

RAPPORT D'ACTIVITÉS

2018-2019

La Joyeuse
Marmite
CUISINES COLLECTIVES

TABLE DES MATIÈRES

<i>Avis de convocation</i>	3
<i>Ordre du jour de l'assemblée générale annuelle</i>	4
<i>Procès-verbal de l'assemblée générale annuelle du 13 juin 2018</i>	5
<i>Mission et valeurs</i>	9
<i>Historique</i>	10
<i>Accessibilité</i>	11
<i>Mot de la présidente du conseil d'administration</i>	12
<i>Mot de la coordonnatrice</i>	13
<i>Conseil d'administration</i>	14
<i>Équipe de travail & les bénévoles</i>	15
<i>Faits saillants</i>	16
<i>Rapport d'activités 2018-2019</i>	20
<i>Formations</i>	28
<i>Représentations et concertations</i>	29
<i>Priorités 2019-2020</i>	30
<i>Prévision budgétaire 2019-2020</i>	31
<i>Témoignage</i>	32
<i>Revue de Presse</i>	33
<i>Remerciements</i>	34

Repentigny, le 13 mai 2019

Avis de convocation

La Joyeuse Marmite est heureuse de vous inviter à prendre part à son assemblée générale annuelle. L'équipe de travail et le conseil d'administration vous recevront avec un léger déjeuner le :

**14 Juin 2019 à 10 h
Au 50 rue Thouin
Salle Paul Lapostolle 1
Pavillon Lion
Repentigny, Québec**

Lors de cette rencontre, nous vous présenterons le rapport d'activités 2018-2019 ainsi que les états financiers de l'organisme.

Le service de halte-garderie est disponible sur place.

Nous vous demandons de bien vouloir confirmer votre présence avant le 5 juin 2019 au 450-581-0468 ou par courriel cclajoyeusemarmite@hotmail.com

Au plaisir de vous voir en grand nombre !

Josée Béliveau
Coordonnatrice

Ordre du jour

Assemblée générale annuelle

14 juin 2019 10 h

1. Ouverture de la rencontre
2. Nomination d'un(e) président(e) et d'un(e) secrétaire d'assemblée
3. Lecture et adoption de l'ordre du jour
4. Adoption du procès-verbal de l'assemblée générale annuelle du 13 juin 2018
5. Lecture et dépôt du rapport d'activité 2018-2019
6. Lecture et adoption du rapport financier 2018-2019
7. Lecture et dépôt des prévisions budgétaires 2019-2020
8. Lecture et dépôt des perspectives 2019-2020
9. Nomination d'un auditeur pour 2019-2020
10. Nomination d'un(e) présidente et d'un(e) secrétaire d'élection
11. Élection des membres du conseil d'administration
12. Varia
13. Levée de l'assemblée

**PROCÈS-VERBAL D'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ANNUELLE DES CUISINES COLLECTIVES
« LA JOYEUSE MARMITE », TENUE MERCREDI, LE 13 JUIN 2018 À 10 H**

Présences :

Éliane Goffoy,	CA - Vice-présidente - PANDA
Patricia Coudé,	CA - Secrétaire - participante
Audrey Thouin,	CA
Yves Lécuyer,	CA - SSVP Repentigny
Colette Doré Thibault,	Fin à la faim
Anick St-Denis,	Organisatrice communautaire
Simon Savignac,	Bureau François Legault
Valérie Chrétien,	Maison des jeunes de L'Épiphanie
Sylvie Paré,	CISSSL
Émilie Therrien,	Parti libéral du Québec
Éric Gagné,	Parti libéral du Québec
Mélanie Bernard,	CISSSL-programme DI-TSA-DP
Guillaume Laflamme,	Participante
Louise Pépin,	Participante
Louise Guitard,	Participante
Josée Bacon,	Participante
Denis Baril,	Participant
Daniel Chevalier,	Participant
Carolynne Crevier,	Participante
Radia Talhi,	Participante
Audrey Ouellet,	Participante
Andréliza Pierre,	Participante

Employées des cuisines collectives La Joyeuse Marmite :

Josée Béliveau,	Coordonnatrice
Caroline Otis,	Animatrice L'Épiphanie
Émilie Lafortune,	Animatrice Repentigny

1. *Ouverture de la rencontre*

L'ouverture de la rencontre à 10 h 35, madame Anick St-Denis prend la parole pour expliquer le déroulement de celle-ci. Un tour de table pour la présentation de chacun a été fait à 10 h 15. Notez qu'un déjeuner a été servi de 10 h à 10 h 30.

2. *Nomination d'un président et d'un secrétaire d'assemblée*

Il est proposé que Patricia Coudé agisse à titre de secrétaire et qu'Anick St-Denis agisse à titre de présidente de l'assemblée.

Sur une proposition de Éliane Goffoy, appuyée par Audrey Thouin, les nominées sont adoptées telles que présentées.

3. *Lecture et adoption de l'ordre du jour du 13 juin 2018*

Anick St-Denis fait la lecture de l'ordre du jour.

Sur une proposition de Louise Pépin, appuyée par Colette Thibault, l'ordre du jour est adopté tel que présenté.

4. *Adoption des procès-verbaux de l'assemblée générale du 7 juin 2017*

La lecture du procès-verbal de l'assemblée générale annuelle du 7 juin 2017 est faite de façon individuelle.

Sur une proposition de Daniel Chevalier, appuyée par Denis Baril, le procès-verbal de l'assemblée générale annuelle du 7 juin 2017 est adopté à l'unanimité.

5. *Lecture et dépôt du rapport d'activités 2017-2018*

Lecture et dépôt du rapport d'activités 2017-2018 :

- Conseil administration, équipe de travail et implication par Josée Béliveau.
- Faits saillants par Éliane Goffoy.
- Rapport d'activités de Repentigny par Émilie Lafortune
- Statistiques par Josée Béliveau
- Représentations et remerciements par Yves Lécuyer.

Sur une proposition de Andréliza Pierre, appuyée par Daniel Chevalier, le rapport d'activités 2017-2018 est adopté à l'unanimité.

6. Lecture et adoption du rapport financier 2017-2018.

Audrey Thouin fait la lecture des états financiers préparés par la firme Morin Brassard pour l'année se terminant le 31 mars 2018.

RÉSOLUTION Adoption des états financiers pour l'année 2017-2018

Sur une proposition de Sylvie Paré, appuyée par Audrey Thouin, les états financiers pour l'année 2017-2018 sont adoptés tels que présentés avec la correction suivante, dans subvention il est inscrit CISSS du sud de Lanaudière, nous devrions y lire CISSS de Lanaudière.

Résolution adoptée à l'unanimité.

7. Lecture et dépôt des prévisions budgétaires 2018-2019

Audrey Thouin fait la lecture des prévisions budgétaires pour l'année 2018-2019.

8. Lecture dépôt des perspectives 2018-2019

La lecture est effectuée par Josée Béliveau

9. Nomination d'un auditeur pour 2018-2019

Josée Béliveau propose la même firme comptable, soit Morin Brassard, CPA Inc.

RÉSOLUTION Nomination d'un auditeur pour l'année 2018-2019

Sur une proposition de Yves Lécuyer, appuyée par Éliane Goffoy, il est proposé de nommer la firme Morin Brossard, CPA inc. à titre d'auditeur pour les cuisines collectives La Joyeuse Marmite pour l'année 2018-2019.

10. Nomination d'un(e) président(e) et d'un(e) secrétaire d'élection

Il est proposé de nommer Anick St-Denis à titre de présidente d'élection et Émilie Lafortune à titre de secrétaire d'élection.

RÉSOLUTION Nomination d'une présidente d'élection et d'une secrétaire d'élection

Sur une proposition de Andréliza Pierre, appuyé par Daniel Chevalier.

Adoptée à l'unanimité

11. Élection des membres du conseil d'administration

Trois postes sont en élections, soit 2 de deux ans et 1 de un an.

Présentation du rôle d'un administrateur, des attentes, des tâches et des responsabilités de celui-ci par Éliane Goffoy et Anick St-Denis.

Caroline Crevier se propose, appuyée par Daniel Chevalier

Andréliza Pierre se propose, appuyée par Denis Baril

Josée Béliveau propose Patricia Coudé, appuyée par Audrey Thouin

Josée Béliveau propose Maude Pelletier, appuyée par Éliane Goffoy

Tous les nommés ont démontré leur intérêt à siéger.

Des élections ont eu lieu, vote secret par tous les membres présents.

Les élus sont : Maude Pelletier, Patricia Coudé et Caroline Crevier.

12. Levée de l'assemblée

Les points à l'ordre du jour étant tous discutés, sur une proposition de Éliane Goffoy et appuyée par Josée Béliveau, l'assemblée est levée à 11 h 47.

Patricia Coudé, secrétaire d'assemblée

MISSION

Organisme communautaire autonome qui regroupe et soutient des familles et des personnes à faible revenu demeurant sur le territoire de la MRC L'Assomption. Le tout dans une démarche favorisant l'apprentissage vers l'autonomie alimentaire des saines habitudes de vie.

VALEURS

SOLIDARITÉ

DÉMOCRATIE

AUTONOMIE

LA PRISE EN CHARGE INDIVIDUELLE ET COLLECTIVE

ÉQUITÉ ET JUSTICE
SOCIALE

LA DIGNITÉ
LE RESPECT DE LA PERSONNE

HISTORIQUE

Les cuisines collectives de Repentigny ont oeuvré pendant 10 ans dans la MRC L'Assomption avec le concours de la Société Saint-Vincent-de-Paul. Cependant, avec les années leurs activités ont ralenti.

Devant ce constat, et suite à l'observation de la dégradation des conditions de vie des familles, des professionnels du CLSC MEILLEUR ont réuni des organismes en lien avec les dons alimentaires pour créer un consensus qui a conduit à la mise sur pied d'un filet de sécurité ayant pour but de répondre aux besoins immédiats des familles . Ensuite, une alternative aux dons de nourriture favorisant l'autonomie des personnes fut étudiée afin de réduire le phénomène de transmission intergénérationnel (mère en filles). C'est suite à cette réflexion que furent créées les cuisines collectives La Joyeuse Marmite.

Depuis septembre 2001, le CLSC-CHSLD Meilleur, la Société Saint-Vincent-de-Paul, le Centre d'Action Bénévole ainsi que des bénévoles se réunissent afin de donner vie aux cuisines collectives La Joyeuse Marmite. Les anciennes cuisines collectives nous ont gracieusement remis tous leurs équipements et leur fond de cuisine. Nous avons obtenu en janvier 2002 nos lettres patentes et grâce à l'obtention d'une subvention provenant du CLSC, de la participation financière de la Société Saint-Vincent-de-Paul et des bénévoles, nous réalisons des cuisines collectives.

ACCESSIBILITÉ



Point de services Repentigny :

Situé au Centre à Nous (lieu regroupant des organismes communautaires).

50 rue Thouin , Pavillon Richelieu local 114

Horaire :

Lundi au jeudi 8h30 à 16h00

Vendredi 8h30 à 12h00

Point de services L'Épiphanie :

Situé au sous-sol de l'Hôtel ville (locaux partagés avec d'autres organismes communautaires)

66 rue Notre Dame

Horaire :

Lundi 8h30 à 10h00

Mardi 8h00 à 12h00

Veuillez noter que l'horaire peut varier

MOT DE LA PRÉSIDENTE

Il y a un peu plus d'un an, j'ai joint le conseil d'administration des cuisines collectives. Pour moi, La Joyeuse Marmite, c'est beaucoup plus qu'un lieu où s'entrechoquent casseroles et ustensiles. C'est d'abord et avant tout un lieu de rassemblement dans lequel se réunissent des gens qui ont un désir commun de partager et d'apprendre. L'espace d'un atelier, chacun oublie son quotidien pour se concentrer sur la production de repas maisons cuisinés avec amour, persévérance et passion. Chaque personne qui y passe, qu'il soit membre ou employé, apporte sa couleur et fait en sorte de faire vivre la cuisine collective.

L'année qui vient de passer a été remplie de succès et je me considère particulièrement chanceuse d'avoir pu y prendre part. Mentionnons notamment la rénovation de la cuisine, les tourtières de Noël, l'achat d'équipement...

Depuis deux ans, une vague de changement porte la Joyeuse Marmite à s'épanouir tranquillement et j'ose espérer que nos idées continueront de faire évoluer l'organisme. L'année qui vient s'annonce tout aussi stimulante que les précédentes et nous souhaitons de tout cœur partager cette énergie avec nos partenaires, employés et membres des cuisines.

Merci à tous ceux qui contribuent à faire en sorte que les cuisines collectives soient ce qu'elles sont, une ressource indispensable dans son milieu!

Maude Pelletier



MOT DE LA COORDONNATRICE

Qui aurait dit que ma deuxième année en tant que coordonnatrice allait prendre cette direction. Un soir assise tranquille chez moi, je regarde mon Facebook. Une publication sur la page du regroupement des cuisines collectives attire mon attention. Vtélé cherche une cuisine collective à rénover pour une nouvelle émission de télévision. Pas besoin d'y réfléchir longtemps, pourquoi ne pas se lancer dans cette aventure, après tout qui ne risque rien n'a rien.

Comme vous le savez tous, nous avons été choisis.

L'horaire des groupes cuisines est réorganisé, entre ceux-ci on trouve du temps pour faire des boîtes. Comme si cela n'était pas suffisant, on trouve le moyen de produire 821 tourtières lors de notre autofinancement du temps des fêtes. Ce beau travail est mené de mains de maître grâce à une équipe formidable, merci les filles d'embarquer dans mes folies de grandeur. Je peux dire que ça valait la peine, car notre cuisine de rêve est devenue réalité.

Nos deux points de services ont connu une bonne année. Notre projet « Plaisir, découverte et expérimentation » en partenariat avec la Commission scolaire des Affluents, le Cégep Régional de Lanaudière à L'Assomption ainsi que la Maison de Jeunes de L'Épiphanie est sur une bonne lancée.

Maintenant, nous pouvons nous tourner vers l'année à venir. L'implication du conseil d'administration dans la mise en place du plan stratégique nous apportera sûrement de beaux défis.

Merci encore à toute l'équipe de travail, aux membres du conseil d'administration, à nos partenaires et à nos participants. Pour finir, je voudrais souhaiter la bienvenue à Nathalie Benoit qui s'est jointe aux cuisines pour nous prêter main-forte.

Josée Béliveau



CONSEIL D'ADMINISTRATION

Au cours de l'année 2018-2019, les membres du conseil d'administration se sont rencontrés à 7 reprises. Ces rencontres permettent de voir au bon fonctionnement de l'organisme et d'assurer un suivi sur la santé financière de celle-ci. De plus, une rencontre de plan stratégique est prévue pour avril 2019 afin d'échanger avec l'équipe de travail et d'assurer une vision à long terme.



Maude Pelletier, présidente (mars 2018)

Yves Lécuyer, vice-président (juin 2015)

Audrey Thouin, secrétaire (juin 2016)

Patricia Coudé, trésorière (juin 2012)

Carolynne Crevier, administratrice (juin 2018)

Laurie Mallette, représentante des employés (avril 2012)

Josée Béliveau, coordonnatrice (septembre 2011)

Provenance de membres:

- 1 représentant d'un organisme partenaire (sans siège désigné)
- 2 membres de la communauté
- 2 participants
- 2 employées sans droit de vote

ÉQUIPE DE TRAVAIL



De gauche à droite :

Laurie Mallette
Éducatrice Halte-garderie

Caroline Otis
Animatrice L'Épiphanie

Josée Béliveau
Coordonnatrice

Émilie Lafortune
Animatrice Repentigny

IMPLICATIONS BÉNÉVOLES

Cuisine :

- Maria Turani
- Mélanie Bernard
- Andréliza Pierre
- Linda

Entretiens/Réparations :

- Mario Dupuis

Halte-Garderie :

- Mairaine coup de pouce

Plus de

375 hrs

au total

Stagières technique de travail social :

- Viviane Renaud
- Marie-Pier Thibault
- Catherine Dupras

Stagières technique d'éducation à l'enfance :

- Imane Zerghouni
- Lisa Mohammedi

Autres :

- Tous les bénévoles du mercredi, à la société Saint Vincent de Paul à Repentigny
- Tous les membres du conseil d'administration

FAITS SAILLANTS

Cette année encore, nous avons participé à la grande tablée de la députée fédérale de Repentigny, Monique Pauzé et du Centre à nous dans le but de célébrer la Fête nationale et notre engagement auprès des citoyennes et des citoyens de la circonscription.



Attribution d'une subvention dans le cadre d'une allocation en sécurité alimentaire. Le projet plaisir, découverte et expérimentation est mis en place en concertation avec des écoles de la Commission scolaire des Affluents

Encore une fois, cette année s'est tenu la campagne « Donnez un peu, aidez beaucoup » du 23 août au 9 septembre dans l'ensemble des magasins Maxi du Québec, les généreux clients ont fait des dons totalisant 40 000 \$ au profit du Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ). La Joyeuse Marmite s'est vu remettre la somme de 600 \$ en cartes cadeaux.



Suite à une publication vue sur le Facebook du regroupement des cuisines collectives du Québec, nous décidons de poser notre candidature pour la rénovation de notre cuisine.



Nous avons été sélectionné pour faire parti de l'émission Maître du chantier à Vtélé, notre cuisine subira une grande transformation.

Les cuisines collectives La Joyeuse Marmite sont fières de participer à la Journée mondiale du refus de la misère, en offrant un délicieux bouillon de poulet aux participants présents.



Pour leur 30e anniversaire le Centre à Nous a tenu une journée portes ouvertes à laquelle les cuisines collectives La Joyeuse Marmite ont participé. Cette journée nous a permis d'informer une trentaine de personnes de nos services.



Pour la 13e année, notre campagne de vente de tourtières annuelle a battu un record. Ceci nous a permis de faire un bénéfice de 3 612,97 \$.

La transformation de notre cuisine a eu lieu le 14 janvier 2019. Nous avons eu droit à tout un chantier. Le rez-de-chaussée du pavillon Richelieu s'est transformé en plateau de tournage. Wow quelle transformation!



À l'occasion de la Journée nationale des cuisines collectives. La Joyeuse Marmite a invité ses partenaires à découvrir sa nouvelle cuisine entièrement rénovée. Bouchées et gourmandises concoctées par l'équipe ont été servies.



Nous sommes toujours heureux de prêter nos locaux à l'organisme PANDA pour ses rencontres de parents et ses ateliers avec les jeunes.

Nous nous faisons un plaisir de prêter notre cuisine une fois par mois depuis février 2019 pour permettre au CJE de venir avec leurs jeunes pour réaliser des ateliers de cuisines.



RAPPORT D'ACTIVITÉS

Groupes de cuisines collectives Repentigny :

Périodes	Nombre de groupes	Nombre de présences
Avril à Juin 2018	15	67
Septembre 2018 à mars 2019	26	104
Total 2018-2019	41	171

Veuillez prendre note que certains participants peuvent se répéter plus d'une fois.

Nos groupes de cuisines de Repentigny ont connu une bonne année. Bien que nous avons dû diminuer le nombre de groupes en janvier à cause de la rénovation de la cuisine, nous avons répondu à la demande des participants en réorganisant les groupes pour que chacun puisse participer.

Cette année, 80 % de nos participants sont référés par nos partenaires (CISSSL et autres organismes communautaires de la MRC L'Assomption) ce qui prouve notre reconnaissance auprès de ceux-ci. De plus, 25 % de nos participants en sont à leur première année parmi nous. Participer à des groupes de cuisines leur permet de :

- Sortir de la maison.
- Faire des rencontres et se faire des amis.
- Construire sa confiance en soi.
- Encourager les initiatives.
- Valoriser l'autonomie et la prise en charge.
- Construire un réseau d'entraide.
- Acquérir des habiletés culinaires et partager ses connaissances avec le groupe.
- Augmenter son pouvoir d'achat.
- Échanger des recettes.

Deux séances d'informations pour les nouveaux participants ont eu lieu en cours d'année, cela nous permet de faire connaître le fonctionnement d'un groupe de cuisines, ainsi que les règles d'hygiène et de salubrités.

15 personnes ont participé à cette rencontre.

Groupes de cuisines collectives 55 ans et plus :

Périodes	Nombre de groupes	Nombre de présences
Avril à Juin 2018	8	33
Septembre 2018 à mars 2019	22	106
Total 2018-2019	30	139

Veuillez prendre note que certains participants peuvent se répéter plus d'une fois.

Nos groupes pour cette catégorie d'âge ne cessent d'accroître depuis les deux dernières années. Malgré que notre demande de subvention de L'Œuvre Léger n'ait pas été acceptée, nous avons décidé de maintenir ces groupes. La majorité des participants de cette catégorie sont des personnes seules donc en participant aux groupes de cuisine cela leur permet de briser l'isolement tout en cuisinant des repas sains et nutritifs.

La moitié de ces groupes est issue d'organismes partenaires: le Centre Inter-Femmes et ADSMQ (Association des devenus sourds et malentendants du Québec).



Groupes de cuisines collectives en partenariat :

Année 2017-2018		
Organismes	Nombre de groupes	Nombre de présences
Ma place au soleil	9	64
Insertion sociale et professionnelle	1	10
Projet sécurité alimentaire		
École Jean-Claude Crevier (soutien émotif)	7	65
École Amédée Marsan (DI)	6	84
Centre La Croisée (DI)	7	143
Cégep Régionale de Lanaudière	2	13
Groupe école	9	58
MDJ L'Épiphanie	3	11
Total	44	448

Veuillez prendre note que certains participants peuvent se répéter plus d'une fois.

Une subvention en sécurité alimentaire-Volet projet octroyée par le CISSS de Lanaudière nous a permis de mettre en place le projet « Plaisir, découverte et expérimentation » en partenariat avec la Commission scolaire des Affluents (groupe école, soutien émotif et la croisée), le Cégep Régional de Lanaudière à L'Assomption ainsi que la Maison de Jeunes de L'Épiphanie. Ce beau projet touche plusieurs clientèles. L'aspect communautaire du projet est important. Cuisiner ensemble permet de briser l'isolement et de créer des liens dans un contexte positif et encadré par des adultes.



Notre belle collaboration avec Ma place au soleil se poursuit année après année, ce partenariat permet à de jeunes parents qui sont de retour aux études de bénéficier de groupes de cuisines.

Nous avons de plus commencé un nouveau partenariat dans le cadre d'une formation à l'intégration sociale (FIS), 10 jeunes adultes ont pu bénéficier d'un groupe de cuisine, le tout se poursuivra pour l'année 2019-2020.



Groupes de purée de bébé :

Année 2018-2019		
	Nombre de groupes	Nombre de présences
Total 2017-2018	4	17

Veillez prendre note que certains participants peuvent se répéter plus d'une fois.

Comme nous l'avions prévu, nos groupes de purée de bébé ont doublé cette année. Malgré cette hausse nous souhaitons faire connaître davantage ce service. Nous prévoyons une rencontre avec la coordonnatrice interprofessionnelle JED 0-5 an OLO/SIPPE du CISSS de Lanaudière et la nouvelle chef de service.

Ces groupes de purée de bébé permettent aux parents de confectionner des purées à moindre coût et d'offrir à leur bébé une alimentation saine afin de prévenir des carences alimentaires. Cela leur permet, par la même occasion d'échanger avec d'autres parents sur divers sujets.

Elles ont accès au service de la halte-garderie gratuitement, ce qui leur permet d'établir pour la plupart un tout premier contact avec un milieu de garde.



Groupe de cuisines collectives réguliers L'Épiphanie :

Périodes	Nombre de groupes	Nombre de présences
Avril à Juin 2018	4	17
Septembre 2018 à mars 2019	16	48
Total 2017-2018	20	65

Veillez prendre note que certains participants peuvent se répéter plus d'une fois.

Les groupes de cuisine de L'Épiphanie vont bon train, les chiffres sont un peu à la baisse, mais ceci s'explique par le fait que ceux-ci ont terminé en mai 2018 et recommencé seulement à l'automne en raison de la maladie de l'animatrice.

Depuis l'automne, nos groupes ont pu recommencer sur une belle lancée. Malgré un local plus ou moins adapté à nos besoins, l'animatrice travaille fort pour que le déroulement de ceux-ci se passe bien.

Nous espérons réintégrer nos locaux dans les OMH (office municipal d'habitation) de L'Épiphanie pour l'automne prochain.



BILAN HALTE GARDERIE

Périodes	Halte-cuisine et purées	Halte- répit	Autres (organismes, CA)
Avril à Juin 2018	39	91	5
Septembre 2018 à mars 2019	53	94	5
Total	92	185	10

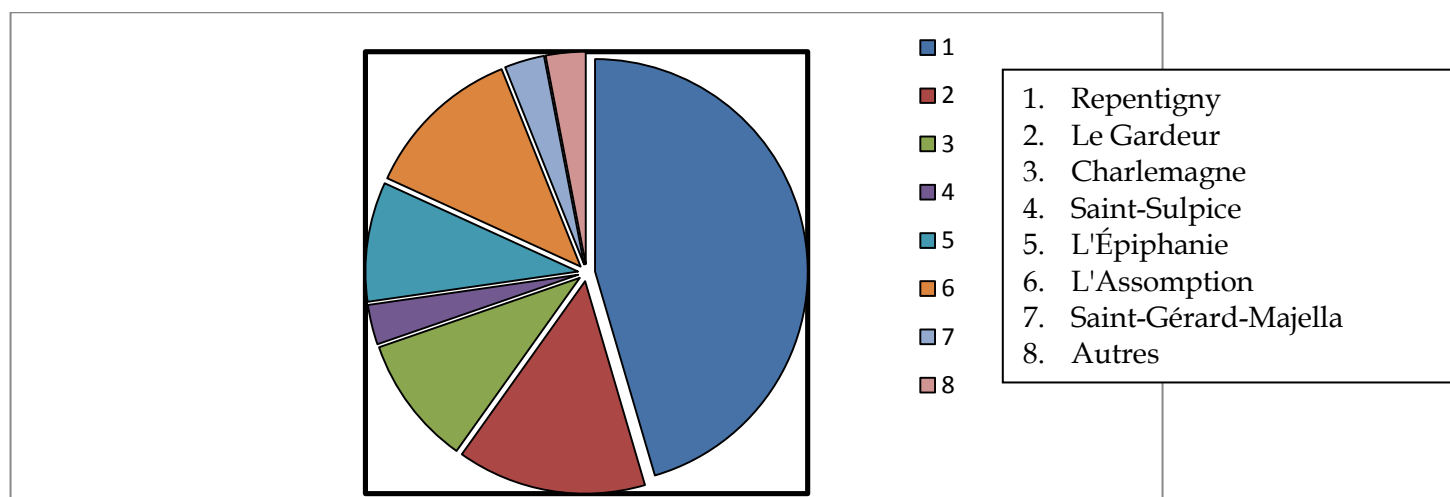
L'année 2018/2019 a été assez occupée. Comme nous pouvons le constater, le service de halte-répit connaît un bon succès. Nos partenaires nous offrent une bonne visibilité et nous disposons de plusieurs plages horaires à offrir ce qui est bien apprécié par notre clientèle. En permettant aux jeunes parents d'avoir accès à du répit afin de mieux répondre à leurs propres besoins, cela favorise leur capacité à répondre aux besoins de leurs enfants par la suite. Ainsi, nous participons à réduire les facteurs de risques en matière de négligence.

La halte garderie permet aussi aux familles de participer à nos activités tout en ayant l'opportunité de savoir qu'ils peuvent compter sur une éducatrice compétente à même nos locaux, ce qui leur permet de se sentir en confiance et de pouvoir en profiter pleinement.



PROVENANCE DES MEMBRES

	# membres	# adultes	# enfants	# partenaires
Repentigny	60	105	63	8
Le Gardeur	19	33	13	2
Charlemagne	13	22	7	2
Saint-Sulpice	4	5	3	1
L'Épiphanie	13	18	28	2
L'Assomption	16	25	14	1
Saint-Gérard-Majella	4	8	7	1
Autres	4	8	2	1
Total	133	224	137	18



Références :

54 % Organismes partenaires
 29 % CISSSL
 9 % Publicités
 6 % Participants
 2 % Autres

DÉPART

Raisons du départ	Nombre
Retour au travail	5
Retour aux études à temps plein	5
Déménagements (hors MRC L'Assomption)	10
Halte-répît ou purées seulement	2
Situation temporaire (opérations, maladies, etc.)	11
Situation améliorée	12
Organismes partenaire	23
Total	68

WEB

Les cuisines collectives La Joyeuse Marmite possèdent une page web ainsi qu'un Facebook.

Site Web : www.lajoyeusemarmite.com

Facebook : La Joyeuse Marmite



Mention dans le bottin des organismes sur le site de la ville de Repentigny :
<http://www.ville.repentigny.qc.ca/vie-animee/organismes/repertoire-des-organismes/communautaires.html>

FORMATIONS

Caroline : - Formation de secourisme en milieu de travail
Offert par Visa-Vie Inc.

Émilie : - Formation de secourisme en milieu de travail
Offert par Visa-Vie Inc.

-Hygiène et salubrité en contexte d'aide
alimentaire à l'intention des gestionnaires des
organismes communautaires et caritatifs

Offert par Direction santé publique, formatrice Mme
Geneviève Longère

Iosée : - Gestion financière informatisée
Offert par la Puce ressource informatique



La Puce
RESSOURCE INFORMATIQUE



REPRÉSENTATION ET CONCERTATIONS

Représentation :

- RCCQ (Regroupement de cuisines collectives du Québec)
- CDC MRC L'Assomption
- TROCL (Table régionale des organismes communautaires)
- Moisson Lanaudière
- CRFL (Centre régional de formation Lanaudière)
- Participation à la rencontre nationale des cuisines collectives du Québec
- Cocktail dinatoire 30e anniversaire Centre à Nous



Table de concertations :

- Table solidarité-pauvreté MRC L'Assomption
- CDC MRC L'Assomption
- Santé vous en forme MRC L'Assomption
- AGA TROCL
- Table concertation jeunesse



PRIORITÉS 2019-2020



- *Mettre en place le plan stratégique*
- *Continuer les demandes de financement afin de répondre à notre mission tant à Repentigny qu'à L'Épiphanie.*
- *Poursuivre et développer les groupes en cours.*
- *Organiser au moins 2 activités d'autofinancements.*
- *Poursuivre la programmation de la halte-garderie.*
- *Continuer le projet Plaisir, découverte et expérimentation dans le cadre d'un budget en sécurité alimentaire-volet projet avec nos partenaires*
- *Mettre en place des activités pour consolider d'avantage la relation entre les membres du conseil d'administration et l'équipe de travail.*

PRÉVISIONS BUDGÉTAIRES 2019-2020

Postes budgétés	Prévisions
RENTRÉES DE FONDS	
Subvention principale (PSOC)	68 145,00 \$
Commission scolaire des Affluents	500,00 \$
Œuvre Léger	5 000,00 \$
Société St-Vincent de Paul	6 000,00 \$
Centraide	12 500,00 \$
Sécurité alimentaire- volet projet	10 000,00 \$
CISSSL	21 400,00 \$
J.A. De Sève	25 000,00 \$
Dons	1 300,00 \$
Contributions participants	7 000,00 \$
Autofinancement	5 000,00 \$
TOTAL	162 645,00 \$
SORTIES DE FONDS	
PERSONNEL	
Salaires	117 895,00
Avantages sociaux	13 015,00 \$
Formation	1 000,00 \$
Frais de service des paies	900,00 \$
TOTAL PERSONNEL	132 810,00 \$
FONCTIONNEMENT	
Papeterie et dépenses de bureau	1 500,00 \$
Frais cuisine & entretien	500,00 \$
Frais halte-garderie	300,00 \$
Déplacements	1 700,00 \$
Représentation & cadeaux	250,00 \$
Cotisations, documentations	700,00 \$
Assurances	650,00 \$
Télécommunications	850,00 \$
Nourriture	11 000,00 \$
Publicité	300,00 \$
Honoraires professionnels	2 250,00 \$
Intérêts et frais de caisse	250,00 \$
Loyer	19 500,00 \$
autres	
TOTAL DE FONCTIONNEMENT	40 250,00 \$
Total des sorties de fonds	173 060,00 \$
Surplus ou déficit	(10 415,00) \$

TÉMOIGNAGES

Quand nous sommes jeunes, on a un idéaliste de la vie d'adulte. Mon commencement de ma vie d'adulte n'a pas été ce que j'imaginai. J'ai vécu beaucoup de bouleversements, parfois trop. Je me suis isolée et renfermée, qui moi à la base est une femme débordante d'énergie, qui désire aider et qui est sociale. J'ai eu l'aide du CLSC, et ils m'ont parlé des cuisines. Très sceptique, l'idée des cuisines collectives a plané dans ma tête une année entière. J'ai pris mon courage à deux mains et appelé un matin. Une des meilleures décisions que j'ai prise. J'ai découvert une équipe passionnée, dynamique, à l'écoute et très chaleureuse. Vous m'avez épaulé, écouté, séché mes pleurs, brisé ma routine. Merci de m'avoir redonné le goût de socialiser. Avec vous, j'ai fait des connaissances extraordinaires, des amis, cuisiné de nouveaux plats et surtout merci de m'avoir donné la chance de vous rencontrer. Aujourd'hui, ma vie un nouveau tournant, que du beau m'attend. Je dis au revoir aux cuisines avec une grande nostalgie. Je ne vais pas vous oublier. Merci pour tout encore. J'encourage les gens à piler sur leur orgueil, et de demander de l'aide à cette équipe. Vous allez vivre une expérience et vous allez sortir grandissant.

Mélanie



TÉMOIGNAGES



Bonjour à vous tous!

Les cuisines collectives riment avec simplicité, la joie. Je suis tellement bien et heureuse lorsque j'arrive aux cuisines, le personnel est chaleureux, à l'écoute et sont d'une aide précieuse! Cela fait environ 4 ans que je suis dans cette belle aventure et si l'on me proposait de m'inscrire je le referais sans hésitation. Les cuisines m'ont permis de faire de belles recettes faciles et tellement délicieuses. J'ai fait de belles rencontres, ça m'a permis de me changer les idées et d'être plus en confiance avec moi-même. Je recommande à tous cette belle opportunité, ce merveilleux projet collectif et aider pleins de gens! En terminant, je veux dire merci à tous les gens qui travaillent dans cette belle équipe! Sans oublier les bénévoles et les gens qui offrent des cadeaux pour Noël pour nos enfants. Je ne vous oublierai jamais vous avez une place à jamais dans mon cœur.

Sonia



REVUE DE PRESSE

PLEIN FEUX SUR LA COMMUNAUTÉ

Des délicieuses tourtières au profit de La Joyeuse Marmite



Les tourtières de La Joyeuse Marmite sont disponibles jusqu'au 12 décembre.

FINANCEMENT. L'organisme de cuisine collective de Repentigny La Joyeuse Marmite poursuit sa campagne de financement avec sa vente annuelle de tourtières des fêtes. Il faut faire vite, car l'offre se termine le 12 décembre.

Afin de soutenir la mission de La Joyeuse Marmite, qui aide les familles et personnes à faible revenu à cuisiner des repas simples et économiques, on peut se procurer de savoureuses tourtières en vue des repas des fêtes.

Celles-ci sont au coût de 5 \$ pour une tourtière 4 pouces ou 9 \$ pour une tourtière de 8 pouces (8 \$ chacune pour un achat de 3). (NV)

On commande par téléphone au 450-581-0466, puis on fait livrer à domicile au 50 rue Thivin, local 114, pavillon Richelleu. Les heures d'ouverture sont du lundi au jeudi, de 8 h 30 à 16 h, et le vendredi, de 8 h 30 à 12 h.



Cinq des cuisiniers collectifs de La Joyeuse Marmite ont été élus pour travailler avec un nouvel ambassadeur de l'organisme.

Un nouveau départ pour La Joyeuse Marmite

SARAH ELISABETH AUBRY
sarah@joyeusedumarmite.ca

ORGANISME. Au-delà de ce qui est mis en place pour la communauté, Les Cuisiniers collectifs de La Joyeuse Marmite poursuivent la mission de soutenir des familles et des personnes à faible revenu sur le territoire de la MRC D'Assomption. L'objectif de l'organisme consiste à donner l'opportunité à ces dernières d'apprendre à cuisiner, d'être favorables à l'insertion des seniors habituels de vie.

La Joyeuse Marmite réunit ainsi de petits groupes, afin de réaliser des plats économiques que chacun peut ramener à la maison. Les ateliers sont offerts à l'heure du déjeuner. Plusieurs sont offerts par un autre organisme ou partenaire. « Les gens s'inscrivent et viennent cuisiner des repas sains et économiques, puis repartent avec la recette de portions qu'ils ont besoin à la maison, dit-elle. La coordination de l'organisme, Joëlle Béliveau.

De leur côté, les animateurs sont présents pour aider les participants et les guider dans les étapes de préparation de recettes. Par exemple, un atelier a été perdu par sa complexité ou une cuisine maison qui

vient d'acquiescer et qui est à la recherche de nouvelles recettes pour rejoindre La Joyeuse Marmite. Ça permet pour certains de repartir avec de nouvelles suggestions en cuisine ou pour d'autres de faire l'investissement et se faire de nouvelles connaissances.

REPAS DIVERSIFIÉS

Grâce à la collaboration de Marnie Lavoie et de la Saint-Vincent-de-Paul, puis d'autres organismes communautaires, les responsables sont capables de déterminer un menu, soit une soupe et quatre repas différents. Cette façon de cuisiner amène les participants à manger des aliments sains et frais. La Joyeuse Marmite accueille des groupes en santé mentale, des jeunes des écoles qui participent à une activité parascolaire et de plus en plus, des adultes.

Une halte-garderie a été mise en place pour les 0 à 5 ans dans les locaux pour les groupes de cuisine ou d'après-midi. Les parents sont aussi invités à cuisiner des plats de bébé.

NOUVEAU DÉCOR

À la recherche de financement, Joëlle Béliveau encourage l'insertion à l'émission « Maître du chantier » diffusée à V 106. Quelle surprise de voir

que sa candidature était retenue et que la cuisine serait remodelée. « Ça faisait un an ou deux que l'on se disait avec l'équipe que l'on avait besoin de faire quelque chose. Mais en tant qu'organisme communautaire, les sous sont souvent serrés. Les interventions, c'est vraiment la dernière chose, à moins d'avoir toute une « subvention », souligne M^{me} Béliveau.

L'équipe de remodelage s'est déplacée pour faire du repérage et voir ce qu'il fallait rénover. Les demandes de l'organisme consistaient à pouvoir posséder plus d'espace pour travailler et pour le rangement. « On ne s'attendait tellement pas d'avoir une cuisine de cette envergure-là », partage-t-elle. Avec la nouvelle cuisine, l'organisme peut accueillir jusqu'à 12 personnes.

Le 26 novembre plusieurs invités, partenaires et élus venaient du nouvel emplacement, à l'occasion de la Journée nationale des cuisines collectives. Pour souligner l'occasion, l'équipe avait mis la main à la pâte en cuisinant des bouchées et un cocktail apéritif.

L'organisme est situé au 50 rue Thivin à Repentigny et un point de service est offert à L'Assomption. Info : 450-581-0466



La cuisine après le passage du « Maître du chantier ». Photo : La Joyeuse Marmite

HEBDO RIVE NORD

LA RÉFÉRENCE LOCALE

LE MARDI 2 AVRIL 2019 • Volume 11 N° 1 • 33 000 exemplaires • www.hebdorivernord.com

LE MARCHÉ DU STONE
BONNE NOUVELLE !
VOIR PAGE 9
Technique de l'écriture
Rég. Membre des Écrivains, Écrivains du Québec

LENDREZ-CLUB

Participant à l'émission « Maître du chantier »

NOUVEAU DÉPART POUR LA JOYEUSE MARMITE

À l'occasion de la Journée nationale des cuisines collectives, les responsables de La Joyeuse Marmite ont organisé un atelier de cuisine et des ateliers de formation. Les ateliers de cuisine ont été animés par les responsables de l'organisme « Maître du chantier ». Les ateliers de formation ont été animés par des bénévoles de l'organisme, permettant d'accueillir jusqu'à 12 personnes en cuisine.

PAGE 9

NE MANQUEZ PAS LE CAHIER EMPLOIS FORMATION L'ANALYSE DANS VOTRE PUBLISAC!

REMERCIEMENTS



Merci à nos bailleurs de fonds, à nos partenaires principaux et nos généreux donateurs :

- Toutes les Société Saint-Vincent-de-Paul de la MRC
- Fondation J.A. De Sève
- Centre à nous
- Les Chevaliers de Colomb
- Office d'Habitation de L'Épiphanie
- Commission scolaire des Affluents
- Club Lions Repentigny
- Club Lions de la Seigneurie
- CISSS de Lanaudière
- Centraide Lanaudière
- IGA Crevier
- Moisson Lanaudière
- Ville de Repentigny
- Ville de L'Épiphanie
- Inter-femmes
- Et tous les autres ...

Merci