



++
++
++
++

Rapport Annuel 2023-2024

++
++
++
++

Table des matières

- 3 Notre histoire
- 4 Un mot de notre présidente
- 5 Conseil d'admin. et comités
- 6 Un mot de notre directrice
- 7 Notre équipe
- 8 Faits saillants
- 9 Faits saillants, suite
- 10 Statistiques
- 11 Participants au programme
- 12 Cuisines communautaires
- 13 Jardins communautaires
- 14 Marchés solidaires
- 15 Marchés solidaires, suite
- 16 Collecte de fonds
- 17 Distribution des dépenses
- 18 Partenaires & bailleurs de fonds
- 19 Nouvelles initiatives

+ +
+ +
+ +
+ +

Notre histoire

Corbeille de Pain a débuté en 2003 en tant que comité de sécurité alimentaire dans l'Ouest-de-l'Île de Montréal, se transformant d'abord en un programme de cuisine communautaire en 2005, avant de devenir officiellement un organisme de bienfaisance enregistré à but non lucratif en 2008.

Mission

Promouvoir la sécurité alimentaire dans l'Ouest-de-l'Île de Montréal grâce à des programmes éducatifs, de développement des communautés et augmenter l'accès à des aliments nutritifs, en collaboration avec des partenaires communautaires.

Vision

Nous envisageons un réseau solide d'organisations, de fermes locales et d'institutions de l'Ouest-de-l'Île qui travaillent ensemble pour assurer l'accès à une alimentation nourrissante en tant que droit humain fondamental et pour fournir à tous des compétences et des connaissances en matière d'alimentation.

Programmes

Bien que notre programme de cuisine communautaire reste au cœur de l'organisation, nous avons à présent trois programmes principaux, auxquels se sont ajoutés les jardins communautaires au cours de la première année (2008) et les marchés solidaires en 2019. Tous nos programmes sont éducatifs et ont pour but d'accroître l'accès à des aliments nourrissants et d'aider nos participants à devenir plus sécurisés sur le plan alimentaire. Au fil des ans, notre équipe et notre capacité en tant que ressource pour la sécurité alimentaire dans l'Ouest-de-l'Île se sont développées. En tant qu'organisation, nous continuons à participer aux comités locaux de sécurité alimentaire et à fournir une éducation sur la nutrition.



Cuisines
Kitchens



Jardins
Gardens



Marchés
Markets

Un mot de notre présidente du CA

Un regard rétrospectif alors que nous allons de l'avant

En 2023 - 2024, Corbeille de Pain a commencé à « revenir à la normale », en poursuivant sa mission après les nombreux défis inattendus des années de pandémie. Comme il était sage de rester prudent, notre événement Bols du partage d'avril 2023 est donc revenu sous la forme d'un rassemblement communautaire, mais organisé à l'extérieur, dans le stationnement de St. Columba-by-the-Lake. C'était merveilleux de saluer les gens qui s'arrêtaient, achetaient de beaux bols faits à la main, s'attardaient aux tables de pique-nique pour profiter de la musique en direct et des délicieuses soupes chaudes et collations - ce fut un événement de collecte de fonds mémorable et réussi.

Notre assemblée annuelle de 2023 a été attristée par le décès soudain de Warren Thomas, qui avait siégé trop brièvement au conseil d'administration en tant que trésorier, où il avait rapidement fait la preuve de ses connaissances et de ses compétences. Nous n'avons pas été en mesure de trouver un trésorier de remplacement au cours de l'année, et nous continuons à ressentir sa perte et à honorer ses contributions. Au même moment, d'autres défis sont apparus pour Corbeille de Pain, Lyse Beaudette ayant annoncé sa démission en tant que directrice générale à compter de l'automne 2023, après sept années de leadership dévoué. Au cours des mois suivants, le conseil d'administration et Lyse ont revu la structure du personnel, affiché des descriptions de poste et fait avancer les objectifs énoncés dans le plan stratégique 2022-2025.



Sheila Laursen

Heureusement, au moment de la fête de départ de Lyse en octobre, nous avons accueilli une nouvelle équipe administrative, composée de la directrice générale Virginie Grenier-Deschênes, de la responsable des programmes Jasmine Steventon, de la directrice des ressources humaines Luisa Cruz et de la coordinatrice des communications Anik Vigneault.

Ils soutiennent nos équipes de programmes dévouées qui gèrent et développent l'engagement de C de P en faveur de la sécurité alimentaire et renforcent notre présence dans l'Ouest-de-l'Île par le biais de programmes d'ateliers de cuisines communautaires, de jardins communautaires, de marchés solidaires et de l'établissement de partenariats. La collaboration avec d'autres partenaires communautaires est devenue essentielle pour faire face à la réalité croissante de l'insécurité alimentaire pour de nombreux habitants de l'Ouest-de-l'Île en raison de l'augmentation des coûts de l'alimentation et du logement.

Chacun des membres du conseil d'administration a généreusement mis ses compétences, ses forces et son engagement au service de notre mission, et je tiens à remercier Geneviève Lussier, Isabelle Dallaire, Caroline Begg, Karina Renaud, Stephanie Childs et Gary Spiller. Ensemble, nous avons examiné et révisé les règlements du C de P afin d'élargir notre composition, et nous avons continué à promouvoir les objectifs énoncés dans notre plan stratégique 2022-2025, notamment en nous informant sur la complexité et les défis du système alimentaire. Malheureusement, nous perdons deux membres du conseil d'administration cette année - Isabelle Dallaire et Karina Renaud. Toutes deux ont contribué activement et avec dévouement à la mission de Corbeille de Pain, ainsi qu'aux délibérations et décisions du Conseil d'administration. Je tiens à les remercier pour tout ce qu'elles ont apporté à C de P.

Notre conseil d'administration & comités

Nous tenons à remercier les membres du conseil d'administration et des comités pour leur dévouement et leur temps. Nous aimerions également profiter de cette occasion pour remercier toutes les personnes qui ont généreusement donné de leur temps pour aider notre organisation au cours de l'année dernière.

Conseil d'administration 2023-24

Sheila Laursen, **Présidente**
Geneviève Lussier, **Secrétaire**
Gary Spiller
Caroline Begg
Isabelle Dallaire
Stephanie Childs
Karina Renaud

Comités 2023-24

Comités permanents:

Comité de collecte de fonds
Comité des jardins
Comité des marchés
Comité des ressources humaines
Comité de planification stratégique

Comités temporaires:

Comité Bols du partage
Comité des règlement généraux



Un mot de notre directrice générale



Quel plaisir de rejoindre l'équipe de la Corbeille de Pain! Si ce sont ces projets inspirants, surtout en relation avec les fermes de l'Ouest-de-l'Île, qui m'ont attiré en tant que partenaire, c'est la communauté d'individus et d'organismes impliqués dans la sécurité alimentaire qui soutiennent ma détermination à faire grandir nos services. Je peux compter sur une équipe motivée et des bénévoles généreux pour mener à bien nos projets actuels et futurs!

Avec le coût de la vie qui continue de croître, on ressent une pression pour augmenter tous nos programmes: plus de cuisines communautaires, plus de marchés solidaires et de Cartes Proximités, plus de jardins communautaires. Quand les ressources financières n'affluent pas en conséquence, c'est tout un casse-tête de gestion d'optimiser l'usage de nos ressources pour le plus grand impact.



Virginie Grenier-Deschênes

Dans ce contexte, il faut compter sur des partenaires alliés, et ce sera notre défi de la prochaine année d'en découvrir à travers divers secteurs. L'Ouest-de-l'Île est une communauté qui bénéficie de sa mixité sociale et je souhaite que la Corbeille de Pain continue de faciliter ces échanges.

Notre équipe



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



- 01. **Rania Abunowara** - animatrice de cuisine
- 02. **Lyse Beaudette** - Directrice générale sortante
- 03. **Tia Bergeron** - coordonnatrice de projet
- 04. **Yoko Bergeron** - remplaçante coordonnatrice de projet sortante
- 05. **Lea Capuano** - animatrice de cuisine
- 06. **Catherine Chen** - coordonnatrice de jardin
- 07. **Luisa Cruz** - directrice des ressources humaines
- 08. **Natalia DiGenova** - coordonnatrice de jardin
- 09. **Jorge Flores** - remplaçant coordonnateur de projet
- 10. **Virginie Grenier-Deschênes** - directrice générale
- 11. **Elaine Monaco** - coordonnatrice de cuisine
- 12. **Kate Pang** - animatrice de cuisine
- 13. **Robyn Rees** - coordonnatrice des communications sortante



11



12



13



14



15



16



17

- 14. **Jasmine Steventon** - gérante des programmes
- 15. **Eleni Tsoklis** - coordonnatrice des communications sortante
- 16. **Tanya Van Hartesveldt** - assistante de marché
- 17. **Anik Vigneault** - coordonnatrice des communications

Quelques faits saillants de 2023/24



1 Nous avons augmenté le nombre d'ateliers de cuisine communautaire

Face à une demande accrue pour ce programme très populaire, et avec la collaboration de partenaires communautaires, nous avons été en mesure d'ajouter d'autres cuisines communautaires à notre calendrier.

2 Nous avons augmenté le nombre de marchés solidaires

Nous avons augmenté le nombre de jours de marché à Pointe-Claire et à Pierrefonds. Les marchés de Pointe-Claire se sont tenus une fois par semaine (au lieu d'une fois toutes les deux semaines), et trois marchés du samedi ont été ajoutés au calendrier des marchés de Pierrefonds.



3 Nous avons participé à de merveilleuses collaborations communautaires



Centre des Femmes West Island West Island Women's Centre

Le Centre des Femmes West Island a offert gratuitement des services de garde d'enfants pour les ateliers mensuels de cuisines communautaires à Gerry Robertson en échange de places attribuées à ses membres.

Nous avons joint notre expertise en animation de cuisine à la série d'ateliers Food Fit organisée par le Fonds d'aide de l'Ouest-de-l'Île. Nous y avons contribué en transmettant des compétences culinaires et des connaissances nutritionnelles à un groupe de jeunes pendant 12 samedis.



FDOI
FONDS D'AIDE
DE L'OUEST-DE-L'ÎLE

Depuis plusieurs années, l'École de nutrition humaine de McGill assigne quelques étudiants en diététique à faire des stages chez nous. Cette année, deux stagiaires ont travaillé sur des projets avec les principales banques alimentaires de l'Ouest-de-l'Île. L'un d'eux a réalisé un livret de recettes pour les clients d'On Rock. L'autre stagiaire a apporté des échantillons de nourriture à la Mission de l'Ouest-de-l'Île pour essayer de susciter l'intérêt pour la création de nouvelles recettes.

Les deux stagiaires se sont inspirés d'ingrédients typiques que l'on peut trouver dans les banques alimentaires respectives.



West Island
Mission
de l'Ouest de l'Île

School of Human Nutrition



Environment • Nutrients • Health • Society

Statistiques



Marchés solidaires

Nombre d'activités:

2023-2024: 33

2022-2023: 23

Nombre de participants:

2023-2024: 2176

2022-2023: 1759



Cuisines communautaires

Nombre d'activités:

2023-2024: 136

2022-2023: 139

Nombre de participants:

2023-2024: 345

2022-2023: 322



Jardins communautaires

Nombre d'activités:

2023-2024: 39

2022-2023: 42

Nombre de participants:

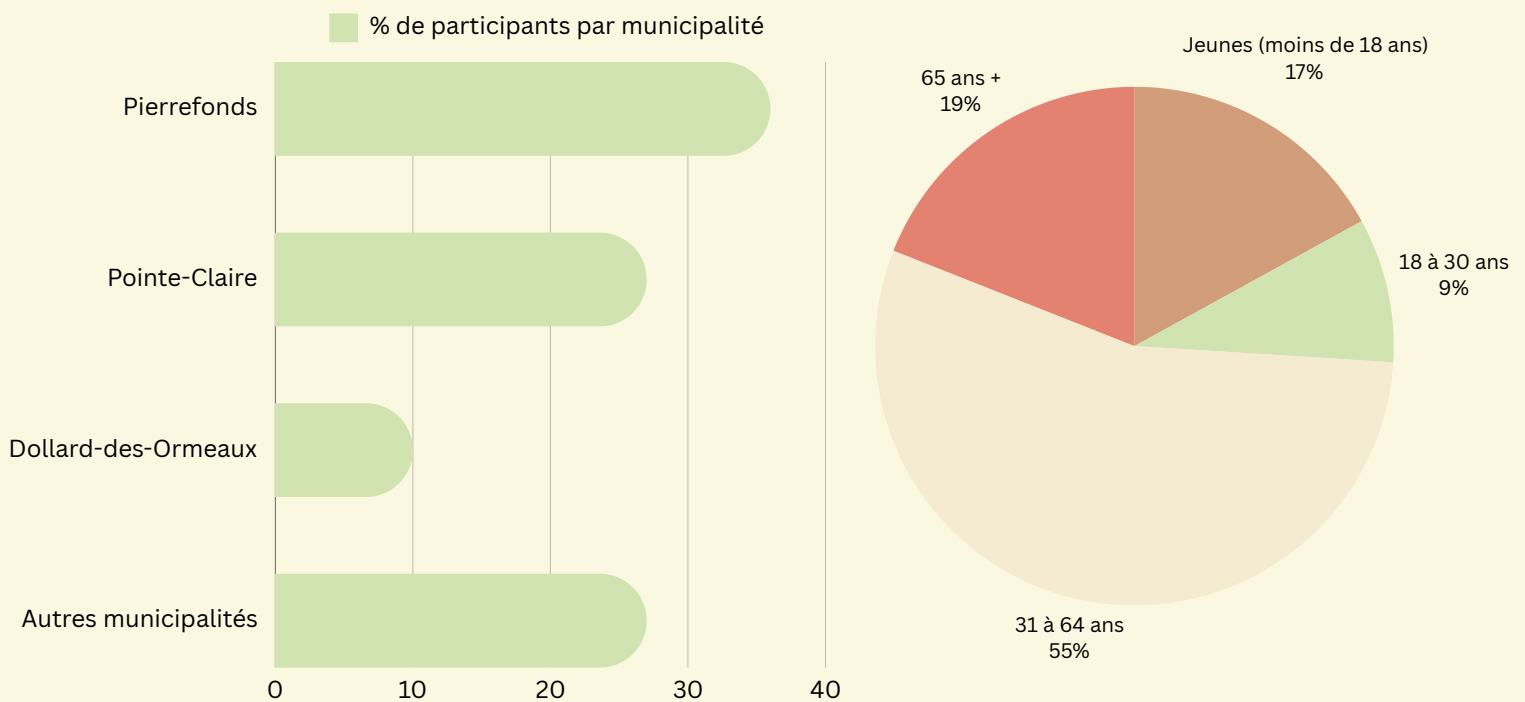
2023-2024: 45 (est.)

2022-2023: 53



Qui compose la communauté de Corbeille de Pain ?

Données sur les participants à nos programmes



En plus des participants à nos programmes, la Corbeille de Pain peut également compter sur des supporteurs, des donateurs, des potiers, des stagiaires et des bénévoles pour nous aider à atteindre nos objectifs !

277 supporteurs ont participé à notre événement annuel de collecte de fonds Bols du partage.

68 bénévoles ont participé aux marchés, aux événements et aux ateliers de cuisines.

59 potiers ont fait don de bols pour la collecte de fonds Bols du partage.

20 personnes ont fait des dons financiers.

6 stagiaires du programme de diététique de l'université McGill ont fait du travail pour nous.

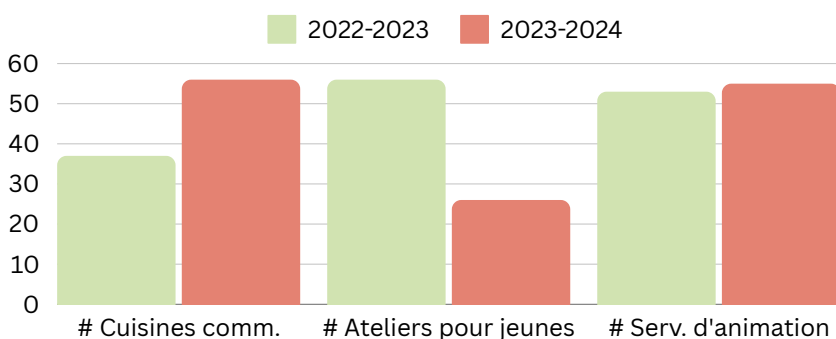


CUISINES COMMUNAUTAIRES



Ce programme vise à favoriser la résilience alimentaire grâce à des compétences culinaires, des compétences de gestion du temps, une éducation nutritionnelle, une éducation financière et une communauté. Nous offrons à nos participants un espace rassurant pour développer et intégrer des habitudes alimentaires saines et accessibles dans leur vie quotidienne.

Bien que nous ayons augmenté de 33 % le nombre d'ateliers subventionnés et de cuisines communautaires, la moitié des personnes interrogées dans le cadre de l'évaluation de notre programme ont déclaré qu'elles auraient souhaité participer à un plus grand nombre d'ateliers de cuisines communautaires. Cela démontre que nous avons besoin de plus de fonds pour répondre à la demande de ces ateliers.



L'impact des cuisines communautaires :

- Plus de 70 % des personnes qui ont répondu à notre dernière enquête ont déclaré avoir constaté une amélioration de leur santé mentale et sociale depuis qu'elles ont commencé à participer à nos ateliers de cuisine communautaire.
- Les participants ont estimé que la socialisation était la partie de ces ateliers qu'ils préféraient, plus que la nourriture. Lorsqu'on leur a demandé s'ils s'étaient fait des amis dans nos ateliers, les résultats ont montré que plus de 80 % d'entre eux ont répondu par oui ou par peut-être.
- Les changements d'habitudes qui ont été mentionnés le plus fréquemment par les participants : Manger une plus grande variété d'aliments, trouver plus de plaisir à cuisiner, préparer des repas plus sains, planifier leurs repas et cuisiner plus souvent à la maison.
- Bien que plus de 90 % des participants aient été satisfaits des recettes proposées, le souhait d'une plus grande diversité des repas a été exprimé dans la section « recommandations » de l'enquête.
- Nos cuisines communautaires fonctionnent selon le modèle "payez ce que vous pouvez", ce qui signifie que les participants ont la possibilité de se joindre à l'atelier quelle que soit leur situation financière. D'après nos évaluations, ce modèle répond aux besoins de 90 % de nos participants.
- Nos statistiques montrent qu'un peu moins de 80 % de nos participants reviennent à nos ateliers après avoir vécu leur première expérience.

Services d'animation

En plus de nos ateliers de cuisine communautaire, nous avons fourni des services d'animation à d'autres groupes communautaires, écoles et entreprises. Nous sommes fiers d'annoncer que nous nous sommes associés à plus de 15 organisations, groupes et écoles différents pour offrir des ateliers éducatifs rémunérés sur la cuisine et la nutrition à la communauté de l'Ouest-de-l'Île.

Bien que nous ayons constaté une diminution du nombre d'ateliers dans les écoles et les organisations de jeunes, le nombre de jeunes qui ont participé à nos ateliers au cours de l'exercice financier a augmenté. En raison de la grève, nous avons organisé moins d'ateliers réguliers dans les écoles que l'année dernière, mais un plus grand nombre de personnes ont participé à ces ateliers.

Nous avons également observé une diminution du nombre de participants à nos ateliers réguliers. Par ailleurs, moins de partenaires communautaires ont payé pour nos services d'animation, mais ceux qui l'ont fait ont fini par réserver des ateliers plus fréquemment. **Cela a représenté une augmentation du nombre total moyen de participants.**



JARDINS COMMUNAUTAIRES

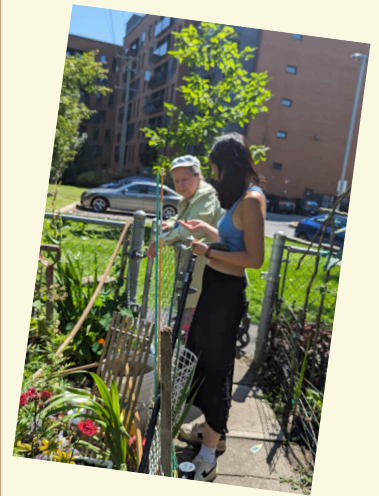


Le programme de jardins communautaires consistait à visiter trois jardins chaque semaine pendant 13 semaines au cours de l'été. Les trois jardins étaient les suivants : Manoir Roger Bernard et Farley (Île des Amis), tous deux à Pierrefonds, ainsi que la Résidence Edwin Crawford à Pointe-Claire. Deux coordonnatrices de jardin ont été embauchées dans le cadre du programme Emplois d'été Canada. Les principales responsabilités de ces coordonnatrices étaient de favoriser un sentiment de communauté dans les groupes isolés, d'offrir un espace sécuritaire pour créer un lien avec la nature, de donner des conseils sur la façon de gérer un jardin tout au long de la saison et de mettre en valeur la simplicité des produits facilement disponibles. Chaque activité était prévue pour une durée de 2 heures, mais la plupart des participants ont naturellement trouvé un point d'arrêt autour d'une heure et demie.

Activités de jardin:

Beaucoup d'entre eux ont eu lieu à l'intérieur pendant l'été 2023 en raison des conditions météorologiques (trop chaudes ou fortes pluies). La plupart des activités commençaient par 15 minutes d'entretien du jardin, suivies d'une récolte occasionnelle, et se terminaient par un atelier ou une présentation à l'intérieur.

- **Ateliers de cuisine** - vers la fin de la saison, une partie des produits récoltés dans les jardins a été transformée en sauce piquante, en salsa, en tartines de tomates, en croustilles de chou frisé et en thé à la menthe.
- **Ateliers sur la nutrition** - deux présentations informatives sur la nutrition ont été données. Les thèmes abordés étaient les suivants : en quoi consiste une alimentation équilibrée et quels sont les effets du sucre sur la santé.
- **Ateliers sur la nature** - des présentations ont également été faites sur l'observation des oiseaux et les parasites des jardins. Ces présentations se sont avérées utiles les jours où le temps ne permettait pas aux participants d'être dehors pendant toute la durée de l'activité.





MARCHÉS SOLIDAIRES



Nous avons offert des marchés hebdomadaires à Pointe-Claire (**marché de quartier**) et à Pierrefonds-Roxboro (**À-Ma-Baie**). Bien que nous accueillions une clientèle diversifiée, nous visons d'abord et avant tout à alléger les obstacles à l'accès aux fruits et légumes frais pour les ménages à faible revenu. C'est pourquoi les marchés solidaires, avec leurs modes de paiement alternatifs (Carte Proximité, Payez ce que vous pouvez), sont appréciés par les participants à nos marchés. Grâce au programme de la Carte Proximité, 25 ménages ont bénéficié d'un accès régulier à nos marchés solidaires. Près de 40% de nos participants profitent de l'option « Payez ce que vous pouvez » sur nos marchés.

83,5 % des résidents de l'Ouest-de-l'Île vivent dans un désert alimentaire (aucun accès à des aliments frais et nutritifs dans un rayon de 500 mètres). - Portrait de la sécurité alimentaire 2023 du TQSOI

Les marchés de Pointe-Claire, en collaboration avec la ville de Pointe-Claire, ont eu lieu tous les mercredis de 16 h à 19 h, dans le stationnement de l'aréna Bob-Birnie. En 2023, nous avons offert 7 marchés supplémentaires à ceux de 2022, où les marchés étaient offerts toutes les deux semaines. La saison 2023 a également été la première fois que ces marchés se sont déroulés sans la collaboration de la TQSOI (Table de quartier sud de l'Ouest-de-l'Île).

Les marchés de Pierrefonds-Roxboro ont eu lieu tous les jeudis de 15 h à 18 h au centre communautaire Gerry Robertson. Nous avons également ajouté trois marchés du samedi au calendrier, afin de mieux accommoder les personnes qui, en raison de contraintes de temps, ne pouvaient pas participer à nos marchés de semaine. Ces marchés ont été rendus possibles grâce à une collaboration avec l'arrondissement Pierrefonds-Roxboro et Vertcité. L'aménagement de ces marchés, ainsi que les spectacles musicaux, ont créé une ambiance qui a favorisé une expérience positive pour les participants.



**2176
PARTICIPANTS
AU TOTAL**

Nb moyen de participants par marché :		Nombre total de marchés :
Pointe-Claire:	81	15
Pierrefonds:	52	18



MARCHÉS SOLIDAIRES

Suite



Fermes partenaires

Les légumes que nous vendons au marché de Pointe-Claire proviennent d'un rayon de 50 kilomètres, grâce à la Mutuelle d'approvisionnement des marchés solidaires, qui livre aux organismes des légumes provenant d'une trentaine de fermes autour de l'île de Montréal.

Au marché de Pierrefonds, les légumes vendus proviennent directement des fermes de l'Ouest-de-l'Île et de la Montérégie-Ouest, donc dans un rayon de 30 kilomètres. Voici la liste de ces fermes :

Mac Market : Ste-Anne-de-Bellevue
MacDonald Student Run Ecological Garden
(MSEG) : Ste-Anne-de-Bellevue
Les Jardins Carya : Senneville
Érabièrre des Roy : Ste-Marthe
Ferme de l'Île : Les Cèdres
Les Serres Chlorophylles : Les Cèdres
Ferme les Petites Écores : Pointe-Fortune
La Belle de Coteau-du-Lac : Coteau-du-Lac



Marchés
Solidaires

Célébration des 5 ans !

Au cours des cinq dernières années, nos marchés solidaires ont soutenu les exploitations agricoles locales en achetant près de 90 000 \$ de produits frais. La moitié de ces produits a ensuite été achetée dans nos marchés par des personnes utilisant une Carte Proximité .



Plus de 20 000 habitants de l'Ouest-de-l'Île sont considérés comme des personnes à faible revenu, mais seul un nombre marginal d'entre eux disposent d'une Carte Proximité, qui leur permet d'accéder gratuitement aux produits locaux. Corbeille de Pain s'engage à augmenter le nombre de ces cartes distribuées chaque année. En 2023, nous avons pu distribuer 5 000 \$ de cartes supplémentaires aux habitants de l'Ouest-de-l'Île.

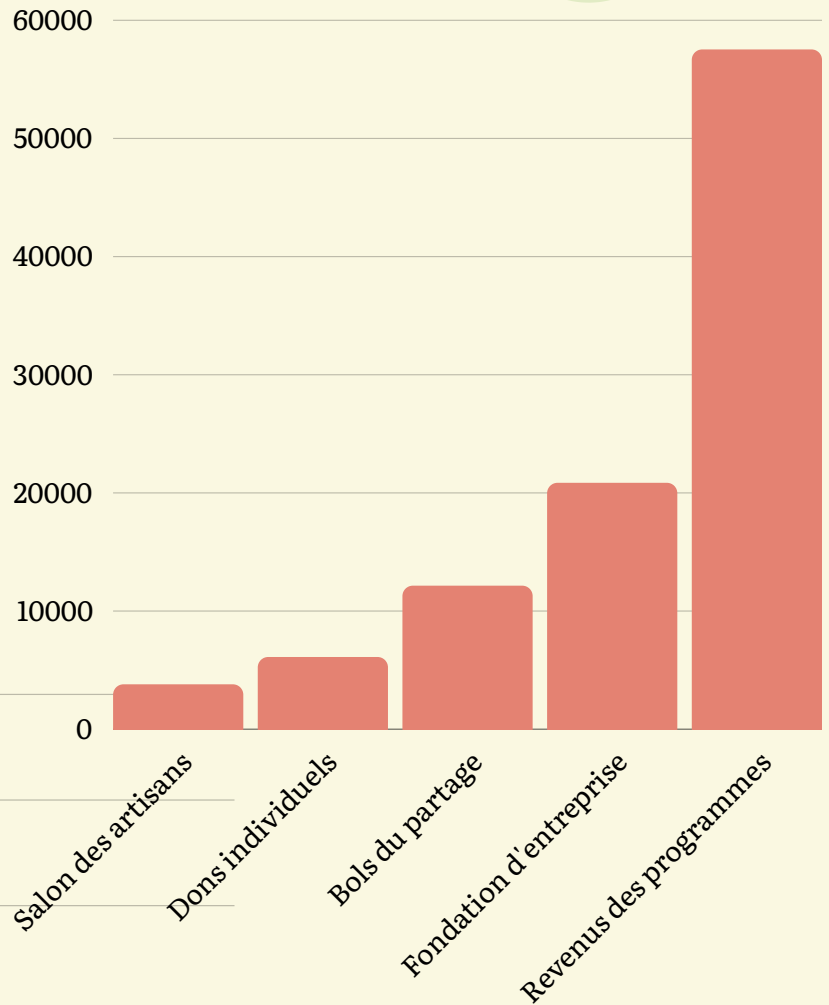
Collecte de fonds

Merci

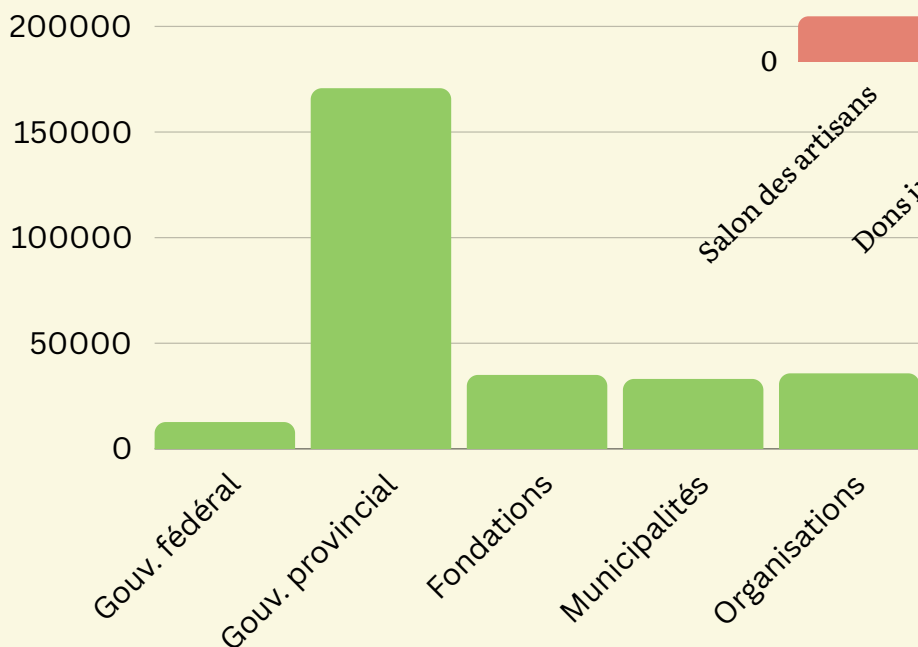
Cette année, nous avons obtenu 43 218 \$ grâce à diverses activités de collecte de fonds, ce qui dépasse le total de l'année dernière. Tout d'abord, nous avons amassé 12 148 \$ lors de notre événement annuel Bols du partage. Ensuite, le mois de novembre s'est avéré être notre mois le plus chargé en termes de collecte de fonds, car Corbeille de Pain a participé à une campagne de financement Mardi je donne qui a duré un mois, ainsi qu'au Salon des artisans de Pointe-Claire au Stewart Hall. La campagne Mardi je donne a rapporté 11 060 \$, en partie grâce à trois grands donateurs. Vous trouverez ci-dessous une brève ventilation des résultats :



Sources de collecte de fonds

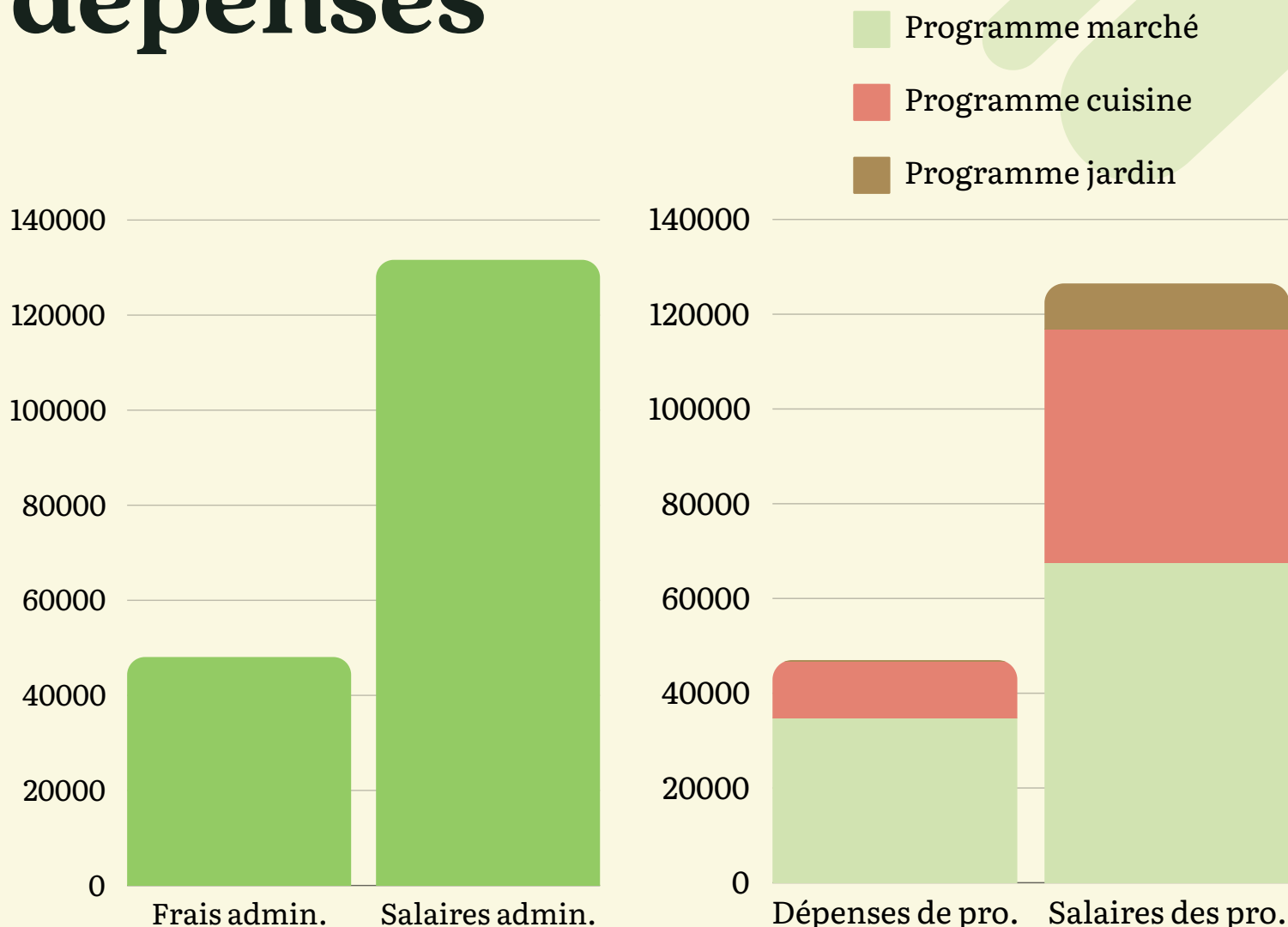


Subventions



Les subventions couvrent 71 % de nos dépenses, les revenus de nos programmes couvrent 16 % de nos dépenses, ce qui nous laisse 13 % à collecter pour atteindre nos objectifs.

Distribution des dépenses



Notre organisation étant relativement petite, notre équipe administrative doit porter plusieurs chapeaux : organiser des événements de collecte de fonds, jouer un rôle actif dans les programmes, rédiger des demandes de subvention et des rapports, développer des partenariats, évaluer les programmes et former le personnel. Cela représente une part importante de nos dépenses, mais nous avons bien l'intention d'utiliser la force de cette équipe pour propulser l'expansion de nos trois programmes au cours des prochaines années.

Partenaires & bailleurs de fonds

Comme les années précédentes, les collaborations et les affiliations que nous avons avec tant d'autres organisations nous rendent plus forts, nous permettent d'élargir notre champ d'action et nous offrent un soutien, des informations, des perspectives et la possibilité de travailler ensemble pour mieux servir notre communauté. Nous sommes également très chanceux et reconnaissants d'être reconnus et financés par plusieurs organismes gouvernementaux et municipaux, fondations, organisations communautaires et entreprises. Nous tenons à les remercier tous pour leur soutien.

Partenaires communautaires :



Bailleurs de fonds :



Nouvelles initiatives

Nous avons déjà commencé à planifier, et à exécuter dans certains cas, ces nouveaux projets qui s'ajoutent à nos programmes actuels :



Vente de semis aux écoles locales

Offert aux écoles de l'Ouest-de-l'Île comme une façon de collecter des fonds. Les bénéfices sont reversés au programme de jardins communautaires.



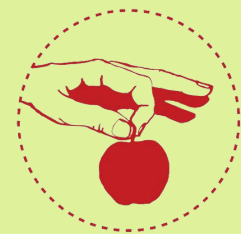
Ateliers de cuisine pour les entreprises

Proposé aux entreprises comme activité de renforcement de l'esprit d'équipe. Les bénéfices servent à financer la Carte Proximité.

Les Fruits Défendus

Au fil des ans, on nous a demandé de participer activement au programme « Verger de Chez Nous ». Cette année, nous avons décidé de nous associer à un collectif indépendant appelé Les Fruits Défendus, dont le programme de récolte d'arbres fruitiers n'avait pas encore atteint l'Ouest-de-l'Île.

Nous recherchons donc des propriétaires d'arbres fruitiers et des bénévoles pour participer à ce programme afin de pouvoir récolter davantage de fruits locaux. Ces récoltes sont ensuite réparties en 3 parties entre les propriétaires d'arbres fruitiers, les cueilleurs et Corbeille de Pain.



Les Fruits Défendus



++
++
++
++

11 avenue Rodney,
Pointe-Claire, Québec H9R 4L8

info@corbeilledepain.com

514 894-5850

corbeilledepain.com

++
++
++
++