

Rapport annuel 2025



LA CUISINE COLLECTIVE
HOCHELAGA-MAISONNEUVE

3568 rue Adam, H1W 1Y9
www.lacchm.com





Table des matières



La Cuisine Collective Hochelaga-Maisonneuve



Mot de la vice-présidente du conseil d'administration
et du directeur général

P 4 - 6

P 4

Mission de la CCHM et son conseil d'administration

P 5

Infographie de nos activités comme outils
d'inclusion et d'insertion socio-professionnelle

P 6

Notre circularité en mouvement



Tour d'horizon de nos sites :

- L'Insertion socio-professionnelle
- Les Cuisines Collectives
- L'Épicerie la Collective
- La Ferme Agricole
- Le pôle de l'EST
- La CSN et le Service Traiteur

P 7-11

Nos actions en chiffres



P 12

Les partenaires qui nous soutiennent

P 13

La Fondation

P 14



Remerciements

P 15





La Cuisine Collective Hochelaga - Maisonneuve

Mot de la vice-présidente du conseil d'administration et du directeur général

«En regardant les aboutissements des 12 derniers mois, cela nous conforte dans l'idée qu'un collectif permet d'inventer demain !

Notre volonté de développer une capacité d'agir individuelle comme collective autour de nos actions, a rallié et a créé une véritable synergie autant au sein de nos équipes qu'avec nos partenaires.

Cette addition des forces a notamment permis d'intégrer une circularité de notre ferme vers nos cuisines et magasins pour l'ensemble de nos activités auprès des plus fragiles.

La circularité de nos actions a fait progresser notre autosuffisance dans nos activités économiques : Un service traiteur bonifié intégrant nos légumes, une nouvelle ligne de plats cuisinés pour livraison à domicile, une gamme de légumes transformés et l'utilisation de nos récoltes dans l'ensemble de nos services alimentaires.

L'agriculture urbaine est un mouvement en croissance auquel nous croyons et adhérons. Notre ferme, forte maintenant de 7 sites de production d'une surface totale de 167 000 pieds carrés en maraîchage, en serres et en jardinières, nous permet de récolter une variété de 40 légumes, fruits, petits fruits et herbes différents. Une production agricole écologique d'envergure en ville, c'est possible et cela se passe dans l'entrée de l'Est de Montréal! L'ajout d'une forêt nourricière de 120 arbres fruitiers donne aussi le ton d'une amélioration de notre canopée avec une plus-value alimentaire.

Et vous savez ce qui nous remplit le plus de fierté ? Savoir que nos légumes soient servis autant sur les plus grandes tables de Montréal que dans les assiettes de familles défavorisées. Pour nous, c'est ça, le droit à une saine alimentation pour tous !

Cette même synergie nous a permis d'ouvrir L'Épicerie la Collective, notre première épicerie à tarifs sociaux, un projet tant attendu qui permet de se nourrir sainement et avec dignité. Cela donne l'opportunité aux familles du quartier de remplir leurs frigos tout en réduisant leur dépendance à la banque

alimentaire. Les groupes de cuisines collectives qui se sont mobilisés pour revenir aux fourneaux les samedis, peuvent aussi en bénéficier pleinement.

Sur l'ensemble de nos activités, l'insertion socio-professionnelle dans quatre corps de métiers différents mobilise les équipes afin que les participants puissent trouver un emploi. Dans nos formations, la neurodiversité en milieu de travail est aussi un axe d'intervention concret afin de contribuer à ce que tout le monde trouve sa place dans la société d'aujourd'hui.

À l'aube de nos 40 ans d'existence, cette dynamique collective nous remplit d'espoir pour l'avenir et nous rend responsable comme acteur contributeur au changement dans l'Est de Montréal! La mutualisation des ressources déployées par et pour les organismes, en collaboration avec Moisson Montréal au Pôle de l'Est, est une belle démonstration qu'ensemble, nous pouvons aller très loin.

Le coût de la vie et les inquiétudes que nous avons au regard des coupures budgétaires venant fragiliser nos subventions nécessitent que nous consolidions nos projets afin d'en assurer la pérennité. Oui, ces coupures

amèneront certainement une mobilisation collective. Nous devons nous assurer de répondre aux besoins des populations les plus fragiles.

Nous remercions les équipes extraordinaires qui sont au quotidien pleinement engagées. Leur professionnalisme et leur passion, associés à une solidarité de tous les instants, déplacent des montagnes!

Merci aussi aux membres du conseil d'administration. Leurs disponibilités, conseils et expertises nous offrent une gouvernance engagée et impliquée pour aller dans la bonne direction de façon avisée!

Ces deux belles équipes portent avec brio La CCHM vers 2026 et ses 40 ans, nous vous y réservons quelques surprises!»



Benoist de Peyrelongue
Directeur Général



Mission de la CCHM

Est de promouvoir une saine alimentation, favoriser l'autonomie et développer la capacité d'agir des personnes.

L'entreprise d'insertion socioprofessionnelle et l'éducation populaire sont au coeur de ses actions de la fourche à la fourchette



Vision de la CCHM

Nos actions prennent leur sens avec une approche innovante, apprenante où le cheminement individuel comme collectif offre de nouveaux horizons afin d'avancer dans un monde durable et solidaire.



Le Conseil d'Administration de la Cuisine Collective



Rudy Escoffier

Président

Anne-Marie Viens

Vice Présidente

Gabrielle de La Durantaye

Secrétaire

Ariane Poirier

Trésorière

Anne Favre

Administratrice

Anna-Lysa Martinez-Vanasse

Administratrice

Dominic Blais

Administrateur

Pierre Choquette

Administrateur

Caroline Campeau

Administratrice

Daniel Gratton

Administrateur

Benoist de Peyrelongue

Directeur Général

LA CIRCULARITÉ DE NOS ACTIVITÉS COMME UN OUTIL D'INCLUSION ET D'INSERTION SOCIO-PROFESSIONNELLE



- 1 Maison mère**
- Cuisine collective
 - Entreprise d'insertion
 - **Service traiteur**
 - Toit potager



- 7 Nouveauté 2025**
L'Épicerie la Collective
à tarifications sociales



- 6** Distribution à la communauté, dans vos assiettes, restaurants, cafétérias partenaires, marchés, machines distributrices en entreprises, nos cuisines collectives, notre **caféteria** à La CSN et notre épicerie!



- 2 Pépinière**
- Culture des semis et pousses



- 3 La Ferme Agricole**
- 167 000p2 cultivables
 - Partenariats entreprises
 - Forêt nourricière
 - Serres



- 4 Pôle de l'Est**
- Transformation, R&D
 - Distribution
 - Partenariat
 - Mutualisation



- 5 Des tonnes de légumes, frais et locaux !**



Notre circularité en mouvement

L'insertion socio-professionnelle

Grâce à l'implication de nos formateurs, intervenants et partenaires, nous avons vu émerger des parcours inspirants, marqués par des réussites personnelles et professionnelles. Nous avons également renforcé nos partenariats en employabilité, mis en place de nouveaux outils de suivi et amélioré nos pratiques pour mieux répondre aux besoins des participants et des employeurs. **Le taux de placement en emploi de 75% à la fin du parcours témoigne de l'impact réel de notre action.**



**Aide
Cuisinier.ère**



**Service à
la clientèle**



**Magasinier.
ère**



**Aide
Horticole**

Quelques chiffres en insertion socio-professionnelle :

- ▶ **37%** des participants sont nés hors du Canada
- ▶ **53%** ont entre 18 et 35 ans
- ▶ **120** participants bénéficient d'un suivi personnalisé durant les deux années suivant la fin de leur parcours
- ▶ **27** participants neurodivergents ont intégré le programme depuis 2023 Dont 14 participants actuellement en formation

Tous nos parcours sont accessibles pour les personnes neurodivergentes depuis 2023!

Comité Aiseur

Le Comité aiseur vise à élaborer des stratégies complètes pour faciliter l'insertion, la formation et l'inclusion au marché du travail des personnes neurodivergentes. L'objectif ultime est de créer une boîte à outils transférables, adaptée aux différents profils neurodivergents, en impliquant activement les personnes autistes et les représentants des différentes parties prenantes.

Composition du comité :

Malika Habel

Odette Trépanier

André Pereira

Martin Caouette

Caroline Campeau

Ruben Dario Jimenez

Jean-David Martel

Martin Girouard

Morgan Clemot

Gabrielle de La Durantaye

Sophie Mongrain

Benoist De Peyrelongue

Les Cuisines Collectives



Les cuisines collectives sont le cœur de la CCHM.

Nées avec notre organisme en 1986, Elles incarnent entraide, solidarité, autonomie et mixité sociale.

Dans un esprit d'éducation populaire, en cuisinant ensemble, on partage savoirs, savoir-faire, savoir-être et produits locaux, tout en réduisant le gaspillage. Plus qu'un lieu de repas, c'est un espace vivant qui favorise l'inclusion, la mixité sociale et des liens durables dans la communauté.



Les chiffres des cuisines Collectives :

- ▶ 17 groupes
- ▶ 100 membres actifs
- ▶ Moyenne de 13-15 ateliers par mois
- ▶ Coût portion moyen est de 1,00\$.



L'Épicerie la Collective

L'Épicerie La Collective soutient les personnes en situation de vulnérabilité en leur offrant une alternative aux banques alimentaires. Grâce à des produits de qualité proposés à faible coût, chacun peut préserver son autonomie et sa dignité, tout en demeurant dans l'anonymat.

Un système de référencement, soutenu par 26 organismes membres (cégep, écoles, CLSC, organismes communautaires, entreprises d'insertion, etc.), rend possible une tarification sociale adaptée à la réalité des familles, offrant jusqu'à 70 % de réduction.



Les chiffres de l'Épicerie :

- ▶ 26 organismes membres
- ▶ Ouverture le 20 janvier 2025

La Ferme Agricole



Le toit potager

Le tout premier potager a voir le jour directement à la maison mère, symbole fort de nos racines et de notre engagement.



Le 5600

Et ses jardins verticaux sont devenus le moteur d'une **ambition collective!**

LE 5600



La SAQ

A permis l'ancrage de cette grande entreprise dans sa communauté avec **60 000 pieds carrés cultivables.**



Scientific Games

Les valeurs durables, l'innovation et l'ancrage communautaire de SG font toute la différence.



Bimbo

oeuvre de nouvelles voies pour le monde de demain : avec **sa forêt nourricière, l'entrée de l'EST devient collective, verte et engagée pour nourrir les plus fragiles.**



Nouveautés 2025!



Fondation

Le tout premier potager, de retour après des travaux! En partenariat unique avec la CSN, illustre cet engagement à être un véritable **moteur de changement socio-économique.**



Lallemand

s'engage activement dans son quartier et reconnaît en la CCHM une approche **innovante et audacieuse, porteuse d'un exemple fort pour la communauté**



Les chiffres de la Ferme :

- ▶ **5 ruches** présentes sur nos sites
- ▶ 7 sites agricoles implantés
- ▶ 40 variétés de légumes
- ▶ **1.7 hectares d'exploitation**
- ▶ présence sur 3 à 4 marchés publiques par semaine en saison
- ▶ Nos vergers représentent au total 190 arbres fruitiers
290 arbustes de petits fruits

Le Pôle de l'EST

Une approche collective pour soutenir la sécurité alimentaire - transformation et distribution

Un partenariat fort entre La CCHM et **Moisson Montréal** : un point relais et un pôle d'approvisionnement pour les organismes de l'Est, un centre R&D en alimentation pour l'économie sociale, et un impact direct sur plus de 43 organismes, dont 23 accrédités par Moisson Montréal et une vingtaine d'organismes bénéficiant des produits de la Ferme Agricole. Avec pour objectif un accès équitable à une saine alimentation, tout en réduisant empreinte carbone et coûts.

Un autre partenariat est aussi à souligner : **AlimenTerre**, porté par la **Corbeille Bordeaux Cartierville** qui permet de sauver des fruits et légumes locaux pour les transformer et les redistribuer.

Cette initiative permet d'approvisionner le pôle de l'Est et également de récupérer des récoltes de notre Ferme pour les envoyer vers le réseau **AlimenTerre**.



LA SAINE ALIMENTATION
un défi alimen*terre*



Depuis le début du partenariat entre **Moisson Montréal** et La CCHM plus de **1 500 000 kilos de denrées** ont été transités, pour les organismes de l'Est!



Les chiffres du Pôle de l'EST:

- ▶ 84 abonnements à nos paniers de saison
- ▶ 20 hôtels et restaurants qui se fournissent de nos légumes
- ▶ 11 points de chute de nos paniers de saison
- ▶ 240 enfants en CPE qui se nourrissent de nos légumes
- ▶ 18 nouvelles recettes de légumes transformés surgelés
- ▶ 4 machines distributrices en entreprise
- ▶ On a rejoint **663 producteurs locaux** sur notre nouvelle plateforme **Arrivages**



La cafétéria La Solidaire (CSN)



Grâce au partenariat étroit avec la CSN, la cafétéria La Solidaire accueille chaque midi, du lundi au vendredi, l'équipe de la CCHM qui vous offre des repas sains, abordables et savoureux.

Plus qu'un lieu de restauration, c'est un espace de rencontre et de solidarité qui fait rayonner notre mission au quotidien.



Le service traiteur

Du petit déjeuner à vos cocktails, l'ensemble de la déclinaison du service traiteur permet à nos apprenants de parfaire leurs apprentissages et leurs techniques de cuisine dans une grande variété de plateau de travail.

Depuis cette année, notre volonté de bonifier notre approche durable, se traduit avec le partenariat de Retournzy, nous permettant de faire des événements zéro déchet.

L'ensemble de notre clientèle au service traiteur est fidèle depuis de nombreuses années dans la compréhension que la qualité de produit peut s'associer à un achat utile.

Les chiffres de l'Épicerie :

- ▶ 342 entreprises et organismes qui commandent à notre service traiteur
- ▶ 24 342 convives



Notre année en chiffres

Une économie au service du social

575 381\$	Traiteur
466 146\$	Cafétéria La Solidaire
190 768\$	Épicerie livraison à domicile
113 865\$	Ferme Agricole



Sécurité alimentaire

78	Organismes communautaires soutenus dans leurs actions en sécurité alimentaire
136 042	Personnes soutenues au travers des actions en sécurité alimentaire
800	Personnes bénéficiant d'un panier de Noël
9771	Plats cuisinés livrés à domicile
30%	Récoltes données en milieu HLM
2.8 tonnes	Légumes vendus à prix coûtant dans le milieu
84	Paniers de saison
5	Marchés publics approvisionnés



Nos partenaires dans l'action



Nos réseaux d'appartenance



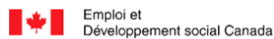
Collectif des entreprises d'insertion du Québec



Mutuelle de formation des entreprises d'insertion du Québec



Nos bailleurs de fonds



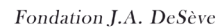
LA FONDATION



La Fondation de La CCHM continue de se consolider en fidélisant ses partenaires, tout en réfléchissant activement à son développement et à son rayonnement. Cela se traduit notamment par des actions concrètes, comme l'organisation d'un prochain premier évènement-bénéfice, qui permettront de faire grandir le soutien à notre organisme et son impact au sein de la communauté.



L'inauguration du mur des donateurs, le 23 avril dernier, a permis de célébrer l'engagement de notre communauté et de mettre en lumière le pouvoir du collectif dans la réalisation de notre mission.



REMERCIEMENTS

Il n'est tout simplement pas possible de conclure notre rapport sans remercier le collectif impliqué dans notre quotidien, sans qui nous ne pourrions aller aussi loin:

MILLE MERCI;

Moisson Montréal : un partenaire de tous les instants avec le Pôle de l'Est pour accompagner les organismes de l'Est. Ses valeurs communes de solidarité, d'entraide et d'inclusion, nous font grandir à vos côtés.

Le **5600 Hochelaga, la SAQ, Scientific Games, Bimbo, Fondation, Lallemand** : des entreprises d'accueil de la ferme agricole exemplaires! Des partenaires impliqués pour faire une différence et contribuer localement.

Notre Conseil d'Administration : votre présence sans faille, vos expertises et bienveillances afin de nous accompagner et nous permettre d'aller dans la bonne direction !

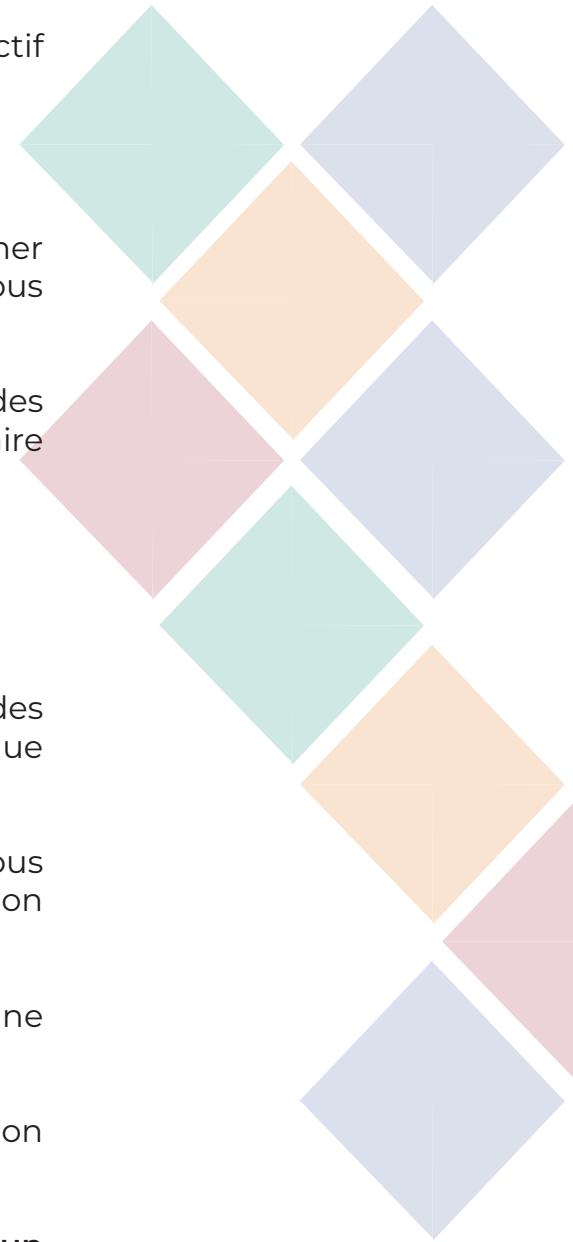
Nos bailleurs de fonds, fondations et donateurs : Nous construisons ensemble des partenariats dans la durée qui nous permettent de nous projeter avec le sentiment que nous allons dans la bonne direction. Extrêmement valorisant pour nos équipes!

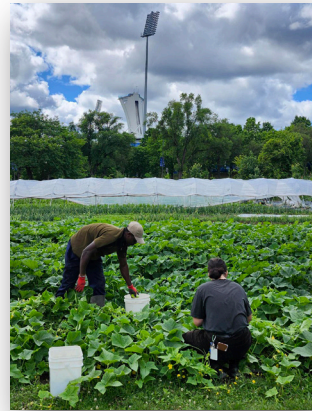
Les membres du comité aviseur en formation pour personnes neurodivergentes nous permet de garder le cap sur notre objectif de formation favorisant une meilleure inclusion dans le milieu de l'entreprise.

Le conseil d'administration et les comités de la Fondation ; Les réalisations de La CCHM ne seraient tout simplement pas faisables sans l'action de la Fondation.

La CSN : Une cafétéria en milieu d'entreprise qui permet le déploiement de l'insertion socioprofessionnelle face au client.

N'oublions pas notre fidèle comme nouvelle clientèle : acheter utile et responsable est un choix que vous faites au quotidien! Vous contribuez à notre mission d'insertion et notre lutte au droit à une saine alimentation pour tous.





LA CUISINE COLLECTIVE
HOCHELAGA-MAISONNEUVE

3568 rue Adam, H1W 1Y9
www.lacchm.com

