Petite-Patrie
Chorra	Fondation Collège Jean-Eudes	Maxi Montréal Masson	Josefina Blanco, conseillère de la Ville, district Saint-Édouard, Rosemont - La Petite-Patrie
CHSLD Providence Saint-Joseph	Fondation Dufresne et Gauthier	Méto Marcanio	Jocelyn Pauzé, conseiller de la Ville, district Marie-Victorin, Rosemont - La Petite-Patrie
CIUSSS de l'Est-de-l'Île-de-Montréal/CLSC de Rosemont	Fondation J.A DeSève	MétoPlus Saint-Joseph	Soraya Martinez Ferrada, députée fédérale d'Hochelaga
Clinique physio Théra plus	Fondation Jeanne-Esther	Ministère de la santé et des services sociaux	Vincent Marissal, député provincial de Rosemont
Club Optimiste Montréal-Rosemont	Fondation Le Bon Pilote	Mission inclusion	
CLSC Olivier Guimond	Fondation Munro-Brown	Moisson Montréal	
Collectif Récolte	Fondation TD ami de l'environnement	Oasis des enfants de Rosemont	
		PCEIM – Projet Collectif en Inclusion à Montréal	
		PME MTL Centre-Est	
		Première Moisson rue Masson	
		Prolifte inc	
		Propulsion analytique	
		Provigo Marc Bougie	
		Rachelle Béry Beaubien	
		Réchaud Bus	
		RECYC-QC	

# PARTENAIRES FINANCIERS



Agence de la santé publique du Canada

Public Health Agency of Canada



Agriculture et Agroalimentaire Canada

Agriculture and Agri-Food Canada



BNP PARIBAS



Employment and Social Development Canada

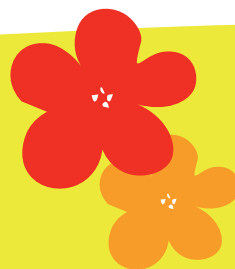
Emploi et Développement social Canada



Centraide du Grand Montréal



Et autres partenaires financiers tel que la Fondation J.A. Sève et la Fondation Munro Brown. Merci à nos nombreux donateurs!



**FLEURISSONS ENSEMBLE!**  
Faites un don



**Rédaction**

Audrée Lebrun, nutritionniste et coordonnatrice des projets en nutrition et éducation populaire  
Djamilia Graichi, coordonnatrice des Ateliers enfance-famille  
Eric Bédard, coordonnateur du Pôle logistique alimentaire de Rosemont  
Laurence Arbogast, directrice générale  
Sarah Martin, coordonnatrice des Jardins collectifs  
Séverine Barthe-Roux, adjointe de direction  
Xavier Lluís, coordonnateur des Cuisines collectives  
**Design graphique : Mariène-b**



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

**bouffe-action.org**

5350, rue Lafond, bureau 1. 210

Montréal (Québec) H1X 2X2

Téléphone : 514 523-2460

info@bouffe-action.org

