

RAPPORT D'ACTIVITÉS

2021-2022



Club populaire

des consommateurs de Pointe-Saint-Charles

MOT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Bonjour le monde,

Eh oui, nous voici rendu à l'assemblée générale 2022. Ces dernières années n'ont pas toujours été faciles pour tout le monde mais aujourd'hui, nous avons hâte de vous retrouver afin de vous présenter tout le travail fait tout au long de la dernière année.

Ce fut une année remplie pour toute l'équipe! Nous avons une équipe inspirée, avec beaucoup de bonne volonté et d'amour de leur Club préféré! Cette année nous avons battu des records en terme d'achalandage à l'épicerie solidaire, nous avons redémarré les cuisines collectives, et nous avons prolongé notre saison de récolte dans les jardins. Et ce, en plus des nombreuses collaborations dont on vous parlera dans ce même rapport. La mission première du Club étant de tenter de répondre aux besoins alimentaires des personnes les plus démunies, c'est toute une tâche. Mais comme vous voyez, l'équipe tente de répondre le plus possible aux différents besoins exprimés par nous, citoyens du quartier.

Je pourrais vous en parler des heures durant mais je vais plutôt vous inviter à vous joindre à cette belle équipe qu'est le conseil d'administration afin de pouvoir continuer ce beau projet qu'est le Club populaire des consommateurs de Pointe-Saint-Charles. Vous avez une place, votre place dans ce projet qui continue pour, par, et avec vous. Tout s'apprend ensemble. Tout est possible ensemble. Le Club nous appartient mais a aussi besoin de notre participation. Cette soirée est donc votre soirée.

J'espère donc, et l'équipe aussi, vous avoir donné le goût de participer à la continuation de ce magnifique projet!

Pour participer, tout ce que vous avez besoin, c'est d'avoir le goût d'apprendre de nouvelles choses et de vouloir partager vos besoins. Pas besoin d'un secondaire pour participer mais bien d'avoir le goût de partager, de vivre une belle expérience de groupe.

Donc, je cède la place pour le moment, mais je réitère que votre présence est importante. Le Club populaire est là pour vous, par vous et avec vous, mais surtout grâce à vous.

Micheline Cromp
Présidente

TABLE DES MATIÈRES

Mot du conseil d'administration

Qui sommes-nous ?	1
Conseil d'administration et équipe de travail	2

BILAN DE NOS ACTIVITÉS

Vie associative et démocratique	3
Épicerie solidaire	5
Cuisines collectives	7
Jardins collectifs	9

COLLABORATIONS

Le Collectif Fermette de Pointe-Saint-Charles	11
La Petite Maison sur Laprairie	13
Orientations stratégiques et objectifs 2022-2023	15
Représentations	17
Remerciements	18



QUI SOMMES-NOUS?

Le Club populaire des consommateurs de Pointe-Saint-Charles a été fondé en 1970 par les citoyennes et citoyens du quartier 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.

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.

CONSEIL D'ADMINISTRATION ET ÉQUIPE DE TRAVAIL

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Micheline Crompt
Présidente

Lorraine Bisson
Vice-présidente

Louis-Marc Chiasson
Trésorier

Pierre Riley
Secrétaire

Mubeenah Mughal
Administratrice

Lidia Batalla
Administratrice

ÉQUIPE DE TRAVAIL

Adeline Deheunynck
Responsable et animatrice des cuisines

Nico Holzmann
Animateur des jardins et des cuisines

Anne Lévesque
Agente d'accueil et adjointe administrative

Ishelle Macz
Coordonnatrice

Kristen Perry
Chargée de projet en agriculture urbaine et
alimentation

Prakash Patel
Responsable des produits transformés de l'épicerie

Vincent Pilon
Responsable de l'approvisionnement de l'épicerie

Adeline Deheunynck
Administratrice & représentante
de l'équipe

Sylvie Rouillard
Responsable des opérations de l'épicerie

Devdas Hind
Ouvrier horticole & animateur des jardins collectifs
(saisonnier—été 2021)

Ulysse Larrivée-Delisle
Associé aux ventes à l'épicerie solidaire
(saisonnier—été 2021)

VIE ASSOCIATIVE ET DÉMOCRATIQUE

- ◇ Mois de la nutrition: enfin de retour, sous un format modifié
 - ⇒ 4 recettes → 7 ingrédients en vedette
 - ⇒ 87 portions distribuées à 24 participant.e.s
 - ⇒ 13 participant.e.s à l'animation de clôture

- ◇ Distribution des fêtes
 - ⇒ 16 paniers d'une valeur de 100 dollars chaque distribués
 - ⇒ 9 épicerie spéciales au mois de décembre → 499 portions distribués
 - ⇒ 6 cuisines collectives gratuites → 110 portions
 - ⇒ 360 certificats-cadeaux distribués lors des tirages de décembre → une valeur de 7200 \$!

- ◇ Assemblée générale annuelle hybride
 - ⇒ le 15 juin 2021 → 33 participant.e.s dont 22 en présentiel et 11 en ligne



VIE ASSOCIATIVE ET DÉMOCRATIQUE



Pour la première fois l'année dernière, nous avons tenu notre assemblée générale annuelle au mois de juin, puisqu'il s'agissait de notre première année complète suite au changement de notre année financière. Comme l'année précédente, nous avons jugé sage de la tenir en mode « hybride », afin d'assurer la participation de toutes et tous en toute sécurité.

En décembre, nous avons reçu un soutien important pour la distribution d'aliments. Tout en restant fidèle à notre mission et à notre façon de faire, nous avons fait tous les efforts pour remettre cette somme à nos membres. Pour ce faire, nous avons proposé des cuisines collectives gratuites, des tirages, des épicerie spéciales tout au long du mois de décembre et des paniers d'aliments d'une valeur de 100\$ chaque.

Après avoir été obligé d'annuler deux fois notre *Mois de la nutrition* à cause de la pandémie, cette année nous avons proposé un mois de découvertes. Les participants ont reçu, pendant quatre semaines, un repas contenant un ingrédient (ou deux) souvent dit « difficile à utiliser ». Le tofu, la farine de pois chiche, les lentilles, les graines de chia, le tahini, etc.

Le mois a culminé par une rencontre à laquelle 13 personnes ont participé, ce qui nous a permis de recueillir leurs commentaires, leurs apprentissages, et surtout leurs conseils.

Le Club existe et se développe grâce à la solidarité et l'implication citoyenne, nous n'aurions pas pu passer à travers de ces deux années sans précédent sans la participation et l'appui de nos membres, des participants, et des bénévoles.



RÉALISATIONS

- ◇ 104 000\$ de ventes, dont 18 000\$ de fruits et légumes → 19% augmentation
- ◇ Offre alimentaire complète → près de 500 produits disponibles
- ◇ 15 personnes impliquées → près de 200 heures de travail bénévole
- ◇ 6500 transactions effectuées et un panier d'épicerie moyen à 16.20\$
- ◇ 154 jours d'opération → 404 nouveaux acheteurs
- ◇ Plus de 3125 unités de produits transformés vendus → une valeur de 11 300\$
- ◇ 11 jours d'épicerie spéciale → plus de 500\$ remis lors des tirages *
- ◇ 480 bons d'achats distribués, offerts par les groupes du quartier, le Club et des acheteurs de l'épicerie → une valeur de 2400\$ *

* Ces chiffres n'incluent pas les activités spéciales du mois de décembre décrites à la page 3.





À l'aube de son dixième anniversaire, et malgré de nombreux défis, l'épicerie solidaire continue de grandir.

Poursuivant notre objectif de développement, et en réponse au sondage de l'an dernier, nous avons augmenté les heures d'ouverture, à raison de 5 heures par semaine. Ça semble peu, mais pour nous, ça représente 30% de plus de temps passé physiquement à l'épicerie.

De plus, les petits plats du Club, offerts congelés à l'épicerie font maintenant partie intégrante de notre offre alimentaire. Ils représentent cette année, plus de 10% des ventes. Bien que prévu dans notre plan de développement à plus long terme, il nous est vite apparu que ce nouveau service répondait vraiment à un besoin, et devait être intégré dès maintenant aux opérations de l'épicerie.

Nous avons d'abord sensiblement augmenté les heures de travail du responsable de l'approvisionnement afin de lui permettre de cuisiner de temps en temps. Un étudiant du quartier, grâce au programme d'emploi d'été Canada, s'est joint à notre équipe pendant la période des vacances. En janvier nous avons accueilli un nouvel employé dans le cadre d'une subvention salariale. Participant et bénévole depuis longtemps, il connaît et aime le Club, et complète parfaitement notre équipe, à titre de responsable des produits transformés. Nous sommes déjà à la recherche de financement afin de consolider ce troisième poste qui est vital pour le développement de l'épicerie.

Au cours de l'année, trois pannes de réfrigérateurs ont occasionné des dépenses importantes et imprévues, nous forçant ainsi à revoir notre plan d'aménagement et à faire le deuil des nouvelles étagères que nous avions prévues pour l'épicerie.

Par contre, un nouveau présentoir améliore la circulation entre les deux allées, répondant ainsi à notre objectif visant à faciliter l'accessibilité physique dans l'épicerie. De plus, il nous permet d'offrir une plus grande variété de fruits et légumes, ce qui est très apprécié par nos acheteurs

RÉALISATIONS

- ◇ Ateliers de cuisine → **33 ateliers** avec une moyenne de 3 participant.e.s par atelier, **347 portions** cuisinées
- ◇ La Recette est dans le sac → **76 sacs** distribués sur 10 mois, **380 portions** cuisinées par **34 participant.e.s**
- ◇ **16 nouvelles personnes** inscrites ayant participées à au moins une activité de cuisine
- ◇ Reprise des groupes de cuisines collectives → groupe de francisation et groupe Alpha





Cette année encore, les cuisines du Club ont réussi à s'adapter aux vagues successives et aux restrictions sanitaires dues à la pandémie.

Fort de son succès en 2020-2021, La Recette est dans le sac s'est poursuivie tout au long de l'année 2021-2022, offrant aux participant.e.s une recette prête à cuisiner chaque mois. Durant toute l'année, 34 participants ont pu profiter de repas abordables, équilibrés et nutritifs. La recette est dans le sac, c'est aussi l'occasion pour les parents et leurs enfants de cuisiner ensemble des repas rapides à confectionner et de les sensibiliser au goût de nouveaux aliments.

À partir de septembre, les activités de cuisine en présence ont repris de manière plus régulière. C'est finalement 33 ateliers qui ont pu être offerts en un peu plus de 7 mois, soit l'équivalent de 75% de l'offre avant la pandémie. Plutôt que de reconstituer des groupes de cuisine collective, nous avons opté pour une offre d'ateliers sur inscription. Cette formule qui propose une seule recette à la fois et qui se limite à une présence de 2h à 3h de temps en cuisine a permis aux participant.e.s de reprendre part progressivement à nos activités. Soulignons la participation de 16 nouvelles personnes inscrites dont 25% qui s'étaient d'abord inscrites à La Recette est dans le sac pour ensuite nous rejoindre en présence.

Une des étapes fondamentales d'un groupe de cuisine collective est la planification. Elle permet au groupe de choisir les recettes, le nombre de portions souhaitées, de calculer le budget et de dresser la liste d'épicerie. Durant cette année de transition, un des défis était de continuer à permettre aux participant.e.s de prendre part à ces décisions. Plusieurs occasions leur ont été données afin de répondre au mieux à leurs besoins. En septembre, les participant.e.s ont pu se réunir afin de proposer des recettes. Dans les cuisines, un tableau est dédié aux propositions et à la fin de chaque atelier, lors de l'évaluation, un moment est laissé aux participants pour discuter des recettes qui pourraient être cuisinées. Finalement, pour clôturer l'année, l'événement du mois de la nutrition a permis à nouveau de sonder nos participant.e.s sur leurs intérêts et leurs besoins en cuisine pour la nouvelle année qui s'annonce riche en partage.



RÉALISATIONS

- ◇ **40+ participant.e.s** aux sessions régulières de jardinage
- ◇ **1000+ heures** d'implication par les membres dans les jardins
 - ◇ 500+ → La Dent verte
 - ◇ 460+ → Le Concombre masqué et Le Ratatouillé
 - ◇ 40+ → les jardins des HLMs
- ◇ **180+ séances** de jardinage dans 5 jardins
 - ◇ 60+ → La Dent verte
 - ◇ 100+ → Le Concombre masqué et Le Ratatouillé
 - ◇ 20+ → les jardins des HLMs
- ◇ **10 ateliers** thématiques
- ◇ **4 ateliers** aux jardins dédiés aux jeunes
- ◇ **130+ variétés** de légumes, herbes culinaires, et plantes médicinales semées
- ◇ **525kg+ de légumes** récoltés
 - ◇ 385kg → La Dent verte
 - ◇ 140kg → Le Concombre Masqué
 - ◇ Diversité de récoltes de mai à novembre





Cette année, nous avons pu reprendre la plupart de nos activités dans les jardins, avec quelques ajustements liés à la progression de la pandémie. Cependant, nous avons fait le choix de ne pas faire de mobilisation pour recruter de nouveaux membres, car nous voulions encore cette année, prioriser nos jardinières et jardiniers déjà actifs. Nos sessions régulières, pilier de nos activités de jardinage, ont apporté de belles récoltes diversifiées, ce qui a été très appréciées par les jardinières et jardiniers.

Un des objectifs cette année, était de pouvoir rallonger la saison en la commençant plus tôt et en la finissant plus tard. Nous avons réussi à planifier notre calendrier pour récolter de mai jusqu'à la fin novembre dans les jardins! Nous avons même eu tellement de récoltes que nous avons pu vendre le surplus à l'épicerie solidaire, ce qui nous a permis de générer un petit revenu pour réinvestir dans nos activités. C'est aussi gratifiant de donner la possibilité à la communauté d'acheter les légumes frais et locaux à prix abordable.

Malgré les vagues successives de la pandémie, nous avons profité des moments d'accalmie pour planifier nos ateliers thématiques tels que les fleurs comestibles, la fertilisation biologique, les micropousses, et plusieurs autres ateliers de cuisine pour transformer les légumes de nos jardins.

Cette année est aussi une année de continuité dans nos partenariats avec le programme C-Vert du YMCA, et la Maison Saint Columba pour notre programmation avec les jeunes. Avec C-Vert, nous avons offert un stage pour leur cohorte, qui a jumelé des activités de jardinage, de cuisine, et la distribution à l'épicerie. La Maison Saint Columba a bénéficié de nos ateliers spéciaux pour leur camp d'été. Au jardin Le Ratatouillé, les jeunes ont découvert et cueilli des plantes pour faire des teintures de peinture!

LE COLLECTIF FERMETTE

RÉALISATIONS

- ◇ 60+ sessions de serre mars-décembre
- ◇ Production de semis pour les 5 jardins collectifs du Club et pour les jardins collectifs de la Fermette
- ◇ 300+ semis vendus lors de la vente de semis
- ◇ 50+ semis de plantes médicinales distribué gratuitement aux membres autochtones de la communauté
- ◇ Aménagement de notre serre 3-saisons (pots et terreau, eau, électricité)
- ◇ Première année de production de légumes en pots
- ◇ Première année de vente de légumes de la serre à l'Épicerie solidaire
- ◇ Incorporation de l'OBNL



LE COLLECTIF FERMETTE



Une grande année pour le Collectif Fermette de la Pointe, qui est désormais incorporé comme OBNL! Avec nos partenaires le 7 À NOUS et Action-Gardien, et bien sûr les résidentes et résidents du quartier, nous avons travaillé à développer nos plans d'aménagement, nos structures de gouvernance internes, et notre montage financier. L'un de nos prochains défis sera de coordonner avec l'arrondissement l'utilisation du lot 5, un terrain au sud de la Pointe qui est actuellement inutilisé. La Fermette vise à transformer ce terrain en un lieu d'agriculture urbaine intensive, au bénéfice de la communauté.

Quant à notre serre de production, construite il y a déjà deux ans, nous avons beaucoup avancé dans son développement. La production en pots est partie, et nous avons pu faire pousser plein de légumes et d'herbes, dont des tomates, des aubergines, des poivrons, des piments, des courges et beaucoup plus! De plus, l'eau et l'électricité ont été connectées avant la fin de la saison, ce qui rendra notre travail beaucoup plus facile pour l'année 2022.

Enfin, nous voulons souligner notre partenariat avec *l'Alliance des personnes noires et autochtones pour la réduction des risques*, qui nous a permis de cultiver des semis de plantes médicinales dans notre serre. Nous avons pu distribuer ces semis à plusieurs membres autochtones de notre communauté. Nous sommes fiers de construire ces relations de solidarité !

LA PETITE MAISON SUR LAPRAIRIE



(en haut) La première assemblée générale de La Petite Maison sur Laprairie



(gauche) Le futur site de La Petite Maison sur Laprairie.

(droite) Le conseil d'administration, avec les membres du comité implication citoyenne et le chargé de projet

LA PETITE MAISON SUR LAPRAIRIE

Le Club populaire continue à contribuer au développement du projet La Petite Maison sur Laprairie, qui a pour but de regrouper quatre organismes historiques du quartier dans un nouveau pôle communautaire qui verra le jour sur la rue Laprairie. Notre coordonnatrice siège au CA de l'OBNL créé en 2020 pour réaliser le projet, au même titre que les trois autres groupes porteurs, futurs occupants du pôle communautaire : Madame Prend Congé, Familles en action et le RIL. En 2021-2022, le projet a connu des grandes avancées, surtout sur les plans de la consolidation de la structure de l'OBNL et la recherche de financement.

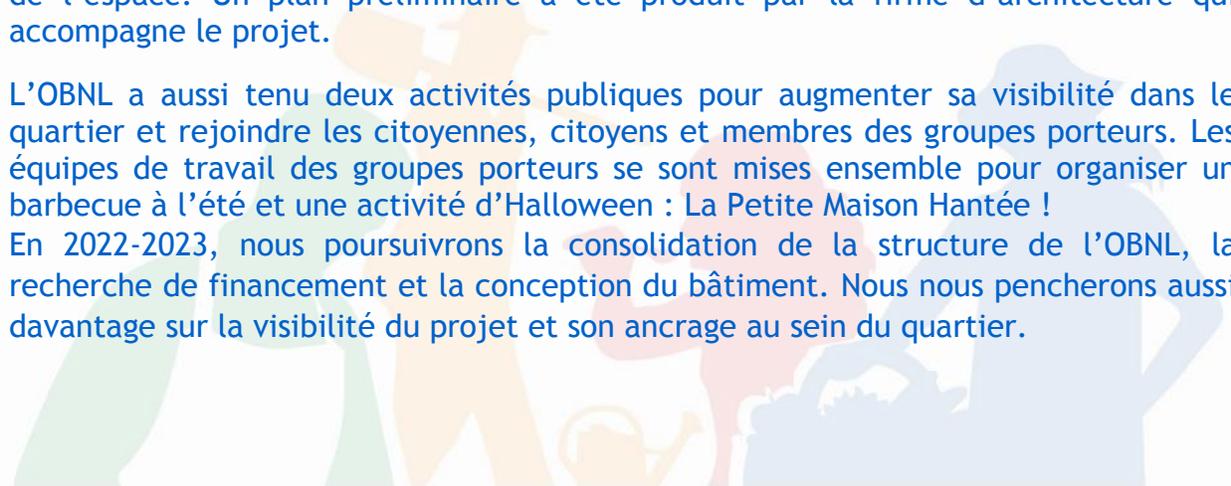
Quant à la structure de l'OBNL, l'équipe s'est d'abord penchée sur l'élaboration des règlements généraux, mettant en place une structure de gouvernance solide, pérenne et représentative des intérêts des membres des groupes porteurs. L'OBNL a aussi tenu sa première assemblée générale, où les membres ont procédé à la première élection du CA de 5 postes. L'OBNL a également déposé sa demande de statut d'organisme de bienfaisance (statut de charité), suite à un travail de longue haleine impliquant un accompagnement pro bono d'une firme d'avocats.

Sur le plan du financement, l'OBNL a déposé 9 demandes de financement cette année, à des bailleurs de fonds publics et privés, et a reçu 4 confirmations à date. L'OBNL a également confirmé un soutien de 500 000 \$ de l'arrondissement Le Sud-Ouest et a fait réaliser une étude sur la faisabilité d'une campagne majeure de levée de fonds.

Sur le plan architectural, les groupes porteurs ont participé à trois ateliers de design collectif pour mieux définir les besoins, opportunités et enjeux liés à la conception de l'espace. Un plan préliminaire a été produit par la firme d'architecture qui accompagne le projet.

L'OBNL a aussi tenu deux activités publiques pour augmenter sa visibilité dans le quartier et rejoindre les citoyennes, citoyens et membres des groupes porteurs. Les équipes de travail des groupes porteurs se sont mises ensemble pour organiser un barbecue à l'été et une activité d'Halloween : La Petite Maison Hantée !

En 2022-2023, nous poursuivrons la consolidation de la structure de l'OBNL, la recherche de financement et la conception du bâtiment. Nous nous pencherons aussi davantage sur la visibilité du projet et son ancrage au sein du quartier.



ORIENTATIONS STRATÉGIQUES et OBJECTIFS 2022-2023

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.

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

Consolider la gestion de l'organisme et s'assurer de l'actualisation des outils de gestion interne et processus de travail.

Pérenniser notre avenir (relocalisation, financement)

Veiller à l'implication citoyenne dans les activités et projet du Club

Objectif #1 : S'assurer que la voix de nos membres est entendue et qu'elle fait partie intégrante de notre processus décisionnel

- ◇ Tenir une assemblée générale spéciale afin de discuter et adopter nos règlements généraux
- ◇ Réfléchir avec nos membres à notre milieu de vie et à comment rendre notre espace plus accueillant
- ◇ Créer un groupe de Découvreurs de recettes pour les plat préparés
- ◇ Favoriser la participation des membres dans la préparation des événements grand publics
- ◇ Élaboration de la politique des droits et obligations, les conditions d'adhésion, etc. des membres, en les consultant

Objectif #2 : S'assurer d'être ouvert à toutes les populations, tout en priorisant les personnes les plus marginalisées, les familles et les aînés.

- ◇ Créer et/ou poursuivre des partenariats avec des organismes (du quartier et hors-quartier) qui desservent des populations marginalisées et/ou exclues, les jeunes, et les aînés pour offrir des services, opportunités, ou ressources parmi leurs participant.e.s
- ◇ Offrir des stages, emplois et/ou opportunités d'apprentissage aux jeunes
- ◇ Réfléchir nos outils de communication

OBJECTIFS 2022-2023

Objectif #3 : Planifier concrètement notre relocalisation

- ◇ Continuer et approfondir les discussions sur les aménagements de nos espaces (intérieurs et extérieurs) dans la Petite Maison sur Laprairie
- ◇ Rédaction d'un plan de développement pour l'épicerie solidaire

Objectif #4 : Offrir un environnement et des conditions de travail valorisants, afin d'améliorer notre capacité d'action

- ◇ Consolider notre financement à la mission, afin d'assurer la stabilité des emplois à long terme
- ◇ Rechercher, évaluer, et revendiquer les régimes d'avantages sociaux pour l'ensemble des travailleurs du milieu communautaire
- ◇ Pérenniser le 3e poste de l'épicerie
- ◇ Adopter le projet de politique de conditions de travail

Objectif #5 : Alléger et consolider la charge administrative afin de consacrer plus de temps et d'énergie à nos membres et à notre mission

- ◇ Consolider le processus de membership en se dotant d'une base de données
- ◇ Améliorer et formaliser nos mécanismes de comptabilité internes, et notamment le suivi entre les responsables des secteurs, la coordination, et la comptable.
- ◇ Créer un échéancier annuel de rencontres des discussions majeures et des événements
- ◇ Doter l'épicerie solidaire d'une balance étiqueteuse
- ◇ Mise à jour du système de caisse de l'épicerie solidaire, notamment en lien avec le membership et la politique des droits et obligations.

Objectif #6 : Baliser notre implication auprès des organismes du quartier

- ◇ Participer à l'organisation des événements publics de la Petite Maison sur Laprairie et à son comité « Implication citoyenne »
- ◇ Identifier nos priorités de collaboration et établir des limites, échéanciers et budgets réalistes (global et par événement)
- ◇ Clarifier notre rôle au sein du Collectif Fermette et le partage de ressources

COLLABORATIONS ET REPRÉSENTATIONS

- ◇ **Action-Gardien**
Corporation de développement communautaire de Pointe-Saint-Charles
 - ⇒ Participation au comité Sécurité alimentaire
 - ⇒ Participation aux assemblées générales d'Action-Gardien
- ◇ **Collectif Fermette Pointe-Saint-Charles**
 - ⇒ Membre fondateur et membre du conseil d'administration
- ◇ **La Petite Maison sur Laprairie**
 - ⇒ Membre fondateur et membre du conseil d'administration
- ◇ **Maison Saint-Charles**
 - ⇒ Membre du conseil d'administration
- ◇ **Cultiver Montréal**
 - ⇒ Membre
 - ⇒ Participant aux rendez-vous des agricultures montréalaises
- ◇ **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**
- ◇ **Épicentre St-Henri**



REGROUPEMENT DES
CUISINES COLLECTIVES
DU QUÉBEC



REMERCIEMENTS

Le Club tient à remercier ses généreux bailleurs de fonds :

- ◇ Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux du Centre-Sud-de-l'Île-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

