



# Rapport d'activités 2021-2022

**Assemblée générale annuelle  
Jeudi 26 mai 2022 - 10 h**

**Année financière du 1<sup>er</sup> avril 2021 au 31 mars 2022**

# TABLE DES MATIÈRES

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

## MOT DE LA DIRECTION / PRÉSIDENT

En cette deuxième année de pandémie, l'équipe poursuit l'actualisation des activités de groupes de cuisson à 4 personnes avec le port du masque et la distanciation sur tout le territoire de la MRC Memphrémagog. Les membres accueillent bien les mesures de la santé publique, ils se sentent en sécurité et participent de manière récurrente tout au long de l'année. On ne souligne aucun incident lié à la pandémie.

Le conseil d'administration a pu tenir ses rencontres en présentiel et cela en intégrant deux nouvelles membres. Ces dernières s'approprient rapidement les dossiers en cours et s'impliquent avec le président sur un comité pour faire une mise à jour des conditions de travail des employés applicable dès le début de la prochaine année financière.

Nous préparons le départ de la direction pour 2023 par l'embauche de la relève qui débutera à temps plein en septembre 2022 et sera accompagnée par la direction en poste pour faire le transfert des dossiers et l'intégrer aux tables de concertations et partenaires.

De nouveaux projets en partenariat s'amorcent déjà pour la prochaine année auprès des jeunes et des familles en situation de vulnérabilité.

Nous poursuivons nos projets de développement dans la MRC en ce qui concerne de nouveaux lieux de cuissons qui avaient été interrompus à cause de la pandémie. Une nouvelle animatrice/agent de développement sera embauchée pour réaliser ces objectifs de croissance.

Le conseil d'administration et l'équipe de travail sentent un vent d'encouragement pour la réalisation des activités et la mise en place de nouveaux projets dans la prochaine année. Nous sommes prêts à faire face aux impacts causés par la pandémie et à amorcer l'aire endémique.

Nous entamons notre 29<sup>e</sup> année d'existence et nous mettrons en route la préparation du 30<sup>e</sup> anniversaire pour avril 2023.



## 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<sup>e</sup> anniversaire en 2013, nous avons fait le lancement d'un recueil de recettes « 1-2-3 GO! On cuisine » qui vise principalement nos jeunes. Notre porte-parole Johanne Despins participa à l'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 a facilité 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<sup>e</sup> anniversaire dans le but de mieux nous faire connaître dans la communauté.

En 2018, dans le cadre de notre 25<sup>e</sup> 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.

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

En 2020, la pandémie met un frein à nos activités régulières jusqu'en août. Nous reprenons les activités de cuisson en septembre en ajoutant de nouvelles règles de fonctionnement selon la santé publique et CNESST. Les groupes de cuisson intègrent bien le nouveau fonctionnement.

## 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.

- **Maison mère**, *Centre communautaire de Magog*
- **Bolton-Est**, *Le Rucher*
- **Eastman**, *cuisine du Club de l'Âge d'Or*
- **Mansonville**, *CAB*
- **Stanstead**, *local de Phelps Helps*
- **Villa Pierrot**

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 DES STATISTIQUES

RÉPARTITIONS DES MEMBRES			BILAN CUISSON			BILAN DE L'ANIMATRICE		HALTE-GARDERIE	
94 Membres			233 Cuissons	167 Bouches à nourrir	847 Participations aux cuissons	14 Groupes de cuisson	58 Participants	0-4 ans	
26 Hommes	67 Femmes							4 enfants	
19 Groupes								10 présences	
Lieux de cuissons	G	M	23,3 Cuissons/mois Sept. - juin	0,82 \$ Coût/portion	10 072 Portions	166 Planifications	166 Cuissons	4 familles	
Magog	14	72						9 heures   3 Jours	
Bolton-Est	2	8	1 052 Plats cuisinés	266 kilos de viande récupérée diminuent le gaspillage et réduisent le coût des cuissons – équivalents à 300 portions cuisinées.					
Eastman	1	5							
Potton	1	6	VOLET JEUNESSE	GRUPE 6-15 ANS	INSCRIPTIONS	PARTICIPATIONS			
Stanstead	1	3		9	57	151			
Légende : G = groupe M = membre			<b>TOTAL DES PERSONNES TOUCHÉES PAR LES CUISSONS : 224</b>						

GROUPE D'ÂGE	18 - 29 ans	30 – 54 ans	55 – 64 ans	65 – 74 ans	75 et +	MEMBRES EN SITUATION DE VULNÉRABILITÉ 46%		
		9 p – 9,5%	23 p – 24,5%	16 p – 18%	30 p – 32%	15 p – 16%	Personnes seules 30 p – 32%	Autres personnes : 13 p – 14%
SCOLARITÉ	Primaire 9 p – 10%	Secondaire 24 p – 26%	DEP 10 p – 11%	Collégial 16 p – 17%	Universitaire 34 p – 36%	Légende : p = personne		
REVENU	Moins de 23 400\$ 30 p – 32%	23 401\$ à 33 900\$ 14 p – 15%	33 901\$ à 37 000\$ 12 p – 13%	37 001\$ à 45 900\$ 18 p – 19%	45 901\$ à 50 900\$ 5 p – 5,5%	50 901\$ à 55 900\$ 4 p – 4,5%	55 901\$ à 69 999\$ 6 p – 6,5%	Plus de 70 000\$ 4 p – 4,5%
SOURCE	Salariés 8 p – 8,5%	Assurance maladie 2 p – 2%	Sécurité du revenu 26 p – 28%	Revenu du conjoint 6 p – 6,5%	Assurance emploi 2 p – 2%	Pension de retraite 49 p – 53%		
STATUT	Monoparentales 3 p – 3%	Familles 9 p – 10%	Personnes seules 49 p – 52%	Couples 32 p – 35%	<b>BÉNÉVOLAT : 11 bénévoles 400,25 heures</b>			



## IMPACTS SOCIAUX

Pour l'an 2021-2022, nous avons maintenu les mesures provenant de la santé publique pour assurer la sécurité des membres durant la pandémie.

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

- **74%** d'assiduité des **19** groupes à leurs activités de cuisines collectives;
- **86%** de présences aux activités de cuisines collectives;
- **79%** des participants sont des membres qui ont renouvelé leur membership;
- **74%** de nos groupes nécessitent le soutien, l'accompagnement et la supervision d'une animatrice;
- **3 semaines fermées** en janvier en raison de la pandémie;
- Le nombre de participants est limité à **4 personnes** par groupe;
- **3 744** utilisateurs et **10 151** vues sur notre site Web;

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

- Le 1<sup>er</sup> septembre 2021, Assemblée générale annuelle, 21 personnes présentes dont 17 membres votants, suivi de la planification pour la rentrée et remise d'un repas pour apporter.
- Le 15 octobre 2021, Journée du refus de la misère.
- Le 23 octobre 2021, dépôt des revendications des organismes au député Provincial.
- Les 21 et 22 décembre 2021, remise d'un repas de Noël pour chaque famille.
- Le 29 mars 2022, Cabane à sucre, 1<sup>re</sup> sortie de groupe depuis 3 ans, 27 personnes présentes.



# TÉMOIGNAGES

## **Gérard**

J'ai décidé de faire des cuisines collectives d'abord pour sortir de la maison puis pour rencontrer de nouvelles personnes afin de développer davantage mes habiletés relationnelles.

Ces rencontres pour cuisiner ont eu pour effets d'augmenter mon estime de soi, d'avoir un sentiment d'appartenance, de me sentir accepté et apprécié par mes pairs tels que je suis. Bref, me savoir utile, apporter mon aide pour les tâches plus physiques ainsi que pour le transport des membres de mon équipe. Être bienveillant à l'égard des autres de façon libre et volontaire.

Aussi, découvrir de nouveaux aliments et avoir la satisfaction de rapporter des plats prêts à manger à la maison. Voilà tous les bienfaits des cuisines collectives dans ma vie.

## **Léger (proche aidant)**

Au début, je voyais l'activité comme essentielle pour ma conjointe, car ça lui permettait d'ajouter un plus à son moral et d'oublier pendant quelques heures sa maladie. Après son décès, l'an dernier, je me suis rendu compte que l'activité est essentielle aussi pour moi, car j'ai l'opportunité de rencontrer d'autres personnes de mon âge qui vivent des situations semblables à la mienne.

## **Lorraine**

J'y rencontre des gens de différents milieux et ainsi je reste plus connectée et ouverte aux autres. Toutes les personnes rencontrées sont agréables et l'ambiance lors des cuissons est très sereine. Pendant une activité de cuisson, j'ai eu un malaise qui s'est traduit par un AVC, j'ai dû quitter mon groupe durant un certain temps. Mon retour dans l'organisme avait pour objectif de reprendre mes acquis en cuisine et en motricité. J'ai atteint mes objectifs et je me sens vraiment confortable et bien entourée dans mon groupe ainsi qu'avec l'équipe des cuisines.

## **Viviane**

Venir aux Cuisines Collectives Bouchée Double est une très, très belle expérience de cuisine. Ce que je trouve le plus remarquable de la part du personnel est leur empathie et leur ouverture d'esprit. On peut être certain de leur soutien, quel que soit nos habiletés à cuisiner ou nos défis personnels. Leur accueil, leur chaleur et leurs qualités humaines ont beaucoup contribué à améliorer ma confiance en moi. Un gros merci à Chantal, Louise et Johanne!

# 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**



**Centraide**



**Ville de Magog**



**Mazon**



**Jean Coutu**



FONDATION  
MARCELLE ET JEAN COUTU

**J.A. Bombardier**



**Chevaliers de Colomb**



**Club optimiste**



**Fondation Laure-Gaudreault**



**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
- Phelps Helps, Stanstead – local gratuit
- Associations locales
- Club de l'Âge d'Or Eastman – local gratuit
- Le Rucher Bolton-Est – local gratuit

## Tables de concertation et/ou comités :

- Table de développement social Memphrémagog
- Comité de financement RCCQ
- Comité Santé-Éducation Stanstead
- Table jeunesse Memphrémagog
- Comité de lutte à la pauvreté
- Comité SESAM

## 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 2022-2023

### Célébrer

- Préparer le 30ième anniversaire des Cuisines Collectives «Bouché 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.





### Rebondir

- Démarrer de nouveaux lieux de cuissons.

### S'associer

- Poursuivre des projets avec de nouveaux partenaires pour répondre aux récentes réalités.

## RESSOURCES HUMAINES

Johanne Lavallée DIRECTRICE	Chantal Lambert ANIMATRICE	Louise Lessard AGENTE EN SECRETARIAT	Julie Lessard-Ruel AGENTE/ANIMATRICE EN DÉVELOPPEMENT
 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mandaté au fonctionnement de l'organisation à tous les niveaux</li> <li>▪ Représente l'organisme à différents comités, tables ou regroupements</li> <li>▪ En poste depuis 1998</li> <li>▪ À temps plein (35 h/semaine)</li> <li>▪ 1 790 heures de travail</li> </ul> <p><b>Formations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 6 formations</li> <li>▪ Total : 11 h</li> </ul> <p><b>Représentations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 18 représentations</li> <li>▪ Total : 32h</li> </ul> <p><b>Comités CA et Table de concertation</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 38 rencontres</li> <li>▪ Total : 82h</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Anime des groupes de cuissons</li> <li>▪ Anime différents ateliers thématiques</li> <li>▪ Animation du comité de Noël</li> <li>▪ En poste depuis septembre 2003</li> <li>▪ À temps plein (35 h/semaine)</li> <li>▪ 1 725 heures de travail</li> </ul> <p><b>Formations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 3 formations</li> <li>▪ Total : 4h</li> </ul> <p><b>Représentations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2 représentations</li> <li>▪ Total : 3h</li> </ul> <p><b>Comités</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4 rencontres</li> <li>▪ Total : 9h</li> </ul>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Assiste la direction</li> <li>▪ Accueille les gens et réponds aux demandes d'informations</li> <li>▪ Secrétariat</li> <li>▪ En poste depuis février 2016</li> <li>▪ 3 jours / semaine (21 h/semaine)</li> <li>▪ 980 heures de travail</li> </ul> <p><b>Formations</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 6 formations</li> <li>▪ Total : 5,75 h</li> </ul> <p><b>Représentations</b></p> <p>Aucune représentation</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ En poste depuis octobre 2020</li> <li>▪ 15 heures de travail</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>STAGIAIRES</b></p> <p><b>2 stagiaires</b> Technique d'éducation spécialisée 1<sup>re</sup> et 2<sup>e</sup> année</p> <p><b>Stagiaire en nutrition</b></p>

# CONSEIL D'ADMINISTRATION

## Membres 2021 – 2022

**Président** : Pierre Jean

**Vice-présidente** : *Mélissa Gilbert-Lafrance*

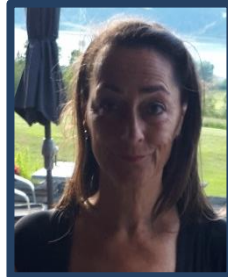
**Trésorière** : *Francine Lefebvre* • **Secrétaire** : *Manon Beaudoin* •

**Administratrice** : *Patricia Bachand* •

Francine Lefebvre  
Trésorière  
En poste depuis 2014



Patricia Bachand  
Administratrice  
En poste depuis 2021



Manon Beaudoin  
Secrétaire  
En poste depuis 2021



Mélissa Gilbert  
Vice-Présidente  
En poste depuis 2021



Pierre Jean  
Président  
En poste depuis 2020



Les administrateurs sont élus lors de  
l'assemblée générale annuelle.

Les mandats ont une durée de 2 ans  
3 postes les années impaires  
2 postes les années paires

8 rencontres CA  
12 heures

Johanne Lavallée  
Directrice  
Membre d'office





# REVUE DE PRESSE

## Reflét du Lac

26 parutions dans le journal Le Reflet du lac

### Les Cuisines collectives: une façon agréable de pallier à la hausse du panier d'épicerie

**PATRICK TRUDEAU**  
patrick@lerefletdulac.com

**RENCONTRES. Les Cuisines collectives «Bouchée double» Memphrémagog ont joué un rôle communautaire important depuis le début de la pandémie. En plus de permettre à des gens de participer à une activité sociale malgré les mesures sanitaires, elles ont aussi fait contrepoids à la hausse généralisée du coût du panier d'épicerie.**

Installées dans la région depuis bientôt 30 ans (1993), les Cuisines collectives proposent des séances de cuisson en groupe au Centre communautaire de Magog, sous la supervision d'une animatrice.

Au terme de chaque rencontre (en avant-midi ou en après-midi), les participants repartent avec les mets qu'ils ont cuisiné et préparé pour les membres de leur famille. L'organisme fournit les ingrédients de base et les membres défilent habituellement les coûts des produits frais.

«Pour deux personnes, ça coûte au total entre 10 et 15 \$, ce qui comprend le plat principal, l'entrée et le dessert. C'est quand même assez raisonnable pour des menus de qualité», fait valoir la directrice générale de l'organisme, Johanne Lavallée, tout en précisant qu'on achète maintenant en plus gros volume, afin d'éviter les surprises.

En raison de la pandémie, la direction des Cuisines collectives a dû réviser certaines règles de fonctionnement, notamment la taille des groupes de cuisson, qui est passée de six à quatre personnes. «On a de beaux espaces de travail, alors ce fut facile de distancer un peu plus les gens. On s'est aussi équipé avec des visières et des masques. Tout le monde a bien accepté et respecté nos nouvelles mesures», assure M<sup>me</sup> Lavallée.

**TRES PEU D'INTERRUPTIONS**

Étonnamment, pendant que plusieurs secteurs étaient au ralenti ou à l'arrêt complet, les Cuisines collectives ont été sur pause pendant de courtes périodes seulement. «Ce fut très apprécié, car pour certaines personnes un peu plus âgées, nos groupes de cuisson étaient la seule activité sociale qui était permise», reconnaît la directrice générale.

«On a stoppé nos activités de mars à juin 2020, et ensuite durant les mois de janvier 2021 et 2022. Pour le reste, nous avons été ouvert de façon presque normale. Nous avons même offert des ateliers de cuisson pour les ados et ensuite les 6-12 ans au cours de l'été», se réjouit-elle.

«La pandémie nous a contraints à accueillir moins de membres (une certaine année comparativement à 180 pour l'avant pandémie), mais elle a aussi changé un peu le portrait de notre clientèle. Parmi nos nouveaux membres, on dénombre plus d'hommes que de femmes. Certains d'entre eux agissaient comme proche aidant pour leur conjointe et n'avaient pratiquement jamais cuisiné. Heureusement, on est justement là pour leur donner des trucs», précise M<sup>me</sup> Lavallée, tout en ajoutant qu'il reste toujours quelques places en semaine pour accueillir de nouveaux participants.

Membre fondatrice des Cuisines collectives «Bouchée double» Memphrémagog, Johanne Lavallée n'est pas peu fière du chemin parcouru par son organisme depuis trois décennies. Au fil des ans, des groupes de cuisson se sont implantés dans plusieurs coins de la MRC, dont Bolton, Eastman, Mansonville et Stanstead, ou encore à la Villa Pierrot.

«Il y a toujours une animatrice pour superviser les groupes lorsque la situation l'exige. Je crois par contre qu'on va devoir augmenter un peu notre équipe, car les besoins ne vont pas en diminuant», estime celle qui fêtera l'an prochain ses 25 ans à la direction générale de l'organisme.

Pour information sur les Cuisines collectives: 819-868-2153 ou [www.cuisinescollectivesmagog.com](http://www.cuisinescollectivesmagog.com)



Les brigades des Cuisines collectives ont ajouté plusieurs nouveaux membres masculins au cours de la dernière année. (Photo: Patrick Trudeau)



**Camp de jour aux cuisines collectives**

Les Cuisines collectives «Bouchée double» Memphrémagog ont offert une vingtaine d'ateliers sur la cuisine du monde à des jeunes de 9 à 15 ans durant la période estivale. On aperçoit ici l'animatrice Chantal Lambert qui supervise un atelier de pâtes alimentaires (cuisine italienne). Au total, cette série a enregistré 96 participants. Patrick Trudeau [patrick@lerefletdulac.com](mailto:patrick@lerefletdulac.com) (photo: journaliste)



Chantal Lambert (anim.), Johanne Lavallée (dir. gén.) et Louise Lessard (secr.) forment l'équipe permanente des Cuisines

### Les organismes communautaires... Pour vous et près de vous!



**ACTE**  
Plus de services pour vous!  
819-868-2153

**Cuisines Collectives**  
Jouez un groupe de cuisson de 4 à 6 personnes. Plus collés et dominiques à partir de 10 heures. Fond de dotation pour les plus démunis.  
819-868-2153

**ORIENTATION TRAVAIL**  
Aide à la recherche d'emploi  
819-868-2153

Plus que jamais les organismes communautaires sont présents à Memphrémagog. Pour vous et près de vous!

**Centre d'Action Générique**  
819-868-2153

**Centre d'Élan**  
819-843-8885

**HAN-DROITS**  
819-868-0299

**PHYSIOLOGIE**  
819-868-2153

**Centre d'Alzheimer de l'Estrie**  
819-212-1755

## 3 entrevues en 2021 et 2022

Voir les liens sur notre site [web cuisinescollectivesmagog.com](http://www.cuisinescollectivesmagog.com)

**11 novembre 2021**  
Radio CFLX  
J'aime le communautaire  
Avec Claudia Fiori  
Entrevue avec la directrice générale,  
Johanne Lavallée  
[https://cflxradio.org/organismecomm/episode/organismecomm\\_20211111](https://cflxradio.org/organismecomm/episode/organismecomm_20211111)

**21 mars 2022**  
Connecté Magog  
Éric Gérard Langlois  
À NousTV  
Entrevue avec la directrice générale,  
Johanne Lavallée  
<https://nous.tv/fr/node/323401>

**3 mars 2022**  
Par ici l'info  
Renée Dumais-Beaudoin  
À Radio Canada  
Entrevue avec la directrice générale,  
Johanne Lavallée  
<https://ici.radio-canada.ca/ohdio/premiere/emissions/Par-ici-l-info/segments/entrevue/392836/cuisiner-groupe-facture-epicerie-aliments-inflation-budget>