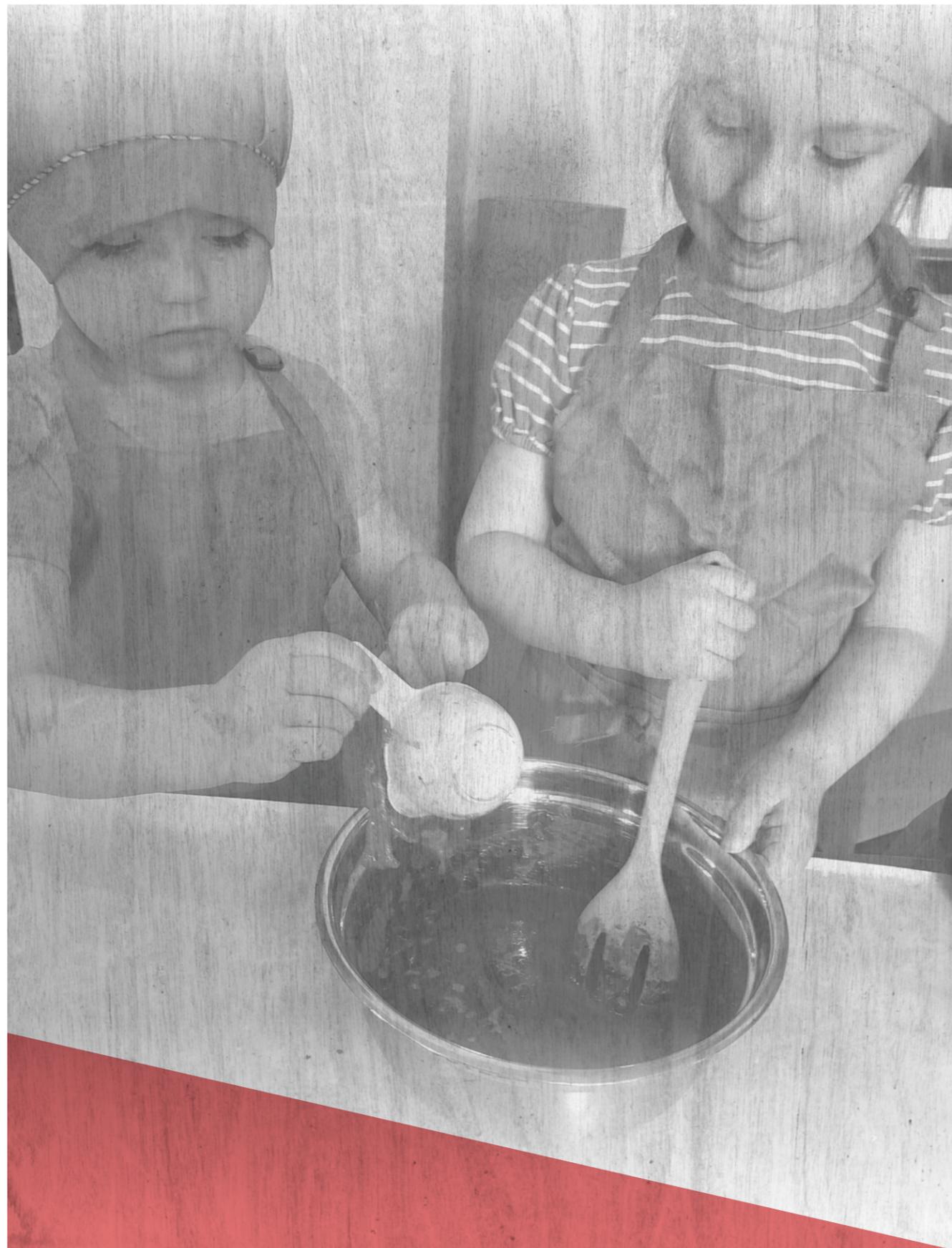




# Rapport annuel

# 21/22





## Table des matières

1. Le mot de la présidente . . . . .	<b>1</b>
2. Notre mission, notre vision, nos objectifs et nos valeurs . . . . .	<b>2</b>
3. Qu'est-ce qu'une cuisine collective? . . . . .	<b>3</b>
4. Le droit à l'alimentation, la sécurité et l'autonomie alimentaire . . . . .	<b>4</b>
5. Les gens qui font la différence . . . . .	<b>7</b>
6. Les membres . . . . .	<b>9</b>
7. Nos activités et projets de 2021-2022 . . . . .	<b>11</b>
8. Les représentations de l'organisme . . . . .	<b>18</b>
9. Nos partenaires financiers . . . . .	<b>19</b>
10. Nos points de service . . . . .	<b>21</b>





## Le mot de la présidente

Cher.e.s membres,

Les deux dernières années ont été tumultueuses en raison de la pandémie ce qui nous a forcé à composer avec des règles sanitaires en constante évolution, à de nombreuses reprises partielles suivi d'arrêts subis de nos activités. Cela a amené les **Cuisines Collectives du Haut-Saint-François** à s'adapter aux changements successifs et à déployer un éventail de stratégies afin de s'assurer le maintien des services aux membres. Malgré le mouvement au niveau des ressources humaines,

notamment un changement de direction générale, et les incertitudes de la situation socio-sanitaire, tout a été mis en œuvre pour poursuivre la mission de l'organisme.

Tout au long de l'année, alors que les mesures nous empêchaient de tenir des activités en présentiel, nous avons maintenu l'offre des boîtes **« Cuisine ton Haut »**, un projet qui a connu un franc-succès depuis sa création en 2020, afin de permettre aux membres de cuisiner à la maison un repas complet, sain et équilibré en bénéficiant gratuitement de tous les ingrédients nécessaires à la préparation d'une recette. Nous avons également poursuivi la préparation et la distribution des **« Recettes en pot »**, un service offert aux écoles primaires et secondaires de la MRC afin de permettre aux enfants de découvrir le plaisir de cuisiner en famille. Ces projets auront permis de briser l'isolement, de découvrir de nouvelles recettes, de créer des moments parents-enfants et de recruter de nouveaux membres.

L'été 2021 nous a offert un répit bien apprécié, nous permettant de faire la tournée annuelle des camps de jour de la MRC. Ces animations ont été possible grâce à l'embauche contractuelle de deux animatrices de la **Relève du Haut-Saint-François**, soient **Jacky Mathieu** et **Célia Gaudreau**, que nous remercions grandement pour leur soutien offert à l'organisme pendant plusieurs semaines.

L'équipe des Cuisines Collectives a subi quelques changements au cours de la dernière année. Au niveau de la direction, le recrutement d'une nouvelle direction générale fut nécessaire à la suite de la démission de **Guillaume Dubé-Loiselle**, parti pour relever de nouveaux défis personnels et professionnels. Par un processus de sélection mené par un sous-comité du conseil d'administration, accompagné de la **CDC du Haut-Saint-François**, **Annie Tourville** a été nommée comme nouvelle directrice au cours du mois d'octobre 2021. Au niveau de l'animation, les Cuisines Collectives n'avaient plus d'animatrice en leur emploi depuis plusieurs mois. C'est le **retour de Karine en janvier 2022** ainsi que l'**embauche de Myriam** à cette même période qui nous ont permis de reprendre avec entrain les activités régulières dès le début de l'année 2022.

Il m'apparaît nécessaire de souligner le travail de toutes les personnes qui ont pris part aux activités des Cuisines Collectives dans la dernière année : les membres de l'équipe, les bénévoles, les stagiaires ainsi que les membres de notre conseil d'administration. Les efforts fournis, la qualité de leur implication et l'engagement dont ont fait preuve ces personnes nous auront permis de faire face à des mois d'instabilité afin de poursuivre avec vigueur la mission et les objectifs de l'organisme.

Alors que les activités sont en cours de reprise, rattachons nos tabliers et allumons nos fourneaux! La prochaine année, souhaitons-le, se déroulera sous le signe de l'entraide, du partage, des rires et du bonheur de cuisiner ensemble!

Marie-Pierre Hamel

Présidente du conseil d'administration

### Mission

*Notre mission est de 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.*

### Valeurs

Entraide  
Équité  
Autonomie  
Solidarité  
Inclusion sociale

### Vision

Notre vision **2020-2025** est d'offrir nos services dans toutes les municipalités du HSF, de recruter plus de membres et de développer de nouveaux partenariats.

### Objectifs

- ❖ Former des groupes de cuisine collective afin de planifier et de cuisiner des plats économiques, nutritifs et savoureux.
- ❖ Favoriser l'acquisition et l'échange des connaissances sur l'alimentation.
- ❖ Organiser des activités d'éducation populaire sur différents sujets reliés à l'alimentation.
- ❖ Élaborer et soutenir des projets collectifs qui sont en conformité avec la mission de notre organisme.
- ❖ Améliorer la qualité de vie et le niveau de santé globale de la population du HSF.
- ❖ Lutter contre la pauvreté et l'exclusion sociale.
- ❖ Participer activement aux concertations liées à la sécurité et à l'autonomie alimentaire.
- ❖ Mise en œuvre du droit à l'alimentation.
- ❖ Favoriser l'accessibilité de nos ressources humaines et matérielles aux membres.

## Qu'est-ce qu'une cuisine collective ?

La cuisine collective est un petit groupe de personnes qui mettent en commun leur temps, leur argent et leurs compétences pour cuisiner des plats économiques, sains et appétissants qu'elles rapportent chez elles.

«Elle s'adresse à toutes les personnes qui ont le souci d'une saine alimentation et d'une meilleure qualité de vie pour elles et leur famille, tout en ayant la possibilité de s'impliquer individuellement et collectivement dans leur communauté.»<sup>1</sup>

Le tout se fait de façon plaisante selon les principes d'éducation populaire, de solidarité, de démocratie participative, d'équité, de justice sociale et de respect de la personne. L'autonomie alimentaire des familles et des collectivités est au centre de nos préoccupations.

Une cuisine collective se déroule en quatre étapes : la planification, les achats, la journée de cuisson et l'évaluation. Lors de la planification, les personnes participantes choisissent les recettes, déterminent le nombre de portions nécessaires et calculent le budget. Ensuite, elles vont faire les achats. Enfin, elles se rencontrent à nouveau pour cuisiner les mets qu'elles divisent ensuite proportionnellement selon le nombre de personnes à la maison. Au moment opportun, le groupe évalue le déroulement de la rencontre, les recettes et l'esprit d'équipe.

### Nos ateliers de cuisines collectives et nos activités communautaires permettent de :

- ❖ découvrir le plaisir à cuisiner pour soi et pour nos familles;
- ❖ briser l'isolement;
- ❖ faire des rencontres et tisser des liens d'amitié;
- ❖ améliorer la confiance en soi et les compétences culinaires;
- ❖ valoriser l'autonomie de la personne;
- ❖ partager des connaissances;
- ❖ construire un réseau d'entraide;
- ❖ s'impliquer dans des projets collectifs;
- ❖ fournir gratuitement des ingrédients en provenance de notre fonds de base aux membres et partenaires.

## Le droit à l'alimentation, la sécurité et l'autonomie alimentaire

**Dans une perspective d'éducation populaire et de reprise du pouvoir individuelle et collective, notre organisme fait la promotion du droit à l'alimentation, de la sécurité et de l'autonomie alimentaire, et participe à des projets et actions qui permettent de valoriser ces droits et principes dans nos communautés.**

### Le droit à l'alimentation

Les gouvernements ont l'obligation de garantir le droit de toute personne à un niveau de vie suffisant pour elle-même et sa famille, y compris une nourriture, un vêtement et un logement suffisants, ainsi qu'à une amélioration constante de ses conditions d'existence. Ils reconnaissent le droit fondamental qu'à toute personne d'être à l'abri de la faim<sup>2</sup>.

**Les gouvernements doivent donc prendre les mesures appropriées pour assurer la réalisation de ce droit :**

- a) Pour améliorer les méthodes de production, de conservation et de distribution des denrées alimentaires par la pleine utilisation des connaissances techniques et scientifiques, par la diffusion de principes d'éducation nutritionnelle et par le développement ou la réforme des régimes agraires, de manière à assurer au mieux la mise en valeur et l'utilisation des ressources naturelles;
- b) Pour assurer une répartition équitable des ressources alimentaires mondiales par rapport aux besoins, compte tenu des problèmes qui se posent tant aux pays importateurs qu'aux pays exportateurs de denrées alimentaires.

### Les principaux critères du droit à l'alimentation sont :

- ❖ la disponibilité des aliments;
- ❖ la proximité géographique et l'accessibilité économique des aliments;
- ❖ le caractère adéquat des aliments qui doivent être sains, salubres et correspondre aux besoins des gens selon leur âge et leurs conditions physiques et socioéconomiques;
- ❖ la durabilité du système alimentaire qui permet de développer un réseau de collaboration territorial qui intègre la production, la transformation, la distribution et la consommation de produits alimentaires ainsi que la gestion des matières résiduelles, dans le but d'accroître la santé environnementale, économique et sociale de la collectivité<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> Regroupement des cuisines collectives du Québec, en ligne à : <http://www.rccq.org/fr/a-propos/quest-ce-quune-cuisine-collective>

<sup>2</sup> ONU, Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels, 1976. En ligne à : [www.ohchr.org/FR/ProfessionalInterest/Pages/CESCR.aspx](http://www.ohchr.org/FR/ProfessionalInterest/Pages/CESCR.aspx)

<sup>3</sup> Collectivités Viables, Droit à l'alimentation. En ligne à : <http://collectivitesviables.org/articles/droit-a-l-alimentation.aspx>

Le Canada a ratifié le *Pacte international relatif aux droits économiques, sociaux et culturels en 1976* et doit donc depuis mettre en place différentes politiques et stratégies nationales pour réaliser le droit à l'alimentation pour toutes et tous. À ce sujet, la première Politique alimentaire pour le Canada a vu le jour en 2019 et vise à améliorer les systèmes alimentaires, notamment la façon dont les aliments sont produits, transformés, distribués, consommés et éliminés.<sup>4</sup>

## La sécurité alimentaire

La sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, la possibilité physique, sociale et économique de se procurer une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins et préférences alimentaires pour mener une vie saine et active.<sup>5</sup>



## L'autonomie alimentaire

Dans le respect des êtres humains, de la nature, de tous les êtres vivants et de l'environnement, l'autonomie alimentaire suppose une prise en charge individuelle et collective visant l'accessibilité à une nourriture de qualité et à un meilleur contrôle du système alimentaire qui ne peut se faire sans une démarche d'éducation populaire. L'autonomie alimentaire est un processus de prise de pouvoir permettant, à toutes et à tous, l'exercice du droit à l'alimentation.<sup>6</sup>

L'autonomie alimentaire repose sur quatre piliers : l'accessibilité alimentaire, le pouvoir de choisir, le respect et l'action collective.

## L'accessibilité alimentaire

- ❖ Accès à une quantité suffisante de nourriture saine
- ❖ Lieux d'approvisionnement diversifiés et avoisinants
- ❖ Prix raisonnables et équitables
- ❖ Pouvoir d'achat suffisant pour faire des choix alimentaires convenables en toute dignité
- ❖ Faire économiser de l'argent aux gens par rapport à l'alimentation



## Le pouvoir de choisir

- ❖ Prendre part aux décisions qui concernent notre communauté
- ❖ Être collectivement outillé et informé sur les enjeux alimentaires

## Respect

- ❖ Des êtres humains
- ❖ Des valeurs culturelles de chacun
- ❖ De l'environnement

## Action collective

- ❖ Se prendre en charge individuellement et collectivement
- ❖ Promotion du droit à l'alimentation pour toutes et tous
- ❖ Revendiquer des lois et politiques
- ❖ S'impliquer dans les mouvements collectifs, solidaires et locaux



<sup>4</sup> Gouvernement du Canada, Politique alimentaire pour le Canada, 2019. En ligne à : [www.canada.ca/fr/campagne/politique\\_alimentaire.html](http://www.canada.ca/fr/campagne/politique_alimentaire.html)

<sup>5</sup> Comité de la Sécurité Alimentaire Mondiale, S'entendre sur la terminologie, CSA, 39<sup>e</sup> session, 15-20 octobre 2012, p. 17. En ligne à : [www.fao.org/3/MD776F/MD776F.pdf](http://www.fao.org/3/MD776F/MD776F.pdf)

<sup>6</sup> Regroupement des cuisines collectives du Québec, Définition de l'autonomie alimentaire, Adoptée à l'assemblée générale annuelle du 3 juin 2015. En ligne à : [www.rccq.org/fr/a-propos/autonomie-alimentaire](http://www.rccq.org/fr/a-propos/autonomie-alimentaire)

# Les gens qui font la différence

## Le conseil d'administration

Le conseil d'administration (CA) des Cuisines Collectives du Haut-Saint-François est composé de cinq (5) postes d'administrateur qui sont tous occupés par des membres participants aux cuisines collectives et aux services de l'organisme. Les membres du conseil d'administration se sont réunis à neuf (9) reprises au courant de l'année 2021-2022.

En cours d'année, le CA a vu quitter Jasmine Marcotte, qui a occupé les postes de vice-présidente et de présidente au cours des deux dernières années. Nous souhaitons d'ailleurs la remercier chaleureusement pour son implication!



**Marie-Pierre Hamel**  
Présidente



**Micheline Couture**  
Secrétaire



**Émilie Motte**  
Trésorière



**Hélène Petit**  
Administratrice

## L'équipe de travail

L'équipe de travail des Cuisines Collectives a connu une certaine mouvance cette année. Au niveau de la direction, le départ de Guillaume Loïsel-Boudreau en septembre 2021, après deux années en poste, a amené à l'arrivée d'une nouvelle directrice, Annie Tourville, qui a commencé son mandat en octobre 2021.

Au niveau de l'animation, l'organisme n'a pas employé d'animatrice communautaire pendant plusieurs mois. Pendant cette période, ce sont la direction, les bénévoles, les stagiaires ainsi que des animatrices embauchées de manière contractuelle, qui ont permis la tenue des activités de l'organisme. Nous nous grandement sommes réjouis du retour de Karine Valade en janvier 2022, qui a entrepris avec bonheur la concrétisation de la programmation des activités régulières ainsi que la formation de Myriam Larocque, une nouvelle animatrice embauchée en début d'année.



**Annie Tourville**  
Directrice  
Depuis octobre 2021



**Karine Valade**  
Animatrice communautaire  
Depuis avril 2018



**Myriam Larocque**  
Animatrice communautaire  
Depuis janvier 2022



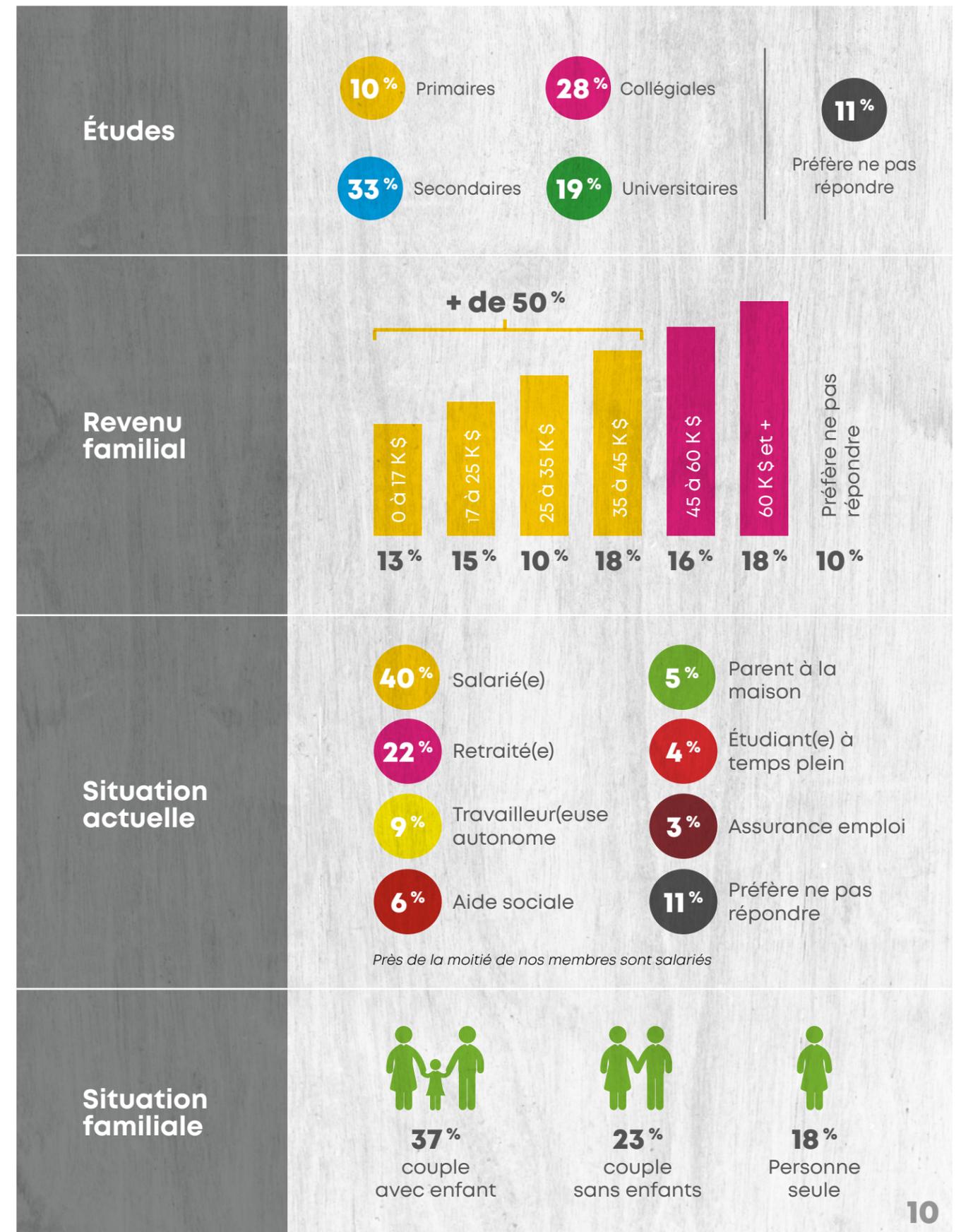
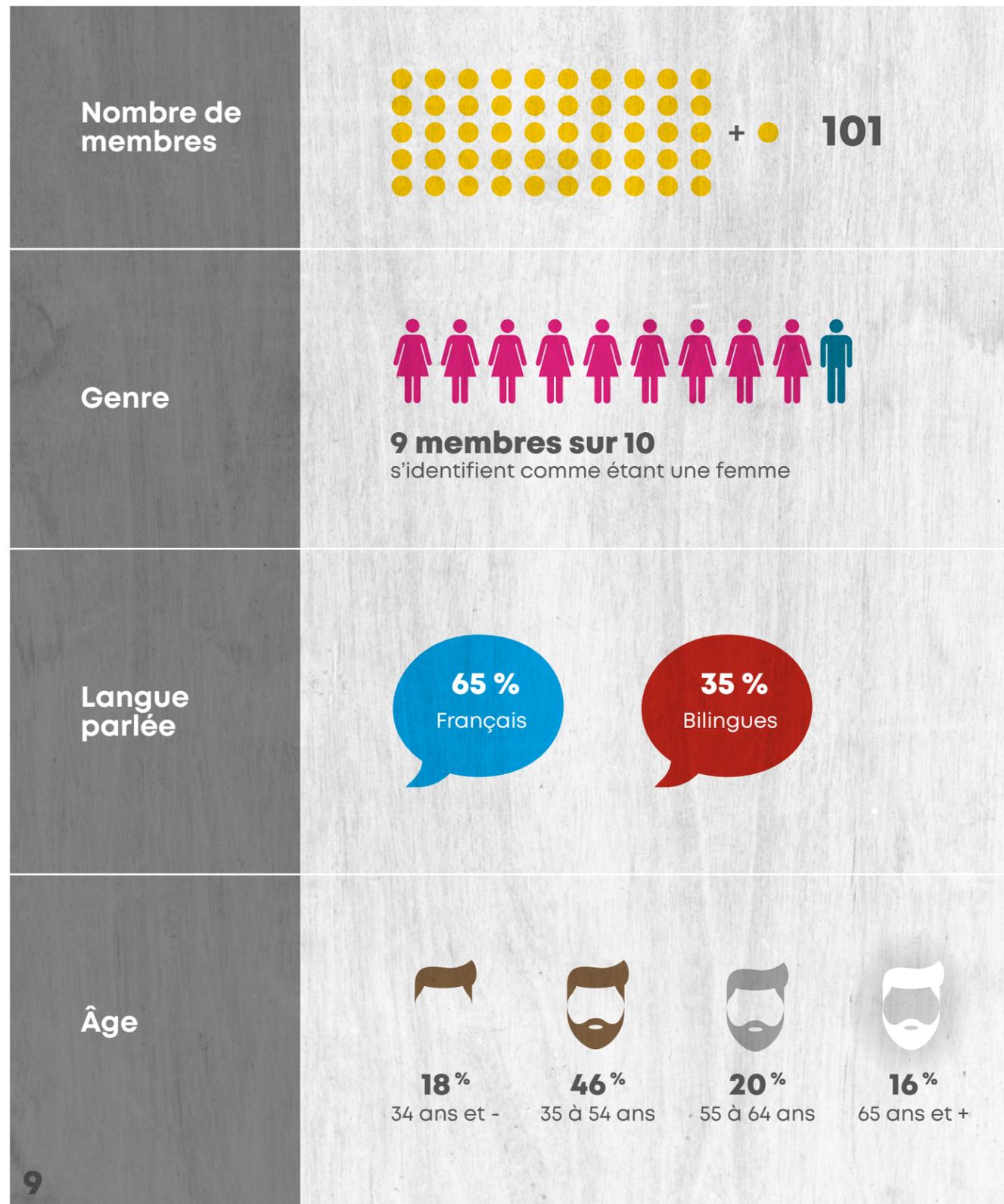
## Les bénévoles et les stagiaires

Nous souhaitons remercier chaleureusement les bénévoles et stagiaires qui se sont impliqués dans nos activités ou qui ont soutenu notre organisme de diverses façons cette année!

**Nos stagiaires-étudiants de l'Université de Sherbrooke :** Camille Dufour, Guillaume Deslauriers, Mégane Dionne, Christina Toma, Maxime Gallant, Mathilde Brochu, Émile Loïsel et Jeanne Tremblay

**Nos bénévoles :** Jasmine Marcotte, Marie-Pierre Hamel, Micheline Couture, Émilie Motte, Hélène Petit ainsi que tous les bénévoles ayant participé à la plantation des arbres fruitiers et dans les activités avec les milieux scolaires!

# Les membres



# Nos activités et projets de 2021-2022



## Les ateliers en partenariat avec le bureau coordonnateur

En 2021-2022, nous avons reconduit ce projet en collaboration avec le bureau coordonnateur du Haut-Saint-François dans le but d'offrir des ateliers de cuisine aux enfants entre 0 et 5 ans en milieu de garde familial. En contexte de pandémie, il a été décidé de ne pas aller animer d'atelier dans les milieux, mais de tout de même fournir aux éducatrices tout le matériel, les ingrédients, les recettes et le soutien nécessaire pour qu'elles puissent animer elles-mêmes cet atelier. 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.



**17**  
milieux de garde  
desservis



**110**  
enfants  
participants



**320**  
portions  
cuisinées



**14**  
écoles  
desservies



## Les Recettes en pot

Cette année encore, les Mini-chefs du HSF se sont rebellés contre la pandémie qui a entraîné l'annulation des activités culinaires dans les écoles primaires et secondaires. À la place, nous leur avons offert des Recettes en pot à cuisiner à la maison, en famille. Les enfants ont reçu diverses recettes : Soupe de légumineuses, crêpes, biscuits à l'avoine et au chocolat, brownies et biscuits double chocolat!

**2 276**  
pots remis



## Les ateliers dans les écoles

En mars 2022, les ateliers dans les écoles primaires de la région ont tranquillement repris. Dans l'école visitée, ce sont même les jeunes qui ont demandé à obtenir des cours de cuisine en parascolaire, une fierté pour notre organisme! Les jeunes ont pu cuisiner des bagels à l'occasion d'un premier atelier qui sera suivi de quelques autres dans les prochains mois.



**1**  
écoles  
visitées



**29**  
enfants  
participants



**60**  
portions  
cuisinées



## Les Services d'animation estivale

À l'été 2021, nos animatrices contractuelles Célia Gaudreau et Jacky Mathieu ont animé des ateliers de cuisine dans les différents camps de jour et services d'animation estival de la MRC. Les jeunes ont pu cuisiner des smoothies à l'occasion de ces ateliers!



**7**  
municipalités  
visitées



**373**  
enfants  
participants

## Les boîtes Cuisine ton Haut et Cuisine ton Haut

### Occasion spéciale

En 2021, nous avons poursuivi l'offre des boîtes Cuisine ton Haut, ces boîtes d'ingrédients gratuites comprenant tous les ingrédients nécessaires à la préparation d'un repas. Nées en pleine pandémie du désir de l'équipe de poursuivre l'offre de services aux membres malgré l'impossibilité de tenir des groupes de cuisines collectives en présence, les boîtes Cuisine ton Haut ont rempli leur mission haut la main et ont connu un grand succès auprès de la communauté du Haut-Saint-François.



**44**  
boîtes remises



**89**  
bouches  
nourries



**188**  
portions  
cuisinées



**22**  
boîtes  
remises



**104**  
bouches  
nourries



**112**  
portions  
cuisinées



En 2022, avec le retour des groupes en présence, nous avons de nouveau fait preuve de créativité pour poursuivre l'offre de cette boîte qui a charmé les membres, tout en permettant à l'équipe de s'investir également dans nos activités régulières. Nous avons donc transformé Cuisine ton Haut pour le faire évoluer vers un nouveau projet : Cuisine ton Haut – Occasion spéciale qui est disponible cinq fois par année, soit à la St-Valentin, à Pâques, au début des vacances d'été, à l'Action de grâce et à Noël. Cuisine ton Haut – Occasion spéciale, c'est un repas complet (mets principal, accompagnement et dessert) à cuisiner en famille afin de passer un moment de qualité lors d'occasions spéciales!

**25**  
étudiants et  
bénévoles  
participants



## Le repas intergénérationnel de St-Isidore-de-Clifton

Les élèves de 5e et 6e année de l'école primaire des Trois-Cantons de St-Isidore-de-Clifton ont organisé un repas intergénérationnel afin d'offrir un repas à près de 200 aînés de la région. Au menu : ragoût de boulettes et dessert! Les Cuisines Collectives ont offert le soutien de deux animatrices communautaires les 29 et 30 mars 2022. Nous avons également fourni les ingrédients en provenance du fonds de base ainsi que tous les ingrédients périssables grâce à une subvention obtenue du gouvernement fédéral.

**175**  
bouches  
nourries



**300**  
portions  
cuisinées



## Les groupes réguliers

Au cours de la dernière année, ne pouvant tenir de groupe en présence, nous avons offert aux membres d'obtenir des boîtes « Fonds de base ». Tout comme pour une journée de cuisson, les membres devaient choisir leurs quatre (4) recettes et nous les fournir. L'équipe procédait alors à la multiplication des portions et fournissait gratuitement aux membres tous les ingrédients nécessaires pour ces recettes en provenance du fonds de base ainsi qu'une liste d'achat pour les ingrédients frais. Les membres cuisinaient alors leurs recettes à la maison.



**24**  
Boîtes  
fournies



**69**  
bouches  
nourries



**1108**  
portions  
cuisinées



*Dans le mois de mars 2022, nous avons finalement pu reprendre les activités en présence, incluant la cuisine avec nos groupes réguliers.*

**4**  
groupes  
réguliers



**15**  
participants



**34**  
bouches  
nourries



**606**  
portions  
cuisinées



## Les groupes partenaires

Depuis le mois de janvier 2022, les groupes de cuisines collectives en partenariat avec des organismes du milieu ont repris. Voici les organismes avec lesquels nous avons tenu des ateliers dans cette période :

- ❖ Han-Logement
- ❖ Actimaje East Angus
- ❖ Centre d'éducation des adultes : Formation à l'intégration sociale (FIS)
- ❖ Loisirs Ascot Corner
- ❖ Les Étincelles de bonheur
- ❖ Centre de services éducatifs populaires (CSEP)
- ❖ Virage Santé mentale



**10**  
journées de  
cuisson



**44**  
participants



**69**  
bouches  
nourries



**195**  
portions  
cuisinées



## Le relais de plantation des arbres fruitiers

Ce projet a permis d'augmenter l'autonomie et la sécurité alimentaire de notre MRC. Nous avons planté 60 arbres et arbustes fruitiers dans des parcs publics (Parc des Deux-Rivières, Parc Nicol et Parc Rive-Sud). Nous avons également planté 10 arbres fruitiers sur le terrain de l'École du Parchemin. Des élèves, des bénévoles et des employés de la ville ont contribué à la plantation et participer à l'entretien, à l'arrosage, aux futures récoltes et à la dégustation des fruits.



# Les représentations de l'organisme

Notre équipe participe à plusieurs instances de concertation au niveau local, régional et national. Voici la liste et une courte description de ces concertations.

## RCCQ

Le Regroupement des cuisines collectives du Québec est notre regroupement national. Nous participons à plusieurs activités chaque année avec les autres membres à l'échelle de la province. En 2021, nous nous sommes impliqués au niveau du Comité pour le droit à l'alimentation et en tant que représentant de l'Estrie à la Table des Régions.

## RCCE

Le Regroupement des cuisines collectives de l'Estrie est notre regroupement régional. Il vise à regrouper les cuisines collectives de l'Estrie dans le but de partager sur nos pratiques et de s'entraider sur divers sujets. En 2021, Guillaume Loiselle-Boudreau a assumé la présidence pour une 2<sup>e</sup> année consécutive.

## ROC de l'Estrie

Le Regroupement des organismes communautaires de l'Estrie est un regroupement régional qui offre du soutien aux membres et organise des activités et actions sur les enjeux qui concernent le milieu communautaire estrien.

## CDC du HSF

La Corporation de développement communautaire du HSF est notre instance de concertation locale au niveau de la MRC du Haut-Saint François. Nous participons à des comités et aux assemblées des membres afin de développer des projets collectifs qui répondent aux besoins des personnes et groupes vulnérables ainsi qu'à l'ensemble de la population. Nous sommes également présents sur le comité Solidarité HSF.

## Table Énergie Jeunesse du HSF

Cette table de concertation vise à réunir les acteurs communautaires et publics autour des enjeux qui touchent les jeunes de notre MRC. Plusieurs thèmes sont abordés chaque année.

## Table de concertation en sécurité alimentaire du HSF

Nous sommes fiduciaires d'une somme d'argent de l'organisme Québec en forme qui a cessé ses activités en 2018. Cette somme d'environ 20 000 \$ servira à mettre sur pied une Table de concertation en sécurité alimentaire dans le HSF et à financer des projets en sécurité alimentaire pour les jeunes, les familles et les personnes âgées. Les démarches sont en cours et se poursuivront l'année prochaine.

# Nos partenaires financiers

Il est important de souligner l'apport financier de nos principaux bailleurs de fonds sans qui nous ne pourrions pas réaliser notre mission auprès de la population du Haut-Saint-François.

Au nom des membres et de toutes les personnes qui ont bénéficié de nos services et activités, nous souhaitons vous dire :

**MERCI!**



## Voici les **bailleurs de fonds** qui nous ont octroyés des fonds en 2021-2022 :



# Nos points de service

## Ascot Corner

**Centre multifonctionnel**  
5699, rue Principale  
Ascot Corner (Québec) J0B 1A0

## Dudswell

**Sous-sol de l'église Saint-Clément**  
73, rue Main  
Dudswell (Québec) J0B 1G0

## Bury

**Centre communautaire**  
563, rue Main  
Bury (Québec) J0B 1J0

## Cookshire-Eaton

**Salle Guy-Veilleux**  
75, rue Castonguay  
Cookshire (Québec) J0B 1M0

## East Angus

**Siège social**  
53, rue Angus sud  
East Angus (Québec) J0B 1R0

## Johnville

**Centre communautaire**  
62, chemin Jordan Hill  
Johnville (Québec) J0B 2A0

## La Patrie

**Salle municipale**  
18, rue Chartier  
La Patrie (Québec) J0B 1Y0

## Lingwick

**Centre communautaire**  
72, Route 108  
Lingwick (Québec) J0B 2Z0

## Sawyerville

**Sous-sol de l'Église Sawyerville**  
4, chemin Randboro  
Sawyerville (Québec) J0B 3A0

## Scotstown

**Centre communautaire**  
101, chemin Victoria  
Scotstown (Québec) J0B 3B0

## Weedon

**Centre communautaire**  
209, rue des Érables  
Weedon (Québec) J0B 3J0