



Mon Resto
Saint-Michel
Alimentation - Famille - Insertion

2025-2026

TABLE DES MATIÈRES

• Mot de la Présidente du Conseil d'Administration.....	3
• Hommage à l'ancien directeur.....	4
• Présentation de l'organisme et du conseil d'administration.....	5
• Notre équipe.....	6
• Nos partenaires.....	8
• Profil des membres.....	10
• Volet Restauration - Insertion Sociale.....	12
◦ Le Restaurant.....	12
◦ Collations aux écoles.....	19
◦ Offre de formation.....	21
◦ Insertion socioprofessionnelle.....	22
• Volet Sécurité Alimentaire.....	29
◦ Dépannage alimentaire.....	30
◦ Accompagnement des familles en situation de précarité.....	34
◦ Projet "Pour une citoyenneté urbaine égalitaire".....	34
◦ Boîte à Lunch.....	37
◦ Ateliers de cuisine et de nutrition.....	36
◦ Opérations Sac à Dos.....	38
◦ Carte proximité.....	39
◦ Paniers de Noël de Saint Michel.....	40
◦ SAVEUR Saint-Michel.....	41
◦ Agriculture Urbaine.....	43
◦ Arrimage avec le plan d'action.....	44
• Volet Enfance Famille.....	46
◦ Périnatalité : Halte-Allaitement et Relevailles.....	47
◦ La Halte-Garderie - Répit.....	51
◦ "Embarquons vers le Pacifique".....	52
◦ Suivi individuel des enfants.....	53
◦ Soutien et accompagnement aux parents.....	54
◦ Espace Parents	55
◦ Le Camp de Jour.....	56
◦ Arrimage avec le plan d'action.....	60
• Vie associative	62
• Implication dans le milieu.....	66
• Gouvernance.....	67
• Communication.....	68
• Perspectives.....	69

MOT DE LA PRÉSIDENTE DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Chers membres,

Chers bénévoles, employés, partenaires et amis de Mon Resto Saint-Michel,

C'est avec beaucoup de fierté et de gratitude que je vous présente ce rapport d'activités, qui témoigne du travail remarquable accompli au cours de la dernière année.

Mon Resto Saint-Michel poursuit depuis plus de trente ans une mission essentielle : accueillir, soutenir et accompagner les personnes et les familles de notre communauté dans un esprit de solidarité, de dignité et d'inclusion. Cette mission demeure plus pertinente que jamais dans un contexte où plusieurs citoyens font face à des défis économiques, sociaux et humains importants.

L'année 2025-2026 a été marquée par de nombreuses réalisations. Grâce à l'engagement exceptionnel de notre équipe, de nos bénévoles et de nos partenaires, nous avons maintenu et développé des services qui répondent concrètement aux besoins de la population. Qu'il s'agisse de sécurité alimentaire, d'accompagnement des familles, de soutien aux personnes vivant avec des enjeux de santé mentale, d'activités communautaires ou de projets favorisant la participation citoyenne, Mon Resto Saint-Michel continue d'être un acteur incontournable dans le quartier.

Au cours de cette année, nous avons également vécu une étape importante avec l'arrivée de notre nouvelle directrice générale, Mme Manal Bouzhar. Au nom du conseil d'administration, je lui souhaite officiellement la bienvenue et je tiens à souligner le professionnalisme, l'écoute et l'engagement dont elle a déjà fait preuve depuis son entrée en fonction. Nous sommes convaincus qu'elle contribuera au développement et au rayonnement de notre organisme pour les années à venir.

Je tiens également à remercier chaleureusement les membres du conseil d'administration pour leur dévouement et leur précieuse contribution à la saine gouvernance de l'organisme. Leur engagement permet à Mon Resto Saint-Michel de poursuivre sa mission avec rigueur, transparence et vision.

Mes remerciements s'adressent également à l'ensemble des employés, des bénévoles, des partenaires institutionnels, communautaires et financiers qui nous soutiennent tout au long de l'année. Votre confiance et votre collaboration sont au cœur de nos succès.

Enfin, je souhaite remercier les membres de notre communauté qui fréquentent nos services et participent à nos activités. Votre présence nous rappelle chaque jour l'importance de notre mission et nous inspire à poursuivre nos efforts.

En regardant vers l'avenir, nous demeurons mobilisés et confiants. Les défis sont nombreux, mais ils sont aussi porteurs d'occasions de nous réinventer, d'innover et de renforcer notre impact dans la communauté.

Mon Resto Saint-Michel continuera d'être un lieu où l'on nourrit non seulement les corps, mais aussi l'espoir, le sentiment d'appartenance et la solidarité. Ensemble, nous poursuivrons notre engagement à bâtir une communauté plus juste, plus inclusive et plus humaine.

Je vous remercie sincèrement de votre confiance et de votre engagement envers Mon Resto Saint-Michel.

Marlène Dessources
Présidente du conseil d'administration
Mon Resto Saint-Michel

« Seul, on va plus vite. Ensemble, on va plus loin. »
— Proverbe africain

HOMMAGE À HAMID KARTTI

30 années d'engagement au service de la communauté



*«Merci Hamid, pour avoir
cru qu'une communauté
plus forte se bâtit une
personne à
la fois.»*

Hamid Kartti

Directeur général de Mon
Resto Saint-Michel
pendant plus de 30 ans

Bâtitteur, rassembleur et visionnaire, il a consacré trois décennies à développer une organisation aujourd'hui reconnue comme un pilier incontournable de la solidarité dans le quartier Saint-Michel.

Grâce à son leadership, son engagement et sa profonde humanité, Mon Resto Saint-Michel a grandi, innové et transformé la vie de milliers de personnes et de familles.

Sous sa direction, l'organisme a su développer des services essentiels, tisser des partenariats durables et devenir un acteur majeur du développement social dans la communauté. Son parcours témoigne d'une conviction profonde : celle que chaque personne mérite d'être accueillie avec dignité, respect et bienveillance.

Son héritage se retrouve aujourd'hui dans chaque service offert, dans chaque partenariat développé et dans chaque geste de solidarité posé au sein de notre communauté.

Au nom des membres, des bénévoles, des employés, des partenaires et des administrateurs qui ont croisé son chemin au fil des années, nous lui exprimons notre profonde gratitude et notre plus grand respect.

Son héritage continuera d'inspirer les générations actuelles et futures.

Avec toute notre gratitude et notre reconnaissance,

Marlène Dessources

Présidente du conseil d'administration de Mon Resto Saint-Michel

PRÉSENTATION DE L'ORGANISME

Mon Resto Saint-Michel travaille sur des axes complémentaires : la sécurité alimentaire, la restauration, le soutien aux familles et l'insertion socio-économique des individus. De par sa philosophie de prise en charge individuelle et collective, l'organisme a développé des projets qui contribuent à créer un milieu de vie favorable à l'épanouissement des familles.

L'organisme mise sur le citoyen en tant qu'acteur de changement et de transformation sociale pour le développement de sa communauté.

Mon Resto Saint-Michel prône la prise en charge individuelle et mise sur le potentiel des citoyen.ne.s pour qu'ils participent en tant qu'act.rice.eur.s au développement de la communauté micheloise.

Mon Resto Saint-Michel a pour mission d'accompagner les citoyen.ne.s dans la lutte à la pauvreté, en misant sur leur potentiel en tant que principaux acteurs de changement. L'organisme mobilise les forces de la communauté en vue d'un meilleur développement social, économique et culturel. À travers ses actions concertées, intégrées et multi-sectorielles, Mon Resto Saint-Michel contribue à l'amélioration de la qualité de vie des Michelois.

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Dessources, Marlène – Présidente

Tremblay, Éric – Vice-Président

Duranleau, Daniel – Secrétaire

Ladik, Olena – Administratrice

Paquin, Laurie – Administratrice

Kafando, Soumaila – Administrateur

Chouaiby, Fatima – Trésorière

NOTRE ÉQUIPE

DIRECTION

Kartti, Hamid – Directeur général

Bouzhar, Manal – Directrice générale depuis le 16 février 2026

Ait Bennour, El moufok – Adjoint Administratif à la direction

COORDINATION

Bouzhar, Manal – Coordinatrice Volet Enfance Famille

Sekumade, Kolawole – Coordonateur Volet Sécurité Alimentaire

Normil, Marie Paule – Coordinatrice Volet Restauration et insertion Sociale

VOLET ENFANCE FAMILLE

Becerra, Patricia – Adjointe à la coordination

Belkhadar, Bouchra – Éducatrice

Oubya, Sofia – Accompagnante aux relevailles

STAGIAIRES (VOLET ENFANCE FAMILLE)

Sully, Maélie – étudiante en Éducation spécialisée du Cegep Marie-Victorin

EMPLOYÉS D'ÉTÉ

Cheickna Mouhammed LAMINE, Animateur du Camp de jour

VOLET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Lan-Gi, Patricia – Secrétaire

Gourgoudou, Maimouna – Chargée de projet sécurité alimentaire

Exume, Jessica - Chargée de transformation alimentaire

Reslen, Nuryam – Intervenante communautaire et Responsable des bénévoles

Louchami, Mohand – Agent de mobilisation

Djebrani, Mohand – Chargé de projet agriculture urbaine

Teldjoune, Abbes – Chargé de logistique

Pyvovar, Artem – Soutien logistique

NOTRE ÉQUIPE

STAGIAIRES (VOLET SECURITE ALIMENTAIRE)

Koulmi, Meriem – Stagiaire en Santé publique

Maatoug, Maatoug – Stagiaire en Santé publique

Abramovych, Kateryna – Stagiaire en Santé publique

STAGIAIRE (RESTAURATION)

Juarez Archila, Sandy - Stagiaire en Cuisine

VOLET RESTAURATION

Boudrias-Zotti, Jonathan – Aide générale en cuisine

Cadorette, Nancy – Aide générale en cuisine

D'Aloe, Nicola – Équipier Polyvalent de restaurant

Espera Jean, Dilène – Aide cuisinière

Jeune, Dominique – Cuisinier

Joassaint, Amanda – Adjointe Administrative

Karras, Georgia – Aide cuisinière

Lagacé, Thibault Maxime – Aide générale en cuisine

Lavallée, Alexandra – Aide générale en cuisine

Ngassam Nkweya, Carine – Aide générale en cuisine

Pépin, Martine – Aide générale en cuisine

Quévillon, Luc – Aide générale en cuisine

Tremblay, Manon – Aide cuisinière

Villagran Mejia, Eric – Aide générale en cuisine

Hidalgo, Paola – Chargée de projet (Aréna St Michel)

Baltodano, Ana – Aide cuisinière (Aréna St Michel)

Hassan, Anoud – Aide cuisinière (Aréna St Michel)

Salomon, Claudine – Aide cuisinière (Aréna St Michel)

Perete Rodriguez, Guadalupe – Aide générale en cuisine (Aréna St Michel)

NOS PARTENAIRES

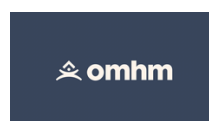
Partenaires financiers, dons et commandites



Centre intégré
universitaire de santé
et de services sociaux
de l'Est-de-
l'Île-de-Montréal



Institut de recherche sur l'immigration et
sur les pratiques interculturelles et inclusives
Collège de Maisonneuve



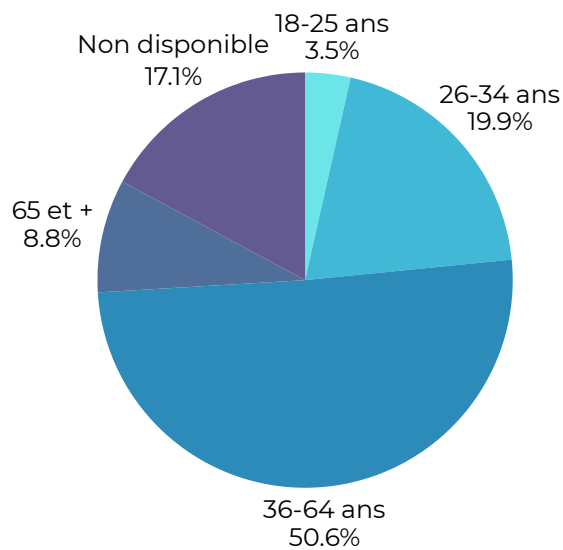
Bureau de circonscription de
Viau
du député Frantz Benjamin

NOS PARTENAIRES

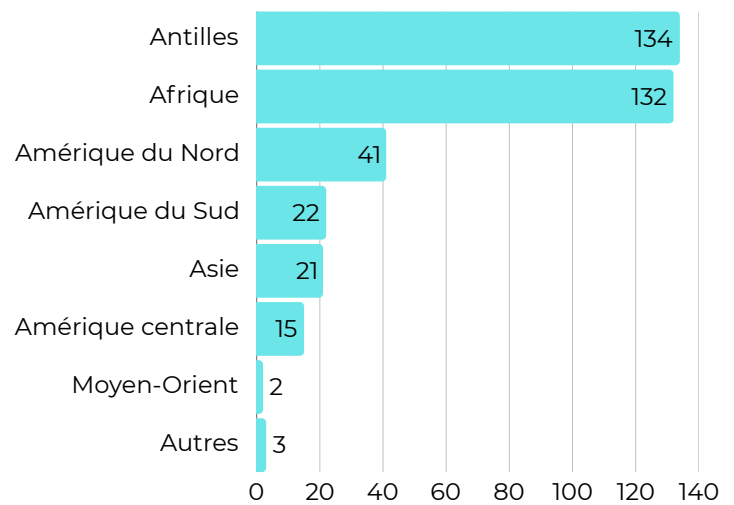
Partenaires d'action

Accès bénévolat
Acef du Nord
AQDR
Arrimage
Arrondissement VSP
Association des locataires HLM Saint-Michel Nord
À portée de mains
Bureau coordonnateur du CPE Lieu des Petits
Cadets de Saint-Michel
Carrefour Jeunesse Emploi Centre-Nord
Carrefour populaire de Saint-Michel
Carrefour Solidaire centre communautaire d'alimentation
Cégep Marie-Victorin
Centre éducatif communautaire René-Goupil
Centre Lassallien Saint-Michel
Centre de femmes de conviction
Cirque du Soleil
CIUSS de l'est de l'Île de Montréal
Clinique Juridique de Saint-Michel
CLSC Saint-Michel
Club des Petits Déjeuners
Collège Terrebonne
Dépôt Centre communautaire d'alimentation
École Bienville
École Jean-Nicolet
École secondaire Louis-Joseph-Papineau
École Saint-Noël Chabanel
Entre Mamans et Papas
Fondation de la visite
Forum Jeunesse de Saint-Michel
Groupe Orientation emploi
Institut Pacifique
Joujouthèque Saint-Michel
Journal de Saint-Michel
La bibliothèque de Saint Michel
La bibliothèque des jeunes
La Maison bleue
La Grande Porte
Maison d'Haïti
Maison de la famille de Saint Michel
Moisson Montréal
Nourri-Source Montréal
Office municipale d'Habitation de Montréal
Pact de rue
Relais des Jeunes Familles
SPVM-PDQ30
Tohu
Université de Montréal
Vivre Saint-Michel en Santé

PROFIL DES MEMBRES

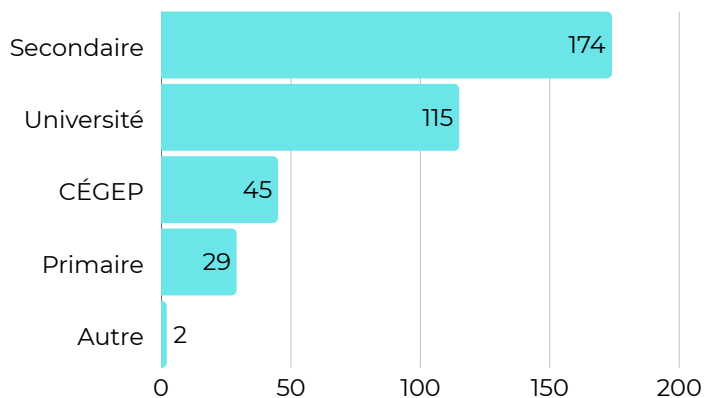


Tranches d'âge



champ non rempli : 27

Origine des familles

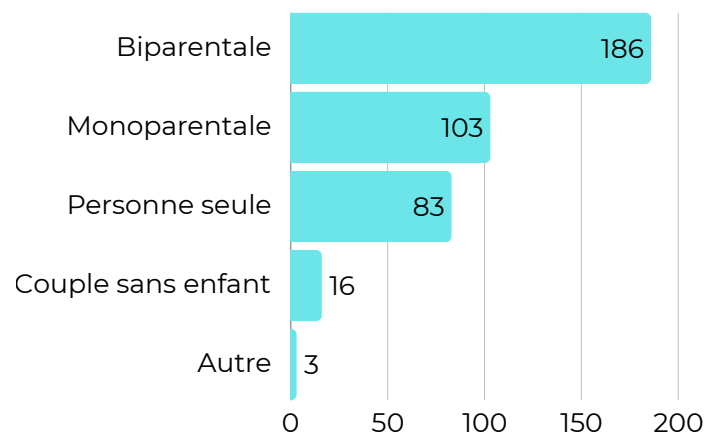


champ non rempli : 32

Niveau de scolarité

397 MEMBRES

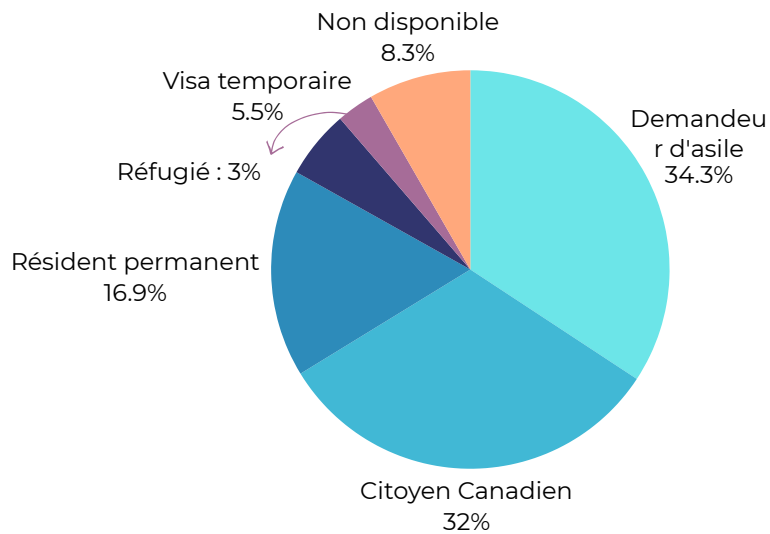
Légère augmentation par rapport à l'année précédente



champ non rempli : 6

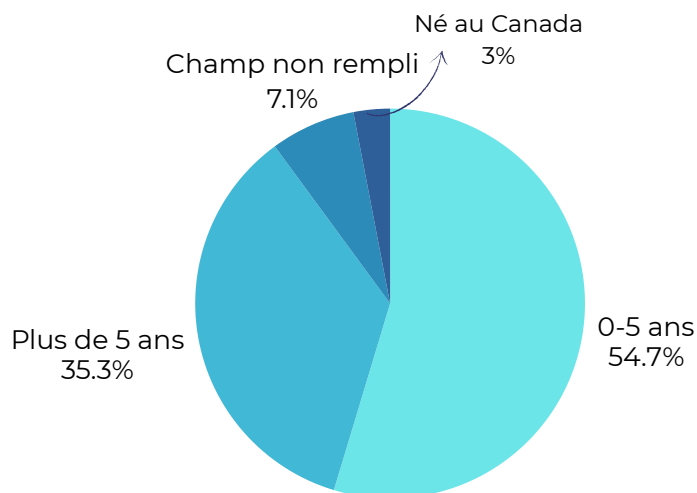
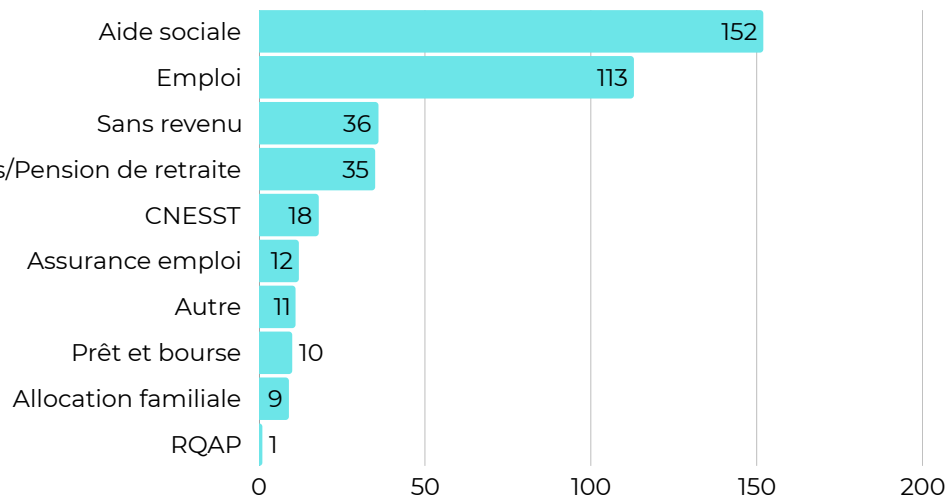
Situation familiale

PROFIL DES MEMBRES

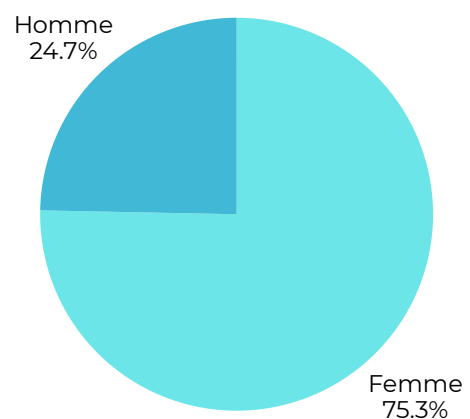


Statut migratoire

Source de revenus



Nombre d'années au Canada



Genre

VOLET RESTAURATION ET INSERTION SOCIALE

RESTAURANT

Le restaurant offre des repas complets avec services aux tables dans nos locaux situé au 8550, allée Léo-Bricault.

RÉALISATIONS DE L'ANNÉE

- **16 351** repas servis
- **3040** repas gratuits
- **3850** repas congelés produits
- **4196** repas congelés servis
- **383** repas congelés gratuits
- **2094** repas ont été servis à l'aréna au cours des dîners le mardi et le jeudi et lors des activités spéciales de l'aréna

OBJECTIFS :

- Favoriser l'accès à un service de repas nutritifs à moindre coût, et ce peu importe la condition économique et sociale de la personne.
- Briser l'isolement et créer un lieu de rencontre et de socialisation.
- Favoriser l'insertion sociale et l'intégration au travail.

Le restaurant est ouvert du lundi au vendredi de 9h à 15h30 pour les plats congelés et du mardi au vendredi de 11h30 à 14h pour les repas chauds du dîner. Des repas chauds sont offerts le mardi et le jeudi à l'Aréna St-Michel. Nous offrons également des repas style cafétéria à l'aréna (compétitions de patinage, matchs...) ou des services spécifiques selon la demande.



VOLET RESTAURATION ET INSERTION SOCIALE (SUITE)

Malgré l'inflation et l'augmentation des prix des aliments, cette année encore le prix des repas n'a pas été augmenté au restaurant de Léo-Bricault ni à l'aréna St Michel.



PHOTO DU RESTAURANT - REPAS GRIOT 2025



**PHOTO D'UNE PARTIE DE L'ÉQUIPE DU
RESTAURANT 2026**

VOLET RESTAURATION ET INSERTION SOCIALE (SUITE)

PRODUCTION ET VENTE DE CONGELÉS

Le surplus du dîner est transformé en plats congelés. Cela nous permet de limiter le gaspillage alimentaire. Nous préparons également des demandes spéciales des partenaires.

3813 congelés ont été vendus et **383** ont été donnés gratuitement aux bénévoles, aux personnes référées par des centres d'aides, centres communautaires et CLSC du quartier.

Des choix multiples sont offerts à la clientèle (viandes, poissons et fruits de mer, végétariens et des fois halal. Cela nous permet de rejoindre une clientèle plus large et spécifique.



MENU D'ÉTÉ



Un menu plus léger est proposé aux clients pour la période estivale : Salade repas, sandwich chaud ou froid etc. Quelques boissons rafraîchissantes sont également préparées sur place pour cette période : Thé glacé, café glacé, limonade etc. Ce menu est disponible de juin à fin août.

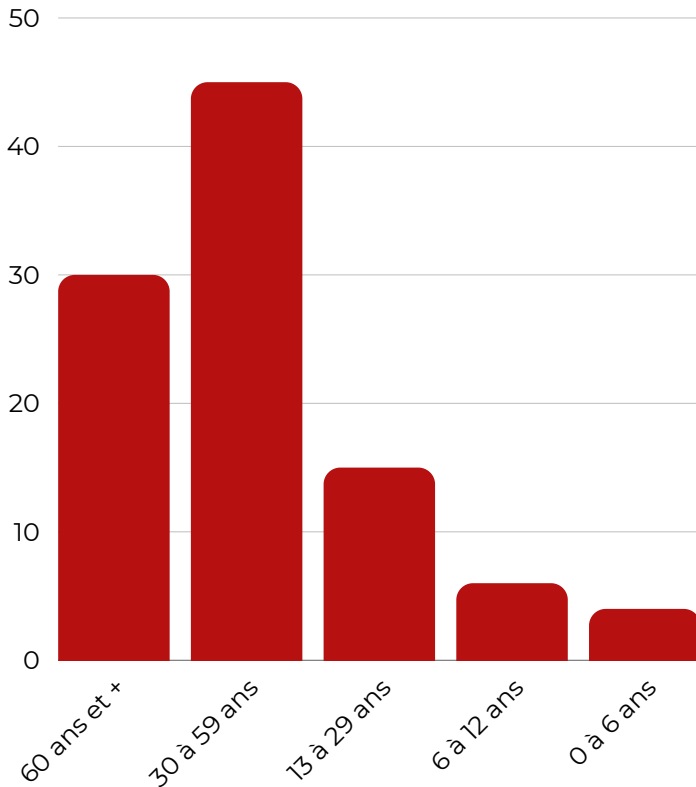
REPAS GRATUITS

3040 repas ont été servis gratuitement lors de certaines activités de l'organisme : Opération sacs à dos, dîner de Noël des bénévoles, rencontres de CA, dîners spéciaux, rencontres des employés, fête des bénévoles etc.

920 déjeuners et collations ont été servis gratuitement au cours de l'année. Des activités ont été ajoutées au cours de l'année dont le nombre de collations et déjeuners gratuits on triplés en passant de 313 à 920 pour la période.

VOLET RESTAURATION ET INSERTION SOCIALE (SUITE)

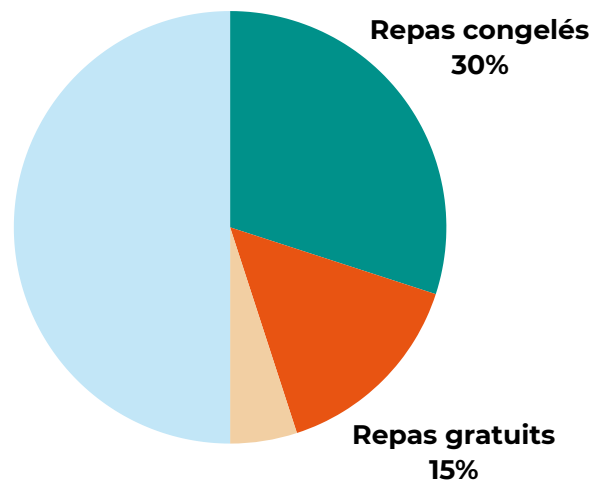
PROFIL DE LA CLIENTÈLE



Il n'y a pas eu de grand changement, concernant le profil de notre clientèle. La clientèle qui vient est plus jeune.

Un quart des repas vendus sont des repas congelés.

**Repas adultes
50%**



IMPACTS

C'est un milieu d'échange et de vie, les gens socialisent et forment des amitiés qui leurs permettent de s'entraider et se sentir moins seuls. Les repas congelés leur procurent une paix d'esprit soit pour le lunch ou le souper. D'après les clients, les plats congelés leur permettent de gagner du temps précieux. Nos repas sains et nutritifs leur permettent également d'avoir accès à une alimentation saine et peu coûteuse.

VOLET RESTAURATION ET INSERTION SOCIALE (SUITE)



REPAS SPÉCIAUX

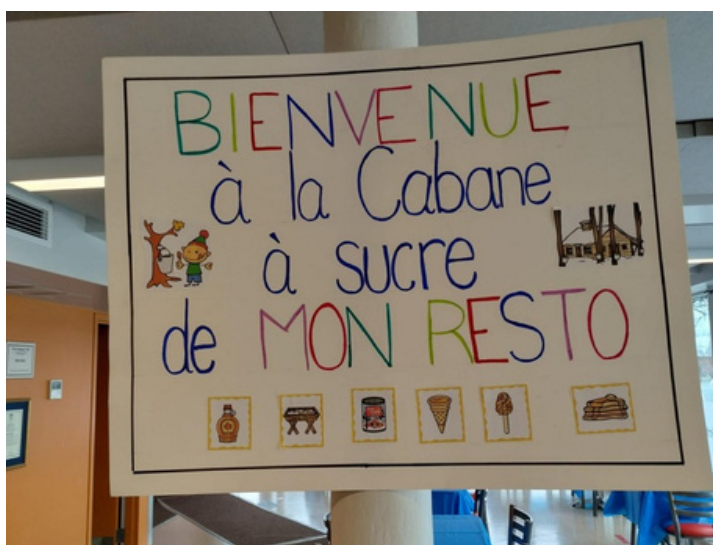
Halloween 2025

Un menu spécial a été préparé à l'occasion de la fête d'Halloween. Des sucreries ont été offerts aux petits et aux grands ce jour-là. La salle a été également décorée pour ce jour spécial.

Festivités de Noël



Dans le but de remercier nos bénévoles et les membres du CA, un repas spécial de Noël a été organisé le 5 décembre 2025 dans les locaux du restaurant. Des invitations ont été envoyées et des réservations ont été confirmées afin de préparer des cadeaux pour chaque personne présente ce jour-là. Des sacs spéciaux ont été produits avec le logo de l'organisme pour l'occasion, accompagné de musique et une animation appropriée.



Repas de Cabane à sucre

Étant donné que l'accès à une cabane à sucre est difficile et dispendieux comme plusieurs années déjà, le 25 avril 2025 un repas de cabane à sucre a été organisé pour la clientèle avec un menu authentique et bien sûr, notre pouding chômeur et notre fameux sucre à la crème.

VOLET RESTAURATION ET INSERTION SOCIALE (SUITE)

ACCUEIL ET RÉFÉRENCE

1412 appels, suivis et références ont été effectués au cours de l'année écoulée. Ils servent essentiellement à aider, à référer les gens au bon volet de l'organisme, les nouveaux locataires du HLM Saint-Michel nord, des nouveaux arrivants dans le quartier qui cherchent des informations et du support par rapport à la culture, la barrière de la langue et le manque de connaissances des services du quartier.

PERSPECTIVES

1. Développer de nouveaux projets qui permettront à l'organisme d'accroître l'offre de service de ce volet
2. Bonifier l'offre de service à l'aréna St Michel



VOLET RESTAURATION ET INSERTION SOCIALE (SUITE)

TÉMOIGNAGES

Je suis à Mon Resto depuis environ une dizaine d'années. Au début, j'étais très réservée, grâce à Mon Resto je me suis épanouie, j'ai plus confiance en moi. J'ai appris beaucoup de chose en cuisine. Je suis une vraie cheffe maintenant. Je reproduis à la maison ce que j'apprends au restaurant, cela me permet de faire des économies. Je n'ai pas de famille mais j'ai trouvé une vraie famille à Mon Resto. J'espère y rester longtemps et je souhaite longue vie à Mon Resto.

Manon Tremblay



Cela fait maintenant quatre ans que j'ai le privilège de travailler à Mon Resto Saint-Michel à titre d'adjointe administrative. Au fil des années, mes responsabilités ont évolué et j'ai eu l'occasion de développer de nouvelles compétences tout en relevant de beaux défis professionnels.

Ce que j'apprécie particulièrement de mon expérience au sein de l'organisme, c'est l'environnement humain, bienveillant et enrichissant dans lequel j'évolue chaque jour. Je suis reconnaissante de pouvoir compter sur le soutien de ma responsable, Marie-Paule Normil, dont le professionnalisme et l'écoute sont grandement appréciés. Je tiens également à remercier notre ancien directeur ainsi que notre nouvelle directrice pour leur confiance et leur engagement envers l'équipe.

J'ai aussi la chance de travailler avec des collègues extraordinaires. Que ce soit à l'accueil, aux tables, dans la cuisine ou au bureau, chaque personne contribue au succès de notre mission. Je suis profondément reconnaissante d'occuper ce poste au sein de Mon Resto Saint-Michel.

Cette expérience m'a permis de me développer tant sur le plan professionnel que personnel. Je souhaite continuer à évoluer dans l'organisme, à contribuer à sa mission et à participer à son rayonnement pour les années à venir.

Merci à toute l'équipe pour ces quatre belles années et pour toutes celles qui suivront.

Amanda Joassaint

VOLET RESTAURATION ET INSERTION SOCIALE (SUITE)

COLLATIONS AUX ÉCOLES - ARÉNA SAINT-MICHEL

Au cours de l'année scolaire 2025-2026, l'équipe de l'Aréna Saint-Michel a poursuivi son engagement auprès des élèves en assurant la préparation et la distribution quotidienne de collations nutritives destinées aux établissements scolaires partenaires.

Ce programme vise à soutenir certaines écoles en leur offrant un accès régulier à des collations variées et de qualité dans un environnement respectant les normes d'hygiène et de salubrité alimentaire.

PRÉPARATION ET DISTRIBUTION DE COLLATIONS SCOLAIRES

Au début de l'année scolaire, le programme desservait exclusivement l'École Jean-Nicolet. Les opérations ont permis de répondre aux besoins de **634 élèves**, avec une production moyenne de **17 752 collations** par mois.

À compter du **8 septembre 2025**, le programme a été élargi afin d'inclure l'École Saint-Noël Chabanel. Cette expansion a entraîné une augmentation importante de la production et de la capacité opérationnelle de l'équipe.

Les établissements desservis durant l'année scolaire 2025-2026 étaient :

- École Jean-Nicolet : **602** élèves, soit environ **16 856** collations par mois;
- École Saint-Noël Chabanel : **872** élèves, soit environ **17 440 collations** par mois.



VOLET RESTAURATION ET INSERTION SOCIALE (SUITE)

Les collations offertes étaient composées de divers produits nutritifs, notamment :

- Pâtisseries variées;
- Compotes;
- Biscuits;
- Craquelins
- Céréales;
- Fruits frais

RÉSULTATS OBTENUS

Grâce à la mobilisation de l'ensemble de l'équipe, le programme a permis d'assurer un approvisionnement régulier en collations auprès des élèves desservis.

L'ajout de l'École Saint-Noël Chabanel a marqué une étape importante dans le développement du programme, permettant d'accroître considérablement le nombre d'enfants rejoints et de renforcer l'impact du service offert à la communauté.

En plus du programme scolaire, l'équipe a également assuré la préparation de divers pâtisseries pour le service du restaurant et lors des activités internes et externes de l'organisme.



VOLET RESTAURATION ET INSERTION SOCIALE (SUITE)

OFFRE DE FORMATION ADAPTÉE AU MILIEU SCOLAIRE

Au mois de mars dernier, l'organisme a développé et offert une formation spécialement adaptée au milieu scolaire à l'intention de quelques enseignants de l'École Louis-Joseph-Papineau du quartier Saint-Michel.

L'objectif de cette initiative était de fournir aux enseignants présents, des outils pratiques et des connaissances qu'ils pourront transmettre à leurs étudiants dans le cadre de leurs activités pédagogiques et pratiques.

La formation d'un jour était composée de deux volets : ou en deux parties

- Hygiène, salubrité et sécurité (éthique en cuisine); - Théorique
par : Marie-Paule Normil
- Préparation des conserves théorique et pratique - Paola Hidalgo

Cette journée de formation a permis aux participants de se familiariser avec les bonnes pratiques en matière de manipulation des aliments, de sécurité en cuisine ainsi qu'avec les techniques de base de la conservation alimentaire.

À la fin de la formation, le document de présentation a été remis à l'ensemble des participants afin de soutenir le transfert des connaissances.

Un petit questionnaire d'évaluation leur a également été proposé afin de recueillir leurs commentaires et mesurer les apprentissages réalisés.

Les enseignants se sont dit satisfaits d'avoir acquis de nouvelles connaissances en matière de bonnes pratiques en hygiène et salubrité et de la sécurité dans une cuisine et se sentaient prêts à les transmettre aux jeunes.

VOLET RESTAURATION ET INSERTION SOCIALE (SUITE)

INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE

OBJECTIFS :

Développer et enrichir la démarche préparatoire d'employabilité des participants dans le domaine de la restauration, service à la clientèle, secrétariat etc. qui conduira vers une plus grande autonomie personnelle et socioprofessionnelle.

ACTIVITÉS CONCERNANT L'EXÉCUTION DES TÂCHES DE TRAVAIL

L'apprentissage sur l'exécution des tâches se fait en pratique ou par des ateliers selon les besoins en matière de cuisine, de bien-être et de civisme. Le but est de soutenir et reconnaître les acquis.

Au cours de l'année, les participants ont eu l'occasion de développer leurs compétences à travers diverses activités favorisant l'autonomie, le travail d'équipe et la responsabilisation. Les apprentissages réalisés dans le cadre des activités favorisant l'autonomie, le travail d'équipe et la responsabilisation. Les apprentissages réalisés dans le cadre des activités quotidiennes permettent également d'améliorer les habitudes de travail, le respect des consignes ainsi que la gestion du temps et des ressources disponibles.

Les tâches effectuées ont contribué au maintien et au développement des connaissances acquises tout en favorisant l'intégration de nouvelles méthodes de travail adaptées aux réalités du milieu.

ACTIVITÉ À CARACTÈRE FORMATIF

Comme pour les autres années passées, divers sujets sont proposés aux participants sous formes d'ateliers de mise en situation théoriques et pratiques pouvant déboucher sur des connaissances approfondies des besoins et pratiques de tous les jours.

Les ateliers sont proposés sur différents thèmes reliés à la vie quotidienne, à la santé, à la sécurité alimentaire, la sécurité au travail, à la communication et aux relations interpersonnelles. Ces activités permettent aux participants d'acquérir de nouveaux outils et de renforcer leur confiance dans la réalisation de leurs tâches.

VOLET RESTAURATION ET INSERTION SOCIALE (SUITE)

ACTIVITÉ À CARACTÈRE FORMATIF (SUITE)

Les mises en situation favorisent également la résolution de problèmes, le développement du jugement et l'adoption de comportements appropriés dans différents contextes de travail et de vie communautaire. La participation active aux ateliers contribue à l'enrichissement des connaissances et au développement personnel de chacun.

THÉMATIQUES D'ATELIERS ABORDÉES

PROFESSIONNELS

Hygiène et salubrité des aliments	Cheffe cuisinière
Economiser sans se priver	Coordonnatrice Volet Restauration
Ma santé et ma sécurité en cuisine	Cheffe cuisinière
Comment éviter le gaspillage	Cheffe cuisinière

FORMATIONS ET RESSOURCEMENT

Nous avons l'obligation de faire et refaire certains ateliers afin qu'ils soient assimilés et surtout puisque les employés d'insertion varient souvent.

Englobe le contenu suivant :

- Les températures de conservation des aliments
 - Les méthodes de travail pour éviter la contamination des aliments
 - Les principes généraux d'hygiène applicables à toute personne qui est en contact avec les aliments ou avec le matériel ou l'équipement qui sont en contact avec les aliments
-
- Trucs et astuces pour économiser et utiliser nos aliments au complet exemple : sécher, congeler, transformer etc.

VOLET RESTAURATION ET INSERTION SOCIALE (SUITE)

FORMATIONS ET RESSOURCEMENT (SUITE)

Connaissances acquises qui permettent d'atteindre les résultats suivants :

- Prévenir les accidents de travail
- Être efficace en réalisant les tâches
- Protéger son intégrité physique et psychologique
- Éliminer les sources de dangers
- Apprendre à respecter les consignes de sécurité
- Les procédures de nettoyage, d'assainissement et de désinfection du matériel et de l'équipement
- Les sources environnementales de contamination des aliments

- Prendre conscience de ce qu'est le gaspillage alimentaire, les mesures à prendre pour l'éviter ex (bien conserver et utiliser les restes)
- Congeler les aliments par portion pour les conserver plus longtemps etc..
- Faire de l'entraide en donnant les surplus à des connaissances, famille ou amis

SUIVI ET ENCADREMENT

Des objectifs sont fixés et les rapports de suivis se font régulièrement avec les instances concernées : les agents d'Emploi Québec, les travailleurs sociaux, les intervenants ou psychoéducateurs des participants. Cela permet de suivre le processus de cheminement et relever les avancées pour répondre aux besoins et aptitudes.

L'encadrement se fait par le biais d'écoute, de rencontres de groupes et individuelles. Elles se font dans le respect de la confidentialité et de l'intimité de la personne. Les rencontres peuvent être formelles ou informelles. Durant l'année, **221** rencontres et suivis individuels ont été faits avec les participants et également **41** rencontres de groupes.

VOLET RESTAURATION ET INSERTION SOCIALE (SUITE)

IMPACTS

- Permet d'accompagner le participant dans l'atteinte des objectifs prévus au plan d'intervention
- Permettre une meilleure compréhension des besoins
- Permet de travailler et reconnaître les acquis et expériences afin de les bonifier
- Permet de travailler sur les comportements, motivations et émotions sans trop bouleverser l'univers propre de chacun

PARTICIPATION 2025-2026

- **13** personnes ont participé à un programme d'insertion socioprofessionnelle au cours de l'année écoulée
- **9** personnes ont participé au programme PAAS Action (Programme d'aide et d'accompagnement social)
- **4** personnes ont participé au programme CIT (Contrat d'Intégration au Travail)
- **2** personnes ont quitté pour raisons personnelles et de santé et **1** vers un programme plus adapté à ses besoins.

Les autres continuent leur programme sous la supervision de la responsable.

ÉVÉNEMENTS ET SORTIES ORGANISÉS

Les dates importantes et occasions sont soulignées avec l'ensemble des employés de Mon Resto, dont :

Les anniversaires avec un gâteau, pâques avec du chocolat, un dîner de Noël avec des cadeaux et des provisions pour le temps des fêtes, un souper avec les employés et les membres du Conseil d'administration.



Anniversaire
de Amanda
30 mars
2026
25

VOLET RESTAURATION ET INSERTION SOCIALE (SUITE)

ÉVÉNEMENTS ET SORTIES ORGANISÉS (SUITE)

Anniversaire
de Nicola
fêté le
2 septembre
2025



Anniversaire
de Dilène
6 novembre
2025



Dîner de
Noël
5 décembre
2025



Souper des
employés et
membres
du CA
9 mai 2025



Souper des
employés et
membres
du CA
27 février
2026



Anniversaire
de Sandy
31 mars 2026



VOLET RESTAURATION ET INSERTION SOCIALE (SUITE)

ÉVÉNEMENTS ET SORTIES ORGANISÉS (SUITE)

2 sorties ont également été organisées :



Sortie aux pommes - 4 octobre 2025



Sortie au Jardin Botanique - 27 août 2025

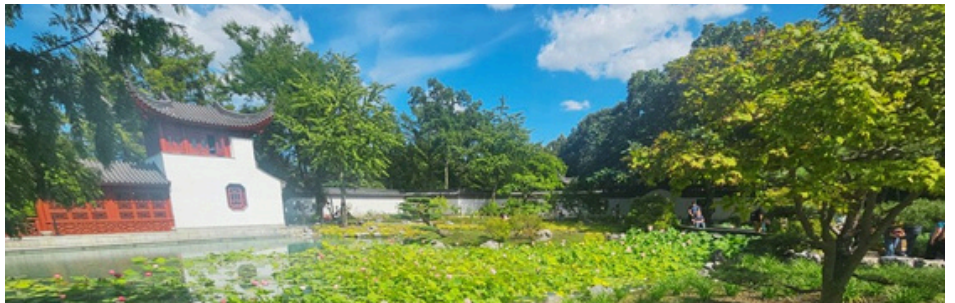
14 personnes dont 2 bénévoles ont pu profiter de la sortie au Jardin Botanique de Montréal organisée par la coordonnatrice du volet restauration et insertion sociale : Marie-Paule Normil.



VOLET RESTAURATION ET INSERTION SOCIALE (SUITE)

ÉVÉNEMENTS ET SORTIES ORGANISÉS (SUITE)

Sortie au Jardin Botanique - 27 août 2025



VOLET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Le volet sécurité alimentaire de Mon Resto Saint-Michel vise à lutter contre l'insécurité alimentaire en développant l'autonomie alimentaire des citoyens et citoyennes du quartier. Au-delà du dépannage alimentaire, nous proposons des initiatives pour mieux manger, réduire le gaspillage et favoriser l'accès à une alimentation saine.

Les grands axes du programme incluent:

- Aide alimentaire : Offrir un soutien alimentaire direct aux individus et aux familles dans le besoin.
- Autonomie et éducation : Outiller les citoyens pour leur permettre de produire, choisir et cuisiner durablement à des prix accessibles.
- Participation et socialisation : Valoriser le potentiel des participants et briser l'isolement social.

Cette dernière année a été marquée par plusieurs changements (ressources humaines, outil numérique, etc.) qui nous ont parfois contraints à réduire temporairement certaines offres de services. Par ailleurs, des coupures de subventions ont malheureusement provoqué l'arrêt définitif du service de bedondaye.

Mais ces défis ont également présenté l'opportunité de repenser et optimiser d'autres services, comme par exemple la restructuration de notre service de dépannage alimentaire qui a lieu maintenant une fois toutes les deux semaines plutôt que de manière hebdomadaire.

PERSPECTIVES

- Continuer d'améliorer la logistique du dépannage alimentaire
- Renforcer notre capacité d'évaluation de nos services et activités
- Renforcer notre offre d'ateliers d'acquisition de compétences et de connaissances
- Intégrer l'ensemble de nos activités à la nouvelle plateforme numérique

DÉPANNAGE ALIMENTAIRE

Le service de dépannage alimentaire de Mon Resto Saint-Michel constitue la porte d'entrée de la clientèle vers les alternatives proposées par l'organisme. Le dépannage alimentaire dessert les habitants du quartier Saint-Michel, de même que certains territoires limitrophes de Saint-Léonard et Montréal-Nord.

OBJECTIFS :

- Répondre aux besoins immédiats d'insécurité alimentaire des familles ;
- Favoriser la sécurité alimentaire à travers un processus d'insertion sociale, économique et culturelle
- Promouvoir la prise en charge et une implication citoyenne à travers les diverses activités organisées par l'organisme et au niveau de la collectivité.

RÉALISATIONS DE L'ANNÉE

- **plus de 1000** personnes différentes touchées par le dépannage alimentaire
- **1780** paniers distribués lors du dépannage alimentaire
(N.B: Ces chiffres inclus les personnes du groupe familial)
- **489** paniers d'urgence distribués
- **59 457 kg** de nourriture collectée à Moisson Montréal, d'une valeur de **469 116\$**
- **12 139 kg** de nourriture collectée à la Corbeille, d'une valeur de **103 968\$**

Dépannage alimentaire d'urgence :

Ce service répond à un besoin urgent et ponctuel d'aliments et est offert sur rendez-vous.

Dépannage alimentaire régulier :

Ce service permet aux membres de bénéficier d'une aide alimentaire bimensuelle.

TÉMOIGNAGE

“Pour moi, le dépannage alimentaire m’a aidé à traverser une période vraiment difficile. J’y ai trouvé non seulement de la nourriture, mais aussi du respect et de la compréhension et la gentillesse. Cela m’a permis de souffler un peu. Je suis très reconnaissante pour ce soutien qui fait une vraie différence.”

Zineb el Bouhali



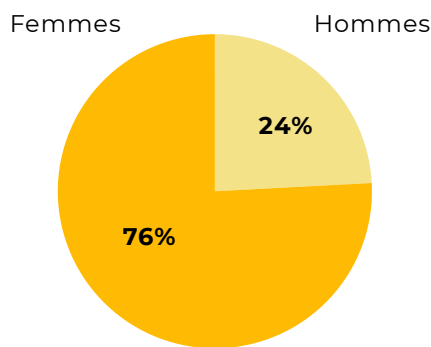
DÉPANNAGE ALIMENTAIRE

PROFIL DES MEMBRES ACTIFS

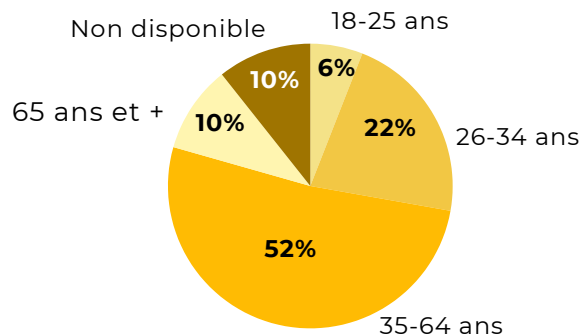
Les membres actifs sont toutes les personnes qui sont à la fois inscrites au dépannage alimentaire et qui l'ont utilisé au moins une fois dans l'année.



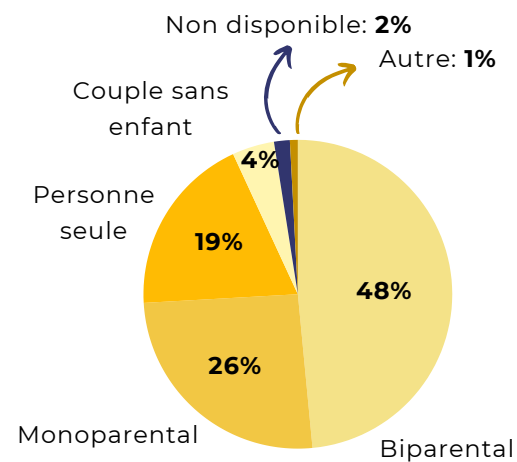
363 membres actifs



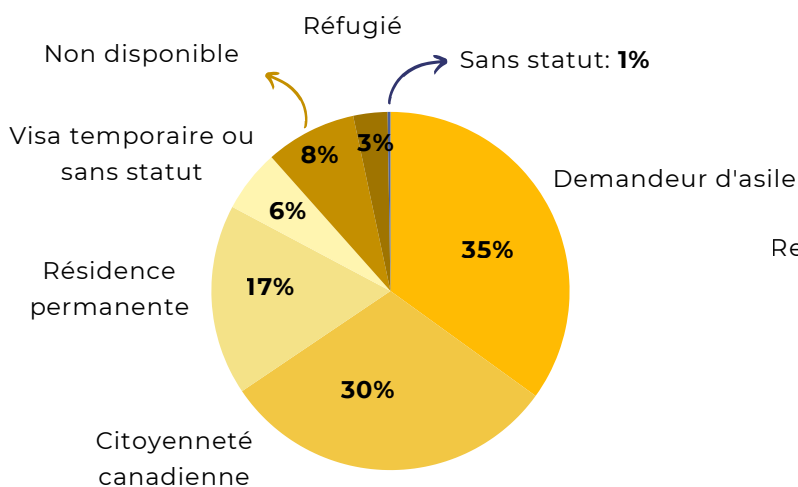
Sexe des membres actifs



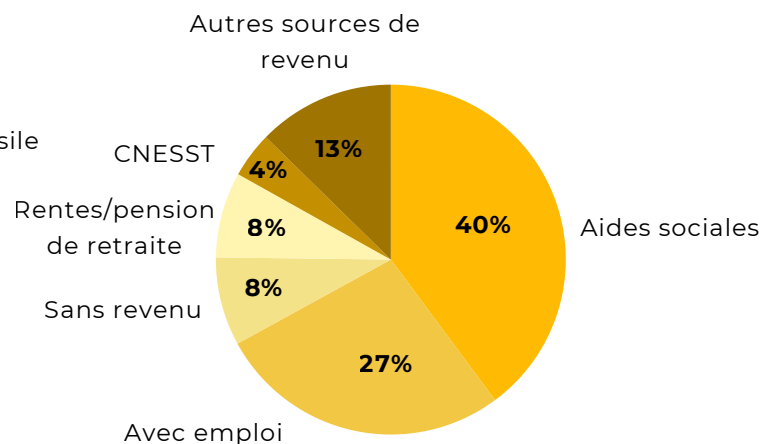
Âge des membres actifs



Contenu du ménage des membres actifs



Statut migratoire des membres actifs



Source de revenu des membres actifs

Au-delà des **363** membres actifs, notre dépannage alimentaire vient en aide à plus de **1000** personnes lorsque nous prenons en compte les conjoint.e.s et enfants des membres inscrits.

DÉPANNAGE ALIMENTAIRE

ÉVALUATION DU DÉPANNAGE ALIMENTAIRE

Cette année encore, nous avons évalué le service de dépannage alimentaire à travers un formulaire qui visait à mesurer l'appréciation du service, l'impact du service et les raisons d'utilisation du service. Le questionnaire est rédigé en français, en espagnol ainsi qu'en créole, dans le but de rejoindre au mieux les bénéficiaires et d'avoir des réponses fiables. Certaines personnes n'ont pas répondu à l'entièreté des questions, mais le taux de réponse par question est toujours supérieur ou égal à 90% des répondants.

Nous avons eu **72** réponses au total.

PROFIL DES RÉPONDANTS

- Âge des répondants :
 - 18-30 ans : 15%
 - 31-44 ans : 44%
 - 45-64 ans : 29%
 - 65 ans et plus : 12%
- Nombre de personne par foyer :
 - 1 personne : 13%
 - 2 personnes : 30%
 - 3 personnes : 16%
 - 4 personnes : 24%
 - 5 et plus : 17%

RAISON D'UTILISATION DU SERVICE

- Les principales raisons pour lesquelles les répondants ont besoin du dépannage alimentaire : l'insuffisance des prestations sociales (pension, aide sociale); le coût de la vie (aliments, services) est trop élevé; les répondants n'ont pas d'emploi et/ou ont perdu leur emploi récemment.
- 80% des répondants utilisent le service de dépannage 2 fois par mois.

IMPACT DU SERVICE

- Les dépannages alimentaires aident principalement les ménages à économiser de l'argent pour d'autres dépenses essentielles (58%), à varier leur alimentation (52%) et permet à une partie des répondants de manger en quantité suffisante (38%).
- 76% des répondants viennent au dépannage depuis moins de 2 ans, et 24% viennent depuis plus de 2 ans.
- L'accès au service de dépannage alimentaire permet à 62% des répondants de créer des liens sociaux.

APPRÉCIATION DU SERVICE

Évaluation des ressources humaines :

- 97% des répondants sont satisfaits de l'équipe (respectueuse et à l'écoute).

Évaluation des ressources alimentaires :

- Pour 57% des répondants, l'aide alimentaire n'est pas suffisante et ils doivent compléter ailleurs.

STRATÉGIES EMPLOYÉES FACE À L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Au cours des 12 mois précédents l'évaluation :

- 82% ont dû restreindre leur choix d'aliments
- 59% ont dû réduire leurs portions de nourriture
- 33% ont dû sauter au moins un repas
- 10% ont dû passer au moins **32** une journée entière sans manger

DÉPANNAGE ALIMENTAIRE

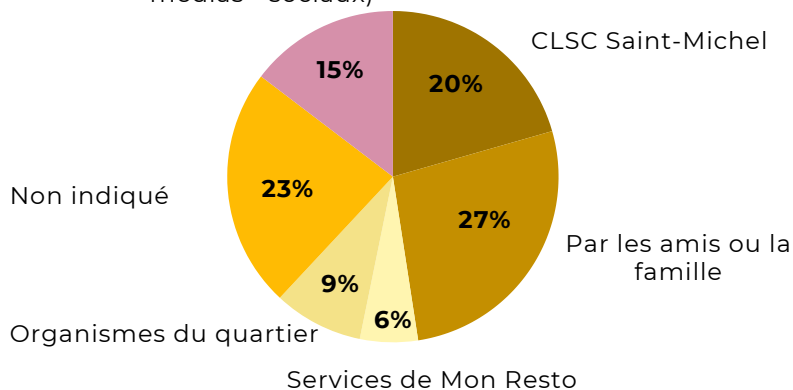
ÉVALUATION DU DÉPANNAGE ALIMENTAIRE

ENJEUX

- Malgré l'accès au service de dépannage alimentaire, la majorité des répondants (**57%**) doivent compléter leurs besoins alimentaires ailleurs. Plus alarmant encore, 15% n'ont pas les moyens de le faire.
- Au cours des 12 mois précédents l'enquête, **89%** des répondants ont parfois ou souvent eu peur de manquer de nourriture avant la prochaine rentrée d'argent. **10%** ont dû passer au moins une journée entière sans manger.

ACCOMPAGNEMENT DES FAMILLES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ

Autres références (écoles, site web et médias - sociaux)



Provenance des personnes accompagnées par Mon Resto

OBJECTIFS :

- Accompagner et soutenir des personnes en situation de précarité afin de favoriser leur intégration sociale dans la communauté ;
- Offrir différents ateliers selon les problématiques exprimées par la population ciblée.

ACCOMPAGNEMENT DES FAMILLES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ

Nature des interventions auprès des personnes accompagnées par Mon Resto

Accompagnement régulier et Bedondaine	133 interventions
Référence et accompagnement dans les démarches auprès d'un organisme du quartier	61 interventions
Référence et accompagnement dans les démarches auprès d'un organisme hors quartier	42 interventions
Intégration aux alternatives de l'organisme	53 interventions
Écoute active, temps et espace donné à la personne pour exprimer une grande détresse	81 interventions
Référence et accompagnement dans les démarches auprès d'une institution	6 interventions

PROJET "POUR UNE CITOYENNETÉ URBAINE ÉGALITAIRE"

Cette année s'est poursuivi le projet "Pour une citoyenneté urbaine égalitaire", en collaboration avec l'Institut de Recherches sur l'Immigration et les Pratiques Interculturelles et Inclusives (IRIPII). Durant cette seconde et dernière phase notre agent de mobilisation a organisé et animé des plusieurs séances de travail et des groupes de discussions pour les femmes autour de l'implication citoyenne.

OBJECTIFS :

- Favoriser la participation des femmes dans les différents espaces d'implication citoyenne.

REALISATIONS

- **1** atelier en partenariat avec l'organisme Option
- **47** femmes mobilisées
- **18** rencontres de suivi
- **4** groupes de discussion
- **15** séances de travail



PROJET "POUR UNE CITOYENNETÉ URBAINE ÉGALITAIRE"

Date	Thème
5 Septembre 2025	Pressions sociales et culturelles dans la relation mère et fille.
19 septembre 2025	Transmission de mémoire et valeurs
8 octobre 2025	Tabous (sexualité/amour)
29 octobre 2025	"Parler pour se comprendre – la communication entre mères et filles"
10 décembre 2025	Cérémonie de clôture du projet (avec l'IRIPII et le CRIC centre sud)

Félicitations et un grand merci à toutes les participantes pour leur implication et leur enthousiasme.



ATELIERS DE CUISINE ET DE NUTRITION

Cette année encore, nous avons offert plusieurs types d'ateliers de cuisine et de nutrition gratuits, pour répondre aux besoins de la population du quartier. Que ce soit avec nos membres ou en partenariats avec d'autres organismes ou institutions du quartier, le succès de ces ateliers nous encourage à continuer de développer cette offre.

OBJECTIFS :

- Développer les compétences culinaires pratiques des participants ;
- Transmettre des notions de nutrition de base ;
- Améliorer l'accès aux aliments sains et frais pour tous les membres de la famille ;
- Valoriser les aliments locaux, saisonniers et des recettes multiculturelles.



RÉALISATIONS DE L'ANNÉE

- **7** ateliers "Partage ta recette": **52** participant.e.s dont **37** nouveaux participant.e.s

Ateliers en partenariat avec OLO:

- **2** parent-enfant, **16** participant.e.s
- **6** cuisine pour bébé: **36** participantes
- **6** cuisine pour femmes enceintes: **42** participantes

BOÎTE À LUNCH

Dans le but de promouvoir une alimentation équilibrée et de soutenir les familles de la communauté micheloise, Mon Resto Saint-Michel, en partenariat avec le Dépôt Centre Communautaire d'Alimentation, a poursuivi les ateliers *Boîte à Lunch*, un programme parascolaire gratuit de littératie alimentaire permettant à de jeunes enfants et à des adolescent.e.s d'acquérir des compétences culinaires et de développer de saines habitudes alimentaires grâce à un apprentissage participatif.

Les ateliers ont été adaptés et proposés aux enfants qui participaient aux camps de jour de Mon Resto et de l'organisme la Grande Porte, âgés de 4 à 17 ans.

OBJECTIFS :

- Améliorer la sécurité alimentaire des jeunes et de leurs familles ;
- Aider les jeunes à établir des relations saines avec la nourriture en se familiarisant avec la cuisine ;
- Développer l'autonomie et l'estime de soi par l'apprentissage de compétences culinaires ;
- Sensibiliser aux notions de base de la saine alimentation.

RÉALISATIONS DE L'ANNÉE

- **46** ateliers de 2h
- **55** enfants
- **311** participations au total



TÉMOIGNAGE

Au début, j'étais gêné de participer mais maintenant je me sens plus à l'aise de cuisiner avec les autres et de travailler en équipe. J'ai appris à cuisiner des repas simples et santé avec des ingrédients simples et abordables. Maintenant, j'aide plus souvent ma famille à la maison. Merci à toute l'équipe !

A. Raouf

OPÉRATION SAC À DOS

Depuis 2002, Mon Resto Saint-Miche est porteur de l'Opération Sac à Dos (OSAD) de Saint Michell, en tant que membre du Regroupement Partage. Cet événement ne serait pas possible sans le soutien du CIUSSS et de l'Arrondissement, en plus de la collaboration active de plusieurs organismes du quartier. Au-delà des sacs à dos, des fournitures scolaires, le programme vise à offrir du rêve et des possibilités à ces enfants en les outillant au mieux dans les premières étapes de leur vie afin de favoriser le développement de leur plein potentiel.

RÉALISATIONS

Cette année, l'Opération Sac à Dos a eu lieu le 22 août 2025 à l'Aréna Saint-Michel.

- **239** familles inscrites
- **476** enfants de 6 et 17 ans
- **75** familles étaient sur l'aide sociale
- **30** bénévoles différent.e.s
- **plus de 220** heures de bénévolat



TÉMOIGNAGE

Je tiens à exprimer ma profonde gratitude à Mon Resto Saint-Michel pour sa générosité exceptionnelle et son soutien inestimable envers les citoyens.

En tant que bénéficiaire de l'Opération Sac à Dos, ma fille a tellement adoré ses fournitures scolaires, surtout son sac, sa boîte à lunch ainsi que sa bouteille. Sans oublier les activités organisées pour les enfants qui viennent chercher leurs effets. Le plus beau, c'est qu'ils laissent les enfants choisir leur couleur et leurs motifs préférés, ce qui donne l'impression que l'on fait nos achats dans un magasin. Proposer un choix à un enfant lui permet d'apprendre, de devenir plus autonome et de prendre confiance en lui !

Mouna Ait El Byed

CARTE PROXIMITÉ

La Carte Proximité est un projet, en partenariat avec le Carrefour solidaire, de coupons nourriciers qui soutient les systèmes alimentaires locaux. Elle peut être utilisée pour acheter des aliments dans un des marchés participants, qui s'engagent tous à s'approvisionner en circuit court. Avec la Carte proximité, on améliore l'accès à des aliments sains pour tous et toutes et on encourage l'approvisionnement en circuit court. C'est pourquoi on la dit fermière et solidaire.



RÉALISATIONS DE L'ANNÉE

- **8** foyers ont reçu une carte de proximité
- **3500\$** au total ont été distribués sur l'ensemble des cartes, sur la période du 1er juillet au 31 octobre 2025
- Nombre de cartes distribuées selon le foyer :
 - Foyer de 3 personnes (100\$/mois) : 5 cartes distribuées
 - Foyer de 4 personnes ou + (125\$/mois) : 3 cartes distribuées

TÉMOIGNAGE

Bonjour,

La carte m'a beaucoup aidée, surtout grâce au montant qui m'a permis d'acheter des produits essentiels dans certains marchés partenaires. J'ai trouvé cela très utile pour alléger mes dépenses. La procédure pour l'obtenir était assez simple, et je suis satisfaite du soutien reçu.

J'espère que ce commentaire pourra contribuer à améliorer encore le programme.

PANIER DE NOËL DE SAINT-MICHEL

Pour la deuxième année consécutive, depuis la fin du programme des Magasins Partage en 2024, le travail concerté du quartier Saint-Michel a permis de garantir la bonification, la préparation et la distribution des Paniers de Noël de Saint-Michel. Les organismes qui ont participé au comité organisateur sont: Mon Resto Saint-Michel, le CIUSSS de l'Est, le Carrefour Populaire Saint-Michel, VSMS. Bien que moins importante qu'à l'édition précédente, l'implication de Moisson Montréal a été d'une aide précieuse. Un grand merci également au SPVM qui a soutenu les opérations de livraison, indispensables pendant la tempête de neige.

RÉALISATIONS

Le Panier de Noël a eu lieu les 11 et 12 décembre 2025 dans le restaurant communautaire de Mon Resto Saint-Michel :

- **375** ménages bénéficiaires
- **38** livraisons effectuées
- **607** adultes
- **658** enfants
- **38** bénévoles différent.e.s
- **213** heures de bénévolat



TÉMOIGNAGE

J'ai aimé le panier que j'ai reçu à Noël de la part de toute l'équipe de Mon Resto Saint-Michel. Cela nous a beaucoup aidés, ma famille et moi, et j'ai ainsi pu passer un moment agréable avec eux. J'ai hâte de participer à nouveau cette année.

Je vous aime beaucoup, l'équipe de Mon Resto Saint Michel.

40

Widelene Souveus

SAVEUR SAINT-MICHEL

Le projet Système Alimentaire Valorisant

l'Éducation, l'Unité et le Rayonnement de Saint-Michel fait partie du Projet Impact Collectif. Le but de ce projet est d'améliorer l'accès à une alimentation saine et abordable tout en favorisant la réussite éducative et l'insertion sociale et professionnelle des citoyen.ne.s du quartier.

Ce projet est porté par 5 organismes, dont l'école Louis-Joseph-Papineau et Vivre Saint-Michel en santé.

FONCTIONNEMENT



OBJECTIFS :

- Approvisionner en fruits et légumes les acteurs en alimentation du quartier ;
- Avoir accès à une réserve annuelle de fruits et légumes ;
- Développer un réseau local de distribution ;
- Coordonner la récupération d'aliments ;
- Développer les connaissances et les compétences en alimentation ;
- Favoriser la participation citoyenne et l'insertion socioprofessionnelle ;
- Faire rayonner les initiatives en alimentation.

TRANSFORMATION

Des ateliers de transformation sont réalisés avec la participation des bénévoles et des citoyens du quartier. Ceux-ci apprennent différentes techniques de conservation des aliments: conserves, soupes, congelés, etc.

- **7** ateliers, **20** participant.e.s différent.e.s avec environ **10** personnes qui participent pour la première fois.
- **plus de 1000 kg** de fruits et légumes récupérés et transformés
- **287 kg** de fruits et légumes transformés distribués au dépannage alimentaire
- **611 kg** de produits congelés
- **116** pots produits

Ces produits sont majoritairement distribués gratuitement. Une partie peut être achetée directement à Mon Resto ou via Ma Boîte à Provisions.



SAVEUR SAINT-MICHEL

FESTIVAL SAVEURS

En tant que membre de SAVEUR, Mon Resto Saint-Michel participe chaque année aux comités d'organisation du festival. Cette année, en plus des deux éditions annuelles habituelles au printemps et à l'automne, le festival a eu lieu en hiver pour la première fois.

Le festival est indissociable de l'initiative SAVEUR Saint-Michel. En se déplaçant dans le quartier, le festival contribue à renforcer le tissu social. Il permet non seulement de briser l'isolement des résident.e.s, mais aussi de valoriser les organismes communautaires locaux qui travaillent pour assurer la souveraineté alimentaire et la réussite éducative des citoyens.

Lors des festivités, le public est invité à découvrir les circuits courts, à participer à des ateliers de sensibilisation, et à en apprendre davantage sur les différents services communautaires disponibles à Saint-Michel.



4ème édition: 30 mai-1 juin 2025

5ème édition: 25-27 septembre 2025

Le Délire d'Hiver: 30-31 janvier 2026

- Journées éducatives : activité éducative et ludique sur la transformation alimentaire. Dégustation de produits de Mon Resto Saint-Michel.
- Journées ouvertes au public: kiosque d'animations et d'informations sur les différents services de Mon Resto Saint-Michel.

MA BOÎTE À PROVISIONS



Ma Boîte à provisions (MBP) est un groupe d'achats collectifs dans le quartier Saint-Michel, porté par le Carrefour Populaire Saint-Michel.

Les citoyens du quartier peuvent faire leurs achats une à deux fois par mois parmi une sélection de fruits, légumes, denrées sèches, produits laitiers, viandes et produits transformés du quartier.

Plusieurs fournisseurs alimentaires participent au projet afin de bonifier l'offre alimentaire du groupe d'achats.

Mon Resto Saint-Michel est un point de cueillette pour Ma Boîte à provision, cette année il y a eu 56 paniers MBP collectés à Mon Resto par 34 personnes différentes.

AGRICULTURE URBAINE

Entre mai et fin octobre 2025, nous avons continué notre partenariat avec le Cirque du Soleil pour la culture de leur terrain. Cette année, le jardin de la TOHU n'était malheureusement pas disponible à l'exploitation pour cause de travaux. Nous avons néanmoins fait une belle récolte.

Les fruits et légumes du jardin contribuent à notre projet de transformation alimentaire, qui vise à la réduction du gaspillage alimentaire en préparant lors d'ateliers des repas que nous congelons et donnons lors de nos dépannages. Une partie des produits transformés est redonnée lors d'événements communautaires ou vendue via des partenaires locaux.

Nous avons proposé des opportunités de bénévolat au jardin tout l'été.

Nous avons aussi continué notre collaboration avec les Fruits Défendus pour la récolte des pommes et des poires.



RÉALISATIONS

Cette année nous avons récolté **2300 kg** de légumes et fruits. Ces récoltes ont été utilisées comme suit:

- bonification des paniers de dépannage de plus de **250** familles différentes du quartier.
- distribution gratuite à **263** familles lors de l'Opération Sac à Dos de Saint-Michel.
- utilisées par le restaurant communautaire de Mon Resto Saint Michel pour préparer ses repas frais et congelés.
- transformées puis vendues via Ma Boîte à Provisions ou directement au Marché Solidaire de Saint-Michel à des prix solidaires.
- données gratuitement lors du Festival des SAVEURS de Saint-Michel.



ARRIMAGE AVEC LE PLAN D'ACTION

L'année 2025-2026 a été le début d'une période de transition importante pour Mon Resto Saint-Michel en général mais aussi pour le volet sécurité alimentaire, notamment avec le départ de la coordinatrice de l'équipe, la restructuration de certains postes clés et le roulement de personnel. A noter également la transition de la plateforme numérique Hestia vers celle portée par Moisson Montréal, GoToucan.

Malgré ces enjeux, la majeure partie des objectifs de notre plan d'action a été atteinte. Voici quelques illustrations de comment nos actions contribuent à favoriser l'autonomie alimentaire des michelois.e.s.

RÉPONDRE AUX BESOINS ALIMENTAIRES ET MATÉRIELS

- Plus de 450 paniers d'urgence distribués.

Cette année encore, ce chiffre dépasse considérablement la cible fixée dans le plan d'action (250 paniers d'urgence). Cela reflète la forte augmentation de la demande en aide alimentaire dans le quartier depuis maintenant plusieurs années consécutives.

- 174 nouvelles ouvertures de dossiers pour dépannage alimentaire ont été effectuées.

Il est important de noter que ce chiffre est principalement attribué à la fermeture du programme de dépannage bedondaine. En effet, les dossiers liés au programme pour femmes enceintes ont été transférés à celui du dépannage régulier.

Au cours de l'année 2025, la forte augmentation de la demande couplée à des enjeux de ressources humaines nous ont malheureusement contraints à suspendre l'ouverture de nouveaux dossiers.

- Récolte de 2 300 kg de fruits et légumes locaux provenant du jardin du Cirque du Soleil, malgré l'indisponibilité de celui de la TOHU à cause de travaux.
- Plus de 470 jeunes équipé.e.s en sacs à dos et fournitures scolaires pour la rentrée lors de l'OSAD 2025, en partenariat avec Regroupement Partage.

Le dépannage alimentaire demeure la porte d'entrée principale menant à l'ensemble de nos autres services visant le renfort de l'autonomie alimentaire. Pour le prochain plan d'action nous réévaluerons la pertinence de l'indicateur "nombre d'ouvertures annuelles de dossiers de dépannage alimentaire" comme mesure d'impact sur l'autonomie alimentaire, même s'il restera une donnée importante.

ARRIMAGE AVEC LE PLAN D'ACTION

FAVORISER L'IMPLICATION CITOYENNE ET LA SOCIALISATION

Notre évaluation révèle que 62% des bénéficiaires du service de dépannage alimentaire créent des liens sociaux, notamment grâce à notre offre de différentes opportunités de réseautage tout au long de l'année. En plus de briser l'isolement social, Mon Resto Saint-Michel favorise la participation citoyenne. Voici quelques réalisations:

- Les ateliers de cuisine comme "Partage ta recette" qui ont mobilisé 52 participant.e.s dont 37 nouvelles personnes.
- Le projet "Pour une citoyenneté urbaine égalitaire", en partenariat avec l'IRIPII, au cours duquel 47 femmes ont été mobilisées et ont pu s'impliquer dans leur communauté.
- La participation aux 3 éditions du Festival SAVEUR en 2025-2026 où la communauté a pu socialiser et découvrir un grand nombre de services à sa disposition dans le quartier michelois.
- La culture d'un bassin de 35 bénévoles actif.ve.s qui ont, pour la grande majorité, découvert Mon Resto Saint-Michel grâce au programme de dépannage alimentaire.

Dans l'année à venir, nous comptons renforcer notre offre d'ateliers et développer de meilleurs outil d'évaluation/suivi afin de pouvoir déterminer plus précisément la proportion de bénéficiaires du dépannage alimentaire qui participe à nos autres services.

FAVORISER L'AUTONOMIE ET L'ÉDUCATION

Mon Resto Saint-Michel a offert différentes initiatives visant à favoriser l'acquisition de compétences et de connaissances pour l'ensemble de la communauté:

- Les ateliers Boîte à Lunch, en partenariat avec le Dépôt: 46 ateliers pour des jeunes de 4 à 17 ans; 55 jeunes au total; 311 participations.

Notre évaluation montre que les participant.e.s avaient beaucoup plus confiance en leurs capacités et connaissances culinaires après avoir suivi le programme.

- Partage ta recette, destiné aux adultes et en particulier aux personnes nouvellement arrivées au Québec.
- Le projet "Pour une citoyenneté urbaine égalitaire", en partenariat avec l'IRIPII, qui s'adresse aux femmes issues de l'immigration.
- Les ateliers en partenariat avec OLO destiné aux parents en période périnatale (femmes enceintes, jeunes mamans, etc.): 14 ateliers; 94 participant.e.s.

Relativement aux années précédentes, il y a eu peu d'ateliers de transformation alimentaire; le poste de chargé.e de projet ayant été resté vacant pendant la majorité de l'année 2025-2026.

Nous comptons augmenter toutes les activités liées à la transformation alimentaire l'année prochaine maintenant que le poste est pourvu.

VOLET ENFANCE FAMILLE

Le volet Enfance-Famille regroupe l'ensemble des services offerts aux familles, de la période périnatale jusqu'à l'entrée à l'école. Il vise à soutenir le développement global des enfants, à renforcer les compétences parentales et à offrir des espaces de répit et de socialisation adaptés aux besoins des familles.

Les services sont structurés en deux grands axes complémentaires :

Périnatalité et soutien aux familles (0-12 mois)

Ateliers OLO

Haltes allaitement et prêt de tire-lait

Relevailles et accompagnement à domicile

Petite enfance (12 mois à 6 ans)

Halte-garderie Répit

Projet de stimulation « Embarquons vers le pacifique »

Suivis individuels des enfants

Accompagnement des parents

Camp de jour, sorties et autres activités thématiques.

PÉRINATALITÉ

ATELIERS OLO

En collaboration avec le CIUSSS de l'Est, le projet Olo, mon bébé en santé est offert dans les locaux de Mon Resto Saint-Michel et vise à favoriser l'apprentissage autour de la nutrition, de la sécurité alimentaire et des compétences parentales, dans un milieu accessible et convivial. Au cours de l'année, **16** ateliers thématiques ont été réalisés, totalisant **193** présences.

OBJECTIFS :

- Soutenir les parents dans leur rôle afin de favoriser le développement global du nouveau-né
- Renforcer le lien d'attachement parent-enfant
- Prévenir et réduire l'isolement social des familles
- Facilite l'accès aux ressources et aux services du milieu
- Favorise l'intégration et l'inclusion des familles dans leur communauté.

PÉRINATALITÉ (SUITE)

HALTE ALLAITEMENT

En partenariat avec Nourri-Source, la halte-allaitement est offerte deux fois par mois et co-animée avec une consultante en lactation. Elle permet d'offrir un soutien personnalisé aux mères allaitantes et de renforcer leurs compétences et leur confiance. Au cours de l'année, **18** ateliers ont été réalisés, totalisant **26** présences, témoignant d'une mobilisation des familles autour de l'allaitement.



ALIMENTS ET COUCHES

Contribuant à répondre aux besoins essentiels des nourrissons et à alléger la charge des familles. Nous avons distribué:

47 paquets de couches

47 boîtes de lingettes pour bébé

47 boîtes de lait maternisé

PRÊT DE TIRE-LAIT

Le service de prêt de tire-lait a été reconduit cette année en partenariat avec Nourri-Source. Offert gratuitement pour une durée de deux à trois semaines.

46 prêts ont été effectués, témoignant de la pertinence de ce service pour les familles.

RELEVAILLES

Les Relevailles de Saint-Michel offrent un service de soutien à domicile destiné aux familles ayant accueilli un nouveau-né. Grâce à l'accompagnement de marraines issues de diverses communautés culturelles et au travail de l'intervenante pivot enfance famille, les familles bénéficient d'un soutien individualisé et adapté à leurs besoins.

OBJECTIFS :

- Favoriser la disponibilité physique et affective des parents pour un meilleur développement des nouveau-nés ;
- Favoriser un attachement sécurisant parent-enfant ;
- Briser l'isolement des familles ;
- Faciliter l'accès à des services publics et institutionnels, et les démystifier ;
- Favoriser l'intégration des familles dans la société d'accueil.

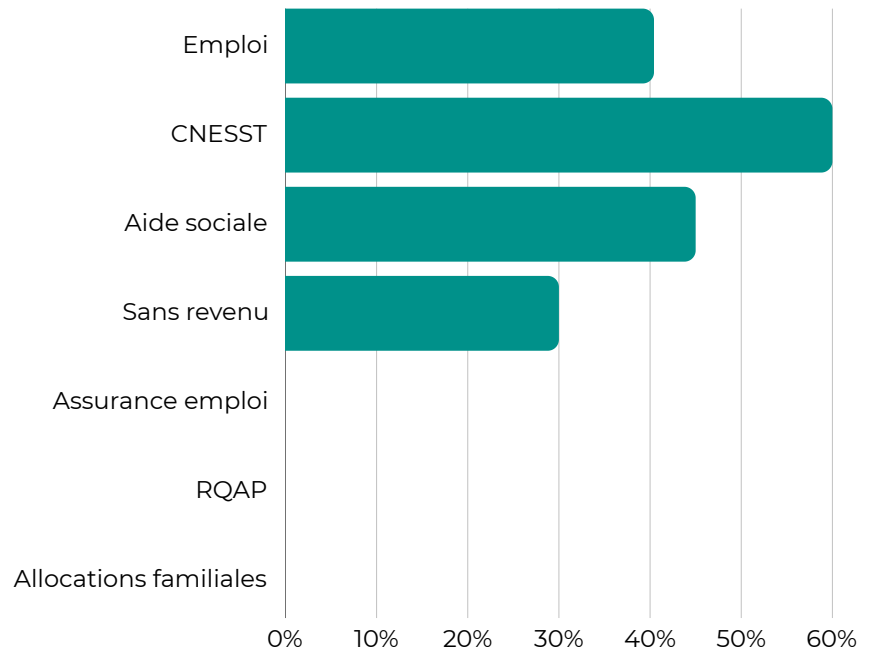
PÉRINATALITÉ (SUITE)

FAITS SAILLANTS 2025-2026

47 familles
nouvellement
arrivées
accompagnées

1017 heures de
soutien, d'écoute et
d'accompagnement
offertes.

Source de revenus



PORTRAIT DE LA CLIENTÈLE QUI A REJOINT LE SERVICE



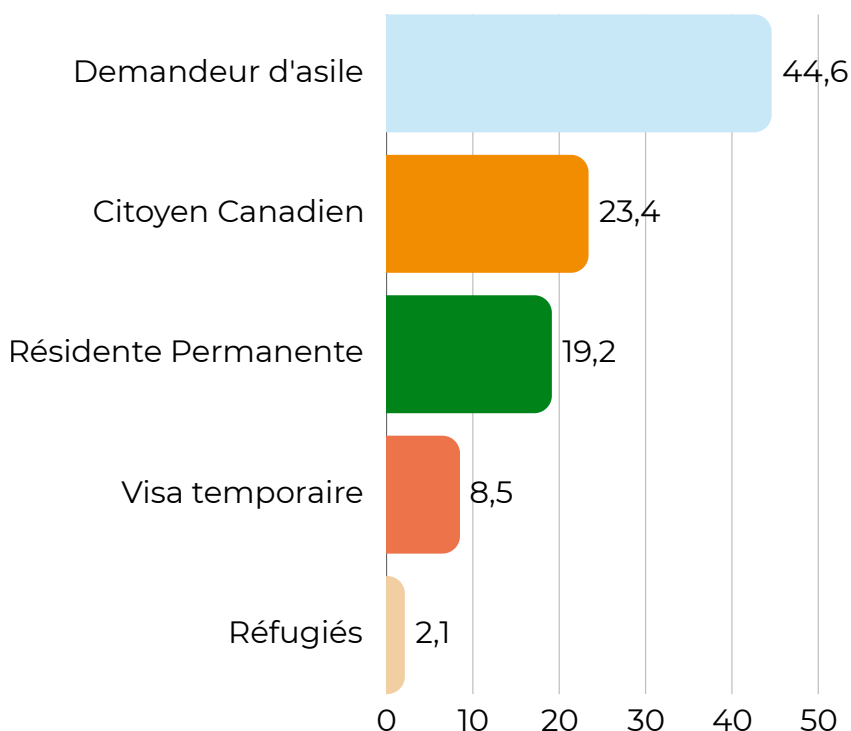
Analyse	Résultat	%
CLSC	31	65,96%
INTERVENANTE MON RESTO	8	17,02%
AMI-FAMILLE	3	6,38%
SITE WEB	2	4,26%
RELEVAILLES	1	2,13%
INTERVENANTE ORGANISME	1	2,13%

PÉRINATALITÉ (SUITE)

ORIGINE DES FAMILLES SUIVIS	RÉSULTAT	%
AFRIQUE	26	55,32%
ANTILLES	17	36,17%
AMÉRIQUE CENTRALE	2	4,26%
CANADA	1	2,13%
AMÉRIQUE DU SUD	1	2,13%

Sur les 47 familles accompagnées, majoritairement issues de l'immigration. L'Afrique représente la principale région d'origine avec 55,32% des familles, soit **26** familles sur 47.

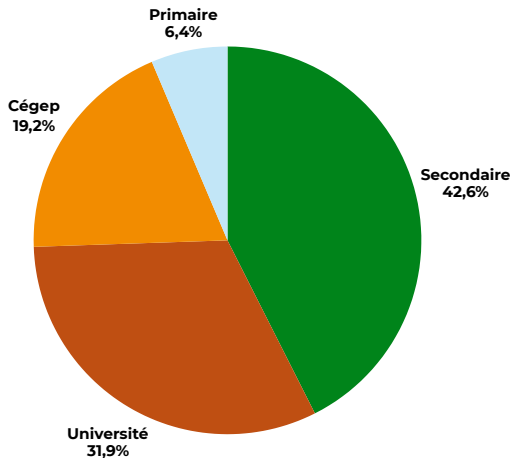
Statuts Migratoires



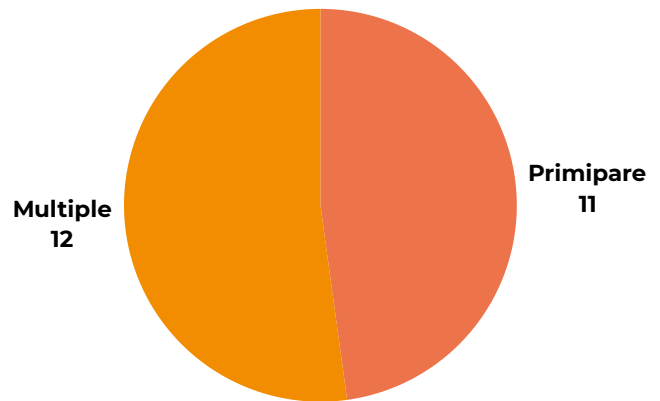
Le profil des familles accompagnées en 2025-2026 montre une forte proportion de personnes nouvellement arrivées, majoritairement d'Afrique et des Antilles, avec un statut migratoire précaire. Ce contexte explique leur volonté marquée d'accéder rapidement au marché du travail, comme en témoigne la hausse des revenus d'emploi de 17% à 46%

PÉRINATALITÉ (SUITE)

Scolarité des mères suivies



Type de grossesse



TÉMOIGNAGES

J'ai eu la chance, Mme Sofia, de bénéficier de votre service de relevailles depuis la naissance de mon fils, et votre accompagnement a été d'une grande valeur pour moi. Vous faites preuve de beaucoup d'empathie, de patience et d'attention, autant envers mon bébé qu'envers moi en tant que maman.

Votre présence m'a apporté un réel soutien au quotidien, que ce soit pour les soins du bébé, les conseils ou simplement pour me permettre de me reposer et faire mes examens à l'école en toute confiance. Vous êtes toujours à l'écoute, bienveillante et professionnelle.

Grâce à vous, j'ai pu vivre cette période de post partum avec plus de sérénité et de confiance.

Merci beaucoup
Mme Fatou Seck



Je tiens à vous remercier Mme Sofia pour votre soutiens envers moi, parce que vous m'aidiez beaucoup mon conjoint perdait plusieurs jours de travail pour m'amener aux rendez-vous si ce n'était pas grâce à votre présence.

Je souhaite que vous rester encore la manière que vous êtes merci.

Mme Marius

Je suis Kelly Audry, maman d'une merveilleuse fille de 8 mois actuellement pendant ma grossesse j'ai bénéficié de l'accompagnement par quelques intervenants en atelier OLO. Mon coup de cœur a été madame Sofia qui est intervenante à Mon Resto Saint-Michel. Elle m'a beaucoup soutenu sur le plan moral et matériel pendant la grossesse et aussi en période post-partum avec le bébé. J'adresse mon remerciement à toutes les intervenantes et plus particulièrement à Sofia qui continue jusqu'à présent a m'assister ma fille et moi.

Mme Kelly Audry

PETITE-ENFANCE

HALTE-GARDERIE RÉPIT

La halte-garderie offre huit blocs de trois heures par semaine pour les enfants de 18 mois à 4 ans.

Chaque période peut accueillir de 8 à 12 enfants; selon l'âge des enfants et le nombre d'éducatrices et de stagiaires ou bénévoles.

La halte-garderie est offerte aux enfants des citoyens du quartier de Saint-Michel et les quartiers limitrophes, ainsi qu'aux participants de différentes activités de l'organisme (Ateliers Espace Parents, Programme OLO, etc.), ceux-ci peuvent laisser leurs enfants à la halte pour favoriser une meilleure participation.

OBJECTIFS :

- Offrir du répit parental aux familles du quartier ;
- Permettre aux parents de participer à des activités ;
- Permettre à des enfants d'expérimenter la vie en garderie.

REALISATIONS

369 blocs de trois heures ont été offerts

Un total de **3113** présences

41 enfants âgés de 18 mois à 4 ans inscrits



PETITE-ENFANCE

EMBARQUONS VERS LE PACIFIQUE !

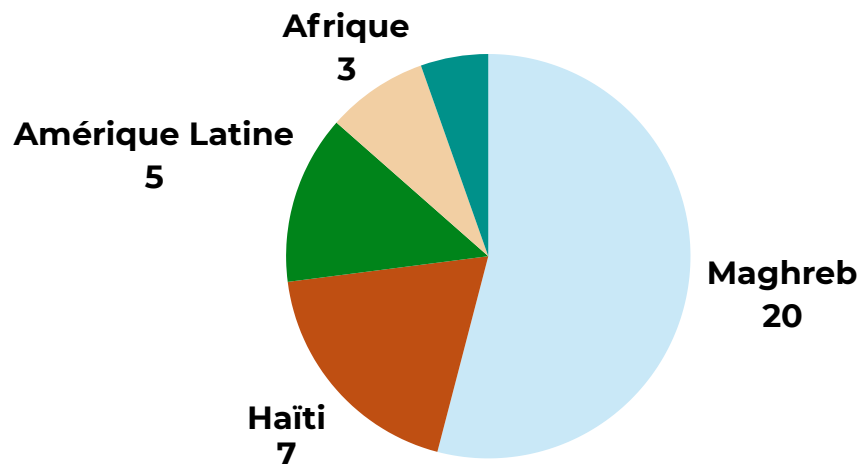
Projet de stimulation et de préparation à l'école pour les enfants de 18 mois à 4 ans, visant le développement global (langage, cognitif, affectif et motricité) à travers des activités éducatives structurées. Il s'appuie sur des programmes pédagogiques tels que : Je grandis en halte-garderie communautaire et Vers le pacifique, favorisant aussi les habiletés sociales et de communication. Pour l'année 2025-2026, le projet a rejoint **41** enfants issus de 37 familles.



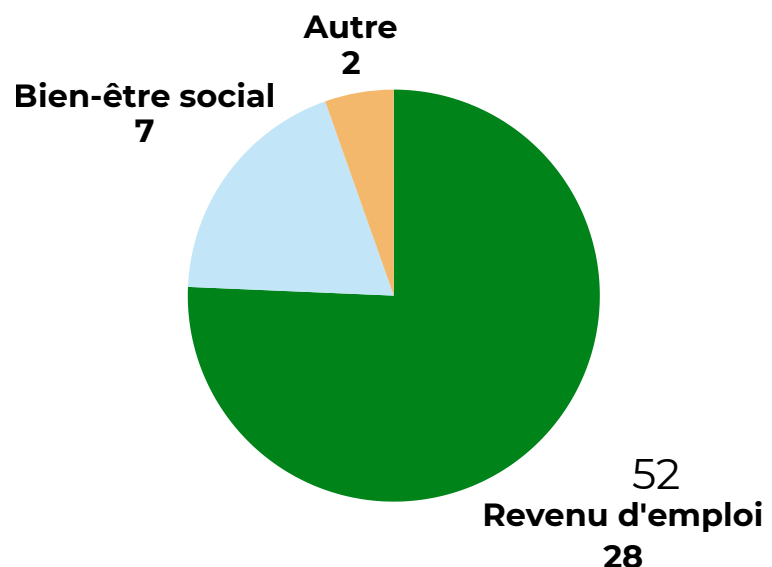
OBJECTIFS :

- Stimulation de 40 enfants par des activités qui favorisent le développement affectif, social, physique, langagier et intellectuel des tous petits et des activités spécifiques qui visent à développer les habiletés sociales et de communication.
- Offrir du répit parental aux familles de ces enfants.

Origine des familles



Source de revenu



PETITE-ENFANCE

SUIVIS INDIVIDUELS DES ENFANTS

Les suivis individuels sont offerts à tous les enfants fréquentant la halte-garderie, avec une attention particulière pour ceux présentant des difficultés ou des retards de développement. La majorité des suivis (90 %) concernent des enjeux liés au langage, tandis que les autres portent sur des difficultés comportementales ou des troubles du développement. La durée et la fréquence des interventions sont adaptées aux besoins spécifiques de chaque enfant.

OBJECTIFS :

- Le dépistage de difficultés et retards chez l'enfant et l'intervention précoce.
- Favoriser l'intégration scolaire de l'enfant.
- Mieux accompagner l'enfant qui présente des retards et difficultés du développement.

RÉALISATIONS

Suivis pour le développement global :
35 enfants

Suivis individuels et référencement :
5 suivis en orthophonie : 3 (2 au CLSC, 1 avec un pédiatre)

Autres suivis spécialisés : **2** (Centre Jeunesse et Hôpital Sainte-Justine)

Collaboration étroite entre le personnel éducateur, les familles et les intervenants externes.

Activités ciblées pour soutenir le langage, la communication et le développement socio-comportemental.



PETITE-ENFANCE

L'ACCOMPAGNEMENT DES PARENTS

Il se fait par des suivis individuels et des activités du Volet Enfance Famille, notamment les rencontres de parents, les ateliers Espace Parents et diverses activités thématiques.

Ces interventions répondent surtout à des besoins d'écoute et de soutien.

Les familles accompagnées vivent souvent des situations de vulnérabilité (immigration récente, monoparentalité, faible revenu, faible scolarité), auxquelles s'ajoutent parfois des événements de vie difficiles comme la séparation, la maladie ou la perte d'emploi.

Ces conditions peuvent influencer la relation parent-enfant et augmenter le niveau de stress familial, d'où l'importance d'un accompagnement de proximité.

OBJECTIFS :

- Accompagner et référer les parents vivant des difficultés;
- Outiller les familles face à leur rôle parental;
- Renforcer la relation parent/enfant.
- Briser l'isolement des mères en leur offrant une plateforme de discussion et d'échange.



RÉALISATIONS

33 parents visés pour le suivi du développement de leurs enfants

5 parents ont bénéficié d'un accompagnement et d'un soutien liés aux difficultés de leurs enfants

80 heures de suivis individualisés offertes aux parents d'enfants en difficulté

PETITE-ENFANCE

ESPACE PARENTS

Les ateliers Espace Parents sont un ensemble de neuf rencontres permettant à un même groupe de parents immigrants de s'informer et d'échanger, dans un environnement soutenant et chaleureux, au sujet des défis de la parentalité en contexte d'immigration.

RÉALISATIONS

Une rencontre d'information a eu lieu le 29 septembre avec la participation de **10** personnes.

Un total de **10** parents se sont inscrits pour participer.

9 ateliers ont été réalisés en Automne 2025, du 20 octobre au 15 décembre, les lundis de 13h à 15h.

Une activité spéciale de clôture sous forme de dîner festif a été faite le 16 février 2026.

OBJECTIFS :

- Comprendre les impacts de l'Immigration sur la famille
- Comprendre l'organisation des ressources pour les familles
- Bien répondre aux besoins de l'enfant.
- Exercer une parentalité positive, active et chaleureuse.
- Favoriser le recours aux ressources d'aide.



PETITE-ENFANCE

CAMP DE JOUR

Le camp de jour constitue une bonification de l'offre de la halte-garderie durant la période estivale. Offert en priorité aux familles du quartier avec des enfants de 4 à 8 ans, il s'est déroulé sur 7 semaines, du lundi au vendredi de 9h à 16h. Les enfants ont participé à des activités éducatives, artistiques, psychomotrices ainsi qu'à des sorties récréatives. Des activités sportives et culturelles ont également été proposées, notamment à la piscine René-Goupil, à l'Aréna Saint-Michel, ainsi que des sorties au Centre des sciences, au Biodôme, au complexe aquatique de l'Île Sainte-Hélène, aux quilles et au cinéma, contribuant à un été riche et stimulant pour les enfants.

11 enfants issus de 9 familles ont fréquenté le camp de jour en 2025.

OBJECTIF :

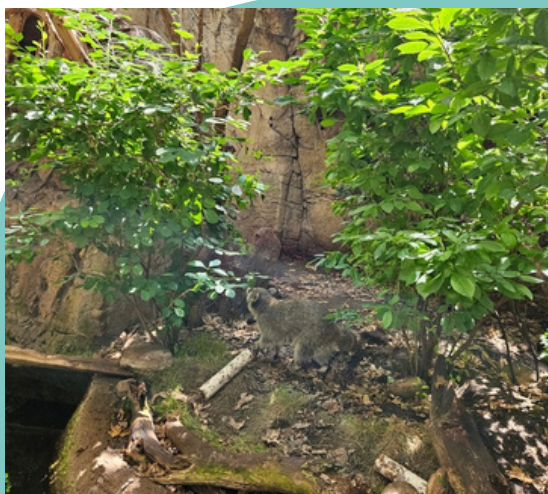
Permettre à de jeunes enfants et à leurs familles de profiter d'un camp estival et d'activités familiales enrichissantes et stimulantes, favorisant le développement de l'enfant et le renforcement du lien parent-enfant.



PETITE-ENFANCE

LES SORTIES FAMILIALES

Elles ont permis aux membres de l'organisme, principalement les familles avec de jeunes enfants, de participer à des activités récréatives et culturelles. En 2025, **5** sorties ont été organisées : Centre des sciences, Biodôme, Complexe aquatique de l'Île Sainte-Hélène, quilles et cinéma. La sortie au Biodôme a été particulièrement appréciée, regroupant aussi des familles de la halte-garderie et du camp de jour. Au total, **63** participations ont été enregistrées, avec l'accompagnement de 2 employés et 1 bénévole par activité.



ACTIVITÉS THÉMATIQUES

FÊTE DES FINISSANTS

La fête des finissants, veut souligner le passage des enfants à la halte-garderie, qui nous quittent pour aller à l'école. Pour l'année 2025, 10 enfants sont partis à l'école. Une activité pour souligner leur départ a été réalisée dans les locaux de la halte-garderie le 16 juin 2024. Au total, 13 personnes y ont pris part. Chaque finissant a reçu un cadeau et un diplôme. Une séance de photos a été faite pour le plaisir de tous.

FÊTE DE NOËL

Pour la fête de Noël, le 17 décembre 2025, **12** enfants de la garderie ont participé à des activités et à un délicieux repas offert par l'organisme. Chaque enfant a reçu un cadeau offert par l'organisme et un sac avec des petites surprises.

L'HEURE DU CONTE

Les enfants de la halte-garderie reçoivent plusieurs fois dans l'année la visite de Nadine Meloche, la bibliothécaire de la section de jeunes à la Bibliothèque Saint-Michel, pour l'heure du conte et l'apport des trousse de livres. Dates de l'heure du conte pour l'année 2025-2026 :

- 20 mai
- 8 octobre
- 15 décembre
- 19 janvier
- 20 février
- 19 mars



LES ACTIVITÉS THÉMATIQUES

AUTRES FÊTES

Plusieurs autres activités sont planifiées pour souligner les fêtes et les saisons. Avec leur habituel motivation, les enfants réalisent des projets d'arts plastiques (bricolage, collage, peinture, sculpture) pour souligner les différentes fêtes mensuelles : la St. Valentin, Pâques, la Fête des mères, la Fête des pères, la Saint-Jean, le Jour du Canada, Noël, le printemps, l'été, l'automne, l'hiver, etc.

OPÉRATION PÈRE NOEL

Depuis 1995, Opération Père Noël (OPN) permet à des enfants défavorisés ou abandonnés de vivre la magie de Noël.

Grâce à la générosité de nombreux donateurs, ces enfants reçoivent un cadeau neuf parmi ceux demandés dans leur lettre au père Noël.

RÉALISATIONS

17 familles de l'organisme ont participé à Opération Père Noël 2025.

42 enfants ont rédigé des lettres au Père Noël et ils ont reçu de magnifiques cadeaux offerts par des donateurs anonymes qui font partie de la merveilleuse Fondation Opération Père Noël.



ARRIMAGE AVEC LE PLAN D'ACTION

Tout au long de l'année, les familles et l'équipe ont pu constater les effets positifs des services et activités offerts. Les résultats qui suivent montrent comment nos actions ont contribué à l'atteinte des objectifs de notre plan d'action et au bien-être des enfants et de leur famille. Ainsi, en lien avec l'objectif de :

FAVORISER LE DÉVELOPPEMENT ET LE BIEN-ÊTRE DES TOUT-PETITS (0 À 12 MOIS)

Les ateliers OLO offerts à Mon Resto ont permis de maintenir le lien avec les futures et nouvelles familles. Toutefois, l'accompagnement périnatal individualisé auparavant offert n'est plus disponible.

Grâce aux services Relevailles, les parents ont bénéficié d'un accompagnement personnalisé qui les a aidés à gagner en confiance et à répondre plus sereinement aux besoins de leur bébé.

Les retombées observées sont notamment les suivantes :

Tous les parents ont été sensibilisés à l'importance d'une routine stable et sécurisante et ont reçu le soutien nécessaire pour l'instaurer.

Un lien d'attachement plus fort et plus sécurisant s'est développé entre les parents et leur bébé.

Plusieurs mères ont exprimé une plus grande confiance dans leur rôle parental.

Concernant l'allaitement :

40 % des mères pratiquent l'allaitement exclusif.

30 % ont choisi l'allaitement mixte, combinant allaitement et préparation pour nourrissons.

30 % n'allaitent pas, notamment en raison d'un retour au travail ou d'autres réalités familiales.

Le soutien offert lors des haltes allaitement par la consultante en lactation a contribué à augmenter et à maintenir les pratiques d'allaitement chez les familles participantes.

SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT GLOBAL DES ENFANTS DE 1 À 5 ANS

Les parents qui fréquentent la halte-garderie soulignent les nombreux bienfaits observés chez leur enfant.

Ils ont notamment remarqué :

- Des progrès dans les habiletés langagières, motrices, socioaffectives et intellectuelles, selon l'âge et les besoins de chaque enfant.
- Des interventions ciblées de la part des éducatrices qui ont contribué à prévenir ou à réduire certains retards de développement.
- Un milieu stimulant où les enfants apprennent, explorent, développent leur autonomie et créent des liens avec les autres.
- Une transition plus harmonieuse entre la maison, le milieu de garde et l'école grâce à un accompagnement respectueux du rythme de chacun.

ARRIMAGE AVEC LE PLAN D'ACTION

RENFORCER LE RÔLE PARENTAL ET FAVORISER DES RELATIONS FAMILIALES HARMONIEUSES

Les activités offertes ont permis aux parents de développer davantage leurs compétences et de vivre des moments significatifs avec leur enfant.

Les parents rapportent notamment :

- Une plus grande confiance dans leur rôle parental.
- Une meilleure compréhension des besoins, des intérêts et du développement de leur enfant.
- Davantage de moments de qualité, de jeux, d'échanges et de découvertes partagés en famille.
- Une relation parent-enfant renforcée, basée sur la confiance, l'écoute et le plaisir d'être ensemble.

FAVORISER LE BIEN-ÊTRE DES FAMILLES

Les familles ont souligné l'importance des moments de répit offerts par les services de l'organisme.

Ces périodes leur ont permis :

- De prendre du temps pour elles et de refaire le plein d'énergie.
- De mieux gérer le stress et les défis du quotidien.
- De participer à des activités favorisant leur bien-être personnel.
- D'être plus disponibles et présents auprès de leurs enfants et de leur famille.

Ces petits moments de répit ont un impact bien réel sur l'équilibre et le bien-être de toute la famille.

VIE ASSOCIATIVE

30ème de Mon Resto

Toujours dans la continuité des activités dans le but de souligner le 30ème anniversaire de Mon Resto, une fête champêtre sous forme de BBQ a été organisée le 5 juillet 2025 dans la cour de l'allée Léo-Bricault devant l'organisme. **250** hot-dogs ont été donnés gratuitement. Un comité a été créé avec quelques membres de l'équipe et du CA.

Pour l'occasion des chandails et ballons ont été créés avec le nouveau logo de Mon Resto et son slogan du 30ème. Ils ont été offerts aux bénévoles et employés.



VIE ASSOCIATIVE

BÉNÉVOLAT

Le bénévolat est un aspect essentiel au bon fonctionnement de Mon Resto Saint-Michel et à l'accomplissement de son mandat.

Un travail considérable a été réalisé au niveau de la gestion et de l'intégration des bénévoles, tout en consolidant la valorisation de leur travail et leur engagement.

OBJECTIF :

- Accueillir, intégrer, former et superviser les bénévoles selon leur potentiel et disponibilités.
- Implémenter des ateliers de formation et des activités pour les bénévoles

RÉALISATIONS

- **57** nouveaux bénévoles recrutés dont **21** actifs
- **87** bénévoles dont **35** bénévoles actifs pour un total de **4231** heures de bénévolat.
- **3** bénévoles engagés à Mon Resto comme employés
- **726** heures de bénévolat ont été effectuées dans le cadre des projets collectifs du quartier Saint-Michel (Festival SAVEUR, Paniers de Noël, Opération Sac à Dos).

Bénévolat corporatif :

- Keurig : 23 participant.e.s (dépannage et Noël)
- RES: 15 participant.e.s (dépannage et Noël)
- SVPM : 6 participant.e.s (OSAD et Noël)

FÊTE ET ÉVÉNEMENTS POUR LES BÉNEVOLES

Au cours de l'année, plusieurs événements ont été organisés par la responsable des bénévoles pour remercier nos bénévoles, avec de bons repas préparés par l'équipe du restaurant et des cadeaux :

- **Mise à jour du guide de bénévole** (13 mars 2026) : 20 bénévoles ont participé.



VIE ASSOCIATIVE - BÉNÉVOLAT

- **Atelier sur le programme d'emploi pour les nouveaux immigrants en partenariat avec la maisonnée** (26 février 2026) : 12 bénévoles ont participé.



- **Atelier d'information sur les ressources d'emploi en partenariat avec le CREMCV** (13 février 2026) : 17 bénévoles ont participé.

- **Dîner pour la journée internationale des bénévoles** (16 décembre 2025): 16 bénévoles ont participé.



- **Fête de Noël mon resto saint Michel** (5 Déc 2025): 19 bénévoles ont participé.

VIE ASSOCIATIVE - BÉNÉVOLAT

- **Atelier de cuisine partage ta recette** (27 juin 2025): 12 bénévoles ont participé.



- **Fête pour la semaine de l'action bénévole** (2 mai 2025): 24 bénévoles ont participé.



Merci infiniment à tous nos bénévoles pour leur implication tout au long de l'année et leur travail indispensable.

TÉMOIGNAGES

Être bénévole à Mon Resto c'est être au sein d'une famille accueillante et aimante. Dès la première journée, je me suis sentie acceptée, aimée respectée et appréciée. On est entouré d'amour et de chaleur humaine. Les responsables sont formidables. Ils font un excellent travail pour aider la communauté.

Mirna Chami

Dès mon entrée comme bénévole à Mon Resto Saint Michel, je n'ai pas pu me retenir puisque là-bas il y a un accueil chaleureux, les responsables nous respectent, ce que j'aime le plus il n'y a pas de différence entre les responsables et les bénévoles tout le monde mets les mains à la pâte. Ils prennent soin des aliments à donner. Et moi j'aime aider les autres et mon cœur est rempli de joie en voyant les gens peuvent se nourrir à travers Mon Resto. Chapeau à tout l'équipe.

65

Ruth Charles

IMPLICATION DANS LE MILIEU

MUTUALISATION DES RESSOURCES

LE RESTAURANT

Les locaux du restaurant au 8550 allée Léo-Bricault sont souvent utilisés par les partenaires lors de certaines activités telles que : assemblées générales, évènements et réunions.

Voici quelques partenaires qui ont utilisés nos locaux au cours de notre année financière : Office Municipal d'Habitation de Montréal, Association des locataires HLM SMN, SPVM PDQ 30, MISABEM (Mission d'aide et de solidarité pour l'avancement de Bellevue Lamontagne) et Groupe Bénévoles 1ère et 2ème avenue.

DONS DE NOURRITURE

Pendant l'année, nous avons donné des denrées alimentaire à : Association des locataires SMN, Association des locataires Robert-Papin, Espace Jeunesse en marche.

CAMION DE LIVRAISON

Mutualisation de notre camion pour la cueillette à Moisson Montréal un lundi sur deux avec la Grande Porte pendant toute l'année. Nous avons aussi prêté le camion au cours des différentes éditions du Festival Saveur de Saint-Michel.

CONCERTATION

- Comité de sécurité HLM-Nord.
- Table de quartier VSMS : Halte alimentation, Halte développement continu, Comité Périnatalité et petite enfance, comité partenariats, comité PIC 2, Bonjour Famille, Comité projet langage avec la DRSP.
- Comité itinérance
- Comité de suivi projet Halte allaitement avec Nourri Source,
- Comité de travail avec CIUSSS - Ma famille en Santé.
- Membre de Cantine pour Tous, Regroupement Partage, Table de la faim, Moisson Montréal, Le Club des petits déjeuners, l'AHGCQ.

GOVERNANCE

Selon les grandes orientations de notre plan d'action et de notre mission, Le conseil d'administration s'est réuni **9** fois au courant desquelles il a pris connaissance des différents projets et activités.

Il a pris les décisions administratives et financières afin d'en assurer le bon déroulement et ce tout au long de l'année. Les grands enjeux : le roulement du personnel, l'embauche , etc.

Ainsi le comité de ressources humaines qui s'est réuni **4** fois pour se pencher sur cette situation pour rassurer et soutenir les employés qui restent et de trouver les moyens pour assurer une stabilité du personnel. Plusieurs pistes ont été abordées dont un diagnostic organisationnel et une planification stratégique dans une perspective proche.

En outre, les membres de ce comité et le CA ont travaillé à établir un processus d'embauche pour une nouvelle direction.

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Notre Assemblée Générale a eu lieu le 20 juin 2025. **63** membres de l'organisme y ont assisté.

RÉUNIONS D'ÉQUIPE

Il y a eu **10** rencontres entre la direction et les coordonnateurs des volets.

5 rencontres entre la direction et l'équipe de sécurité alimentaire.

4 rencontres entre les coordonnatrices des volets. Cela s'ajoute aux rencontres de travail des coordos avec leurs équipes respectives dont la fréquence change selon le besoin.

COMMUNICATION

RÉSEAUX SOCIAUX - FACEBOOK

1974 personnes qui suivent la page Facebook dont 136 nouvelles

15212 visites sur la page Facebook, **96,3%** de plus que l'année dernière

DIFFUSION DU MENU DU RESTAURANT

Le menu du restaurant est affiché chaque semaine dans les locaux des différents volets de l'organisme, dans les locaux des partenaires et dans différents bureaux à proximité du restaurant.

La publicité est faite également sur Facebook et sur le site web de l'organisme. Plus de **200** courriels du menu ainsi que les événements tels que : le 30ème de Mon Resto et le repas de Cabane à sucre, sont envoyés chaque semaine.



PERSPECTIVES

2026-27

Au cours de la prochaine année, Mon Resto Saint-Michel poursuivra ses efforts afin de renforcer son impact auprès de la communauté. Les principales priorités seront les suivantes :

- Renforcer notre capacité d'évaluation des services et des activités afin de mieux mesurer leur portée et leur impact.
- Développer et fidéliser un bassin de bénévoles diversifié et engagé.
- Mettre en place des stratégies favorisant la rétention du personnel et le maintien d'un milieu de travail mobilisateur.
- Améliorer la diffusion et la communication des résultats des évaluations auprès des membres, des partenaires et de la communauté.
- Réaliser un exercice de planification stratégique pour définir les orientations et les priorités de développement de l'organisme pour les prochaines années.



**Mon Resto
Saint-Michel**
Alimentation - Famille - Insertion

UN GRAND MERCI À NOS PRÉCIEUX PARTENAIRES ET MEMBRES !

Rédaction du rapport:

- Marie -Paule Normil
- Kolawole Sekudame
- Manal Bouzhar

Infographie et mise en page:

- Amanda Joassaint

Coordonnées :

8550 Allée Léo-Bricault, Montréal, Québec H1Z 0B4

514-376-3218

www.monrestosaintmichel.org

<https://www.facebook.com/MonRestoSaintMichel/>