



**RAPPORT
D'ACTIVITÉ
2023-2024**

*Les cuisines
collectives*



de Matha

TABLE DES MATIÈRES

Légende des sceaux de l'Action Communautaire Autonome	3
Mot du président	4
Présentation des cuisines collectives	5
Présentation du conseil d'administration	6
Présentation de l'équipe de travail	7
Présentation des bénévoles et autre	8
Remerciement partenaires	9
Remerciement Maxi	10
Portrait des membres	11
Les groupes de cuisine	12
Vie communautaire et bénévolat	13
Entraide inter-organismes	14
Cuisiner de n'est pas seulement pour les adultes	15
Rencontres/formations/activités	16
Activités grand public	18
Plan d'action	19
Nos partenaires	20
Photos	23

Légende des sceaux de l'Action Communautaire Autonome



Notre organisme répond aux besoins de la communauté visée par sa mission. Il participe à des luttes visant des changements à caractère politique ou conduisant à une plus grande justice sociale et au respect des droits.



Notre organisme est reconnu dans sa communauté et il a des liens avec d'autres organismes ou partenaires. Notre CA représente bien la communauté visée par notre mission.



Notre organisme encourage l'engagement de ses membres et favorise leur participation dans la vie de l'organisme. Nos membres sont consultés, nous avons un conseil d'administration actif et une assemblée générale annuelle vivante!



Notre organisme contribue, de manière non-partisane, aux débats sociaux et mène des luttes pour améliorer les conditions de vie des personnes les plus démunies. Il aide les gens à se mettre ensemble pour faire respecter leurs droits et combattre les discriminations qui s'exercent contre eux.



Notre organisme met à contribution les expériences et compétences de chacun et permet des prises de conscience individuelles et collectives. L'éducation populaire autonome permet d'agir ensemble dans le but de faire changer les choses.



Notre organisme a des approches qui font appel à l'initiative des personnes qui participent à ses activités. Il agit sur l'ensemble des causes qui sont à la base de la situation des personnes auprès desquelles l'organisme intervient.



Notre organisme fait de la prévention en misant sur l'intégration sociale, le renforcement du potentiel des individus, la solidarisation des collectivités et l'amélioration de la qualité de vie des citoyens et des citoyennes.



Notre organisme adhère aux revendications communes du mouvement d'action communautaire autonome lanadois et québécois notamment pour un meilleur financement à la mission des OCA, le respect de la politique gouvernementale sur l'action communautaire et une meilleure justice sociale.



Notre organisme priorise le financement à la mission globale afin d'actualiser sa mission en cohérence et en concordance avec les huit critères de l'action communautaire autonome. Ce mode de financement est le meilleur afin de permettre l'atteinte de nos objectifs et de notre mission.



Notre organisme, par sa mission de transformation sociale, parle de politique et contribue aux débats de société. C'est également pour faire avancer des réflexions collectives, vivre des processus d'éducation populaire autonome et pour faire vivre les pratiques citoyennes que la politique fait partie de notre action. Toutefois, notre organisme n'encourage pas et ne fait pas de promotion pour un parti politique en particulier.

Mot du président

Chers membres,

Au nom du Conseil d'administration, j'ai l'honneur de vous souhaiter la bienvenue à la 28^e Assemblée Générale Annuelle des Cuisines collectives de Saint-Jean-de-Matha. Votre participation est essentielle à la vie communautaire de notre organisme et nous vous en remercions.

Il faut également féliciter l'équipe qui anime les Cuisines collectives de Saint-Jean-de-Matha tout au long de l'année, soit Bruno Matthys et Caroline Doucet, nos coordonnateurs, ainsi que Catherine Girouard et Jade Lalonde, nos animatrices.

Sans leurs idées, leur dévouement et leur joie de vivre contagieuse, les Cuisines ne seraient pas ce qu'elles sont devenues.

2023 a été notre *Annus horribilis*. Nous avons tout d'abord été privés soudainement des services de notre unique animatrice, puis nos locaux ont été inondés et il a fallu attendre des mois avant d'en sortir.

Nous avons dû fermer durant les travaux et, malgré cela, une nouvelle animatrice a été recrutée et s'est jointe à l'équipe qui a pu maintenant augmenter le nombre d'ateliers et nous sommes actuellement à sept jours semaine.

Loin de baisser les bras, nos coordonnateurs ont contenu les débordements de la toiture, veillé aux travaux de réfection, continué la transformation des denrées et l'administration des Cuisines. Ils ont vu à l'installation d'une génératrice pour garantir le maintien du froid dans nos réfrigérateurs et congélateurs. Le fruit de leur labeur incessant se reflète dans les résultats financiers.

Et je veux remercier les administrateurs des Cuisines pour leur soutien et leur assiduité.

Enfin, suivez mon exemple et profitez du buffet préparé pour cette assemblée.

Pierre Quesnel

Président du conseil d'administration

Les Cuisines collectives de Matha



Les cuisines collectives

L'organisme est implanté depuis 1996 à Saint-Jean-de-Matha.

Tout a débuté dans une petite cuisine « ordinaire » et maintenant, nous avons la chance d'avoir une cuisine « extraordinaire » ou de nouveaux équipements sont mis à notre disposition pour nous aider à cuisiner et transformer de bons plats équilibrés.

Guidés par des animatrices qui nous font découvrir de nouvelles saveurs, habiletés culinaires, repas équilibrés à moindre coût. C'est ouvert à tous!

Inscris-toi seul ou avec des ami(e)s, nous t'attendons!

Au plaisir de cuisiner ensemble!



CONSEIL D'ADMINISTRATION 2023-2024

Le conseil d'administration est composé de bénévoles qui ont à cœur la mission des cuisines. 6 administrateurs sont issus de la communauté et 1 administrateur est issu de l'équipe de travail. Aucun des membres du conseil d'administration n'a de lien de parenté, tous sont habituellement élus par les membres présents en aga.

Ils sont indispensables au bon fonctionnement de l'organisme. Nous tenons à les remercier au nom des employés et de tous les usagers des cuisines pour leur disponibilité, leur implication et leur générosité. Nous sommes reconnaissants de pouvoir compter sur vous!

Rencontres 2023-2024

- ❖ 10 réunions du conseil d'administration
- ❖ 1 assemblée générale extraordinaire
- ❖ 1 assemblée générale annuelle



Les postes en élection pour l'année 2024 :

Poste 2 – France Bergeron

Poste 4 – Jean-Marie Provost

Poste 6 – Manon Geoffroy

Notre conseil d'administration

Poste 1 - Pierre Quesnel, président

Poste 2 - France Bergeron, vice-présidente

Poste 3 - Johanne Gareau, administratrice

Poste 4 - Jean-Marie Provost, trésorier

Poste 5 - Solange Lévesque, administratrice

Poste 6 - Manon Geoffroy, secrétaire

Poste 7 - Bruno Matthys, représentant des employés



Équipe de travail

Présentation de l'équipe de feu

Les Cuisines collectives ont la chance de compter sur des personnes dévouées et expérimentées.

Les voici :

Bruno Matthys

Notre coordonnateur cuisine

C'est l'âme des Cuisines Collectives de Matha, présent depuis 2010, Bruno continue à mettre son dynamisme et ses expertises au service de l'organisme.

Caroline Doucet

Notre coordonnatrice administrative

Elle est avec nous depuis 2022. Par sa créativité et sa débrouillardise à imaginer et à mettre sur pied des projets pertinents, son travail s'est révélé essentiel à l'essor des Cuisines Collectives. C'est un atout.

Nous avons également deux autres atouts dans notre jeu. Et quels atouts ! Il s'agit de

Catherine Girouard et Jade Lalonde

Nos animatrices de cuisine

Catherine est en fonction depuis 2016 et Jade Lalonde depuis 2023.

Ces deux femmes se démarquent par leurs nombreuses compétences en cuisine et leur bienveillance auprès des « apprentis-cuisiniers » inscrits aux ateliers.

En plus de leur animation, elles mettent la main à la pâte pour préparer de nombreux plats que les membres peuvent acheter à des prix avantageux. Ça, c'est du service !

Il faut affirmer haut et fort que ces quatre personnes sont indispensables à la prospérité des Cuisines Collectives de Saint-Jean-de-Matha et que nous voulons les garder longtemps.



MERCI À CEUX QUI FONT LA DIFFÉRENCE

Nos bénévoles sont indispensables et contribuent de toutes sortes de façon à la réalisation de notre mission.

Certains glanent des denrées que nous transformons (21 jours de transformation) ensuite avec l'aide d'autres bénévoles pour en faire des produits cuisinés que nous retournons à nos membres. D'autres nous aident à faire l'entretien des locaux, le lavage de la vaisselle, à préparer des galettes de la réussite pour l'école Bernèche (171 heures de préparation de galettes). En plus de ceux qui nous accompagnent dans les travaux de rénovation de la bâtisse, nous fournissant généreusement leurs expertises.

Nous tenons à souligner l'implication de ces personnes qui ont un grand cœur et ne comptent pas leur temps.

Merci à nos 33 bénévoles!

200 heures de leur temps nous ont été offert gracieusement!

En plus, 2 personnes ont réalisé des travaux compensatoires pour un total de 150 heures

Bernadette - Solange - Johanne - Michèle - Alexandre - Marc-André - Josée - Mario - Mireille - Manon - Line - Yvon - Ginette - Danielle - Louise - Élise - Anne-Marie - Daphné - Pierre - Gabrielle - Clara - Sylvie - Geneviève - Marco - Gaetane - James - Diane - Jean-Marie - Pierre - Manon - France - Isabelle - Céline

Et nous avons eu la chance d'avoir une personne qui a fait 30 heures avec le programme *PAAS Action* d'emploi Québec.



Nous tenons à remercier nos partenaires qui grâce à leur générosité nous ont permis de :

- Réparer notre toiture et le plafond au 1^{er} étage.
- Faire l'achat d'une belle affiche devant nos locaux.
- Faire l'achat d'une génératrice pour éviter le gaspillage alimentaire.
- Faire l'achat d'un lave-vaisselle et d'un mélangeur pour que nos membres aient des outils efficaces et sécuritaires lors des sessions de cuisine.
- Faire l'achat de petits outils de cuisine (déshydrateur, operculeuse, fumoir).
- Nos donateurs anonymes qui nous permettent de fournir la base alimentaire à nos membres, soit par un don en argent ou en denrées.

Merci de nous aider à poursuivre notre mission!





Merci à vous tous qui avez déposé un « p'tit 2\$ » dans la boîte de don MAXI

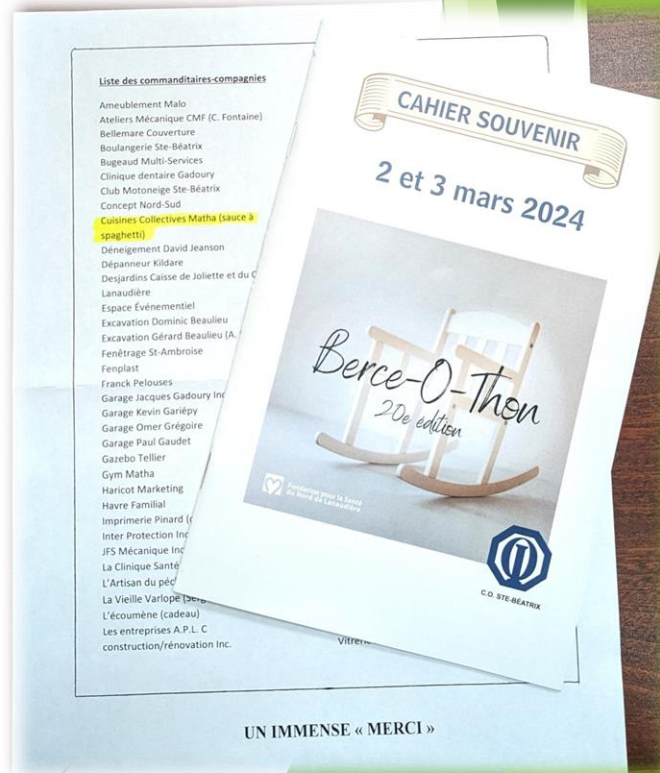
Merci à MAXI d'avoir choisi notre mouvement pour le don de 935\$ de base alimentaire pour nos membres.



L'équipe des cuisines a préparé la sauce à spaghetti pour le Berce-o-thon de Ste-Béatrix. Ils ont pu remettre 32 500\$ au département de pédiatrie de l'hôpital de Joliette.

Merci à votre équipe pour votre temps et votre générosité au cours des dernières années. Nous vous souhaitons une relève pour reprendre ce projet!

Bravo !



Portrait des membres

L'organisme est ouvert 7 jours par semaine, soit du lundi au vendredi de 8h00 à 16h00 et le samedi et dimanche de 9h00 à 15h00 pour les ateliers seulement et ce 10 mois par année.

Les membres qui utilisent les cuisines sont majoritairement :

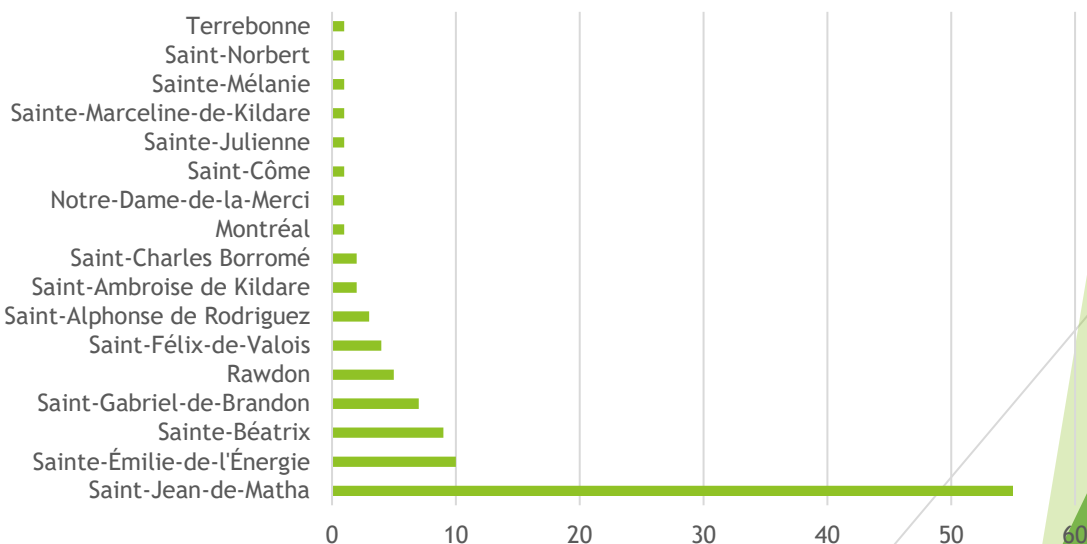
Portrait des membres 2023-2024			
105 membres			
74 utilisateurs des cuisines		31 Supporteur/popote	
Femmes	Hommes	Femmes	Hommes
56	18	19	12

La plupart des membres vivent de revenus modestes, souvent sous le seuil de la pauvreté. Certains de nos membres utilisent nos services 2 fois par mois et d'autres, 1 fois par mois. C'est un total de 8597 portions de nourriture qui furent cuisinées.

Bien que l'importance de se nourrir est majoritairement la raison pour laquelle les personnes joignent les groupes de cuisine, nous avons constaté une hausse non négligeable des membres qui ont besoin de socialiser.



105 membres répartis par municipalités



Les groupes de cuisine

La majorité des groupes de cuisine utilisent nos locaux mensuellement. Ils sont habituellement constitués de 4 à 6 membres.

- Association des personnes handicapées
- Cookettes
- Cuisiniers
- Défi-famille
- Denrées Matha et ses voisins
- Forêt nourricière
- Jardins des passionnés
- Julie & Cie
- Manon
- Marc-André
- Marmitons
- Nourrir nos liens
- Parents-enfants
- Végés
- Veggies
- Vendredi fou
- Voisines

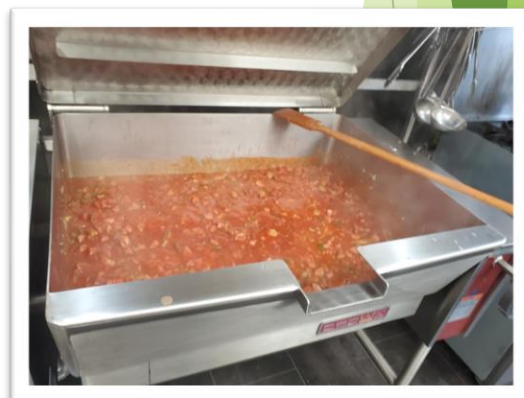


LES CUISINES EN BREF

Nombre de groupes de cuisine	12 + 4
Nombre de jour d'utilisation par les membres	87
Nombre de jour de transformation (inter organisme - popote)	21
Nombre de jour de prêt de nos locaux (atelier - organismes - projets)	15
Cuisine du samedi (6 membres par session)	9
Journée de service d'impôt	4
Monsieur lunettes	5

Vie communautaire et bénévolat

- Des collations pour l'école primaire Saint-Jean-de-Matha.
- Divers ateliers (cuisine cétogène, cuisine végété, mignardises...).
- Dépannage d'urgence.
- Collaboration à la préparation des paniers de Noël.
- Collaboration au déjeuner des chevaliers de Colomb
- Transformation projet Nourrir Lanaudière (**T**able des **P**artenaires du **D**éveloppement **S**ocial de **L**anaudière),
- Sauce à spaghetti pour le Berce-O-Thon de Ste-Béatrix qui aidera à recueillir des fonds pour le département de pédiatrie de l'hôpital de Joliette.
- Les groupes de cuisine/ateliers du samedi,
- Les réseaux sociaux
 - Plus de 450 abonnés sur Facebook
 - Une toute nouvelle page Web
 - www.cuisinesdematha.com



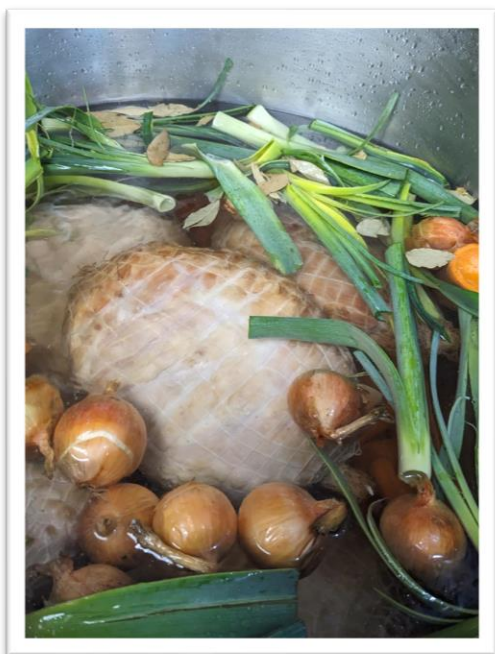
ENTRAIDE INTER-ORGANISMES



Préparer les fraises pour les membres de Dentrées Matha et ses voisins

Cuisiner des plats de dinde en sauce pour les membres de Dentrées Matha et ses voisins

Cuisson des jambons pour le déjeuner des chevaliers de Colomb



Cretons pour paniers de Noël de Dentrées Matha et ses voisins

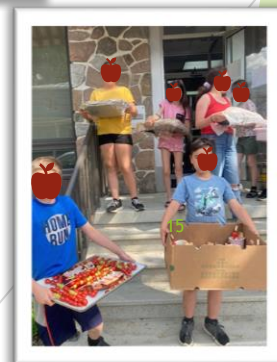


Cuisiner, ce n'est pas seulement pour les adultes aux cuisines collectives!



Activité maison Louis-Cyr et école Ste-Béatrix

Les élèves de l'école de Ste-Béatrix ont fait un travail de recherche ayant comme sujet Louis Cyr. Les Cuisines collectives ont aidé les jeunes à préparer des bouchées pour la de la maison Louis-Cyr qui complétait l'activité de recherche et de cuisine.



Sans oublier les différentes rencontres/formations /activités

- ▶ Après plusieurs entrevues, nous avons eu le plaisir d'embaucher une nouvelle animatrice, Jade Lalonde, qui partagera les tâches en cuisine avec Catherine qui est enfin de retour parmi nous.
- ▶ Rencontre projet Abri-Bouffe.
 - ▶ Après plusieurs rencontre et discussions, nous n'allons pas donner suite au projet.
- ▶ Popote congelée.
- ▶ Aide à la distribution des légumes au centre culturel avec la municipalité.
- ▶ Rencontre Buffet accès emploi, projet nourrir Lanaudière.
 - ▶ Maintenant que notre équipe est complète, nous pourrions procéder à la transformation pour la TPDSL.
- ▶ Rencontre Emploi Québec projet Action.
 - ▶ Chez Denrées Matha, nous avons rencontrés une intervenante d'emploi Québec pour aider les bénéficiaires de l'aide sociale à retourner sur le marché du travail. Nous sommes toujours à la recherche de bénéficiaires intéressés.
- ▶ Plusieurs rencontres avec des intervenants pour faire des ateliers pendant la saison estivale, en raison du dégât d'eau, le projet n'a pas pu avoir lieu.
- ▶ Rencontre Zoom Centraide pour le projet du Fonds de relance.
- ▶ Nouvelle politique salariale.



Rencontre – Formation – Activités grand public

- ▶ Participation à plusieurs AGA :
 - ▶ Centre au cœur des femmes
 - ▶ Denrées Matha et ses voisins
 - ▶ Défi famille
- ▶ Présence au cocktail dinatoire pour célébrer les 30 ans de Moisson Lanaudière
- ▶ Plusieurs rencontres et échanges ont eu lieu pour solliciter de l'aide financière pour la réparation du toit. Merci à la mairie de Saint-Jean-de-Matha et à la Caisse Desjardins de leur générosité.
- ▶ Rencontre avec un comité de chez Denrées Matha et ses voisins pour le projet « Cuisinons ensemble ». Le projet a vu le jour, les bénéficiaires de Denrées Matha utilisent nos cuisines le 1^{er} vendredi du mois. Nous sommes à réfléchir à créer Cuisinons ensemble volet 2.
- ▶ Formation CA Marche avec les membres de notre conseil d'administration.
- ▶ Souper causerie au centre culturel avec la mairie de Saint-Jean-de-Matha et plusieurs organismes.
- ▶ Rencontre avec Municipalité (Questionnement concernant la nécessité que la municipalité achète un camion électrique pour partager avec les organismes).
- ▶ Rencontre Centraide au Club de Golf. (Nouvelle gouvernance)
- ▶ Rencontre nouvelle directrice école Bernèche pour projet futur.
- ▶ Formation Résolution de conflit. (CRFL)
- ▶ Prêt de notre cuisine à la maison des jeunes « Les Mayais » pour la préparation de collation de Noël pour l'école L'Amie Soleil.
- ▶ 21 journées de transformation nous ont permis, entre autres, de transformer **412 plats** pour les membres de Denrées Matha et ses voisins.



ACTIVITÉS GRAND PUBLIC



Décoration et distributions des bonbons pour l'halloween.

**BONHOMME
À LUNETTES**
bonhommealunettes.com



Service d'un opticien offrant des lunettes de qualité à prix abordables.



Participation à la fête de la famille 27 mai 2023



Service d'impôt aux cuisines collectives offert par la Maison populaire de Joliette



PLAN D'ACTION 2024-2025

- Continuer de bonifier les ateliers de cuisine
- Finaliser les rénovations
- Continuer de tester l'intérêt pour les cuisines de fin de semaine
- Bonifier les galettes de l'école Bernèche
- Un projet pour la DPJ « apprendre aux jeunes à cuisiner »
- Fête de la famille 2024 (Petites bouchées sucrées)
- Chercher de la nourriture pour nos membres (groupe achat)



NOS PARTENAIRES



Centraide
Lanaudière



Desjardins



MOISSON
LANAUDIÈRE



MUNICIPALITÉ DE
Saint-Jean-de-Matha
— Force et nature! —



Table régionale des
organismes communautaires
autonomes de Lanaudière



CAROLINE PROULX

Députée de Berthier
Ministre du Tourisme
Ministre responsable
de la région de Lanaudière

61, chemin de Lavaltrie
Lavaltrie (Québec) J5T 2H4

Caroline.Proulx.BERH@assnat.qc.ca

Tél. : 450 586-3171



Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Agriculture and
Agri-Food Canada

Canada

Table des préfets
Lanaudière

**Centre intégré
de santé
et de services sociaux
de Lanaudière**

Québec 



NOS PARTENAIRES



Ferme Sarrazin

Ferme Porcine
132 Rang Sainte Catherine, Saint-Jean-de-Matha, QC



Comtois, Landry et Ouellet

204 Rue Principale
St-Jean-De-Matha, Québec, J0K 2S0
Téléphone 450.886.3879 | Fax 450.886.2259



Asselin Gérard et fils ltee
Lourdes-de-Joliette



**BONHOMME
À LUNETTES**
bonhommealunettes.org

NOS PARTENAIRES

metro
mon épicier

Metro Emery St-Damien



PRODUITS

Mont-Blanc

PRODUCTS

POULETS À GRILLER DE QUALITÉ
Les Volailles Loranger
Élevés à St-Jean-de-Matha



la
**petite
prairie**

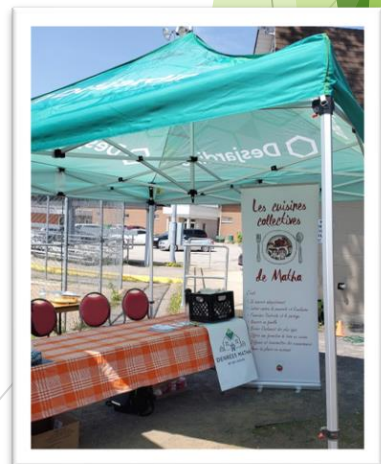
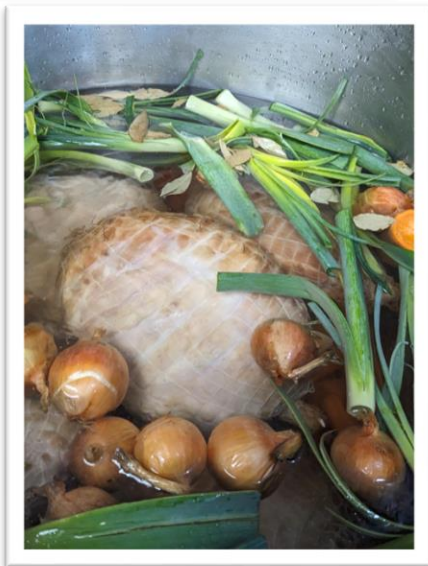
127 rang Ste Louise Est
St-Jean-De-Matha
J0K 2S0

Les fermes André Bérard Inc.
Lourdes-de-Joliette

**CUISINE
POIRIER**



PHOTOS



Mot du coordonnateur

Bonjour chers membres des Cuisines Collectives.

Merci encore de votre présence aujourd'hui, nous sommes heureux d'avoir pu vous présenter nos accomplissements de la dernière année.

Cette rencontre, très importante, nous a permis de vous consulter sur les tâches accomplies et d'avoir votre opinion sur notre travail, car tout ce qui est fait aux Cuisines Collectives, est fait pour nos membres et pour la communauté.

Dans les différents rapports d'activités, vous avez pu constater le nombre de personne qui utilisent nos services, les organismes avec qui nous avons tissés des liens, et les besoins grandissants de la communauté.

L'année a commencée avec de gros travaux de rénovations dû à l'infiltration d'eau par la toiture. Par chance nous avons une petite provision qui nous a permis de pouvoir effectuer les travaux mais aussi grâce à l'aide de partenaire financiers qui nous ont appuyés. Évidemment à cause de la fermeture pour cause de réparation, nous avons perdu du temps et donc manqué quelques sessions de cuisine. Rien de dramatique, mais assez pour nous avoir fait perdre notre été ou nous avons prévu de faire de la transformation.

Merci d'encourager l'organisme avec votre bénévolat et vos dons de toutes sortes.

Merci aux organismes partenaires de Matha et des environs de collaborer avec nous pour rendre la vie des gens plus légère.

L'entraide nous rend tous plus fort, plus efficace et plus fiers.

Bon retour à la maison et à l'an prochain!

Bruno Matthys.
Coordonnateur