



RAPPORT D'ACTIVITÉS 2022-2023

1er avril 2022 au 31 mars 2023



CUISINES
COLLECTIVES

MEMPHRÉMAGOG

TABLE DES MATIÈRES

Mot de la direction	3
Mot du président	4
Historique des Cuisines	5
Mission et objectifs des Cuisines	6
Plus que de la cuisine!	6
Tableau de statistiques	7
Bilan des animateurs.....	8
Graphiques	9
Impacts sociaux	10
Activités sociales, Mobilisations et assemblées	11
Témoignages	12
Bailleurs de fonds/Collaborateurs	13
Perspectives d'actions.....	14
Ressources humaines.....	15
Conseil d'administration	16
Revue de presse.....	17

MOT DE LA DIRECTION

La période d'activité 2022-2023 pourrait être qualifiée de mouvementée. L'année commence avec une annonce surprenante pour les membres. Après 24 ans à la direction et plus de 30 ans d'implication pour l'organisme, Johanne Lavallée nous informe de son départ à la retraite et vers de nouveaux défis. Je tiens à souligner le travail exceptionnel de cette femme engagée et mobilisatrice.

Pour le retour en douceur post-pandémique, nous amorçons un travail acharné de relance des activités. Nous tentons de nouvelles approches pour joindre la population comme des boîtes thématiques, des ateliers novateurs et des partenariats puissants. Afin d'élargir nos champs d'action, nous ajoutons deux nouveaux animateurs à notre équipe.

Merci à toute l'équipe de son implication à notre objectif commun. Je remercie également l'équipe de l'administration et nos bénévoles pour leur engagement. Je remercie les membres pour leur ouverture face au changement.

Comme vous le constaterez à la lecture de notre rapport d'activités, nous avons été très actifs cette année. Plusieurs familles ont reçu des boîtes contenant tous les aliments et des recettes simples afin d'initier les enfants à la cuisine et concocter un repas complet à toute sa famille. Différents ateliers à propos de l'alimentation ont été animés et proposés aux membres, aux jeunes d'âge primaire et secondaire, en équipe intergénérationnelle et à toute la population sur le territoire de la MRC Memphrémagog.

Nos implications se sont poursuivies aux différents comités et tables afin de conserver nos partenariats et consolider notre connaissance du milieu. Notre suivi constant des besoins de notre communauté nous a mené à ouvrir trois nouveaux points de services. Ces lieux de cuisson sont stratégiquement logés dans les centres de communauté éloignée et près des populations âgées (Place Stanstead, Résidence Potton, Bibliothèque de Stukely-Sud). De nouveaux groupes s'y sont formés et d'autres sont en formation.

Nous sommes aussi fiers de nos nouvelles alliances qui nous permettent de faire des Cuisines Collectives en dehors de nos locaux habituels. Elles nous permettent de joindre leur population directement dans leur milieu de vie. Deux nouveaux groupes se sont formés grâce à ces collaborations.

Comme prévu, nous constatons par nos statistiques que nos activités sont à la hausse. Le nombre croissant d'adhérents et la multiplication des actions en partenariat ont eu pour effet d'augmenter certains postes de dépenses dont le fond de cuisine et nos dépenses en équipement de cuisine et de bureau.

Pour terminer notre année à son image, soit colorée, nous amorçons une démarche de réflexion pour souligner le 30^e anniversaire des cuisines qui approche. Les membres nous aident grandement dans cette démarche qui nous mène finalement à repenser complètement l'image de marque de l'organisme. Nous prévoyons prochainement proposer un nouveau logo, des nouvelles photos, un nouveau site Internet... Restez à l'affût!



Lisane Boisclair
Directrice

MOT DU PRÉSIDENT

À l'approche du 30e anniversaire, nous devons faire une réflexion sur nos actions. Comme les membres du conseil d'administration et l'équipe de travail sont soucieux du bien-être de tous les membres, nous vous avons consulté. Nous vous avons demandé ce que représentent pour vous les Cuisines Collectives. Nous avons créé deux comités consultatifs afin de revoir les manières de décrire l'organisme et de la faire rayonner en concordance avec vos perceptions, vos attentes et besoins (Comité publicité, Comité 30e anniversaire). Grâce à vous tous, l'image de marque de l'organisme sera peaufinée. De grands changements suivront durant l'année 2023-2024.

Je suis convaincu des bienfaits qu'apporte l'organisme à ses membres. Il suffit de remarquer les plages horaires des cuisines qui sont bien remplies pour constater que je ne suis pas le seul à le croire. Pour plusieurs d'entre vous, c'est une façon de cuisiner ensemble de nouvelles recettes et de découvrir. Pour d'autres, c'est de socialiser selon vos affinités. Mais pour tout le monde, s'unir pour partager des plats économiques est une partie importante.

Lisane Boisclair (directrice entrante) a su mener l'organisme avec brio, accompagnée de Johanne, Chantal et Louise comme guides. Jonathan et Caroline, nos créateurs de contenu, ont pu ajouter un petit vent de fraîcheur.

Merci à tous ceux qui se sont impliqués de près et de loin durant l'année 2022-2023. Je tiens à remercier Johanne Lavallée (directrice sortante) personnellement et au nom de tous les membres d'aujourd'hui et des 24 dernières années. Son travail efficace et visionnaire ont fait de l'organisme ce qu'il est aujourd'hui, une réussite. Je veux exprimer tous mes remerciements à notre nouvelle directrice, Lisane Boisclair, pour tout l'excellent travail qu'elle a accompli. Également, mes remerciements à tous les membres du conseil d'administration.



Pierre Jean
Président

HISTORIQUE DES CUISINES

Le premier groupe de cuisson 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 en cuisinant des purées pour bébé. 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 et d'avoir sur place un service de halte-répit encore aujourd'hui. Des démarches ont suivi 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 cuissons, 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 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. Ces denrées sont offertes gratuitement aux membres.

Lors du 20^e 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'évènement comme présidente d'honneur et cela a fait une bonne couverture médiatique qui a eu un impact direct sur l'augmentation des membres.

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. Cet agrandissement à faciliter la pratique des groupes de cuisines en efficacité et en temps pour le mieux-être des participants.

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^e anniversaire dans le but de mieux nous faire connaître dans la communauté.

En 2018, dans le cadre de notre 25^e anniversaire, nous faisons le lancement de la bière « La Collective » comme activité d'autofinancement. Pour clôturer l'année en mars 2019, nous présentons nos outils promotionnels et apportons des modifications à notre mission.

En 2019, nous faisons le lancement de notre nouveau carton publicitaire.

Entre 2020 et 2022, la pandémie nous oblige à repenser nos activités et à réorganiser les groupes de cuisson.

2022-2023, changement de direction à partir de septembre. Nous sommes en pleine relance post-pandémique, cela nécessite l'ajout de deux nouveaux animateurs dans l'équipe. Nous entamons une réflexion sur l'image des Cuisines Collectives.

MISSION ET OBJECTIFS DES CUISINES

Promouvoir l'autonomie alimentaire dans le but d'améliorer les conditions de vie des citoyens de la MRC Memphrémagog.

- Former des petits groupes afin de planifier et de cuisiner des plats économiques et nutritifs à rapporter chez soi ce qu'on appelle « cuisine collective ».
- Réaliser des ateliers d'éducation populaire sur différentes thématiques visant la promotion de la santé par une alimentation saine et variée.
- Créer et soutenir 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. Depuis plusieurs années, nous mettons en place des lieux de cuisson avec tout l'équipement nécessaire pour assurer un bon fonctionnement dans les communautés qui le désirent.

- **Magog**, Maison mère, Centre communautaire de Magog
- **Magog**, Villa Pierrot
- **Bolton-Est**, Le Rucher
- **Eastman**, Cuisine du Club de l'Âge d'Or
- **Mansonville**, Église catholique St Cajétan
- **Canton de Potton**, Résidence Potton
- **Stanstead**, Résidence Place Stanstead
- **Stukely-sud**, Mairie de Stukely-sud

Au fil des années, nous avons constaté des besoins très variés qui ont donné naissance à des ateliers thématiques en lien avec l'alimentation et la santé autant auprès des jeunes que des adultes. Nous sommes convaincus que l'action des Cuisines Collectives a un impact favorable sur la communauté quant à la rentabilité sociale et économique ainsi qu'un effet d'entraînement positif sur la vie de groupe.

TABLEAU DE STATISTIQUES

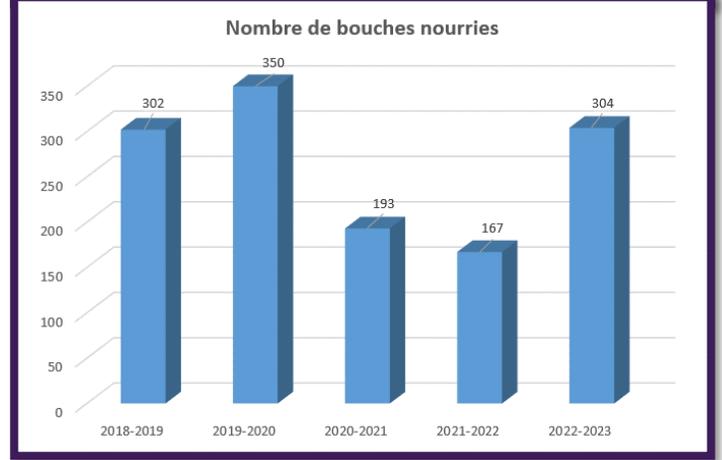
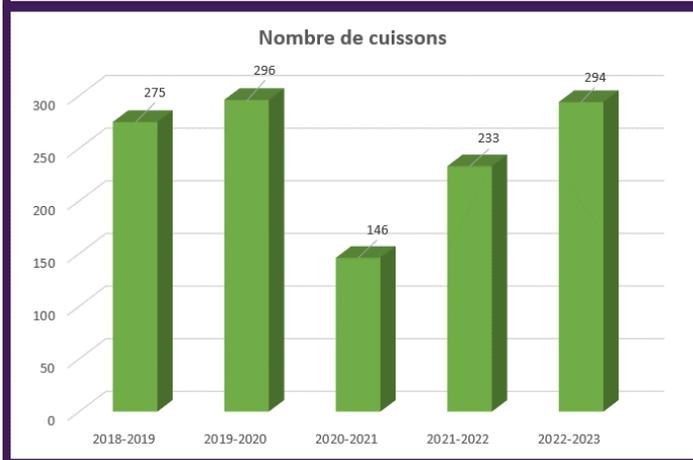
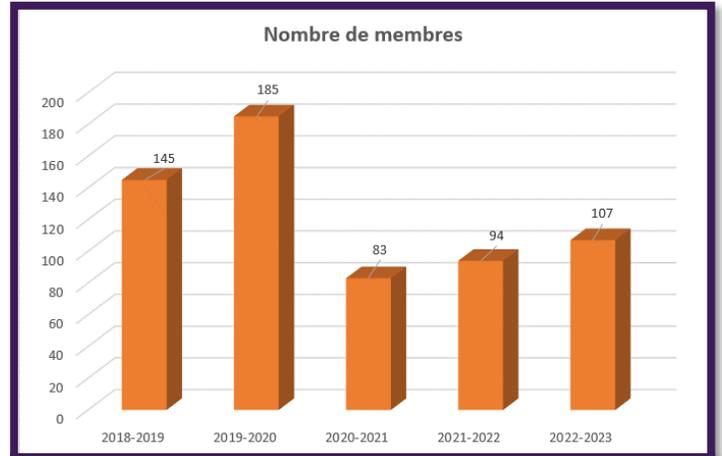
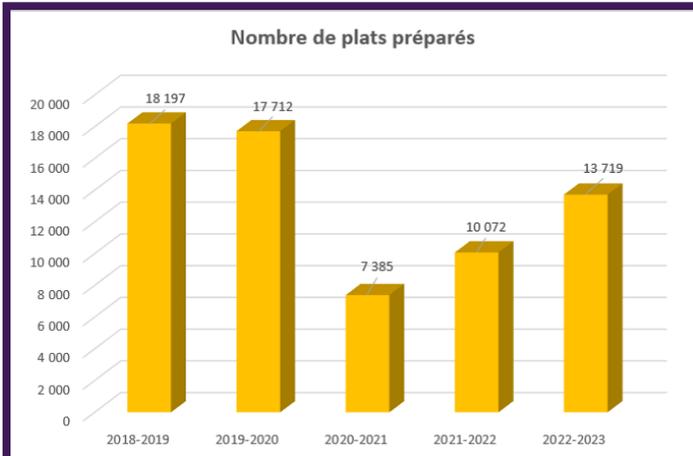
RÉPARTITIONS DES MEMBRES			BILAN CUISSON			BILAN DE L'ANIMATRICE		
Membres : 107 Membres d'un jour : 7			294 Cuissons	304 Bouches à nourrir	1 130 Participations aux cuissons	14 Groupes de cuisson	90 Participants	201 Cuissons assistées
29 Hommes	78 Femmes							
21 Groupes			28,7 Cuissons/mois Sept. - juin	,86¢ Coût/portion	13 719 Portions	99 MEMBRES FRANCOPHONES 256 PERSONNES FRANCOPHONES TOUCHÉES 8 MEMBRES ANGLOPHONES 24 PERSONNES ANGLOPHONES TOUCHÉES		
Lieux de cuissons	G	M						
Magog	14	77	1 254 Plats cuisinés			250 kilos de viande récupérée diminuent le gaspillage et réduisent le coût des cuissons – équivalents à 943 portions cuisinées.		
Villa Pierrot	1	3						
Bolton-Est	1	5	38 personnes présentant un handicap ou un défi en santé mentale			VOLET JEUNESSE GROUPE 6-15 ANS : 80		
Eastman	2	9						
Mansonville	1	5	13 personnes avec des difficultés physiques					
Stanstead	2	8						
Légende : G = groupe M = membre			TOTAL DES PERSONNES TOUCHÉES PAR LES CUISSONS : 280					

GROUPE D'ÂGE	18 - 29 ans	30 – 54 ans	55 – 64 ans	65 – 74 ans	75 et +	MEMBRES EN SITUATION DE VULNÉRABILITÉ 37%		
		8 p – 7,5%	20 p – 18,5%	25 p – 23%	34 p – 32%	20 p – 19%	Personnes seules 29 p – 27%	Autres personnes : 11 p – 10%
SCOLARITÉ	Primaire 4 p – 4%	Secondaire 40 p – 37%	DEP 10 p – 9%	Collégial 22 p – 21%	Universitaire 31 p – 29%	Légende : p = personne		
	Moins de 26 000\$ 3 p – 2,5%	23 401\$ à 33 900\$ 50 p – 47,5%	33 901\$ à 37 001\$ 7 p – 6,5%	36 000\$ à 46 000\$ 12 p – 11%	46 001\$ à 50 900\$ 13 p – 12%	50 901\$ à 56 000\$ 1 p – 1%	56 001\$ à 70 000\$ 10 p – 9%	Plus de 70 001\$ 11 p – 10,5%
SOURCE	Salariés 12 p – 11%	Assurance maladie 0 p – 0%	Sécurité du revenu 27 p – 25%	Revenu du conjoint 3 p – 2,5%	Assurance emploi 0 p – 0%	Pension de retraite 65 p – 61,5%		
	Monoparentales 2 p – 1,5%	Familles 10 p – 9,5%	Personnes seules 63 p – 59%	Couples 32 p – 30%	BÉNÉVOLAT 25 bénévoles 537 heures			

BILAN DES ATELIERS

2 GROUPES EN DÉMARRAGE	3 GROUPES EN PARTENARIAT BAM, Cépop, La Ruche, Parents en action et Zone libre			ATELIERS EN PARTENARIAT CIUSSE ET Tandem		
ATELIERS THÉMATIQUES	Effectifs	adultes	Enfants	Création d'outils	Préparation	Animation
Atelier Quinoa	1	4	0	8 h	2 h	2 h
Atelier thématique Pâques	1	0	5	0 h	8 h	1 h
Bouchées festives	1	10	0	4 h	1 h	3 h
Cuisine caribéenne – Festi'arts (collaboration)	1	8	0	0 h	1 h	4,5 h
Cuisines familles	5	15	18	1 h	10 h	14 h
Lacto-fermentation	1	8	0	11 h	2 h	3 h
Mijoteuse (activité récurrente annuellement)	1	5	0	0,5 h	2 h	3 h
Mise en conserve (activité récurrente annuellement)	1	8	0	0,5 h	2 h	3 h
Purée de bébé (activité récurrente annuellement)	2	2	0	0,5 h	1 h	3 h
St-Valentin Eastman	1	2	0	1 h	2,5 h	4 h
St-Valentin Magog (Reprise d'activité)	1	5	0	0,5 h	1 h	3 h
Sous totaux	16	67	23	27	32,5	43,5
ACTIVITÉS RÉCURANTES ET GROUPES EN PARTENARIAT	Effectifs	Adultes	Enfants	Création d'outils	Préparation	Animation
Banque alimentaire	2	3	0	0	4	6
Boîtes thématiques Magog	5	33	69	2	24	0
Boîtes thématiques Stanstead	5	35	56	0,5	6	0
Club Cuistots d'été	10	0	12	10	10	30,5 h
Littératie alimentaire École des adultes CéPOP	2	8	0	2	4	12
Littératie alimentaire La Ruche	2	13	0	2	4	12
Parents en action	2	13	0	0	1	6 h
Tandem	4	0	31	0,5	4	6 h
Zone libre	3	21	0	0	5	8
Sous totaux	35	126	168	17	62	80,5
GRANDS TOTAUX	51	193	191	44	94,5	124

GRAPHIQUES



IMPACTS SOCIAUX

En 2022-2023, nous avons maintenu les mesures provenant de la santé publique.

Voici les impacts sociaux et économiques que nos activités génèrent dans la communauté par des données quantitatives et qualitatives :

- **92%** d'assiduité des **21** groupes réguliers à leurs activités de cuisines collectives;
- **89%** de présences aux activités de cuisines collectives;
- **54%** des participants sont des membres qui ont renouvelé leur adhésion;
- **72%** de nos groupes nécessitent le soutien, l'accompagnement et la supervision d'une animatrice;
- **4 950** utilisateurs et **12 150** vues sur notre site Web;
- **34** publications et **4530** vues sur Facebook.

Nos activités de cuisson amènent les individus à une démarche d'autonomie et de prise de pouvoir sur leur vie. Voici les impacts que nous avons observés ainsi que ceux partagés par nos participants :

- 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;
- 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 et du congélateur;
- Gérer le budget alimentaire des cuissons deux fois par mois;
- Maintenir un réseau social par l'activité de cuisson;
- Apprendre à lire une recette et à la réaliser;
- 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;
- Diminution du niveau d'anxiété selon les témoignages des personnes concernées par cette problématique.



ACTIVITÉS SOCIALES, MOBILISATIONS ET ASSEMBLÉES



TÉMOIGNAGES

Ginette

J'aime fréquenter les Cuisines Collectives car je vis seule. J'ai repris le goût de cuisiner depuis que je participe au groupe les Touskys. Je peux partager ce que je vis avec mes coéquipières et ça me sort de ma solitude. De plus, j'apprends de nouvelles recettes à essayer chez moi. J'apprends des nouvelles notions en cuisine par le partage de nos expériences. Dans les jours qui suivent ma cuisson, j'ai du plaisir à manger les plats que nous avons cuisinés. Je recommande de participer aux Cuisines Collectives aux personnes qui ont besoin de mieux se nourrir, qui vivent de l'isolement ou qui ont des limites financières ! Merci à vous toutes pour votre engagement! Vive les Cuisines Collectives!

Nicole

La cuisine collective est une belle activité autant pour les personnes seules que pour les gens qui veulent partager socialiser. Aussi, cela nous permet de développer des aptitudes en cuisine et développer notre goût pour de nouveaux aliments. Merci!

Sylvie

En 2020, j'ai anticipé ma retraite à cause de la pandémie, ce qui a eu comme effet de diminuer mes revenus de 50%. J'ai vendu ma maison pour acheter un condo à Magog même si je ne connaissais absolument personne ici. Je me suis inscrite aux cuisines collectives et Chantal m'a intégrée dans le groupe parfait pour moi. À chaque fois, nous cuisinons des repas délicieux et peu coûteux dans une atmosphère joyeuse et agréable. En bonus, je me suis fait de nouvelles amies. Merci à toute l'équipe des Cuisines Collectives pour leur dévouement.

Louise

J'ai intégré un groupe de cuisson depuis plus d'un an. C'est tellement agréable en raison de l'harmonie et de l'entraide entre les participants. Que dire des recettes goûteuses, grâce à la touche délicate et respectueuse de l'animatrice Chantal. Moi qui ne cuisine pas beaucoup, veuve et seule à la maison, je savoure à plein les plats que je rapporte après chaque cuisson. Merci à toutes les personnes qui, de près ou de loin, me permettent de vivre ces merveilleux moments de socialisation. Les cuisines collectives constituent une sacrée belle activité pour toutes personnes qui veulent sortir de leur isolement. Tout le personnel est chaleureux et accueillant.

François

Participer aux Cuisines Collectives, c'est passer des moments agréables en groupe, rencontrer des personnes intéressantes qui possèdent une expérience culinaire différente, cuisiner dans un environnement professionnel bien équipé et rapporter à la maison des repas prêts à manger pour les deux prochains jours. Bref, c'est utile, économique et enrichissant sur le plan humain.

Manon

Les Cuisines Collectives m'apporte beaucoup, car elles offrent de nombreux avantages. Étant retraitée, les cuisines collectives m'ont permises d'intégrer un groupe de cuisson fort sympathique et rencontrer des gens de cœur et d'exception. Le réseau communautaire m'était tout à fait inconnu jusqu'à récemment, et il m'a permis de construire un réseau d'entraide valorisant ainsi l'estime de soi. Dans le beau groupe que j'ai intégré (Les Épicées), nous valorisons le partage des connaissances, l'amitié et nous expérimentons de nouvelles recettes pour le bonheur de chacune d'entre nous! De plus, j'ai intégré le conseil d'administration depuis 2 ans afin de m'impliquer davantage au sein de l'organisme, et ainsi, apporter mon soutien et mon expérience acquise au fil de ma carrière professionnelle. Que demandez de mieux!

Gabrielle

Pourquoi je reste aux Cuisines Collectives? J'y vois 3 raisons majeures: ÉCONOMIQUE, avec le fond de cuisine fourni et ce qu'on achète, on en a beaucoup pour notre argent. SANTÉ et VARIÉTÉ, je cherche de nouvelles façons d'utiliser les légumes, légumineuses, grains, tofu et viandes. La dernière raison et non la moindre: CUISINER avec mon groupe d'appartenance. Manger est un plaisir et cuisiner également. On partage plus que les recettes de famille, on partage ce qu'on est. Merci

BAILLEURS DE FONDS / COLLABORATEURS

Nous désirons remercier sincèrement tous nos bailleurs de fonds, les associations locales et 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.

Principaux bailleurs de fonds :

CIUSSS Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux de l'Estrie - Centre hospitalier universitaire de Sherbrooke 	Centraide 	Ville de Magog 	Mazon 	J.A. Bombardier 	
Jean Coutu  FONDATION MARCELLE ET JEAN COUTU	Chevaliers de Colomb 	Municipalité de Potton 	Municipalité de Stanstead 	Municipalité de Stukely-Sud 	Club optimiste 

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

- Municipalités de la MRC
- Députés d'Orford
- Éducation des adultes
- Résidence Stanstead – local gratuit
- École secondaire La Ruhe – local gratuit
- Zone libre – accès au milieu de vie gratuitement
- Autres partenariats (BAM, Cépop, Phelps Help's)
- Associations locales
- Club de l'Âge d'Or Eastman – salle Missisquoises
- Le Rucher Bolton-Est – local gratuit
- Résidence Potton – local gratuit
- École des adultes CSS des sommets – local gratuit
- Le tandem – accès au milieu de vie gratuitement

Tables de concertation et/ou comités :

- Table de développement social Memphrémagog
- Comité de financement RCCQ
- Comité Santé-Éducation Stanstead
- Comité culturel de Stanstead
- Table Jeunesse Socio-Économique Memphré
- Comité de lutte à la pauvreté
- Comité CÉSAM

Membre de regroupements :

- | | | |
|---|------|--------|
| ▪ Corporation de développement communautaire Memphrémagog | CDCM | Membre |
| ▪ Regroupement des cuisines collectives de l'Estrie | RCCE | Membre |
| ▪ Regroupement des cuisines collectives du Québec | RCCQ | Membre |
| ▪ Regroupement des organismes communautaires de l'Estrie | ROC | Membre |

Contribution des médias → Le Reflet du lac – Cogéco – La Tribune – Radio régionale

PERSPECTIVES D'ACTION 2023-2024

Célébrer

- Fêter le 30e anniversaire des Cuisines Collectives « Bouchée Double ».

Collaborer

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

Vigilance

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

Présence dans la MRC

- Soutenir les lieux de cuissons éloignés par le maintien d'une animatrice attirée aux points de service.

Rebondir

- Actualiser notre image et démarrer de nouveaux lieux de cuissons.

S'associer

- Poursuivre des projets avec de nouveaux partenaires pour répondre aux besoins du milieu.

RESSOURCES HUMAINES

Johanne Lavallée DIRECTRICE	Lisane Boisclair DIRECTRICE	Chantal Lambert ANIMATRICE	Louise Lessard AGENTE EN SECRETARIAT
			
<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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) ▪ 1 182 heures de travail <p>8 Représentations Comités CA et Table de concertation : 40 h</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mandaté au fonctionnement de l'organisation à tous les niveaux ▪ Représente l'organisme à différents comités, tables ou regroupements ▪ En poste depuis 2022 ▪ À temps plein (35 h/semaine) ▪ 1 034 heures de travail <p>18 Formations Comités CA et Table de concertation : 103 h</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anime des groupes de cuissons ▪ Anime différents ateliers thématiques ▪ Animation du comité de Noël ▪ En poste depuis septembre 2003 ▪ À temps plein (35 h/semaine) ▪ 1 756 heures de travail <p>3 Formations : 9 h 3 Représentations : 8,5 h 4 Comités : 6,5 h</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Assiste la direction ▪ Accueille les gens et réponds aux demandes d'informations ▪ Secrétariat ▪ En poste depuis février 2016 ▪ 3 jours / semaine (21 h/semaine) ▪ 1 000 heures de travail
	<p style="text-align: center;">Caroline Goulet Animatrice</p>	<p style="text-align: center;">Jonathan Goulet-Abitan Animateur</p>	
	 <p>Anime des groupes de cuissons Anime différents ateliers thématiques À temps partiel 79 heures de travail Formation : 6,5 h</p>	 <p>Anime des groupes de cuissons Anime différents ateliers thématiques À temps partiel 104 heures de travail Formation : 6 h</p>	

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Membres 2022– 2023

Président : Pierre Jean

Vice-président : *Léger Labrie*

Trésorière : *Mélissa Gilbert-Lafrance* • **Secrétaire** : *Manon Beaudoin*•

Administratrice : *Patricia Bachand* •

<p>Léger Labrie Vice-président En poste depuis 2022</p>	<p>Patricia Bachand Administratrice En poste depuis 2021</p> 	<p>Manon Beaudoin Secrétaire En poste depuis 2021</p> 	<p>Mélissa Gilbert Trésorière En poste depuis 2021</p> 
---	--	--	--

<p>Pierre Jean Président En poste depuis 2020</p> 	<p>Les administrateurs sont élus lors de AGA</p> <p>Les mandats ont une durée de 2 ans 3 postes les années impaires 2 postes les années paires 6 rencontres CA 18 heures</p>	<p>Johanne Lavallée Co-directrice Membre d'office</p> 	<p>Lisane Boisclair Co-directrice Membre d'office</p> 
---	---	--	---

REVUE DE PRESSE

Le Reflet du Lac, Magog - plus de 45 parutions / Trait d'Union, Eastman – 2 parutions
La Dilligence, Stukely-Sud – 2 parutions / La Diligence, Stanstead – 2 parutions

Des modèles de longévité aux Cuisines collectives

Le 10 septembre 2022

– Modifié à 11 h 27 min le 13 septembre 2022

Temps de lecture : 1 min

Par Patrick Trudeau



L'équipe des Cuisines collectives "Bouchée double" est déjà au boulot pour une autre saison. De gauche à droite : Louise Lessard (agente secr.), Johanne Lavallée (dir. gén.), Chantal Lambert (anim.) et Lisane Boisclair (codir. gén.) (Photo : gracieuseté)

DIRECTION. L'organisme les Cuisines collectives « Bouchée double » Memphrémagog pourra se vanter d'avoir énormément de stabilité au sein de son personnel.

À l'aube de fêter ses 30 ans (fondé en 1993), cet OBNL peut compter sur une directrice générale, Johanne Lavallée, qui est en poste pour une 24e année.

Entrevue NousTV

Les Cuisines Collectives à Zone Libre - 28 mars 2023

Entrevue avec Jonathan Goulet-Abitan, animateur

<https://www.youtube.com/watch?v=ueZCEliHIPM>

Parcours au cœur de Memphré

Entrevue avec deux participants des cuisines Marie-Hélène et André

<https://www.youtube.com/watch?v=OYMzFF640Jw>

La 24e journée mondiale du refus de la misère- 17 octobre 2022

Entrevue avec Chantal Lambert, animatrice

<https://www.facebook.com/100063983263827/videos/connect%C3%A9-magog-la-24e-journ%C3%A9e-mondiale-du-refus-de-la-mis%C3%A8reentrevue-avec-chantal/663193082021646/>

Voir les liens sur notre site web : cuisinescollectivesmagog.com

Du sang neuf aux Cuisines collectives



Les Cuisines collectives « Bouchée double » Memphrémagog ont ajouté deux nouveaux animateurs à leur personnel au cours des dernières semaines, avec l'arrivée de Jonathan Abitan et Caroline Goulet (sur la photo). Cette dernière a d'ailleurs offert un atelier qui a permis aux participants d'apprendre à faire de la choucroute, du kimchi et d'autres aliments lactofermentés. Avec leurs expériences diverses, les deux animateurs espèrent transmettre le goût de l'autonomie alimentaire à tous !

Le tournoi du conseil municipal rapporte 29 000 \$

PATRICK TRUDEAU
patrick@memphremagog.com

GOLF. Le 23^e Tournoi de golf du conseil municipal de la Ville de Magog, qui avait lieu le 8 juillet dernier au Club du Mont-Orford, a permis d'amasser 29 000 \$ pour des organismes de la région.

Cette somme sera partagée entre les Cuisines collectives « Bouchée Double », les Fantastiques de Magog, Han-Droits, la Villa Pierrot, Zone libre Memphrémagog et la Banque alimentaire Memphrémagog.

Un montant ira aussi à la Chambre de commerce Memphrémagog, collaboratrice dans l'organisation de cet événement. L'événement se déroulera sous la présidence d'honneur de Nicolas Fontaine et de son fils Miha, deux skieurs acrobatiques qui ont été médaillés olympiques à 30 ans d'intervalle (1992-2022).

Au total, ce sont plus de 150 golfeurs et 185 convives (pour le souper) qui ont répondu à l'appel du conseil magogois pour ce rendez-vous annuel.



Étaient présents pour le dévoilement du chèque de 29 000 \$ (de gauche à droite) : Nicolas Fontaine (coprés. d'honneur), Miha Fontaine (coprés. d'honneur), Marek Wakulczyk (BAM), Myriam Blain (Villa Pierrot), Isabelle Côté (Villa Pierrot), Johanne Lavallée (Cuisines collectives), Caroline DeFrancesco (les Fantastiques), Jessica Lafrance (Han-Droits), Jean Colas (Chambre de commerce), Émilie Paré (Zone libre) et Nathalie Pelletier (mairerie de Magog). (Photo: Le Reflet du Lac - Gene Gauthier)