Club populaire

des consommateurs de Pointe-Saint-Charles

RAPPORT D'ACTIVITÉS

2020-2021

TABLE DES MATIÈRES

Mot du conseil d'administration 3

QUI SOMMES-NOUS ?

Historique 6

Mission & valeurs 7

Vie associative et démocratique 8

Conseil d'administration 9

Équipe de travail 10

BILAN DE NOS ACTIVITÉS

Épicerie solidaire 14

Cuisines collectives 16

Jardins collectifs 18

PLAN D'ACTION

Orientations stratégiques 2020-2024 22

Objectifs 2020-2021 23

COLLABORATIONS

Représentations 26

Bailleurs de fonds 28

MOT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Nous sommes certains que vous l'avez entendu à maintes reprises au cours des 14 derniers mois : l'année 2020-2021 n'a pas été une année comme les autres. Mais pourtant, grâce à notre formidable équipe, à nos bénévoles, à nos participants et à la communauté, nous avons réussi à adapter nos pratiques et nos activités, et à continuer à servir notre merveilleux quartier de Pointe-Saint-Charles.

Cette année a vu des améliorations au niveau de l'Épicerie, maintenant dotée d'un système de caisse performant et d'Interac. Le projet de relocalisation suit son cours et le Pôle alimentaire, au Bâtiment 7, comporte maintenant une serre, installée par le Club.

Nous avons eu la tristesse de voir partir Anne-Claude, la coordonnatrice, qui a décidé de retourner en France, mais aussi la chance d'accueillir Ishelle, qui la remplace depuis la mi-juillet avec dynamisme.

Bref, une année décisive qui nous a démontré que malgré les contraintes, le Club est plus que jamais enraciné au cœur du quartier, et que l'engagement de ses membres, de ses bénévoles, de son équipe et de son conseil d'administration lui permet de favoriser l'entraide et une meilleure qualité de vie pour tous. Nous vous donnons rendez-vous pour une autre année !

Merci et bravo à tout le monde !

Katherine Bigeard
Présidente

QUI SOMMES-NOUS ?

HISTORIQUE

Le Club populaire des consommateurs de Pointe-Saint-Charles a été fondé en 1970 dans le but de rassembler et d'aider les personnes à faibles revenus à s'organiser pour trouver des solutions leur assurant une meilleure sécurité alimentaire. Nous cherchons à offrir à la population des alternatives au dépannage alimentaire par des activités qui développent l'autonomie, le sens de la coopération et la dignité des personnes comme citoyens et citoyennes économiques.

Au fil des ans, nos activités ont pris de nombreuses formes :

1970 à 1985 : Le Club fonctionne comme un groupe d'achat économique, où une centaine de familles collaborent pour acheter des denrées alimentaires au prix de gros et les redistribuer elles-mêmes.
1985 : création du jardin communautaire autonome Pointe Verte sur la rue Knox et début du projet de potagers de balcon
1985 à 1989 : interventions publiques pour faire reconnaître le droit à la sécurité alimentaire comme un aspect essentiel de l'amélioration des conditions de vie des ménages, et l'éducation populaire concernant la défense des droits de chacun en tant que consommateur d'aliments
1989 : Le Club démarre un projet de cuisines collectives, une nouvelle façon d'apprendre à planifier, acheter les ingrédients et cuisiner ensemble des plats nourrissants, à bas prix
1996 : redémarrage des groupes d'achats collectifs économiques
2009 : début des marchés solidaires de fruits et légumes mensuels
2009 : début du projet des jardins collectifs
2010 : le comité des achats collectifs propose un projet pilote d'achat en groupe pour les autres biens alimentaires: céréales, légumineuses, produits laitiers et cetera
2012 : le projet des achats collectifs devient l'épicerie solidaire
2016 : le marché solidaire et l'épicerie solidaire se fusionnent

MISSION ET VALEURS

NOTRE MISSION

Le Club populaire des consommateurs de Pointe-Saint-Charles est un organisme à but non lucratif dont la mission vise à améliorer les conditions de vie des personnes en les rassemblant autour d'activités inclusives améliorant leur sécurité alimentaire, tout en encourageant le pouvoir individuel et collectif.

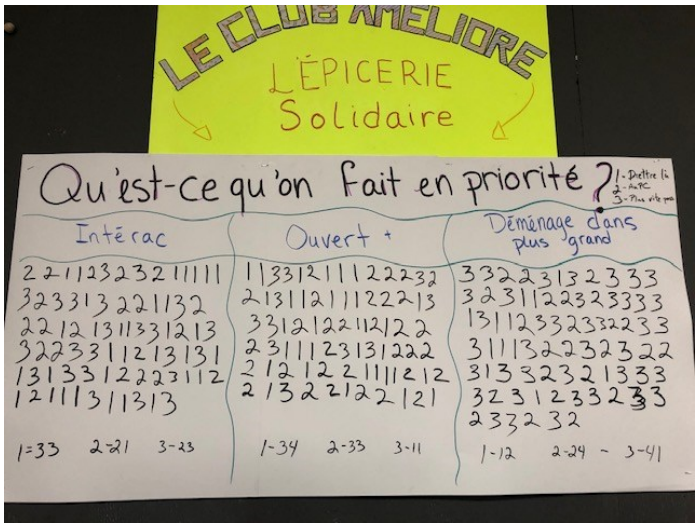
NOS VALEURS

La solidarité :
Le Club, au sein de ses activités et projets favorise l'entraide et la collaboration, en harmonie, pour le bien-être collectif.

La justice sociale :
À partir des expériences vécues, le Club travaillera à identifier collectivement les injustices et à agir pour favoriser une plus grande équité dans la communauté et au-delà.

L'inclusion :
Le Club accueille, respecte et valorise toute personne, sans discrimination, afin que chacun et chacune puisse participer aux activités de manière égale.

VIE ASSOCIATIVE ET DÉMOCRATIQUE



Sondage « flash » auprès des acheteurs de l'épicerie solidaire

La vie démocratique et associative du Club est animée par une équipe dynamique ainsi qu'un conseil d'administration engagé, composé de membres bénévoles impliqués et dévoués. Ces dernier.e.s jouent, tout au long de l'année, un rôle de gardien de la mission. Ils maintiennent le cap, malgré les défis internes et externes.

Les activités et projets du Club sont de réels espaces de solidarité, de participation et d'engagement citoyen. Ceux et celles qui s'y impliquent prennent la parole, participent aux décisions et influencent leur environnement.

La pandémie nous a certainement sortie de notre zone de confort, mais a aussi donné lieu a de nouvelles façons de faire. Plus de sessions de jardinage, une nouveauté en cuisine - *la recette est dans le sac*; des plats cuisinés offerts à l'épicerie, ainsi que la bonification des tirages lors des journées d'épicerie spéciales en sont de bons exemples. Et ça illustre bien l'engagement du Club envers ses populations.

Sur le thème de la pandémie, nous sommes très conscients que les mesures sanitaires nécessaires posent un problème à nos membres - soyez assurés que nous travaillons dur pour maintenir notre programmation dans toute la mesure du possible, et pour développer de nouvelles façons de nous adapter afin de garantir que nos membres puissent continuer à être aussi impliqués que jamais, tout en veillant à ce qu'ils restent en sécurité et en bonne santé.

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Katherine Bigeard, présidente (sortante)

Lorraine Bisson, vice-présidente

Louis-Marc Chiasson, trésorier

Vincent Pilon, secrétaire (sortant)

Mubeenah Mughal, administratrice

Pierre Riley, représentant d'un organisme

Nous tenons à remercier chaleureusement notre présidente sortante, Katherine Bigeard, pour ses quatre années de service au sein du conseil d'administration.
Ce fut un immense plaisir de travailler avec elle, et nous nous réjouissons de son engagement continu dans la communauté !

Nous remercions également Vincent Pilon, qui, après trois ans sur le CA en tant que représentant des employés, laissera la place à sa collègue Adeline Deheunynck.

ÉQUIPE DE TRAVAIL

Adeline Deheunynck

Responsable et animatrice des cuisines

Nico Holzmann

Animateur des jardins et des cuisines

Anne Levesque

Agente d'accueil et adjointe administrative

Ishelle Macz

Coordonnatrice

Kristen Perry

Chargée de projet en agriculture urbaine et alimentation

Vincent Pilon

Responsable de l'approvisionnement de l'épicerie

Sylvie Rouillard

Responsable des opérations de l'épicerie

MOT DE L'ÉQUIPE DE TRAVAIL

Cette année a été une année dont tout le monde se souviendra longtemps. Une année marquée par des changements qui ont demandé une grande capacité d'adaptation et de créativité.

Le Club Populaire a été marqué par plusieurs changements au sein de son équipe. Anne Claude, coordonnatrice au Club depuis mars 2018 nous a quitté l'été dernier pour relever de nouveaux défis dans sa patrie d'origine. Elle a été remplacée par Ishelle qui, malgré une arrivée en pleine pandémie, s'est rapidement intégrée. De plus, Nico, animateur aux jardins et aux cuisines, est devenu un employé permanent.

Évidemment, cette année, tout le monde a été touché par la pandémie et le Club a dû adapter ses activités en conséquence. Malgré l'arrêt d'une grande partie de nos activités et le travail à distance, la pandémie a eu aussi des impacts positifs pour l'équipe puisqu'elle a réussi à créer et souder des liens entre les secteurs. Les membres de l'équipe ont rapidement décidé que l'épicerie solidaire devait rester ouverte. Dès lors, l'équipe a retroussé ses manches et tour à tour a donné un coup de main à l'épicerie. On est solidaire!

Les différents membres de l'équipe ont misé sur leurs ressources, permettant de créer une plus grande synergie entre les différents secteurs. Les cuisines ne pouvant plus accueillir des groupes, la créativité était de mise pour adapter les activités. C'est ainsi qu'est née la nouvelle activité du secteur cuisine : la recette est dans le sac. De plus, une belle collaboration entre les cuisines et l'épicerie a vu le jour : les petits plats préparés faits en cuisine et vendus à l'épicerie.

Du côté des jardins, dans le cadre du projet Fermette, le Club a fait bâtir une serre trois saisons. Les jardins ont réussi à poursuivre leurs activités et ont réussi à répondre à une demande accrue des participants : ils ont pu récolter en plein mois de novembre.

Dans cette période de grand isolement que nous avons vécu, l'équipe a décidé de contribuer à sa façon et remercier ses membres en leur cuisinant un repas festif, 4 services. Chacun des employés a planifié le menu et cuisiné pendant deux semaines. Les membres de l'équipe étaient très fiers de pouvoir offrir un cadeau à tous ceux et celles qui ont participé à la vie du Club. Cette action a permis de nous reconnecter à nos membres et de briser l'isolement social. Cela a fait autant de bien à l'équipe du Club qu'à nos membres.

Le Club va de l'avant, poursuit et s'approprie son projet de relocalisation sur le site de la Petite Maison sur Laprairie, nouvel organisme porté par le Club, Madame prend congé, le RIL et Familles en action.

Nous partageons nos plus sincères remerciements et toutes nos félicitations aux membres du Conseil d'administration, ainsi qu'à tous les bénévoles du Club pour leur engagement et leur implication soutenue.

Un gros merci à toutes et tous!

NOS ACTIVITÉS

Épicerie solidaire

Photo et description

RÉALISATIONS

- **90 500$** de ventes, dont **18 500$ de fruits et légumes → 20% augmentation**
- Offre alimentaire complète → près de **500 produits disponibles**
- **13 personnes impliquées** → plus de **100 heures** de travail bénévole
- **5000 transactions** effectuées et un panier d'épicerie moyen à **14.82$**
- **154 jours** d'opération → **288** nouveaux acheteurs
- Plus de **1000 unités de produits transformés** vendus → une valeur de **3600$**
- **6 jours d'épicerie spéciale** → plus de **250$** remis lors des tirages
- **500 bons d'achats** distribués, offerts par les groupes du quartier, le Club et des acheteurs de l'épicerie → une valeur de **2500$**

Épicerie solidaire

2020-2021 marque une étape importante pour l'épicerie solidaire. C'est résolument tourné vers l'avenir que nous terminons cette année pleine de défis. Des défis liés à la pandémie, évidement. Mais encore et toujours des défis organisationnels pour ce projet qui continu de grandir sur un horaire de 16 heures par semaine.

Poursuivant notre objectif de développement, nous avons d'abord investi dans de nouveaux équipements. L'ajout de deux congélateurs a grandement amélioré la présentation de nos produits et augmenté notre capacité d'entreposage. Deux nouvelles tables et le réaménagement de l'entrepôt, ont rendu cet espace de travail, mieux adapté, et surtout plus agréable.

Aussi, l'épicerie solidaire s'est équipé d'un système de caisse commercial et d'un terminal Interac. C'est un investissement majeur qui était prévu, mais devancé, pour faire face à l'augmentation de l'achalandage et des ventes, et palier un peu à l'absence des personnes bénévoles. Un sondage auprès des acheteurs a validé notre décision, mais aussi clairement indiqué notre prochaine priorité: augmenter les heures d'ouverture.

L'impossibilité d'accueillir les groupes en cuisine, a ouvert la porte à une toute nouvelle collaboration entre les différents secteurs du Club qui se sont affairés à cuisiner de bons petits plats mis en vente à l'épicerie. Le succès a été instantané.

Considérée comme un service essentiel, l'épicerie solidaire a eu le privilège de pouvoir maintenir son horaire régulier, toute l'année, y compris les journées d'épicerie spéciales, et ses tirages.

Il est important ici de souligner la collaboration de tous. Les personnes bénévoles restées chez-elles, mais qui vont revenir, et en santé; celles qui se sont impliquées malgré toutes les contraintes; les collègues de l'équipe de travail du Club, qui sont venus, à tour de rôle, prêter mains fortes à l'épicerie; et nos acheteurs qui ont respecté les consignes sanitaires et attendu patiemment pour avoir accès à l'épicerie, deux personnes à la fois.

Cuisine

Bénévole pour les plats préparés

Cuisine communautaire durant l'été

La Recette est dans le sac

RÉALISATIONS

- Recette dans le sac: 20 participants, 29 sacs distribués, 133 portions cuisinées, 2 rencontres Zoom
- Cuisines communautaires durant l'été : 7 cuisines, 10 participants
- Plats préparés : 52 recettes cuisinées, 2 jours de cuisine par semaine
- Repas festif : 47 sacs distribués à nos membres, 77 repas, 385 portions, 32 h de cuisine
- Événements extérieurs: 1 pique-nique, 1 cuisine (HLM) en partenariat avec le YMCA

Cuisine

Toute une année de défis et d'adaptation pour les cuisines du Club, une année synonyme de créativité pour réussir à ajuster nos activités alors que l'accueil des groupes dans nos locaux était soudainement devenu impossible.

En tout début de pandémie, notre priorité fut de conserver le contact avec nos membres en les appelant régulièrement par téléphone. Notre présence sur Facebook s'est également accrue. Nous en avons ensuite profité pour faire quelques rénovations, notamment le remplacement de 2 comptoirs.

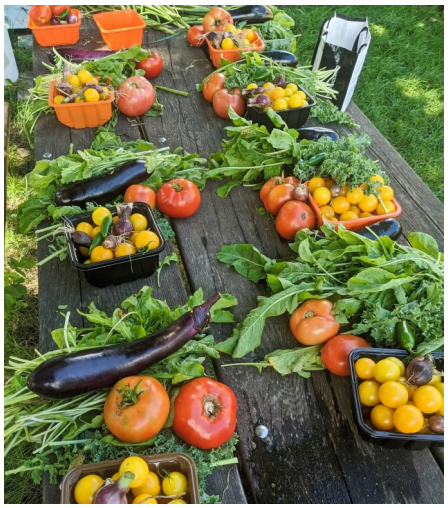
L'arrivée de l'été nous a permis de nous rencontrer à l'extérieur et de reprendre quelques activités en cuisine dans le respect des consignes sanitaires. Au total, 7 cuisines communautaires ont été proposées durant l'été.

À l'automne, Montréal tombe en zone rouge, c'est le début de la 2e vague, tout s'arrête à nouveau, émerge alors l'idée de la « Recette est dans le sac ». La formule est simple, chaque mois les participants viennent chercher un sac à l'épicerie solidaire avec une recette et tous les ingrédients pour la cuisiner. Ce projet a eu jusqu'à présent de multiples répercussions. Il a permis tout d'abord de garder un contact privilégié avec nos participants qui désiraient continuer à cuisiner. Grâce à des rencontres virtuelles autour des recettes cuisinées, il a aussi offert la possibilité d'échanges et d'apprentissages. Finalement, il a facilité l'accès à la préparation de repas simples, sains et peu coûteux auprès de personnes qui voudraient commencer à cuisiner .

Parallèlement à cela, les cuisines sont loin d'être restées inactives. Ce fût le début d'une belle collaboration avec l'épicerie en proposant désormais aux acheteurs des plats préparés variés, sains et abordables. Au fil du temps, répondant à un besoin grandissant, la production est devenue plus efficace et l'offre s'est diversifiée tout en contribuant à la réduction des pertes alimentaires de l'épicerie. Ce fût et s'est encore aujourd'hui un formidable apprentissage pour l'équipe de cuisinier.ére.s qui a gagné en expérience et en assurance.

Finalement, il n'est pas possible de finir le bilan de cette année hors du commun sans parler de la coordination et la préparation du repas festif de fin d'année. Alors que les rassemblements autour d'un repas était impossible, nous ne pouvions cependant pas rester sans rien faire, il nous fallait marquer le coup. Les cuisines, soutenues par l'ensemble de l'équipe se sont affairées pendant deux semaines afin de préparer près de 80 repas pour nos membres, totalisant près de 400 portions. La reconnaissance de nos membres fût à la hauteur de l'enthousiasme et de l'implication de l'équipe pour ce projet si valorisant en ces temps d'isolement.

Jardins collectifs



RÉALISATIONS

Les jardins

- Plus de 60 participant.e.s aux sessions de jardinage
- 152 séances de jardinage dans 5 jardins
  - 53 à la Dent verte
  - 50 au Concombre masqué
  - 21 à la Ratatouillé
  - 14 au HLM Alexandra
  - 14 au HLM Dublin-Fortune
- Plus de 80 variétés de légumes, plus les herbes culinaires et plantes médicinales, semées
- Diversité de récoltes de juin-novembre
  - Plus que 550kg de légumes récoltés (augmentation de 92% par rapport à 2019)
    - 445kg à la Dent verte (augmentation de 92%)
    - 105kg au Concombre Masqué (augmentation de 110%)

La fermette

- Production de semis pour nos 5 jardins collectifs et pour les jardins à Bâtiment 7
- Construction de notre serre à Bâtiment 7
- Premiers sessions de serre en automne

Jardins collectifs

Cette année, la pandémie nous a obligé à retarder l'ouverture des jardins qui s'est faite de manière plus graduelle jusqu'à la mi-mai. Cependant, nous nous sommes rapidement ajustés pour pouvoir offrir nos sessions de jardinage pendant 7 mois tout en respectant les consignes sanitaires en vigueur. Afin de respecter ces consignes et de prioriser nos participant.e.s et notre programmation de base, aucun atelier spécial ou dans les cuisines n'a pu être proposé durant l'année. Toutefois, même sans mobilisation, nous avons accueilli de nouveaux participants. Nous avons pu maintenir un sentiment de sécurité et de confiance entre nous avec la création des responsabilités collectives liées à l'entraide et le respect mutuel pendant la pandémie.

Dans les jardins, nous avons instauré un nouveau programme de fertilisation et de phytosanitation, et nous avons développé nos plans pour augmenter la production. C'était une grande réussite: une augmentation de 92% pour nos récoltes cette saison.

Malgré les délais de fabrication due à la fermeture des usines, nous avons construit notre belle serre cette année! Cependant, le retard a eu comme résultat l'impossibilité d'utiliser la serre pour nos semis au printemps comme prévu (mais finalement nous avons démarré nos semis d'automne dans la serre, et nous avons trouvé une autre solution pour le printemps!). Les jardinières du B7 ont profité de la serre vide pour pouvoir planter des tomates et d'autres cultures en seau et pots pendant l'été. Il y a eu beaucoup de travail de conception et de planification pour la serre pendant l'hiver cette année. L'installation de tous les systèmes et des différents composants aura lieu pendant la saison 2021.

Pour pouvoir continuer d'offrir les activités de jardinage le plus longtemps possible, nous avons allongé la saison horticole en utilisant des couvertures flottantes et en construisant des couches froides pour l'automne. Les quelques bacs de légumes et les sessions dans la serre pendant l'automne 2020, ont augmenté l'offre de nos activités de jardinage.

Les retours des jardinier.e.s ont été très positifs. Ils et elles ont beaucoup apprécié le fait que nous nous soyons adaptés à la situation, leur permettant ainsi de bénéficier des jardins et d'activités distanciées à l'extérieur tout au long de la saison.

PLAN D’ACTION

ORIENTATIONS STRATÉGIQUES

L'année dernière, nous avons déterminé nos grandes orientations stratégiques pour les années 2020 à 2024, à partir desquelles nous élaborons notre plan d'action à chaque année. Les voici en résumé :

ORIENTATIONS 2020-2024

Continuer à œuvrer pour la sécurité alimentaire à Pointe-saint-Charles en proposant des activités et développant des projets dans le respect de la mission du Club.
- Poursuivre les activités de cuisine, jardin et épicerie
- Se fixer un cadre de développement des activités
- S'adapter aux besoins et attentes des citoyens du quartier

Maintenir une vie communautaire dans le quartier, s'intégrer aux dynamiques de quartier et participer aux projets collectifs, dans le respect de la mission du Club
- Participer à l'élaboration de projets de quartier
- Participer aux différents comités de quartier
- S'impliquer dans la vie de quartier au travers de mobilisation et évènements

Consolider la gestion de l'organisme et s'assurer de l'actualisation des outils de gestion interne et processus de travail.
- Modifier et adapter les lettres patentes
- Revoir les politiques de conditions de travail
- Écrire un règlement intérieur
- Améliorer le système de comptabilité
- Ressources humaines

Pérenniser notre avenir (relocalisation, financement
- Travailler au projet de relocalisation avec les groupes impliqués, participer aux comités de travail, s'impliquer dans la recherche de fonds.
- Repenser notre organisme dans un projet collectif
- Identifier des scénarios en cas d'échec de la relocalisation au 1295 Laprairie
- Travailler au plan d'affaire du Club dans une perspective de relocalisation, faire en sorte que les activités soient dans une dynamique d'adaptation quant au projet de relocalisation
- Identifier de nouveaux financements possibles pour pérenniser l'activité du Club

Veiller à l'implication citoyenne dans les activités et projet du Club
- Être à l'écoute des attentes et besoin des citoyens
- Mettre en œuvre des méthodes de travail favorisant l'implication citoyenne
- Créer des moments favorisant les interactions et l'expression.

OBJECTIFS 2021 - 2022

Expérimenter avec des cultures variées dans une perspective d'apprentissage et d'éducation populaire

Participer à la vie de quartier

Offrir des activités auprès des jeunes et des enfants

Participer au développement collectif du projet du quartier *La Fermette*

Prioriser la participation des personnes marginalisées dans nos activités de jardinage

Encourager l'échange culturel et social dans les cuisines

Augmenter la capacité pour accueillir des participants aux activités de jardinage

Offrir des activités s'adaptant à l'évolution des besoins de nos participants en cuisine

Pérenniser l'offre des plats préparés

Prendre le temps de s'amuser en équipe et de tisser des liens forts

Faire adopter le document de règlements généraux

Relancer les activités de cuisine en présence

Combler les besoins en ressources humaines

Renforcer le lien entre les cuisines et les jardins

Améliorer les opérations et l'accessibilité de l'Épicerie Solidaire

Faciliter l'implication citoyenne

Entamer une réflexion sur les stratégies de communication

Consulter et impliquer les citoyens du quartier dans la démarche de relocalisation

Créer des moments favorisant les interactions et l'expression.

Consolider le volet économique du projet Épicerie

Poursuivre notre participation au projet La Petite Maison sur Laprairie

COLLABORATIONS

REPRÉSENTATIONS

◊ **Action-Gardien**
Table de concertation des organismes communautaires de Pointe-Saint-Charles

⇒ Participation aux comités Sécurité alimentaire, Santé mentale et Quartier 21
⇒ Finalisation du programme Quartier 21
⇒ Participation aux assemblées générales d'Action-Gardien

◊ **Bâtiment 7**

⇒ Participation au comité « Fermette »

◊ **Cultiver Montreal**

⇒ Membre

⇒ Participant aux rendez-vous des agricultures montréalaises

◊ **Madame Prend Congé**

⇒ Membre du conseil d'administration

◊ **Maison Saint-Charles**

⇒ Membre du conseil d'administration

◊ **Regroupement des cuisines collectives du Québec** (RCCQ)

⇒ Membre du regroupement en tant qu'organisation avec un service/volet

◊ **Regroupement intersectoriel des organismes communautaires de Montréal** (RIOCM)

◊ **Table régionale des organismes volontaires d'éducation populaire** (TROVEP)

◊ **Front d'action populaire en réaménagement urbain de Montréal** (FRAPRU)

◊ **Ligue des droits et libertés**

◊ **Centre d'action bénévole de Montréal**

REPRÉSENTATIONS

REGROUPEMENT DES CUISINES COLLECTIVES DU QUÉBEC

TROVEP MONTRÉAL

ACTION-GARDIEN
CDC de Pointe-Saint-Charles

Bâtiment 7

Madame Prend Congé
Centre de femmes de Pointe-Saint-Charles

LDL Ligue des droits et libertés

RIOCM

FRAPRU

Centre d'action bénévole de Montréal
Volunteer Bureau

BAILLEURS DE FONDS

Le Club tient à remercier ses généreux bailleurs de fonds :

- Agence de la santé et des services sociaux de Montréal
- Arrondissement du Sud-Ouest
- Centraide du Grand-Montréal
- Clinique communautaire de Pointe-Saint-Charles
- Direction de la santé publique
- Fondation Marcelle et Jean Coutu
- Fondation Mazon Canada
- Emploi et développement social Canada