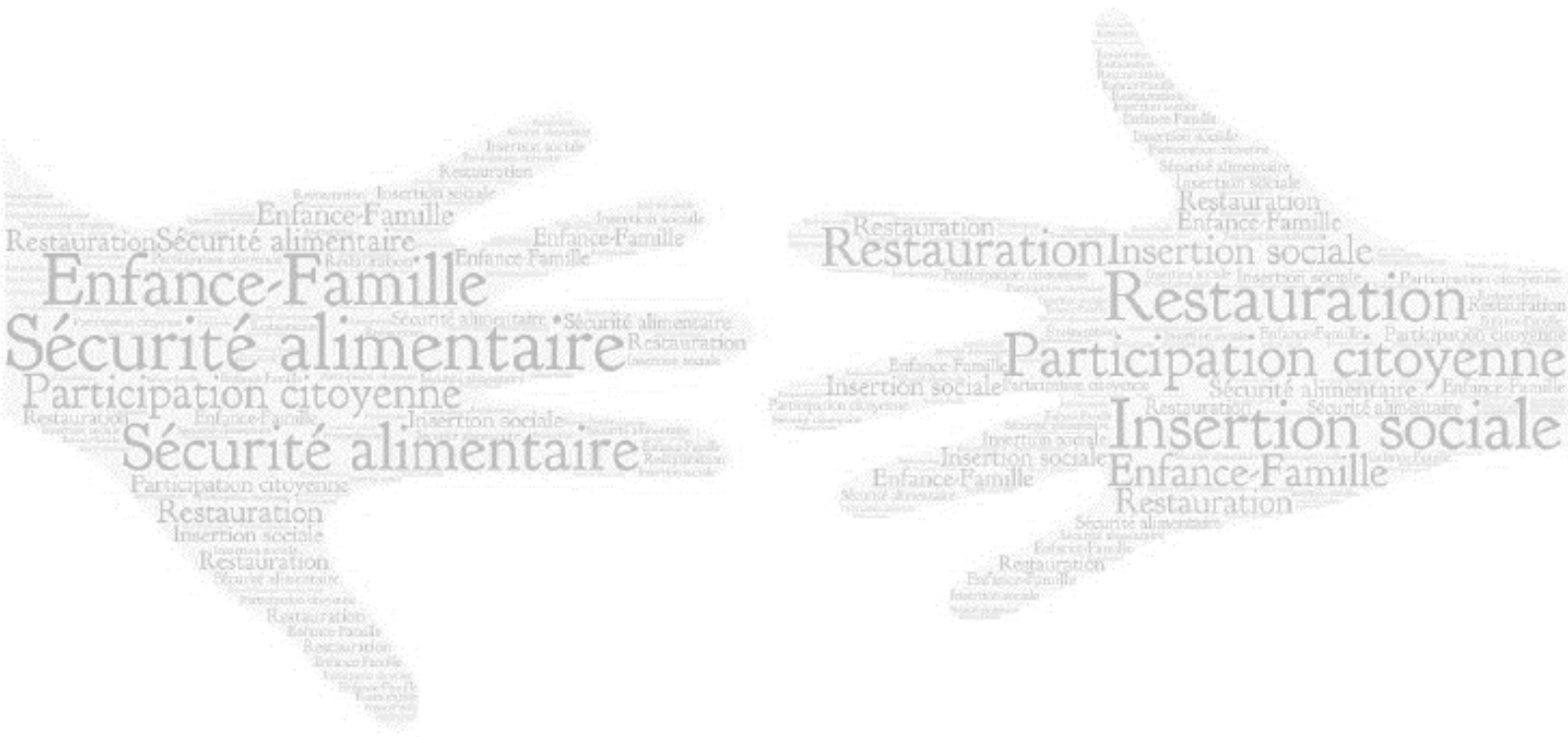


MON RESTO
Saint-Michel
Centre communautaire

MON RESTO SAINT-MICHEL

2023-2024

TABLE DES MATIÈRES

- Mot de la Présidente du Conseil d'Administration..... 1
- Présentation de l'organisme..... 2
- Le Conseil d'administration 3
- Notre équipe..... 4
- Nos partenaires..... 5
- Transition numérique..... 7
- Profil des membres..... 8
- Volet Restauration - Insertion Sociale
  - Introduction..... 10
  - Le Restaurant..... 11
  - Insertion sociale - intégration..... 16
- Volet Sécurité Alimentaire
  - Introduction..... 21
  - Dépannage alimentaire..... 22
  - Accompagnement des familles en situation de précarité..... 25
  - Ma Famille en Santé..... 27
  - Boîte à Lunch..... 29
  - Petits déjeuners..... 30
  - Ateliers de cuisine et de nutrition..... 31
  - Opérations Sac à Dos..... 32
  - Magasin Partage de Noël..... 33
  - SAVEUR Saint-Michel..... 34
  - Agriculture Urbaine..... 36
  - Bénévolat.....37
  - Formation et ressourcement..... 38
- Volet Enfance Famille
  - Introduction..... 39
  - Bedondaine..... 40
  - Les Relevailles..... 42
  - La Halte-Garderie - Répit..... 44
  - "Embarquons vers le Pacifique"..... 45
  - Suivi individuel des enfants..... 47
  - Ateliers de stimulation 0-12 mois 48
  - Les ateliers "Jouer c'est grandir"..... 49
  - Le Camp de Jour.....50
  - Les activités thématiques..... 51
  - Arrimage avec le plan d'action..... 52
- Implication dans le milieu..... 54
- Gouvernance..... 55
- Communication..... 56

MOT DE LA PRÉSIDENTE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Cette année qui vient de s'achever est une fois de plus une année riche de belles réalisations pour notre organisme. Mon Resto St-Michel poursuit sa mission et répond aux besoins des familles des michelois et micheloises avec bienveillance, professionnalisme et rigueur.

En parcourant ce rapport annuel, nous sommes à même de constater les nombreuses activités qui ont été menées dans les 3 grands volets de l'organisme. Ces activités permettent de répondre à des besoins de plus en plus grands de la clientèle qui peut compter, jour après jour, sur les services de Mon Resto pour amoindrir leurs soucis et préoccupations.

Nous constatons que la transition numérique s'est amorcée et elle se poursuivra dans la prochaine année afin d'optimiser le suivi de la clientèle. Cette mise en place d'outils informatiques et méthodes vont améliorer autant l'expérience clientèle que la gestion quotidienne faite par l'équipe.

La pandémie étant plus loin derrière, plusieurs activités phares de l'organisme ont été reprises pour le bénéfice des participants qui ont eu l'occasion par exemple, de participer à des cuisines collectives et à des ateliers de discussions. Ces occasions de rejoindre les familles du quartier en présentiel seront à poursuivre et à promouvoir encore plus l'an prochain puisqu'elles permettent de tisser des liens et de briser l'isolement social de nos concitoyens.

Nous amorçons donc la nouvelle année en ayant en projet rejoindre de nouvelles clientèles qui restent plus isolées. Et en faisant également en sorte que Mon Resto soit un lieu accueillant où se rassemblent des familles à des moments qui conviennent davantage à leurs besoins.

Nous pourrons par exemple, explorer l'augmentation du service de repas servis aux familles et surtout aux enfants qui habitent dans l'environnement immédiat de l'organisme. Nous pourrons également réfléchir sur les heures d'ouverture du comptoir de l'aréna pour que cette occasion d'affaire puisse servir à aider au financement des services de l'organisme.

Durant la prochaine année il devra également s'amorcer des travaux de réflexion sur la faisabilité de mutualisation des ressources au sein de la concertation du quartier pour diminuer les impacts de la pénurie de main d'œuvre sur les services offerts ainsi que sur la qualité de vie au travail de toute l'équipe.

Bonne lecture et merci de soutenir la mission de Mon Resto St-Michel!

ANNIE CAUCHON, Dt.P., M.Sc.
Présidente du conseil d'administration

PRÉSENTATION DE L'ORGANISME

Mon Resto Saint-Michel travaille sur des axes complémentaires : la sécurité alimentaire, le soutien aux familles et l'insertion socio-économique des individus. De par sa philosophie de prise en charge individuelle et collective, l'organisme a développé des projets qui contribuent à créer un milieu de vie favorable à l'épanouissement des familles.

L'organisme mise sur le citoyen en tant qu'acteur de changement et de transformation sociale pour le développement de sa communauté.

Mon Resto Saint-Michel prône la prise en charge individuelle et mise sur le potentiel des citoyens pour qu'ils participent en tant qu'acteurs au développement de la communauté micheloise.

Mon Resto Saint-Michel a pour mission d'accompagner les citoyens dans la lutte à la pauvreté, en misant sur leur potentiel en tant que principaux acteurs de changement. L'organisme mobilise les forces de la communauté en vue d'un meilleur développement social, économique et culturel. À travers ses actions concertées, intégrées et multi-sectorielles, Mon Resto Saint-Michel contribue à l'amélioration de la qualité de vie des Michelois.

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Annie Cauchon, Présidente

Olena Ladick, Vice-Présidente

Yves Ouellet, Trésorier

Daniel Duranleau, Secrétaire

Soumaila Kafando, Administrateur

Éric Tremblay, Administrateur

Marlène Dessources, Administratrice

Pierre Chaput, Conseil des sages

NOTRE ÉQUIPE

DIRECTION
Hamid Kartti, Directeur général
Patricia Lan-Gi, Secrétaire
Pauline Moro, Adjointe administrative à la direction

COORDINATION
Manal Bouzar, Coordinatrice volet enfance famille
Benedetta Diamanti, Coordinatrice volet sécurité alimentaire
Marie Paule Normil, Coordinatrice volet restauration

VOLET ENFANCE FAMILLE
Patricia Becerra, Adjointe à la coordination
Bouchra Belkhadar, Éducatrice
Malika Kharbouche, Intervenante enfance famille
Sofia Oubya, Accompagnante aux relevailles
Yelizaveta Pylychuk, Accompagnante aux relevailles

Stagiaires
Mariam Mawasi. Stagiaire, étudiante en éducation spécialisée du Cégep Marie-Victorin
Meghan Paiement du Cégep Marie-Victorin, étudiante en Éducation spécialisée

Employées d'été
Meghan Paiement, Camp de Jour

VOLET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
Noémie Jallais, Adjointe à la coordination
Sarah Guertin, Agente de soutien psychosocial, jusqu'à juin 2023
Nawal Beckheci, Agente de soutien psychosocial, juin-novembre 2023
Nuryam Reslen, Intervenante communautaire
Eva Sabouko, Chargée de projet en nutrition
Paola Hidalgo, Cuisinière
Martina Corsino, Aide générale en cuisine
Abbes Teldjoune, Chargé logistique
Mohand Djebrani, Chargé de projet en agriculture urbaine

NOTRE ÉQUIPE

Laure Viens, Jardinière
Marie-Ève Fortier, Jardinière
Tayyaba Bibi, Animatrice ateliers Boîte à Lunch
Juliette Floury, Animatrice ateliers Boîte à Lunch
Ariane Gingras, Animatrice ateliers Boîte à Lunch
Iris Lemus, Animatrice ateliers Boîte à Lunch
Adrien Jean-Pierre, Animateur ateliers Boîte à Lunch
Zineb El Bouhali, Animatrice ateliers Boîte à Lunch
Kimberley Guerin, Animatrice ateliers Boîte à Lunch

Stagiaires
ISP programme jeunesse du CIUSSS du CCSMTL: une stagiaire en agriculture urbaine et un stagiaire en cuisine
Valérie Benny, UDEM, Stage de nutrition en santé publique
Charlotte Gudreau, UDEM, Stage de nutrition en santé publique
Viviane Tonelli, UDEM, Stage de nutrition en santé publique

VOLET RESTAURATION
Amanda Joassaint – Adjointe Administrative
Nicola D'Aloe – Équipier Polyvalent de restaurant
Manon Tremblay – Aide cuisinière
Patrick Nadeau – Aide générale en cuisine
Patrick Boudreau – Aide générale en cuisine
Luc Quévillon – Aide générale en cuisine
Dilène Espera Jean – Aide générale en cuisine
Georgia Karras – Aide générale en cuisine
Maxime Roberge – Aide générale en cuisine
Carl Caumartin – Aide générale en cuisine
Dominique Jeune - Cuisinier
Valérie Cormier - Aide Générale en cuisine
Martine Pépin - Aide Générale en cuisine

Employée d'été
Gabrielle Theodore

NOS PARTENAIRES

Partenaires financiers, dons et commandites

Service Canada

Villeray Saint-Michel Parc-Extension Montréal

Centraide du Grand Montréal

mazon CANADA

Famille Québec

Québec Ministère de la Santé et des Services sociaux

Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux de l'Est-de-l'Île-de-Montréal Québec

Montréal

FONDATION DUFRESNE & GAUTHIER

CLUB des petits déjeuners

LA CANTINE POUR TOUS

Desjardins Caisse du Centre-est de Montréal

LE THE DÉPOT centre communautaire d'alimentation community food centre

Fondation Olo

MOISSON MONTRÉAL

Keurig DrPepper

CIRQUE DU SOLEIL

REGROUPEMENT PARTAGE

VÊTEMENTS PEERLESS CLOTHING

ASSEMBLÉE NATIONALE DU QUÉBEC

Bureau de circonscription de Viau
du député Frantz Benjamin

Opération Père Noël .com

100

NOS PARTENAIRES

Partenaires d'action

Accès bénévolat
Acef du Nord
Action Saint-Michel Est
AQDR
Arrimage
Arrondissement VSP
Association des locataires HLM Saint-Michel Nord
À portée de mains
Bureau coordonnateur du CPE Lieu des Petits
Cadets de Saint-Michel
Carrefour Jeunesse Emploi Centre-Nord
Carrefour populaire de Saint-Michel
Carrefour Solidaire centre communautaire d'alimentation
Cégep Marie-Victorin
Centre de Loisirs René-Goupil
Centre éducatif communautaire René-Goupil
Centre Lassallien Saint-Michel
Centre de femmes de conviction
Cirque du Soleil
CIUSS de l'est de l'Île de Montréal
Clinique Juridique de Saint-Michel
CLSC Saint-Michel
Collège Terrebonne
Dépôt Centre communautaire d'alimentation
École Bienville
École secondaire Louis-Joseph-Papineau
École Saint-Noël Chabanel
Femmes Relais
Fondation de la visite
Forum Jeunesse de Saint-Michel
Groupe Orientation emploi
Institut Pacifique
Joujouthèque Saint-Michel
Journal de Saint-Michel
La bibliothèque de Saint Michel
La bibliothèque des jeunes
La Maison bleue
La Grande Porte
Maison d'Haïti
Maison de la famille de Saint Michel
Moisson Montréal
Nourri-Source Montréal
Office municipale d'Habitation de Montréal
Pact de rue
Relais des Jeunes Familles
SPVM-PDQ30
Temps d'une pause
Tohu
Université de Montréal
Vivre Saint-Michel en Santé

TRANSITION NUMÉRIQUE

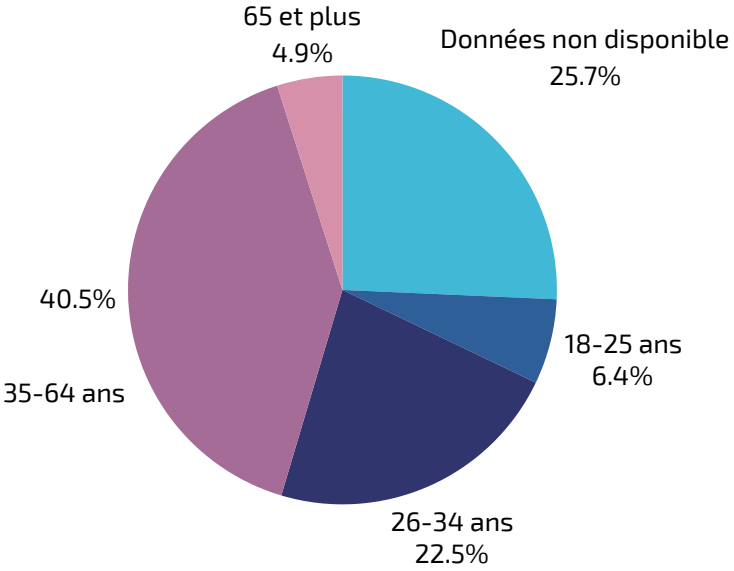
Cette année, nous avons débuté un processus de transition numérique en premier lieu grâce au Fonds de Relance. Ce financement nous a permis d'installer un nouveau logiciel, dit ''Hestia'', qui nous permet de gérer notre base de données de façon centralisée. Il s'agit d'une plateforme conçue pour la gestion des données des organismes communautaires. Nous l'avons adapté au besoin et à la réalité de notre organisation.

Le processus de transition a pris plusieurs mois, incluant planification, mise en place, transfert des données et la formation des employés.
Cette démarche a permis d'épurer notre base de données et de mieux faire le suivi du membership. Ceci s'est traduit par une baisse du nombre de membres

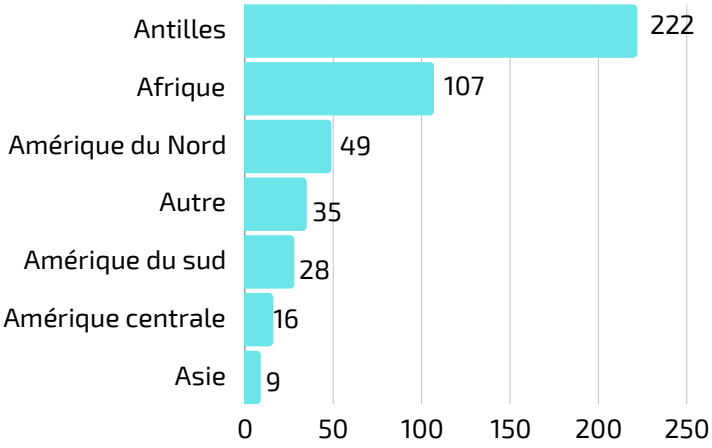
Toujours grâce au Fonds de Relance, un deuxième chantier concernant l'identité visuelle de l'organisme a été entamé. Ainsi, pour l'année 2023-2024, un nouveau logo a été réalisé et le travail se poursuit pour la refonte du site internet. Le nouveau site sera mis en ligne à l'automne 2024.

En plus, dans le cadre du projet DATaide de Centraide, nous avons participé à la *Formation et rehaussement des compétences numériques*, qui nous a permis de faire une analyse approfondie de nos besoins et aussi des moyens nécessaires pour y répondre. Les principales perspectives pour la prochaine année sont relatives, entre autres, au travail pour se conformer à la Loi 25 et améliorer la sécurisation des données.

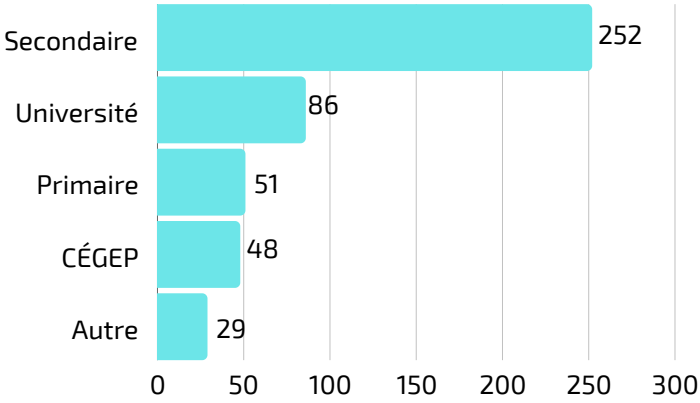
PROFIL DES MEMBRES



Tranches d'âge



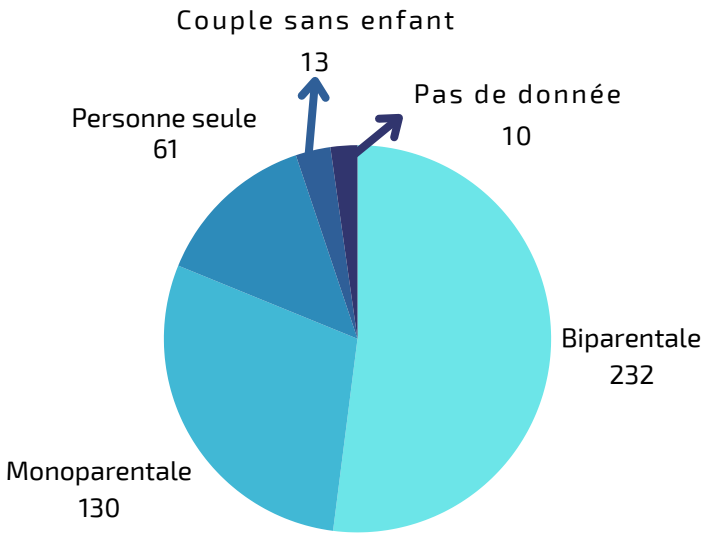
Origine des familles



Niveau de scolarité

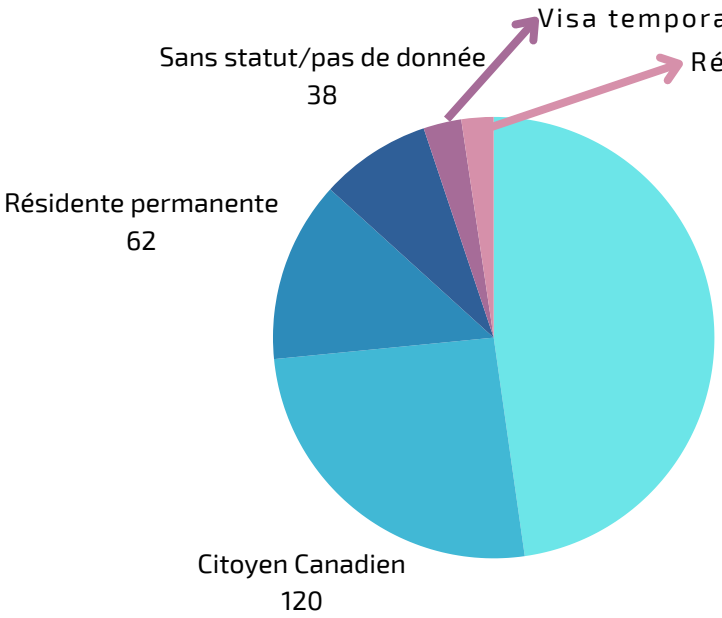
467 MEMBRES

Diminution par rapport à l'année précédente, dû à la transition numérique (voir page "Transition Numérique")



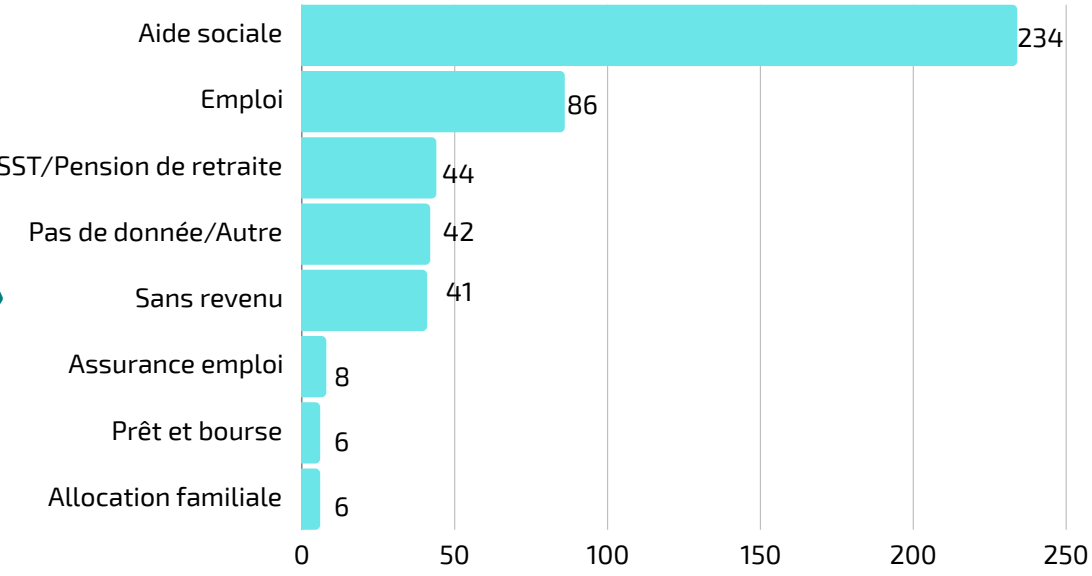
Situation familiale

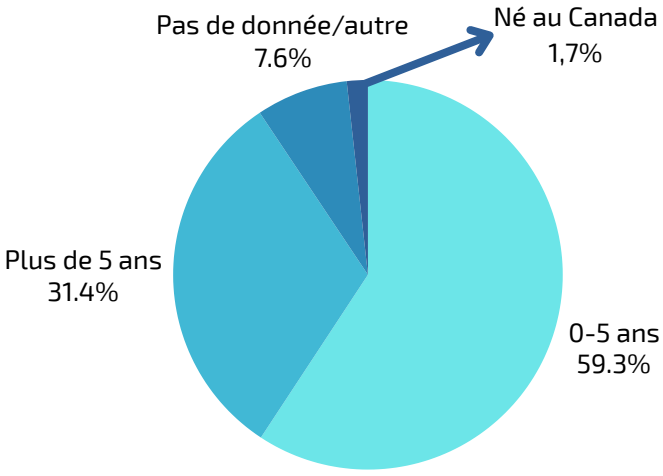
PROFIL DES MEMBRES



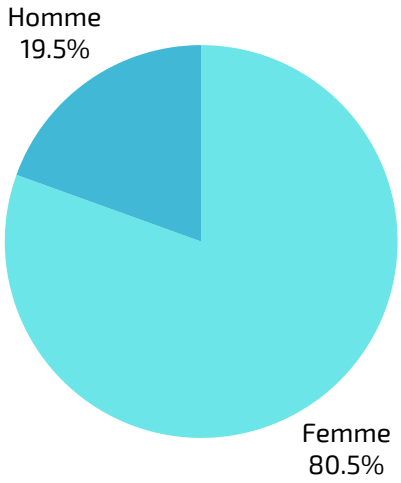
Statut migratoire

Source de revenus





Nombre d'années au Canada



Genre

VOLET RESTAURATION - INSERTION SOCIALE

Les enjeux de manque de main d'œuvre qualifiée ont affecté le restaurant comme dans bien des secteurs, surtout en ce qui concerne les difficultés rencontrées pour combler les postes de cuisinier.ère.

Nous avons engagé un aide cuisinier que nous avons formé et qui occupe le poste de cuisinier au restaurant. En revanche, nous sommes toujours à la recherche d'un cuisinier pour desservir la clientèle de l'Aréna Saint-Michel.

Nous avons décidé de ne pas augmenter les prix de nos repas servis sur place et celui des plats congelés malgré l'inflation et l'augmentation constante des prix. La demande pour des repas gratuits est toujours en augmentation.



UNE PARTIE DE L'ÉQUIPE DU RESTAURANT

RESTAURANT

Notre restaurant a continué à fonctionner tout au long de l'année, en effet nous avons continué à offrir des repas avec service aux tables dans nos locaux situés au 8550, Allée Léo-Bricault.

RÉALISATIONS DE L'ANNÉE

13684 repas servis
3132 repas gratuits
6936 repas congelés produits
5983 repas congelés servis

OBJECTIFS :

- Favoriser l'accès à un service de repas nutritifs à moindre coût, et ce peu importe la condition économique et sociale de la personne.
- Briser l'isolement et créer un lieu de rencontre et de socialisation.
- Favoriser l'insertion sociale et l'intégration au travail.

Le service se déroule de 11h30 à 14h pour les repas du dîner du mardi au vendredi, et du lundi au vendredi de 9h à 15h pour les plats congelés.

Nous avons commencé à offrir des repas à l'Aréna Saint-Michel depuis le 10 octobre 2023, 2 jours par semaine de 12h à 14h.

Nous nous sommes rendus quelques fois à l'aréna lors d'événements (compétitions de patinage, matchs...) pour offrir des services spécifiques.





RESTAURANT

PRODUCTION ET VENTE DE CONGELÉS

Des repas congelés sont préparés et proposés à la clientèle de l'organisme depuis plusieurs années.

Cela nous permet de limiter le gaspillage alimentaire.
Le surplus du dîner est transformé en plats congelés. Nous réalisons aussi quelques fois des demandes spécifiques de certains partenaires.
5083 congelés ont été vendus et **900** ont été donnés gratuitement aux bénévoles, aux personnes référées par des centres d'aides, centres communautaires et CLSC du quartier.



QUELQUES CHIFFRES

3878 repas viande
596 poisson et fruits de mer
1791 repas végétariens
671 repas halal

Le client a souvent des choix multiples, viande, poisson, fruits de mers, végétariens et halal, ainsi nous rejoignons une plus grande variété de personnes et de cultures.



MENU D'ÉTÉ

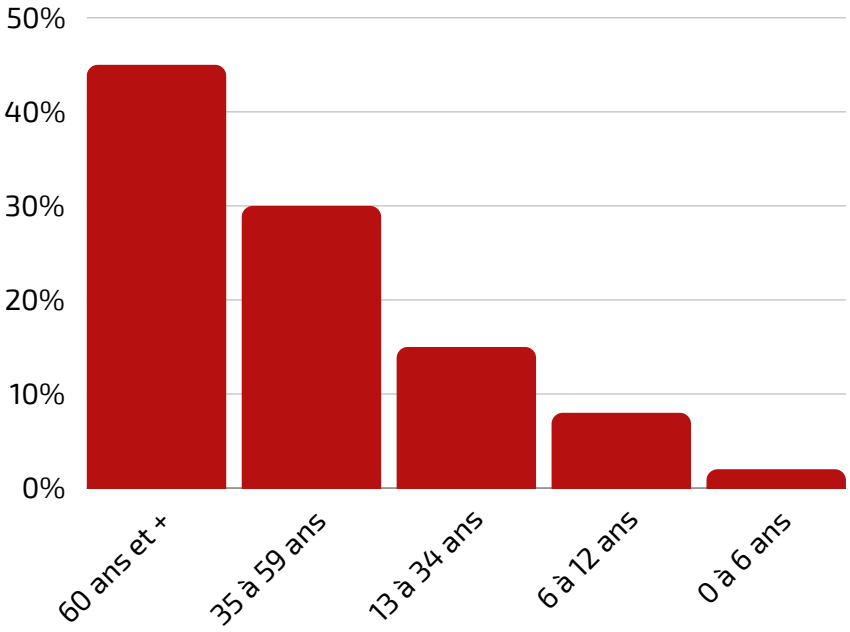
De fin juin à fin août, un menu plus léger est proposé aux clients pour la période estivale. Salade-repas, hamburger, tacos, plats végétariens, etc. Quelques boissons rafraîchissantes sont également offertes : thé glacé, café glacé, limonade etc...
Généralement, ce menu est très apprécié par la clientèle.

REPAS GRATUITS

3072 repas ont été servis gratuitement lors de certaines activités de l'organisme : Magasin partage de la rentrée scolaire et de Noël, Dîner de Noël des bénévoles, rencontres de CA, dîner rencontre des employés, souper entre les employés et les membres du CA etc...
427 déjeuners et collations ont été servis gratuitement au cours de l'année.

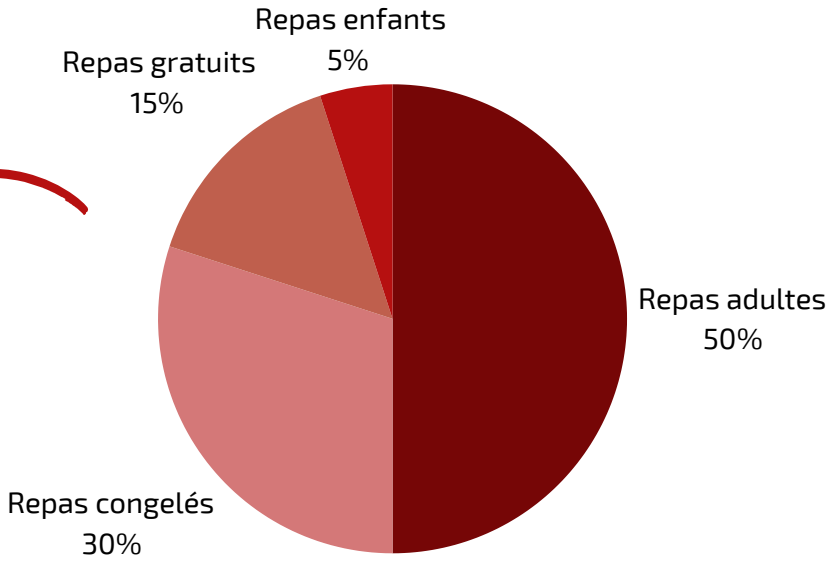
RESTAURANT

PROFIL DE LA CLIENTÈLE



Notre clientèle est en majorité constituée de personnes aînées.

Moyenne d'âge



Parmi les repas que nous vendons, presqu'un tiers sont des repas congelés.

Type de repas servis

IMPACTS

Nos repas sain et nutritif permettent d'avoir accès à une alimentation saine.
C'est un milieu d'échange et de vie, les gens socialisent et forment des amitiés qui leurs permettent de s'entraider et se sentir moins seuls. Les repas congelés leur procurent une paix d'esprit soit pour le lunch ou le souper. D'après les clients, les plats congelés leur permettent de gagner du temps précieux qu'ils peuvent passer avec leur famille au lieu de le perdre à cuisiner.

RESTAURANT

REPAS SPÉCIAUX

Halloween 2023

Halloween : À l'occasion de la fête d'Halloween, la salle du restaurant a été décorée. Des bonbons ont été offerts aux petits et aux grands ce jour-là pour le bonheur de tous.





Repas de Noël

Cette année, afin de faciliter la tâche aux clients, nous leur avons proposé de préparer un vrai repas des fêtes pour un coût abordable. Poitrine de dinde, pomme de terre en purée ou riz, légumes, sauce aux canneberges, tourtière et sablés. D'après certains cela a embelli leur période des fêtes. **185** plats ont été produits, **125** ont été vendus et **60** donnés gratuitement aux employés.

Un repas de Noël a été offert le 1er décembre dans le but de remercier nos bénévoles, les membres du C.A. et les employés. Chaque personne présente s'est fait offrir un sac cadeau surprise et une tasse avec le logo de Mon Resto et une carte de vœux pour les fêtes.





RESTAURANT

Repas de Cabane à sucre

L'accès à une cabane à sucre est difficile et dispendieux donc un repas spécial menu cabane à sucre a été proposé à la clientèle.



ÉVALUATION DU RESTAURANT

Comme l'année dernière, nous avons donné la parole aux clients sous forme d'un questionnaire anonyme avec plusieurs questions. Le but était d'avoir leur opinion afin de s'améliorer et de mieux servir la clientèle et surtout répondre aux besoins. Il y avait la possibilité de mettre des suggestions et des commentaires. Une cinquantaine de personnes ont répondu au sondage. Voici quelques résultats du sondage :

- **90%** des répondants trouvent que le restaurant est un milieu de vie agréable
- **95%** trouve que le coût des repas est convenable
- **90%** trouve la qualité des repas est excellente
- **85%** trouve que la diversité des repas est très bien
- **98%** trouvent que l'environnement/l'aménagement est excellent
- Certaines personnes ont suggéré de proposer quelques repas plus fantaisistes comme des hot dogs, frites, hamburger et plus de pâtes.



ACCUEIL ET RÉFÉRENCE

1350 appels, suivis et référencés ont été effectués au cours de l'année. Ils ont servi à aider, à référer les gens au bon service de l'organisme, les nouveaux locataires du HLM Saint-Michel nord, des nouveaux arrivants dans le quartier qui cherchent des informations et du support par rapport à la culture, la barrière de la langue et le manque de connaissances des services du quartier.

PERSPECTIVES

- Nous aimerions augmenter la clientèle du service aux tables du restaurant de 10%, adultes et enfants.
- Desservir la clientèle de l'aréna à temps-plein à travers le recrutement d'un nouveau cuisinier.

INSERTION SOCIALE - INTÉGRATION

OBJECTIFS :

Développer et enrichir la démarche préparatoire d'employabilité des participants dans le domaine de la restauration, service à la clientèle, secrétariat etc. qui conduira vers une plus grande autonomie personnelle et socioprofessionnelle.

ACTIVITÉS CONCERNANT L'EXÉCUTION DES TÂCHES DE TRAVAIL

Les objectifs fixés concernent le savoir être, soutenir des comportements adéquats ou attitudes dans le cadre socioprofessionnel par exemple : expliquer l'importance du sens de l'initiative et le travail d'équipe, l'art de prendre soin de soi (manger sainement, bien s'habiller en hiver etc.), comment tenir un couteau, comment couper les légumes, etc. Les tâches sont expliquées et revues si nécessaire, un encadrement constant est effectué par la coordonnatrice du volet.

ACTIVITÉS À CARACTÈRE FORMATIF

Des activités sont présentées aux participants sous formes d'ateliers de mise en situation théoriques et pratiques, sur la connaissance de soi, les relations interpersonnelles etc., en hygiène et salubrité, sur l'hygiène personnelle, sur la connaissance de soi, sur le civisme et comment se comporter en société et sur la responsabilité (par exemple avertir en cas d'absence ou de retard).

THÉMATIQUES D'ATELIERS ABORDÉES	PROFESSIONNELS
Hygiène et salubrité des aliments	Cheffe cuisinière
Hygiène personnelle	Coordonnatrice Volet Restauration
Ma santé et ma sécurité en cuisine	Cheffe cuisinière
Travail d'équipe et l'esprit d'équipe	Coordonnatrice Volet Restauration
Mode de conservation des aliments	Cheffe cuisinière
Reconnaître les organismes et leurs services	Coordonnatrice Volet Restauration
La conservation des aliments frais	Cheffe cuisinière
La bienséance et le savoir être	Coordonnatrice Volet Restauration
Comment éviter le gaspillage alimentaire	Cheffe cuisinière
Les intoxications alimentaires	Cheffe cuisinière

INSERTION SOCIALE - INTÉGRATION

FORMATIONS ET RESSOURCEMENT

Hygiène et salubrité

Englobe le contenu suivant :

- Les températures de conservation des aliments
- Les méthodes de travail pour éviter la contamination des aliments
- Les principes généraux d'hygiène applicables à toute personne qui est en contact avec les aliments ou avec le matériel ou l'équipement qui sont en contact avec les aliments

Mode de conservation des aliments

- Technique de congélation
- Technique de décongélation
- Technique de refroidissement des aliments
- Entreposage

Ma santé et ma sécurité en cuisine

Connaissances acquises qui permettent d'atteindre les résultats suivants :

- Prévenir les accidents de travail
- Être efficace en réalisant les tâches
- Protéger son intégrité physique et psychologique
- Éliminer les sources de dangers
- Apprendre à respecter les consignes de sécurité
- Les procédures de nettoyage, d'assainissement et de désinfection du matériel et de l'équipement
- Les sources environnementales de contamination des aliments

Intoxications alimentaire

- Comment les prévenir
- Comment les reconnaître
- Les mesures à prendre en cas d'intoxication alimentaires

SUIVI ET ENCADREMENT

- Les suivis se font régulièrement avec les agents d'Emploi Québec, les travailleurs sociaux ou intervenants responsables des participants aux programmes. Des objectifs sont fixés et les rapports de suivis permettent de suivre le cheminement et l'aboutissement afin de bien soutenir les exigences et les aptitudes.
- L'encadrement est toujours constant selon les besoins. Il se fait par le biais d'écoute, de rencontres de groupes ou individuelles, des ateliers de formation et d'information. Cela permet d'être attentif et d'être à l'écoute de leurs besoins du point de vue personnel et socioprofessionnel



205 rencontres et suivis individuels ont été faits avec les participants. Les rencontres peuvent être formelles ou informelles, la fréquence varie selon les besoins. Elles se font dans le respect de la confidentialité et de l'intimité de la personne.

42 rencontres de groupes ont été faites.

IMPACTS

- Permettre une meilleure intégration sociale
- Aider à briser l'isolement,
- Permet de construire une identité personnelle et sociale

PARTICIPATION 2023-2024

12 personnes ont participé à un programme d'insertion socioprofessionnelle au cours de l'année écoulée.

8 personnes ont participé au programme PAAS Action (Programme d'aide et d'accompagnement social).

4 personnes ont participé au programme CIT (Contrat d'Intégration au Travail)

2 personnes ont quitté pour raison personnelles et de santé, **1** personne a trouvé du travail dans un Tim Hortons, **1** personne a changé pour un CIT dans l'organisme. Les autres continuent leur programme sous la supervision de la responsable.

INSERTION SOCIALE - INTÉGRATION

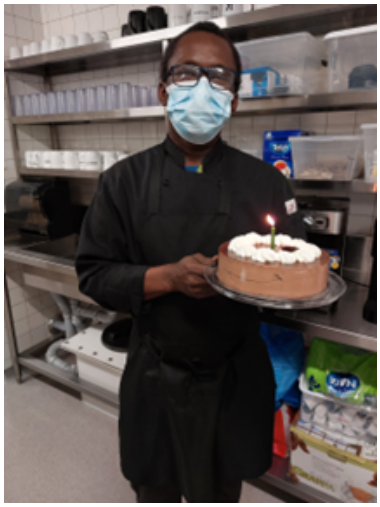
ÉVÉNEMENTS ET SORTIES ORGANISÉES

Toutes les dates importantes et occasions sont soulignées avec l'ensemble des employés de Mon Resto, dont :

- Les anniversaires avec un gâteau ;
- La Saint Valentin et Pâques avec du chocolat ;
- Un dîner de Noël avec des cadeaux et des provisions pour le temps des fêtes
- Un souper avec les employés et les membres du Conseil d'administration.

Plusieurs sorties ont également été organisées avec les participants :

- Sortie aux pommes
- Cueillette à la Tohu
- Spectacle à la Tohu







SOUTIEN À LA COMMUNAUTÉ - URGENCE CLIMATIQUE

Comme tout le monde à Montréal, nous avons été surpris par l'émergence climatique causé par une vague de pluie verglaçante qui a eu lieu entre le 05 et 06 avril 2023. Étant donné que nous avons accès à une génératrice nous avions de l'électricité le vendredi.

De ce fait le vendredi 7 avril, nous avons ouvert le restaurant sur une plus grande amplitude horaire, afin de permettre aux habitants à proximités de se réchauffer.

Du café et de la soupe ont été offerts, nous leur avons donné accès à l'électricité pour qu'ils puissent charger leur cellulaire et donner des nouvelles à leur famille.

Dès 7h du matin le restaurant a pu accueillir et aider un grand nombre de personnes, celui-ci était resté ouvert plus tard ce jour-là étant donné les circonstances.

INSERTION SOCIALE - INTÉGRATION

RECONNAISSANCE ET REMERCIEMENT



Comme l'année passée, afin de remercier la clientèle et les employés de l'organisme, trois paniers cadeaux d'une valeur de 95$ chacun ont été tirés à l'occasion de la Saint-Valentin. 1 pour la clientèle du restaurant c'est Madame Réjeanne Goudreault qui a gagné par. 1 pour la clientèle de l'aréna gagné par Madame Roxane Alcéus et le dernier aux employés gagné par Madame Noémie Jallais.

CAFÉ RENCONTRE

Nous avons également commencé des cafés-rencontres au restaurant depuis le 1er mars 2024 à raison de 2 par mois. Celui du 1er mars était consacré à faire connaissance, à définir les prochaines rencontres selon les besoins et passer un bon moment de convivialité **19 personnes** étaient présentes lors de cette rencontre.
Le second avec thème libre pour faire connaissance, parler de divers sujets afin de sociabiliser avec les membres du quartier.



VOLET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Pendant l'année 2023-2024 nous avons eu une équipe assez stable, cela nous a permis d'atteindre plusieurs des objectifs que l'on s'était fixés.

La transition vers l'utilisation de la plateforme “Hestia” a été un beau défi, mais l'équipe a travaillé fort pour intégrer ce nouvel outil de travail.

La dernière année du projet “Bien manger pour un bébé et une famille en santé” a été riche d'ateliers. Dans le cadre de ce projet nous avons testé un nouveau format d' ateliers de cuisine parents-enfants en collaboration avec la halte-garderie qui a été très appréciée par les enfants et les parents.
Nous avons introduit les ateliers Boîte à Lunch pour adolescents durant l'hiver 2024, qui ont été une belle nouveauté.

Nous avons également proposé plusieurs ateliers de transformation et de cuisine en présentiel, mais nous aimerions mieux développer cette offre là.

PERSPECTIVES

Pour l'année prochaine nos perspectives sont :

- Développer des nouvelles activités de cuisine proposées en présentiel ;
- Consolider le travail de gestion et d'intégration des bénévoles;
- Adapter l'offre des atelier Boîte à Lunch aux exigences spécifiques de l'organisme et du quartier;
- Adapter le contenu du dépannage alimentaire selon la taille de la famille.

DÉPANNAGE ALIMENTAIRE

Le service de dépannage alimentaire de Mon Resto Saint-Michel constitue la porte d'entrée de la clientèle vers les alternatives proposées par l'organisme. Le dépannage alimentaire dessert les habitants du quartier Saint-Michel, de même que certains territoires limitrophes de Saint-Léonard et Montréal-Nord.

OBJECTIFS :

- Répondre aux besoins immédiats d'insécurité alimentaire des familles ;
- Favoriser la sécurité alimentaire à travers un processus d'insertion sociale, économique et culturelle ;
- Promouvoir la prise en charge et une implication citoyenne à travers les diverses activités organisées par l'organisme et au niveau de la collectivité.

RÉALISATIONS DE L'ANNÉE

2558 paniers distribués au total :

- 476 paniers d'urgence
- 1439 paniers réguliers
- 643 paniers Bedondaine

- **44 724 kg** de nourriture collectée à Moisson Montréal, d'une valeur de **347 055 $**
- **10 487,5 kg** de nourriture collectée à la Corbeille d'une valeur de **97 000 $**

Dépannage alimentaire d'urgence :
Ce service répond à un besoin urgent et ponctuel d'aliments et est offert sur rendez-vous.

Dépannage alimentaire régulier :
Ce service permet aux membres de bénéficier d'une aide alimentaire bimensuelle.

Dépannage Bedondaine :
Ce service permet aux femmes qui participent au programme Bedondaine de bénéficier d'une aide alimentaire bimensuelle.

TÉMOIGNAGE

"Le dépannage alimentaire de Mon Resto Saint-Michel est géré par une équipe courtoise et disponible, et contribue à l'équilibre et la stabilité alimentaire de beaucoup de ménages dans le quartier, et ce moyennant une sommes insignifiante. On peut y trouver des conserves, fruits et légumes, du pain, des produits laitiers..."

Membre actif du dépannage alimentaire



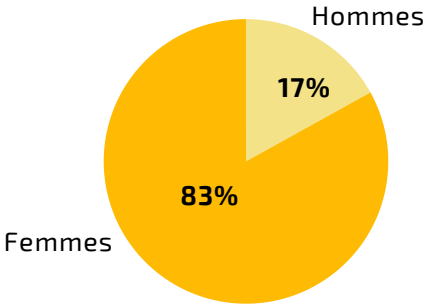
DÉPANNAGE ALIMENTAIRE

DONNÉES DES MEMBRES ACTIFS

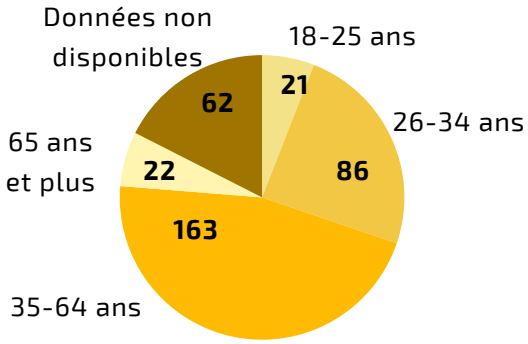
Les membres actifs sont toutes les personnes inscrites au dépannage alimentaire et qui l'ont utilisé au moins une fois dans l'année.



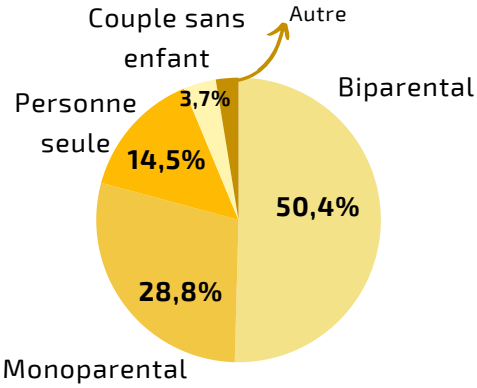
354 membres actifs



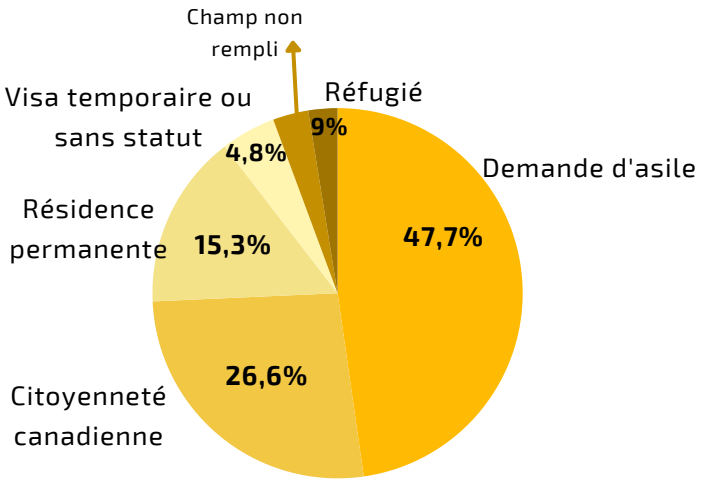
Sexe des membres actifs



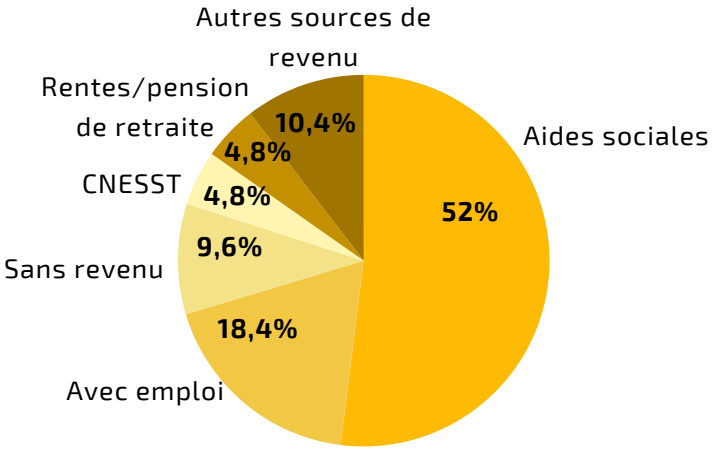
Âge des membres actifs



Contenu du ménage des membres actifs



Statut migratoire des membres actifs



Source de revenu des membres actifs

Au-delà des 354 membres actifs, notre dépannage alimentaire vient en aide à plus de **900** personnes lorsque nous prenons en compte les conjoint.es et enfants des membres inscrits.

DÉPANNAGE ALIMENTAIRE

ÉVALUATION DU DÉPANNAGE ALIMENTAIRE

Pendant les deux journées de distribution de mars 2023 nous avons évalué le service de dépannage alimentaire à travers un formulaire qui visait à évaluer l'appréciation du service, l'impact du service et les raisons d'utilisation du service. Cette année, nous avons rédigé ce questionnaire en français, en espagnol ainsi qu'en créole, dans le but de rejoindre au mieux les bénéficiaires et d'avoir des réponses fiables. Certaines personnes n'ont pas répondu à l'entièreté des questions, mais le taux de réponse par question est toujours supérieur ou égal à 90% des répondants.
Nous avons eu **73** réponses au total.

PROFIL DES RÉPONDANTS

- Âge des répondants :
  - 18-30 ans : 13,7%
  - 31-44 ans : 42,5%
  - 45-64 ans : 23,3%
  - 65 ans et plus : 20,5%

- Nombre de personne par foyer :
  - 1 personne : 16,4%
  - 2 personnes : 21,9%
  - 3 personnes : 17,8%
  - 4 personnes : 23,3%
  - 5 et plus : 13,6%

RAISON D'UTILISATION DU SERVICE

- Les principales raisons pour lesquelles les répondants ont besoin du dépannage alimentaire : les différentes aides sociales ou pensions sont insuffisantes, le coût de la vie (aliments, services) est trop élevé, et les répondants n'ont pas d'emploi et/ou ont perdu leur emploi récemment.

- 81% des répondants utilisent le service de dépannage 2 fois par mois.

IMPACT DU SERVICE

- Les dépannages alimentaires aident principalement les ménages à économiser de l'argent pour d'autres dépenses (35,7%) et permet à une partie des répondants de manger en quantité suffisante (32,9%).
- Pour 34,3% des répondants, l'aide alimentaire n'est pas suffisante et ils doivent compléter ailleurs.
- 58,9% des répondants viennent au dépannage depuis mois d'un an, et 8,2% viennent depuis plus de 5 ans.
- Avoir accès au service de dépannage permet à 86% des répondants de créer des liens avec d' autres personnes.

APPRÉCIATION DU SERVICE

Évaluation des ressources alimentaires :

- 72% des répondants sont satisfaits de la variété des aliments ;

- 65% des répondants trouvent qu'il y a assez de fruits et légumes.

Évaluation des ressources humaines :

- 84,6% des répondants sont satisfaits de l'équipe (respectueuse et à l'écoute).

ENJEUX

- 47,1% des répondants ont souvent peur de manquer de nourriture avant la prochaine rentrée d'argent. Seulement 10% n'ont jamais eu peur.

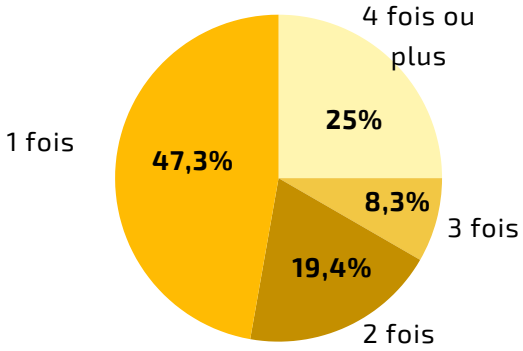
- Quand on leur pose la question, 61,3% des répondants pensent que la taille des paniers de nourriture n'est pas adaptée à une famille de 4 personnes ou plus.

- 21,2% des répondants reçoivent une autre forme d'aide alimentaire.

DÉPANNAGE ALIMENTAIRE

ÉVALUATION DU DÉPANNAGE ALIMENTAIRE

Au début de l'année 2024 et suite à la transition numérique, nous avons isolé 93 personnes qui ont été inscrites au service de dépannage alimentaire régulier durant l'année 2022 et qui n'utilisent pas ou plus le service du dépannage alimentaire. Notre but était de comprendre les raisons pour lesquelles ces personnes se sont inscrites mais n'ont pas utilisé le service. Nous avons eu 36 réponses à ces appels.



Nombre de présence au dépannage

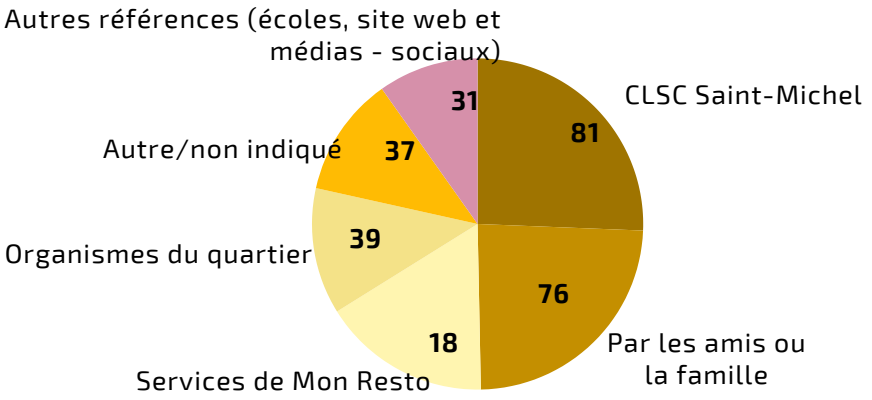
Sur les 36 réponses, 32 personnes étaient satisfaites du service de dépannage alimentaire.

RAISONS

La raison principale de la non utilisation du service par ces membres est que l'horaire ou le jour du dépannage ne convient plus (14 personnes). 7 personnes ne connaissaient plus les dates des dépannages, et 6 personnes indiquent avoir changé de situation.

Parmi les personnes ayant indiqué avoir changé de situation et celles dont l'horaire ou le jour ne convient plus, 9 personnes ont trouvé un emploi, 4 ont déménagé trop loin du lieu du dépannage ou hors du territoire couvert par l'organisme, et 2 personnes indiquent ne plus avoir besoin d'aide alimentaire.

ACCOMPAGNEMENT DES FAMILLES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ



Provenance des personnes accompagnées par Mon Resto

OBJECTIFS :

- Accompagner et soutenir des personnes en situation de précarité afin de favoriser leur intégration sociale dans la communauté ;
- Offrir différents ateliers selon les problématiques exprimées par la population ciblée.

ACCOMPAGNEMENT DES FAMILLES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ

Bedondaine	**34 interventions**
Référence et accompagnement dans les démarches auprès d'un organisme du quartier	**45 interventions**
Référence et accompagnement dans les démarches auprès d'un organisme hors quartier	**21 interventions**
Intégration aux alternatives de l'organisme	**15 interventions**
Écoute active, temps et espace donné à la personne pour exprimer une grande détresse	**30 interventions**
Référence et accompagnement dans les démarches auprès d'une institution	**4 interventions**

Nature des interventions auprès des personnes accompagnées par Mon Resto

ATELIERS CITOYENS

Cette année, nous avons continué les ateliers citoyens afin de stimuler la participation des membres et de répondre à certains besoins.



Présences	• **5** ateliers en présentiel • **6** personnes présentes en moyenne par atelier • **27** présences au total
Thématiques	• Café discussion sur les activités de Mon Resto • Recherche d'emploi ; • Logement : logement social, accès au logement et discrimination, et logement et insalubrité. • 2 ateliers d'informations sur les démarches d'immigration pour les demandeurs d'asiles, en créole et en espagnol.
Partenariats	En partenariat avec L'Enjeu, la Joujouthèque, Le CLSC Saint-Michel et le Carrefour Jeunesse Emploi Centre-Nord.

MA FAMILLE EN SANTÉ

Mon Resto Saint-Michel, avec le soutien financier de La Fondation Olo, et en partenariat avec le CIUSS de l'Est et La Maison d'Haïti, a développé depuis 2021 un nouveau projet : « Bien manger pour un bébé et une famille en santé », qui vient renforcer et bonifier l'offre de services des deux Bedondaines du quartier Saint-Michel, et ainsi créer un programme complet d'accompagnement et de promotion des saines habitudes alimentaires.
Ce projet soutient les familles, de la femme enceinte, aux parents d'enfant(s) de 0 à 5 ans, en leur proposant différents ateliers de nutrition et de cuisine, animés par une experte en nutrition.

OBJECTIFS :

- Offrir de l'information nutritionnelle aux femmes enceintes, pendant et après la grossesse ;
- Informer les parents des besoins alimentaires du nourrisson ;
- Améliorer les habitudes de vie des familles en promouvant une saine alimentation ;
- Encourager la participation de toute la famille à la préparation des repas.







TÉMOIGNAGES

"J'ai participé qu'une seule fois dans l'un de vos ateliers cuisine pour les enfants et c'est qui m'a aidé à comprendre pourquoi mon garçon aimait tant jouer avec la farine à la maison. J'aime vraiment le fait de laisser les enfants toucher aux ingrédients et y participer comme les grands personnes. Je vous en remercie et continuez ainsi."

Maman ayant participé à un atelier de cuisine parents/enfants à la halte garderie.

"Participer aux ateliers de nutrition pour les femmes enceintes ou allaitantes a été super gratifiant puisqu'on oublie souvent quels aliments privilégier pour éviter les carences dans notre alimentation. Dans l'atelier de cuisine pour bébés, j'ai appris des manières simples et saines de préparer les aliments pour mes enfants et comment conserver les aliments pour gagner du temps dans la préparation. Les deux ateliers ont été très utiles et je pense qu'ils devraient être davantage promus afin que d'autres familles puissent bénéficier de ces ateliers."

Maman ayant participé à l'atelier d'alimentation de la femme enceinte et de cuisine pour bébé.

MA FAMILLE EN SANTÉ

RÉALISATIONS DE L'ANNÉE

- 35 ateliers réalisés
- 174 présences totales
- 73 familles touchées

ATELIERS NUTRITION	**Ateliers d'alimentation de la femme enceinte et allaitante :**	• 4 ateliers dont 1 à la Maison d'Haïti • Total de 13 présences
	Ateliers d'introduction des solides pour bébé :	• 4 ateliers dont 1 à la Maison d'Haïti • Total de 23 présences • 1 guide Olo « Bébé à la découverte des aliments » distribué à chaque participant
ATELIERS PRATIQUES DE CUISINE	**Ateliers de cuisine pour femmes enceintes**	• 2 ateliers • Total de 12 présences • 8 portions préparées
	Ateliers de cuisine pour bébé :	• 10 ateliers dont 1 à la Maison d'Haïti • Total de 29 présences • 50 portions de 250ml de purées préparées • 59 portions de recettes texturées pour bébé
	Ateliers cuisine parents/enfants :	• 4 ateliers • 8 familles présentes (9 adultes + 10 enfants) • 15 portions préparées d'un repas complet • 4 thématiques de nutrition abordées
	Ateliers cuisine parents/enfants halte garderie :	• 11 ateliers dont 1 avec le camp de jour • 17 enfants différents • Total de 88 présences • 71 portions préparées

Autres ressources offertes :

- Des cartes cadeaux distribuées lors des ateliers théoriques où les participants ne repartent pas avec de la nourriture :
  - 2 cartes cadeaux de 50$ d'épicerie
  - 21 cartes cadeaux de 30$ pour Ma Boîte à Provisions
- 7 kits pour bébé (nourriture + couches)

BOÎTE À LUNCH

Les ateliers Boîte à Lunch sont des ateliers parascolaires partant d'une initiative du Dépôt, centre communautaire d'alimentation. Mon Resto Saint-Michel est le porteur de ces ateliers dans le quartier Saint-Michel. Les ateliers sont adressés aux enfants de 4e et 5e année. Le but est de développer des techniques culinaires, de découvrir de nouveaux aliments et de nouvelles recettes ainsi que d'acquérir des connaissances en matière de saine alimentation via des activités interactives. C'est une opportunité pour les jeunes de gagner en autonomie en cuisine. Les ateliers se déroulent en partenariat avec la Grande Porte.

OBJECTIFS :

- Améliorer la sécurité alimentaire des jeunes et de leurs familles ;
- Aider les jeunes à établir des relations saines avec la nourriture en se familiarisant avec la cuisine ;
- Développer l'autonomie et l'estime de soi par l'apprentissage de compétences culinaires ;
- Sensibiliser aux notions de base de la saine alimentation.



RÉALISATIONS DE L'ANNÉE

- **40** ateliers Boîte à Lunch Primaire
- **49** enfants entre 9 et 14 ans inscrits

En 2024, en plus des ateliers pour les primaires, nous avons commencé à organiser des **ateliers pour les adolescents** qui fréquentent la Grande Porte. C'est un succès puisque nous avons **24** ados inscrits qui viennent en alternance et cuisinent chaque semaine des recettes délicieuses !

TÉMOIGNAGE

"En fait j'ai inscrit Rayan pour deux choses : pour son autonomie personnelle, et pour défier en quelques sortes les stéréotypes de genre, et le fait que la cuisine est l'affaire des femmes.
Je crois qu'il a compris le message et que la cuisine n'est plus un mystère pour lui, au contraire il me propose des recettes de temps en temps, et aussi son aide pour la préparation des plats quotidiens, donc je le vois plus intéressé et plus conscient de ce qui se passe dans la cuisine, et que ce n'est pas uniquement le devoir de sa maman."

Laila, maman de Rayan, participant des ateliers Boîte à Lunch aux sessions d'automne 2023 et d'hiver 2024.



PETITS-DÉJEUNERS



Depuis 2020, Mon Resto Saint-Michel, en tant que membre de La Cantine pour tous, et en partenariat avec Le Club des Petits-déjeuners, participe au programme de préparation et livraison de petits-déjeuners aux écoles de la CSSDM et de la CSPI.
Pendant l'année scolaire 2023-2024 nous avons desservi l'école Jean Nicolet Saint-Michel Nord avec la préparation à l'Aréna Saint-Michel et la distribution de :

→ **679** petits-déjeuners par jour

CARTE PROXIMITÉ

La Carte Proximité est un projet de coupons nourriciers qui soutient les systèmes alimentaires locaux. Elle peut être utilisée pour acheter des aliments dans un des marchés participants, qui s'engagent tous à s'approvisionner en circuit court. Avec la Carte proximité, on améliore l'accès à des aliments sains pour tous et toutes et on encourage l'approvisionnement en circuit court. C'est pourquoi on la dit fermière et solidaire.

CARTE PROXIMITÉ
FERMIÈRE SOLIDAIRE

RÉALISATIONS DE L'ANNÉE

- **18** foyers ont reçu une carte de proximité
- **7000$** au total ont été distribués sur l'ensemble des cartes, sur la période du 1er juillet au 31 octobre 2023
- Nombre de cartes distribuées selon le foyer :
  - Foyer de 1 personne (50$/mois) : 3 cartes distribuées
  - Foyer de 2 personnes (75$/mois) : 4 cartes distribuées
  - Foyer de 3 personnes (100$/mois) : 3 cartes distribuées
  - Foyer de 4 personnes ou + (125$/mois) : 8 cartes distribuées

ATELIERS DE CUISINE ET DE NUTRITION

Cette année, nous avons développé notre offre d'ateliers de cuisine et de nutrition gratuits, pour mieux répondre aux besoins de la population du quartier. Que ce soit avec nos membres ou en partenariats avec d'autres organismes ou institutions du quartier, ces ateliers ont été un succès et nous souhaitons continuer de développer cette offre.

OBJECTIFS :

- Développer les compétences culinaires pratiques des participants ;
- Transmettre des notions de nutrition de base ;
- Améliorer l'accès aux aliments sains et frais pour tous les membres de la famille ;
- Valoriser les aliments locaux, saisonniers et des recettes multiculturelles.





RÉALISATIONS DE L'ANNÉE

- 3 atelier de cuisines collectives
- 8 ateliers dans les camps de jour
- 3 ateliers avec d'autres partenaires
- 1 atelier de cuisine parents-enfants pour la semaine de relâche de mars 2024
- **110** présences au total
- **4 partenariats** avec d'autres organismes ou écoles pour ces activités : La Grande Porte, le PDQ 30 de la SPVM, l'école Saint-Noël-Chabanel et la TOHU.





OPÉRATION SAC À DOS

Mon Resto Saint-Michel, en tant que membre du Regroupement Partage depuis 2002, est porteur de l'Opération Sac à Dos (OSAD) de Saint Michel. Cet évènement ne serait pas possible sans le soutien du CIUSS et de l'Arrondissement, en plus de la collaboration active de plusieurs organismes du quartier. Au-delà des sacs à dos, des fournitures scolaires et des denrées alimentaires remis, le programme vise à offrir du rêve et des possibilités à ces enfants en les outillant au mieux dans les premières étapes de leur vie afin de favoriser le développement de leur plein potentiel.

RÉALISATIONS

L'Opération Sac à Dos a eu lieu le 16 août 2023 dans les locaux du Centre de Loisirs René-Goupil, au 4121 42e rue :

- **207** familles inscrites
- **434** enfants entre 4 et 17 ans
- **160** familles ont fait une épicerie
- **83** familles étaient sur l'aide sociale
- **131** participaient pour la première fois
- **90** bénévoles
- **350** heures de bénévolat





TÉMOIGNAGES

“C’est beaucoup moins de stress pour la rentrée grâce à l'Opération Sac à Dos. Avoir accès à une épicerie moins chère, c'est ce que tout le monde aimerait donc c'est parfait.”

“C'est super d'avoir des fournitures scolaires sans débourser d'argent, le coût de la vie ici est élevé donc on est content d'avoir ça.”

Témoignages de deux mamans participants à l’Opération Sac à Dos

MAGASIN PARTAGE DE NOËL

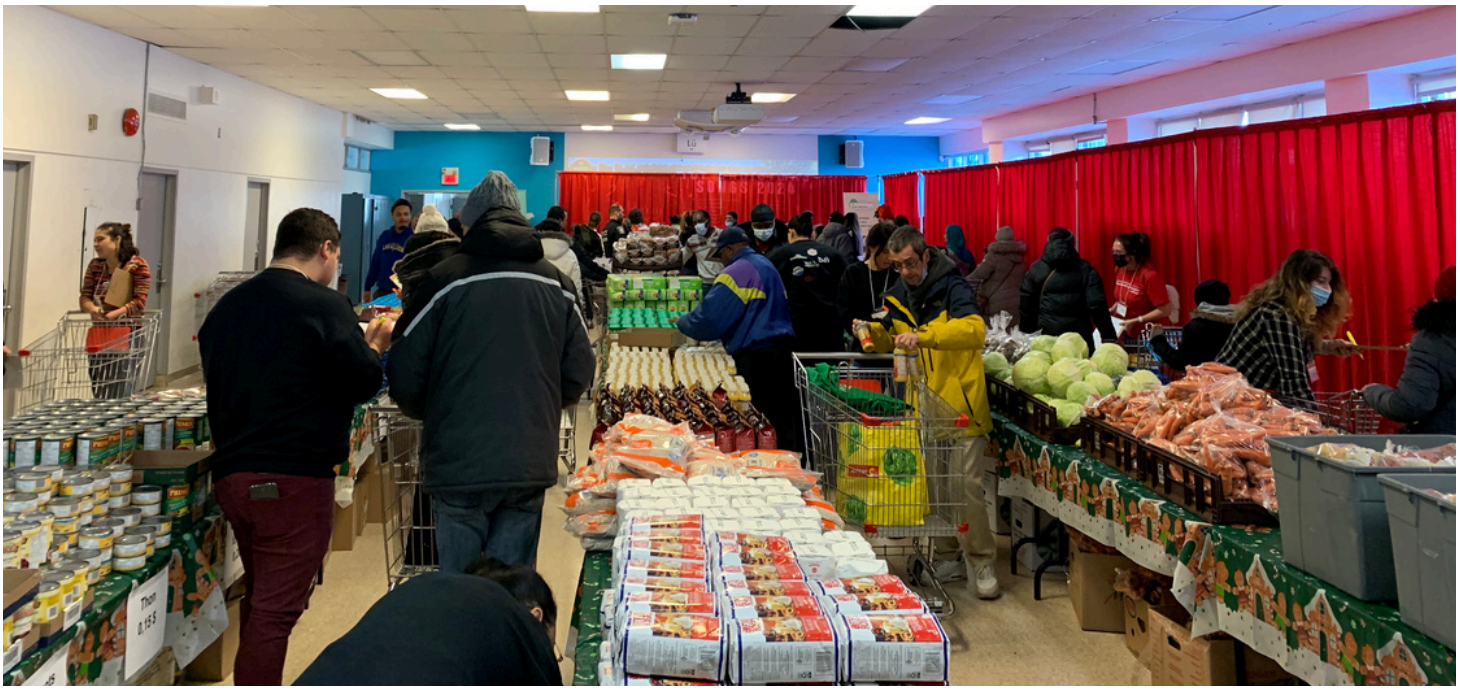
Mon Resto Saint-Michel, en tant que membre du Regroupement Partage depuis 2002, est porteur du Magasin Partage de Noël de Saint Michel. Cet évènement a été possible grâce au soutien du CIUSS et de l'Arrondissement, en plus de la collaboration active de plus de 16 organismes du quartier. Les familles ont pu choisir leur épicerie librement entre plus de 25 produits alimentaires différents, en payant seulement le 10% de la valeur totale du panier. En plus, les familles ont reçu des cadeaux pour les enfants offerts par Keurig et differents dons solicités par VSMS.

RÉALISATIONS

Le Magasin partage de Noël du 14 décembre 2023 a eu lieu au Centre de Loisirs René-Goupil :

- **425** ménages bénéficiaires
- **52%** des ménages ont participé pour la première fois
- **40** livraisons effectuées
- **604** adultes
- **690** enfants
- **500** heures de bénévolat au total et **152** bénévoles dont **10** personnes inscrites au Magasin Partage ont fait du bénévolat pendant l'évènement et **55** bénévoles corporatifs des partenaires (Keurig, TOHU, Cirque du Soleil)





SAVEUR SAINT-MICHEL

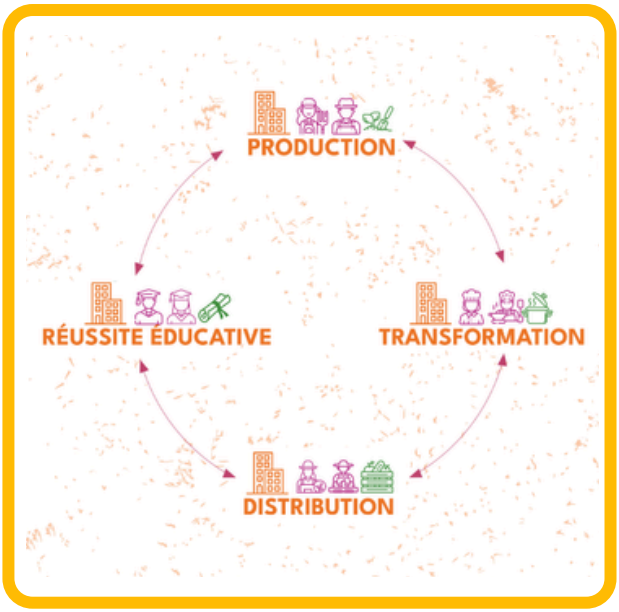
Le projet Système Alimentaire Valorisant l'Éducation, l'Unité et le Rayonnement de Saint-Michel fait partie du Projet Impact Collectif. Le but de ce projet est d'améliorer l'accès à une alimentation saine et abordable tout en favorisant la réussite éducative et l'insertion sociale et professionnelle des citoyen.ne.s du quartier.

Ce projet est porté par 5 organismes communautaires, l'école Louis-Joseph-Papineau et Vivre Saint-Michel en santé.

OBJECTIFS :

- Approvisionner en fruits et légumes les acteurs en alimentation du quartier ;
- Avoir accès à une réserve annuelle de fruits et légumes ;
- Développer un réseau local de distribution ;
- Coordonner la récupération d'aliments ;
- Développer les connaissances et les compétences en alimentation ;
- Favoriser la participation citoyenne et l'insertion socioprofessionnelle ;
- Faire rayonner les initiatives en alimentation.

FONCTIONNEMENT



TRANSFORMATION

Ateliers de transformation avec les bénévoles pour apprendre des techniques de mise en conserve cuisiner des soupes ou des sades produits congelés pendant notre dépannage ; soupe, sauce, congélation:

- **18** ateliers, participation de plus de 30 personnes différentes
- **471** congelés produits
- plus de **700** **kg** de fruits et légumes récupérés et transformés





SAVEUR SAINT-MICHEL



ATELIERS ÉDUCATIFS

- **25 avril 2023** : atelier de cuisine avec les jeunes du CJE à Mon Resto
- **3 juin 2023** : atelier “Comment faire ses semis ?” au jardin du Cirque du Soleil
- **20 juillet 2023** : atelier smoothies au Jardin des Patriotes avec le CJE
- **11 août 2023** : atelier de cuisine lors du Ciné-Club d'À Portée de Mains au Parc René-Goupil
- **28 septembre, 3 octobre et 15 novembre 2023** : ateliers à l'école Louis Joseph Papineau avec les jeunes du CJE : cuisine des fruits du jardin des patriotes

Réalisations

- 131 portions de nourriture
- 50 participants au total



FESTIVAL DES SAVEURS

29 et 30 septembre 2023

- Journée éducative : activité et dégustation de produits pour comprendre le rôle de Mon Resto dans le système - **200 enfants et adultes**
- Kiosque d'informations lors de la journée ouverte au public

MA BOÎTE À PROVISIONS

MA BOÎTE À PROVISIONS
LA FORCE D'UNE COMMUNAUTÉ

Ma Boîte à provisions (MBP) est un groupe d'achats collectifs dans le quartier Saint-Michel, porté par le Carrefour Solidaire Saint-Michel.
Les citoyens du quartier peuvent faire leurs achats une à deux fois par mois parmi une sélection de fruits, légumes, denrées sèches, produits laitiers, viandes et produits transformés du quartier.
Plusieurs fournisseurs alimentaires participent au projet afin de bonifier l'offre alimentaire du groupe d'achats.

Mobilisation : journée de porte à porte avec le Carrefour Populaire de Saint-Michel 29 mai 2023.

Mon Resto Saint-Michel est un point de cueillettes pour Ma Boîte à provision, cette année il y a eu 43 paniers MBP collectés à Mon Resto par 22 personnes différentes.

AGRICULTURE URBAINE

En 2023, grâce au support financier de la Caisse Desjardins du Centre-Est de Montréal, nous avons continué notre partenariat avec le Cirque du Soleil et la TOHU pour la culture de leurs terrains.

Pendant la saison estivale 2023, nous avons proposé des matinées de bénévolat au jardin les samedis matin. Nous avons également réalisé un atelier d'agriculture urbaine : "Comment faire ses semis ?" au mois de juin 2023, nous avons eu 5 participants.

Une partie des récoltes a été distribuée pendant notre dépannage alimentaire hebdomadaire à nos bénéficiaires, une autre partie a été transformé par des bénévoles pour être conservée plus longtemps et redonnée plus tard (en soupe, sauce, sacs congelés), enfin une dernière partie est donnée au Marché Solidaire de Saint-Michel.



Le 26 août 2023, le jardin du Cirque du Soleil a accueilli la Tournée des Agricultures Montréalaises, organisée par Cultiver Montréal. Les participants du circuit de Saint-Michel ont pu découvrir les jardins du Cirque du Soleil, cueillir quelques fines herbes et déguster nos produits transformés.





JARDIN DU CIRQUE DU SOLEIL

RÉALISATIONS

- Au jardin de la TOHU, nous avons pu récolter **250** kg de fruits et légumes ;
- Au jardin du Cirque Soleil, c'est **2500** kg de fruits et légumes qui ont été récoltés ;
- Plus de **30** variétés de légumes et fines herbes cultivées.



JARDIN DE LA TOHU

BÉNÉVOLAT



OBJECTIF :

Accueillir, intégrer, former et superviser 50 bénévoles selon leur potentiel et disponibilités.

- Nous avons commencé une nouvelle collaboration avec Accès Bénévolat pour le recrutement de nouveaux bénévoles.
- **40** nouveaux arrivants ont eu une première expérience de travail au Québec.
- 82 bénévoles dont **68** bénévoles actifs pour un total de **2144** heures de bénévolat.
- **860** heures de bénévolat ont été effectuées dans le cadre des projets collectifs du quartier Saint-Michel (Accès-loisirs, Magasin-Partage de Noël, Opération Sac à Dos).
- Bénévolat corporatif: TOHU, Keurig, RES-group



FÊTE DES BÉNEVOLES

Le 1er décembre nous avons organisé une fête pour remercier nos bénévoles, avec un bon repas préparé par l'équipe du restaurant et des cadeaux pour remercier nos bénévoles et notre équipe. **25** bénévoles ont participé à la fête.

TÉMOIGNAGES

“C'est un grand plaisir pour moi de faire du bénévolat et surtout dans un organisme tel que Mon Resto Saint Michel. En tant que bénévole on est très bien accueilli, l'organisation est détaillée, l'équipe est respectueuse et cosmopolite, on se sent tout de suite membre de la famille des bénévoles“

Hamza

“Je suis ravie de faire partie de l'équipe des bénévoles de Mon Resto. Aider les autres, que ce soit en distribuant des paniers alimentaires, en participant aux ateliers de transformation alimentaire ou en prenant part aux cafés-rencontres avec la communauté de Saint-Michel, m'a donné un sentiment de connexion et de satisfaction.”

Ghita

FORMATION ET RESSOURCEMENT

Volet sécurité alimentaire:

- “Résister à l'épuisement professionnel : Bien-être collectif, solidarité et justice“, Ateliers/C: 1 employée
- “Formation et rehaussement des compétences numériques“, DATaide: 1 employée
- “Favoriser une image corporelle positive à l’enfance et à l’adolescence“, EquiLibre : 1 employée
- “Animer des activités de rapprochement citoyen en contexte interculturel“ : 3 employées
- “Clés pour l’accueil et coordination des bénévoles issus de l’immigration“, Accès Bénévolat: 1 employée
- “Mobilisation et coordination des bénévoles d'aujourd'hui”, Accès Bénévolat: 2 employées
- “Comment adopter l'écriture épicène ?”, BINAM: 1 employée
- "Rédaction stratégique : demande de financement et reddition de comptes'', BINAM: 1 employée

Volet restauration:

- “Premiers soins en santé mentale adultes en interaction avec les jeunes” : 1 employée

Volet enfance-famille:

- “Familles Isolées : Comprendre l’intersectionnalité” : 2 employées

VOLET ENFANCE FAMILLE

Objectif général :
Le volet enfance famille vise à créer un environnement propice à l'épanouissement des tout-petits et leurs familles. Il offre des services de qualité pour favoriser la maturité scolaire des enfants.

Pour atteindre cet objectif, différents projets et activités sont offerts aux familles, visant chacun des objectifs spécifiques.
Projets et activités du volet Enfance Famille:

- Halte-garderie. Stimulation-Répit
- Ateliers de compétences parentales
- Camp de jour
- Sorties récréatives
- Les relevailles
- Les activités thématiques

Cette année, nous avons réussi à relancer les ateliers de stimulation pour les enfants de 0 à 1 an, nous avons constitué un comité de parents pour la garderie et nous avons réaménagé notre cour arrière pour offrir un espace de jeu sécuritaire et stimulant pour les tout-petits.

Sur le plan de la clientèle rejointe, nous avons remarqué une légère baisse au niveau des inscriptions à la garderie due essentiellement au changement de la clientèle et de ses besoins. En effet, de plus en plus de parents, particulièrement les demandeurs d'asile, souhaitent avoir des journées complètes.



BEDONDAINE

Le programme Bedondaine accompagne les femmes dans la période prénatale et postnatale, et vise l'amélioration des habitudes de vie de la femme enceinte et de sa famille, le soutien et le suivi dans la phase de grossesse ainsi que dans les premiers mois de vie du nourrisson. Un service de dépannage alimentaire bimensuel est offert aux participantes.

OBJECTIFS :

- Améliorer les habitudes de vie de la femme enceinte et de sa famille ;
- Soutenir les compétences parentales et favoriser les liens d'attachement ;
- Favoriser l'intégration dans le milieu communautaire.

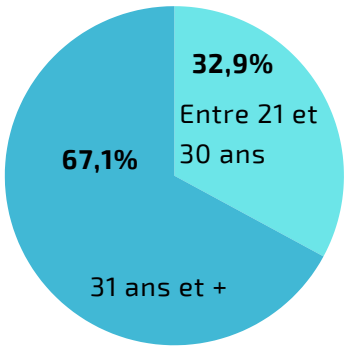
RÉALISATIONS

145 femmes suivies
79 nouvelles inscriptions
643 paniers réguliers distribués
114 paniers d'urgence distribués
115 personnes ont reçu l'aide alimentaire
19 paquets de couches distribués
210 paquets de lait en poudre distribués
48 trousses de naissance distribuées

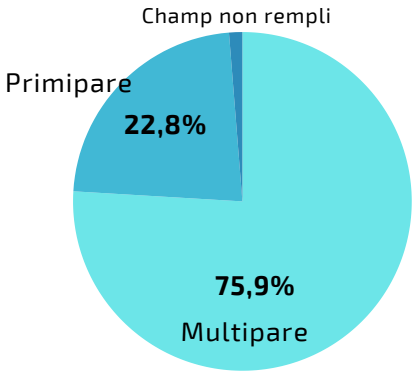
ACCOMPAGNEMENTS ET RÉFÉRENCES

12 références de Mon Resto vers le programme OLO
62 références de Mon Resto vers le programme Fondation de la Visite
55 carnets 0-6 mois distribués

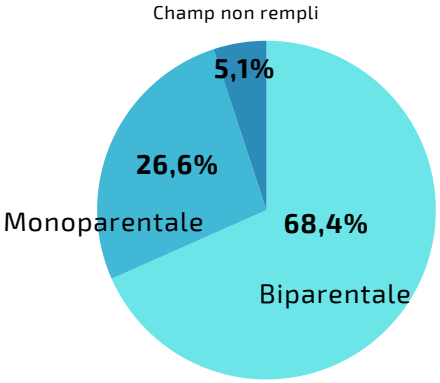
PROFIL DES NOUVELLES PARTICIPANTES DU PROGRAMME



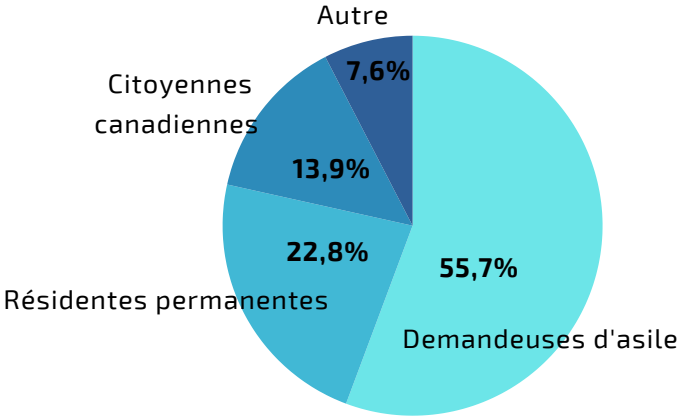
Tranche d'âge



Grossesse concernée



Situation familiale



Statut migratoire

Le nombre de demandeuses d'asiles parmi les participantes du programme reste stable par rapport à l'année précédente.

BEDONDAINE

HALTE ALLAITEMENT

En partenariat avec Nourri-Source, nous offrons un service bimensuel de halte-allaitement à la Salle Multifonctionnel au 8551 Allée Léo Bricault. Des marraines d'allaitement Nourri-Source et des consultantes en lactation IBCLC ou des infirmières du CLSC participent aux rencontres pour soutenir les femmes allaitantes. La présence de l'intervenante enfance-famille de Mon Resto permet de mieux faire connaître les ressources du quartier. La halte-allaitement est un moment convivial et de partage.

19 ateliers d'halte allaitement
45 présences

PRÊT DE TIRE-LAIT

Cette année, en partenariat avec Nourri-Source, nous avons continué le service gratuit (50$ de dépôt) de prêt de tire lait pour une durée de 2 semaines à 3 semaines maximum.

5 prêts de tire lait

TÉMOIGNAGES

“Je suis arrivée à Montréal enceinte de 4 mois, avec beaucoup d'inquiétudes et Mon Resto Saint Michel m'a aidée avec de la nourriture, des ateliers de cuisine, à m'impliquer comme bénévole, ce qui m'a aidé à m'intégrer dans la société et à avoir une grossesse plus détendue, après quand mon bébé est né, ils m'ont aidée avec l'atelier d'allaitement, le programme de relevailles et l'atelier de stimulation précoce pour le bébé.”

“Je tiens à exprimer ma profonde gratitude envers vous et toute l'équipe de Mon Resto pour les services exceptionnels que vous offrez, notamment les activités, les effets de la rentrée scolaire, les paniers de Noël et surtout le soutien pour les femmes enceintes durant et après l'accouchement. Votre travail a un impact positif et durable, et je vous encourage vivement à poursuivre cette noble mission. Merci encore pour tout ce que vous faites .”

“ Aujourd'hui, je vous écris pour vous remercier pour ce beau programme de dépannage. Je veux remercier de manière particulière Madame Malika pour cet accueil chaleureux à chaque fois que je vais recevoir le dépannage. Elle est toujours prête à m'aider, Elle est toujours souriante. Ce dépannage m'a beaucoup aidé en tant que nouvel arrivant. “

Participantes au programme Bedondaine

LES RELEVAILLES

Les Relevailles de Saint-Michel est un service de soutien à domicile pour les familles accueillant un nouveau-né. Les visites sont effectuées par une équipe de marraines issues de différentes communautés du quartier et formées par les acteurs du milieu michelois.

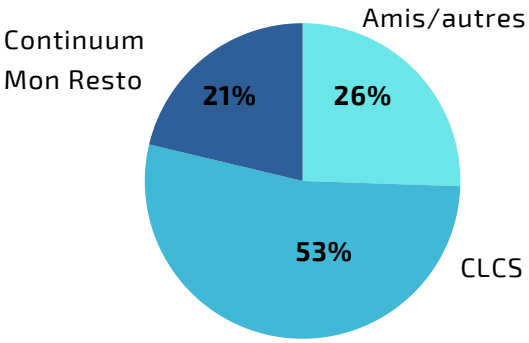
RÉALISATIONS

47 familles issues de l'immigration récente ont été accompagnées
743 heures de soutien, d'écoute et d'accompagnement offertes aux familles
2 rencontres de groupe '' Salon pour Elles''

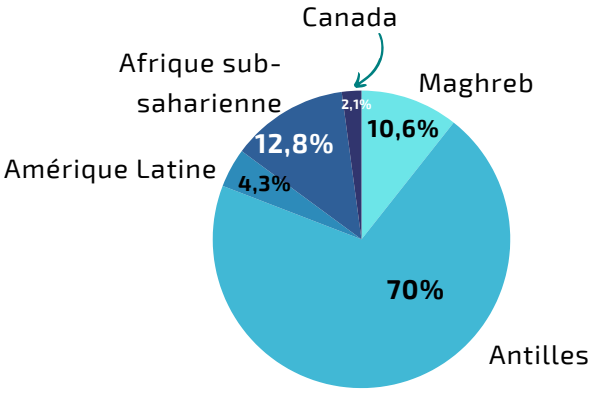
OBJECTIFS :

- Favoriser la disponibilité physique et affective des parents pour un meilleur développement des nouveau-nés ;
- Favoriser un attachement sécurisant parent-enfant ;
- Briser l'isolement des familles ;
- Faciliter l'accès à des services publics et institutionnels, et les démystifier ;
- Favoriser l'intégration des familles dans la société d'accueil.

PorTRAIT DE LA CLIENTELE QUI A REJOINT LE SERVICE

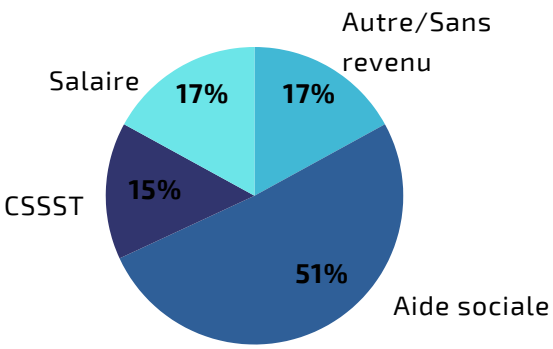


Recrutement des familles



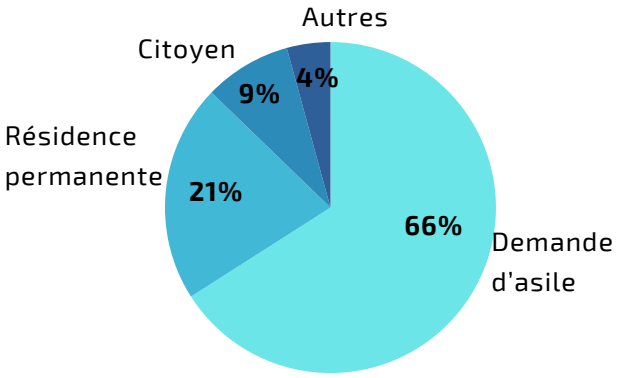
Origine des familles suivies

L'année dernière, 32% des familles participantes avaient comme source principale de revenu un salaire. Cette année, cela concerne seulement 17% des familles.

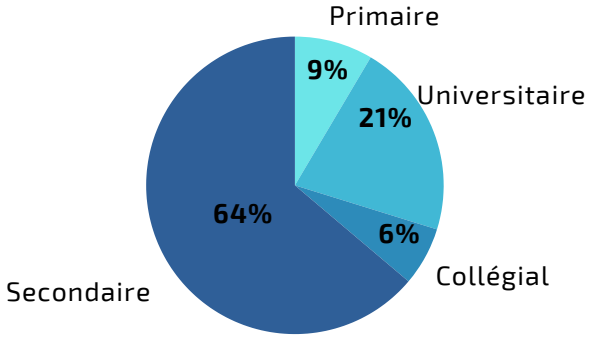


Source de revenu des familles suivies

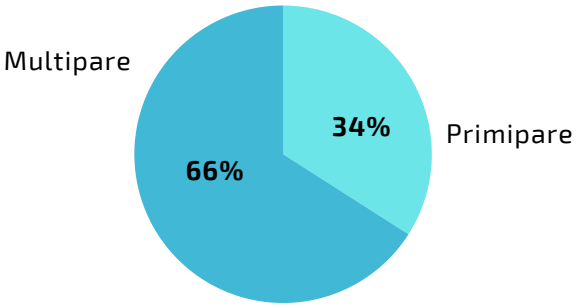
LES RELEVAILLES



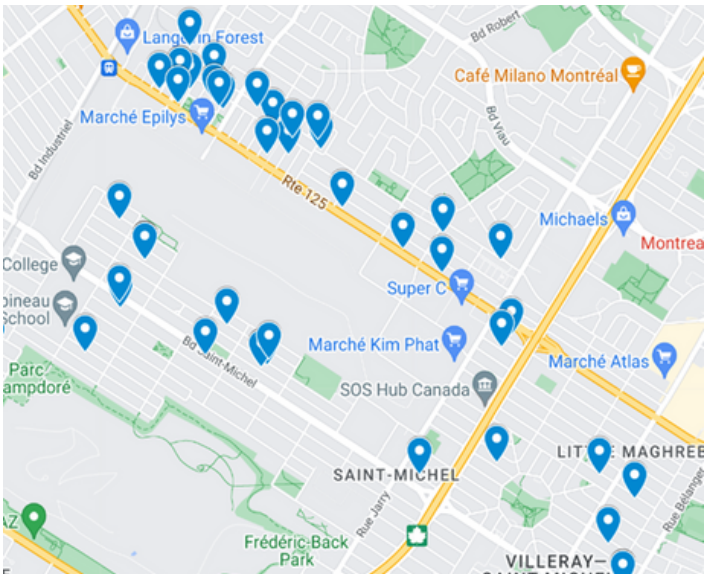
Sur les 47 familles accompagnées, 31 familles sont demandeuses d'asile.



Scolarité des mères suivies



Type de grossesse



Répartition des familles Relevailles sur le territoire

TÉMOIGNAGE

"J'apprécie vraiment que Lisa soit une personne très gentille et active qui, à travers de ses expériences, m'aide à résoudre mes doutes, me donne la confiance que je peux le faire et me calme.
Les conseils, les aides, les encouragements de la marraine m'ont beaucoup aidé à ne pas tomber en dépression."

Participante au programme Relevailles

LA HALTE GARDERIE - RÉPIT

La halte-garderie offre huit blocs de trois heures par semaine pour les enfants de 18 mois à 4 ans. Chaque période peut accueillir de 8 à 12 enfants; selon l'âge des enfants et le nombre d'éducatrices et de stagiaires ou bénévoles. La halte-garderie est offerte aux enfants des citoyens du quartier de Saint Michel et aux participants de différentes activités de l'organisme (ateliers de compétences parentales, Salon pour elles, etc.), ceux-ci peuvent laisser leurs enfants à la halte pour favoriser une meilleure participation.

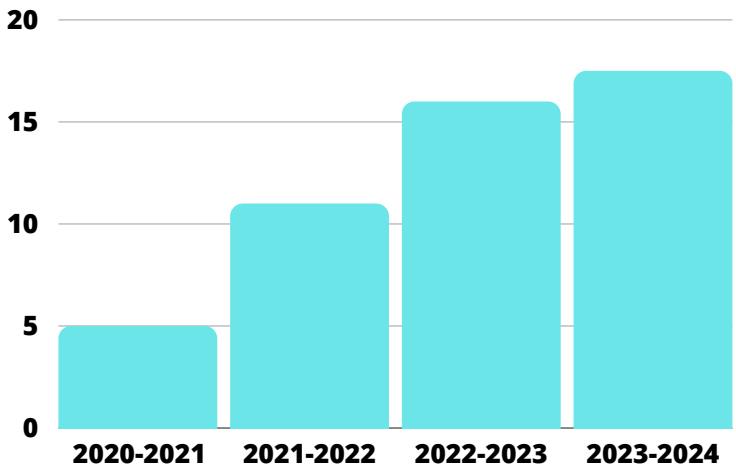
OBJECTIFS :

- Offrir du répit parental aux familles du quartier ;
- Permettre aux parents de participer à des activités ;
- Permettre à des enfants d'expérimenter la vie en garderie.



RÉALISATIONS

345 blocs de trois heures ont été offerts
Un total de **3638** présences
35 enfants âgés de 18 mois à 4 ans inscrits



Taux de parents demandeurs d'asiles utilisant les services de la halte garderie

En 2023-2024, c'est 17.5% des parents qui sont demandeurs d'asile.

« EMBARQUONS VERS LE PACIFIQUE »

STIMULATION PAR LA PLATEFORME PÉDAGOGIQUE

C'est un projet de stimulation et de préparation à l'école pour les enfants de 18 mois à 4 ans. Il vise à les accompagner dans les différentes étapes de leur développement selon la tranche d'âge. Le projet s'appuie sur une plateforme pédagogique et est enrichie de différents programmes dont le programme "Vers le pacifique" qui vise essentiellement les habiletés sociales. Pour 2023-24, le projet a rejoint 35 enfants issus de 31 familles

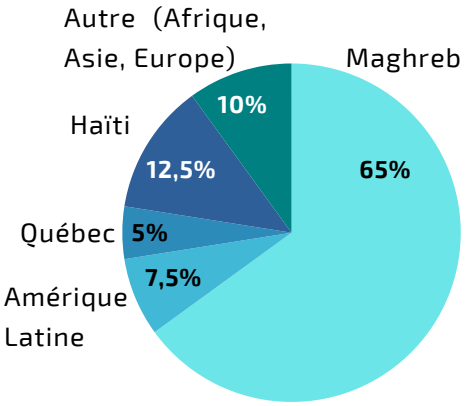
OBJECTIFS :

- Stimulation de 40 enfants par des activités qui favorisent le développement affectif, social, physique, langagier et intellectuel des tous petits et des activités spécifiques qui visent à développer les habiletés sociales et de communication.
- Offrir du répit parental aux familles de ces enfants.

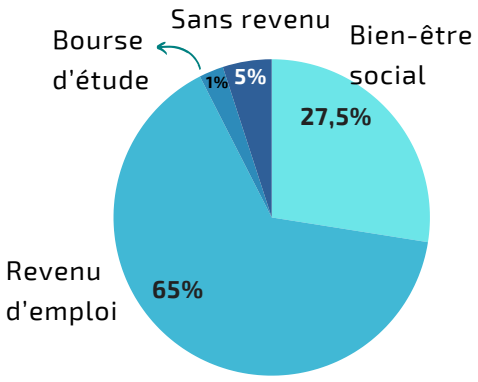




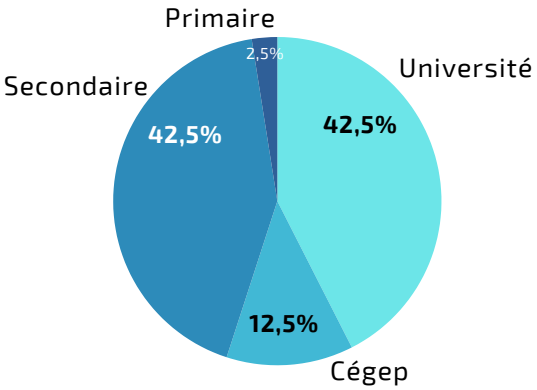
PORTRAIT DES FAMILLES



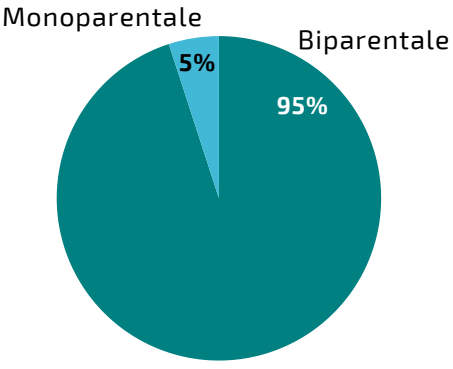
Origine des familles



Source de revenus



Niveau de scolarité des mères



Composition familiale

SUIVI INDIVIDUEL DES ENFANTS

Les suivis individuels sont destinés aux enfants qui présentent de difficultés ou des retards du développement. 90% des suivis se font avec des enfants qui présentent des difficultés au niveau du langage, le reste des suivis se font pour des difficultés au niveau du comportement ou de troubles d'envahissement du développement. Le temps consacré à chaque suivi varie selon les besoins l'enfant.

OBJECTIFS :

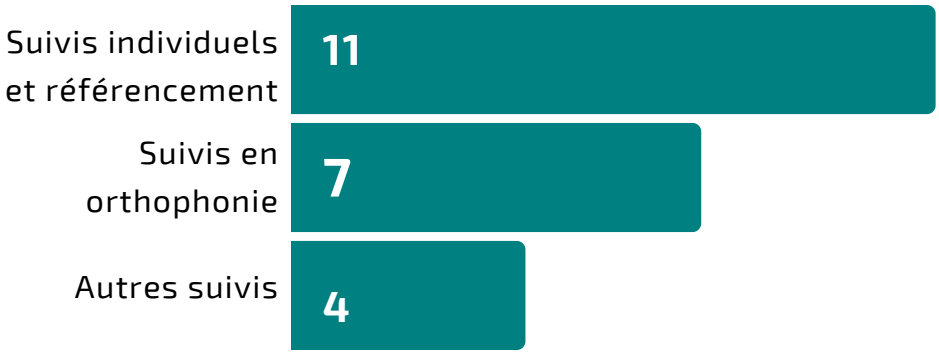
- Le dépistage de difficultés et retards chez l'enfant et l'intervention hâtive.
- Diminuer les retards et difficultés du développement, les troubles langagiers et comportementaux chez l'enfant.
- Favoriser l'intégration scolaire de l'enfant.

RÉALISATIONS

- **22** enfants ont été accompagnés individuellement pour différentes préoccupations notées par les éducatrices, les intervenantes du milieu ou les familles.

RÉPARTITION DES SUIVIS





Le personnel éducateur travaille de près avec les intervenants qui prennent en main l'accompagnement des petits et de leurs familles.
Les enfants avec difficulté du langage participent à des activités qui visent la stimulation des habilités langagières telles que: chansons et comptines, lecture interactive, causerie et activités en individuel. Les enfants avec difficultés du comportement, de leur part, participent à des activités qui visent le développement des habilités pro sociales, de communication, d'autocontrôle, de collaboration et de résolution de conflit. L'intervention hâtive pour les enfants en difficulté se fait par le biais de toutes ces activités.

SOUTIEN ET ACCOMPAGNEMENT AUX PARENTS

L'accompagnement des parents se fait par des suivis individuels pris en charge par le personnel du Volet Enfance Famille et par des activités telles que : les ateliers des parents, les ateliers de jeu et les activités thématiques.

Plusieurs raisons peuvent pousser un parent à demander l'aide, mais nous avons constaté que souvent, il a surtout besoin d'être écouté et rassuré.

Les familles qui habitent le quartier et qui participent aux activités présentent au moins un facteur de risque: immigration récente, famille monoparentale, sous-scolarisation, faible revenu. D'autres situations (perte d'emploi, divorce ou séparation, maladie, décès dans la famille, problèmes familiaux, etc.), peuvent augmenter le niveau de stress chez le parent et déclencher une situation difficile pour toute la famille.



OBJECTIFS :

- Accompagner et référer les parents vivant des difficultés;
- Outiller les familles face à leur rôle parental;
- Renforcer la relation parent/enfant.
- Briser l'isolement des mères en leur offrant une plateforme de discussion et d'échange.

Au besoin, le parent est référé aux institutions et organismes qui peuvent lui offrir l'aide. Afin de briser son isolement, de lui permettre de tisser des liens avec d'autres parents et de mieux l'outiller; le parent en suivi, est intégré aux différents services et activités de l'organisme

RÉALISATIONS

- **10** parents ont bénéficié de l'accompagnement et du soutien en lien avec les difficultés de leurs enfants
- **50** heures de suivis individualisés ont été offerts aux parents dont les enfants sont en difficulté

ATELIERS DE COMPÉTENCES PARENTALES

Rencontre d'introduction des programmes éducatifs utilisés à la halte-garderie	6 participants	Intervention par l'équipe de Mon Resto
Atelier sur les bonnes habitudes de vie et sur la santé dentaire	8 participants	Intervention par l'équipe de Mon Resto et les étudiants du collège M-R

ATELIERS DE STIMULATION 0-12 MOIS

Les ateliers de stimulation sont offerts aux parents des enfants âgés d'entre 0-12 mois. Chaque session est composée de 10 ateliers avec des thématiques variées telles que : le lien d'attachement sécurisant, le développement psychomoteur, le développement du langage, le développement social et affectif, le développement cognitif, l'importance des routines, l'éveil à la lecture, la place du jeu, etc.

OBJECTIFS :

Pour l'enfant

- Favoriser le développement global de l'enfant par des exercices psychomoteurs
- Offrir à l'enfant des stimulations propices à l'éveil de ses cinq sens

Pour le parent

- Amener le parent à développer le lien de confiance chez son enfant en répondant adéquatement à ses besoins.
- Donner l'occasion au parent de découvrir son enfant par le contact physique et l'observation

RÉALISATIONS

- **2** sessions en automne 2023 et hiver 2024
- **7** dyades se sont inscrites à la session d'automne
- **2** dyades se sont inscrites à la session d'hiver





Des activités de stimulation, des capsules d'information, des vidéos, des activités d'arts plastiques, des exercices parent-enfant, des activités de relaxation sont réalisés à chaque atelier pour donner des idées au parent sur comment stimuler bébé à la maison. Une activité de clôture avec de diplômes, surprises et une séance de photos est réalisé à la fin de la session.

LES ATELIERS « JOUER C'EST GRANDIR »

Les ateliers de jeu parent/enfant sont un projet concerté du quartier Saint Michel qui existe depuis 19 ans et qui regroupe d'autres organismes du quartier; l'organisme porteur du projet est la Joujouthèque de Saint Michel et il est actuellement financé par “Réseau réussite Montréal”.

RÉALISATIONS

- Une session de **10** ateliers au printemps
- **4** dyades ont bénéficié des ateliers "jouer c'est grandir" à Mon Resto

OBJECTIFS :

- Sensibiliser les parents à l'importance du jeu et à la stimulation dans le développement global de l'enfant ;
- Renforcer le lien parent-enfant.

Chaque atelier 'Jouer c'est grandir' permet au parent de réaliser des activités de psychomotricité et d'arts plastiques avec son enfant, ainsi que de participer à une activité de lecture interactive. Les participants reçoivent également des capsules d''information sur le développement de l'enfant et sur les comportements souhaités dans l'interaction avec leurs enfants.



LE CAMP DE JOUR

Le camp de jour est une bonification de l'offre de services de la halte-garderie durant la période estivale. Il est offert en priorité aux familles du quartier avec des enfants de 4 à 8 ans.
Le camp de jour a une durée de 7 semaines. L'horaire est du lundi au vendredi de 9h à 16h.
Des activités éducatives, d'arts plastiques, des activités psychomotrices intérieures et extérieurs ainsi que des sorties récréatives ont été réalisées tout au long de la durée du camp. Des activités supplémentaires telles qu'une activité avec la Bibliothèque des Jeunes, à la piscine René Goupil et à l'Aréna Saint Michel, ont ajouté une touche sportive et culturelle au camp.
Des sorties aux Quilles et au Cinéma ont fait la joie des enfants au camp.

OBJECTIF

Permettre à de jeunes enfants issus de familles vivant en situation de précarité de profiter d'un camp estival enrichissant et stimulant.

RÉALISATION

13 enfants issus de 10 familles différentes ont participé



La satisfaction de parents et des enfants a été évalué par des questionnaires préparés à cet effet; la version d'évaluation utilisée avec les enfants était plus simplifiée, pour favoriser leur participation.

LES SORTIES FAMILIALES

Les sorties estivales sont organisées dans le cadre du programme du camp de jour, mais tous les membres de l'organisme et surtout les familles avec des jeunes enfants, sont invités à participer.
Pour l'année 2023, **2** sorties ont été organisées : aux quilles et au cinéma.
Le total de présences était de 2 accompagnateurs et **10** enfants pour chaque sortie.

OBJECTIFS

- Rompre l'isolement des familles.
- Favoriser le lien Parent-enfant.
- Permettre à ces familles en situation de précarité de bénéficier de loisirs de qualité à un coût abordable.

LES ACTIVITÉS THÉMATIQUES

FÊTE DES FINISSANTS

La fête des finissants, veut souligner le passage des enfants à la halte-garderie, qui nous quittent pour aller à l'école. Pour l'année 2023, 8 enfants sont partis à l'école. Une activité pour souligner leur départ a été réalisée dans les locaux de la halte-garderie.
Au total, 19 personnes y ont pris part.
Chaque finissant a reçu un cadeau, un diplôme et 3 photos souvenir prises à la séance de photos de graduation.

OBJECTIFS

- Offrir aux enfants des activités de loisirs et d'apprentissages
- Permet d'impliquer les parents dans la vie de la garderie de leurs enfants





FÊTE DE NOËL

Pour la fête de Noël, le 22 décembre 2023, 14 enfants de la garderie ont participé à un délicieux repas offert par l'organisme; les enfants ont reçu également un cadeau offert par l'organisme et un sac avec des petites surprises.

AUTRES FÊTES

Plusieurs autres activités sont planifiées pour souligner les fêtes et les saisons. Avec leur habituel motivation, les enfants réalisent des projets d'arts plastiques (bricolage, collage, peinture, sculpture) pour souligner les différentes fêtes mensuelles : la St-Valentin, Pâques, la Fête des mères, la Fête des pères, la Saint-Jean, le Jour du Canada, Noël, le printemps, l'été, l'automne, l'hiver, etc.



ARRIMAGE AVEC LE PLAN D'ACTION

À la lumière des évaluations réalisées auprès des familles participantes et celles menées par les intervenantes, nous sommes en mesure de confirmer les constats suivants, en lien avec les objectifs de notre plan d'action :

Au regard de l'objectif de favoriser le développement et le bien-être des nouveau-nés de 0 à 12 mois, les projets Bedondaine et relevailles ont réussi à augmenter la connaissance, la confiance et la disponibilité physique, affective et psychologique des parents, grâce à l'accompagnement et au soutien à domicile. Ainsi :

- Tous les parents ont été sensibilisés à l'importance d'établir une routine pour leur enfant et ont été accompagnés.
- On a noté une amélioration significative du sentiment d'attachement sécurisant entre les parents et l'enfant.
- Les mères ont gagné en confiance dans leur rôle parental.
- Cependant, l'objectif d'un allaitement exclusif à 70 % n'a pas été atteint, en raison notamment du choix de nombreuses mères de reprendre une activité professionnelle ou d'opter pour un allaitement mixte ou l'utilisation du biberon.

Au regard de l'objectif visant à favoriser le développement global des enfants de 1 an à 5 ans, les parents utilisateurs de la halte-garderie ont rapporté les éléments suivants :

- Une amélioration des habiletés langagières, motrices, socio-affectives et intellectuelles chez les enfants, selon leur tranche d'âge.
- Les interventions ciblées des éducatrices ont joué un rôle crucial dans la réduction des retards de développement chez certains enfants, grâce à leur expertise et à leur attention individualisée.
- Les parents ont souligné l'importance de la halte-garderie dans le développement global de leurs enfants, offrant un cadre propice à l'apprentissage, à l'interaction sociale et à la préparation scolaire.
- La halte-garderie a facilité une meilleure transition entre la maison, la garderie et l'école, en préparant les enfants à s'adapter à leur nouvel environnement éducatif.

Pour soutenir le développement du rôle parental et des relations familiales harmonieuses, les parents ont rapporté les bénéfices suivants :

- Une augmentation de leurs connaissances et de leurs compétences parentales.
- Un renforcement du lien avec leur enfant, une connexion plus profonde et une relation plus étroite.
- Un intérêt accru pour les activités et les actions de leur enfant, manifestant un investissement émotionnel plus fort.
- Une meilleure connaissance des intérêts de leur enfant, permettant une réponse plus adaptée à ses besoins.
- Une augmentation du temps passé ensemble et des activités partagées, renforçant les liens familiaux.

Au regard de l'objectif visant à favoriser le bien-être des familles :

Le bénéfice d'un temps de répit a permis aux parents de se ressourcer, de gérer leur stress et de participer à des activités enrichissantes pour leur bien-être personnel. Cela contribue au bien-être global des familles et au renforcement des relations familiales.

IMPLICATION DANS LE MILIEU

MUTUALISATION DES RESSOURCES

LE RESTAURANT

Les locaux du restaurant au 8550 allée Léo-Bricault sont souvent utilisés par les partenaires lors de certaines activités telles que : assemblées générales, evénements et réunions.
Voici quelques partenaires qui ont utilisés nos locaux au cours de notre année financière : Office Municipal d'Habitation de Montréal, Association des locataires HLM SMN, SPVM PDQ 30, Habitations Terrasse Saint Michel.

DONS DE NOURRITURE

Pendant l'année, nous avons donné des denrées alimentaire à : Forum Jeunesse Emploi, Temps d'un Pause, Association des locataires SMN, Association des locataires Robert-Papin.

CAMION DE LIVRAISON

Mutualisation de notre camion pour la cueillette à Moisson Montréal tous les lundis avec le Carrefour Populaire Saint-Michel jusqu'au mois de décembre 2023 et un lundi sur deux avec la Petite Maison pendant toute l'année. Nous avons aussi prêté le camion de façon ponctuelle aux Habitations Terrasse Saint-Michel.

CONCERTATION

- Action Saint-Michel Est
- Table de quartier VSMS : Espace alimentation, espace habitation, espace réussite éducative, comité 0-5, comité pérennisation, comité partenariats, comité PIC 1 et 2.
- Comité de suivi projet Halte allaitement avec Nourri Source,
- Comité de travail avec CIUSS, OLO et Maison d'Haïti pour le projet Ma famille en Santé.
- Membre de Cantine pour Tous, Regroupement Partage, Table de la faim, Moisson Montréal

ÉVÉNEMENTS ET IMPLICATION COMMUNAUTAIRE

- **13 mai 2023** : BBQ organisé par l'ASME et l'association des locataires de Saint-Michel-Nord
- **19 mai 2023** : Dîner causerie organisé par la SPVM Poste de Quartier 30
- **21 août 2023** : Kiosque d'informations à l'école Louis-Joseph Papineau
- **25 août 2023** : Kiosque d'informations à l'école Saint-Noël-Chabanel
- **7 septembre 2023** : Kiosque d'informations à l'école Saint-Bernardin
- **14 septembre 2023** : Kiosque Mon Resto lors de la Journée Internationale des Aîné.es à la TOHU
- **21 septembre 2023** : Kiosque d'informations à L'école Sainte-Lucie

GOUVERNANCE

RÉUNIONS DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Durant cette année financière le conseil d'administration s'est réunie 8 fois afin de prendre les décisions nécessaires au bon fonctionnement de notre organisation.
Avec l'obsolescence de notre camion, le CA s'est penché sur plusieurs option pour le remplacer. Il a été décidé d'acheter un nouveau camion.

En outre, un comité des ressources humaines formé de membres du CA s'est rencontré 4 fois. Ces rencontres ont porté sur l'embauche des nouveaux emplois, la révision salariale, la nouvelle politique des conditions de travail, une politique d'harcèlement ainsi qu'une politique salariale.

RÉUNIONS D'ÉQUIPE

Il y a eu 4 rencontres de directions et coordonnatrices sur les grandes lignes du plan d'action.
Les équipes de chaque volet se sont rencontrées régulièrement pour planifier le travail.
Tout au long de l'année, la direction a aussi fait les suivis des différents projets avec chaque coordonnatrice.

COMMUNICATION

RÉSEAUX SOCIAUX - FACEBOOK

1895 personnes qui suivent la page Facebook dont 136 nouvelles
8900 visites sur la page Facebook, 70% de plus que l'année dernière

CALENDRIER MENSUEL DES ATELIERS

Depuis l'année passée, nous avons créé un calendrier mensuel des ateliers de Mon Resto Saint-Michel afin de mobiliser et informer en plus grand nombre les citoyens du quartier, de nos différents services.
Chaque calendrier est diffusé ou affiché :

- Sur le site internet et la page Facebook de Mon Resto Saint-Michel ;
- Dans l'infolettre mensuelle ;
- Dans les locaux des différents volets de l'organisme ;
- Dans différents lieux stratégiques du quartier : la Petite Maison, la bibliothèque de Saint-Michel, le CLSC et le Centre Yves Thériault ;
- À chaque ouverture de dossier du dépannage alimentaire et à chaque participant aux ateliers.



INFOLETTRE

En même temps que la création du calendrier mensuel, nous avons mis en place l'envoi d'une infolettre, envoyée chaque dernier vendredi du mois, regroupant l'ensemble des actualités et activités de Mon Resto Saint-Michel pour le mois suivant.
Grâce à cette infolettre, chaque personne a accès au calendrier de nos ateliers, et peut procéder directement à son inscription via les formulaires en ligne ou en nous contactant.
Pour ajouter des destinataires à notre liste de diffusion, nous informons et demandons l'accord de chaque personne :

- Lors de l'ouverture du dossier pour le dépannage alimentaire ;
- Lors de la participation aux différents ateliers ;
- Lors des formulaires d'inscription en ligne pour les ateliers ;
- Lors d'une visite sur notre site internet.

11 infolettres envoyées pour partager le calendrier des ateliers
6 infolettres "exceptionnelles" pour partager les évènements ponctuels (inscriptions Magasins Partage, inscriptions ateliers Boîte à Lunch, invitation assemblée générale, etc.).

PRÉSENTATION DE L'ORGANISME

Impression de 500 cartes postales pour présenter les différents volets de Mon Resto Saint-Michel, leurs fonctions et leur contact. Ces cartes sont diffusées :

- Dans chaque volet de Mon Resto, elles sont mises en libre service ;
- Lors des ouvertures de dossier d'aide alimentaire ;
- Lors d'événements auxquels Mon Resto participe, comme support de présentation de l'organisme.



ENFANCE FAMILLE

Le volet Enfance Famille vise à soutenir le rôle parental et favoriser la maturité scolaire des enfants. Entre autres, il offre des programmes de soutien aux femmes pendant la grossesse et après l'accouchement ainsi qu'une halte garderie.

8540 Allée Léo-Bricault
Montréal, QC H1Z 0B4
Tél: 514 507-7034

RESTAURANT

Le restaurant de Mon Resto permet l'accès à des repas nutritifs à un coût accessible pour tous à travers un service de dîner du mardi au vendredi. Des repas congelés produits sur place sont toujours disponibles pour emporter.

8550 Allée Léo-Bricault
Montréal, QC H1Z 0B4
Tél : 514 727-4892

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le volet sécurité alimentaire vise à développer l'autonomie alimentaire des citoyens à travers plusieurs programmes: un service d'aide alimentaire, des ateliers de cuisine et de nutrition, un projet d'agriculture urbaine et un projet de transformation alimentaire qui produit des conserves destinées à la vente.

8735 Boul Pie-IX
Montréal, QC H1Z 3T9
Tél : 514 727-1403

DIFFUSION DU MENU DU RESTAURANT

Le menu du restaurant est affiché chaque semaine dans les locaux des différents volets de l'organisme, dans les locaux des partenaires et dans différents bureaux à proximité du restaurant.
La publicité est faite également sur Facebook, sur le site web de l'organisme et dans l'infolettre. Il est aussi diffusé directement aux habitants du quartier. Plus de **150** courriels sont envoyés chaque semaine et une cinquantaine d'affiches du menu du mois sont posées sur les portes des appartements des HLM Nord et des environs. Plus de **500** affiches sous formes de cartes postales ont été produites au cours de l'année à cet effet.

Des cartes de visite ont été produites avec le plan et l'itinéraire à suivre pour aller au restaurant.



MON RESTO Saint-Michel
Centre communautaire

UN GRAND MERCI À NOS PRÉCIEUX PARTENAIRES ET MEMBRES !

Coordonnées :
4201 boulevard Robert, bureau 4, Montréal (Québec) H1Z 1Y9
514-376-3218
www.monrestosaintmichel.org
https://www.facebook.com/MonRestoSaintMichel/