

# RAPPORT ANNUEL 2017-2018



**Présenté le**

**11 mai 2018**

**Période d'activités**

**Du 1<sup>er</sup> avril**

**au 31 mars**

# Table des matières

Mot de la directrice / Mot du président.....	3
Historique des Cuisines.....	4
Mission et objectifs des Cuisines.....	5
Plus que de la cuisine !.....	6
Statistiques des membres.....	7
Bilan des activités.....	8
Statistiques des partenariats et ententes de services.....	9
Impact social.....	10
Partenariats et ententes de services.....	11
Graphiques.....	12-13
Activités sociales / Assemblées / Photos.....	14-15
Témoignages.....	16
Bailleurs de fonds / collaborateurs.....	17
Perspectives d'actions.....	18
Ressources humaines.....	19
Conseil d'administration.....	20
Revue de presse.....	21

## Mot de la directrice / Johanne Lavallée

La période d'activités 2017-2018 entame une étape importante pour notre organisation, soit la préparation de notre 25<sup>e</sup> anniversaire en avril 2018.

Nous avons consacré beaucoup de temps à entretenir notre nouveau site web ainsi que le Facebook par des capsules santé, des recettes gagnantes et le partage des bons coups des groupes de cuisson.

L'intérêt de venir cuisiner en groupe de même que celui de s'actualiser dans les saines habitudes alimentaires se maintiennent, souvent en raison d'un changement de conditions de santé ou pour s'assurer d'une certaine qualité de vie. De plus, le désir de rencontrer des gens et de cuisiner autrement favorise leur participation dans un groupe de cuisson tout en développant des aptitudes culinaires. Nous nous assurons donc de répondre aux besoins de toutes les générations.

Comme vous pouvez le constater, nous ne manquons pas de pain sur la planche et les plages horaires des cuisines sont remplies.

Soulignons également la présence, durant notre première année, de deux stagiaires en éducation spécialisée et d'une en technique de nutrition, qui se sont bien intégrées et qui ont fait la différence au sein de l'équipe et auprès des membres. De plus, mentionnons la disponibilité des membres du conseil d'administration, qui ont su soutenir l'équipe de travail et qui ont assuré le bon développement de notre organisation.

Nous sommes prêts à entamer l'année 2018-2019 en soulignant notre 25<sup>e</sup> anniversaire avec nos membres, nos partenaires et les gens de la communauté, et ce, grâce à une activité qui aura des retombées financières pour 2019-2020.

Le conseil d'administration et l'équipe de travail poursuivent leur engagement et leurs actions dans le cadre de leur travail pour soutenir la mission des Cuisines Collectives « Bouchée Double » sur le territoire de la MRC Memphrémagog pour 2018-2019.

## Mot du président/ Claude Bolduc

Depuis 8 ans, je suis membre des cuisines, dont 4 années comme président et toujours enthousiasmé et satisfait de ma participation au sein de notre bel organisme. Mon implication dans les cuisines m'a fait connaître l'esprit d'entraide et de collaboration de tous ses participants. En plus de partager des recettes entre nous dans un climat de camaraderie et de ramener des plats santé et économiques à la maison, certains d'entre nous ont noué des liens d'amitié. Cela se traduit par une belle ambiance lors de nos cuissons, de nos activités annuelles et de nos nombreux ateliers. Je ne peux que constater que la cuisine c'est plus que de la cuisine.

Mes nombreuses années d'expérience en bénévolat dans des organismes sans but lucratif et ma maîtrise en gestion des PMO (MScPMO) m'ont permis d'apprécier notre équipe de gestion et d'animation dévouée, expérimentée et dynamique. Je félicite donc Johanne, Chantal, Louise et tous nos stagiaires pour leur implication quotidienne dans nos cuisines. Je dois aussi remercier et souligner l'implication et le professionnalisme de tous les membres du conseil d'administration qui ont permis un développement constant de notre organisme.

Après 25 ans d'existence, on ne peut que souhaiter longue vie aux Cuisines Collectives « Bouchée Double ».

# Historique des Cuisines

Le premier groupe de cuissons a débuté en décembre 1990, au sous-sol de l'Église Saint-Jean-Bosco, grâce à l'initiative de six jeunes mères ayant le désir de se revoir après les cours prénataux. Elles cuisinaient des petits pots de purées pour bébé, accompagnées d'une infirmière du CLSC, qui animait des ateliers thématiques. Le désir de se retrouver avec leurs petits, le besoin de partager leurs connaissances et de socialiser a fait en sorte que l'on a poursuivi les rencontres par une activité de cuisines collectives. Il s'en est suivi les démarches pour l'obtention d'une charte que l'on acquiert en avril 1993 sous le nom de : **Les Cuisines Collectives « Bouchée Double » Memphrémagog.**

Depuis 1994, nous avons notre siège social au Centre communautaire de Magog avec plusieurs autres organismes, ce qui facilite les partenariats. Notre organisation embauche notre première coordonnatrice par la reconnaissance financière du ministère de la Santé. Cela permet de structurer davantage notre organisme et d'encadrer nos groupes de cuisson, qui augmentent de façon significative. On doit sans contredit mettre les "bouchées doubles" pour répondre aux besoins des membres. Au fil des ans, l'équipe s'agrandit par l'embauche d'une deuxième animatrice pour accompagner les groupes de cuissons afin de mieux soutenir nos membres avec leurs multiples besoins. Une nouvelle clientèle s'ajoute : les jeunes. Cela nous permet de développer différents outils d'animation et d'en faire la promotion à travers le Québec. Cela devient un autre moyen de financement. Une liste de fonds de cuisine de denrées non périssables est établie. Ce fond ainsi qu'un service de halte-garderie sont offerts gratuitement aux participant(e)s pendant les cuissons.

Lors du 20<sup>e</sup> anniversaire en 2013, nous avons fait le lancement d'un recueil de recettes « 1-2-3 GO ! On cuisine » qui vise principalement nos jeunes. Notre porte-parole Johanne Despins participa à l'événement comme présidente d'honneur.

En 2015, nous avons augmenté la superficie de nos locaux. Un local a été aménagé pour les bureaux de l'équipe de travail et la cuisine a subi une transformation complète en doublant sa superficie. En octobre 2015, nous avons inauguré la nouvelle cuisine et fait le lancement de nos sacs d'épicerie promotionnels.

En 2017, nous avons travaillé à construire notre site web et nous continuons à l'actualiser, de même que notre Facebook. Nous terminons l'année dans les derniers préparatifs de l'évènement de notre 25<sup>e</sup> anniversaire.

# Mission et objectifs des Cuisines

Promouvoir l'autonomie alimentaire et les saines habitudes de vie dans le but d'améliorer la qualité de vie de la population vivant sur le territoire de la MRC Memphrémagog.

- En formant des petits groupes afin de planifier et de cuisiner des plats économiques et nutritifs qu'ils rapportent chez eux.
- En réalisant des activités et des ateliers d'éducation populaire sur différentes thématiques visant la promotion de la santé par une alimentation saine et variée.
- En créant et en soutenant des projets qui sont en conformité avec la mission de l'organisme.

## Objectifs de la corporation

- Contribuer à améliorer la qualité de vie et le niveau de santé globale des individus.
- Favoriser l'acquisition et l'échange des connaissances sur l'alimentation.
- Favoriser l'intégration sociale et briser l'isolement.
- Diminuer les effets de la pauvreté.

Nos actions sont portées par les valeurs que nous prônons et celles auxquelles nous adhérons comme membres du Regroupement des Cuisines Collectives du Québec (RCCQ). Les voici :

- la solidarité;
- la démocratie;
- l'équité et la justice sociale;
- l'autonomie et la prise en charge;
- le respect de la personne et la dignité.

# Plus que de la cuisine!

Notre organisme, au cœur de Magog, est le principal lieu de cuisson. Il réalise le besoin de la communauté qui exprime sa volonté d'avoir un lieu de cuisson.

Depuis plusieurs années, notre organisme met en place des lieux de cuisson avec tout l'équipement nécessaire, pour un bon fonctionnement, soit dans 5 lieux différents :

- **Maison mère**, *Centre communautaire de Magog*
- **Villa Pierrot de Magog**, *résidence pour jeunes mères monoparentales*
- **Stanstead**, *local de Phelps Helps*
- **Mansonville**, *école le Baluchon*
- **Eastman**, *cuisine du Club de l'Âge d'or*

Avec les années, nous avons constaté des besoins très variés qui ont donné naissance à différents outils d'animation.

**Le volet jeunesse**, vise à sensibiliser et à éduquer les jeunes de 3 à 17 ans dans l'amélioration de leur alimentation. Nos activités auprès des jeunes sont concentrées, pendant la période estivale, dans les différents camps de jour de la région.

Nous sommes convaincus que l'action des cuisines collectives a un effet positif sur la communauté quant à la rentabilité sociale et économique. Nos données statistiques nous permettent d'évaluer nos affirmations.

# Statistiques des membres

**TOTAL DES PERSONNES TOUCHÉES PAR LES CUISSONS / ATELIERS : 454**

5 lieux de cuissons	Total des groupes 31	Volet Adulte				Volet Jeunesse		
		148 Membres adultes		Nb Bouches/nourrir	Total cuissons	Nb participations cuissons	Nb d'enfants 6 - 12	Nb d'adolescents 13 - 17
		H	F					
Magog- Centre communautaire	26							
Magog – Villa Pierrot	1							
Eastman – Club de l'âge d'or	2							
Mansonville – École Le Baluchon	1							
Stanstead – Phelps Helps	1							
		<b>39</b>	<b>109</b>	<b>255</b>	<b>262</b>	<b>1 098</b>		
<b>GRAND TOTAL ADULTES ET JEUNES : 348 MEMBRES</b>						<b>TOTAL JEUNES : 200</b>		

GROUPE D'ÂGE	18 -29 ans	30 – 54 ans	55 – 64 ans	65 – 74 ans	75 et +	P : personne		
		33 p - 22%	35 p - 24%	28 p - 19%	39 p - 26%			13 p - 9%
SCOLARITÉ	Primaire	Secondaire	DEP	Collégial	Universitaire			
	32 p - 22%	52 p - 35%	18 p - 12%	20 p - 13,5%	26 p - 17,5%			
REVENUS	20 000 \$ et -	20 à 30 000 \$	30 à 35 000 \$	35 à 50 000 \$	50 000 \$ et +	<b>MEMBRES À FAIBLE REVENU</b>		
	87 p - 59%	18 p - 12%	18 p - 12%	9 p - 6%	16 p - 11%	89%		
SOURCE	Salariés	Assurance emploi	Sécurité du revenu	Étudiants	Parents à la maison	Congé parental	Retraités	
	15 p - 10%	4 p - 3%	61 p - 41%	0 %	4 p - 3%	5 p - 3,5%	59 p – 39,5%	
SITUATIONS	Familles monoparentales	Familles avec enfants	Personnes seules	Couples sans enfant				
	12 p - 8%	21 p - 14%	85 p – 57,5%	30 p – 20,5%				
RÉSULTATS	Plats préparés	Portions	Coût	Coût total des achats	<b>HALTE-GARDERIE</b>		<b>RÉFÉRENCES DU CIUSSS</b>	
	<b>1 300</b>	<b>15 990</b>	5.14\$ / bouche .87\$ / portion	<b>15 523 \$</b>	17 enfants différents	39,25 heures	4 références -	0 inscription

# Bilan des activités avec animatrice

9 GROUPES DE CUISSON / 55 PERSONNES		6 GROUPES EN PARTENARIAT / 29 PERSONNES		TOTAL : 15 GROUPES / 84 PERSONNES	
Ateliers animés	Nombre de présentations	Participations d'adultes	Temps total		
Atelier germination	1	8	3h		
Atelier marinades	1	11	4h		
Atelier mijoteuse	1	9	4h		
Atelier cuisson express	1	30	4h		
Atelier purée de bébé	1	2	1h		
Atelier Cuisson d'automne	1	6	5h		
Atelier pâte alimentaire	1	9	4h		
Atelier St-Valentin	1	7	4h		
Atelier congélation	1	5	4h		
Atelier chocolat	1	6	4h		
<b>TOTAL</b>	<b>11</b>	<b>93</b>	<b>37h</b>		

# Bilan du bénévolat

Bénévoles différents	CA	Brunch de la rentrée	Fête de Noël	Stagiaire/ TES	Comité 25ième anniversaire	AGA	Médias sociaux	TOTAL	
Rencontres	4	1	1	105 jours	3	1	2	117	
Bénévoles	5	3	11	3	5	3	1	31	
Heures	25 h	15 h	44,75 h	735 h	10 h	3,5 h	3 h	836,25 h	

## Bilan des activités en partenariats et ententes de services avec animation

<b>MEMPHRÉ EN MOUVEMENT</b>	<b>Nombre de présentations</b>	<b>Participants jeunes</b>	<b>Participations Totales-enfants</b>	<b>Participants adultes</b>	<b>Participations Totales-adultes</b>	<b>Temps total</b>
Ateliers parent / enfant (4 à 13 ans) École des Deux-Soleils	4	6	21	5	17	6 h
Ateliers enfant/collation surprise Villa Pierrot	10	11	83	0	0	10 h
Parents en action	3	0	0	11	11	10,5 h
Camp de jour Austin	21	26	108	0	0	21 h
Camp de jour Magog (7 à 12 ans)	14	115	115	0	0	14 h
Camp de jour Stanstead (7 à 12 ans)	20	37	172	0	0	20 h
<b>TOTAL</b>	<b>78</b>	<b>195</b>	<b>526</b>	<b>16</b>	<b>28</b>	<b>81,5 h</b>
<b>VILLE DE MAGOG</b>	<b>Nombre de présentations</b>	<b>Participants jeunes</b>	<b>Participations Totales-enfants</b>			<b>Temps total</b>
Club cuistots ados	6	5	27	0		21 h
<b>ATELIERS AVEC ANIMATRICE</b>	<b>Groupes</b>	<b>Nombre de présentations</b>	<b>Nombre de participants</b>	<b>Participations Totales</b>		<b>Temps total</b>
Éducation des adultes / FIS	3	18	17	87		81
Carrefour jeunesse emploi	1	2	3	6		7 h
<b>TOTAL</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>93</b>		<b>88 h</b>
<b>COLLABORATION/ PRÊT DE LA CUISINE</b>	<b>Groupes</b>	<b>Nombre d'activités</b>	<b>Nombre de participants</b>	<b>Nombre de Participations</b>		<b>Temps total</b>
Boomers	1	1	7	18		6
<b>TOTAL</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>18</b>		<b>6</b>

# Impacts sociaux

Notre organisation s'est penchée sur les impacts sociaux et économiques que nos activités génèrent dans la communauté. Nous pouvons observer quelques éléments lors des activités de cuisson. Nous avons pu évaluer et/ou constater des données quantitatives et qualitatives :

- 90% d'assiduité de présence des membres à leurs activités de cuisines collectives.
- 58% du maintien des activités de cuisson de septembre à juin qui représente entre 18 à 20 cuissons pour l'année pour chaque groupe.
- 76% de rétention des membres qui renouvellent leur membership.
- 50% de nos groupes nécessitent le soutien, l'accompagnement et la supervision d'une animatrice.

Nos activités supervisées amènent les individus à une démarche d'autonomie et de prise de pouvoir sur leur vie. Pour certains d'entre eux, cela les motive à faire un retour aux études, un projet d'employabilité ou un retour au travail. Les impacts directs de cuisiner dans un groupe de cuisson impliquent et sollicitent de la part du membre les éléments suivants :

- Ponctualité et assiduité aux rencontres de cuisson.
- Habilités relationnelles pour travailler en équipe.
- Respecter des consignes.
- S'affirmer adéquatement avec les autres participants.
- Suivre une recette, quantifier et mesurer les aliments.
- Apprendre le fonctionnement de la cuisinière et du four micro-ondes.
- Apprendre le fonctionnement des petits appareils électriques.
- Utiliser adéquatement les bacs de compost, de récupération et de déchets.
- Faire une liste d'épicerie à partir des spéciaux dans les circulaires et les sites d'épicerie
- Évaluer les produits alimentaires selon leur rapport qualité/prix.
- Gérer un garde-manger et les restants du réfrigérateur.
- Gérer le budget alimentaire des cuissons deux fois par mois.
- Apprendre à lire une recette, à l'exécuter et à la réaliser.
- Maintenir un réseau social par l'activité de cuisson (4 à 6 personnes).
- Reproduire les recettes à la maison.
- Modifier leurs habitudes alimentaires.
- Intégrer de nouveaux aliments.
- Développer et/ou maintenir leurs habiletés culinaires.
- Utiliser davantage les autres ressources.

# Partenariats et ententes de service

## **MEMPHRÉ EN MOUVEMENT**

### ***Ateliers familles :***

Animer et préparer un souper santé en famille suivi d'un partage. Présentés à l'école Deux-Soleils.

### ***Ateliers collations :***

Animer et préparer des ateliers collations avec les jeunes des camps de jour durant la saison estivale à Magog, Austin et Stanstead.

### ***Ateliers collations :***

Animer et préparer des ateliers collations avec les enfants demeurant à la Villa Pierrot après les classes.

### ***Parents en action :***

Animer et préparer une cuisine exploratoire auprès des groupes de parents de ce projet, ils repartent avec leurs plats à la maison.

## **CLUB CUISTOTS ADOS DE MAGOG :**

Animer et préparer des ateliers Cuistots pour les adolescents du Camp de jour de la Ville de Magog, soulignant l'importance d'une saine alimentation.

## **CARREFOUR JEUNESSE EMPLOI :**

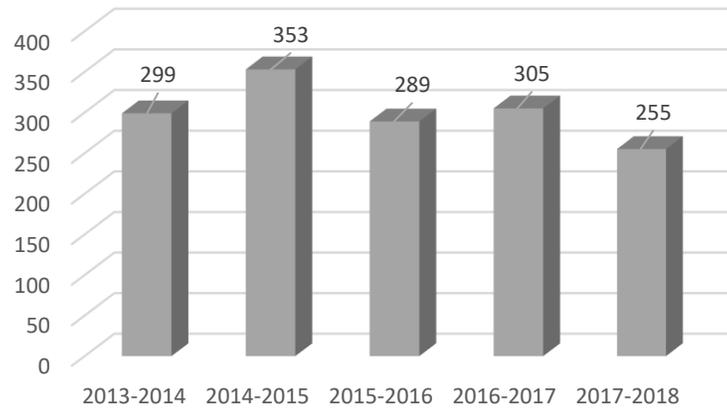
Animer et préparer une cuisine exploratoire auprès des jeunes adultes du programme « Jeunes en Action », ils développent leurs habiletés culinaires.

## **CENTRE D'ÉDUCATION DES ADULTES DU PROGRAMME FIS :**

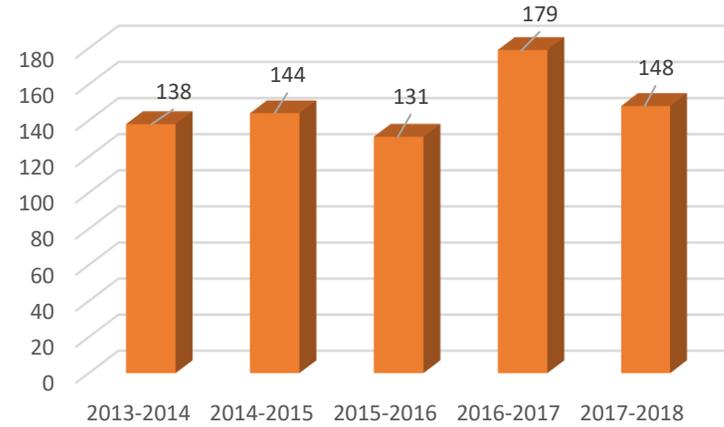
Animer et préparer une activité de cuisine collective auprès d'une clientèle d'adultes avec déficience intellectuelle légère, l'activité facilite le transfert des acquis des apprentissages théoriques appris à l'éducation des adultes.

# Graphiques

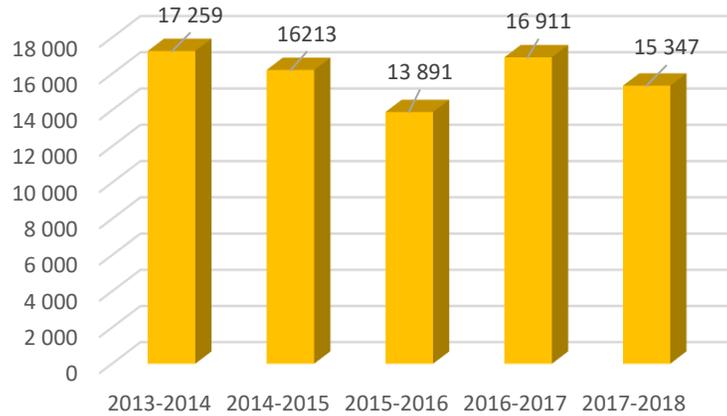
## Nombre de bouches nourries



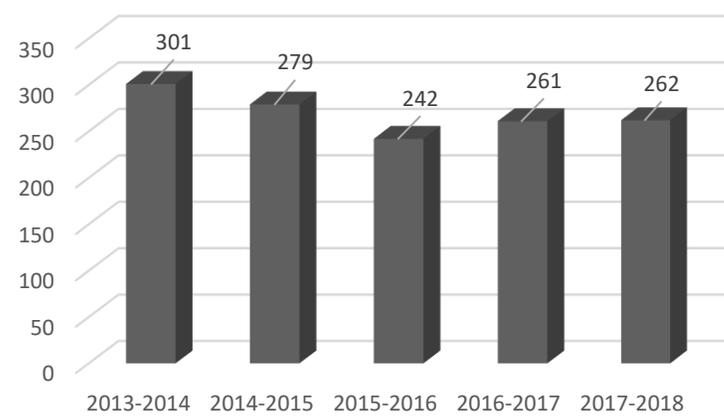
## Nombre de membres

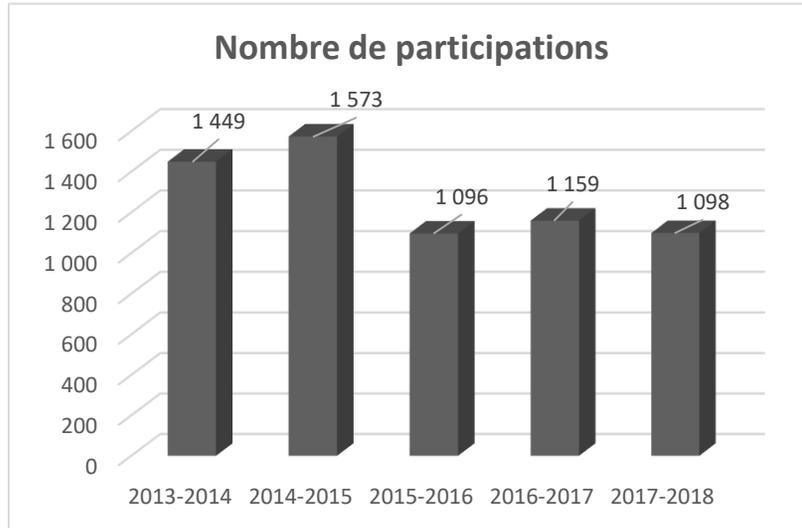


## Nombre de plats préparés



## Nombre de cuissons



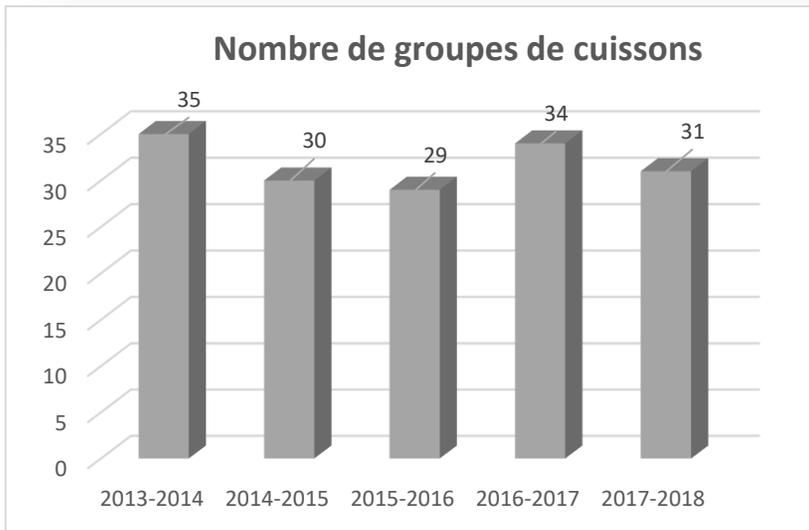


**Nota Bene :**

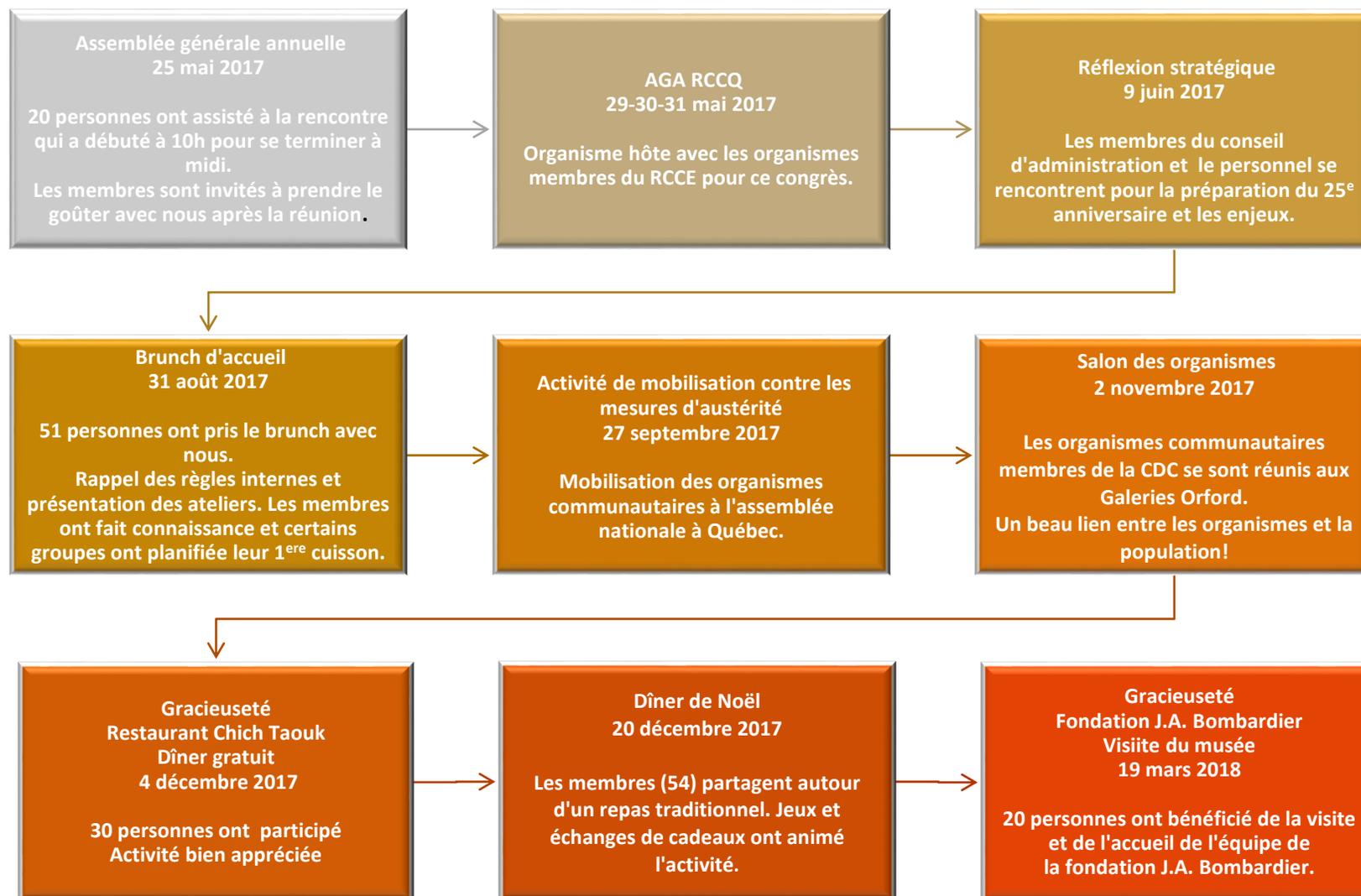
*De plus en plus de personnes (hommes ou femmes) vivant seules de 55 ans et plus participent à un groupe de cuisine collective.*

**Nota Bene :**

*Les graphiques sont basés sur la participation des membres adultes seulement.*



# Activités sociales/mobilisation et assemblées





**Brunch de la rentrée  
Lancement des activités  
automnales  
31 août 2017**



**Salon des organismes  
2 novembre 2017**



**Noël  
20 décembre 2017**



**Journée internationale pour  
l'élimination de la pauvreté  
17 octobre 2017**



**Camp de jour Collations Stanstead  
Été 2017**



**Jardins communautaires  
Été 2017**

### ***Témoignage du groupe Les Artistes***

Nous sommes une équipe de cinq personnes âgées entre 60 et 80 ans. Nos rencontres nous permettent de faire de nouvelles connaissances et aussi de nous sortir de l'isolement. Cela nous amène à être attentives aux autres, à leurs besoins et leurs suggestions. Nous développons des qualités de réceptivité, de tolérance et d'esprit d'équipe. L'expérience de chacune est bénéfique à tous. Nous apprenons à varier davantage nos repas, nous expérimentons de nouvelles techniques de cuisine et essayons plus souvent des recettes santé. Les cuisines collectives allègent notre budget, car des produits alimentaires nous sont fournis ainsi que l'utilisation des appareils électriques requis. Il ne faut pas oublier de mentionner l'implication généreuse de tout le personnel gravitant autour de ce concept des « Cuisines collectives ».



### ***Témoignage d'une participante***

Les Cuisines Collectives « La Bouchée Double » m'ont permis de relever des défis personnels, entre autres prendre ma place et partager mes idées. Je m'amuse, sociabilise et découvre des aliments tout en apprenant à cuisiner. J'ai constaté au fil des semaines que je faisais des économies sur mon budget d'épicerie mensuel. Je cuisine beaucoup plus à la maison depuis que je viens aux Cuisines Collectives. C'est toujours agréable de venir aux Cuisines Collectives. Longue vie aux Cuisines Collectives.

# Bailleurs de fonds / collaborateurs

*Nous désirons remercier sincèrement tous nos bailleurs de fonds ainsi que nos collaborateurs, car c'est grâce à eux que nous pouvons être actifs dans notre communauté en contribuant à améliorer et à stimuler les saines habitudes alimentaires des familles de la MRC Memphrémagog.*

---

## Principaux bailleurs de fonds :

- CIUSSS
  - Centraide
  - Ville de Magog
  - Memphré en mouvement
  - Fondations
- 

## Notre organisme communautaire favorise la mise en place de partenariat ou de collaboration avec les instances du milieu :

- Ville de Magog
  - Carrefour Jeunesse Emploi
  - Éducation des adultes
  - École 2 Soleils
  - Municipalité de Stanstead
  - Club d'âge d'or Eastman
  - Phelps Helps
  - École Le Baluchon
  - Villa Pierrot
- 

## Tables de concertation et/ou comités :

- Table de développement social
  - Table jeunesse
  - Comité de lutte à la pauvreté
  - Comité de financement RCCQ
  - Table Santé éducation Stanstead
  - Comité SESAM
  - Gestion Multi loisirs
  - Memphré en mouvement
- 

## Nous sommes membres de :

- |                                                           |      |                                             |
|-----------------------------------------------------------|------|---------------------------------------------|
| • Corporation de développement communautaire Memphrémagog | CDCM | Vice-présidente au conseil d'administration |
| • Regroupement des cuisines collectives de l'Estrie       | RCCE | Vice-présidente au conseil d'administration |
| • Regroupement des cuisines collectives du Québec         | RCCQ | Comité de lutte pour le financement         |
| • Regroupement des organismes communautaires de l'Estrie  | ROC  | Membre                                      |
-

# Perspectives d'action 2018 - 2019



Maintenir notre implication sur différentes tables et différents comités pour le mieux-être de notre communauté.

Maintenir notre vigilance à rejoindre la clientèle fragilisée et les familles.

Poursuivre le maintien des lieux de cuisson dans la MRC par la promotion.

Promouvoir le 25<sup>e</sup> anniversaire tout au long de l'année par la vente de bière *LA COLLECTIVE*.

Souligner le 25<sup>e</sup> anniversaire le 11 avril 2018.

# Ressources humaines

Johanne Lavallée  
DIRECTRICE



- Mandaté au fonctionnement de l'organisation à tous les niveaux
- Représente l'organisme à différents comités, tables ou regroupements
- En poste depuis 1998
- À temps plein (35 h /semaine)

## Formations

- 8 formations
- Total : 50 h

## Représentations

- 18 représentations
- Total : 60 h

## Comités

- 55 rencontres
- Total : 184 h

Chantal Lambert  
ANIMATRICE



- Anime des groupes de cuissons
- Anime différents ateliers thématiques.
- En poste depuis septembre 2003
- À temps plein (35 h/semaine)

## Formations

- 2 formations
- Total : 9h

## Représentations

- 2 représentations
- Total : 21.5 h

Louise Lessard  
ADJOINTE



- Assiste la direction.
- Accueille les gens et répond aux demandes d'informations.
- En poste depuis février 2016
- 4 jours/semaine - 28 h/semaine

## Formations

- 1 formation
- Total : 6 h

## Représentations

- 1 représentations
- Total : 3 h

STAGIAIRES



- 1 Stagiaire en éducation spécialisé 3<sup>e</sup> année  
15 semaines à raison de 32 h  
Total : 480 heures
- 1 Stagiaire en éducation spécialisé 2<sup>e</sup> année  
15 semaines à raison de 17 h  
Total : 255 heures
- 1 Stagiaire en nutrition  
4 semaines à raison de 35 h  
Total : 140 heures

# Conseil d'administration

## Membres 2017 – 2018

**Président** : *Claude Bolduc* • **Vice-présidente** : *Lisane Boisclair*  
**Trésorière** : *Francine Lefebvre* • **Secrétaire** : *Natasha Dionne*  
**Administratrice** : *Julie Villeneuve*



Sur la photo, de gauche à droite  
Francine Lefebvre, Lisane Boisclair, Natasha Dionne,  
Johanne Lavallée, Julie Villeneuve et Claude Bolduc

## Son rôle

Les administrateurs sont élus lors de l'assemblée générale annuelle. Une fois élus, les administrateurs se répartissent les postes d'officiers par processus de proposition ou d'élection, s'il y a plus d'une personne intéressée par un même poste.

Le conseil d'administration est investi du pouvoir d'administrer la corporation :

1. il décide des questions administratives;
2. il exécute les décisions prises aux assemblées générales;
3. il nomme les signataires et détermine la nature des dépenses administratives;
4. il décide de l'engagement du personnel et détermine les conditions de travail;
5. il délibère et statue sur tout ce qui a trait aux intérêts de la corporation;
6. il détermine ses règlements de régie interne.

# Revue de presse

Reflet du Lac ► Journal de Magog

► Cogeco Télévision

## Lancement des Cuisines collectives



## Place à la Journée des organismes

Les organismes d'action communautaire de la Corporation de développement communautaire (CDC) Memphrémagog organisent une journée d'information pour le public, ce jeudi 2 novembre de 10 h à 16 h, aux Galeries Orford. En plus des kiosques d'information, plusieurs activités seront offertes sur place. Il y aura même des prix de présence. Organisé pour une septième année, ce rendez-vous s'adresse aussi à tous les collaborateurs et partenaires œuvrant avec les organismes de la communauté. Pour plus d'information : 819 847-1277 ou [info@cdcmemphremagog.com](mailto:info@cdcmemphremagog.com). (TC Media)

## COMMUNAUTAIRE



## La Ville de Magog distribue 82 210 \$ à ses organismes

**AIDE FINANCIÈRE.** La Ville de Magog a versé 82 210 \$ à 24 organismes sportifs, culturels, sociocréatifs et communautaires lors d'une cérémonie tenue le 12 février dernier.

De ce montant, 10 884 \$ proviennent de lucratif qui gère différents points de services situés dans le parc de la Baie-de-Magog, à la plage des Cantons ainsi qu'à l'aréna.

Toutes les demandes de subventions ont été étudiées par les membres de la Commission des sports et de la vie communautaire et ont été entérinées par le conseil municipal.



Les 24 organismes ont apprécié recevoir une aide financière de la Ville de Magog. (Photo: graciseuse)

à tous les résidents de la MRC de Magog et propose des groupes deux fois par mois. Pour info et : 819 868-2153. (P.T.)

## Un prix pour les Cuisines collectives

L'organisation des Cuisines collectives « Bouchée double » Memphrémagog a récemment été honorée lors du Gala reconnaissance Estrie en recevant le premier prix de la catégorie « améliorer la qualité de vie des milles ». Les représentantes de l'organisme, Lisane Boisclair (vice-prés.), Johanne Lavallée (ir.) et Chantal Lambert (anim.) sont ici en compagnie du président d'honneur du Gala, Jean Perreault. (P.T.)



## Des organismes au service de la population

Les associations communautaires de la MRC de Memphrémagog étaient au cœur, le 2 novembre dernier aux Galeries Orford, à l'occasion de la 7<sup>e</sup> journée des organismes d'action communautaire. Les représentants d'une trentaine d'organismes étaient présents afin de faire connaître à la population les nombreux services qui sont disponibles, et parfois trop souvent méconnus. Chantal Lambert et Johanne Lavallée, toutes deux des Cuisines collectives « Bouchée double », en ont profité pour faire déguster quelques plats concoctés par leurs participants aux ateliers de cuisine. Précisons que cette journée se déroule toujours à la même date, soit le premier du mois de novembre. (P.T.)

***Nous remercions les médias de notre région, leur précieuse collaboration contribue à promouvoir nos activités et à nous donner la visibilité essentielle pour maintenir le dynamisme dans notre organisme.***

## Nos coordonnées

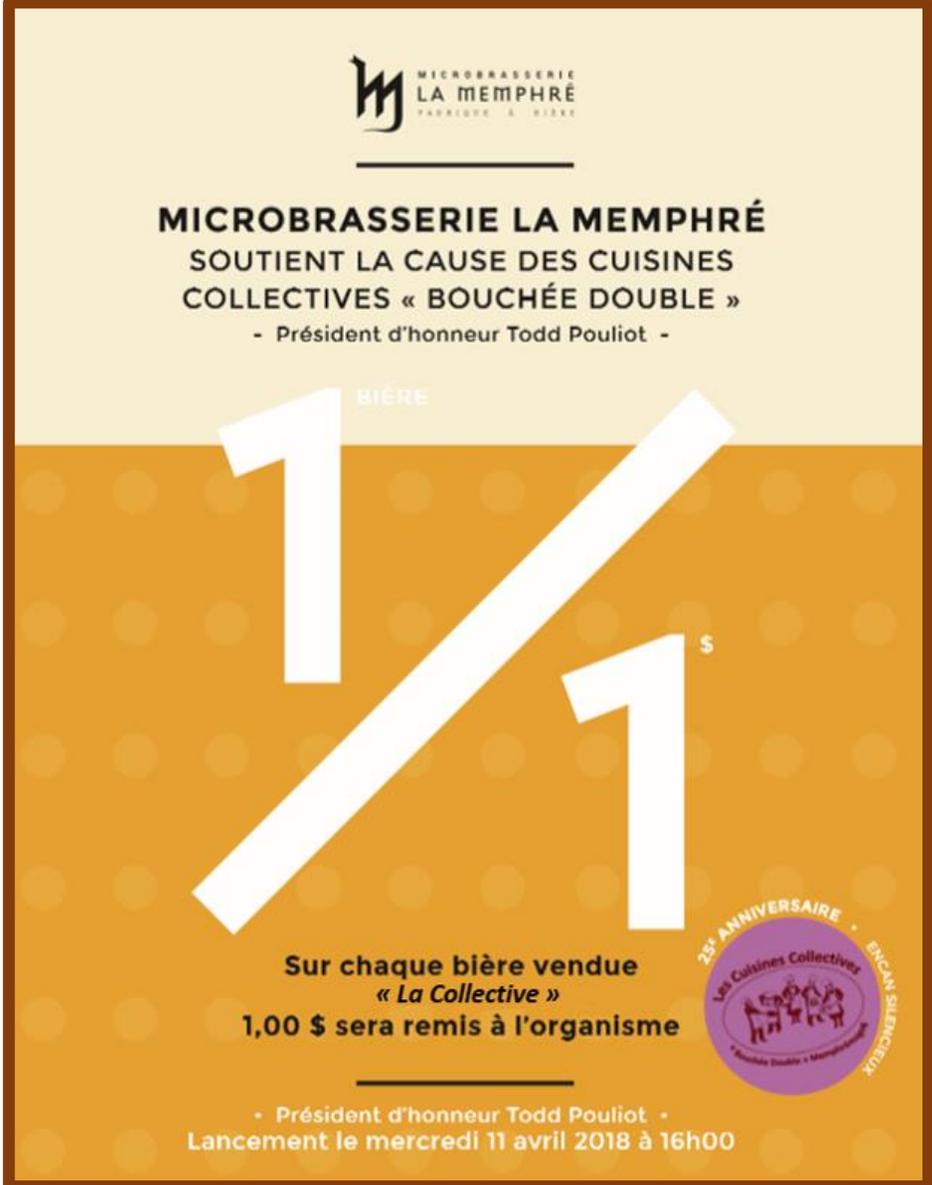
### CUISINES COLLECTIVES - BOUCHÉE DOUBLE -

95, rue Merry Nord, 3<sup>e</sup> étage  
Magog (Québec) J1X 2E7  
☎ Tél : 819-868-2153

[secretariat@cuisinescollectivesmagog.com](mailto:secretariat@cuisinescollectivesmagog.com)  
[direction@cuisinescollectivesmagog.com](mailto:direction@cuisinescollectivesmagog.com)  
[animation@cuisinescollectivesmagog.com](mailto:animation@cuisinescollectivesmagog.com)  
[www.cuisinescollectivesmagog.com](http://www.cuisinescollectivesmagog.com)

 Facebook :

Cuisines Collectives « Bouchée Double »  
Memphrémagog



 MICROBRASSERIE  
LA MEMPHRÉ  
PASSION & VIE

**MICROBRASSERIE LA MEMPHRÉ**  
SOUTIEN LA CAUSE DES CUISINES  
COLLECTIVES « BOUCHÉE DOUBLE »  
- Président d'honneur Todd Pouliot -

BIÈRE

Sur chaque bière vendue  
« La Collective »  
1,00 \$ sera remis à l'organisme

- Président d'honneur Todd Pouliot -  
Lancement le mercredi 11 avril 2018 à 16h00

25<sup>e</sup> ANNIVERSAIRE - ENCHANTEMENT  
Les Cuisines Collectives  
« Bouchée Double » - Memphrémagog