



La Corne d'abondance

CUISINES COLLECTIVES ET ATELIERS CULINAIRES

Rapport annuel

2025-2026

Cuisiner ensemble :
nourrir notre communauté
et bâtir un avenir sain.



Partenaires financiers principaux



Partenaires de soutien réguliers





Table des matières

Mot de la présidence et de la direction générale	1
Conseil d'administration et ressources humaines	3
Historique, Mission et Objectifs	4
Partenaires du milieu	9
Donateurs	10
Ce qu'ils en pensent...	11
Programme d'économie et d'autonomie des habiletés culinaires	12
Programme en développement des compétences culinaires et de saines habitudes de vie (Volet Jeunesse)	17
Bénévolat	20
Annexes	24
I. Questionnaire aux participants	
II. Statistiques	
III. Suivi - Plan d'action 2025-2026	



Mot de la présidence et de la direction générale

Tenir bon... et aller plus loin!

L'année 2025-2026 s'inscrit dans un contexte exigeant pour le milieu communautaire et les organismes en sécurité alimentaire. La hausse persistante du coût des aliments se répercute directement sur les familles que nous desservons, mais également sur nos propres coûts d'opération. Chaque activité, chaque atelier, chaque portion cuisinée exige désormais une planification plus serrée afin de maintenir des services accessibles et abordables.

Parallèlement à cette pression financière, nous constatons une réalité claire sur le terrain : les besoins demeurent importants et les demandes sont bien présentes. La sécurité alimentaire est plus que jamais un enjeu central pour de nombreuses familles. Les cuisines collectives, les cuisines pour personnes issues de l'immigration, les ateliers jeunesse et les cuisines de proximité représentent pour plusieurs un véritable levier d'autonomie, de stabilité ainsi qu'un espace d'appartenance.

Dans ce contexte, l'accès à un financement adéquat, notamment par le *Programme de soutien aux organismes communautaires* (PSOC), demeure une préoccupation majeure. Le milieu communautaire traverse actuellement une période de remous. Le mouvement « *Le communautaire à boutte!* » illustre bien la pression ressentie par plusieurs organisations : des besoins croissants, des équipes engagées, mais des ressources financières qui ne suivent pas pleinement la réalité du terrain.

Marie Lise Desrosiers
Présidente

À cela s'ajoute la difficulté d'attirer et de retenir du personnel qualifié dans un contexte budgétaire restreint. Les idées de développement sont présentes. Les projets aussi. L'envie d'aller plus loin est réelle. Toutefois, sans financement récurrent stable et sans capacité d'embauche suffisante, il devient pratiquement impossible à long terme de faire évoluer nos services au rythme des besoins observés.

Malgré ces défis, un élément nous encourage particulièrement cette année : nous ressentons au sein de l'organisme une énergie qui rappelle celle d'avant la pandémie. Une énergie de développement, de créativité et de collaboration. Les activités retrouvent leur dynamisme et leur vitalité, les partenariats se consolident et l'équipe souhaite continuer à bâtir, à innover et à élargir son impact.

La Corne d'abondance poursuit donc sa mission avec détermination, rigueur et lucidité. Grâce à l'engagement de l'équipe de travail, du conseil d'administration, de nos bénévoles et de nos partenaires, nous maintenons des services essentiels pour notre communauté et nous préparons l'avenir avec confiance.

Nous remercions sincèrement toutes les personnes et organisations qui nous soutiennent. Votre appui est indispensable. Ensemble, nous continuerons à œuvrer pour que l'accès à une alimentation saine et accessible demeure une priorité collective durable.

Katheline Dugas
Directrice générale

Les points forts de l'année

Rayonnement, mobilisation et réalisations marquantes

Soutien de la communauté

Soirée bénéfice **Papilles et Molécules** : **8 500 \$**



Le **Marché public de Chambly** a remis un montant de **6 875 \$** à l'organisme.



Un partenaire impliqué - la **Banque Laurentienne** : **4 000 \$**.



Rayonnement et implication dans le milieu

- Participation à la mise en place, au lancement et au déploiement du projet **La Faim n'expire jamais**.
- Participation à l'émission de télé **On découvre, on bouge au fil de l'eau** (TVR9).
- Présence au **Brunch des nouveaux résidents** de Carignan.



Reconnaissance

Cette année, monsieur François Pellerin, administrateur de l'organisme et engagé dans sa communauté, a reçu une reconnaissance soulignant son implication exceptionnelle.

Sa candidature a été soumise par La Corne d'abondance auprès du député de Chambly, monsieur Jean-François Roberge.



Mobilisation

Comme plusieurs organismes communautaires à travers le Québec, nous avons poursuivi notre mission dans un contexte marqué par la pression grandissante sur les services et les ressources du milieu.



Conseil d'administration



**Marie Lise
Desrosiers**
Présidente



**Martin
Dubé**
Vice-président



**François
Pellerin**
Secrétaire



**Jean-Pierre
Lanthier**
Trésorier



**Jean-Marc
Richard**
Administrateur

Ressources humaines



**Katheline
Dugas**
Direction générale



**Luc
Delavigne**
Chargé de projet et Coordon-
nateur - Fabrique à bouffe



**Vanessa
Godère**
Adjointe à la direction



**Cynthia
Morissette**
Cuisines collectives
et scolaires

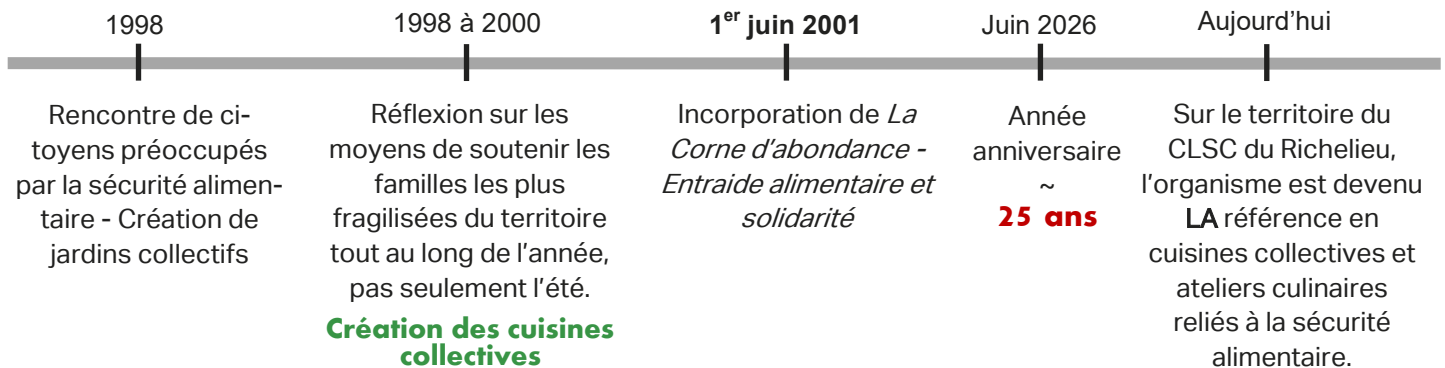


**Mélanie
Bergeron**
Cuisines collectives
et de proximité



**Elisabeth
Morin**
Halte-garderie

Historique



Mission



Mettre en œuvre des activités d'entraide, d'éducation et de sensibilisation s'adressant à tous dans le domaine de la saine alimentation, notamment par le biais de cuisines collectives et autres ateliers favorisant l'intégration et l'autonomie.



Promouvoir auprès des enfants, adolescents et jeunes adultes la saine alimentation et de saines habitudes afin de les outiller pour la vie.



Sensibiliser la communauté à la vulnérabilité et l'importance de la sécurité alimentaire.

Objectifs

- ◆ Améliorer les conditions de vie globales des personnes utilisant nos services.
- ◆ Favoriser l'acquisition d'habiletés culinaires.
- ◆ Briser l'isolement en favorisant l'intégration sociale et la création de réseaux d'entraide.
- ◆ Favoriser l'acquisition et l'échange de connaissances sur l'alimentation, tout en améliorant l'autonomisation des personnes.
- ◆ Créer et soutenir des projets qui sont en conformité avec la mission de l'organisme.



Valeurs



Des valeurs qui prennent vie dans chaque cuisine, chaque atelier et chaque rencontre.

Nos valeurs en action



Dignité de la personne

Accueillir chaque personne avec humanité et considération.



Respect

Écouter et accompagner chacun avec bienveillance.



Solidarité

Avancer ensemble et s'entraider au quotidien.



Justice sociale

Favoriser l'accès à une alimentation saine et durable.



Équité

Offrir un espace accessible à tous et traiter chacun de façon juste et égale.



Entraide

Partager savoirs, outils et soutien pour surmonter les difficultés.

Concertation et développement social

Favorisant les échanges entre les organismes communautaires et le milieu et encourageant la coordination des actions de chacun, la concertation favorise le maintien d'un lien étroit entre les intervenants et les besoins du milieu.

Cela amène à travailler à partir d'un portrait réaliste du milieu, permettant d'avoir un meilleur impact dans la communauté.

Pour cette raison, La Corne d'abondance est membre de :

- ◆ Fabuleux réseau montréalais des cuisines collectives (FRMCC)
- ◆ Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ)
- ◆ Table régionale des organismes communautaires et bénévoles de la Montérégie (TROC - M)
- ◆ Table de concertation - Grandiose (0-5 ans) - CLSC du Richelieu
- ◆ Table de concertation - Jeunesse (5-17 ans) - CLSC du Richelieu
- ◆ Table de concertation - Aînés - CLSC du Richelieu
- ◆ Chambre de commerce et d'industrie de la Vallée-du-Richelieu-Rouville (CCIVRR)
- ◆ Corporation de développement communautaire (CDC) du Haut-Richelieu-Rouville
- ◆ Pôle de l'entrepreneuriat collectif de l'est de la Montérégie (PECEM)
- ◆ Concertation Sécurité alimentaire - CLSC du Richelieu
 - ◇ La Corne d'abondance est fiduciaire de cette Table

Formation

Dans le but d'améliorer leurs compétences et la qualité des services offerts, l'équipe de La Corne d'abondance a bénéficié de plusieurs formations au cours de l'année 2025-2026 :

- ◆ Word intermédiaire : enveloppe, publipostage, filtre et tri
- ◆ Concilier mission sociale et viabilité économique
- ◆ Secourisme en milieu de travail
- ◆ Introduction aux relations publiques
- ◆ Écriture de communication
- ◆ Le plan de communication
- ◆ Résolution de conflits
- ◆ La communication consciente en action
- ◆ Consolider un volet d'économie sociale
- ◆ Atelier - Droit à l'alimentation

Environnement



À travers ses activités, La Corne d'abondance contribue à réduire le gaspillage alimentaire et à valoriser les matières compostables.

En 2025-2026, 310,6 kg de matières compostables ont été récupérés.

Cette diminution (25 %) reflète les habitudes développées dans un contexte de hausse du coût des aliments : récupération des carcasses et des pelures pour les bouillons, réutilisation des coquilles d'œufs pour le jardinage et réduction des pertes alimentaires à la source grâce à une plus grande utilisation d'aliments surgelés.

Activité de financement majeure



Pour une deuxième année, la Soirée dégustation a rassemblé des participants désireux de vivre une expérience gastronomique unique tout en soutenant une cause d'ici. Cette activité-bénéfice a permis d'amasser 8 500 \$ afin de soutenir la mission de La Corne d'abondance et la poursuite de ses actions en sécurité alimentaire.

Au-delà du financement recueilli, cette soirée représente également une occasion concrète pour les citoyens, partenaires et entreprises de s'impliquer dans une cause locale et de contribuer directement au mieux-être de leur communauté. Le succès de cette 2^e édition témoigne une fois de plus de la mobilisation et de la générosité du milieu.



Partenaires de soutien ponctuels

Agence
Benedictus



Tout au long de l'année, plusieurs entreprises, organismes et partenaires du milieu choisissent de soutenir ponctuellement La Corne d'abondance par des commandites, dons ou contributions diverses. Qu'il s'agisse d'un appui financier, matériel ou humain, chacune de ces implications contribue concrètement à la poursuite de notre mission et à la réalisation de nos activités.

Ces collaborations témoignent de l'importance de la solidarité locale et de l'engagement de notre communauté envers la sécurité alimentaire et l'entraide. Grâce à cette générosité, nous pouvons répondre plus efficacement aux besoins grandissants des personnes et des familles que nous accompagnons.

Nous remercions chaleureusement tous nos partenaires pour leur confiance et leur soutien tout au long de l'année.

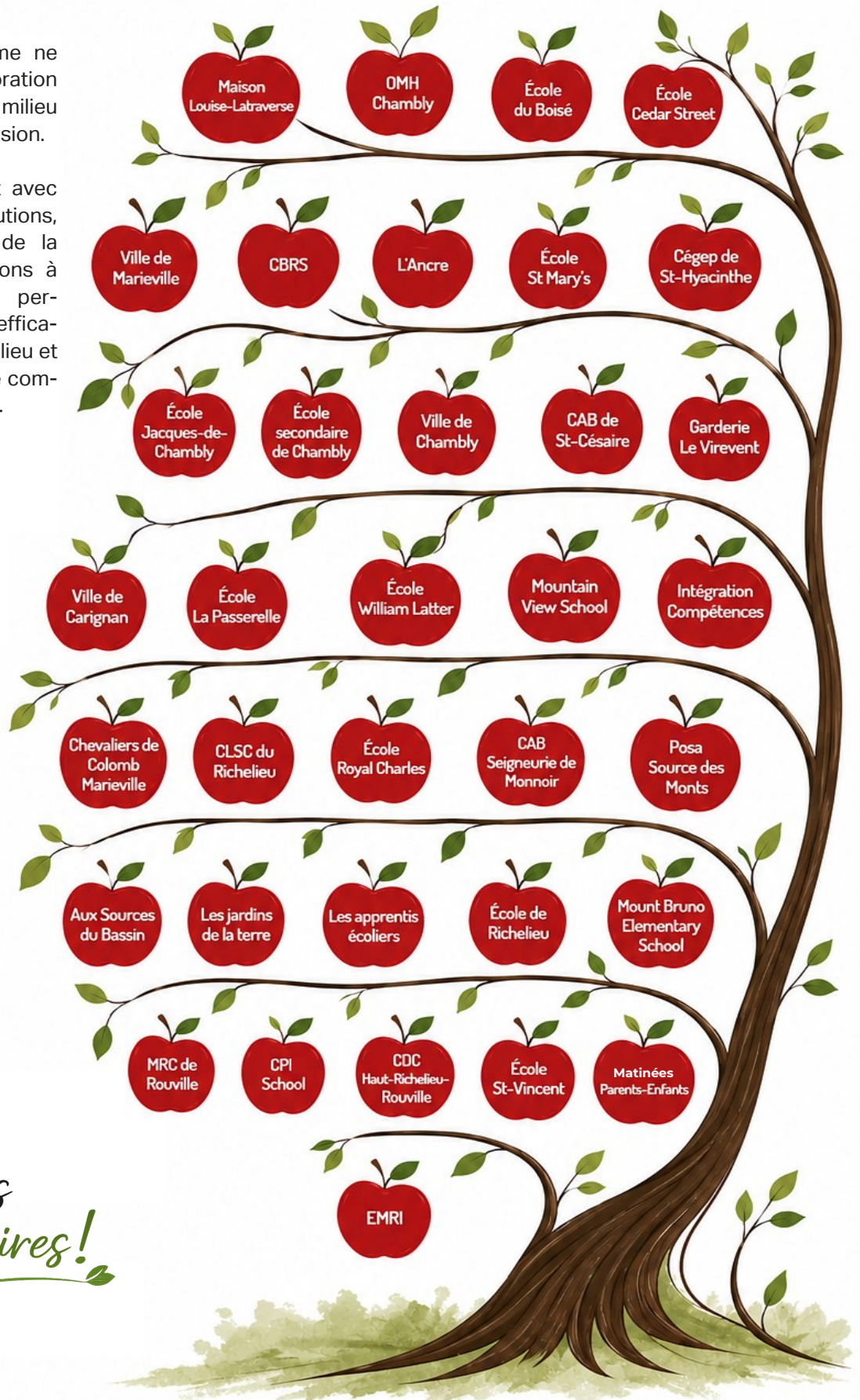
Merci à tous nos précieux partenaires!

Partenaires du milieu

Parce qu'aucun organisme ne peut agir seul, la collaboration avec les partenaires du milieu est essentielle à notre mission.

En travaillant de concert avec les organismes, institutions, entreprises et acteurs de la communauté, nous arrivons à rejoindre davantage de personnes, à répondre plus efficacement aux besoins du milieu et à assurer une plus grande complémentarité des services.

Ces liens de confiance et de solidarité contribuent chaque jour à bâtir une communauté plus humaine, inclusive et nourissante pour tous. Ensemble, nous créons un milieu où l'entraide et la sécurité alimentaire prennent tout leur sens.



*Merci à nos
partenaires!*

Nos généreux donateurs

Chaque année, des entreprises, organismes et citoyens de notre communauté choisissent de soutenir financièrement La Corne d'abondance par un don.

Par leur générosité, ils contribuent au maintien de services essentiels pour les personnes vivant de l'insécurité alimentaire dans notre milieu.

Merci à tous ces gens pour leur générosité!

Leur soutien fait une réelle différence pour les personnes et familles que nous accompagnons chaque jour.

- ♦ Anonyme
- ♦ Banque Laurentienne
- ♦ Chaussures Meluvin inc.
- ♦ Madame Bianca Côté
- ♦ Député de Chambly - Monsieur Jean-François Roberge
- ♦ FG Chocolatiers
- ♦ Monsieur Paul Grondin
- ♦ Intact Assurances
- ♦ Monsieur David Manseau
- ♦ Marché public de Chambly
- ♦ Municipalité de Rougemont
- ♦ Municipalité de Sainte-Angèle-de-Monnoir
- ♦ Municipalité de Saint-Mathias-sur-Richelieu
- ♦ ProGolf
- ♦ Services financiers BMA inc.
- ♦ Madame Nancy St-Onge
- ♦ Ville de Carignan



Rayonnement, visibilité et promotion

Au cours de l'année, La Corne d'abondance a poursuivi ses efforts afin de faire connaître ses services, développer de nouveaux partenariats et maintenir une présence active dans la communauté. Ces actions permettent non seulement de faire rayonner l'organisme, mais aussi de rejoindre davantage de personnes pouvant bénéficier de nos services.

Parmi les initiatives réalisées cette année :

- Conférence de presse pour le lancement du programme « *La faim n'expire jamais* »
- Activités de promotion dans différents milieux scolaires et communautaires
- Participation à des événements et ateliers permettant de faire connaître nos services
- Distribution de matériel promotionnel lors d'activités jeunesse
- Maintien d'une présence active sur les médias sociaux et par l'envoi d'une infolettre mensuelle



Ce qu'ils en pensent...



Faire des connaissances, apprendre comment cuisiner et découvrir la culture québécoise.



Les cuisines me permettent d'avoir une vie sociale à l'extérieur de mon foyer tout en développant mes compétences culinaires.



Es algo gratificante ya que me permite salir de la rutina y además es bonito hablar con personas que están en la misma situación. Realmente agradezco a todos los que hacen esto posible.



C'est quelque chose de gratifiant puisque cela me permet de sortir de la routine et, en plus, c'est agréable de parler avec des personnes qui vivent la même situation. Je remercie vraiment tous ceux qui rendent cela possible.



La cuisine collective apporte beaucoup de réconfort. Je rencontre des personnes qui vivent une réalité semblable à la mienne et cela fait du bien. Le gain de temps pour les repas durant la semaine de travail est également très apprécié.



Programme d'économie et d'autonomie en habiletés culinaires

Volet Adultes

Nos cuisines collectives ont vu le jour en 2001.
Elles sont le cœur de nos services, le cœur de notre organisme.

À cette activité, née d'une concertation citoyenne, se sont greffés beaucoup
d'autres projets ayant pour but d'aider, d'une façon ou d'une autre,
les gens de notre milieu.

Participer à l'amélioration de la qualité de vie du milieu
est la motivation première de toute l'équipe de travail et de gouvernance.

Cuisines collectives

À la base de nos services, les cuisines collectives répondent à différents besoins :

- ◆ Acquérir des habiletés culinaires et des connaissances alimentaires
- ◆ Briser l'isolement
- ◆ Développer un réseau social
- ◆ Améliorer son estime de soi
- ◆ Développer des connaissances favorisant des choix alimentaires économiques afin de mieux gérer le budget d'épicerie
- ◆ Développer un sentiment d'appartenance à un groupe tout en favorisant l'échange et l'entraide
- ◆ Aider à concilier travail et famille en faisant gagner du temps
- ◆ Améliorer ses conditions de vie en développant son autonomie alimentaire

**7 510
PORTIONS**

**37
CUISINES**

**123
PARTICIPATIONS**

**MOYENNE
DE 1,59 \$ /
PORTION**

Les cuisines collectives régulières ont permis cette année la tenue de 37 cuisines, totalisant 123 participations et menant à la préparation de 7 510 portions alimentaires.

Malgré certains enjeux liés aux ressources humaines ayant entraîné une saison plus courte pour quelques groupes, les activités ont pu être maintenues de façon stable tout au long de l'année. Dans un contexte où les coûts alimentaires continuent d'augmenter, le coût moyen par portion est passé de 1,50 \$ à 1,59 \$.

Les cuisines collectives demeurent néanmoins un moyen concret et accessible de favoriser une saine alimentation à faible coût, tout en créant un espace d'échange, d'entraide et de socialisation pour les participants.

L'organisme souhaite poursuivre le développement de cette offre au cours des prochaines années afin de répondre aux besoins grandissants du milieu.



Les hommes et la cuisine

Qu'ils souhaitent apprendre à cuisiner, développer leur autonomie alimentaire, rencontrer d'autres personnes ou simplement partager une activité entre hommes, les participants démontrent un intérêt toujours grandissant pour ce volet de nos activités. Cette année encore, nous avons eu le plaisir d'accompagner deux groupes tout au long de la saison.

Les cuisines pour hommes accordent une place importante à l'apprentissage et au développement des connaissances culinaires. Dans une ambiance conviviale et accessible, les participants développent progressivement leurs techniques, leur confiance et leur autonomie en cuisine.

Au-delà de la préparation des repas, ces cuisines deviennent également des espaces d'échange, de socialisation et de valorisation personnelle. L'intérêt soutenu envers cette offre confirme l'importance de maintenir des activités adaptées aux besoins et aux réalités des participants.

20
CUISINES

2
GROUPES

1 791
PORTIONS

76
PARTICIPATIONS

MOYENNE DE
1,66 \$ /
PORTION



Les cuisines pour hommes ont permis la réalisation de 20 cuisines regroupant 76 participations et la préparation de 1 791 portions alimentaires.

Les deux groupes maintiennent une participation stable et démontrent la pertinence de cette offre au sein de notre programmation. Au-delà des apprentissages culinaires, ces rencontres constituent un espace favorisant les échanges, le soutien mutuel et le maintien de saines habitudes alimentaires.

Malgré une hausse du coût moyen par portion, passé de 1,48 \$ à 1,66 \$, l'activité demeure une façon accessible de préparer des repas nutritifs à faible coût. Les participants repartent avec des portions prêtes à consommer ainsi que des connaissances qu'ils peuvent réinvestir dans leur quotidien.

L'intérêt constant observé cette année confirme l'importance de maintenir des activités adaptées aux réalités et aux besoins des hommes du territoire.

Cuisines de proximité

En collaboration avec les Centres d'action bénévole (CAB) La Seigneurie de Monnoir et de Saint-Césaire, la Ville de Marieville ainsi que les Chevaliers de Colomb de Marieville, nous offrons un accès aux gens de ces territoires à des cuisines collectives à faible coût. Les personnes participantes à ces cuisines sont issues des clientèles de chacun des centres d'action bénévole partenaires. Il s'agit donc d'une clientèle très défavorisée.

C'est toutefois avec beaucoup d'enthousiasme que ces gens ont participé cette année. Ces cuisines sont un besoin et elles sont toujours attendues!

Ce projet est rendu possible grâce à la subvention de la *Concertation sécurité alimentaire* du CLSC du Richelieu.



Les résultats observés par les organismes partenaires démontrent encore une fois l'impact très concret des cuisines de proximité dans la vie des participants.

Ces ateliers permettent non seulement de développer les connaissances culinaires et alimentaires, mais également de renforcer l'autonomie des personnes participantes. Plusieurs utilisateurs réguliers des services de dépannage alimentaire des centres d'action bénévole partenaires diminuent progressivement leur dépendance à ces services à mesure qu'ils développent leurs compétences et leur confiance en cuisine.

Cette année, le programme a connu une progression significative. Le nombre de cuisines réalisées est passé de 49 à 55 et les participations ont connu une hausse importante, passant de 160 à 205. Le nombre total de portions produites a également augmenté de façon marquée, passant de 5 379 à 7 150 portions.

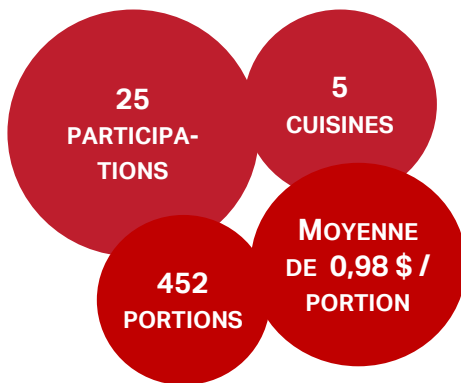
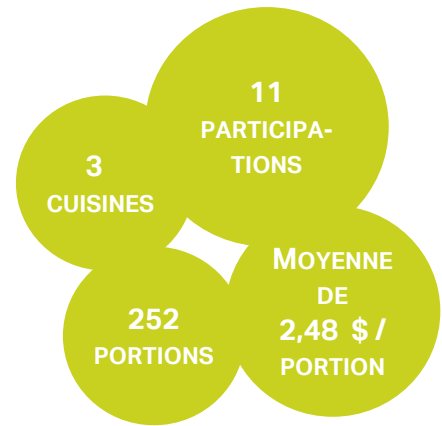
Ces résultats confirment non seulement la pertinence du programme, mais également sa capacité à répondre de façon concrète aux besoins du milieu tout en maximisant les ressources investies. Ils démontrent toute l'importance de poursuivre et de consolider ce type d'initiative au sein de la communauté.



Cuisines pour la clientèle de la Maison Louise-Latraverse

Pour une première année, nous avons collaboré avec la Maison Louise-Latraverse afin d'offrir des ateliers culinaires à la clientèle féminine de cette maison d'hébergement de 2e étape, destinée aux femmes victimes de violence conjugale et à leurs enfants.

Ces ateliers ont permis aux participantes de développer leurs habiletés culinaires dans un contexte sécuritaire, bienveillant et propice à la création de liens.



Les Jardins de la Terre

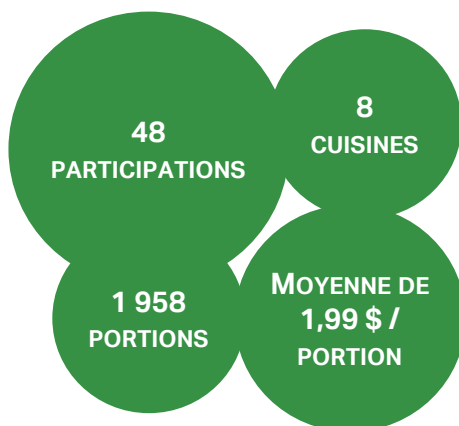
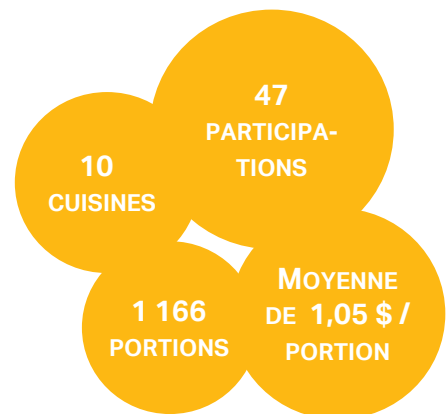
Cette année, nous avons eu le plaisir d'accueillir des participants de l'organisme *Les Jardins de la Terre* dans le cadre de nos cuisines collectives. Cet organisme accompagne des personnes dans le développement de leurs compétences et leur intégration au marché du travail.

Cette première collaboration a permis aux participants de cuisiner, d'échanger et de développer leur autonomie alimentaire dans un environnement chaleureux et rassembleur.

Cuisines pour personnes issues de l'immigration

Ce volet destiné aux personnes issues de l'immigration a connu une importante croissance cette année grâce à la collaboration d'Intégration Compétences, du CAB La Seigneurie de Monnoir, de la Ville de Marieville et de Centraide Richelieu-Yamaska.

Les ateliers favorisent la découverte des aliments d'ici, le développement des compétences culinaires, la création de liens sociaux et la pratique du français dans un contexte accessible et rassembleur.



Cuisines ponctuelles

Ateliers culinaires réalisés avec des partenaires afin de développer les habiletés culinaires et les connaissances alimentaires de leur clientèle.

Nouveaux papas : Ateliers financés par la Fondation OLO permettant aux nouveaux papas, issus de la clientèle de l'Entraide maternelle du Richelieu, de développer des compétences culinaires et parentales.

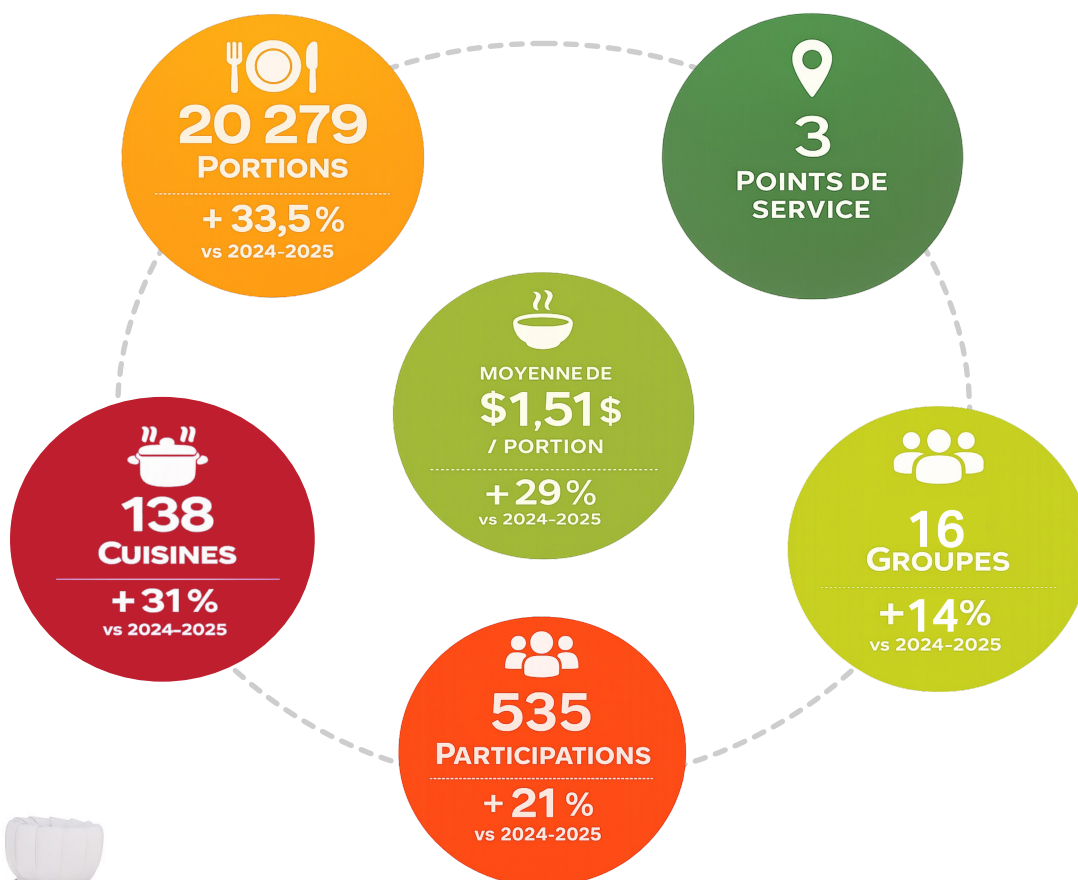
POSA : Jeunes de 16 à 35 ans en situation de précarité travaillant à reprendre confiance et à développer leurs aptitudes au travail.

Ateliers thématiques : Ateliers culinaires permettant d'explorer diverses techniques, recettes et notions alimentaires.

RÉSUMÉ DES CUISINES COLLECTIVES ET ATELIERS CULINAIRES

2025-2026

VOLET ADULTE (GLOBALEMENT)



Une croissance qui confirme les besoins du milieu

Malgré la hausse importante du coût des aliments et des dépenses d'opération, les activités ont connu une **forte progression** en 2025-2026.



L'augmentation du nombre de **cuisines**, de **participations** et de **portions** produites démontre clairement que les besoins en sécurité alimentaire demeurent **importants dans notre communauté**.



La hausse du coût moyen par portion reflète la réalité de l'**inflation alimentaire**, mais n'a pas freiné notre capacité à offrir davantage d'**activités**.



Ces résultats confirment également la **pertinence d'offrir des activités accessibles** favorisant l'**autonomie alimentaire**, les **apprentissages culinaires** et le **soutien social**.

Chaque cuisine compte. Chaque portion fait une différence. 

PROGRAMME EN DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES CULINAIRES ET DE SAINES HABITUDES DE VIE

Volet Jeunesse (3-17 ans)

Ateliers Parent / Enfant | 2-6 ans

Initier les enfants à la cuisine tout en permettant au parent ou à un adulte significatif de passer un bon moment avec l'enfant est une formule gagnante! Cela crée un moment propice aux apprentissages dans un esprit ludique et familial.

6 ateliers | 88 participations en dyades



Cuistots débutants | Préscolaire et primaire

Les enfants participent à un atelier culinaire directement dans leur milieu scolaire, où ils découvrent différents aliments et prennent part à la réalisation d'une recette adaptée à leur âge. Ces ateliers permettent de développer leur curiosité, leur confiance et leur autonomie tout en rendant la cuisine accessible et amusante.

En initiant les enfants à la cuisine dès le plus jeune âge, nous leur transmettons des connaissances et des habitudes qui pourront les accompagner tout au long de leur vie. Manipuler, goûter, expérimenter et cuisiner contribuent à développer une relation positive avec l'alimentation.

60 ateliers | 840 participations

Certaines des écoles qui font appel à ce projet accueillent plusieurs enfants vivant dans un contexte de vulnérabilité. En intervenant tôt, nous travaillons en prévention tout en sensibilisant les familles à l'importance d'une alimentation variée et accessible.

Chaque atelier représente une occasion concrète d'éveiller l'intérêt des enfants envers la cuisine, de valoriser leurs capacités et de leur offrir des expériences positives qu'ils pourront réinvestir à la maison et au fil de leur développement.

Ces activités favorisent également le lien entre les familles et les ressources du milieu.

La Fabrique à bouffe | 12-17 ans

La Fabrique à bouffe (La FAB) est un projet d'ateliers culinaires éducatifs développé par La Corne d'abondance afin de favoriser l'autonomie alimentaire, les saines habitudes de vie et le développement des compétences culinaires chez les jeunes. Offert directement en milieu scolaire, le projet permet aux participants de cuisiner, de découvrir de nouveaux aliments et d'acquérir des habiletés concrètes dans un contexte accessible, rassembleur et valorisant.

Cette année, La FAB a poursuivi son implantation à l'École secondaire de Chambly (ESC) et a également rejoint des jeunes de niveau secondaire I de l'École du Boisé de Carignan. Grâce à ces collaborations, des adolescents peuvent développer des connaissances alimentaires et des compétences culinaires essentielles avant leur passage à l'âge adulte, directement dans leur environnement scolaire.

Au-delà de l'apprentissage culinaire, le projet favorise la socialisation, la confiance en soi, le travail d'équipe et soutient la persévérance scolaire en offrant un espace d'apprentissage concret et positif à des jeunes aux réalités variées.

Les discussions se poursuivent avec l'École secondaire de Chambly afin d'assurer l'implantation durable du programme et de répondre aux besoins grandissants du milieu.



La FAB en chiffres :

École secondaire de Chambly

- ◆ 150 ateliers
- ◆ 68 jeunes rejoints
- ◆ 936 portions cuisinées

École du Boisé (Carignan)

- ◆ 15 ateliers
- ◆ 158 participations
- ◆ 158 portions cuisinées

Participation à l'activité Fillactives (ESC) :

- ◆ 2 ateliers
- ◆ 16 participations
- ◆ 16 portions cuisinées

Camps de jour - Jeunes Cuistots | 8-13 ans

Pour une 18^e année, La Corne d'abondance a offert des camps hebdomadaires estivaux spécialisés en cuisine.

Basés sur la thématique de la saine alimentation et des boîtes à lunch santé, ces camps permettent aux jeunes de 8 à 13 ans de s'initier à la cuisine, de développer leurs habiletés culinaires et de se familiariser avec les notions de saine alimentation.

Pour ces jeunes en début d'adolescence, il est temps d'apprendre plus sérieusement à cuisiner. Pendant toute une semaine, ceux-ci réaliseront différentes recettes, approfondiront des notions de saine alimentation et de conservation et rapporteront fièrement à la maison des plats à goûter en famille.

Un merci tout particulier à notre stagiaire du Cégep de Saint-Hyacinthe, Élodie Ménard, pour sa contribution.

7 semaines de camps | 70 participations



Cuisines ados | 13-17 ans

Curieux et intéressés, les jeunes démontrent leur intérêt à retourner vers une alimentation saine et une cuisine "maison".

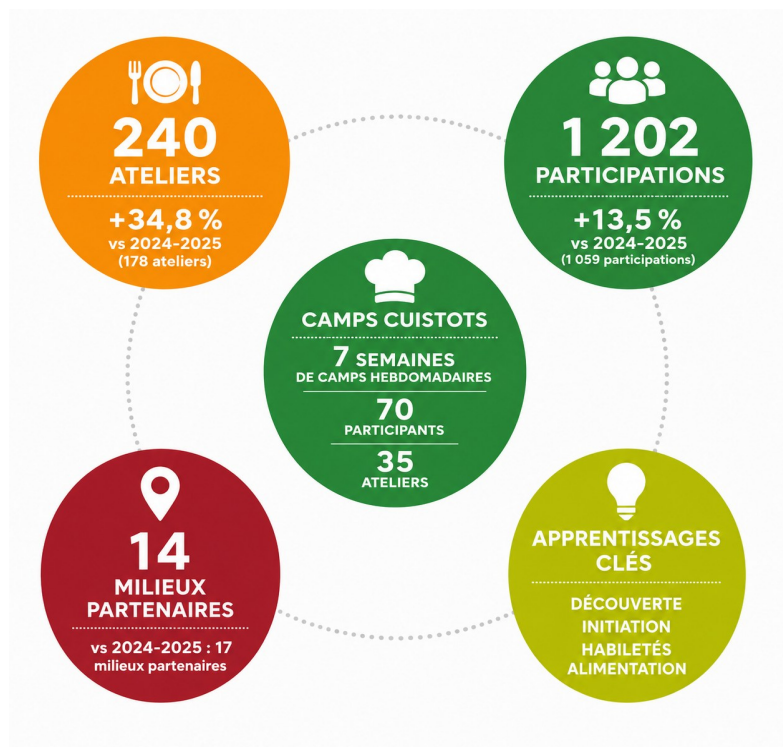
Les ateliers offrent aux adolescents l'occasion de développer des connaissances culinaires concrètes qu'ils pourront utiliser dans leur quotidien.

À chaque atelier, ils cuisinent une entrée, un repas principal et un dessert (pour 4 personnes) qu'ils rapportent ensuite à la maison pour déguster en famille.

7 ateliers | 32 participations

RÉSUMÉ DU PROGRAMME EN DÉVELOPPEMENT DES COMPÉTENCES CULINAIRES ET DE SAINES HABITUDES DE VIE

VOLET JEUNESSE (GLOBALEMENT)



Une croissance qui inspire et qui ouvre des horizons

Les activités jeunesse poursuivent leur croissance et rejoignent davantage de jeunes à travers différents milieux partenaires.



240 ateliers

Une hausse de +34,8 % comparativement à 2024-2025, démontrant un intérêt soutenu pour les activités culinaires jeunesse.



1 202 participations

Une augmentation de +13,5 %, confirmant la pertinence et l'accessibilité des ateliers offerts.



Camps Cuisstots

7 semaines de camps, 70 participants et 35 ateliers favorisant l'autonomie et le plaisir de cuisiner.



14 milieux partenaires

Des collaborations permettant de rejoindre les jeunes dans différents contextes scolaires et communautaires.



Apprentissages clés

Les ateliers favorisent la découverte, l'initiation culinaire et le développement d'habiletés alimentaires.



BÉNÉVOLAT

326 h de bénévolat

réparties comme suit :



Nos services – en soutien aux activités

Halte-garderie (Sur demande)



Nous offrons à notre clientèle des groupes réguliers de cuisines collectives un service de halte-garderie gratuit pour les 0-5 ans.

La halte-garderie est disponible pendant les activités, de 8 h 30 à 12 h 00 et de 13 h 00 à 16 h 30, lorsque la clientèle en fait la demande, tant à titre de soutien aux activités que pour du répit.

Le service est payant pour les activités ponctuelles et pour les demandes de répit.

Accueil, écoute et référencement

Comme tout organisme de service, l'accueil est le premier contact entre la personne et le milieu pour établir un lien de confiance et favoriser une bonne intégration.

Chacun des membres de l'équipe de service auprès des usagers travaille à rendre cet accueil agréable et chaleureux.

Par la suite, de façon tout aussi importante que l'accueil, il y a l'écoute. Elle permet de bien saisir la situation de la personne et de vérifier si l'organisme peut offrir des services et des activités adéquats.

Si ce n'est pas le cas, la personne sera redirigée vers des services plus appropriés.



Conseil et accompagnement



Pour bien des gens, l'accompagnement est primordial. Voilà pourquoi nous prenons le temps de bien expliquer nos programmes et de bien orienter la clientèle.

Pour ce faire, en plus des services que nous offrons, des documents les informant d'autres ressources disponibles sur le territoire sont à leur disposition.

Évidemment, toute l'équipe de La Corne d'abondance travaille à bien référer les personnes qui auraient des besoins ne pouvant être comblés par les services de l'organisme.

Avis aux membres

Obligation de reddition de comptes

Conformément à la *Loi sur les services de santé et les services sociaux*, tout organisme communautaire subventionné doit tenir une **assemblée générale annuelle** et présenter à ses membres sa reddition de comptes, notamment le **rapport financier** et le **rapport de ses activités**.

La reddition de comptes doit se faire au plus tard trois mois après la fin de l'année financière. Celle-ci se termine le 31 mars de chaque année.

Tout organisme soutenu financièrement par le *Programme de soutien aux organismes communautaires* (PSOC) a l'obligation de fournir la preuve qu'une assemblée générale annuelle a été tenue.

Il est de la **responsabilité des membres** de participer à l'assemblée générale annuelle.



Procédure des plaintes

Conformément à la *Loi sur les services de santé et les services sociaux*, toute personne qui utilise les services de l'organisme peut formuler une plainte concernant les services reçus ou qui auraient dû être reçus.

Les plaintes peuvent être adressées directement au Commissaire aux plaintes et à la qualité des services du CISSS de la Montérégie-Centre.

Une personne insatisfaite d'un service peut également communiquer avec la direction de l'organisme afin de tenter de résoudre la situation.

Pour une plainte directement à l'organisme

Si un membre de l'organisme se sent lésé dans ses droits ou insatisfait des services rendus, il peut, en tout temps, communiquer avec la direction de l'organisme. Il y a trois façons de procéder :

Par courriel : direction@cornedabondance.com

Par téléphone : 450 447-3414 - demander la direction

En personne : directement à l'organisme

La direction et le conseil d'administration se font un devoir d'être à l'écoute des membres.



Que représente notre logo ?

Globalement, notre logo illustre la rencontre entre la communauté et l'alimentation.

- ♦ **La pomme** représente la nourriture et la santé.
- ♦ Les **8 lignes** représentent les municipalités desservies.
- ♦ Là où il y a absence de ligne, on peut voir une corne d'abondance.
- ♦ De plus, la plus grande ligne (rouge) est le C de La Corne d'abondance et suggère l'ouverture (à droite).

Annexes

Annexe I

Questionnaire aux participants des cuisines collectives 2025-2026



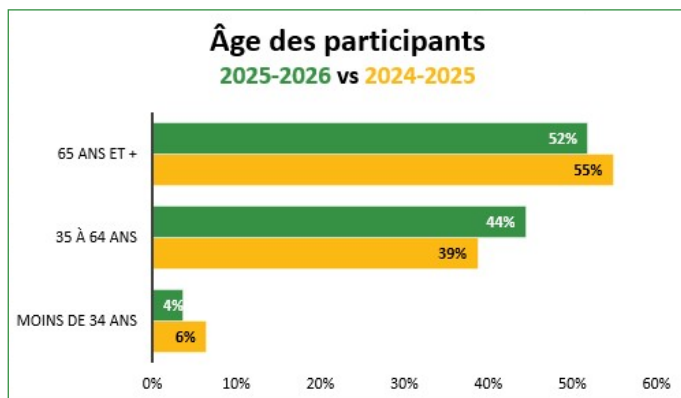
Résultats

Préambule

Ce questionnaire ne vise que l'activité des cuisines collectives et ses impacts.

Nous avons souligné aux répondants l'importance que revêt ce sondage pour l'organisme. Il leur a été demandé de répondre à toutes les questions et de se servir des sections « Commentaires » pour émettre leur opinion, suggestions ou idées. Les réponses ne furent, en aucun cas, assistées. Ce questionnaire est évolutif annuellement et des questions peuvent être modifiées, retirées ou ajoutées, selon les besoins de l'organisation pour s'autoévaluer.

À noter : Les résultats de ce questionnaire reflètent la perception des répondants.



La répartition des participants demeure relativement stable d'une année à l'autre. Les personnes âgées de 65 ans et plus représentent toujours plus de la moitié de notre clientèle, bien que leur proportion ait légèrement diminué cette année.

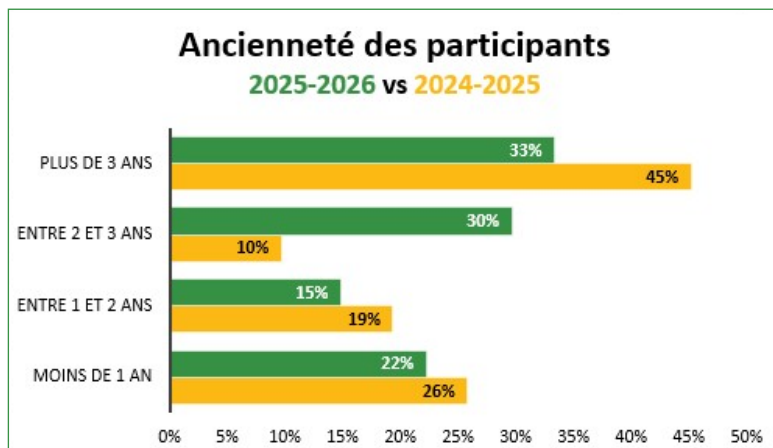
On observe parallèlement une augmentation de la participation des adultes de 35 à 64 ans, qui comptent désormais pour 44 % des répondants. Quant aux personnes de moins de 34 ans, elles demeurent peu représentées au sein des cuisines collectives.

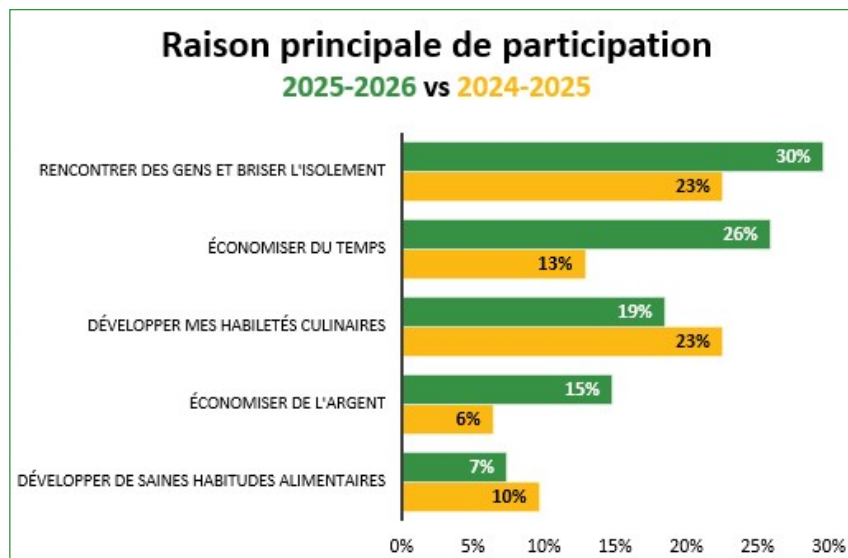
Ces résultats démontrent que les cuisines collectives répondent particulièrement bien aux besoins des adultes et des aînés, tout en favorisant les échanges entre différentes générations au sein des groupes.

La fidélisation des participants demeure un point fort des cuisines collectives. En effet, 78 % des répondants fréquentent les activités depuis plus d'un an.

Bien que la proportion de participants présents depuis plus de trois ans ait diminué cette année, une augmentation importante est observée chez les personnes qui participent depuis deux à trois ans. Cette évolution suggère que plusieurs participants poursuivent leur engagement au fil du temps et continuent de bénéficier des activités offertes.

La proportion de nouveaux participants demeure relativement stable, ce qui témoigne à la fois de la capacité du service à accueillir de nouvelles personnes et à maintenir l'intérêt de celles déjà impliquées.

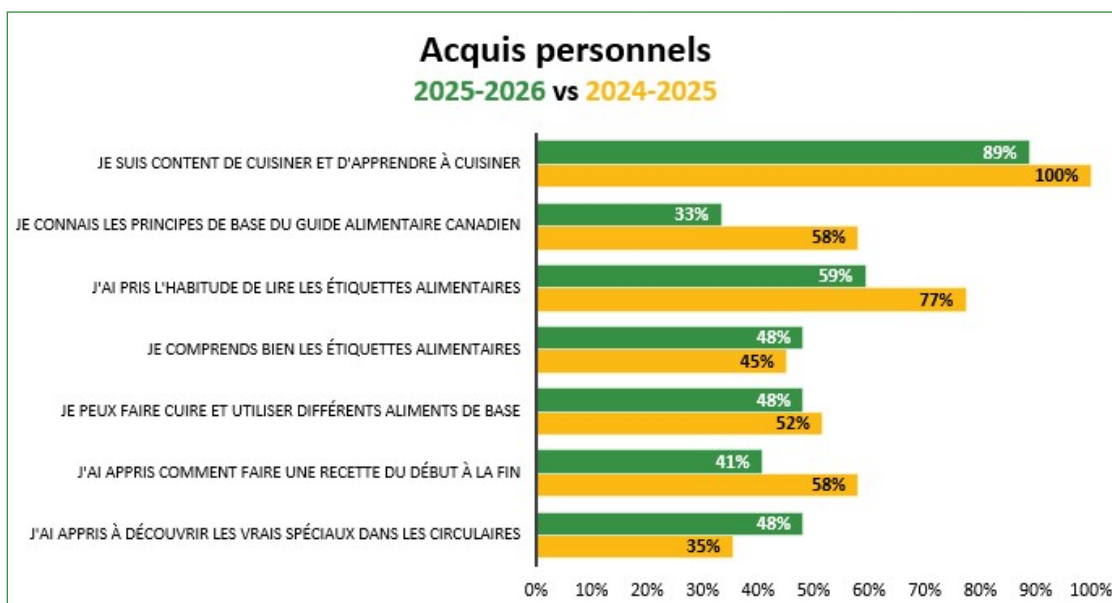




Cette année, la principale motivation des participants demeure le désir de rencontrer des gens et de briser l'isolement. Cette raison est mentionnée par 30 % des répondants, en hausse par rapport à l'année précédente.

Les considérations pratiques prennent également davantage d'importance. Les motivations liées à l'économie de temps et à l'économie d'argent ont connu une forte progression, reflétant possiblement les réalités économiques et les horaires chargés auxquels plusieurs ménages sont confrontés.

Bien que le développement des habiletés culinaires et des saines habitudes alimentaires demeure important, les résultats démontrent que les cuisines collectives répondent avant tout à des besoins concrets de socialisation, d'entraide et d'organisation du quotidien.



Les acquis personnels demeurent nombreux chez les participants aux cuisines collectives. Au-delà du plaisir de cuisiner, les répondants soulignent avoir développé des compétences pratiques leur permettant de faire des choix alimentaires plus éclairés et de mieux gérer leur budget d'épicerie.

Cette année, les participants continuent de mentionner plusieurs acquis concrets liés à leur autonomie alimentaire. La compréhension des étiquettes alimentaires, l'utilisation d'aliments de base et la capacité à repérer les spéciaux dans les circulaires figurent parmi les apprentissages les plus souvent cités.

Annexe II

Statistiques 2025-2026



Profil des membres — 2025-2026

Membres 2025-26

Nb

139

À travers l'ensemble de nos activités (régulières et ponctuelles), nous avons rejoint **1 737 personnes** au cours de l'année.

Le nombre de membres actifs atteint **139** cette année.

Cette hausse reflète notamment l'intégration au *membership* de participants issus de certains partenariats, qui étaient auparavant comptabilisés uniquement parmi les personnes rejointes.

Le **taux de renouvellement** des adhésions en 2025-2026 est de **56 %**.

Genres 2025-26

%

Hommes	26%
Femmes	73%
Autres	1%

La répartition entre les genres demeure relativement stable.

Situation familiale 2025-26

%

Familles monoparentales	9%
Familles biparentales	41%
Couple sans enfants	19%
Célibataires	25%
Étudiants	6%

Les familles continuent d'occuper une place importante au sein de notre clientèle. Qu'elles soient biparentales ou monoparentales, elles représentent une personne membre sur deux.

Dans un contexte marqué par la hausse du coût de la vie, l'accès à des services favorisant l'autonomie alimentaire demeure un soutien concret pour de nombreux ménages.



Sources de revenu 2025-26

%

Emploi	48%
Assurance-emploi/Maternité	9%
Retraité	24%
Dernier recours	4%
Assurance-invalidité	1%
CNESST	2%
Sans revenu	11%

Il est important de prendre en considération que le niveau de revenu des membres n'est pas représentatif de leur degré de vulnérabilité.

Une fois cela mentionné, selon nos statistiques, **46 % de nos membres vivent sous le seuil du revenu viable** en 2025-2026.

Âge 2025-26

%

12-17 ans	4%
18-34 ans	28%
35-64 ans	46%
65 ans et plus	22%

La répartition par âge demeure diversifiée. Les adultes de 35 à 64 ans constituent le principal groupe d'âge fréquentant l'organisme (46 %), tandis que les 18 à 34 ans représentent plus du quart des membres.

Cette diversité témoigne de la capacité de l'organisme à rejoindre des personnes ayant des réalités et des besoins variés.

Annexe III

Suivi du plan d'action

2025-2026



Plan d'action – Réalisations 2025-2026

Vous trouverez dans les pages suivantes une évaluation des activités réalisées ainsi que des résultats obtenus en regard des objectifs du plan d'action 2025-2026.

Cet exercice permet de mesurer le chemin parcouru au cours de la dernière année, de mettre en lumière les réalisations accomplies et d'identifier les éléments qui mériteront une attention particulière au cours des prochaines années. Il s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue visant à assurer la qualité, la pertinence et l'efficacité des services offerts à la communauté.

Les constats sont regroupés selon les axes du plan d'action et reflètent le travail réalisé par l'équipe, les bénévoles et les partenaires qui contribuent quotidiennement à la réalisation de la mission de La Corne d'abondance.

Orientation A

Réviser la structure et les ressources de l'organisme

Stratégie	 STRATÉGIE	Se doter des ressources, de la structure et des conditions nécessaires à la réalisation des activités de l'organisme - Volet financier.
Résultats	 RÉSULTATS	L'installation dans le nouveau local permet maintenant d'avoir une vision plus précise des coûts réels de fonctionnement. Bien que les revenus aient progressé, ils demeurent insuffisants pour soutenir la croissance des services. Des démarches sont en cours afin de diversifier les sources de financement et d'assurer la pérennité de l'organisme.
Stratégie	 STRATÉGIE	Évaluer la pertinence des besoins et des activités offertes.
Résultats	 RÉSULTATS	Une révision de l'offre de services a permis d'identifier certaines activités moins performantes. Les ajustements apportés visent à concentrer les ressources sur les actions ayant le plus grand impact pour la population desservie.
Stratégie	 STRATÉGIE	Évaluer les stratégies de rétention et d'utilisation des ressources humaines.
Résultats	 RÉSULTATS	Les démarches entourant la mise en place d'un régime de retraite sont amorcées et devraient se conclure en 2026-2027. Parallèlement, la croissance de la demande confirme la pertinence des services offerts, mais met également en lumière les limites de la capacité actuelle de l'équipe.

Orientation B

Moderniser l'offre de services

Stratégie



Diversifier la clientèle

Résultats



Les cuisines destinées aux personnes issues de l'immigration, à Chambly comme dans la MRC de Rouville, se sont poursuivies tout au long de l'année. En plus de favoriser l'intégration sociale et le développement de compétences culinaires, elles offrent aux participants une occasion concrète de pratiquer la langue française et de tisser des liens dans leur nouveau milieu de vie.

Les partenariats établis avec la Maison Louise-Latraverse et Les Jardins de la Terre ont également permis de rejoindre de nouvelles clientèles et de rendre les services accessibles à des personnes vivant davantage de vulnérabilité.

Orientation C

Développer le volet jeunesse

Stratégie



Niveau secondaire

Développer des initiatives favorisant l'autonomie alimentaire et la réussite des jeunes

La Fabrique à bouffe poursuit son développement et confirme sa pertinence auprès des milieux scolaires.

Résultats



Les échanges réalisés avec les directions d'école démontrent un intérêt soutenu envers le projet. Les démarches se poursuivent afin d'assurer une présence plus durable du programme et de permettre à un plus grand nombre de jeunes d'en bénéficier.

Le principal défi demeure l'obtention d'un financement récurrent permettant d'assurer la stabilité et la croissance de cette initiative porteuse pour les jeunes de la région.

Stratégie



Niveau préscolaire et primaire

Sensibiliser les jeunes à l'alimentation et développer leurs habiletés culinaires dès le plus jeune âge

Les ateliers *Cuistots débutants* permettent aux enfants de découvrir de nouveaux aliments, d'acquérir des connaissances en alimentation et de développer leur autonomie en cuisine. Les établissements scolaires de la région continuent de démontrer un fort intérêt envers cette activité.

Résultats



Au-delà des apprentissages réalisés auprès des jeunes, ces ateliers contribuent également à accroître la visibilité de l'organisme et à diversifier ses sources de revenus dans un contexte où le financement demeure limité.

Orientation D

Renforcer les moyens de visibilité

Stratégie



STRATÉGIE

Mettre en place un plan de communication et optimiser l'utilisation des médias sociaux

Un travail de structuration des communications a été amorcé au cours de l'année. Une présence plus régulière a été maintenue sur les médias sociaux et l'infolettre mensuelle a continué d'informer les membres, partenaires et citoyens des activités offertes par l'organisme.

Résultats



RÉSULTATS

Ces efforts contribuent à accroître la visibilité de La Corne d'abondance et à faire connaître davantage ses services auprès de la population.

Orientation E

Intégrer les nouvelles technologies

Stratégie



STRATÉGIE

Moderniser le site Internet afin d'améliorer l'accès à l'information et aux services.

Plusieurs améliorations ont été apportées au site Internet afin d'en faciliter l'utilisation et d'offrir une meilleure expérience aux visiteurs.

Résultats



RÉSULTATS

Les parents peuvent désormais inscrire leurs enfants au Camp Cuistots directement en ligne par l'entremise de la plateforme Zeffy. Le calendrier des activités est également plus accessible et la section *Actualités* fait maintenant l'objet d'une mise à jour régulière.

Stratégie



STRATÉGIE

Implanter des outils numériques afin d'optimiser la gestion administrative et soutenir le travail de l'équipe

L'intégration de la plateforme Zeffy se poursuit progressivement dans les différentes activités de l'organisme. Cette démarche contribue déjà à simplifier certaines tâches administratives et à améliorer l'organisation de l'information.

Résultats



RÉSULTATS

Les efforts se poursuivront au cours de la prochaine année afin d'optimiser l'utilisation de cet outil et de poursuivre la modernisation des pratiques de gestion.

Merci

À nos bénévoles, partenaires,
membres et donateurs.



1 737

personnes
rejointes



46 %

sous le revenu
viable



20 279

portions
préparées



326 h

de bénévolat



Derrière chaque chiffre se trouvent
des personnes, des familles et une communauté **plus forte**.



La Corne d'abondance

CUISINES COLLECTIVES ET ATELIERS CULINAIRES



727, avenue de Salaberry, Suite 201
Chambly, Qc J3L 1R2

450 447-3414

info@cornedabondance.com

cornedabondance.com

Suivez-nous sur



@CornedabondanceCC · Organisme communautaire