

CUISINES COLLECTIVES
« BOUCHÉE DOUBLE » MEMPHRÉMAGOG

Présenté le 25 mai 2017

Période d'activités

Du 1^{er} avril 2016 au 31 mars 2017

RAPPORT ANNUEL 2016-2017

Table des matières

<i>Mot de la directrice</i>	3
<i>Historique des Cuisines</i>	4
<i>Mission et objectifs des Cuisines</i>	5
<i>Plus que de la cuisine !</i>	6
<i>Statistiques des membres</i>	7
<i>Bilan des activités</i>	8
<i>Statistiques des partenariats et ententes de services</i>	9
<i>Partenariats et ententes de services</i>	10
<i>Graphiques</i>	11-12
<i>Activités sociales/Assemblées/Photos</i>	13-14
<i>Témoignages</i>	15
<i>Bailleurs de fonds/collaborateurs</i>	16
<i>Perspectives d'action</i>	17
<i>Ressources humaines</i>	18
<i>Conseil d'administration</i>	19
<i>Revue de presse</i>	20

Mot de la directrice

La période d'activités 2016-2017 débute par l'organisation d'une conférence grand public portant sur l'alimentation et la transformation alimentaire ainsi que sur les impacts dans notre société. Présenté par Jean-Claude Moubarac en collaboration avec le RCCQ; près de 75 personnes incluant nos partenaires y ont assisté, ce fut un évènement très apprécié.

Une de nos priorités fut la réalisation de notre site web dont le lancement a eu lieu cet hiver en même temps que le lancement de nos planches à découper qui est notre produit d'autofinancement.

En ce qui a trait au nombre de membres, nous avons connu une forte hausse, et ce, plus spécifiquement chez les personnes retraitées et les hommes. Par cette nouvelle réalité, nous pouvons constater l'effet des Boomers, leurs nouveaux besoins et le désir de s'actualiser dans leurs saines habitudes alimentaires, souvent dues par un changement des conditions de santé, ou en prévention pour maintenir une certaine qualité de vie. De plus, le désir de rencontrer des gens et de cuisiner autrement favorise leur participation dans un groupe de cuisson tout en développant des aptitudes culinaires. Nous constatons que les cuisines collectives répondent à toutes les couches d'âges de la société.

Le nombre croissant des adhérents a eu pour effet direct d'augmenter certains postes de dépenses dont le fonds de cuisine et les fournitures de bureau. L'absence d'un programme de subvention sur le salaire pendant quatre mois et la diminution des subventions des activités animées de Québec en forme, qui prendront fin en août 2017, sont des facteurs qui ont influencé nos revenus et nos dépenses. Ces effets ont joué un rôle important sur notre déficit pour l'année 2016-2017.

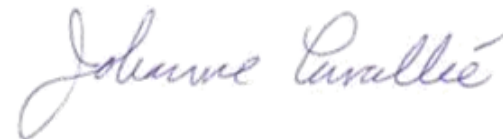
À la veille de notre 25e anniversaire, nous devons faire une réflexion sur ces nouveaux enjeux ainsi que les préparations pour souligner cet anniversaire au début de l'année financière 2018-2019.

Comme vous pouvez le constater, nous ne manquons pas de pain sur la planche et les plages horaires des cuisines affichent complet.

Notre équipe de travail de trois personnes a su démontrer son engagement à notre organisation par son efficacité et son assiduité au travail. Soulignons également la présence de trois stagiaires, pendant notre année, qui se sont bien intégrés et ont fait une différence dans les groupes de cuissons.

Soulignons également l'investissement en temps du conseil d'administration afin de soutenir l'équipe de travail et le bon développement de notre organisation. Nous sommes prêts à entamer l'année 2017-2018.

Le conseil d'administration et l'équipe sont fiers du travail accompli et sont prêts à entamer l'année 2017-2018 en continuant d'actualiser la mission sur le territoire de la MRC Memphrémagog.



Directrice des Cuisines Collectives « Bouchée Double » Memphrémagog

Historique des Cuisines

Le premier groupe de cuissons 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. Elles cuisinaient des petits pots de purées pour bébé, accompagnées d'une infirmière du CLSC, qui animait des ateliers thématiques. 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.

Par la suite, cinq jeunes mamans ont été approchées, par l'organisatrice communautaire du CLSC, pour former un CA provisoire afin d'établir des règles de fonctionnement, selon le besoin des participants, et de faire les démarches pour l'obtention d'une charte que l'on acquiert en avril 1993. Cette même année, les cuisines obtiennent leur charte 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 avec l'arrivée du financement de la Régie régionale, dans le cadre du programme SOC. Cela permet de structurer davantage notre organisme et d'encadrer nos groupes de cuissons, qui augmentent de façon significative. Cette nouvelle venue au sein des cuisines doit sans contredit mettre les "bouchées doubles" pour répondre aux besoins des membres. Au fil des ans, différents groupes de cuisines sont constitués avec de 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 ; le guide d'animation sur la saine alimentation et le guide de cuissons parent / enfant. Une liste de fonds de cuisine de denrées non périssables est établie. Ce fond ainsi qu'un service de halte-garderie sont offerts gratuitement aux participant(e)s pendant les cuissons.

Lors du 20^e anniversaire en 2013, nous avons fait le lancement d'un recueil de recettes « 1-2-3 GO ! On cuisine » qui vise principalement nos jeunes. Notre porte-parole Johanne Despins participa à l'événement.

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.

Mission et objectifs des Cuisines

Promouvoir l'autonomie alimentaire et les saines habitudes de vie dans le but d'améliorer la qualité de vie de la population vivant sur le territoire de la MRC Memphrémagog.

- ◆ En formant des petits groupes afin de planifier et cuisiner des plats économiques et nutritifs qu'ils rapportent chez eux.
- ◆ En réalisant des activités et des ateliers d'éducation populaire sur différentes thématiques visant la promotion de la santé par une alimentation saine et variée.
- ◆ En créant et en soutenant 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. Il réalise le besoin de la communauté qui exprime sa volonté d'avoir un lieu de cuisson.

Depuis plusieurs années, notre organisme met en place des lieux de cuisson avec tout l'équipement nécessaire, pour un bon fonctionnement, soit dans 5 lieux différents :

- ◆ **Maison mère**, *Centre communautaire de Magog*
- ◆ **Villa Pierrot de Magog**, *résidence pour jeunes mères monoparentales*
- ◆ **Stanstead**, *local de Phelps Helps*
- ◆ **Mansonville**, *école le Baluchon*
- ◆ **Eastman**, *cuisine du Club de l'Âge d'or*

Avec les années, nous avons constaté des besoins très variés qui ont donné naissance à différents outils d'animation.

Le volet jeunesse, vise à sensibiliser et éduquer les jeunes de 3 à 17 ans à l'amélioration de leur alimentation, tout en faisant auprès d'eux et avec eux, de la prévention. Nos activités auprès des jeunes sont concentrées pendant la période estivale dans les différents camps de jour de la région.

Nous sommes convaincus que l'action des cuisines collectives a un effet positif sur la communauté quant à la rentabilité sociale et économique. Nos données statistiques nous permettent d'évaluer nos affirmations.

Statistiques des membres

TOTAL DES PERSONNES TOUCHÉES PAR LES CUISSONS / ATELIERS : 607

5 lieux de cuissons	Total des groupes 34	Volet Adulte				Volet Jeunesse		
		179 Membres adultes		Nb Bouches/nourrir	Total cuissons	Nb participations cuissons	Nb d'enfants 0 - 12	Nb d'adolescents 13 - 17
Magog- Centre communautaire	27							
Magog – Villa Pierrot	2							
Eastman – Club de l'âge d'or	2							
Mansonville – École Le Baluchon	2							
Stanstead – Phelps Helps	1							
		H	F					
		43	136	305	261	1 159	214	15
GRAND TOTAL ADULTES ET JEUNES : 408 MEMBRES						TOTAL JEUNES : 229		

GROUPE D'ÂGE	18 -25 ans	26 -29 ans	30 – 54 ans	55 – 64 ans	65 et +		
		29 – 16%	12 – 7%	45 – 25%	42 – 23,5%	51 – 28,5%	
SCOLARITÉ	Primaire	Secondaire	DEP	Collégial	Universitaire		
	30 - 17%	62 – 34,5%	28 – 15,5%	25 – 14%	34 – 19%		
REVENUS	20 000 \$ et -	20 à 30 000 \$	30 à 35 000 \$	35 à 50 000 \$	50 000 \$ et +	MEMBRES À FAIBLE REVENU	
	98 – 55%	25 – 14%	15 – 8,25%	15 – 8,25%	26 – 14,5%	85,5%	
SOURCE	Salariés	Assurance emploi	Sécurité du revenu	Étudiants	Parents à la maison	Congé parental	Retraités
	23 – 13%	8 – 4,5%	32 – 18%	27 – 15%	8 – 4,5%	7 – 4%	74 – 41%
SITUATIONS	Familles monoparentales	Familles avec enfants	Personnes seules	Couples sans enfant			
	19 – 11%	21 – 12%	95 – 53%	44 – 24%			
	Plats préparés	Portions	Coût	HALTE-GARDERIE		RÉFÉRENCES DU CIUSSS	
	1 203	16 911	6,30 \$ / bouche 1,07 \$ / portion	14 enfants différents	39 h 25	10 références - 4 inscriptions	

Bilan des activités avec animatrice

7 GROUPES DE CUISSONS / 37 PERSONNES	5 GROUPES EN PARTENARIAT / 19 PERSONNES	TOTAL : 12 GROUPES / 56 PERSONNES
--------------------------------------	-----------------------------------------	-----------------------------------

ATELIER ANIMÉS	NOMBRE DE PRÉSENTATIONS	PARTICIPATIONS D'ADULTES	TEMPS TOTAL
Atelier chocolat	2	23	6 h
Atelier marinades :	1	7	4 h
Atelier mijoteuse :	1	9	3 h
Atelier Délices de Noël:	1	10	2 h
Atelier fromage	1	7	2 h
Atelier Cuisine asiatique:	1	11	3 h
TOTAL	7	67	20 h

Bilan du bénévolat

Bénévoles différents	CA	Brunch de la rentrée	Fête de Noël	Stagiaire/ TES	Conférence Moubarac	AGA	Atelier fromage	Atelier Cuisine asiatique	TOTAL
Rencontres	6	1	1	97/ 30 semaines	1	1	1	2	110
Bénévoles	5	2	15	3	4	3	1	1	34
Heures	55 h	4 h	81 h	735 h	10 h	6 h	2 h	6 h	899 h

Statistiques des partenariats et ententes de services

MEMPHRÉ EN MOUVEMENT	Nombre de présentations	Participants jeunes	Participations Totales-enfants	Participants adultes	Participations Totales-adultes	Temps total
Ateliers parent / enfant (4 à 13 ans) École des Deux-Soleils et St-Jean-Bosco	11	24	66	13	47	33
Ateliers enfant/collation surprise Villa Pierrot	16	10	122	0	0	32
Parents en action	2	0	0	8	8	6
Camp de jour Austin	22	17	82	0	0	22
Camp de jour Magog (7 à 12 ans)	14	136	136	0	0	14
Camp de jour Stanstead (7 à 12 ans)	21	27	120	0	0	23
Club cuistots ados de Magog	6	6	25	0	0	21,5
TOTAL	92	220	551	21	55	151,50
ATELIERS AVEC ANIMATRICE	Groupes	Nombre de présentations	Nombre de participants	Participations Totales		Temps total
Éducation des adultes / FIS	3	12	16	70		48
Carrefour jeunesse emploi	2	2	3	6		7
TOTAL	5	14	19	76		55
Collaboration / Prêts de la cuisine	Groupes	Nombre d'activités	Nombre de participants	Participations ados		Temps total
Centre des femmes	2	2	6	0		6
Boomers	1	1	6	0		6
TOTAL	3	3	12	0		12

Partenariats et ententes de service

MEMPHRÉ EN MOUVEMENT

Ateliers familles :

Animer et préparer un souper santé en famille suivi d'un partage. Présentés à l'école Deux-Soleils et St-Jean-Bosco.

Ateliers collations :

Animer et préparer des ateliers collations avec les jeunes des camps de jour durant la saison estivale à Magog, Austin et Stanstead.

Ateliers collation :

Animer et préparer des ateliers collations avec les enfants demeurant à la Villa Pierrot après les classes.

Parents en action :

Animer et préparer une cuisine exploratoire auprès des groupes de parents de ce projet, ils repartent avec leurs plats à la maison.

CLUB CUISTOTS ADOS DE MAGOG :

Animer et préparer des ateliers Cuisstots pour les adolescents du Camp de jour de la Ville de Magog, soulignant l'importance d'une saine alimentation.

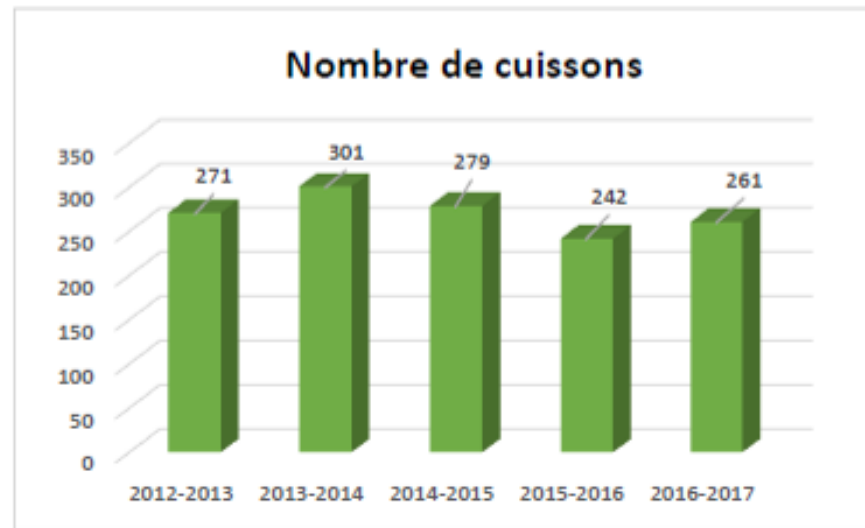
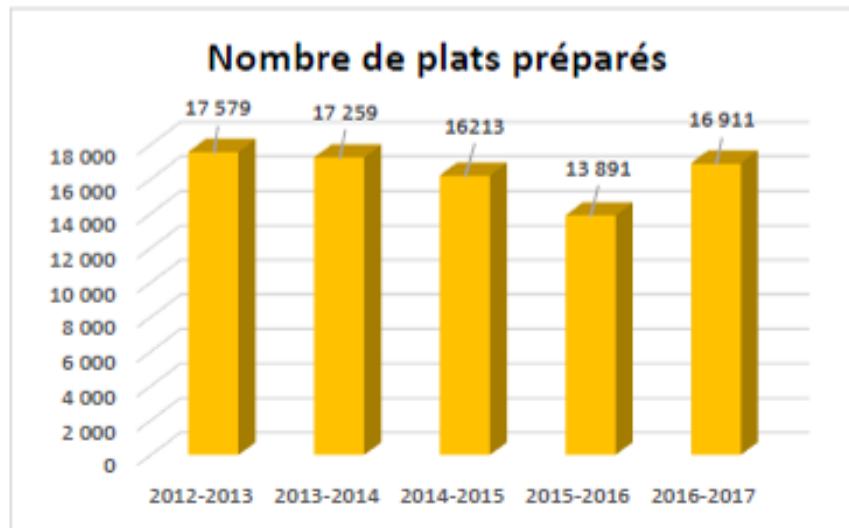
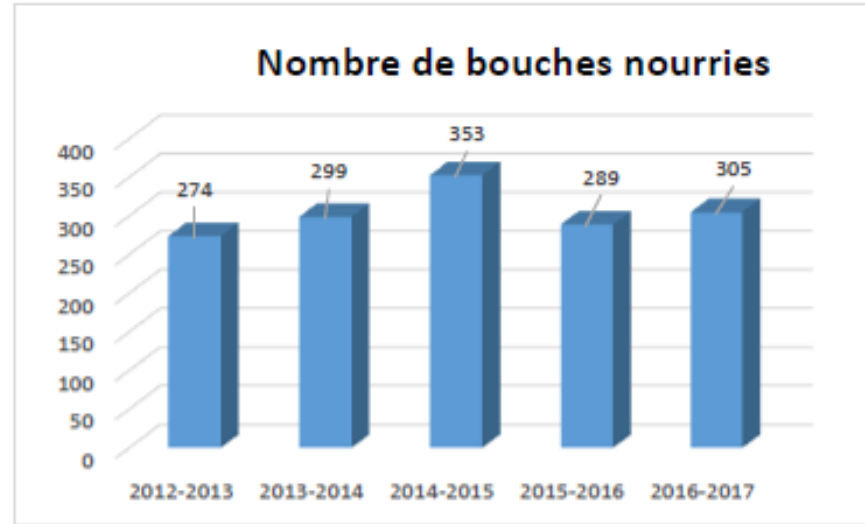
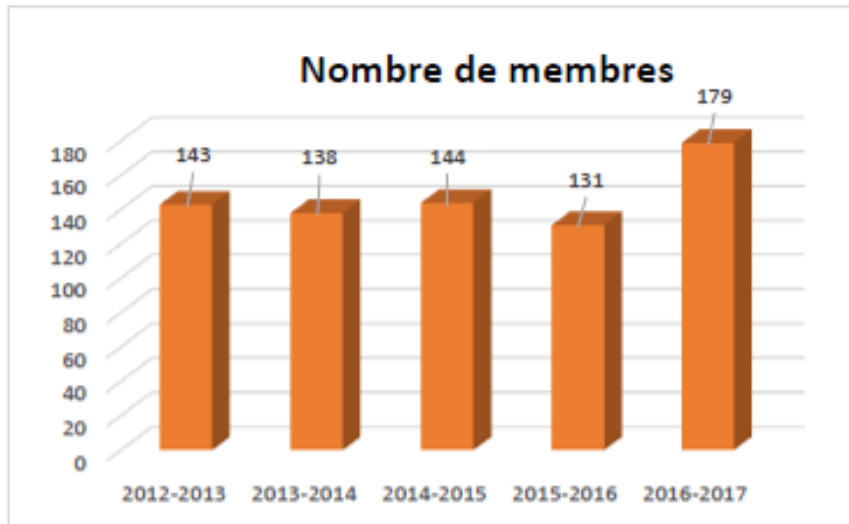
CARREFOUR JEUNESSE EMPLOI :

Animer et préparer une cuisine exploratoire auprès des jeunes adultes du programme « Jeunes en Action », ils développent leurs habiletés culinaires.

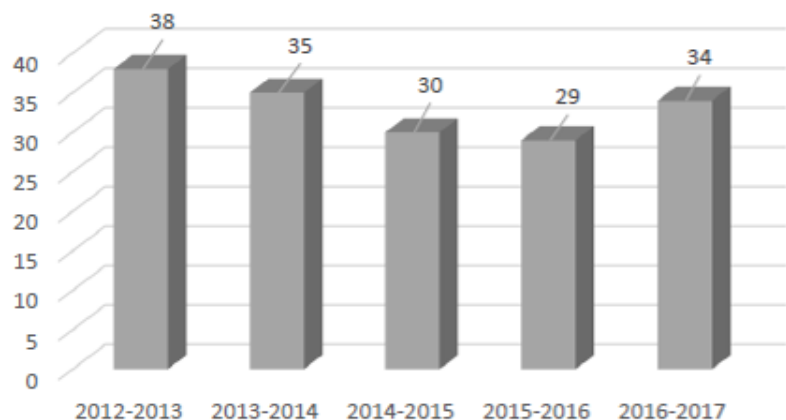
CENTRE D'ÉDUCATION DES ADULTES DU PROGRAMME FIS :

Animer et préparer une activité de cuisine collective auprès d'une clientèle d'adultes avec déficience intellectuelle légère, l'activité facilite le transfert des acquis des apprentissages théoriques appris à l'éducation des adultes.

Graphiques



Nombre de groupes de cuissons



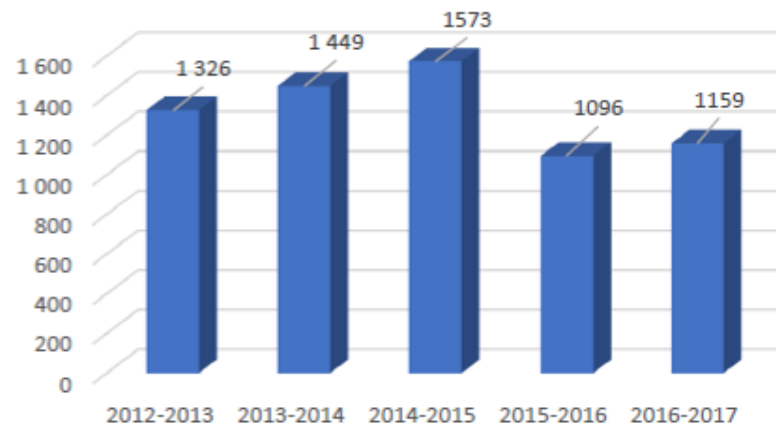
Nota Bene :

Cette année, nous avons connu une hausse significative des membres dans les groupes de cuissons habituels. Une grande proportion de cette augmentation était des retraités et des gens seuls. De cette nouvelle clientèle, nous avons accueilli plus d'hommes qu'à l'habitude.

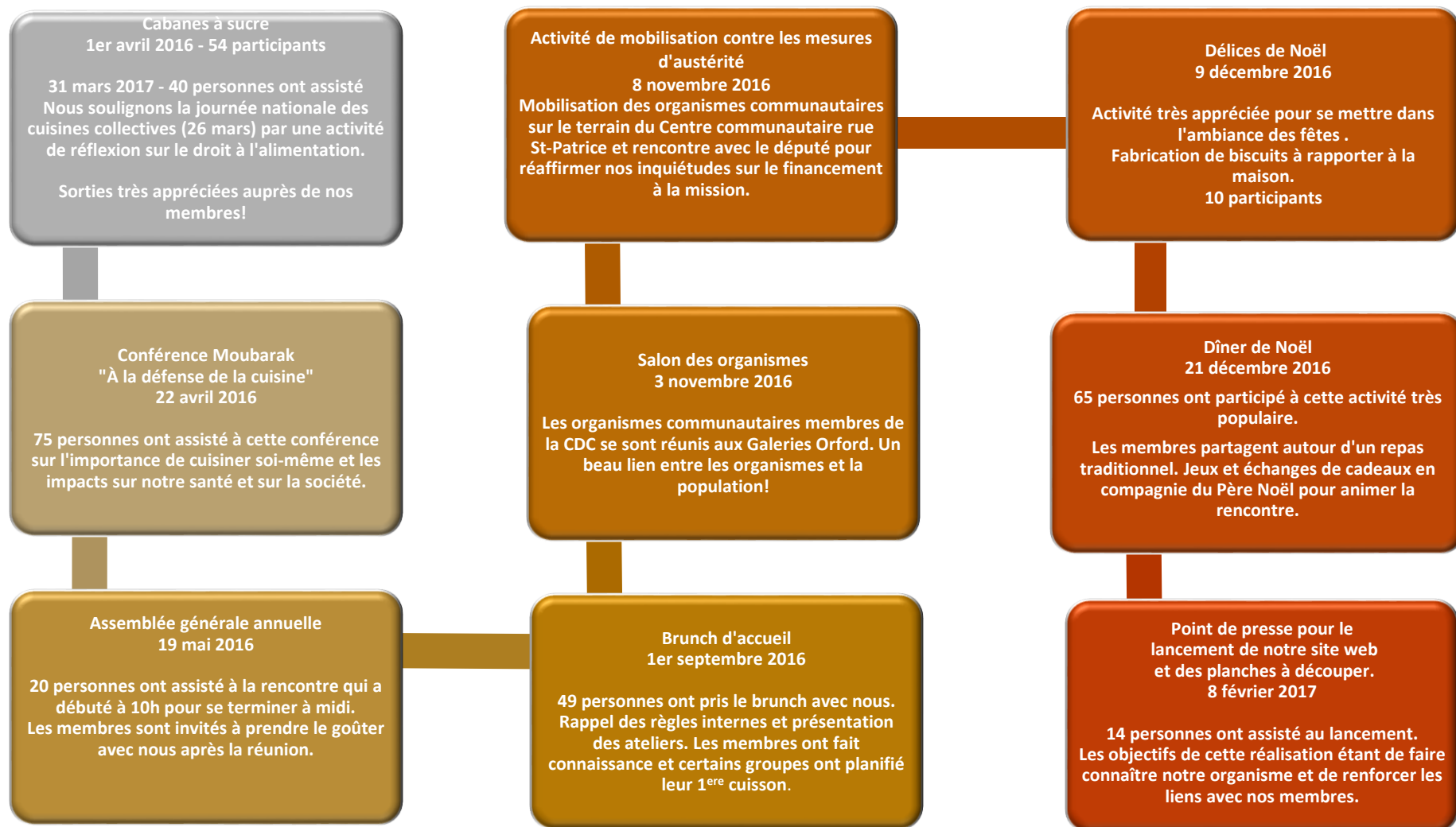
Nota Bene :

Les graphiques sont basés sur la participation des membres adultes seulement.

Nombre de participations



Activités sociales/mobilisation et assemblées





Brunch de la rentrée
Lancement des activités automnales
1^{er} septembre 2016



Salon des organismes
3 novembre 2016



Noël
21 décembre 2016



Activité de mobilisation contre les
mesures d'austérité
8 novembre 2016



Point de presse pour le
lancement de notre site web et des
planches à découper
8 février 2017



Jardins communautaires
Été 2016
Participants: 6 au début et 5 à la fin de
la saison

Témoignage de Chantal

Un jour, une amie m'invite à me joindre à leur groupe de cuisson qui a lieu les fins de semaine. Je refuse cette invitation, car je considère que je ne suis pas assez démunie bien que je sois bénéficiaire de la sécurité du revenu. Pour moi, être démunie c'est se coucher sur un banc de parc la nuit.

À plusieurs reprises, mon amie a tenté de me convaincre de joindre les cuisines collectives. Je refusais de m'inscrire ne voulant pas prendre la place d'une personne qui en avait besoin plus que moi, finalement j'ai accepté de participer, car mon amie m'a convaincu que mes qualités de cuisinière leur seraient utiles. J'ai tellement adoré cela que j'ai formé mon propre groupe.

Mon implication, en tant que responsable d'un groupe, m'a amené à expérimenter d'autres avenues au sein de l'organisme, comme membre du CA. C'est ainsi que je me suis découvert des habiletés et des compétences que je ne soupçonnais pas en occupant le poste de secrétaire et présidente du conseil d'administration. En plus d'agrandir mon réseau social, je partageais mon expertise avec les autres et je me sentais vraiment valorisée. Ces liens d'amitié m'ont donné l'occasion d'avoir un emploi de gardienne auprès d'une participante de mon groupe de cuisson.

Par la suite, l'organisme m'a approché pour m'informer qu'un poste d'animatrice sur un programme d'employabilité était disponible. J'étais étonnée et en même temps flattée que l'on pense à moi pour ce poste. Après réflexion, je prenais conscience que cet emploi m'intéressait. Donc, j'ai remis ma démission au CA et je déposais ma candidature à la direction des cuisines collectives.

Ce parcours m'a permis de me dépasser, de me projeter dans l'avenir et de reconnaître davantage mes forces. Faire ce que j'aime le plus soit de partager ma passion de cuisiner et d'accompagner des personnes dans leur parcours, m'amène à me réaliser au quotidien. Pendant un certain temps; j'ai culpabilisé de faire un travail où j'ai à recevoir un salaire pour faire ce que j'aime.

Aujourd'hui, j'assume pleinement mon travail. Depuis 15 ans, je travaille comme animatrice et j'en suis fière.

Le slogan « **La cuisine est plus que de la cuisine** » prend vraiment tout son sens pour moi.

Témoignage d'un groupe de cuisson

Les bienfaits de faire partie d'un groupe de cuisson sont nombreux. En plus de rompre la solitude et tisser des liens d'amitié, chacune de nous a retrouvé le goût de cuisiner. L'animatrice offre son soutien et nous transmet de judicieux conseils culinaires, cela nous permet de cuisiner des repas équilibrés et économiques. C'est dans la joie que nous travaillons ensemble à confectionner de bons plats santé. Tous ces éléments favorisent une meilleure santé. Et pour nous, c'est un grand OUI à la santé! Santé et longue vie à chacune de nous!

Bailleurs de fonds / collaborateurs

Nous désirons remercier sincèrement tous nos bailleurs de fonds ainsi que 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 Memphrémagog.

Principaux bailleurs de fonds :

- CIUSSS
 - Centraide
 - Ville de Magog
 - Memphré en mouvement
 - Fondations
-

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

- Ville de Magog
 - Carrefour Jeunesse Emploi
 - CSSS de Magog
 - Éducation des adultes
 - École Saint-Bosco
 - Municipalité de Stanstead
 - Club d'âge d'or Eastman
 - Villa Pierrot
 - École 2 Soleils
 - École Le Baluchon
 - Villa Pierrot
 - Médias de la région
 - Phelps Helps
-

Tables de concertation et/ou comités :

- Table de développement social
 - Table jeunesse
 - Comité de lutte à la pauvreté
 - Comité de financement RCCQ
 - Table Santé éducation Stanstead
 - Gestion Multi loisirs
 - Comité des proches aidants
 - Memphré en mouvement
 - Comité de sécurité alimentaire Memphrémagog
-

Nous sommes membres de :

- Corporation de développement communautaire Memphrémagog CDCM Présidente au conseil d'administration
 - Regroupement des cuisines collectives de l'Estrie RCCE Vice-présidente au conseil d'administration
 - Regroupement des cuisines collectives du Québec RCCQ Comité de lutte pour le financement
 - Regroupement des organismes communautaires de l'Estrie ROC Membre
-

Perspectives d'action 2017 - 2018



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

Maintenir notre vigilance à rejoindre la clientèle fragilisée.

Augmenter la vente d'articles promotionnels afin de diminuer le déficit.
(Sacs d'épicerie, planches à découper et livres 1-2-3-Go)

Journée de réflexion stratégique.

Préparer le soulignement du 25^e anniversaire.

Ressources humaines

Johanne Lavallée
DIRECTRICE



- Mandaté au fonctionnement de l'organisation à tous les niveaux
- Représente l'organisme à différents comités, tables ou regroupements
- En poste depuis 1998
- À temps plein (35 h /semaine)

Formations

- 11 formations
- Total : 80 h

Représentations

- 17 représentations
- Total : 76 h

Comités

- 54 rencontres
- Total : 180 h

Chantal Lambert
ANIMATRICE



- Anime des groupes de cuissons
- Anime différents ateliers thématiques.
- En poste depuis septembre 2003
- À temps plein (35 h/semaine)

Formations

- 5 formations
- Total : 11 h

Représentations

- 9 représentations
- Total : 4.5 h

Louise Lessard
ADJOINTE



- Assiste la direction.
- Accueille les gens et répond aux demandes d'informations.
- En poste depuis février 2016
- 4 jours/semaine - 28 h/semaine

Formations

- 4 formations
- Total : 16 h

STAGIAIRES



- 2 Stagiaires 3^e année
15 semaines à raison de 32 h
Total : 480 heures
- 1 Stagiaire 2^e année
15 semaines à raison de 17 h
Total : 255 heures

Conseil d'administration

Membres 2016 – 2017

Président : *Claude Bolduc* • **Vice-présidente :** *Lisane Boisclair*
Trésorière : *Francine Lefebvre* • **Secrétaire :** *Astrid Bourassa*
Administrateur : *Lorraine Brunet*



Sur la photo, de gauche à droite : *Johanne Lavallée (directrice), Astrid Bourassa (secrétaire), Francine Lefebvre (trésorière), Lorraine Brunet (administratrice), Lisane Boisclair (vice-présidente), Claude Bolduc (président)*

Son rôle

Les administrateurs sont élus lors de l'assemblée générale annuelle. Une fois élus, les administrateurs se répartissent les postes d'officiers par processus de proposition ou d'élection, s'il y a plus d'une personne intéressée par un même poste.

Le conseil d'administration est investi du pouvoir d'administrer la corporation :

1. il décide des questions administratives;
2. il exécute les décisions prises aux assemblées générales;
3. il nomme les signataires et détermine la nature des dépenses administratives;
4. il décide de l'engagement du personnel et détermine les conditions de travail;
5. il délibère et statue sur tout ce qui a trait aux intérêts de la corporation;
6. il détermine ses règlements de régie interne.

Revue de presse

Reflet du Lac ► Journal de Magog ► Cogeco Télévision

au théâtre magog...



L'organisme les Cuisines Collectives «Bouchée Double» a été l'hôte d'une conférence présentée par Jean-Claude Moubarac, anthropologue et chercheur en nutrition publique, le 22 avril. Près de 80 personnes étaient réunis pour cette occasion à l'Auditorium des Tisserands. Sur la photo de gauche à droite: Johanne Lavallée, directrice de Cuisines Collectives «Bouchée Double», le conférencier Jean-Claude Moubarac et Claude Bolduc, président de l'organisme.
(Photo gracivelle)

Organismes d'action communautaire : tous réunis le 3 novembre

SOCIÉTÉ. Les organismes d'action communautaire de la CDC Memphrémagog seront réunis aux Galeries Orford jeudi 3 novembre, de 10h à 16h. Ce rassemblement s'inscrit dans le cadre de la journée des organismes d'action communautaire.

En plus des organismes membres de la Corporation de développement communautaire (CDC) Memphrémagog, des organismes régionaux seront présents pour faire connaître leurs services à la population. Marie-Denis Morency, la directrice de la CDC Memphrémagog souligne qu'il s'agit d'une «belle occasion de venir rencontrer dans un même lieu et au même moment, plus de 19 organismes nés de la communauté, et qui sont au service des personnes et de la collectivité.»

«Nos organismes travaillent avec et pour la population, ils sont collés aux personnes, tant celles qu'ils desservent que celles qui s'y activent comme bénévoles», ajoute-t-elle par voie de communiqué.

Un «passport communautaire» sera offert pour faire découvrir les multiples services et les activités des organismes d'action communautaire présents.

L'entrée se fera par la porte 2 du mail. Le rendez-vous est dans l'ancien local de Stéréo Plus. (TC Media)



BRUNCH



Lancement des Cuisines collectives

L'équipe des Cuisines collectives «Bouchée double» Memphrémagog a lancé sa nouvelle saison en accueillant ses membres au brunch annuel, le 1er septembre dernier. Lors de cette activité, 18 groupes ont été formés pour débiter des cuissons cet automne. De gauche à droite, on reconnaît l'animatrice Chantal Lambert, la secrétaire Louise Lessard et la directrice Johanne Lavallée. Pour information sur l'organisme: 819 868-2153. (Photo gracivelle)

CUISINES COLLECTIVES

BOUCHÉE DOUBLE MEMPHRÉMAGOG



Invitation

C'est avec plaisir que nous vous convions au lancement de notre site web qui se tiendra :

MERCREDI 8 FÉVRIER 2017
14H00
95, rue Merry nord
3^e Étage - Salle 333
MAGOG

Merci de nous **confirmer** votre présence :
avant lundi 6 février 2017
par courriel ou en téléphonant au 819 868 2153.

Un reportage a été fait par Cogeco lors du lancement de notre site web. Ce reportage a été diffusé aux abonnés de Câble Cogeco.

Nous remercions les médias de notre région, leur précieuse collaboration contribue à promouvoir nos activités et à nous donner la visibilité essentielle pour maintenir le dynamisme dans notre organisme

Nos coordonnées



95, rue Merry Nord, 3^e étage
Magog (Québec) J1X 2E7
Tél : 819-868-2153

Courriels : secretariat@cuisinescollectivesmagog.com
direction@cuisinescollectivesmagog.com
animation@cuisinescollectivesmagog.com
Site web : www.cuisinescollectivesmagog.com



Facebook :

Cuisines Collectives « Bouchée Double »

La boutique



Livre de recette
1-2-3 Go!
10 \$



Planches à découper avec ou sans logo, 20 \$ l'unité



Petits (6 \$) et grands (12 \$) sacs d'épicerie
avec le logo des cuisines