



RAPPORT D'ACTIVITÉS

MON RESTO SAINT-MICHEL

2022-2023

TABLE DES MATIÈRES

• Mot de la Présidente du Conseil d'Administration.....	3
• Mot du Directeur Général.....	4
• Présentation de l'organisme.....	5
• Le Conseil d'administration	5
• Notre équipe.....	6
• Nos partenaires.....	8
• Profil des membres.....	10
• Volet Restauration - Insertion Sociale	
◦ Introduction.....	12
◦ Le Restaurant.....	13
◦ Insertion sociale - intégration.....	13
• Volet Sécurité Alimentaire	
◦ Introduction.....	22
◦ Dépannage alimentaire.....	23
◦ Accompagnement des familles en situation de précarité.....	26
◦ Ma Famille en Santé.....	28
◦ Boîte à Lunch.....	29
◦ Petits déjeuners.....	30
◦ Cuisines collectives.....	30
◦ Opérations Sac à Dos.....	31
◦ Magasin Partage de Noël.....	32
◦ SAVEUR Saint-Michel.....	33
◦ Agriculture Urbaine.....	35
◦ Formation et ressourcement.....	36
• Volet Enfance Famille	
◦ Introduction.....	37
◦ Bedondaine.....	38
◦ Les Relevailles.....	40
◦ La Halte-Garderie - Répit.....	42
◦ "Embarquons vers le Pacifique".....	43
◦ Soutien et accompagnement aux parents.....	44
◦ Transition vers l'école.....	45
◦ Les ateliers "Jouer c'est grandir".....	45
◦ Le Camp de Jour.....	46
◦ Activités spéciales.....	46
◦ Arrimage avec le plan d'action.....	47
• Bénévolat.....	49
• Implication dans le milieu.....	50
• Gouvernance.....	52
• Communication.....	53

MOT DE LA PRÉSIDENTE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Une autre année qui s'est terminée pour Mon Resto Saint-Michel avec encore beaucoup de travail accompli pour toute l'équipe.

Le conseil d'administration a appuyé la direction dans les différentes décisions de rationalisation des services qui ont été prises afin de répondre efficacement aux besoins des citoyens.

C'était une année de transition avec des enjeux de main d'œuvre importants. L'équipe de direction et de coordination a malgré tout été en mesure de souder l'équipe autour de la mission de Mon Resto Saint-Michel afin d'offrir des services de qualité tout au long de l'année.

Les enjeux sociaux ont aussi eu des répercussions sur les activités : St-Michel reste un pôle d'accueil important pour les nouvelles familles de réfugiés qui désirent se recréer une vie familiale harmonieuse, Mon Resto devient pour eux un phare accueillant et chaleureux.

C'est avec rigueur que le conseil d'administration a assumé le rôle que l'Assemblée générale des membres lui avait octroyé et nous vous présentons donc avec fierté ce rapport annuel riche de toutes les facettes du travail accompli par l'équipe.

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

MOT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL

La période post- Covid a entraîné d'importants changements dans le monde du travail, et en tant qu'organisme de première ligne, nous avons été particulièrement touché par ces bouleversements. Le remplacement des membres de notre équipe qui nous ont quittés au cours des deux dernières années a été un processus long et complexe. Dans le domaine de la sécurité alimentaire, nous avons accordé la priorité à certaines activités essentielles pour la communauté, tandis que d'autres ont été mises en suspens jusqu'à ce que notre équipe soit complète à nouveau.

L'intégration de la nouvelle équipe avec les membres des autres secteurs d'intervention a été un défi, car nos actions ne se déroulent pas toutes sous le même toit. Nous avons dû recréer des liens solides pour consolider notre offre de services continue. La solidarité et le sentiment d'appartenance à notre organisme et à la communauté que nous desservons ont permis à notre équipe de réussir cette transition.

A cet égard, je suis extrêmement fier de notre équipe, qui a su s'adapter à toutes les situations afin de répondre aux besoins des familles et d'accueillir les nouveaux réfugiés avec bienveillance.

Dans une optique d'empowerment organisationnel, nous nous engageons à créer les meilleures conditions de travail et de formation pour favoriser l'autonomie et la valorisation des actions de nos intervenants. Cette approche est indispensable pour augmenter le pouvoir d'agir des familles avec lesquelles nous travaillons.

Enfin, je tiens à remercier le conseil d'administration pour son engagement et son soutien tout au long de l'année, ainsi que notre équipe et nos bénévoles pour leur implication, qui ont permis à notre organisme d'atteindre ses objectifs et de poursuivre sa mission avec succès.

Hamid Kartti
Directeur Général

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

Fatima Tali, Administratrice

Marlène Dessources, Administratrice

Pierre Chaput, Conseil des sages

NOTRE ÉQUIPE

DIRECTION

Hamid Kartti, Directeur général

Patricia Lan-Gi, Secrétaire

Grazia Oubda, Secrétaire, mai-septembre 2022

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

Porlyne Louis du Cégep Marie-Victorin, étudiante en Éducation spécialisée

Meghan Paiement du Cégep Marie-Victorin, étudiante en Éducation spécialisée

Nadine Hilaire du Cégep Marie-Victorin, étudiante en Éducation spécialisée

Meghan Paiement du Cégep Marie-Victorin, étudiante en Éducation spécialisée

Employées d'été

Kelsy Bonilla, animatrice camp de jour

Wassila Ougad, animatrice camp de jour

VOLET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Noémie Jallais, Adjointe à la coordination

Alain Montambeault, Agent de soutien psychosocial, avril-mai 2022

Sarah Guertin, Agente de soutien psychosocial

Catherine Royer, Chargée de projet en nutrition et coordinatrice Boîte à lunch, jusqu'à août 2022

Eva Sabouko, Chargée de projet en nutrition

Paola Hidalgo, Cuisinière

Jessica Ochoa, Aide générale en cuisine

Abbes Teldjoune, Chargé logistique

Mohand Djebrani, Chargé de projet en agriculture urbaine

NOTRE ÉQUIPE

Jean-Michel Richer, animateur ateliers Boîte à Lunch
 Jean-Sébastien Houle, animateur ateliers Boîte à Lunch
 Tayyaba Bibi, animatrice ateliers Boîte à Lunch
 Juliette Floury, animatrice ateliers Boîte à Lunch
 Camélia Lussier-Gonzalez, jardinière en agriculture urbaine

Employés d'été

Angelica Cossette, jardinière en agriculture urbaine
 François Gentet Reiher, jardinier en agriculture urbaine
 Castilleja De Marco, jardinière en agriculture urbaine
 Neila Harkat, jardinière en agriculture urbaine
 Rafika Ougad, aide-cuisinière transformation alimentaire
 Marie Pier des Hayes, aide-cuisinière transformation alimentaire

Stagiaires

Amina Baghouri, CFP du Grand-Fjord, stagiaire en secrétariat
 Maria Serrano, Sorif, stagiaire en secrétariat

VOLET RESTAURATION

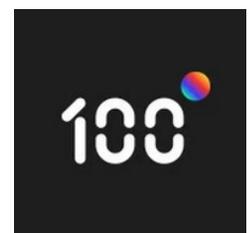
Amanda Joassaint – Adjointe Administrative
 Nicola D'Aloe – Équipier Polyvalent de restaurant
 Manon Tremblay – Aide cuisinière
 Patrick Nadeau – Aide générale en cuisine
 Patrick Boudreau – Aide générale en cuisine
 Luc Quévillon – Aide générale en cuisine
 Dilène Espera Jean – Aide générale en cuisine
 Georgia Karras – Aide générale en cuisine
 Stéphane Lalonde – Aide générale en cuisine
 Maxime Roberge – Aide générale en cuisine
 Sébastien Desautels – Aide générale en cuisine
 Carl Caumartin – Aide générale en cuisine
 Magaline Dossous – Aide cuisinière
 Dominique Jeune - Cuisinier

Employée d'été

Gabrielle Theodore

NOS PARTENAIRES

Partenaires financiers, dons et commandites



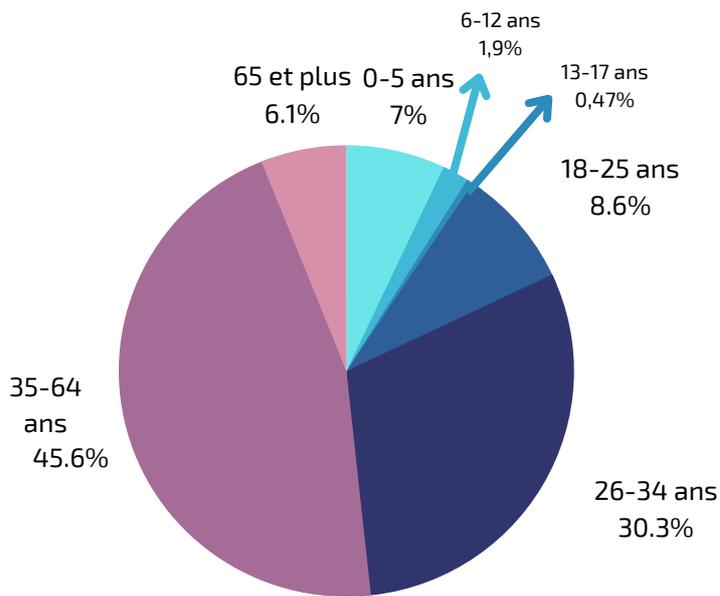
Bureau de circonscription de Viau
du député Frantz Benjamin

NOS PARTENAIRES

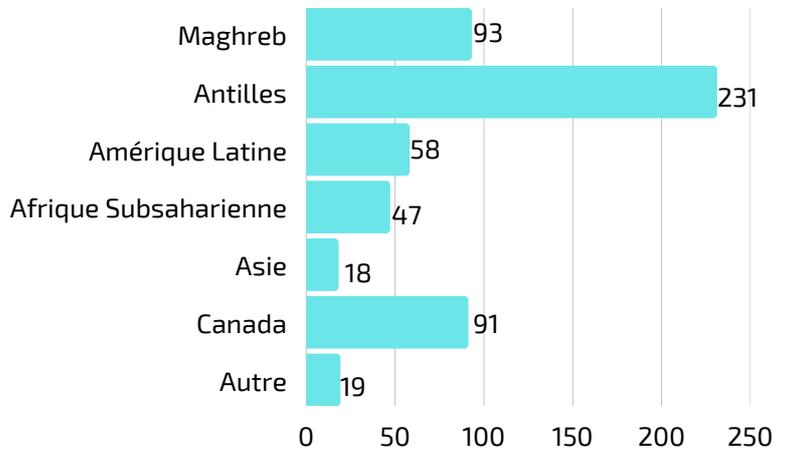
Partenaires d'action

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
 Cégep Marie-Victorin
 Centre de Loisirs René-Goupil
 Centre éducatif communautaire René-Goupil
 Centre Lassallien Saint-Michel
 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
 La Tohu
 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
 SORIF
 SPVM-PDQ30
 Temps d'une pause
 Université de Montréal
 Vivre Saint-Michel en Santé

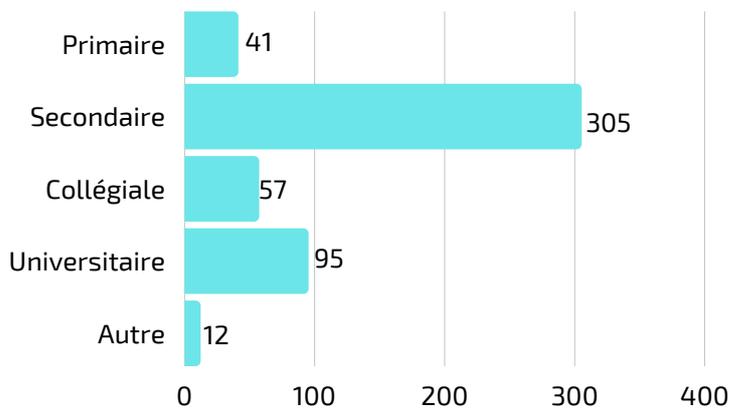
PROFIL DES MEMBRES



Tranches d'âge



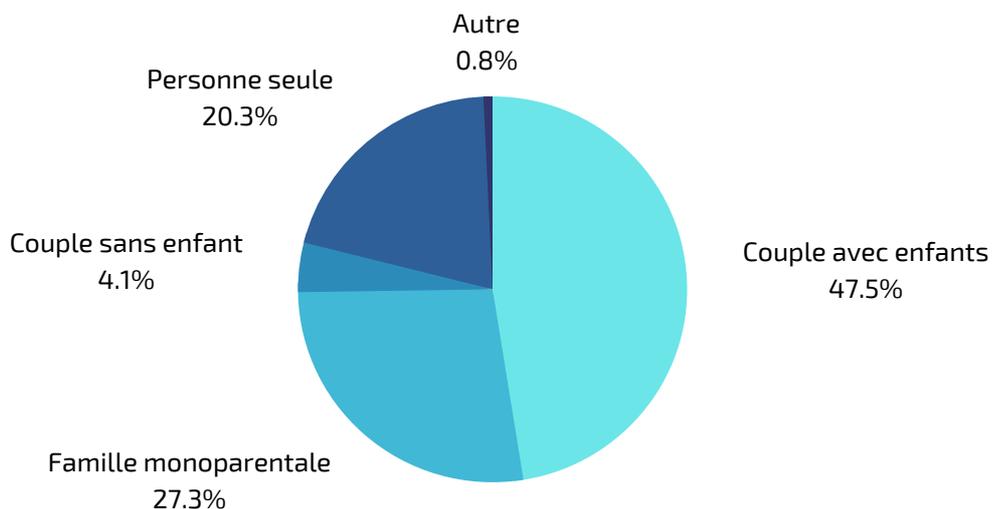
Origine des familles



Niveau de scolarité

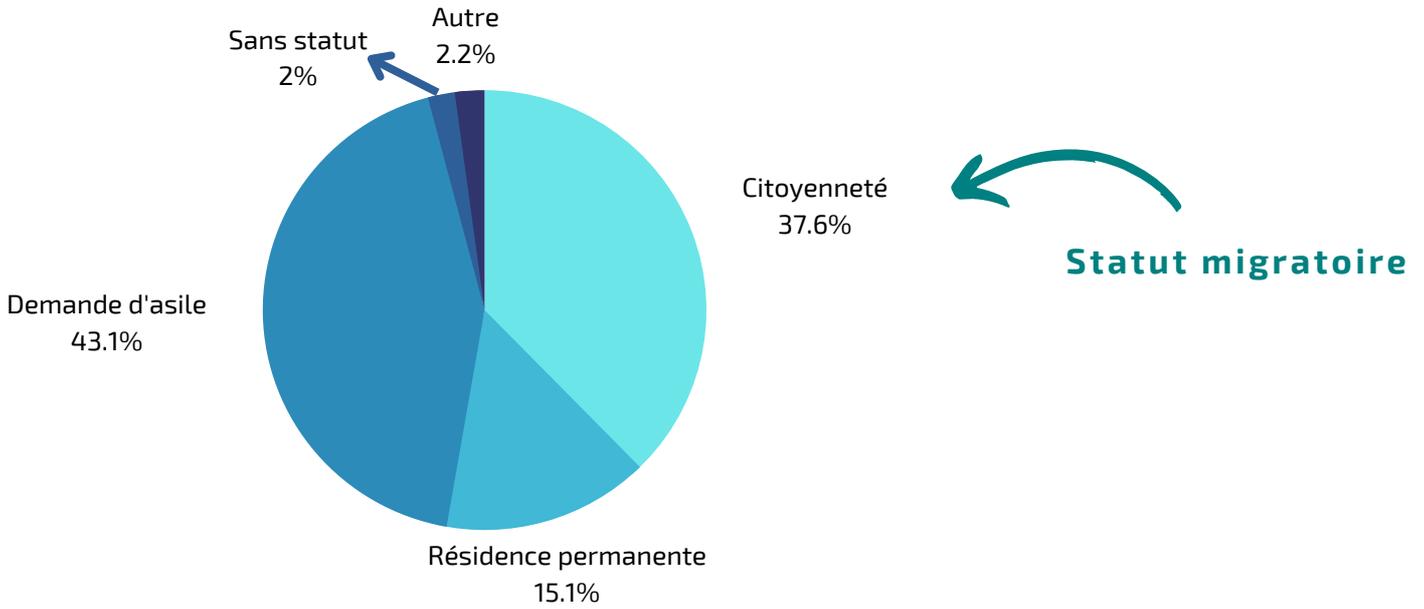
640 MEMBRES

Augmentation par rapport à l'année précédente, c'est une tendance qui se confirme depuis plusieurs années.

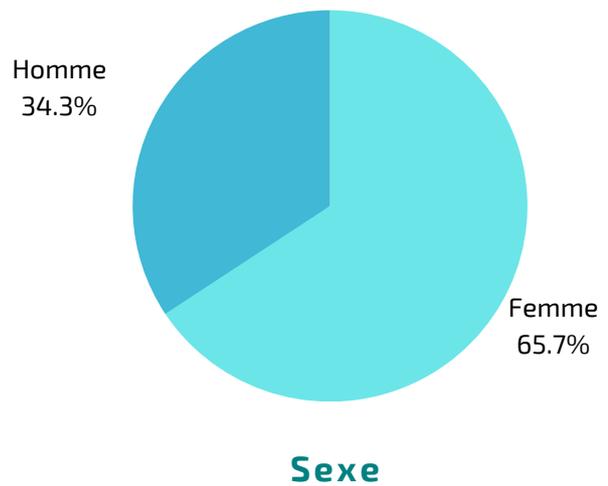
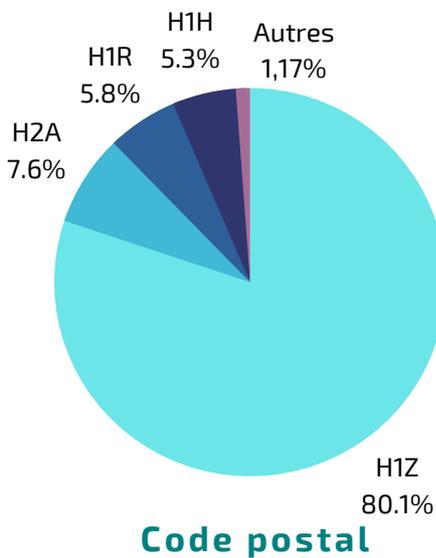
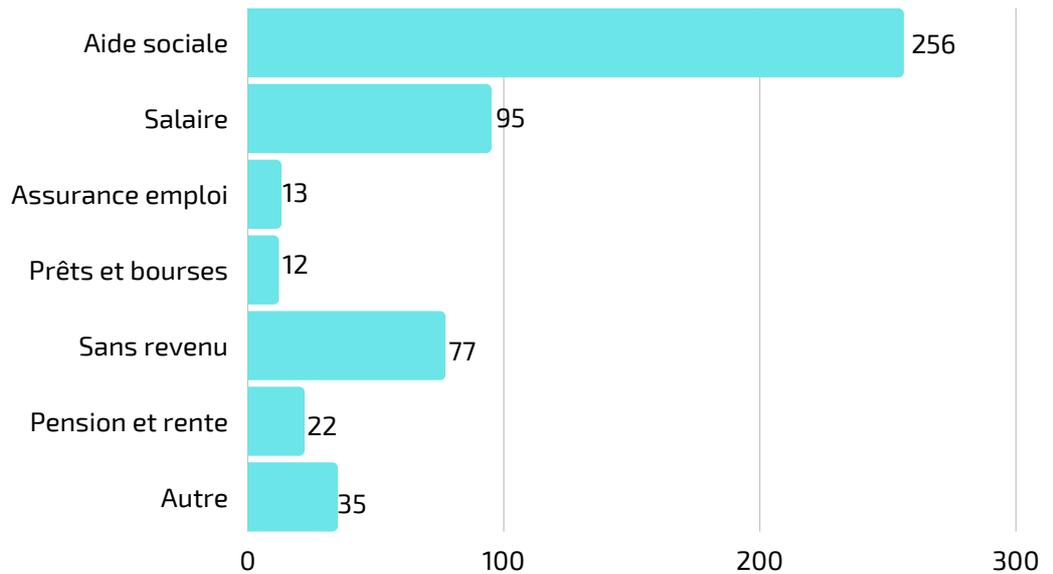


Situation familiale

PROFIL DES MEMBRES



Source de revenus



VOLET RESTAURATION - INSERTION SOCIALE

Dans les dernières années, les enjeux de manque de main d'œuvre ont affecté le restaurant, surtout pour ce qui concerne les difficultés rencontrées pour combler les postes de cuisinier.ère. Entre-temps la coordinatrice a dû porter plusieurs chapeaux et garantir la gestion du personnel en insertion socioprofessionnelle, la gestion de la cuisine et la gestion du restaurant.

Finalement, en février 2023, nous avons engagé un aide cuisinier que nous sommes en train de former pour occuper le poste de cuisinier. Par contre, nous sommes toujours à la recherche d'un cuisinier pour desservir la clientèle de l'Aréna Saint-Michel.

Malgré l'inflation et l'augmentation constante des prix, nous avons décidé de ne pas augmenter les prix de nos repas servis sur place, par contre nous avons été obligés d'augmenter les prix des repas congelés. Cependant la demande pour des repas gratuits est en augmentation, en fait cette année nous avons distribué 500 repas gratuits en plus de l'année dernière.

Notre clientèle, qui est toujours respectueuse et bienveillante envers toute l'équipe, ensoleille nos journées et nous donne le goût de continuer malgré les défis.



Chaque employé du restaurant a reçu
une attestation de la MAPAQ

RESTAURANT

Nous avons pu continuer tout au long de l'année à offrir des repas avec service aux tables dans nos locaux situé au 8550, Allée Léo-Bricault.

RÉALISATIONS DE L'ANNÉE

10326 repas servis

1106 repas gratuits

4854 repas congelés produits

4288 repas congelés servis



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

À partir du 7 novembre, dû au manque de personnel, l'horaire du restaurant passe à quatre jours semaine, avec le service de repas fermé les lundis, mais les clients peuvent toujours acheter des plats congelés.

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 repas complet avec plat, salade, dessert et café ou thé coûte 4,25\$ ou 6,50\$ selon la capacité de la personne. Il y a aussi la possibilité d'acheter à la carte avec un coût minime. Les enfants jusqu'à 12 ans paient 2,50\$.

Les plats congelés coûtaient 4\$ jusqu'en juillet puis sont passés à 5\$. Un temps d'adaptation a été donné aux clients afin de les préparer à l'augmentation.



RESTAURANT

PRODUCTION ET VENTE DE CONGELÉS

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

La production de plats congelés permet de limiter le gaspillage. Le surplus du dîner est transformé en plats congelés. Nous réalisons aussi quelques fois des demandes spécifiques de certains partenaires. Au cours de l'année, **4854** repas congelés ont été produits. **4020** congelés ont été vendus et **268** ont été donnés gratuitement aux bénévoles, aux personnes référés par des centres d'aides, centres communautaires et CLSC du quartier.



MENU D'ÉTÉ

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. Ce menu est très apprécié par la clientèle.

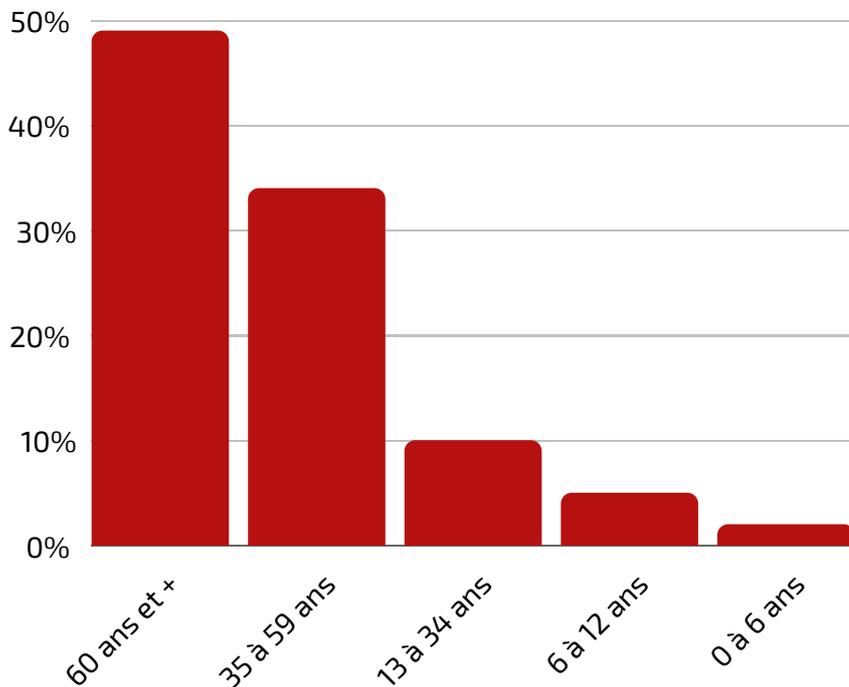
REPAS GRATUITS

800 repas 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 etc.

507 déjeuners et collations ont été servis gratuitement au cours de l'année.

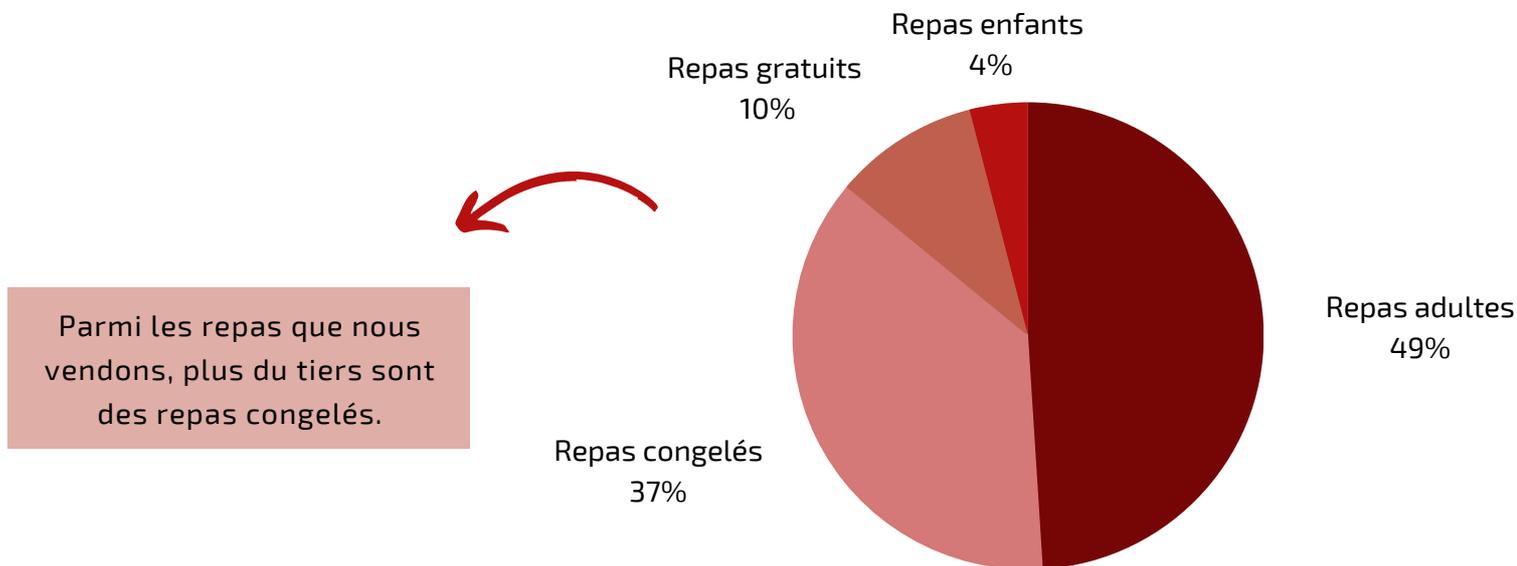
RESTAURANT

PROFIL DE LA CLIENTÈLE



Moyenne d'âge

Notre clientèle est en majorité constituée de personnes âgées.



Parmi les repas que nous vendons, plus du tiers sont des repas congelés.

Type de repas servis

IMPACTS

Une famille de 4 personnes peut manger à sa faim avec 13,50\$. Repas complet : assiette principale, salade, dessert, thé ou café.

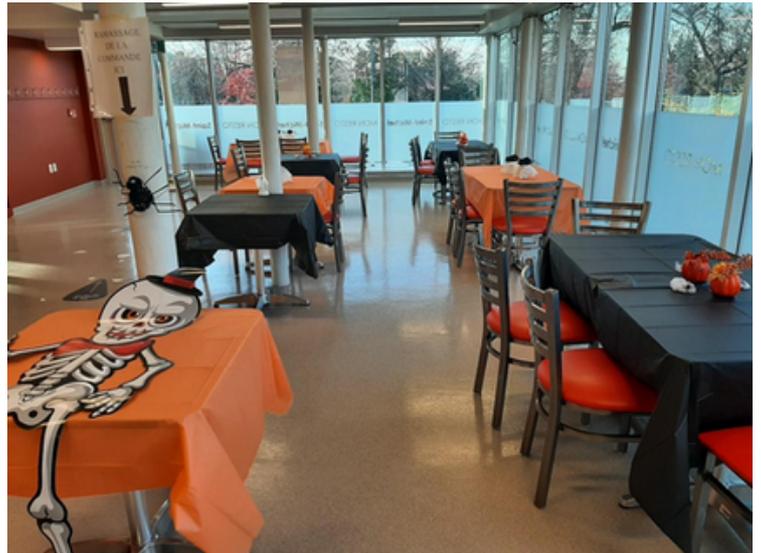
C'est un milieu d'échange et de vie, les gens socialisent et forment des amitiés qui leurs permettent de s'entraider et se sentir moins seuls. Les repas congelés leur procurent une paix d'esprit soit pour le lunch ou le souper.

RESTAURANT

REPAS SPÉCIAUX

Halloween 2022

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 Cabane à sucre

L'accès à une cabane à sucre est difficile et dispendieux donc un repas spécial cabane à sucre a été proposé à la clientèle. Le repas correspondait à l'occasion : soupe aux pois, jambon, œufs brouillés, saucisses, fèves aux lards, pommes de terre rissolées, pouding chômeur et sucre à la crème.



Repas de Noël

Un repas de Noël a été offert le 21 décembre dans le but de remercier nos bénévoles, les membres du C.A. et les employés.

Au menu : chaudrée aux fruits de mer, punch au fruit maison, poitrine de dinde au four, sauce aux canneberges, pommes de terre en purée, légumes. petite salade du chef et flan au fromage à la crème caramélisé pour le dessert. Chaque personne présente s'est fait offrir un sac cadeau surprise.



RESTAURANT

LEVÉE DE FONDS

275 pots de sauce spaghetti et de pikliz ont été produits au profit du Magasin Partage de Noël, **175** ont été vendus, le reste a été donné aux bénévoles et aux employés d'insertion de l'organisme en cadeau pour la période des fêtes.



ÉVALUATION DU RESTAURANT

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. **66** personnes ont répondu au sondage. Voici quelques résultats du sondage :

- **85%** des répondants trouvent que le restaurant est un milieu de vie agréable
- **90%** trouve que le coût des repas est convenable
- **90%** trouve la qualité des repas très bien
- **80%** trouve que la diversité des repas est bien
- **98%** trouvent que l'environnement / l'aménagement est excellent
- Certains aimeraient avoir de la soupe avec le dîner. 1 personne aimerait qu'il y ait de la musique ou une télé dans la salle.



ACCUEIL ET RÉFÉRENCE

1302 appels et suivis ont été effectués au cours de l'année. Le but était de desservir les gens du quartier, principalement les nouveaux locataires du HLM Saint-Michel Nord qui cherchent des informations et du support.

PERSPECTIVES

Dû au manque de personnel, nous n'avons pas pu offrir de service aux clients de l'Aréna Saint-Michel autant que nous aurions aimé. Nous espérons rectifier la situation le plus vite possible, une offre d'emploi est en cours dans le but de trouver un employé pour desservir l'Aréna à temps plein.

Nous souhaiterions également recommencer le service à l'école Gabrielle Roy, et augmenter la clientèle du service aux tables du restaurant de 5%, surtout avec des enfants.

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 avec certificat de la MAPAQ, sur l'hygiène personnelle, sur la connaissance de soi, sur le civisme et comment se comporter en société et sur la responsabilité (avertir en cas d'absence ou de retard) etc.



- 11** personnes ont eu le cours d'hygiène et salubrité des aliments avec un inspecteur qualifié de la MAPAQ
- 10** pour manipulateurs d'aliments
- 1** pour gestionnaire
- 1** attestation a été remise de la MAPAQ pour chaque personne

THÉMATIQUES D'ATELIERS ABORDÉES

PROFESSIONNELS

Hygiène et salubrité des aliments	Inspecteur de la MAPAQ
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
La participation la collaboration	Coordonnatrice Volet Restauration
Être positif tout en respectant la limites des autres	Coordonnatrice Volet Restauration
La bienséance et le savoir être	Coordonnatrice Volet Restauration
L'art d'utiliser les restes	Cheffe cuisinière

INSERTION SOCIALE - INTÉGRATION

FORMATIONS ET RESSOURCEMENT



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



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
- Les procédures de nettoyage, d'assainissement ou de désinfection du matériel et de l'équipement
- Les sources environnementales de contamination des aliments

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. 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.



107 rencontres individuelles ont été faites 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 l'intimité de la personne.

46 rencontres de groupes ont été faites.

IMPACTS

- Aider à briser l'isolement, créer des liens interpersonnels.
- Permettre une meilleure intégration sociale pouvant déboucher vers une plus grande autonomie socioprofessionnelle.
- Permet de construire une identité personnelle et sociale

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 Journée internationale des droits des femmes avec distribution de fleurs ;
- La Saint Valentin et Pâques avec du chocolat ;
- Un dîner de Noël avec des cadeaux et des provisions pour le temps des fêtes.



Plusieurs sorties ont également été organisées avec les participants :

- Une marche exploratoire avec le député du comté au parc Frederic Back suivi d'un pique-nique. Le but était de se détendre tout en découvrant l'un des plus grands parcs de Montréal.
- Une cueillette de poires dans les vergers du Cirque du Soleil. Des sacs de fruits ont été offerts.
- Une sortie aux pommes dans un verger en dehors de la ville à Mont Saint-Hilaire.



INSERTION SOCIALE - INTÉGRATION

RECONNAISSANCE ET REMERCIEMENT

Afin de remercier la clientèle et les employés de l'organisme deux paniers cadeaux d'une valeur de 70\$ chaque ont été tirés après les fêtes de Noël. Celui de la clientèle a été gagné par Monsieur Omar Boughanmi et celui des employés par Madame Dilène Espéra Jean.



PARTICIPATION 2022-2023

Au cours de l'année écoulée **13** personnes ont participé à un programme d'insertion socio-professionnelle sous la supervision de la Cheffe cuisinière du Volet Restauration.

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

5 au CIT (Contrat d'Intégration au Travail)

3 personnes du programme PAAS ont changé pour le CIT

2 personnes ont quitté, une pour des raisons de santé, l'autre pour des raisons personnelles.

VOLET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

L'année 2022-2023 a été une année de transition pour le volet sécurité alimentaire. Le gros roulement de personnel et les difficultés à l'embauche ont engendré une période de "crise", dans laquelle l'équipe sur place a dû assumer plusieurs tâches annexes pour garantir les services de base.

À cause du manque de personnel, plusieurs activités ont été mises en pause durant certaines périodes, entre autres la session d'automne des ateliers Boîte à Lunch et le projet Ma famille en santé.

Heureusement, un pas à la fois, des nouvelles personnes ont rejoint notre équipe et nous avons repris plusieurs activités qui étaient en arrêt depuis le début de la pandémie, comme les cuisines collectives, et nous avons aussi lancé des nouvelles activités comme les ateliers de cuisine parents-enfants.

Malgré les défis nous avons pu atteindre plusieurs des objectifs fixés:

- Aider les plus vulnérables dans la lutte à l'insécurité alimentaire;
- Augmenter le nombre de nouveaux bénéficiaires qui ont intégré le bénévolat (16,5% vs 3,5% l'année passée);
- Nos membres ont pu briser l'isolement grâce à la participation aux différentes activités et grâce à l'implication bénévole;
- Relancer le point de cueillette Ma Boite à Provisions;
- Reprendre les cuisines collectives en présentiel.

PERSPECTIVES

Pour l'année prochaine nos perspectives sont :

- Augmenter la participation aux activités en présentiel ;
- Se focaliser sur la mobilisation et la communication des nos activités ;
- Commencer une transition numérique en adoptant une nouvelle plateforme de gestion des membres et des présences aux activités.

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.

RÉALISATIONS DE L'ANNÉE

2246 paniers distribués au total :

- 350 paniers d'urgence
- 1258 paniers réguliers
- 388 paniers Bedondaine
- 250 paniers de légumes biologiques

- **42 240 kg** de nourriture collectée à Moisson Montréal, d'une valeur de **288 136,48 \$**

- **7 544,7 kg** de nourriture collectée à la Corbeille d'une valeur de **52 249 \$**

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.

Paniers estivaux de légumes biologiques:

Du 30 juin au 8 septembre 2022, 110 ménages différents ont reçu 250 paniers de légumes biologiques cultivés à Montréal.

Ce projet a été possible grâce au projet d'agriculture urbaine du Regroupement Partage : "Cultiver l'Espoir". Les récoltes de nos jardins nous ont également permis d'augmenter la variété et la quantité de légumes offerts.

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.

TÉMOIGNAGES

"Le dépannage alimentaire est vraiment utile. Avec ce qu'on donne, on n'a pas beaucoup à acheter en plus. Avec l'argent économisé, ça aide à acheter autre chose."

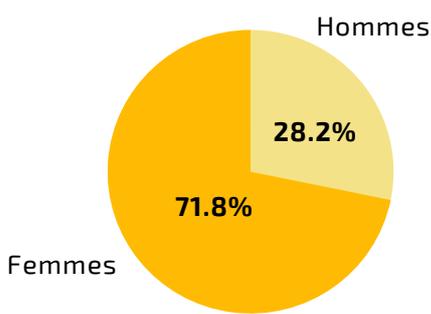
"Comme je n'ai pas un gros budget, l'aide alimentaire m'aide beaucoup. Ça donne un gros coup de pouce. J'ai aussi rencontré deux amies. On se voit à chaque dépannage et on discute. C'est plaisant." Martine

DÉPANNAGE ALIMENTAIRE

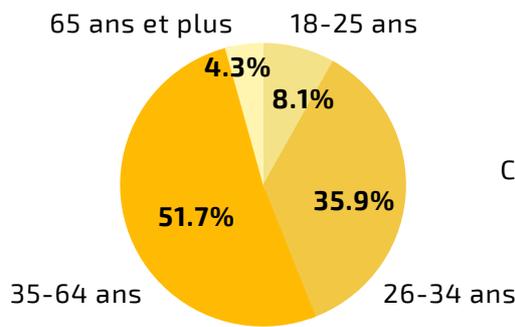


NOUVELLES INSCRIPTIONS

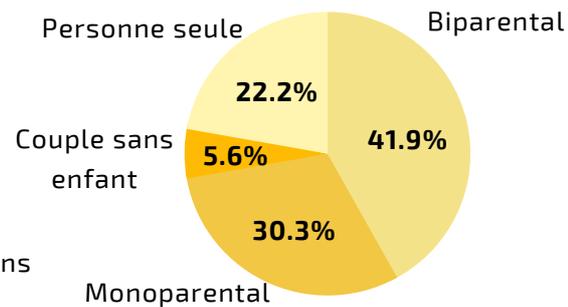
243 nouvelles inscriptions



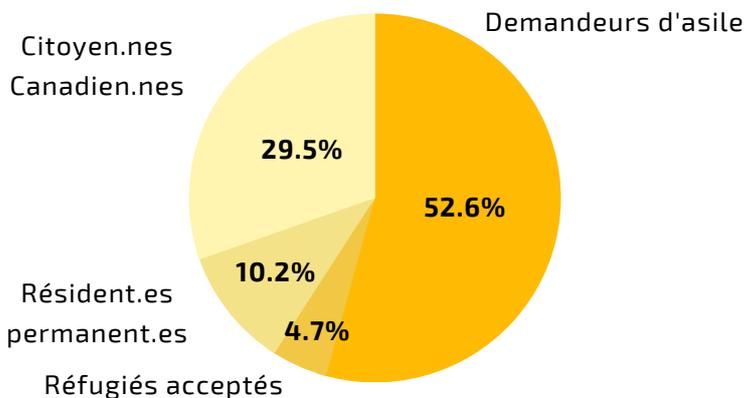
Sexe des nouvelles personnes inscrites



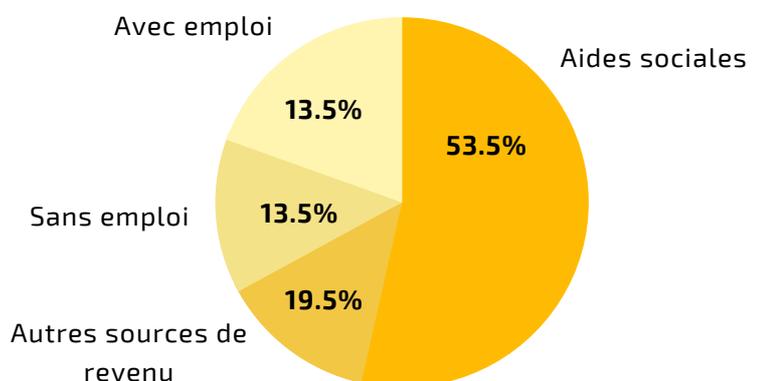
Âge des nouvelles personnes inscrites



Contenu du ménage des nouvelles personnes inscrites



Statut migratoire des nouvelles personnes inscrites



Source de revenu des nouvelles personnes inscrites

Cette année, les demandeurs d'asile composent **52,6%** des nouvelles inscriptions, et **75,8%** de ces demandeurs d'asile sont nés à Haïti. L'année passée les demandeurs d'asile représentaient seulement **19,5%** des nouvelles inscriptions à l'aide alimentaire.

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.

Parmi les personnes disponibles pour évaluer le service, nous avons sélectionné seulement les personnes qui fréquentaient le service de dépannage alimentaire depuis au moins 2 mois. Nous avons eu **42** réponses.

Lors de l'évaluation nous avons remarqué que plusieurs personnes ne comprenaient pas le français écrit, indépendamment de leur temps de résidence au Québec, donc nos intervenantes ont dû traduire le formulaire en anglais ou espagnol et aussi essayer de reformuler les questions en français pour les personnes avec une maîtrise limitée de la langue. Cette intervention a empêché certaines personnes de remplir le formulaire dans l'anonymat, en plus certaines personnes n'ont pas répondu à toutes les questions du formulaire. C'est pour ça que nous considérons les résultats de cette évaluation partiellement biaisés et nous réfléchissons à d'autres modalités d'évaluation qui puissent tenir compte de ces barrières.

PROFIL DES RÉPONDANTS

- 71.4% étaient des femmes et 28.6% des hommes.
- Âge des répondants :
 - 18-30 ans : 0.81%
 - 31-44 ans : 35.7%
 - 45-64 ans : 28.6%
 - 65 ans et plus : 28.6%
- Pays d'origine les plus représentatifs : Haïti (11 personnes), Canada (8), Algérie (7), et Amérique Centrale et du Sud.
- Parmi les personnes qui ne sont pas nées au Canada, 56% y résident depuis plus de 10 ans, et 23.5% depuis moins d'un an.

RAISON D'UTILISATION DU SERVICE

- Les principales raisons pour lesquelles les répondants ont besoin du dépannage alimentaire : Les différentes aides sociales insuffisantes et le coût de la vie trop élevé : coût des aliments, du loyer, des services publics.
- 81% des répondants utilisent 2 fois par mois le service de dépannage.

IMPACT DU SERVICE

- De manière générale, les dépannages alimentaires aident les ménages à se nourrir et les aident à économiser de l'argent pour d'autres dépenses, mais seulement 19.5% des répondants ont déclaré ne jamais manquer de nourriture entre les 2 dépannages mensuels.
- Avoir accès au service de dépannage permet à 43% des répondants de créer des liens avec d'autres personnes.

APPRÉCIATION DU SERVICE

Évaluation des ressources alimentaires :

- 70% des répondants sont satisfaits de la variété des aliments ;
- 75% des répondants sont satisfaits de la qualité des aliments ;
- 64% des répondants trouvent qu'il y a assez de fruits et légumes.

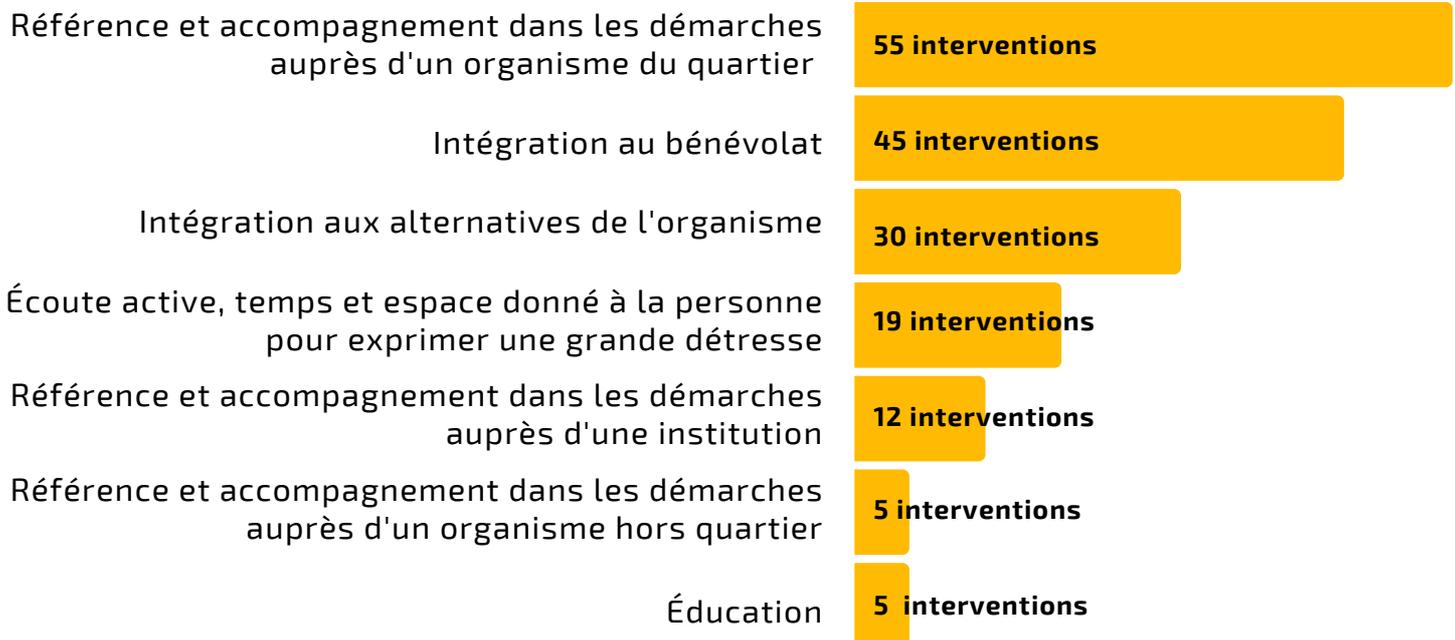
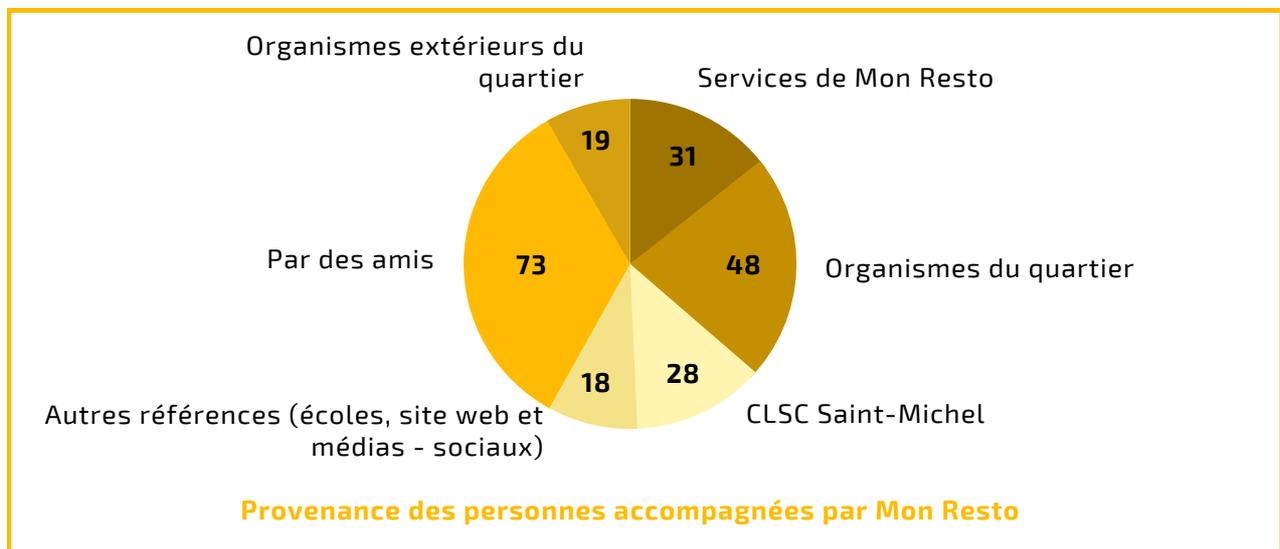
Évaluation des ressources humaines :

97.5% des répondants sont satisfaits de l'équipe (respectueuse, à l'écoute, et qui répond convenablement aux demandes d'aide ou d'informations).

ACCOMPAGNEMENT DES FAMILLES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ

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.



Nature des interventions auprès des personnes accompagnées par Mon Resto

ACCOMPAGNEMENT DES FAMILLES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ

ATELIERS CITOYENS

Cette année, l'intervenante psychosociale a organisé plusieurs ateliers citoyens pour stimuler la participation des membres ainsi que répondre à certains besoins.



Présences

- 6 ateliers en présentiel
- 6 personnes présentes en moyenne par atelier
- 38 présences au total

Thématiques

- Café infos élections ;
- Ressources du quartier ;
- Surendettement ;
- Budget ;
- Logement : logement social, accès au logement et discrimination, et logement et insalubrité.

Partenariats

En partenariat avec ASME, VSMS, Femmes Relais, Maison d'Haïti, ACEF du Nord.

ACCOMPAGNEMENTS ET RÉFÉRENCES

150 personnes ont été référées et accompagnées vers des ressources du quartier ;
25% des nouveaux membres ont bénéficié d'une écoute active.

ACCOMPAGNEMENT PSYCHOSOCIAL PERSONNALISÉ

L'accompagnement psychosocial s'effectue lorsqu'un membre de Mon Resto Saint-Michel a des besoins qui outrepassent le seul besoin de nourriture. Cela se déroule sur une ou plusieurs rencontres de 50 minutes suivant la rencontre initiale d'ouverture de dossier. L'intervenante psychosociale écoute, réfère et accompagne les membres dans leurs démarches pour améliorer leurs conditions de vie.

20 suivis personnalisés ont été effectués cette année.

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.

RÉALISATIONS DE L'ANNÉE

ATELIERS NUTRITION

Ateliers d'alimentation de la femme enceinte :

- 2 ateliers en virtuel, dont 1 à la Maison d'Haïti
- 1 atelier en présentiel à la Maison d'Haïti
- Total de 17 présences

Ateliers d'alimentation de la femme allaitante :

- 2 ateliers en présentiel, dont 1 à la Maison d'Haïti
- Total de 12 présences

Ateliers d'introduction des solides pour bébé :

- 5 ateliers en présentiel
- Total de 27 présences
- 1 guide Olo « Bébé à la découverte des aliments » distribué à chaque participant

ATELIERS PRATIQUES DE CUISINE

Ateliers purée pour bébé :

- 4 ateliers en virtuel, dont 1 à la Maison d'Haïti
- Total de 20 présences
- Environ 100 portions de purées préparées
- Capsules vidéos de préparation des purées envoyées à chaque participant

Ateliers cuisine parents/enfants :

- 1 atelier en présentiel
- 1 famille présente (1 adulte + 1 enfant)
- 6 portions préparées d'un repas complet
- 1 thématique de nutrition abordée + 1 fiche mémo distribuée

+ Ressources offertes : 7 cartes cadeau de 50\$ d'épicerie distribuées pendant les ateliers

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 sont déroulés en présentiel durant la session d'hiver en partenariat avec La Grande Porte par le biais de la Petite Maison.

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

- **24** ateliers Boîte à Lunch
- **64** enfants entre 9 et 12 ans inscrits

Les ateliers Boîte à Lunch se sont déroulés en distanciel à l'hiver 2022 en raison de la situation sanitaire. Nous n'avons pas pu organiser les ateliers à la session d'automne 2022 car nous avons manqué de personnel pour les coordonner et les animer. Ils ont repris à la session d'hiver, en mars 2023, avec 37 enfants inscrits et 3 ateliers par semaine en présentiel.



TÉMOIGNAGES

"Boîte à lunch, c'est des supers activités où on apprend la nourriture saine, comment manger sainement pour la sécurité de notre corps. Ma recette préférée, c'est les clémentines enrobées de chocolat !" - une participante des ateliers

"Merci beaucoup pour tout ce que vous préparez avec nos enfants, et pour votre accueil chaleureux et bienveillant envers eux. Ma fille est heureuse d'être parmi vous chaque mardi, et c'est un immense plaisir pour nous en tant que parents qu'elle participe à vos activités de Boîte à Lunch !" - Leila, maman d'une participante de Boîte à Lunch



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 2022-2023 nous avons desservi l'école Jean Nicolet Saint-Michel Nord avec la préparation à l'Aréna Saint-Michel et la distribution de :

→ **700** petits-déjeuners par jour

CUISINES COLLECTIVES

Une cuisine collective est un programme communautaire dans lequel un petit groupe de personnes se réunit pour préparer des repas et ensuite les rapporter à la maison. Notre cuisine collective se déroule plutôt sous la forme d'un atelier de cuisine puisque c'est l'intervenante qui décide des recettes, en prenant compte les suggestions des participant.es, et qui fait les achats. Les participant.es s'organisent ensuite durant la cuisine.



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.

Les cuisines collectives ont repris à Mon Resto depuis février 2023. Elles ont lieu 1 fois par mois et accueillent entre 3 et 7 personnes. Les repas sont partagés sur place, puis 4 à 6 portions de chaque recette sont distribuées à chaque personne présente. Des livrets avec les recettes du jour ainsi qu'une note d'information nutritionnelle sont distribués à la fin de l'atelier.

TÉMOIGNAGE

"Je retiens de cette expérience qu'il est possible de sortir un peu de sa zone de confort (rencontrer de nouvelles personnes, cuisiner des aliments que l'on connaît peu, tester des nouvelles recettes) tout en passant un très bon moment. J'ai hâte de revenir!" - Maud

RÉALISATIONS DE L'ANNÉE

- **2** cuisines collectives
- **7** présences
- **48** repas préparés
- **2** fiches nutrition distribuées

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 9 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 17 août 2022 dans les locaux du restaurant de Mon Resto, au 8550 Allée Léo-Bricault :

- **148** familles inscrites
- **303** enfants entre 4 et 17 ans
- **138** familles ont fait une épicerie
- **55** familles étaient sur l'aide sociale
- **90** participaient pour la première fois
- **25** bénévoles
- **105** heures de bénévolat



Opération
SAC À DOS
SAINT-MICHEL



En collaboration avec
REGROUPEMENT  **PARTAGE**

TÉMOIGNAGES

« Ce que j'aime ici ce sont les prix vraiment intéressants, quand on voit l'inflation aujourd'hui, c'est difficile de nourrir une famille quand on a déjà peu de moyens, j'aime le cadeau pour les enfants, c'est un petit plus merveilleux pour nous et puis quelle organisation, je suis toujours impressionnée. Nous venons à mon resto également pour les fournitures scolaires et les paniers d'épicerie tous les 15 jours, cela nous aide beaucoup. Un énorme merci à toute l'équipe et aux bénévoles, en plus nous faisons de belles rencontres. » Mennel, participante

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 15 organismes du quartier. Cette année l'évènement est retourné à sa formule originale et les gens ont pu choisir leur épicerie librement entre plus de 30 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 le Cirque du Soleil et des produits d'hygiène.

RÉALISATIONS

Le Magasin partage de Noël du 14 décembre 2022 a eu lieu au Centre de Loisirs René-Goupil :

- **400** ménages bénéficiaires
- **58%** des ménages ont participé pour la première fois
- **50** livraisons effectuées
- **676** adultes
- **615** enfants
- **140** bénévoles et **600** heures de bénévolat au total
- **15** personnes inscrites au Magasin Partage ont fait du bénévolat pendant l'évènement
- Bénévolat corporatif des partenaires : Keurig et Cirque du Soleil



SAVEUR SAINT-MICHEL

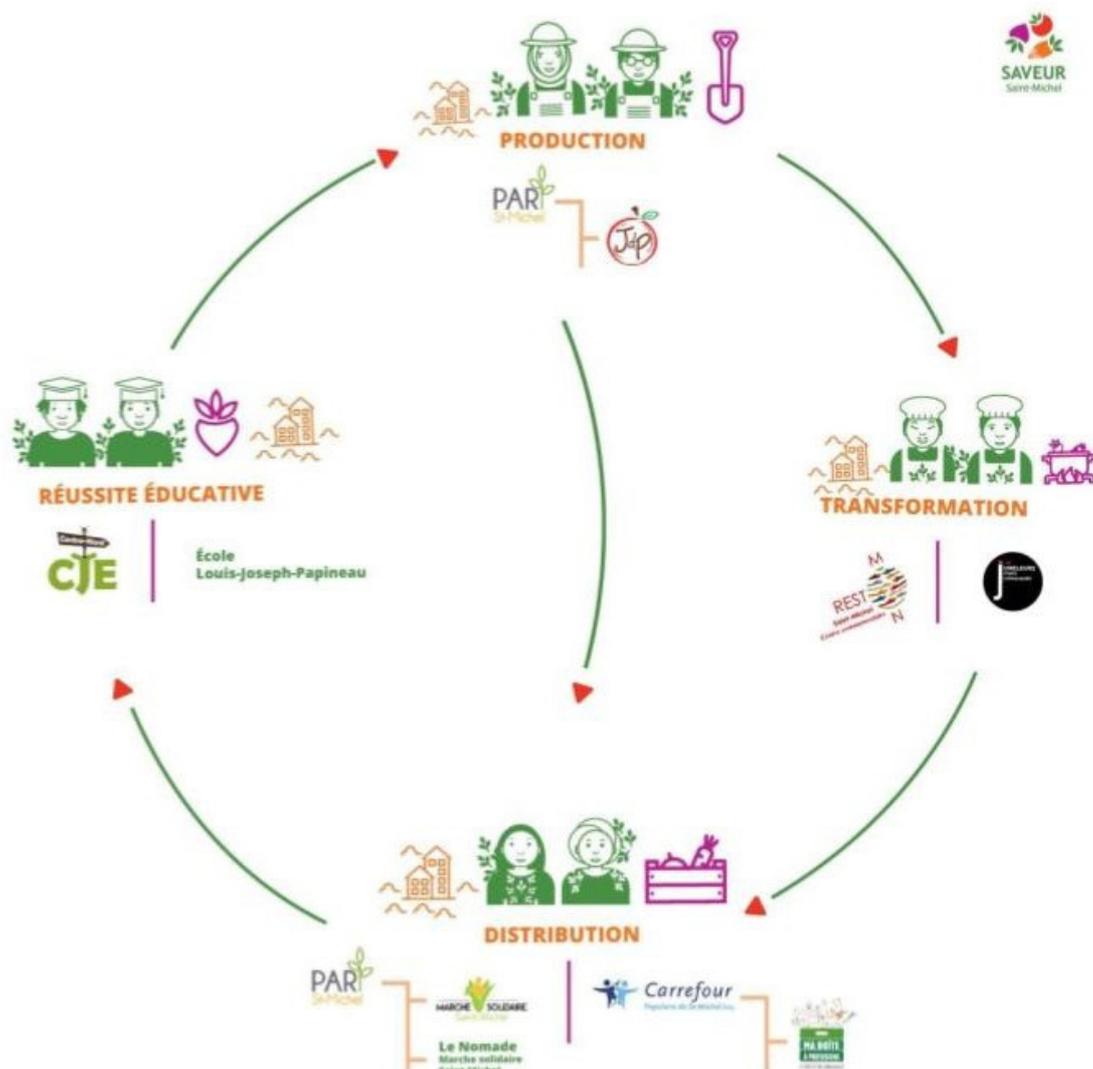
Le projet Système Alimentaire Valorisant l'Éducation, l'Unité et le Rayonnement de Saint-Michel fait partie du Projet Impact Collectif. Le but de ce projet est d'améliorer l'accès à une alimentation saine et abordable tout en favorisant la réussite éducative et l'insertion sociale et professionnelle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



SAVEUR SAINT-MICHEL

TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

- 1000** kg de fruits et légumes transformés
- 1062** pots de conserves produits
- 2760** unités de pâtisserie confectionnées



ÉDUCATION

- 2** ateliers Du Jardin à l'Assiette, en collaboration avec la Petite Maison pendant leur camp de jour
- 6** ateliers de transformation alimentaire avec
- 4** personnes présentes à chaque atelier

DISTRIBUTION

- Pendant l'Opération Sac à Dos 2022 et le Magasin Partage de Noël 2022 nous avons donné **550** pots de conserve et **50** pots ont été donnés au bénévoles de Mon Resto lors de la Fête de Noël 2022.
- 3** commandes de l'école Saint-Noël-Chabanel à l'occasion d'événements.
- 3200** unités de conserves et pâtisseries ont été distribuées au Marché Solidaire et à Ma Boîte à Provisions.

MA BOÎTE À PROVISIONS



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.

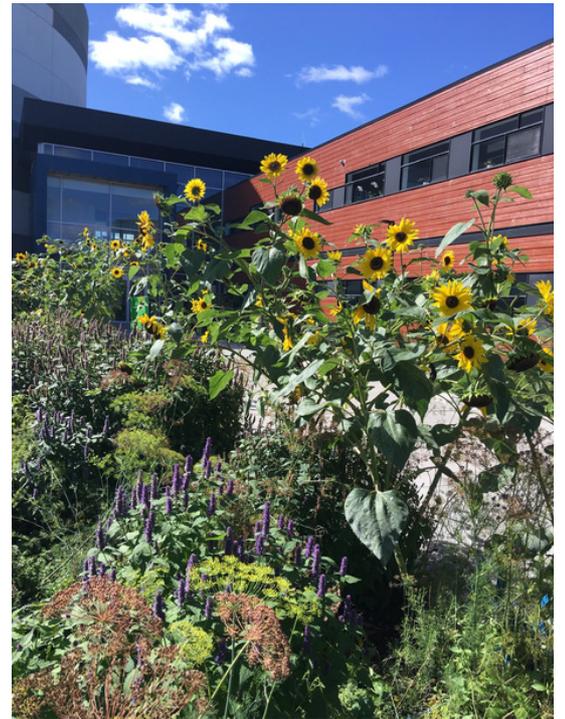
Depuis décembre 2022, Mon Resto Saint-Michel a recommencé à être un des points de collecte des paniers pour les habitants du quartier Saint-Michel.

- 12** paniers MBP collectés à Mon Resto
- 471** produits congelés vendus à MBP

AGRICULTURE URBAINE

En 2022, en plus du partenariat avec le Cirque du Soleil pour la culture de leur terrain, nous avons aussi débuté un partenariat avec la TOHU pour la culture de leur jardin potager.

Pendant la saison estivale 2022, nous avons fait face à plusieurs défis : un problème de manque de main d'œuvre à partir de fin juillet, qui a rendu la fin de la saison très exigeante ; la destruction à plusieurs reprises de nos jardins par des marmottes ; les vols de récoltes, comme par exemple toutes nos courges. Ces difficultés expliquent les récoltes totales de 950 kg, inférieures à l'été 2021.



RÉALISATIONS

- Au jardin de la TOHU, nous avons pu récolter **150** kg de fruits et légumes ;
- Au jardin du Cirque Soleil, c'est **700** kg de fruits et légumes qui ont été récoltés ;
- Plus de **25** variétés de légumes et fins herbes cultivées.

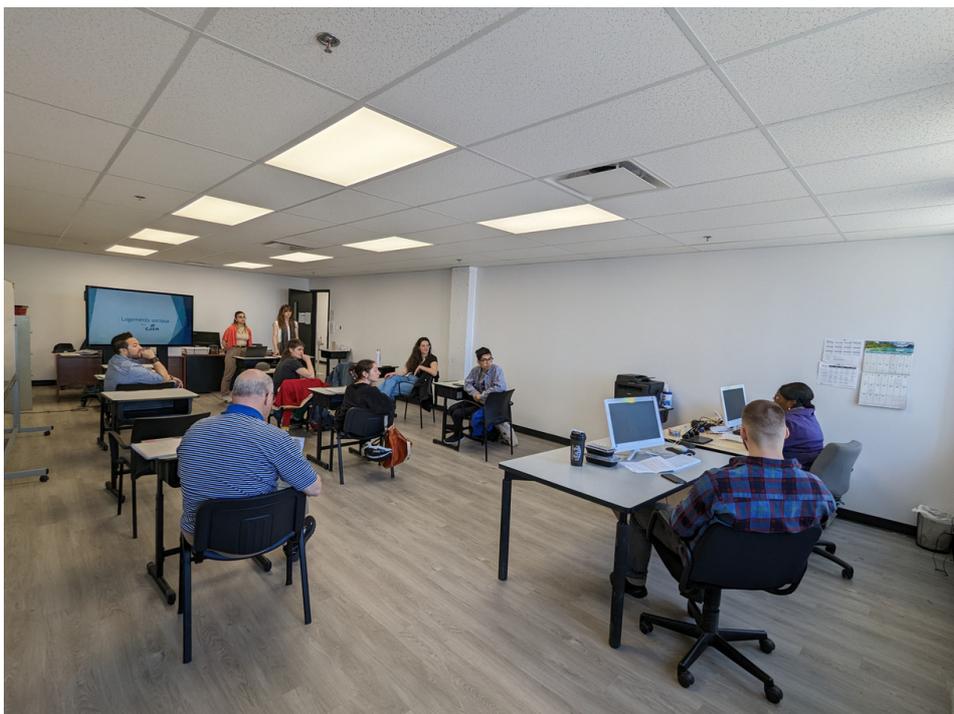
FORMATION ET RESSOURCEMENT

Volets restauration et sécurité alimentaire:

- Formation MAPAQ : 11 manipulateurs hygiène et salubrité ; 1 gestionnaire
- Formation secourisme : 2 employés

Volet sécurité alimentaire:

- Formation sur le recrutement et la fidélisation des bénévoles par le Centre d'action bénévoles de Montréal: 1 employée
- Formations "Logement et insalubrité", "Logement et discrimination" et "Logement et personnes âgées" organisées par Vivre Saint-Michel en Santé: 1 employée
- Formation "Référencement en insalubrité" présentée par l'arrondissement et le CIUSSS: 3 employées
- Formation "Démystifier les parcours et les statuts migratoires" donnée par le TCRI, en partenariat avec Joujouthèque St-Michel et VSMS: 4 employées
- Formation "Animation d'une cuisine collective" donnée par le Regroupement des cuisines collectives du Québec: 1 employée
- Formation marraine allaitement donnée par Nourri-Source Montréal: 1 employée
- Conférence "L'approche interculturelle en contexte de maltraitance envers des personnes âgées" organisée par Santé et Services Sociaux Québec 1 employée
- Webinaire de sensibilisation à la transformation numérique DATAide par Centraide: 1 employée
- Début de participation à un groupe de codéveloppement dans le cadre du projet Former pour l'inclusion de la TCRI: 1 employée



VOLET ENFANCE FAMILLE

Le volet Enfance Famille constitue une offre de services qui s'étend de la période de la grossesse jusqu'aux 5 ans de l'enfant. Son objectif est de créer un environnement favorable à l'épanouissement des tout-petits et de leur famille. Il propose des services de qualité visant à promouvoir la préparation à l'école des enfants et à soutenir le rôle parental.

Les différents services inclus dans le volet Enfance Famille sont les suivants :

- Bedondaine : un programme spécifique pour accompagner les femmes enceintes.
- Relevailles : des services de visite à domicile et de soutien après l'accouchement.
- Halte-Garderie-Répit : un service permettant aux parents de nous confier leurs enfants pour bénéficier d'un moment de répit.
- « Embarquons vers le Pacifique » : un programme de stimulation par la plateforme pédagogique de l'organisme.
- Des services de soutien et d'accompagnement pour les parents.
- Ateliers « Jouer, c'est grandir » : des ateliers favorisant le jeu comme moyen de développement pour les enfants.
- Et enfin, le camp de jour : un programme d'activités estivales pour les enfants.

Nous continuons de travailler fort pour consolider l'offre de services au regard des défis financiers et de ressources humaines. Ainsi, nous avons pu accueillir cette année deux nouvelles personnes dans le cadre des projets Relevailles et Jouer c'est grandir. Aussi, nous sommes heureux de compter la fondation Dufresne Gauthier parmi nos partenaires financiers.

Sur le plan de la clientèle rejointe, nous constatons que les demandeurs d'asile ont des besoins plus importants qui viennent mettre une pression supplémentaire sur nos ressources.

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.

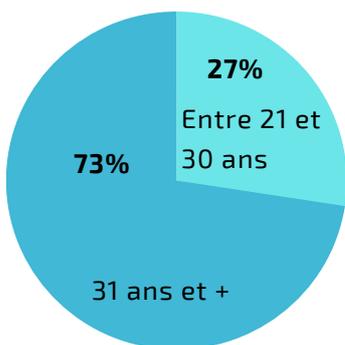
RÉALISATIONS

- 33 femmes suivies
- 62 nouvelles inscriptions
- 388 paniers réguliers distribués
- 42 paniers d'urgence distribués
- 65 paquets de couches distribués
- 35 paquets de lait en poudre distribués
- 38 trousse de produits d'hygiène distribués
- 62 trousse de naissance distribués

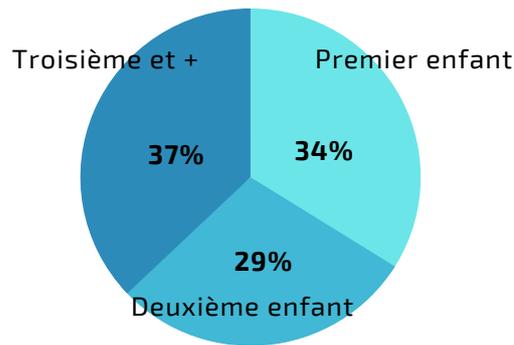
ACCOMPAGNEMENTS ET RÉFÉRENCES

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

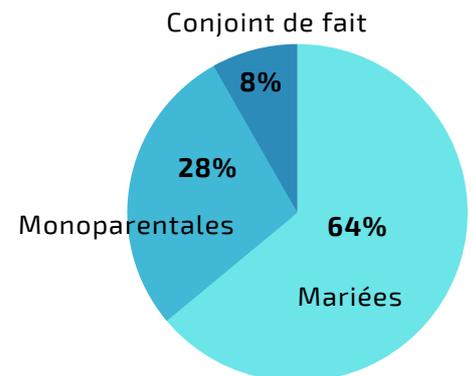
PROFIL DES NOUVELLES PARTICIPANTES DU PROGRAMME



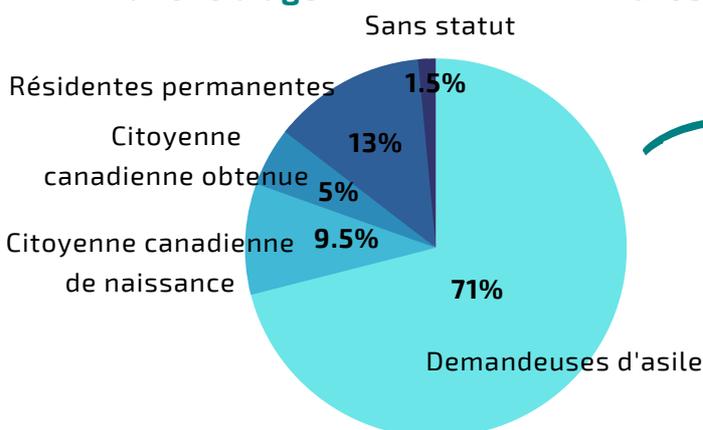
Tranche d'âge



Grossesse concernée



Situation familiale



Statut migratoire

Cette année, parmi les 62 ouvertures de dossier au programme Bedondaine, 44 étaient des demandeuses d'asile, soit 71% contre 39.5% l'année passée.

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 mairaines 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
48 présences

PRÊT DE TIRE-LAIT

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



8 prêts de tire lait

TÉMOIGNAGES

"Je tenais à vous exprimer toute ma gratitude pour l'organisation des activités comme : aide alimentaire, fourniture scolaire, accompagnement et conseil des personnels de santé. J'ai passé un moment exceptionnel grâce à vous et à votre équipe. Votre professionnalisme, votre créativité et votre dévouement ont été remarquables. Vous avez réussi à offrir une expérience unique et enrichissante qui a comblé mes attentes. Je tiens également à souligner la qualité des intervenants qui ont animé cette activité Madame Malika. Leur expertise et leur passion ont contribué à rendre cette activité inoubliable. Enfin, je voudrais vous remercier pour l'attention que vous avez portée à chacun des participants. Votre disponibilité et votre écoute ont été très appréciées. Je recommanderai votre organisme sans hésitation et je suis convaincu que d'autres personnes pourront bénéficier de votre savoir-faire. Encore une fois, merci infiniment pour cette expérience inoubliable." Participante au programme Bedondaine.

"Je suis très reconnaissante à toute l'équipe de Mon Resto pour leur dynamique et leur professionnalisme. Vous aidez les mamans comme moi à s'engager à travers des ateliers pour apprendre des questions importantes telles que l'allaitement maternel et l'alimentation de nos bébés. Sans aucun doute, Mon Resto est un exemple d'organisme pour notre communauté, merci beaucoup à l'équipe pour tous leurs enseignements et conseils." Participante 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

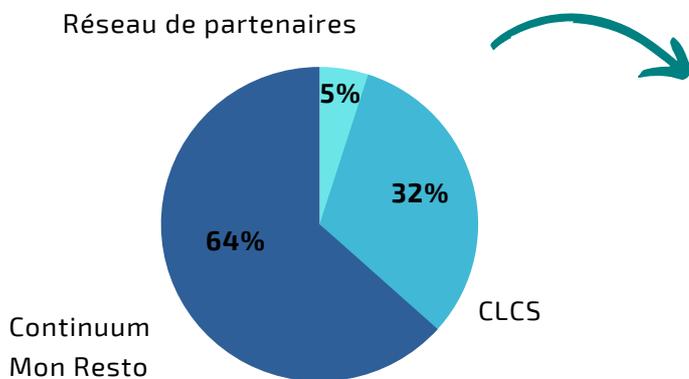
33 familles issues de l'immigration récente ont été accompagnées

693 heures de soutien, d'écoute et d'accompagnement offertes aux familles

OBJECTIFS :

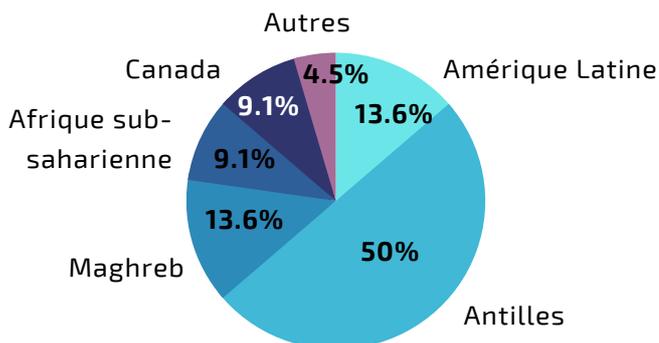
- Favoriser la disponibilité physique et affective des parents pour un meilleur développement des nouveau-nés ;
- Favoriser un attachement sécurisant parent-enfant ;
- Briser l'isolement des familles ;
- Faciliter l'accès à des services publics et institutionnels, et les démystifier ;
- Favoriser l'intégration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

PORTRAIT DE LA CLIENTELE QUI A REJOINT LE SERVICE

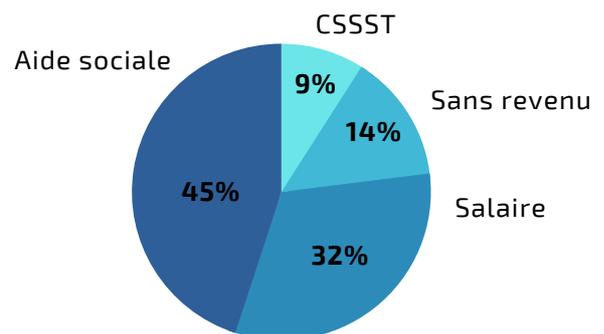


64% des familles participantes ont rejoint cette année via le continuum de services de Mon Resto ; particulièrement via le dépannage alimentaire qui demeure une porte d'entrée majeure vu le contexte économique difficile.

Recrutement des familles

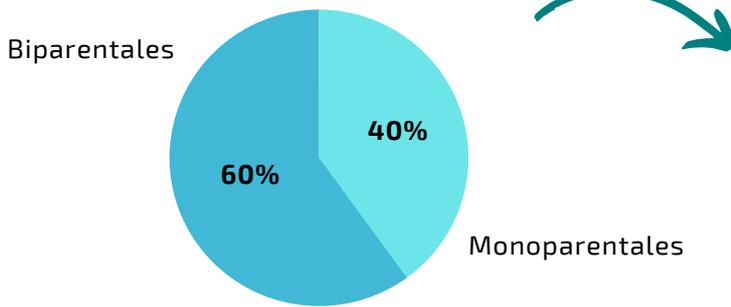


Origine des familles suivies



Source de revenu des familles suivies

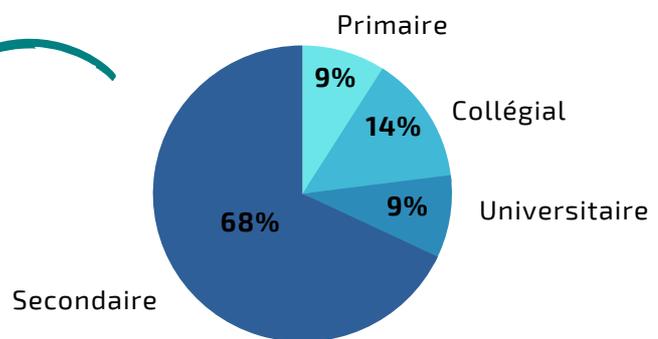
LES RELEVAILLES



Situation familiale des familles suivies

40% des familles rejointes sont monoparentales, ce qui constitue une hausse. Habituellement, ce taux est autour de 20%.

Changement radical de ce critère qui passe de 58% l'an dernier à 9% des participantes qui ont un diplôme universitaire.



Scolarité des mères suivies

TÉMOIGNAGE

"En tant que nouvelle marraine j'ai bien aimé l'expérience. J'ai toujours aimé partager, aider et me rendre utile, et en tant que marraine ça regroupe tout cela au même endroit.

Je rencontre de nouvelles personnes, qui sont souvent fatiguées dû à l'arrivée du nouveau bébé, en plus du stress du récent parcours d'arrivée au Canada. Souvent ces personnes ne parlent pas très bien la langue, ne connaissent pas beaucoup de monde, ni les organismes d'aide. J'aime bien mon rôle au milieu de tout ça. Quand la mère est fatiguée les premières semaines ou bien qu'elle a des RDVs importants je l'aide avec le bébé pour la faire reposer et soulager un peu. Si elle a des questions sur les soins du bébé je partage mon expérience et mes connaissances du mieux que je peux. Ou bien quand la mère se sent seule et dépassé par tout ce qui se passe, donc là je l'écoute, et l'encourage de sortir de chez elle pour rencontrer d'autres personnes, qu'elle se rende compte qu'elle n'est pas toute seule. Parfois la famille ne sait pas où et comment prendre des RDV avec un médecin ou bien comment ça fonctionne le système médical, comment remplir certains formulaires. Souvent ils ignorent l'existence de plusieurs organismes, qui sont justement là pour aider les gens dans le besoin et les nouveaux arrivés. Je m'assure que la famille soit le plus outillée possible pour ne pas rester isolée, et qu'elle sache où s'adresser, ou bien où aller dans différentes situations.

Je suis contente que ce projet "Relevailles" existe et fière d'être l'une des marraines." - Yelizaveta

LA HALTE GARDERIE - RÉPIT

Ce besoin en est un criant dans notre secteur, où les familles, dépassées par leur quotidien et en manque de réseau de soutien, sont en recherche constante de solutions qui peuvent leur offrir du répit sans pour autant nécessiter un engagement permanent. La formule de la halte offre à cet égard une réponse adaptée aux besoins de cette clientèle.

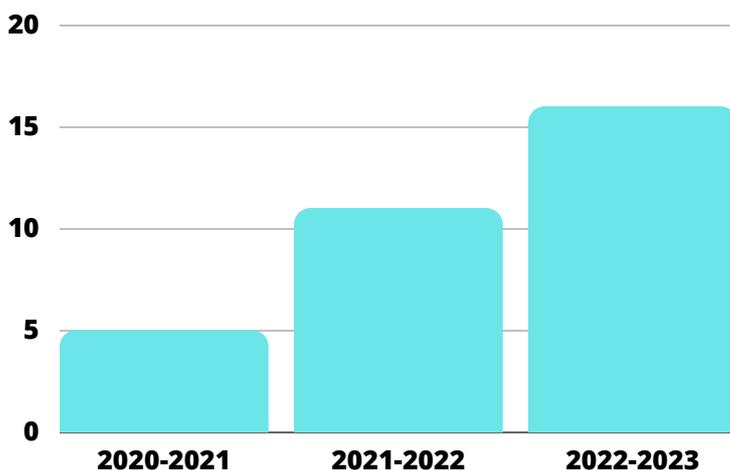
La Halte-Répit répond à un besoin et soutient la participation des familles aux différentes activités offertes par l'organisme.

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

348 blocs de trois heures ont été offerts
Un total de **3452** présences



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



En 2022-2023, c'est 16% des parents qui sont demandeurs d'asile, contre 5% en 2020-2021.

TÉMOIGNAGES

"Un grand merci pour tout votre temps, amour et efforts." Parent d'un enfant fréquentant la Halte Garderie

"Je suis vraiment satisfaite et Kinarah adore les activités merci beaucoup !" Parent d'un enfant fréquentant la Halte Garderie

« 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.

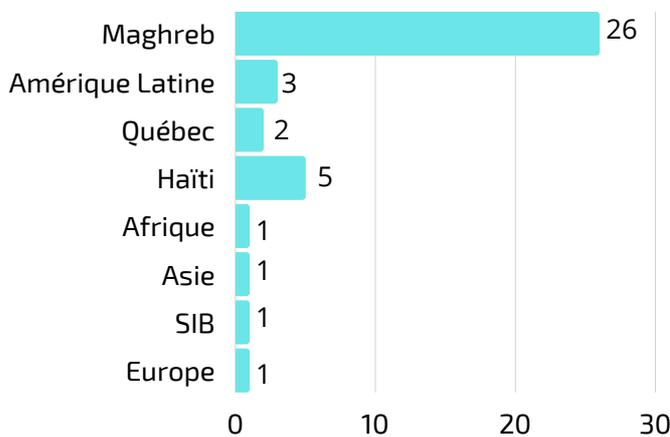
RÉALISATIONS

- **43** enfants âgés de 18 mois à 4 ans, provenant de **49** familles différentes, ont participé au projet.
- **19** thématiques différentes ont été réalisées.
- **9** enfants en difficulté ont requis des suivis individuels, des références et/ou l'intervention des professionnels de la santé.
- **6** suivis en orthophonie.

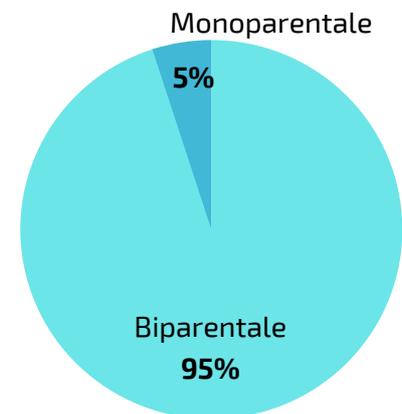
OBJECTIFS :

- Stimuler 40 enfants par des activités qui favorisent le développement affectif, social, physique et intellectuel des tout-petits ainsi que par des activités spécifiques qui visent à développer les habiletés langagières ;
- Dépister les difficultés et retards chez l'enfant et intervenir pour les diminuer ;
- Favoriser la transition scolaire de l'enfant.

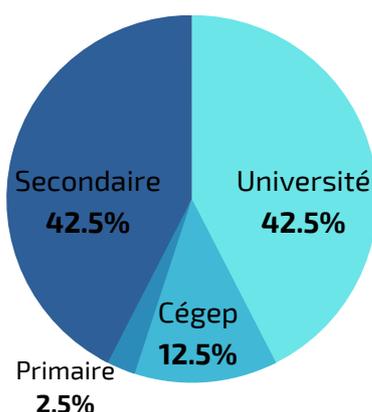
PORTRAIT DE LA CLIENTÈLE REJOINTE PAR L'ACTIVITÉ



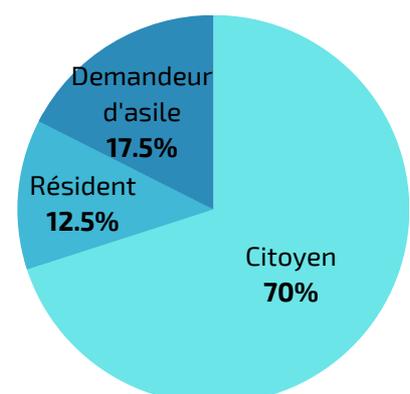
Origine des familles



Composition familiale



Niveau de scolarité des mères



Statut migratoire

SOUTIEN ET ACCOMPAGNEMENT AUX PARENTS

Reconnaître le parent comme premier éducateur de son enfant et le soutenir dans l'accomplissement de son rôle, telle est la vision de l'organisme. L'accompagnement des parents se fait par des suivis individuels pris en charge par le personnel du volet Enfance Famille et par des activités en groupe telles que : les ateliers des parents, les ateliers de jeu et les sorties familiales. En plus, nous travaillons fort à impliquer le parent dans la vie associative de la Halte-Garderie et de l'organisme en général.

OBJECTIFS :

- Valoriser, renforcer et outiller les familles face à leur rôle parental ;
- Accompagner, soutenir et référer les parents vivant des difficultés ;
- Renforcer la relation parent/enfant.

RÉALISATIONS

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

ATELIERS POUR LES PARENTS

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

TRANSITION VERS L'ÉCOLE

« LA FÊTE DES FINISSANTS »

La fête des finissants veut souligner le passage des enfants de la halte-garderie vers l'école.

10 enfants sont partis à l'école. Une activité pour souligner leur départ a été réalisée dans les locaux de la halte-garderie le lundi 27 juin 2022. Étaient présents **8** des finissants et 17 invités pour un total de **25** participants.

Chaque finissant a reçu un cadeau, un diplôme et 3 photos souvenir prises à la séance de photos de graduation.



LES ATELIERS « JOUER C'EST GRANDIR »

Chaque atelier permet au parent de réaliser des activités motrices 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.

RÉALISATIONS

- Une session de **5** ateliers au printemps
- Une session de **10** ateliers en hiver
- **5** 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.



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.

Pour 2022-2023, **24 enfants** issus de 17 familles ont participé au camp de jour

La satisfaction des parents et des enfants a été évaluée par des questionnaires préparés à cet effet.

Des aspects tels que : l'animation, les activités, le matériel, les jeux et l'horaire ont été évalués.

OBJECTIF :

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



ACTIVITÉS SPÉCIALES

FÊTE DE NOËL

La fête de Noël a eu lieu le 23 décembre, seulement 6 enfants ont bravé la tempête en cette veille de Noël. Ils ont reçu des cadeaux et des surprises ainsi qu'un délicieux repas offert par l'organisme.



AUTRES ACTIVITÉS

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

Au-delà des objectifs quantitatifs atteints pour l'ensemble des projets du volet, nous avons constaté les améliorations qualitatives suivantes :

Dans le cadre de l'objectif visant à favoriser le développement et le bien-être des nouveau-nés de 0 à 12 mois :

Cet objectif a été atteint grâce aux projets **Bedondaine** et **Relevailles** qui ont permis d'augmenter la connaissance, la confiance et la disponibilité physique, affective et psychologique des parents, grâce, entre autres, à l'accompagnement et au soutien à domicile.

Plus précisément :

- **100%** des parents ont été sensibilisés à l'importance d'**établir une routine** pour leur enfant et ont été accompagnés là-dedans.
- Une amélioration significative du **sentiment d'attachement sécurisant** entre les parents (père, mère) et l'enfant a été constatée.
- Les mères ont développé une plus grande **confiance** dans leur rôle parental.
- Concernant l'allaitement, en revanche, la cible de 70 % n'a pas été atteinte dû au fait que de nombreuses mères souhaitent reprendre une activité professionnelle et optent pour un **allaitement mixte** ou privilégient l'utilisation du **biberon**.

Pour l'objectif visant à favoriser le développement global des enfants de 1 an à 5 ans :

Lorsque les parents utilisateurs de la halte-garderie ont été interrogés (40% de la clientèle), via un questionnaire, sur **l'impact de la fréquentation** de celle-ci par leurs enfants, ils 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 éducatrices ont identifié les besoins spécifiques de ces enfants et ont mis en place des stratégies adaptées pour les soutenir.
- Les témoignages des parents soulignent l'importance de la halte-garderie dans le **développement global** de leurs enfants. En offrant un cadre propice à l'apprentissage, à l'interaction sociale et à la préparation scolaire, la halte-garderie joue un rôle essentiel dans **l'épanouissement et la réussite** des enfants à différents niveaux de développement.
- La halte-garderie a contribué à une **meilleure transition** entre la maison, la garderie et l'école. Grâce à son environnement d'apprentissage structuré et stimulant, les enfants ont été préparés à faire face aux changements et à s'adapter facilement à leur nouvel environnement éducatif.

ARRIMAGE AVEC LE PLAN D'ACTION

Dans le cadre de l'objectif visant à favoriser soutenir le développement du rôle parental et de relations familiales harmonieuses, les parents ont rapporté les bénéfices suivants :

- Une **augmentation de leurs connaissances et de leurs compétences parentales**. Les parents ont acquis de nouvelles informations et ont développé des techniques éducatives efficaces pour soutenir le développement de leurs enfants.
- Le **lien avec leur enfant s'est renforcé**. Les parents ont ressenti une connexion plus profonde et une relation plus étroite avec leur enfant grâce à leur engagement accru.
- Un **intérêt accru pour les activités et les actions de leur enfant**. Les parents ont manifesté un intérêt plus marqué pour les centres d'intérêts et les activités de leur enfant, montrant ainsi un investissement émotionnel et une implication plus importante dans sa vie.
- Une **meilleure connaissance** des intérêts de leur enfant. Les parents ont développé une compréhension approfondie des préférences et des centres d'intérêt de leur enfant, ce qui leur a permis de mieux répondre à ses besoins et de favoriser son épanouissement.
- Une **augmentation du temps passé ensemble** et des **activités partagées**. Les parents ont participé plus activement à des activités en compagnie de leur enfant, renforçant ainsi les liens familiaux et créant des moments de qualité ensemble.

Enfin, pour l'objectif visant à favoriser et à soutenir le bien-être des familles :

- Le fait de bénéficier d'un temps de répit a permis aux parents de **se ressourcer** et de **prendre du temps pour eux-mêmes**, en s'adonnant à des activités qui favorisent leur bien-être personnel. En permettant aux parents de prendre soin d'eux-mêmes, de gérer leur stress et de participer à des activités qui enrichissent leur vie, nous encourageons le **bien-être global des familles** et renforçons les **relations familiales**.

Perspectives :

- Consolider l'offre de services, particulièrement au niveau des ressources humaines.

BÉNÉVOLAT



OBJECTIF :

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

- **43** nouveaux bénévoles ont intégré notre équipe : 26 femmes et 17 hommes.
- Nous avons remarqué que les femmes viennent en plus grande partie pour demander de l'aide et les hommes viennent davantage pour faire du bénévolat. Il semble plus facile pour les hommes de dégager du temps pour le travail que les femmes.
- Augmentation du nombre de nouveaux bénéficiaires qui ont intégré le bénévolat (**16,5%** vs 3,5% l'année passée).
- **35** nouveaux arrivants ont eu une première expérience de travail au Québec.
- 50 bénévoles dont 43 bénévoles actifs pour un total de **1300** heures de bénévolat.
- **750** heures de bénévolat ont été effectuées dans le cadre des projets collectifs du quartier Saint-Michel (Accès-loisirs, Magasin-Partage de Noël, Magasin-Partage de la rentrée scolaire).
- Au restaurant, 3 bénévoles ont fait un total de **121** heures de bénévolat et une personne a fait des travaux compensatoires totalisant 38 heures.

FÊTE DES BÉNÉVOLES

Le 21 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. Vingt bénévoles ont participé à la fête.

ÉVALUATION

En mars 2023 nous avons réalisé un focus groupe pour évaluer le service de bénévolat et 3 personnes ont participé. Voici les témoignages recueillis :

TÉMOIGNAGES

"J'aime le bénévolat, j'aime pas rester assis chez moi sans rien faire. Ça aide à se sentir valorisé. On rencontre des gens, c'est multiculturel. On échange, on crée des liens, ça brise l'isolement." Wislin

"À mon Resto, il y a des gens respectueux. On peut créer des liens, partager. Pendant le bénévolat, il y a une chimie qui se crée." Arthur

"J'ai appris énormément ici en faisant du bénévolat. Je suis sortie de l'isolement. C'est devenu une famille. On m'a aidée à obtenir mon permis de conduire." Kheira

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, renouvellement de baux, réunions, départ à la retraite, rassemblement et remise de prix.

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, équipe du jardin communautaire, Habitations Terrasse Saint Michel, Ville de Montréal et journal de Saint-Michel lors de l'inauguration de la rue dédiée à Léo-Bricault fondateur du journal de Saint-Michel. Nous avons pu également organiser l'Opération Sac à Dos dans nos locaux.

DONS DE NOURRITURE

Pendant l'année, nous avons donné des denrées alimentaire à : La Grande Porte, Forum Jeunesse Emploi, Pact de Rue, Temps d'un Pause, Association des locataires SMN, Association des locataires Robert-Papin, ASME, SPVM PDQ 30.

CAMION DE LIVRAISON

Mutualisation de notre camion pour la cueillette à Moisson Montréal tous les lundis avec le Carrefour Populaire Saint-Michel et un lundi sur deux avec la Petite Maison à partir de novembre 2022. 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

- **8 mai 2022** : BBQ pour les jeunes du quartier organisé par les étudiants en technique policière
- **28 mai 2022** : Ouverture Destination TOHU, kiosque de Mon Resto
- **4 juin 2022** : Fête d'ouverture des Jardins des Patriotes
- **22 août 2022** : Kiosque de Mon Resto à l'école Louis Joseph Papineau pour l'entrée progressive des élèves de secondaire 1 et d'accueil organisé par Femmes Relais
- **14 septembre 2022 et 18 janvier 2023** : Participation aux journées d'inscription du programme Accès Loisirs de la Ville de Montréal
- **20 janvier 2023** : Soupe du commandant organisée par la SPVM Poste de Quartier 30
- **4 février 2023** : Implication dans le comité organisateur de la Fête Hivernale et mobilisation bénévole
- **17-18 mars 2023** : Kiosque SAVEUR au salon de l'emploi



GOUVERNANCE

RÉUNIONS DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Selon les grandes orientations de notre plan d'action et notre mission, le conseil d'administration s'est réuni 7 fois afin de prendre les décisions administratives et financières et d'en assurer le bon déroulement et ce tout au long de l'année.

Trois membres du conseil d'administration et la direction se sont réunis à trois reprises pour traiter de la gestion du personnel, de l'embauche et des révisions des salaires.

Actuellement, nous travaillons avec le soutien du Centre Saint-Pierre et grâce au financement de Centraide à doter l'organisme d'une échelle salariale, préparer la relève et revoir nos outils de gestion tels que les conditions et politiques du travail de l'organisme.

L'assemblée générale annuelle a eu lieu le 9 septembre 2022, ainsi qu'une assemblée général extraordinaire où il a été ratifié les nouveaux règlements généraux.

RÉUNIONS D'ÉQUIPE

Il y a eu 4 rencontres de directions et coordonnatrices sur les grandes lignes du plan d'action et 2 rencontres avec l'ensemble de l'équipe de l'organisme.

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

1759 personnes qui suivent la page Facebook dont 106 nouvelles

5422 visites sur la page Facebook, deux fois plus que l'année dernière

CALENDRIER MENSUEL DES ATELIERS

Depuis le mois de février, 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.

3 infolettres envoyées : 2 en février + 1 en mars

CALENDRIER ATELIERS MARS 2023	
ATELIER TRANSFORMATION 6 et 27 mars de 9h30 à 12h Mon Resto : 8735 Boul. Pie IX L'occasion d'apprendre les techniques de conservation des aliments et de repartir avec un pot de conserve ! Pour vous inscrire : appelez au 514-727-1403 ou remplissez le formulaire en ligne :  	ATELIER INTRODUCTION DES SOLIDES 2 sessions de 10h à 12h Salle Multi : 8551 Allée Léo Bricault Mardi 7 mars : <ul style="list-style-type: none">• Comment savoir si bébé est prêt à manger ?• Quels aliments offrir en premier et comment ?• Quelles textures offrir à bébé ? Mardi 21 mars : <ul style="list-style-type: none">• Comment introduire les aliments allergènes ?• Comment diminuer les risques d'étouffement ?• Quelle quantité offrir à bébé ? 
ATELIER CUISINE PARENTS/ENFANTS 13 mars de 10h à 12h Mon Resto : 8735 Boul. Pie IX Venez cuisiner un repas sain et complet avec votre enfant de 0 à 5 ans. Un moment de partage et d'apprentissage pour toute la famille ! Pour vous inscrire : appelez au 514-727-1403 ou remplissez le formulaire en ligne :  	HALTE ALLAITEMENT 14 et 28 mars de 10h à 12h Salle Multi : 8551 Allée Léo Bricault Passez un moment convivial en compagnie d'autres parents, des mairaines d'allaitement et d'une consultante en lactation pour échanger sur vos préoccupations et votre expérience d'allaitement. Ces ateliers sont animés chaque deux semaines avec Nourri-Source Montréal. 
ATELIER CITOYEN : BUDGET 16 mars de 13h à 14h30 Salle Multi : 8551 Allée Léo Bricault Cet atelier présente les notions clés du budget et les outils pour démarrer une démarche et une réflexion par rapport au budget. Pour toutes questions concernant cet atelier, appelez au 514-727-1403. 	CUISINE COLLECTIVE 24 mars de 9h à 12h Mon Resto : 8735 Boul. Pie IX Venez cuisiner avec d'autres habitants du quartier, partager vos connaissances culinaires et repartez avec des portions des plats préparés ! Pour vous inscrire : appelez au 514-727-1403 ou remplissez le formulaire en ligne :  
ATELIER NUTRITION FEMME ENCEINTE 31 mars de 11h à 12h Maison d'Haïti : 3245 Av. Émile-Journault Vous êtes enceinte et vous vous posez des questions quant à votre alimentation : Quels aliments favoriser et à éviter ? Quelle supplémentation ? Venez nous voir ! 	"JOUER C'EST GRANDIR" Tous les lundis de 10h à 12h (jusqu'au 27 mars) Salle Multi : 8551 Allée Léo Bricault A tous les parents ou tuteurs accompagnés d'un enfant de 0 à 5 ans. Venez jouer et vous amuser avec votre enfant, et rencontrer et apprendre avec d'autres parents ! 

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 **135** 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 1000 affiches ont été produites au cours de l'année à cet effet.



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/>