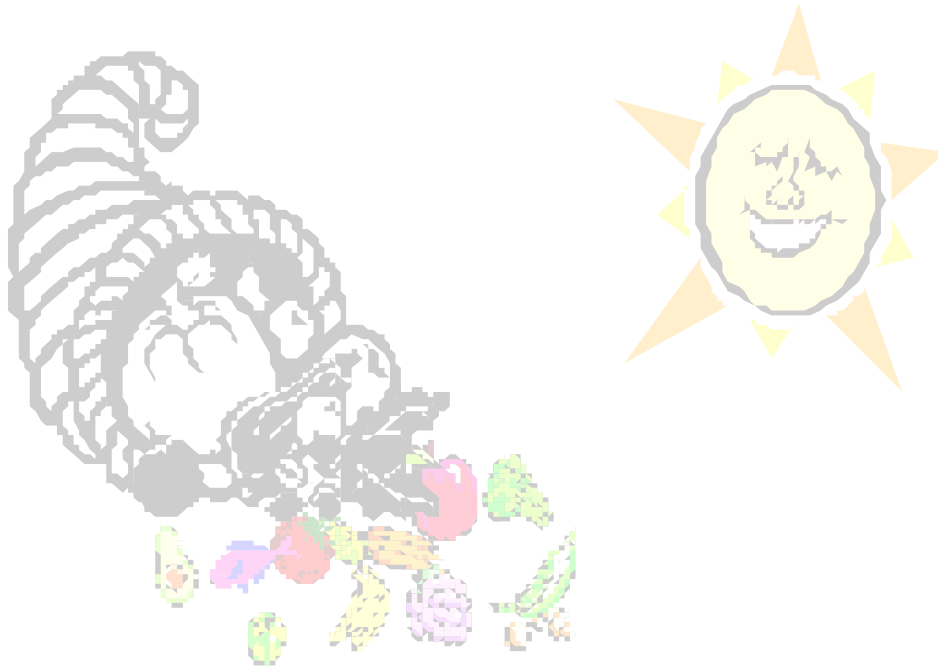


# Regroupement des cuisines collectives de Gatineau



Regroupement des cuisines collectives de Gatineau

Rapport d'activités  
Du 1<sup>e</sup> avril 2012 au 31 mars 2013

Juin 2013

# Table des matières

---

<b>Mot du Président</b>	<b>3</b>
<b>Présentation de l'organisme</b>	<b>5</b>
1. Mission et objectifs	5
2. Valeurs	5
3. Présentation des membres 2012-2013	6
<b>La vie associative du Regroupement en 2012-2013</b>	<b>8</b>
<b>Description des activités 2012-2013</b>	<b>9</b>
Cible 1 : Soutenir les cuisines collectives dans leur développement	9
Cible 2 : Promouvoir le modèle et les valeurs des cuisines collectives et autres initiatives de lutte contre l'insécurité alimentaire	10
Cible 3 : Promouvoir le bénévolat et l'engagement communautaire	12
Cible 4 : Diminuer la pauvreté et l'exclusion sociale	13
<b>Conclusion et suite à donner pour 2013-2014</b>	<b>14</b>

# Mot du président

Gatineau, le 27 juin 2013

Chères amies, amis et membres du RCCG,

Pour plusieurs d'entre vous, tout comme pour le Regroupement de cuisines collectives de Gatineau, l'année 2012-2013 a comporté un mélange de bonnes et mauvaises nouvelles, de « bons coups » et de succès certes, mais peut-être aussi de quelques reculs et d'occasions manquées. Nous avons en commun le difficile pari de trouver l'équilibre entre le maintien des activités plus routinières, au jour le jour, et le développement de nouveaux projets et façons de faire. Un certain jonglage des ressources humaines et financières est peut-être inévitable mais il ne permet pas de cacher qu'en réalité, celles-ci sont plus souvent qu'autrement étirées au maximum, voire même épuisées. Autour de nous, les annonces d'organismes en difficulté se succèdent et en 2012-2013, le RCCG fait malheureusement partie de la liste.

L'équipe constituée à la conclusion de la dernière assemblée générale n'a pourtant pas manqué à sa tâche. Les réunions du comité exécutif ont été régulières et fréquentes. Les demandes de financement, les négociations avec les partenaires, les activités de promotion, de développement et de fonctionnement des cuisines collectives ont été nombreuses et soutenues. Malgré ces efforts, nous n'avons pas réussi à recueillir en cours de route les sommes nécessaires au fonctionnement, et encore moins à l'expansion du RCCG. Comme d'autres, nous avons été mis à l'épreuve par la redéfinition du cadre de soutien à la Ville de Gatineau ainsi que par les différentes coupures annoncées dans le milieu communautaire. Si bien qu'il y a à peine un mois de cela, devant le refus des bailleurs de fonds face aux propositions jusque-là mises de l'avant par votre comité exécutif, nous avons dû mettre fin au contrat de la coordonnatrice que vous connaissez, Madame Josée Poirier Defoy. Devant ce constat, notre bilan nous amenait à revoir l'ensemble de la mission et du fonctionnement de l'organisme.

Il aurait fallu se dire, comme en agriculture, qu'il est inutile de récolter avant le temps... car si c'est dans l'attente teintée d'un peu de désespoir que nous avons préparé l'assemblée générale annuelle d'aujourd'hui, sans connaître la réponse à notre demande de soutien au programme PAGESIS de la Ville de Gatineau, quelques semaines plus tard, nous apprenions qu'on nous accordait des montants pour un site web (2500\$) et pour le développement de cuisines autonomes pour aînés (9,000\$ en 2013 + 7,600\$ en 2014) !

Nous avons aujourd'hui des argents et deux projets, oui, mais les rôles et responsabilités restent à définir pour une équipe que nous voulons plus élargie. L'avenir des autres services traditionnellement offerts par le RCCG n'est pas garanti sans que des changements soient apportés qui permettraient de donner, ensemble, une meilleure prestation. Je vous invite donc expressément toutes et tous - avec même un peu d'insistance- à prendre vous aussi place autour de la table pour réinventer le RCCG et améliorer l'accès et la qualité de l'alimentation grâce aux cuisines collectives à Gatineau et autant que possible, dans tout l'Outaouais.

En terminant, je tiens à remercier le Centre d'Action Familiale qui a agi, jusqu'à dernièrement, en tant que fiduciaire du RCCG, ainsi que la TCFDSO qui a maintenu son partenariat de longue date. Je remercie plus directement les membres du comité exécutif du RCCG, mesdames Nathalie

Kirouac et Lucie Touchette, qui ont appuyé Madame Poirier-Defoy dans sa croisade pour l'entraide alimentaire et qui, dans l'incertitude, ont accepté de se re-questionner. Nous devons également notre gratitude à Madame Cécilia Ponce du centre de santé et de services sociaux de Gatineau qui a beaucoup contribué à clarifier ce qui était possible et raisonnable dans les circonstances; et à Monsieur André Dolbec qui a su prodiguer des conseils judicieux et opportuns.

Pour ma part, c'est avec humilité que je vous exprime toute ma reconnaissance d'avoir eu la chance de faire ce que j'ai pu pour soutenir une alternative alimentaire importante et remplie d'avenir. De toute évidence, la population a besoin de cuisines collectives... Et les cuisines collectives ont besoin de vous ! L'assemblée annuelle est l'occasion de renouveler le pari.

Merci.

Claude A. Gauthier

Président 2012-2013

Regroupement des cuisines collectives de Gatineau





---

# Présentation de l'organisme

---

## 1. 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

## 2. 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 un 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.

### 3. Présentation des membres 2012-2013

Les membres du Regroupement des cuisines collectives de Gatineau se totalisent au nombre de 22 (8 en 2012), que nous pouvons qualifier de fidèles et d'engagés. La majorité d'entre eux sont présent depuis le tout début du Regroupement et certaines ont même participé à la mise sur pied de celui-ci.

<i>Nom</i>	<i>Citoyen(ne) ou groupe</i>	<i>Rôle</i>
<b><i>Membres du comité exécutif 2012-2013</i></b>		
Claude Gauthier	CBIO	Président Administrateur du RCCG
Liliane Gagnon	Maison de l'amitié	Membre RCCG Administratrice du RCCG
Lucie Touchette	Centre d'animation familiale Intervenante	Trésorières Administratrice du RCCG
Nathalie Kirouac	Carrefour de la Miséricorde Bénévole	Secrétaire Administratrice du RCCG
André Dolbec	Membre	Administrateur du RCCG
<b><i>Membres réguliers 2012-2013</i></b>		
Claudette Boivin	Solidarité Gatineau-Ouest	Membre / Resp. de cuisine
Viviane Watelet	Directrice / bénévole	2 cuisines
Elizabeth Gauthier	Centre Espoir-Rosalie	Membre / Resp. de cuisine 1 cuisine
Annick Labelle	Maison de la famille l'Étincelle	Membre / Resp. de cuisine 1 cuisine
Lucie Touchette	Centre d'animation familiale	Membre / Resp. de cuisine 3 cuisines
Suzanne Gascon-Lemaire	Carrefour de la Miséricorde	Membre / Resp. de cuisine 1 cuisine
Annick	Maison communautaire	Membre / Resp. de cuisine

	Daniel Johnson	1 cuisine
Nadine Guèvremont	Maison de l'amitié de Hull	Membre / Resp, de cuisine
Liliane Gagnon		1 cuisine
Marie-Ève Charlebois	Cuisine du Café Rendez-vous	Membre 1 cuisine
Luc Poirier	Alliance Alimentaire Papineau	2 cuisines 1 popote roulante
	Grenier des Collines	
Isabelle Jacob	Cuisine Isabelle	
Aimée Lavoie	Jardins Reboul	
Maxime Jalbert- Hiscock	Wakefield family kitchen	1 cuisine
Sylvie Richard	Le vent dans les lettres	
Michelle Désormeaux	Centre action génération des aînés	1 popote roulante
Mélanie Sarrazin	Centre Actu' elle	
Anne Boutin	La pointe aux jeunes	1 cuisine
Rachèle Mendelhall	Le centre alimentaire d'Aylmer	3 cuisines
Claude Gauthier	C-BIO	
André Dolbec	Membre individuel	
Gaudence Uwizyé	OMHG	Membre associé 3 cuisines
Cécilia Ponce	CSSS Gatineau Organisateur communautaire	Membre associé
Linda Chénier	CSSS Gatineau Nutritionniste	Membre associé
Josée Poirier Defoy	Coordonnatrice du RCCG	Employée et bénévole

## **La vie associative du Regroupement en 2012-2013**

---

Cette année encore, les membres ont su démontrer leur intérêt pour la continuité du RCCG par leur participation aux assemblées et aux activités.

### **Assemblées régulières des membres :**

Il y a eu 2 rencontres régulières des membres

- **Journée Cuisine en fête – rencontre régionale**

**Le 20 octobre 2012**

**Participants: 12 personnes (participantes, bénévoles ou responsables) représentant 6 organismes.**

- **Journée nationale des cuisines collectives**

**Le 26 mars 2013**

**Participants : 40 personnes (participantes, bénévoles ou responsables) représentant la plupart des paroisses et organisme.**

### **Assemblée générale annuelle :**

**Le 12 juin 2012**

**Participantes : 16 personnes**

### **Réunions du comité exécutif**

Cette année, le comité exécutif s'est réuni 10 fois.

### **Dates des rencontres régulières du C.E. en 2012-2013**

24 août 2012

22 septembre 2012

15 octobre 2012

3 janvier 2013

16 janvier 2013

30 janvier 2013

18 mars 2013

13 mai 2013

22 mai 2013

10 juin 2013

**En avril 2012, le RCCG s'est doté d'un bureau au 180 boul. Mont Bleu**

---



## **Description des activités 2012-2013**

---

### ***Cible 1 : Soutenir les cuisines collectives dans leur développement***

Soutenir les cuisines collectives est un objectif central pour les membres du Regroupement qui, bénévolement, travaillent au bon développement des cuisines qu'elles supportent. Le soutien peut prendre plusieurs formes telles que les visites régulières, la connaissance des besoins des responsables et des participantes, la formation, l'échange d'information, l'écoute, etc.

Voici le bilan de l'ensemble du soutien apporté aux cuisines collectives par la coordonnatrice ainsi qu'entre les membres lors des assemblées.

### **Soutien technique aux cuisines collectives membres du Regroupement**

Les différentes visites personnalisées dans les cuisines membres du Regroupement par la coordonnatrice ( 19 au total) nous ont permis entre autres, de faire une cueillette des besoins, de vérifier les besoins de formation et d'offrir de répondre aux demandes ponctuelles des responsables de cuisines collectives.

#### **Voici la liste des différentes cuisines visitées en 2012-2013:**

##### **Rencontre pour démarrage de CC**

1. La Soupe populaire de Hull
2. Mélanie Sarrasin du Centre Actu 'elle
3. Michèle Désormeaux du Centre Action génération des aînés de Buckingham  
Possibilité de cuisine conjointe, doivent trouver un local. Démarrage prévu en septembre
4. M. Gérard Émond du Vent dans les voiles
5. Annie Scantland de la Maison réalité
6. Jason Noble de la Paroisse Ste Rose de Lima 4 personnes
7. Demande de rencontre pour les Enfants de l'espoir.
8. Émilie Fleurent Auger pour cours aux adultes
9. Maxime Jalbert-Hitshcock, à la salle communautaire Wakefield.
10. Sarah Gélinau au Grenier des collines, elle a assisté à une journée de cuisine collective de l'OMHG
  
11. Rencontre de l'association des gens actifs pour démarrage d'une popote roulante au 165 Mont Bleu.
12. Rencontre des participantes au 20 Mance pour démarrage d'une CC avec 4 aînés de l'OMHG
13. Rencontre de plusieurs partenaires à la Soupière de l'amitié concernant un projet pilote pour expérimenter et développer une Cuisine collective qui offrirait le service d'une popote roulante dans le secteur Notre Dame.
14. Rencontre Aimée Lavoie pour démarrage et partenariat Jardins Reboul.
15. SGO
16. CAF
17. OMHG – 3 cuisines collectives

### **Formation Avril 2012 à janvier 2013 plus de 70 participants**

1. Café rencontre sur les fines herbes au CAF - 7 participantes
2. Avec participantes de la cuisine collective du CAF cours sur les légumineuses 4 participantes
3. Cours sur les céréales à la Maison communautaires Daniel Johnson 9 participantes
4. Café rencontre sur le Goût au CAF - 7 participantes
5. Café rencontre sur les trucs d'entretien écologique au CAF - 5 participantes
6. Cours sur les fines herbes à la TCFDSO – 3 participantes
  
7. 2 jours de formation Démarrage d'une CC par Diane Roberge du RCCQ 7 participantes.  
Un article dans la Revue
8. Offert Conférence au centre Actu 'elle sur la Gestuelle alimentaire 12 participantes
9. Cours Hygiène et salubrité par Jean-Pierre Maheu au 180 boul. Mont Bleu
10. Café rencontre au CAF – Trucs anti rhume – 6 participantes

### **Formation reçue**

**Avril** – Mise à niveau au RCCQ

**Septembre** – cours Centraide Mobiliser son milieu autrement

**Octobre** – Hygiène et salubrité par le MAPAQ

Dans le cadre de l'organisation de la Journée Cuisines en fête, 37 organismes du territoire offrant des Cuisines collectives ont été appelés pour connaître leurs services et leurs besoins. Nous avons participé à deux rencontres concernant le plan de lutte à la pauvreté et un forum intersectoriel de la CRÉ-O

### **Références et information**

Dans l'objectif de mieux soutenir les cuisines collectives, le Regroupement s'est donné comme responsabilité l'accueil et la référence des personnes voulant être bénévoles ou participantes. C'est à l'aide de différents moyens publicitaires et promotionnels (voir cible 2 à la page 11) que les gens utilisent le RCCG comme ressource.

#### **Voici les résultats obtenus :**

- Suite à la fête des semences, 3 femmes ont laissé leurs coordonnées pour participer à un groupe de cuisine collective la plus proche de leur domicile.
- Par téléphone, il y a eu 25 demandes d'information au sujet des cuisines collectives par la population et par les intervenants des réseaux publics et communautaires (3 hommes, 16 femmes, 6 organismes)
- Par courriel 20 demandes d'informations, 6 femmes et 13 organismes
- 48 demandes d'information et plus encore....

**Cible 2 :** *Promouvoir le modèle et les valeurs des cuisines collectives et autres initiatives de lutte contre l'insécurité alimentaire*

Comme la cuisine collective est un outil d'entraide alimentaire par excellence, le Regroupement investit beaucoup d'énergie à le faire connaître davantage et à propager les valeurs qui y sont rattachées (l'autonomie, la solidarité, la démocratie, l'équité et le respect). D'ailleurs selon le Regroupement des cuisines collectives du Québec, les cuisines collectives auraient comme effet, en plus d'être économique (environ 1,20\$ par portion) et de permettre à la personne d'apprendre à bien se nourrir, de briser l'isolement, de construire la confiance en soi, de valoriser l'autonomie et la prise en charge et de développer l'initiative.

La promotion se fait en premier lieu auprès des bénévoles responsables de cuisines et des participantes et ensuite dans la communauté à l'aide de différents outils médiatiques et activités de promotion.

### **Bilan de la promotion pour l'année 2012-2013**

#### La Journée de visibilité des cuisines collectives (26 mars)

Cette année l'activité de visibilité s'est tenue le mercredi le 26 mars 2013, A la maison communautaire Daniel Johnson de 10h00 à 14h00 et fût couronné de succès en effet 40 participantes et bénévoles se sont rencontrées autour du thème de l'année

Un atelier sur la démystification du gluten a été offert par Linda Chénier, nutritionniste CSSS Gatineau, suivi d'une dégustation de fruits et légumes du monde, dégustation de chocolat Nous avons partagé un excellent diner partage. Un atelier sur les céréales et farines et une présentation sur la germination et un moment reconnaissance ou toutes étaient invitées à partager leur expérience en cuisine

Fête des semences le mars 2013

Il y a eu kiosque d'information en partenariat avec la TCFDSO: pour le lancement des bombes rêveuses à la Maison du citoyen ou plus de 4,000 personnes sont passées  
50 dépliants du RCCQ ont été distribués

Centre de femme du Haut Richelieu nous a demandé assistance pour la réalisation de leurs activités inspirés de nos buzz à la Journée réflexion

#### ***Autres activités de promotion et réseautage:***

1. une interview à la TVC
2. Organisation et participation à la Journée réflexion de la TCFDSO 15 mai 2013
3. Déjeuner de la Femme SGO-RCCG mars 2013
4. Rencontre régionale sous le thème Cuisine en fête !
5. Animer cafés rencontre
6. Déjeuner pour lancement campagne de financement de Centraide
7. Séminaire sur l'empowerment des communautés locales à l'UQO offert par William A. Bill Ninacs
8. Rencontre de Luc Anger Conseiller municipale pour Journée réflexion de la TCFDSO
9. Assister à deux consultations de la CRÉ-O sur le plan quinquennal.

#### **Barrage routier :**

Le barrage routier est remis au printemps les délais pour en faire la demande étant trop serrés.

### ***Cible 3 : Promouvoir le bénévolat et l'engagement communautaire***

Le fonctionnement et la survie des cuisines collectives dépendent en majeure partie de l'implication des bénévoles du milieu. Les bénévoles, par leur grand investissement, permettent aux cuisines d'exister, de se développer et de s'enraciner dans leur communauté.

Leur motivation est généralement le partage de connaissances et d'expériences de vie ainsi que d'offrir une présence aux personnes dans le besoin. C'est ainsi que prend toute l'importance de promouvoir l'engagement communautaire au sein des cuisines collectives. De plus, ce moyen nous permet de recruter de nouveaux bénévoles et d'offrir une reconnaissance à ceux et celles déjà impliqués.

**Activité de reconnaissance : Cuisine en fête et JNCC à chaque évènement, nous remercions nos participantes et bénévoles avec un petit cadeau soulignant l'implication de certaines personnes qui œuvrent pour aider à développer le mouvement des cuisines collectives.**

**Recrutement de bénévoles : 25 bénévoles**

### ***Cible 4 : Diminuer la pauvreté et l'exclusion sociale***

La cuisine collective étant un moyen en soi de **diminution de la pauvreté et de l'exclusion sociale**, il nous est apparu important que cet élément fasse partie des lignes directrices du Regroupement. D'ailleurs, c'est en misant sur une approche d'appropriation du pouvoir (empowerment) et en utilisant l'éducation populaire que les membres du Regroupement participent à l'atteinte de cet objectif. Le Regroupement, quant à lui, tente de fournir les outils nécessaires, de créer un réseau d'entraide entre les membres, de leur donner de la formation et de les nourrir d'informations pertinentes afin de consolider cette approche dans les cuisines collectives du secteur Gatineau.

Par exemple, la coordonnatrice distribue différentes brochures :

- sur la saine alimentation
- la conservation des aliments

Produites par différents ministères afin d'éduquer le plus possible les participant(e)s. De plus, les assemblées des membres permettent l'échange sur les difficultés qu'elles rencontrent et sur les façons de venir en aide aux participantes.

IL y a eu une rencontre avec Christian Leblanc de Moisson Outaouais pour voir la façon dont on pourrait développer un partenariat avec les CC.

### **Partenariat avec la table de concertation sur la faim et le développement social de l'Outaouais - TCFDSO**

Le Regroupement des cuisines collectives de Gatineau est membre en règle de la TCFDSO. Et a travaillé en partenariat pour le développement des alternatives alimentaires sur le territoire de l'Outaouais.

- Suivi 6 rencontres de codéveloppement du CDC Rond-Point offert par la TCFDSO
- Et à participer à cinq assemblées régulières,
- à l'AGA

- deux journées sur trois lors de la planification stratégique.
- Participer au comité des bombes rêveuses. Préparer et fait une attaque au 180 Mont Bleu
- Offert un cours sur les fines herbes au 180 Mont Bleu – 3 participantes
- Participé au Comité du prix Manger mieux et fait la mise en place et l'animation lors de l'évènement tenu en octobre 2012.
- Participé au rencontre du comité de la Journée réflexion qui a été remise en mai 2013

Josée Poirier Defoy a présenté deux articles pour le journal de la TCFDSO.

### **Regroupement des cuisines collectives du Québec**

Dans la même optique que notre participation à la TCFDSO, nous sommes membre du RCCQ. Notre rôle consiste à faire la promotion des activités du RCCQ, de diffuser les outils d'information qui y sont offerts, de participer à des formations et autres activités régionales.

Josée Poirier Defoy a assisté à deux rencontres du comité des régions d'une rencontre de mise à niveau, tenu à Mtl et à Québec

### **Partenariat OMHG**

Pour une troisième année, le projet pilote de l'OMHG a été reconduit, il s'agissait d'engager une personne pour démarrer des cuisines collectives autonomes dans leur parc d'habitation, il existe maintenant 3 cuisines totalisant la tenue de 24 cuisines collectives par année qui connaissent un bon succès avec plus de 30 participants ( St-René, le projet Lambert et un nouveau dans les habitations de la rue Mance). Et Nous avons élaboré un partenariat pour développer des Clubs de cuisine collectives autonomes et amicales pour aînés et à ce jour nous commencerons la cuisine pilote dans les habitations du 165 Mont Bleu dès le mois d'août 2013, le groupe s'est déjà rencontré et a choisi ses dates de cuisine. Et suite à la réception de la Subvention de la Ville de Gatineau et son programme PAGSIS, nous avons créé un comité de partenaire qui fera le suivi pour une réussite maximale du projet.

Une belle opportunité de faire évoluer le mouvement des cuisines collectives dans la région.

### **Autres activités :**

#### **Journée de la femme**

Depuis plusieurs années, le RCCG participe à cette activité, qui permet aux participantes de nos cuisines de s'intégrer à une activité communautaire qui les sensibilise à la situation des femmes et qui présente des sujets d'actualité. Des prix sont remis à des femmes qui ont posé des gestes remarquables et pour leur apport au niveau de la solidarité sociale.

Les participantes, bénévoles et responsables ont œuvrés à la réussite de cette journée.

En mai assister à une rencontre sur les jardins urbains pour développer les alliances avec les CC 13 personnes présentes.

### **Financement**

L'équipe du CE a rempli différentes demandes de subventions pour la réalisation de la mission et d'Activités ponctuelles, une demande l'agence de santé et des services sociaux de l'Outaouais, qui n'a pas été retenu. Trois demandes à la Ville dans le Cadre du soutien aux communautés et

une a été retenue, le RCCG a reçu 2 500,00 \$ pour la création d'un site Web. Finalement une demande dans le cadre de la lutte à la pauvreté le PAGESIS qui a été accordé sur deux ans pour mettre en action la formation de Club de cuisines collectives autonomes et amicales pour aînés. Sur le territoire de la Ville de Gatineau, l'objectif de 2015 est de d'avoir formé 5 cuisines pour aînés, 5 cuisines d'ados et 5 cuisines familiales.

## **Conclusion et suites à donner pour 2013-2014**

---

En conclusion, le RCCG a réalisé les activités prévues au plan d'action 2012-2013. Il va sans dire que le conseil exécutif en est fier et a le sentiment du devoir accompli.

C'est alors avec enthousiasme que nous avons identifié les suites au plan d'action 2012-2013 pour l'année 2013-2014 :

- ◆ La création d'un site web
  
- ◆ Faire de la recherche de financement de base permettant l'embauche d'une coordonnatrice à temps partiel ; Afin d'offrir le soutien personnalisé aux cuisines collectives ainsi que de stimuler et augmenter la vie associative au sein du regroupement.
- ◆ Continuer le partenariat avec l'OMHG et le comité de partenaire, pour le développement de nouvelles cuisines collectives autonomes et de la mise sur pied de plus de 7 clubs de cuisines autonomes et amicales pour aînés. Dans le cadre du PAGESIS.
- ◆ Organiser 1 ou 2 activités permettant aux membres d'échanger sur la problématique de l'insécurité alimentaire et sur les alternatives au dépannage alimentaire et offrir de la formation ;
- ◆ Mettre l'accent sur les outils et les formations qui favorisent une approche d'éducation populaire et d'appropriation du pouvoir au sein des cuisines collectives. Permettre l'accessibilité aux cuisines collectives, particulièrement aux personnes ou familles en difficulté ;
- ◆ Souligner le mois de la nutrition, la journée de la femme, la JNCC
- ◆ Créer des liens de collaboration avec les organismes de dépannage alimentaire et les alternatives au dépannage alimentaire ;
- ◆ Faire connaître les cuisines collectives comme moyen de lutte à la pauvreté ;

### Mot de la fin de la coordonnatrice

Comme vous avez pu le constater l'année a été bien remplie et j'aimerais profiter de cette tribune pour vous remercier chaleureusement de la confiance que vous m'avez démontrée.

Un merci particulier aux membres du comité exécutif : Lucie Touchette, Claude Gauthier, Liliane Gagnon, Nathalie Kirouac, André Dolbec et à Cécilia Ponce, organisatrice communautaire avec qui j'ai pu apprendre les rudiments des demandes de subventions et les nuances des mots utilisés auprès de nos bailleurs de fond.

Le défi de la prochaine année est grand et je sais qu'avec votre collaboration nous saurons faire avancer le mouvement des cuisines collectives pour l'amélioration de la sécurité alimentaire en Outaouais

Merci !  
Josée Poirier Defoy  
Coordonnatrice RCCG