



Cuisines Collectives
du Haut-Saint-François



RAPPORT D'ACTIVITÉS

2018-2019



Table des matières

Table des matières	3
Liste des acronymes	4
Mot de la présidente	5
Mot de la directrice	6
Mission, objectifs et valeurs.....	7
Conseil d'administration	8
Équipe de travail.....	9
Membres et bénévoles	10
En statistiques	11
Ateliers: <i>Escouades des Gourmands</i> et <i>Les ateliers du BC</i>	12
Ateliers: <i>Cuisi-mots</i> et les <i>Journées de cuisine improvisée</i>	13
Ateliers: <i>Semaine de relâche</i> , <i>Health Link</i> et la <i>JNCC 2019</i>	14
Événements: Déménagement et Célébration du 20e anniversaire	15
Mobilisation et formation.....	16
Engagements, implications et concertations	17
Contributions et collaborations	18
Suite des contributions et collaborations	19
Nos partenaires	20
Communication et promotion	21
Coordonnées et points de service	22

Liste des acronymes

AGA : Assemblée générale annuelle

BC: Bureau coordonnateur

CA: Conseil d'administration

CCHSF : Cuisines collectives du Haut-Saint-François

CDC du HSF : Corporation de développement communautaire du Haut-Saint-François

CHUS: Centre hospitalier universitaire de Sherbrooke

CIUSSSE: Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux de l'Estrie

CJE :Carrefour jeunesse-emploi

CSEP : Centre de services éducatifs populaires du Haut-Saint-François

CSHC: Commission scolaire des Hauts-Cantons

DSP: Direction de la santé publique

ETSB : Eastern Townships School Board

FIS : Formation en intégration sociale

HSF : Haut-Saint-François

HSF en forme : Haut-Saint-François en forme (filiale de Québec en forme -Fondation Chagnon)

JNCC: Journée nationale des cuisines collectives

MRC : Municipalité régionale de comté

OLO: Œuf, lait, jus d'orange

PSOC: Programme de soutien aux organismes communautaires

RCCE : Regroupement des cuisines collectives de l'Estrie

RCCQ : Regroupement des cuisines collectives du Québec

ROC de l'Estrie : Regroupement des organismes communautaires de l'Estrie

SAB: Soutien à l'action bénévole

SADC: Société d'aide au développement de la collectivité

SAE : Service d'animation estivale

SHV: Saines habitudes de vie

Mot de la présidente

Bonjour à toutes et tous,

Que dire de cette première année de mon mandat au sein du conseil d'administration, si ce n'est que les Cuisines collectives du Haut-Saint-François ont le vent dans les voiles ! Une direction extraordinaire, une animatrice dévouée, un nouveau C.A. impliqué, toutes ont mis la main à la pâte, afin de rendre ce bel organisme plus que jamais dynamique !

Ensemble, nous sommes parvenues à faire de notre organisme, une organisation solide, reconnue pour ses ateliers diversifiés, pour son implication au sein de la communauté et pour son dévouement à répondre aux différents besoins des membres !

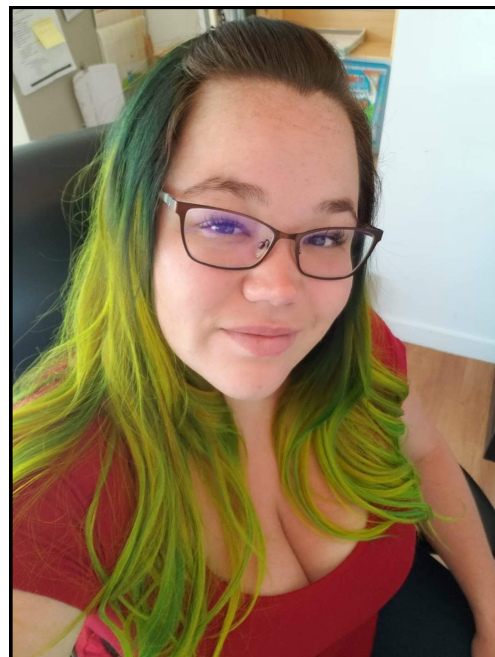
Cette année fut la suite de grands changements (départs, nouvelles personnes, déménagement, etc.). Nous pouvons maintenant dire que certaines pages sont tournées et que nous écrivons notre histoire sur des pages blanches.

J'aimerais remercier spécialement l'équipe de travail pour leur beau travail au sein de l'organisme. Vos actions sont souvent peu connues, mais permettent à l'organisme de rayonner et d'avoir le vent dans les voiles.

Je suis heureuse de constater que l'avenir des CCHSF est entre bonnes mains, que sa santé financière se stabilise et que sa santé organisationnelle est assurée pour encore plusieurs années. Je suis fière de faire partie du bel élan de l'organisme !

Bon AGA !

Sabrina Denault Lapointe



Mot de la directrice

Du bout de mes deux années au sein des cuisines collectives, je dois m'arrêter par moment pour voir le chemin parcouru. Des fois, les événements et les urgences s'enchaînent tellement rapidement qu'on a l'impression que rien n'avance et qu'on ne fait que remuer les fonds de tiroir. Dans les faits, bien des défis ont été relevés.

Parmi ceux-ci, l'organisme s'est déplacé à quelques maisons plus loin pour créer un nouveau lieu où l'on ferait bien plus que de la cuisine. La cohabitation avec l'organisme Moisson Haut-Saint-François représentait le développement d'un partenariat fertile et d'une collaboration solidaire. À la suite de ce changement, ce fut au tour des ressources humaines d'être chahuté avec la coupure du poste d'adjointe administrative suite à la perte d'un financement. Il a fallu remercier une travailleuse de longue date et faire équipe à deux en se redistribuant les tâches.

Quand on croyait l'ouragan passé, il a fallu régler un ancien dossier au tribunal du travail et organiser une fête pour le 20^e anniversaire juste avant nos 4 semaines de chômage économique. On maintenu notre énergie pour terminer l'année avec un bilan incroyablement positif puisqu'à travers toutes ces épreuves, on a su veiller à nos membres, offrir de nombreux ateliers et ouvrir trois nouveaux points de service. Nous accueillons aussi de nouveaux partenaires et les commentaires de la communauté sont constamment positifs et encourageants.

Je tiens à remercier ma collègue de travail au quotidien, Karine, qui a été fidèle à notre plan de match et qui munit de son positivisme disait de temps à autre que c'était pas évident, mais c'est vraiment l'fun. C'est elle qui nous a permis d'être aussi actives et de garder le sourire. Merci aussi à Sabrina pour son soutien tout au long de l'année, à Emilie et Virginie d'être arrivées en renfort. J'apprécie beaucoup travailler avec vous trois au conseil d'administration. Merci aux bénévoles qui ont permis à plusieurs des gros événements de l'année de voir le jour. Merci de bâtir notre communauté ensemble et de la rendre plus forte et engagée.

Bonne nouvelle année! Longue vie aux cuisines collectives!

Et bonne lecture,

Vee Langlois



Notre mission

Promouvoir l'autonomie alimentaire et de saines habitudes de vie dans le but d'améliorer la santé et la qualité de vie de la population de la MRC du Haut-Saint-François.

- En formant des petits groupes de personnes afin de planifier et cuisiner des plats économiques et nutritifs: ce qu'on appelle: **cuisine collective**;
- En réalisant des activités d'information, d'éducation et de formation sur les divers aspects de l'alimentation et de la promotion de la santé par une alimentation saine et variée;
- En créant et en soutenant des projets qui sont en conformité avec la mission de l'organisme.

Objectifs

- Contribuer à améliorer la qualité de vie et le niveau de santé globale des individus;
- Diminuer les effets de la pauvreté concernant la faim et la nutrition;
- Favoriser l'acquisition et l'échange des connaissances sur l'alimentation;
- Briser l'isolement social.

Nos valeurs

Toutes nos actions sont inspirées par des valeurs que l'organisation met au cœur de ses priorités. Celles-ci sont portées par toute l'équipe et les membres des Cuisines collectives du Haut-Saint-François.

ACCUEIL ÉQUITÉ AUTONOMIE SOLIDARITÉ



Conseil d'administration

Les membres du conseil d'administration se sont réunis à neuf (9) reprises au courant de l'année. Durant ce temps, elles ont contribué à affronter les défis d'un budget limité et ses impacts en ayant à supprimer un poste et réorganiser les tâches de l'équipe ce qui n'est pas chose facile. Elles ont aussi soutenu l'équipe au déménagement de l'organisme, à la préparation et l'aménagement du nouveau local, à la gestion d'un dossier passé aux normes du travail, à souligner le 20^e anniversaire et à mettre en place une politique de prévention du harcèlement psychologique et sexuel au travail et de gestion des plaintes.

Le conseil a aussi vu quitter en cours d'année des membres qui ont donné de leur temps avec tout autant de volonté et nous souhaitons remercier chaleureusement Karine Fontaine-St-Louis (février 2016 à juillet 2018), Marie-France Chartrand (juin 2016 à septembre 2018) et Chantal Ethier (2014 à mars 2019) pour leur implication.

Sabrina Denault Lapointe	Présidente
Vacant	Vice-présidente
Lucie Baillargeon	Trésorière
Virginie Bernier	Secrétaire
Emilie Motte	Administratrice



DE GAUCHE À DROITE: EMILIE MOTTE, VIRGINIE BERNIER ET SABRINA DENAULT LAPOINTE

Équipe de travail

Bienvenue cette année à Karine Valade au poste d'animation qui s'est jointe à cette aventure à 100%, qui a su donner l'énergie et temps nécessaire pour répondre aux besoins des membres et permettre de réaliser autant d'activités en étant seule à tenir la barre de l'animation.

Un remerciement particulier et sincère à Julie Gagnon qui a dû nous quitter cette année. Elle a su faire vivre la flamme du communautaire durant son engagement des 6 ans ½ qu'elle a passés aux cuisines collectives. Sans son sens de l'organisation, sa rigueur et sa croyance en la mission, l'organisme n'aurait pas tenu la route. Nous souhaitons exprimer toute notre gratitude et notre respect.

Pour notre directrice, Vee Langlois, c'est une deuxième année en poste qui s'achève. Toujours motivée, les deux pieds dans le communautaire à croire fermement au mouvement des cuisines collectives.

Vee Langlois

Directrice

Depuis juillet 2017

Karine Valade

Animatrice communautaire

Depuis avril 2018

Julie Gagnon

Adjointe administrative

Novembre 2011 à Juillet 2018



Membres et bénévoles

Les membres des CCHSF sont des gens qui sans aucun doute ont à cœur leur alimentation et celle de leur famille. C'est ainsi que des milliers de repas ont été cuisinés.

Le membership compte **120 membres en règle** dont

71 membres forment **21 groupes réguliers**

Parmi ceux-ci, mentionnons entre autres: la Cuisine Automate, les Cordons Vieux, les Cuisards et les Mamamias.



Groupe Les Super Girls - Bishopton



Groupe Les Cookettes - Lingwick



Groupe Les Bonnes femmes - Johnville

5 groupes partenaires FIS, CSEP, Savourer la vie du CIUSSSE (OLO), La Relève du HSF, Le centre des femmes du HSF - La Passerelle.

Les groupes réguliers et partenaires ont cuisiné pour un total de **85 journées**.

Au final, c'est **11 521 portions cuisinées** pour **888 bouches nourries** cette année.

Soulignons également la grande générosité des **23 bénévoles** qui ont offert leur précieux temps et leur présence. Merci!

Vous êtes une grande richesse pour l'organisme. C'est exactement **345.75 heures** d'investies dans notre communauté et vous avez toute notre reconnaissance.

En ressources humaines, c'est une **économie de 4 149\$** pour l'organisme si on compte les heures au salaire minimum, mais c'est un gain encore plus considérable en liens tissés, en entraide et en

En statistiques

- 42% de nos membres sont âgé-es de 35 à 50 ans
- 14% des personnes qui fréquentent les cuisines n'ont pas de diplôme d'études secondaires
- Parmi nos membres, 26% ont un revenu familial de moins de 20 000\$
- 36% de nos membres sont retraités
- 34% de nos membres sont salarié-es

Âge	
17 ans et moins	2%
18 à 34 ans	14%
35 à 50 ans	42%
51 à 64 ans	16%
65 ans et plus	24%

Genre	
Femmes	84%
Hommes	14%
Autre	2%

Langue(s) parlée(s)	
Français	74%
Anglais	0%
Les deux	26%

Études complétées	
Primaires	14%
Secondaires	30%
Collégiales	28%
Universitaires	26%

Situation actuelle	
Salarié-e	34%
Assurance emploi	4%
Aide sociale	6%
Retraité-e	36%
Mère/père au foyer	6%
Étudiant-e	6%
Travailleur-se autonome	6%
N'ont pas répondu	2%

Revenu familial	
- de 15 000\$	12%
15 000\$ à 20 000\$	14%
20 000\$ à 30 000\$	20%
30 000 et +	48%
N'ont pas répondu	6%

Ateliers

ESCOUADES DES GOURMANDS

C'était la dernière année de financement pour ces ateliers de cuisine dans les écoles primaires de la MRC du HSF ainsi que dans les camps de jour. Le but des ateliers était d'enseigner la sécurité, l'hygiène, de faire des recettes simples et saines, de développer les compétences et l'autonomie en cuisine, de reconnaître les outils de cuisine et de comprendre les mesures, de responsabiliser les enfants face à leurs choix alimentaires et de développer le goût pour de nouveaux aliments.

Volet SAE été 2018

4 municipalités
168 enfants
420 portions

Volet Écoles

6 écoles (maternelle à 6^e année)
3 francophones et 3 anglophones
521 élèves
496 portions

Pour un total : **689 enfants** et **916 portions**



Crédit photo: Cookshire Elementary School



Crédit photo: Cookshire Elementary School

LES ATELIERS DU BC

Ce projet en collaboration avec le bureau coordonnateur du Haut-Saint-François a permis d'offrir des ateliers de cuisine aux enfants entre 0 et 5 ans en milieu de garde familial. Chaque milieu a pu recevoir un atelier repas et un atelier collation. Parmi les recettes vedettes: croquettes de tofu, burgers de saumon, burritos déjeuner, muffins aux légumes et biscuits aux pommes et cheddar. Les enfants ont pu s'initier au plaisir de cuisiner en découvrant des goûts, certains outils de cuisine ainsi qu'en expérimentant la préparation des aliments.

35 milieux de garde visités
69 ateliers
207 enfants
937 portions

Ateliers (suite)

CUISI-MOTS - Lire pour bien manger

Cuisi-mots est une série de 3 ateliers d'une durée de 2 heures d'éducation culinaire parent-enfant qui sensibilisent à l'importance de savoir lire pour bien manger. Chaque dyade parent-enfant était accompagnée par notre animatrice communautaire, Karine Valade, et la chef Jessica Renaud de la Tablee des Chefs permettant d'offrir un volet lecture et compréhension des recettes ainsi qu'un volet culinaire. Chaque famille est repartie avec un livret de recettes et des portions à savourer à la maison. Les ateliers ont été offerts dans 2 municipalités: Weedon et East Angus, et ce gratuitement grâce au partenariat avec la Fondation pour l'alphabétisation.

6 ateliers
10 familles
14 enfants
230 portions



JOURNÉES DE CUISINE IMPROVISÉE

Nos journées de cuisine improvisée sont en fait une demi-journée de 9h à 13h pour expérimenter les cuisines collectives, pour rencontrer des gens et essayer de nouvelles recettes en improvisant à partir de ce que l'on a sous la main. Elles ont eu lieu gratuitement les derniers vendredis du mois à notre local principal. La cuisine et le fonds de base était offert exceptionnellement à toute personne souhaitant participer à l'activité. Des exemples de créations culinaires: riz au poulet, boulettes aux pêches, muffins à la citrouille et mélasse, sauté de tofu et légumes et bouillon de légumes.

5 journées
12 participant-es
243 portions



Ateliers (suite)

4 et 7 MARS 2019

LES ATELIERS DE LA SEMAINE DE RELÂCHE - collaboration avec *La Relève du HSF*



Plusieurs familles sont passées nous voir lors de la semaine de relâche pour participer à des ateliers de cuisine dans nos locaux de East Angus et de Scotstown. Ensemble, les parents et les enfants ont préparé des biscuits à la mélasse et patate douce pour le plaisir de cuisiner en famille et rapporter bien des portions à la maison.

32 personnes, petites et grandes
306 biscuits

20 MARS 2019

HEALTH LINK «EATING HEALTHY ON A BUDGET» - collaboration avec *Townshipper's Association*



Lors de l'événement, 38 personnes étaient présentes à Bury pour l'atelier-conférence. Karine a d'abord partagé différentes façons de manger sainement avec un petit budget et invitait les gens à déguster plusieurs recettes santé et abordables: hummus au chocolat, tartinade de haricots blancs, creton végétarien et brownies aux pois chiches. Elle a aussi démontré comment préparer un déjeuner en pot et pour ensuite confectionner des boules d'énergie avec une dizaine de participant-es.

Chaque personne a reçu un livret des recettes de la journée en anglais.

26 MARS 2019

JOURNÉE NATIONALE DES CUISINES COLLECTIVES - JNCC



Cette année à la JNCC, nous avons tenu un atelier-discussion sur le thème «Quand mon droit est respecté, je retrouve dans mon panier...» qui consistait à choisir 5 aliments de base qui devraient se retrouver de façon abordable dans nos paniers selon les critères du droit à l'alimentation et les principes directeurs du guide alimentaire brésilien.

Nos 3 membres ont arrêté leur choix sur les œufs, le lait, les pommes, les carottes et les pois chiches.

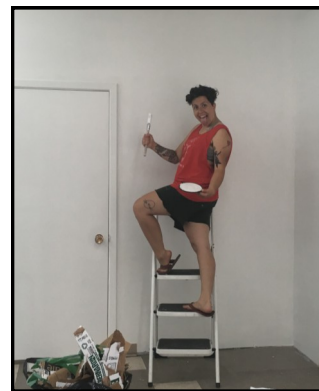
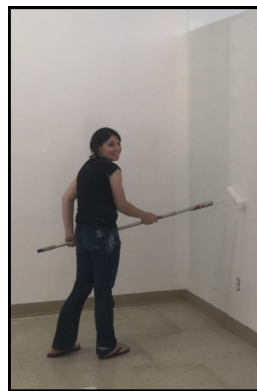
Elles ont ensuite cuisiné 66 portions de collations à rapporter à la maison: galettes d'avoine et raisins, craquelins maison et tartinade de haricots.

Événements

JUILLET 2018

DÉMÉNAGEMENT AU 53 RUE ANGUS SUD À EAST ANGUS

De grands changements attendaient les cuisines collectives du HSF cette année comme le déménagement de leurs locaux principaux à quelques pas de l'ancien. Les nouveaux locaux offrent bien plus de possibilités de projet, un nourrissant partenariat avec Moisson HSF avec qui l'organisme cohabite ainsi qu'un local adapté aux jeunes familles. C'est avec solidarité et entraide que le déménagement a vu le jour puisque plus de la moitié des heures de bénévolat ont été faites à ce moment. Mille mercis de votre aide!



29 NOVEMBRE 2018

CÉLÉBRATION DU 20e ANNIVERSAIRE

CRÉDIT PHOTO: MARTIN MAILHOT

La célébration de notre 20e anniversaire fut un franc succès. Une trentaine de personnes de la communauté se sont jointes à nous pour marquer cet événement le 29 novembre 2018. Leur visite leur a également permis de découvrir notre nouveau local. C'est ainsi que nous avons levé nos verres de smoothies au futur des cuisines collectives et à la saine alimentation.



Mobilisation

L'organisme s'est une fois de plus mise en action cette année en participant à différents rassemblements et consultations:

- 27 avril 2018: Conférence de Lucie Lamarche en Estrie à Asbestos « **Manger, un droit?** » sur le droit à l'alimentation d'un point de vue législatif;
- Appui à la **Déclaration pour le droit à une saine alimentation** et circulation de la pétition au courant de l'année;
- 1er mai 2018: Manifestation à Sherbrooke pour la journée internationale des travailleuses et travailleurs «**Travailleurs et travailleuses du communautaire en lutte!**»;
- 27 septembre 2018: **Assemblée consultative** sur le Cadre de gestion relatif aux ententes et à l'attribution de budgets aux organismes communautaires, sous la responsabilité de la DSP;
- 20 février 2019: Participation au grand rassemblement estrien à Granby «**Ensemble, portons la flamme de la justice sociale!**» pour remettre le flambeau aux député-es de la région et s'assurer que le nouveau gouvernement s'engagera pour la justice sociale;
- Mars 2019: Participation à la **consultation du RCCQ** pour un panier d'aliments de base fondé sur le droit à une saine alimentation.



CRÉDIT PHOTO: MARTIN MAILHOT

Formation

5 avril 2018	Webinaire «Donner du sens: Les jeunes et le sens» en santé mentale
16 mai 2018	Formation en hygiène et salubrité alimentaire - Manipulateur (Karine)
24 mai 2018	Formation en alphabétisation et écriture simple
10 septembre 2018	Formation «Plan de financement» + consultation individuelle le 6 février 2019
13 et 14 septembre 2018	Formation de secourisme en milieu de travail (Karine)
23 et 24 octobre 2018	Colloque sur le financement des organismes communautaires
17 janvier 2019	Formation CA 101 par le ROC de l'Estrie
11 février 2019	Formation Politique salariale par le ROC de l'Estrie

Engagements, implications et concertations

Lieux de concertation :

- Comité HSF en Forme (Fin en juillet 2018)
- Forum du Continuum des ressources et des services du HSF (1 rencontre)
- Table Énergie Jeunesse (2 rencontres)

Regroupements :

- Membre du RCCQ: Participation à la rencontre nationale et l'AGA et représentant de l'Estrie à la Table des régions (3 rencontres);
- Membre du RCCE: Siège sur le conseil d'administration (3 rencontres) et participe à l'AGA;
- Membre de la CDC du HSF: Siège au CA, participe à l'AGA et au 15e anniversaire ainsi qu'aux assemblées des membres (3 rencontres);
- Membre du ROC de l'Estrie: Participe à l'AGA ainsi qu'à certaines mobilisations.



CRÉDIT PHOTO: MARTIN MAILHOT

Représentations et concertations:

11 avril 2018	20e anniversaire des cuisines collectives «Bouchées doubles» Memphrémagog
3 mai 2018	Soirée reconnaissance Centraide Estrie
14 mai 2018	AGA de Moisson HSF
28 juin 2018	Conférence de presse de Centraide Estrie pour le HSF
9 juillet 2018	Conférence de presse du député de Mégantic pour le programme SAB
8 novembre 2018	Journée de Forum régional PARCOURS en sécurité alimentaire
8 novembre 2018	Célébration d'un premier anniversaire de la maison du CDF HSF La Passerelle
16 novembre 2018	Colloque sur la diversité culturelle et linguistique de la CDC du HSF
27 novembre 2018	Participation à la rencontre du HSF Community Network
22 février 2019	Rencontre du comité estrien en Saine Habitude de Vie pour la conférence de <i>Vivre en Ville</i> sur les systèmes alimentaires
20 mars 2019	Conférence de presse de Centraide Estrie sur les résultats de la Campagne 2018
29 mars 2019	Tournée des tables en sécurité alimentaire par le comité estrien des SHV

Contributions et collaborations

Prêt d'équipement pour le souper spaghetti du FIS (pour leur voyage de fin d'année).

Soutien à l'une de nos membres dans un processus de reconnaissance des acquis: Nous avons fourni local et fonds de base pour lui permettre de réaliser le 7 mai 2018 un atelier de cuisine avec des enfants qui ont permis de confectionner des galettes à l'avoine à rapporter pour la collation.

Marche/Cours pour le haut: Avec l'aide de 7 jeunes de la maison des jeunes Vagabond de Weedon, nous avons préparé 297 muffins et les avons distribués en leur compagnie lors de l'événement (21 avril et 12 mai 2018).

Parent-éducateur: projet en partenariat avec CSEP, La Relève du HSF et la nutritionniste du CIUSSS pour développer de saines habitudes alimentaires et de nouvelles compétences en cuisine (Biscuits pommes cheddar et bouchées au beurre d'arachide - 75 portions et 6 participantes) le 1er juin 2018.

Fêtes de la Saint-Jean à St-Isidore (fabrication de 188 biscuits santé avec 3 participantes) et à Cookshire (fabrication de 42 boules d'énergie avec 10 participant-es adultes et enfants).

Fête de la famille à East Angus le 16 août 2018: Nous avons offert une alternative santé pour la collation en offrant aux enfants un atelier de cuisine (26 enfants ont cuisiné 70 boules d'énergie).

Dans les marchés publics de **Westbury** le 19 juillet 2018, de **Scotstown** le 10 août 2018 et de **Sawyerville** le 1er septembre 2018: ateliers de cuisine et découverte de gaspacho.



Contributions et collaborations

Citrouille en fête à La Patrie le 29 septembre 2018: Belle collaboration avec les citoyen-nes pour récupérer des fruits de la Coop qui se dirigeaient vers les poubelles et qui ont plutôt été congelés pour finir dans nos smoothies. Durant l'événement, les gens étaient invités à pédaler avec le vélo à smoothie pour confectionner leur breuvage (35 personnes, 60 portions).



Prêt du local d'East Angus pour le point de chute de la **boulangerie *Des pains et des roses*** de Weedon durant l'automne 2018.

Conférence sur l'autonomie alimentaire en contexte de cuisines collectives donné à St-Isidore le 11 octobre 2018.

Un Lunch Presque Parfait: En collaboration avec la polyvalente Louis-Saint-Laurent de East Angus et le Carrefour Jeunesse emploi du HSF, le 31 janvier, les six (6) étudiantes gagnantes de l'activité sont venues cuisiner des repas pour 60 personnes du menu qu'elles avaient concocté : bâtonnets de fromage, suprême de poulet farci au jambon et fromage et gâteau aux fruits.



CRÉDIT PHOTO: JOURNAL RÉGIONAL LE HAUT-SAINT-FRANÇOIS

Carnaval d'Hiver de St-Isidore le 4 février 2019: fabrication de 168 biscuits avec 6 participant-es pour offrir la collation lors de l'événement.

Prêt de nos équipements de cuisine à **Moisson Haut-Saint-François** pour diverses activités.

Nos partenaires

Un énorme remerciement à tous celles et ceux qui nous soutiennent et nous permettent d'exister. C'est votre appui envers la mission des CCHSF qui nous permet de rejoindre la population dans les quatre coins de notre grande MRC. Au nom des membres, MERCI!

Partenaires de groupe et de projet

- Animation Jeunesse du HSF avec la Maison des jeunes « Vagabond » de Weedon
- Bureau coordonnateur du HSF (services de garde en milieu familial)
- Carrefour Jeunesse Emploi du HSF- CJE
- Centre des femmes du HSF - La Passerelle
- Centre de Services Éducatifs Populaires du HSF
- CSHC – écoles francophones et le programme FIS en éducation aux adultes
- Équi-Justice Estrie pour les travaux communautaires
- ETSB – écoles anglophones
- Fondation pour l'alphabétisation
- HSF Fou de ses enfants - Community Outreach Worker (Gabrielle)
- La Relève du HSF
- MRC du Haut-Saint-François
- Townshippers Association
- Université de Sherbrooke - Accompagnement dans la communauté (stage en médecine)

Partenaires financiers

- CIUSSSE CHUS - Programme de Soutien aux Organismes Communautaires
- Centraide Estrie
- Député Ghislain Bolduc - Programme de Soutien à l'Action Bénévole
- Fondation Caritas – Caritas Estrie
- Fondation Laure-Gaudreault
- Fondation pour l'alphabétisation - Cuisi-mots
- HSF en forme
- Maxi
- Toutes celles et ceux qui ont généreusement fait des dons

Contributions en prêt de locaux, matériel et autres

- Les municipalités de Ascot Corner, Bury, Cookshire-Eaton, Dudswell, La Patrie, Lingwick, Scotstown et Weedon pour le prêt des différents locaux.
- CIUSSSE CHUS pour les dons d'un mélangeur commercial ainsi qu'un présentoir à dépliants

Communication et promotion

Les activités et services de l'organisme ont été diffusés de différentes façons au courant de l'année:

- De nombreuses publications sur la page Facebook ont permis de mettre un visage aux membres des groupes de cuisine collective ainsi que suivre les activités et partager l'information. Au 31 mars 2019, c'est 475 mentions *J'aime* sur la page des CCHSF en comparaison à 424 l'année précédente.
- Présentation des services auprès d'intervenant-es et de participant-es d'organismes de la région: aux petites tournées à 2 reprises, à la table de concertation des aîné-es ainsi que lors des activités de transformation alimentaire de Moisson HSF.
- Participation à 3 bulletins vidéo produits par la CDC du HSF pour la promotion des activités communautaires de la MRC.
- Publication d'un article promotionnel dans le journal communautaire Le Papotin du Dudswell.
- Publication de l'article «Membres» dans le Croque-Notes du RCCQ.
- Collaboration avec la SADC pour un article dans le Magazine Récolte 2018.
- Publicité dans le planificateur familial, un calendrier annuel accessible à toutes les familles dans le HSF. Nous occupons le mois de mars pour faire la promotion du mois de la nutrition et de la journée nationale des cuisines collectives du 26 mars;
- Tenir des kiosques d'information lors de 3 marchés publics, de Citrouille en fête, de Marche cours pour le Haut, des fêtes nationales provinciales et de la fête de la famille à East Angus.

Nous avons organisé **6 soirées d'information** pour permettre aux personnes intéressées d'obtenir l'information nécessaire pour s'inscrire aux cuisines collectives. C'est ainsi que nous avons accueilli une vingtaine de nouveaux membres cette année qui ont formé leurs propres groupes. Ces soirées ont aussi permis de découvrir nos 3 nouveaux points de service*.

10 avril 2018	Scotstown
6 septembre 2018	La Patrie
11 septembre 2018	Dudswell*
2 octobre 2018	East Angus
10 octobre 2018	Ascot Corner*
15 janvier 2019	Lingwick*



Les Cuisines collectives du HSF sont fières d'offrir de plus en plus de publications et services en anglais pour la communauté anglophone du HSF. Un effort soutenu a été fait au courant de l'année dont la participation au Health Link et un livret de recettes exclusivement en anglais. Nous avons reçu des témoignages de reconnaissance de la communauté qui apprécie grandement ces changements.

Coordonnées et points de service

En plus de nos bureaux et notre cuisine principale situés à East Angus, nous offrons aux membres la possibilité de cuisiner dans dix locaux municipaux situés sur le territoire de la MRC du Haut-Saint-François pour un total d'onze (11) points de service:

Ascot Corner*	au 5699, rue Principale (2e étage du centre multifonctionnel)
Bishopton* (Dudswell)	au 73 rue Principale (Salle paroissiale de l'Église Saint-Clément)
Bury	au 563, rue Main (Centre communautaire)
Cookshire (Cookshire-Eaton)	au 100, rue Principale Est (ancienne caserne de pompier)
East Angus	au 53, rue Angus Sud (Siège social)
Johnville (Cookshire-Eaton)	au 62, chemin Jordan Hill (Centre communautaire)
La Patrie	au 18, rue Chartier (Salle municipale)
Lingwick*	au 72, route 108 (Centre communautaire)
Sawyerville (Cookshire-Eaton)	au 4, Chemin Randboro (Sous-sol de l'Église)
Scotstown	au 101, chemin Victoria Ouest (2e étage du Centre communautaire)
Weedon	au 209, rue des Érables (Centre communautaire)

Les CCHSF ont entrepris de se déplacer dans n'importe quel local municipal muni d'une cuisine équipée pour ainsi répondre à toutes les demandes provenant de citoyennes et citoyens dispersés à travers la MRC. C'est ainsi qu'à vu le jour trois (3) nouveaux locaux en 2018-2019 identifiés par un astérisque (*).

Merci!

Centre intégré
universitaire de santé
et de services sociaux
de l'Estrie – Centre
hospitalier universitaire
de Sherbrooke

Québec



Centraide
Estrie



GHISLAIN BOLDUC
Député de Mégantic



Fondation pour
l'alphabétisation