



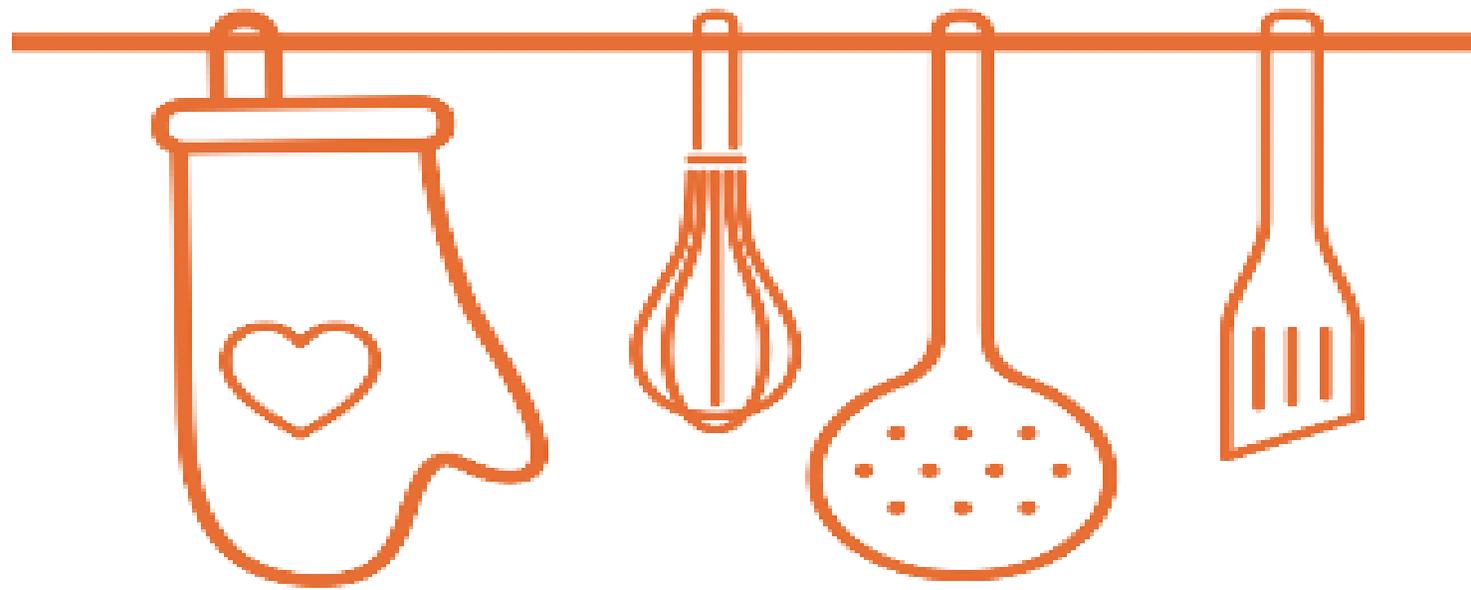
RCCG

Regroupement des cuisines
collectives de Gatineau

RAPPORT ANNUEL D'ACTIVITÉS

2017-2018

7 juin 2018
au 180 Boul. Mont Bleu



RCCG

**Regroupement des cuisines
collectives de Gatineau**

Mot de la présidente

Conseil d'administration

- Diane Boulanger - Présidente
- Riccardo Rossi Ricci - Vice Président
- Mathieu Lagrange - Trésorier
- Lucie Touchette- administratrice
- Simon Boudreau - Administrateur



Il y a eu
8 rencontres

- ✓ Hélène Carrière - secrétaire démission en cours d'année
- ✓ Emile Kameni - administrateur- démission en cours d'Année
- ✓ Christelle Mpiouang - administratrice- démission en cours d'Année

Mission et objectifs

- Le Regroupement des cuisines collectives de Gatineau (RCCG) est un organisme sans but lucratif, légalement constitué, qui vise le développement et la consolidation des cuisines collectives dans le secteur de Gatineau dans le but d'aider les individus et les familles vivant en situation de pauvreté ou de précarité, à se nourrir adéquatement. Afin d'atteindre cette mission, le RCCG poursuit les quatre objectifs suivants :
- **Supporter les cuisines collectives** dans leur développement
- **Promouvoir le modèle et les valeurs** des cuisines collectives et des autres moyens pour favoriser la sécurité alimentaire
- **Diminuer la pauvreté** et l'exclusion sociale
- **Promouvoir le bénévolat** et l'engagement communautaire

Les valeurs

- Les valeurs suivantes sous-tendent l'importance pour le RCCG de toujours travailler à outiller les partenaires, les responsables des cuisines collectives, les bénévoles et les participant(e)s à l'importance de promouvoir des méthodes alternatives pour augmenter la sécurité alimentaire.
- **l'autonomie** : L'autonomie est la prise en charge individuelle et collective. Nous encourageons les démarches qui respectent le cheminement, le choix d'actions et d'implications volontaires des personnes.
- **la solidarité** : Nous devons briser l'individualisme et l'isolement. Il faut aussi développer des liens entre nous et d'autres groupes communautaires, mettre en commun des ressources, et créer une force collective. Et enfin, élaborer des projets et trouver des solutions pour répondre à des besoins communs.
- **la démocratie** : Faciliter l'implication des personnes dans les lieux de pouvoir décisionnel. Développer plus de pouvoir sur sa vie en s'intégrant à des organisations pour participer à des rencontres, conseil d'administration, réunions d'équipe, prendre la parole pour partager ses idées, partager à l'assemblée générale et y déposer des propositions, s'impliquer bénévolement.
- **l'équité (justice sociale)** : Nous rejoignons le mouvement de lutte pour réaliser projet de société juste et équitable, afin de : promouvoir l'équité et l'égalité entre les personnes, dénoncer la violence sous toutes ses formes, revendiquer l'accès aux lieux de pouvoir et de décisions démocratiques à toutes personnes, sans discrimination etc.
- **le respect** : Il faut accepter la personne comme elle est. L'accueillir en valorisant ses connaissances, ses expériences et son expertise. Cette approche favorise un changement dans toutes les facettes de la vie des participantes. L'action des cuisines collectives vise la valorisation des forces, des connaissances, des expériences et des expertises, démystifiant ainsi le rôle social de chaque citoyenne.

Membres du RCCG

- Retraité en action
- REA St-Paul
- REA Hélène
- Cuisine Claudine
- Épilepsie Outaouais
- Cuisine de Sébastien
- La mie du partage
- Centre action génération des aînés
- Action quartiers



17 Membres actifs

- Cegep de l'Outaouais
- Cuisine citoyenne de Montpellier
- Centre actu'elle
- Le grenier des Collines
- Centre d'innovation des premiers peuples
- Cuisine de Karine
- .3RQuébec
- Centre d'Animation familiale- CC les vieux chaudrons

Membres - suite

- Office municipal de l'habitation
OMHG
- Carrefour jeunesse emploi
- Maison de la famille l'étincelle
- Maison Libère –elles
- Mimosa du quartier



Projets 2017-2018

- Formation cuisine économique
- Collation pour tous !
- Du jardin à l'Assiette
- Cuisine collective OMHG
- J'aime ma cuisine – Partenariat OMHG, CJEO, La mie de l'entraide/ La mie chez vous
- Atelier Grenier des Collines
- Frigos anti gaspi – TCFDSO

Comité du RCCG



Comité Collation pour tous !	3 rencontres
Comités du jardin à l'assiette	7 rencontres
J'aime ma cuisine	7 rencontres
Fusion Alliance RCCG-TCFDSO	3 rencontres
Comité JNCC/JR	3 rencontres

Représentation CA et comités

- CA TCFDSO – Animation 4 rencontres régulières des membres, 6 du CA
- CA RCCQ - secrétariat
- CA La mie chez vous- Vice présidence
- Concertation saines habitudes de vie
- Alliance alimentaire des Collines
- Table des régions du RCCQ 3 rencontres

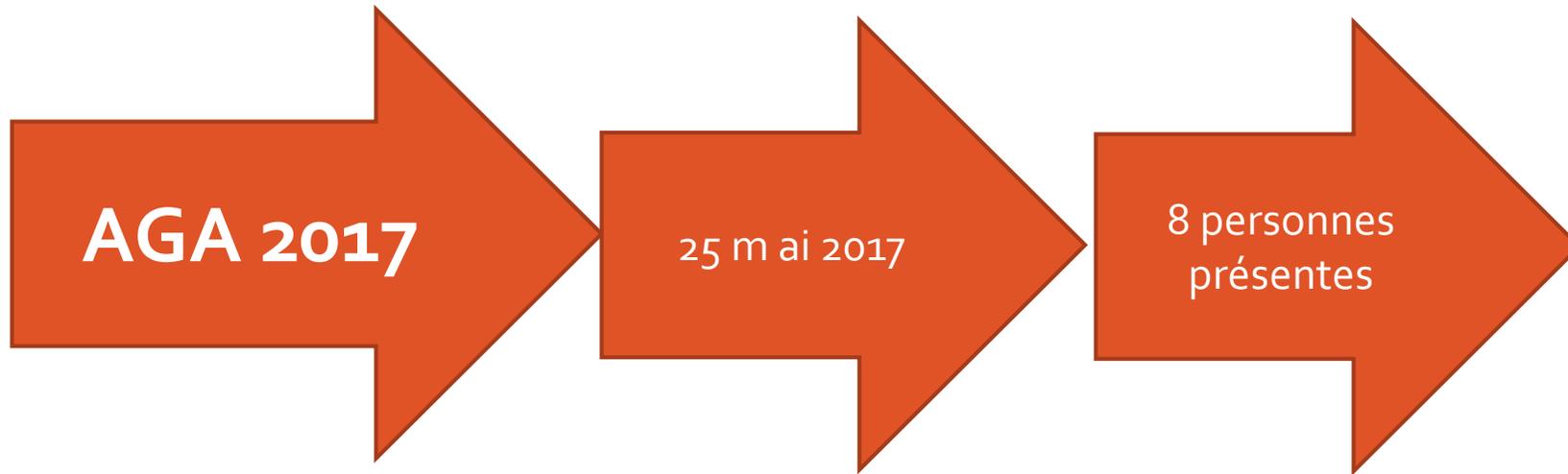
Représentations

- AGA comité des partenaires Pointe Gatineau
- Cultivez ses passions – aînés au Père Arthur Guertin
- AGA TCFDSO
- Ville de Gatineau pour présentation appel d'offre Programme
- Symposium Montréal cuisine
- Visite Cuisine collective Hochelaga Maisonneuve et La corbeille
- Visite des Moissonneurs Solidaires
- Table éducation Outaouais
- Sommet de l'alimentation MAPAQ - Ottawa
- Politique bio alimentaire - Québec
- Parti québécois
- Parti Libéral du Québec Maryse Gaudreau et Marc Carrière



- Parti Qc solidaire rencontre avec Manon Massé
- Ville de Gatineau – Renée Amyott,
- Ville de Gatineau Louise Boudrias,
- Parti Libéral du Canada rencontre avec Greg Fergus
- AGA Caisse Desjardins
- AGA maison de la famille Quyon
- Présentation cuisines à projet à l'UQO
- Ville de Gatineau Louise Boudrias
- Rencontre André Fortin Ministre du transport
- Débat des maires Ferme Moore Collations
- Débat des maires à la cabane en bois ronds





Alliance alimentaire des Collines

- Lors des magasins partage au Grenier des Collines offert des(6) ateliers sur comment cuisiner avec les aliments offerts en dépannage alimentaire. Sous la forme de cuisine collective ou les gens étaient invités à cuisiner et déguster les plats cuisinés
- 2 stagiaires de Compétences Outaouais
- 2 emplois d'été Canada en animation et infographie

Soutien de 11 Cuisines Collectives en action

- Mimosa du quartier 4
- 165 mont bleu barbecue pour la St-Jean reprise 4
- Les résidences Sans Cartier 5
- 9 mai visite CC Père Arthur Guertin
- Logements de l'Outaouais 2 – Garde manger anti gaspi
- Visite CC Cuisinaros
- CC au Manoir des trembles
- FIPPA cc anti gaspi - groupe en francisation du Cégep de l'Outaouais 4
- CC 301 St-René 2 - Garde manger anti gaspi
- Alliance alimentaire Papineau
- 175 Mont Bleu CC de transfo et Garde manger anti gaspi

Activités

- Pique nique annuel en juillet
- Foire communautaire du vieux Notre Dame
- Foire communautaire PAG
- La Valorifête
- Déjeuner de la Femme Solidarité Gatineau Ouest SGO
- Foire communautaire Au centre Père Arthur Guertin
- Invité à Parler du projet Collation pour tous ! sur le Panel de 3 personnes en environnement à la Valorifête
- Journée nationale des cuisines collectives / Journée de réflexion sur le thème le droit à la saine alimentation

*Gagnant de la louche d'or
pour le plus beau kiosque*

Fête de la soupe 2017

GRANDS PARTENAIRES



Ville de
Gatineau

Collation pour tous !

- CC de transfo 49 Mutchmore
- CC de transfo 165 Mont Bleu
- Prototypage de recette
- 2 dégustations –Fête de quartier au parc Daniel Johnson et aux professeurs de l'école Parc de la Montagne
- Escouade de transformation équipe de Karine
- Collation MCDJ pour l'aide aux devoirs
- Collation enviro Vert
- Garde manger anti gaspi
- Escouade de transfo de la Polyvalente l'érablière
- Mimosa CC et garde manger anti gaspi

Préparation des bouchées pour la Valorifête
Collations Pique nique Zéro déchet Enviro Educ'Action
Collations CVQ-VG- CREDDO, Ville de Gatineau etc...

Plus de
10 000
Collations
cuisinées

20
partenaires

1. 8 mai Collation Ville de Gatineau
2. Rencontre du Comité 27 juin
3. 6 juillet Mme Soulard St-Paul
4. 7 juillet Rencontre CISSSO
5. 10 juillet dégustation au Parc Daniel Johnson quartier Mutchmore fête pour les enfants de la Maison communautaire Daniel Johnson
6. Planification CC Karine début 28 aout
7. 28 août première escouade de transfo CC Karine en action
8. 8 septembre rencontre avec Louise Boudrias pour trouver une cuisine
9. 15 septembre dégustation aux 25 professeurs de l'École Parc de la montagne
10. 19 septembre rencontre pour cuisine Soupe populaire de Hull
11. 25 sept 2 ième groupe transfo CC Karine
12. 17 octobre Rencontre MCDJ
13. 19 octobre rencontre Louise Boudrias avec différents partenaires
14. 23 octobre escouade transfo CC Karine
15. 16 novembre livraison école St-Paul
16. 20 novembre bananes École St-Paul



En
image



Du jardin à l'Assiette

- 1 mai, 2 mai 165 Mont bleu, atelier de jardin suspendu 6 juin
- 3 mai jardin Sans cartier
- 8 mai terre Sans Cartier
- 9 juin rempli les autres bacs
- 9 juin Atelier de jardinage des fines herbes à Logements de l'Outaouais
- 16 juin Atelier Jardins suspendus 83 Hanson, OMHG
- 21 juin atelier Jardins suspendus 165 Mont Bleu
- 22 juin – 4 juillet - Atelier jardins suspendus 4050 Sacré-Cœur, OMHG



- 3 avril comité jardin sans cartier rencontre avec Marie Provost

Et des rencontres joyeuses pour motiver les troupes!

J'aime ma cuisine

- Traiteur communautaire en réinsertion sociale
- Rencontre régulière du comité 14 juin, 11 juillet, 19 nov.
- Présentation UQO
- Présentation CJEO



Merci aux jeunes de la
Polyvalente l'Érablière

Démarrage de cuisine collective

- Formation démarrage d'une CC par le RCCQ 2 jours 4 personnes
- Il y a eu 3 tentatives pour démarrer une CC au 289 North, OMHG
- Association étudiante de l'UQO
- Centre d'Animation familiale

Journée nationale des cuisines collectives/ Journée réflexion 2018

Avez-
vous
voté?

121 personnes

2 conférenciers

Jean-Claude Moubarac - Lucie Lamarche

Daniel Richer Crieur



POUR LE DROIT
À UNE SAINTE
ALIMENTATION

www.droitsainealimentation.org



 @droit saine alimentation

➤ Jusqu'au
12 juin
sur le site
de l'Assemblée nationale



Merci à tous pour votre implication



Dr Moubarac en grande conversation avec Frédéric Paré du RCCQ



Notre marraine du jour Louise Boudrias



Formations

Offrir la formation sur
L'anti gaspillage alimentaire
Lors du colloque annuel du RCCQ
qui se tenait à Musique Orford en Estrie

- Les germinations
- Tout savoir sur les fines herbes
- Les aliments et leur vertu
- C'est quoi une cuisine collective?
- Tous savoir sur les céréales Val jeunesse, Grenier des collines
- Cuisine économique 2 jours au Diocèse par les nutritionnistes du CISSSO
- Les germinations – votre jardin bio dans la cuisine Grenier des Collines
- Mieux manger pour garder la ligne

Dépanneur
Sylvetre

Logements de l'Outaouais

- ❖ Café rencontre Tout savoir sur les fines herbes
- ❖ C'est quoi une cuisine collective?
- ❖ Mieux manger pour garder la ligne

Les résidences Sans Cartier, OMHG

- ❖ Les germinations
- ❖ Tout savoir sur les fines herbes
- ❖ C'est quoi une cuisine collective?

Formations - Atelier

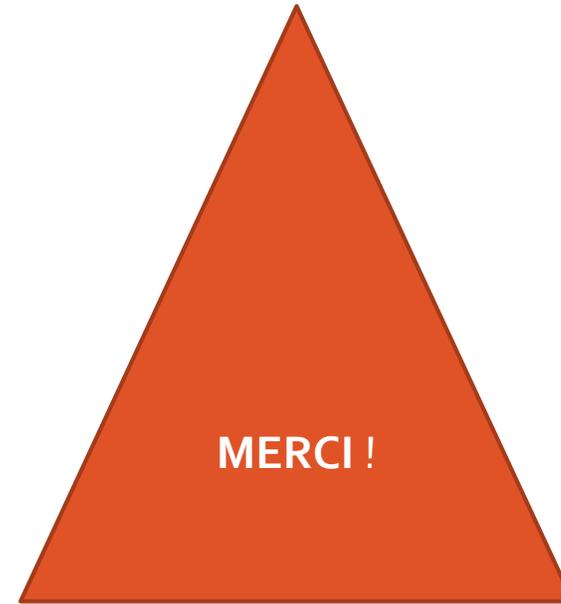
Plus de 136
personnes

- 2 Formations en démarrage de Cuisine collective – RCCG 4 personnes
 - Just Food Ottawa 3 personnes
- Tout savoir sur les cuisines collectives au Grenier des collines – 10 personnes
- Trucs anti gaspi - AGA RCCQ – 30 personnes
 - Tremplin des lecteurs – 10 personnes
 - Centre Action Génération des Aînés CAGA – 12 personnes
- Les bienfaits de collations - CAGA – 11 personnes
- La boîte à lunch – PMP 0-5 ans Lusville – 2 personnes
- Les collations - Enviro Cvert Polyvalente le Carrefour - 16 personnes
- Tout savoir sur les cuisines collectives + 3 ateliers pour la cohorte de jeunes du CIEL des Collines
- Formation anti gaspi Colloque RCCQ- 30 personnes



Nos bailleurs de fonds

- CISSSO – Programme sécurité alimentaire
- CISSSO- Programme développement des communautés
- Concertation saines habitudes de vie
- OMHG
- Centre local emploi –subvention à l'emploi
- TCFDSO



Dons

- CSN
- Gazifère
- Les conseillers de la Ville Sylvie Goneau, Cédric Tessier et Louise Boudrias



Des partenaires précieux...

MERCI !



Logement de l'Outaouais



Metro Cité des Jeunes



MERCI !

En conclusion 2017-2018 aura été une année bien remplie
et nous sommes fière de nos réalisations et de nos projets innovants.
Les défis à trouver du financement sont grand et nous sommes prêts à les relever.

**Les cuisines collectives,
c'est bien plus que de la cuisine !**