

Le Feuilleté

du Resto Plateau « Le resto de la confiance »

RAPPORT ANNUEL D'ACTIVITÉS 2015-2016

LA MISSION DU RESTO PLATEAU

LE RESTO PLATEAU est une entreprise d'insertion sociale et professionnelle qui a pour mission de combattre la pauvreté et l'exclusion.

Pour réaliser sa mission, le Resto Plateau privilégie les objectifs suivants :

- ❖ Offrir une formation de qualité dans le domaine de la cuisine et en employabilité pour des personnes d'origines culturelles diverses fortement défavorisées sur le plan de l'emploi.
- ❖ Opérer un restaurant populaire permettant à des personnes à faibles revenus de se procurer un repas nutritif à prix modique tout en brisant leur isolement.
- ❖ Opérer un service de traiteur permettant d'augmenter les revenus autonomes.
- ❖ Développer des activités d'autofinancement afin de diversifier ses sources de revenu.

MOT DU PRÉSIDENT

RESTO PLATEAU est un organisme communautaire qui remplit un rôle majeur. Nous constatons aussi que son action et son existence sont de plus en plus appréciées et nécessaires.

Le conseil d'administration s'est plus particulièrement impliqué au redressement financier de Resto Plateau. Vous vous souviendrez que l'année dernière s'est terminée avec un déficit d'opération important et que la situation était devenue difficile auprès de nos bailleurs de fonds, de nos membres et de nos partenaires.

C'est avec un immense soulagement et une grande fierté que nous pouvons vous présenter le fruit d'un effort collectif, c'est-à-dire celui des membres du conseil d'administration, de notre directeur général et de tous les employés qui ont été mis à contribution. Le résultat de ce travail d'équipe, nous vous le soumettons dans le rapport annuel. Vous aurez aussi la chance d'entendre les rapports des différents intervenants de Resto Plateau.

Nous gardons toujours le cap sur notre mission qui consiste à former des gens qui intègrent le marché du travail, à préparer des repas qui sont servis à notre clientèle et à différents partenaires, à offrir un service

traiteur performant et à maintenir active et efficace une équipe d'intervenants qui fournissent un appui et des références à notre clientèle. N'oublions pas que notre participation active au sein de la communauté du Plateau fait également partie de cette belle idéologie qui nous anime.

Nous avons traversé et traverserons encore des moments difficiles. Le conseil d'administration, le directeur général, son équipe de gestion et tous les employés sont conscients que la pérennité de Resto Plateau passe par une saine gestion des fonds qui nous sont alloués, par notre participation active à tous les niveaux et à notre volonté que Resto Plateau ait une place importante dans la vie de tous.

En mon nom et en celui du conseil d'administration, je veux également remercier nos bailleurs de fonds, nos partenaires, nos sympathisants et nos membres. Votre appui nous permet de croire que nous faisons bonne route et nous donne l'énergie pour continuer notre travail de gouvernance.

Michel ST-ARNAUD
pour le conseil d'administration

NOS ADMINISTRATEURS POUR L'ANNÉE 2015-2016

Nicholas BRASSARD

Aimé CHARTIER, *secrétaire*

Johanne LAMBERT, *vice-présidente*

Normand LEBEUF

Pierre PINEAU

Normand ROY

Michel ST-ARNAUD, *président*

Christophe VIEILLE DADOLE

Michel BOUCHARD (*jusqu'au 18 janvier 2016*)

MOT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL

TOUJOURS VIVANT!

Ces mots de la chanson de Gerry Boulet résonnent en moi, mais plutôt doucement. Sur le plan de la gestion, tant financière qu'humaine, l'année fut plus que rude. Mais nous sommes toujours là.

Au 30 juin 2015, nous finissions l'année financière avec un déficit de 125 000 \$ et un fonds de roulement négatif de 300 000 \$. Cette année (au 30 juin 2016), notre budget s'équilibre. Ceci s'est réalisé grâce à la mobilisation du conseil d'administration, aux sacrifices de l'équipe de travail et l'appui de nos partenaires. Notre situation financière se rétablit. Pour beaucoup de membres ou de clients, les efforts pour redresser la situation n'ont pas été ressentis. Ainsi, les activités

communautaires ont continué à fonctionner, les repas ont été servis et la formation a été dispensée sans discontinuer, car l'équipe de travail a toujours fait preuve d'engagement et de professionnalisme dans l'accomplissement de ses tâches.

Mais ces efforts soutenus requièrent beaucoup d'énergie. Ceci laisse malheureusement des traces au sein d'une organisation et prélève un lourd tribut auprès de l'équipe de travail.

Je nous souhaite, et en particulier à l'équipe de travail, une année de succès, une année pour célébrer notre 25^e anniversaire de fondation et une année de fierté pour tout le travail accompli.

Gilles TRÉPANIÉ

MEMBRES DU PERSONNEL DE RESTO PLATEAU POUR L'ANNÉE 2015-2016

François ANDRÉ, *directeur de l'insertion*

Carmen ARANCIBIA, *intervenante psychosociale*

Lili ARCAND, *conseillère en emploi*

Lina ARRUDA, *responsable des finances et de l'administration*

Yvan AUGER, *formateur aux services auxiliaires*

Rachida BELCAÏD, *chef responsable de la production - cuisine centrale*

Siham BELHAÏSSI, *chef responsable de la production - service traiteur*

Élise BÉNIA, *intervenante psychosociale, coordonnatrice de l'intervention*

Mahmoud BOUDJENNAH, *aide-cuisinier*

Maude BOULEY, *soutien à l'intervention*

Nicholas BRASSARD, *chef formateur théorie et pratique*

Marie BRIARD, *organisatrice communautaire et assistante comptable*

Denyse CADIEUX, *livreuse et aide cuisinière*

Karine DAIGLE, *chef responsable de la formation - service traiteur*

Mélanie DORAIS, *coordonnatrice des ventes - service traiteur*

Sabrina Dubé, *intervenante communautaire*

Isabelle GAUTHIER, *conseillère en insertion sociale*

Nicole GIRARD, *intervenante communautaire*

Isabelle GODIN, *responsable des communications*

Luiz Carlos GUELF, *cuisinier accompagnateur*

Hugo HURTUBISE, *livreur - service traiteur*

Lévis LAVOIE, *directeur de production*

Patricia LEGRAS, *cuisinière*

Jhoane LOUIS, *formatrice - cuisine centrale*

Alberto NAVE, *intervenant psychosocial*

Thi Ngoc NGUYEN, *aide-cuisinière*

Guilaine PELLETIER, *responsable du service à la clientèle - service traiteur*

Myrlande POLYNICE, *aide-cuisinière - Hibiscus*

Madeleine PRUD'HOMME, *adjoite à la direction*

Friedrich RANDRIAMIAKATRA, *formateur pratique - service traiteur*

Gilles TRÉPANIÉ, *directeur général*

Gilles TROTTIER, *chef formateur théorie-pratique*

Éloïse TRUDEL, *intervenante communautaire*

Sandra VALADE, *conseillère en formation et développement de partenariats*

NOS PARTENAIRES

Alliances 3^e Âge Grand Plateau ♦ Amir Khadir, député provincial de Mercier ♦ Association québécoise des personnes aphasiques ♦ Carrefour Jeunesse-Emploi ♦ Carrefour Saint-Eusèbe ♦ Centre ABC ♦ Centre-aidé du Grand Montréal ♦ Centre de communication adaptée ♦ Centre de réadaptation en déficience intellectuelle et en troubles envahissants du développement de Montréal ♦ Centre de lecture et d'écriture ♦ Centre de services communautaires du Monastère ♦ Centre des femmes de Montréal ♦ Centre de soins prolongés Grace Dart ♦ Centre intégré universitaire de santé et de services sociaux de l'Est-de-l'Île-de-Montréal ♦ Collectif des entreprises d'insertion du Québec ♦ Centres locaux d'emploi ♦ Commerce Solidaire ♦ Garderie La Pirouette ♦ Garderie La Rosée ♦ Groupe L'entre-Gens ♦ Groupe le premier jour ♦ Inter-Loge ♦ Magasin solidaire ♦ Maison Marguerite ♦ Moisson Montréal ♦ Mutuelle de formation des entreprises d'insertion du Québec ♦ Mutuelle en santé et sécurité du travail de l'Association provinciale de constructeurs d'habitations du Québec ♦ Petite Maison de la Miséricorde ♦ PME Montréal ♦ Projet Changement ♦ Répit-Providence ♦ Table Autour des familles du Grand Plateau ♦ YMCA du Québec - Centre-ville

SECTEUR DE L'INSERTION SOCIALE ET PROFESSIONNELLE

FORMÉ d'une équipe pluridisciplinaire (formateurs en connaissances théoriques, formateurs en connaissances pratiques, intervenants psychosociaux, conseillère en insertion sociale, conseillère en emploi), le secteur de la formation et de l'insertion au Resto Plateau est chargé de la mission globale d'accompagner les participants au programme d'insertion pour qu'ils puissent s'insérer à la réalité contemporaine de l'emploi et se construire une identité personnelle, professionnelle, sociale et citoyenne porteuse d'espoir et de possibilités constructives pour leur avenir.

Par année (entente de service entre Emploi Québec et le Resto Plateau), 96 parcours peuvent être financés, soit autant de personnes qui pourront bénéficier des services de l'entreprise d'insertion et se développer pour atteindre leurs objectifs professionnels et personnels. Les entrées en formation s'opèrent tous les 3 mois avec un recrutement de 24 personnes environ. Pour l'entente 2015 / 2016, 95 participants ont intégré le programme de formation au métier d'aide de cuisine.

La démarche d'insertion socioprofessionnelle que nous offrons à notre clientèle est de répondre à des besoins de formation en proposant un environnement réel de travail et un accompagnement personnalisé à un public rencontrant de sérieuses difficultés d'accès à un emploi stable et durable. Est privilégiée une stratégie globale d'accompagnement articulée autour de 4 axes :

La formation théorique et pratique sur le métier d'aide de cuisine (*opérée par les formateurs*)

Le volet formation au métier vise le développement de connaissances et compétences liées au métier d'aide de cuisine en situation réelle d'emploi et par la pratique la plus réelle possible du métier (13 semaines de formation théorique suivies de 14 semaines de formation pratique en immersion sur les 3 plateaux de travail).

L'accompagnement psychosocial (*offert par les intervenants*)

L'intervention et l'accompagnement personnalisés visent à atténuer les difficultés personnelles et / ou sociales qui contreviennent aux apprentissages et à l'accès à l'emploi. De plus, cela permet l'acquisition de comportements adaptés aux exigences du monde du travail et à l'intégration saine et équilibrée à la société en général.

L'orientation professionnelle et le volet employabilité (*démystifiés et explorés en collaboration avec la conseillère en emploi, la conseillère en insertion sociale et les intervenants*)

La connaissance du milieu professionnel et l'exploration des possibilités de travail visent à favoriser l'accès stable et durable à l'emploi en permettant l'acquisition d'aptitudes et la transmission d'outils favorisant

la recherche d'emploi, l'intégration et le maintien en emploi.

La mobilisation citoyenne (opérée par les intervenants, la conseillère en employabilité, la conseillère en insertion sociale)

Nous avons la ferme conviction que l'apprentissage et le développement d'un comportement citoyen chez la personne l'amènera plus facilement à jouer un rôle actif dans sa communauté et la société en général.

Dans un contexte d'insertion socioprofessionnelle, le public qui se porte candidat au Resto Plateau et qui est accueilli par l'organisme est un public hétérogène par, entre autres, le pays d'origine, la culture, la religion, l'âge, le niveau d'études, l'histoire de vie, les codes de vie, l'expérience au travail, la formation, les obstacles d'insertion, les besoins, les attentes ... Le regard que l'on peut poser sur la société actuelle nous amène à comprendre que l'accès à l'emploi est plus exigeant qu'il ne l'était. Cela semble avoir accentué considérablement l'exclusion de toute une partie de la population avec comme conséquences directes l'augmentation de situations de précarité (parfois sévères) et de difficultés psychosociales des individus. Ce constat pourrait expliquer, en partie, le fait que le public qui se présente dans les entreprises d'insertion a changé au cours des 10 dernières années en rendant les missions de travail et l'accompagnement plus complexes et en requérant une approche globale et une équipe de travail de mieux en mieux formée.

À cet effet, une priorité est donnée à la formation du personnel d'encadrement afin de lui permettre d'avoir une meilleure connaissance et une meilleure compréhension du public accueilli et ainsi de pouvoir affiner l'offre de service et répondre le plus adéquatement possible aux besoins socioprofessionnels des participants.

Aussi, au cours de cette année, une réflexion est menée afin de comprendre les enjeux et les missions d'une entreprise d'insertion comme la nôtre auprès d'un public en mutation. La responsabilité est portée par toute l'équipe de travail et, particulièrement, par la personne responsable de la sélection. En effet, au cours des dernières années, la volonté d'accueillir des personnes en situation d'exclusion, sans revenu ou bénéficiaires des minimas sociaux et fortement défavorisées, réaffirme notre engagement de lutter contre l'exclusion et la pauvreté et ainsi de favoriser l'égalité des chances.

Guidée par un code d'éthique propre à la structure

(le code « Alice »), par une charte des valeurs (« les 7 critères des entreprises d'insertion »), par le code d'éthique du collectif des entreprises d'insertion et par le cahier des charges de l'entente de service d'Emploi Québec, l'équipe d'encadrement travaille en étroite collaboration. Cette année encore, l'importance a été donnée au travail d'équipe. Des réunions de travail sont programmées tous les jeudis après-midi. Deux fois par mois sont prévues des réunions d'étude de situation, une fois par mois une réunion de production et une fois par mois une réunion de formation sur la base d'analyse de pratique. De plus, les rencontres entre intervenants et formateurs sont quotidiennes pour échanger sur les situations, les plans de travail, plan de formation et / ou plan d'intervention des travailleurs en formation pris en charge. Le principe de prise de décision concertée est appliqué. Ces moments de travail en commun rappelle la volonté de l'équipe d'offrir un accompagnement et un encadrement de qualité favorisant de meilleures chances de développement socioprofessionnel aux participants.

L'équipe de formation professionnelle travaille à affiner au plus près de la réalité du métier d'aide de cuisine et des exigences du monde du travail les contenus de formation et les techniques de travail. À plusieurs reprises cette année, les travailleurs en formation ont eu l'occasion de faire l'expérience d'autres activités consolidant leurs acquis professionnels en participant à des événements externes communautaires et commerciaux (banquet, barbecue, souper bénéfice ...).

Les intervenants s'impliquent à bonifier leurs outils et leurs approches d'accompagnement afin de permettre aux participants d'être au cœur de leur projet d'insertion en ayant le support nécessaire pour se développer et atteindre leurs objectifs socioprofessionnels.

L'accès à l'emploi ou le retour à la formation, finalités d'un parcours d'insertion, demande à l'équipe chargée du volet employabilité de rester très près du marché du travail et des employeurs dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration. Des actions et des réflexions sont continuellement menées afin d'atteindre le mieux possible les objectifs des résultats fixés.

L'implication communautaire et le travail partenarial sont demeurés, cette année encore, un axe de travail fondamental pour le Resto Plateau. L'équipe s'est appliquée à consolider les partenariats existant et à créer de nouvelles collaborations ou de nouvelles actions favorables à la dynamique de formation et d'insertion.



LES RÉSULTATS DE L'ANNÉE 2015-2016

(Du 1^{er} juillet 2015 au 30 juin 2016)

AU COURS de cette entente, l'équipe de la formation et de l'insertion a porté avec beaucoup d'enthousiasme et d'investissement les mandats qui lui sont attribués. Les chiffres qui suivent témoignent de la détermination à répondre aux attentes de résultats et à faire vivre les missions et les valeurs de l'entreprise d'insertion Resto Plateau.

Nombre de participants ayant complété leurs parcours d'insertion :

Nombre d'admissions prévues à l'entente :

Cible à atteindre :	96 (100%)
Cible à atteindre :	77 (80%)

Résultats obtenus :

Nouvelles admissions :	92
Réadmissions :	03
Total :	95

Participations complétées :

Participations non complétées mais objectif atteint :	10 (11%)
Période de probation non complétée :	05 (05%)
Fin de participation anticipée :	25 (27%)
Total :	95 (100%)

Nombre de participants qui ont été en emploi ou aux études après leurs parcours d'insertion :

Cible à atteindre :	58 (100%)
Résultats obtenus :	54 (93%)

Profil des personnes qui ont suivi un parcours d'insertion en emploi :

FEMMES :	68 (72%)
HOMMES :	27 (28%)
TOTAL :	95 (100%)

Répartition par groupe d'âge dans l'année :

de 18 à 24 ans :	11 (12%)
de 25 à 29 ans :	14 (15%)
de 30 à 35 ans :	19 (20%)
de 36 à 44 ans :	20 (21%)
de 45 à 54 ans :	27 (28%)
de 55 à 64 ans :	04 (04%)
Total :	95 (100%)

Profil migratoire :

Citoyens canadiens :	26 (27%)
Immigrants reçus :	69 (73%)
Total :	95 (100%)

Source de revenu :

Sans soutien public :	40 (41%)
Aide sociale :	38 (40%)
Assurance-emploi :	12 (13%)
Emploi :	05 (06%)
Total :	95 (100%)

LE BÉNÉVOLAT

LA CONTRIBUTION des bénévoles est précieuse pour un organisme tel que le nôtre. Ils participent d'une certaine manière à son rayonnement. Cette année nous avons pu compter sur 89 personnes bénévoles qui ont consacré 1150 heures à des activités touchant les secteurs de l'administration, de la production, de l'insertion sociale et professionnelle, mais aussi au volet communautaire et aux activités de financement. Nous tenons à les remercier pour le temps qu'ils nous ont généreusement donné.

LE RESTAURANT POPULAIRE

LE RESTAURANT POPULAIRE est assurément une des raisons d'être de Resto Plateau. C'est la liaison entre la production de la cuisine centrale, le service des repas et l'intervention communautaire auprès de nos dîneurs. Ici, nous aborderons l'aspect de la production et du service des repas.

Nos heures de service des repas sont de 11h30 à 13h30 mais les dîneurs peuvent avoir accès à la salle dès 10h et profiter des lieux jusqu'à 14h30. Nous offrons des repas durant toute l'année, à l'exception du temps des fêtes de Noël pour un arrêt de deux semaines et lors des différents congés civiques.

Éléments à souligner

Nous avons obtenu une subvention pour l'achat de deux réfrigérateurs. La cuisine centrale et le service traiteur peuvent maintenant en profiter. Dans celui de la cuisine centrale, un espace de rangement est spécialement conçu pour insérer les supports à cabarets de repas, ce qui nous permet d'organiser de meilleure façon la présentation des desserts et des salades.

D'autre part, nous avons reçu au cours de l'année une réponse positive à une demande de financement pour un nouveau lave-vaisselle. Celui-ci augmentera la rapidité et l'efficacité du travail à la plonge. Vers la fin de l'année, nous avons fait la commande d'un nouveau camion de livraison.

Notre coordonnatrice des ventes, en collaboration avec une stagiaire en nutrition, a élaboré des nouveaux menus pour la période estivale. Nous les avons d'abord servis aux clients du restaurant afin de récolter leurs commentaires. La réponse fut en général très positive.

Nous continuons d'encourager la vente des livrets de 11 billets à 40\$ car cela présente plusieurs avantages tels qu'augmenter la rapidité du service à la caisse et accroître la fidélité des clients envers le restaurant. De leur côté, les usagers profitent d'un repas gratuit à chaque achat d'un livret.

Un partenariat a été développé avec le YMCA Centre-ville. Nous bénéficions maintenant de l'aide

de personnes bénévoles qui travaillent à la plonge, ce qui augmente fortement le rendement. Ces bénévoles sont en moyenne quatre à nous prêter main-forte chaque semaine à temps partiel.

Une «corvée de grand ménage» a eu lieu au mois d'octobre. Ce sont 75 employés d'une firme comptable de Montréal qui se sont déplacés pour nettoyer de fond en comble le restaurant.

Quelques contrats à mettre en évidence

Quelques popotes roulantes font partie de notre clientèle. Deux d'entre elles sont desservies par la cuisine centrale du restaurant. Celle du Centre ABC qui promeut l'action bénévole et celle du Groupe L'entre-Gens, qui vient en aide aux personnes de 18 ans ou plus présentant des limitations fonctionnelles. Les popotes roulantes effectuent des livraisons de repas pour qu'ils deviennent accessibles aux personnes qui, en raison d'une perte d'autonomie, risquent de vivre une situation de dénutrition.

L'organisme Répit-Providence a nouvellement rejoint notre liste de clients. Cette organisation est un milieu d'hébergement de courtes durées pour les enfants de 0 à 5 ans et leur fratrie qui ont été victime de négligence.

Nous ne pouvons terminer cette section sans parler de la Garderie La Rosée qui entretient un partenariat avec nous depuis près de 15 ans maintenant. Nos remerciements pour cette marque de fidélité !

Quelques statistiques

Près de 124 000 repas ont été produits dans l'année, comparativement à 91 000 l'année dernière. Nous constatons donc avec satisfaction un résultat à la hausse. Plus de 64 000 dîners ont été servis dans la salle communautaire du restaurant proportionnellement à 61 000 dans le courant de l'année 2014-2015. 13 620 repas ont été préparés pour la clientèle de Projet Changement, centre communautaire pour les 50 ans et plus. L'organisme est situé, comme Resto Plateau, au Centre de services communautaires du Monastère. Différents organismes partenaires ont profité d'un peu plus de 45 800 mets.

SERVICES À LA CLIENTÈLE DU RESTAURANT ET ACTIVITÉS COMMUNAUTAIRES

LE RESTAURANT accueille pour le dîner une clientèle diversifiée. Les dîneurs sont des étudiants, des travailleurs du Plateau Mont-Royal, des familles, des nouveaux arrivants provenant de différentes cultures, des personnes retraitées ou éloignées du marché du travail. Une partie de ceux-ci sont en situation de précarité. Certains connaissent des difficultés financières, d'autres éprouvent des troubles de santé physique ou mentale. Les hommes sont en plus grand nombre (environ 75% de notre clientèle) et la moyenne d'âge est d'environ 45 ans.

Le point commun entre tous est de venir déguster un repas nutritif à petit prix, dans une ambiance conviviale et animée. Souvent, le motif pour fréquenter la salle communautaire est de socialiser. Les gens viennent échanger entre connaissances, entre amis ou entre personnes qui se croisent le temps d'un repas. Certains nous rendent visite régulièrement depuis plusieurs années, d'autres se présentent occasionnellement.

L'heure du dîner

Sur l'heure du midi, l'intervenante communautaire prend plusieurs rôles. Elle informe les gens qui arrivent pour une première visite sur la mission de l'organisme et la façon de procéder pour le service des repas. Elle communique les prix, les menus et manifeste sa disponibilité en cas de besoins particuliers. Elle porte assistance aux personnes à mobilité réduite en les accompagnant au comptoir de service où elle leur porte leur cabaret de repas. Elle s'assure de préserver un climat harmonieux dans la salle. Elle a également la responsabilité d'administrer des soins d'urgence en cas d'accident. Elle se charge d'organiser et de superviser des activités adressées aux clients et de maintenir à jour des babillards présentant divers services ou événements. L'adhésion des membres de Resto Plateau est aussi du recours de l'intervenante.

Notre organisme peut offrir de temps à autres un repas dépannage à des clients qui sont dans l'impossibilité de se payer un dîner. 539 repas gratuits ont été offerts cette année. Monsieur Amir Khadir, député de la circonscription de Mercier et l'Arrondissement du Plateau Mont-Royal collaborent à ce service en subventionnant chacun une partie de ces repas.

Resto Plateau et Le Groupe communautaire l'Itinéraire ont conclu une entente en 2011. Cette entente fait en sorte que nous pouvons offrir aux camelots qui distribuent le magazine l'Itinéraire un dîner au restaurant populaire. Ils n'ont qu'à nous remettre une carte que leur offre l'Itinéraire que nous échangeons par un coupon de repas.

Le service d'accueil et de référence

Les services offerts dépassent le cadre de la période de dîner du restaurant communautaire. L'intervenante en place est prête à accueillir à tout moment les gens qui viennent la voir au bureau. Ils se présentent au courant de l'avant-midi ou de l'après-midi. Ce sont des clients du restaurant, des personnes de l'extérieur référées par des connaissances ou des gens ayant entendu parler du service d'intervention sociale par des intervenants d'autres ressources. Les besoins sont variés : recherche de logement pour des gens en situation d'itinérance, de programme d'employabilité, de ressources alimentaires ou simplement pour du soutien moral. Elle réfère le client ou la cliente vers d'autres organismes ou institutions et lui donne de l'information. Plus de 1500 heures sont consacrées à ces démarches et plus de 1000 interventions de soutien sont effectuées.

Kiosques d'information :

Régulièrement, nous avons la visite d'intervenants de différents organismes qui viennent promouvoir leurs services ou informer nos dîneurs sur des sujets d'intérêt. Cette année nous avons eu la visite de Cuisines collectives du Grand Plateau qui a exposé les avantages de cuisiner en groupe à bas prix. Des membres de Médecins du Monde sont venus nous faire part du calendrier de leurs cliniques mobiles, où des « infirmières de proximité » administrent des soins à des personnes en difficulté dans différents quartiers de Montréal. D'autres organisations sont venues : Plein milieu sur la transmission des maladies infectieuses, le Comité logement sur le logement social, le Centre de lecture et d'écriture sur l'alphabétisation populaire et la Société Alzheimer de Montréal. Des gens de la Chaire de Recherche en Santé Publique de l'Université de Montréal sont aussi passés pour présenter une étude sur l'amélioration de l'accès aux soins de santé des nouveaux arrivants.

Les activités communautaires

Les clients du restaurant peuvent profiter d'activités qui se déroulent à l'extérieur de Montréal comme une sortie à la cabane à sucre, une cueillette de pommes ou une activité de plein air au bord d'un lac, dans la région de Lanaudière. Là, les gens peuvent faire du kayak, du pédalo, de la randonnée pédestre ou profiter de la plage. C'est à chaque fois une occasion de sortir de la ville, de prendre du grand air, de faire des rencontres et de participer à des événements qui sortent du quotidien. Ils furent cent soixante cette année à se joindre à nous, en payant seulement 55% du prix des activités.

Clinique d'impôt

Le service de cliniques d'impôts est un moyen pour les clients de pouvoir produire leurs déclarations de revenu gratuitement. La plupart des participants ne pourraient pas fournir leurs déclarations sans le travail des bénévoles de nos cliniques. Cent cinquante personnes à faibles revenus sont venues aux cinq journées organisées au Resto Plateau. Cinquante-huit d'entre elles

ont pu faire remplir leurs formulaires en ligne grâce à une bénévole qui travaillait à domicile.

Fête de Noël

Le 9 décembre dernier avait lieu la traditionnelle fête de Noël de Resto Plateau. Les clients, les membres et les sympathisants de l'organisme étaient invités à un des trois repas servis à cette occasion (deux le midi et un le soir), animés par notre toujours aussi dévoué maître de cérémonie, Aimé Chartier. Celui-ci nous a aussi fait connaître ses talents d'humoriste, au repas du soir, avec ses tours de magie originaux et ses blagues. La chanteuse Manon Brunet a accepté généreusement d'assumer la partie spectacle aux repas du midi. Le père Noël était encore au rendez-vous, cette année, pour remettre des cadeaux aux enfants et des prix de présence aux plus grands, lors des tirages. C'est grâce à la participation d'une soixantaine de bénévoles que cet événement a été rendu possible. Parmi ceux-ci, des élèves et des enseignants de l'école secondaire Saint-Laurent ainsi que des membres de leur entourage.

LE SERVICE TRAITEUR

L'OBJECTIF principal du service traiteur du Resto Plateau est de générer des revenus qui sont réinvestis au profit de notre mission d'insertion sociale et professionnelle. Il permet également de créer des emplois et de servir de plateau de travail pour nos travailleurs en formation qui peuvent ainsi vivre une réelle expérience de travail.

Des changements à souligner...

L'année dernière, nous instaurions un nouveau projet pilote. Notre chef traiteur du moment était responsable de deux mandats bien distincts : la production et la formation aux travailleurs en réinsertion. Puisqu'il fut assigné au démarrage d'un plateau de travail chez un de nos organismes partenaires, nous avons partagé entre deux employés ces deux fonctions. Ils prirent chacun une de ces responsabilités. Après une année de fonctionnement, les résultats nous démontrent que tout se déroule bien de ce côté.

Notre coordonnatrice des ventes, en collaboration avec cette nouvelle équipe, a concocté un nouveau menu. Ceci, ajouté au fait que nous avons changé nos fournisseurs de fruits et de légumes, nous a permis de

retravailler notre coût de revient et d'atteindre un rendement supérieur.

Virage vert

Resto Plateau prend la route de la gestion écologique en commençant à servir les mets du service traiteur dans de la vaisselle réutilisable. Les responsables du service vont également inciter leurs clients à commander leurs repas dans ce type de vaisselle plutôt que dans des contenants jetables. Cette expérience est encore à l'étape de l'exploration. Nous observons de près les portées de ce virage qui pourrait profiter à l'environnement mais aussi à notre budget !

Un nouveau client

Nous sommes toujours heureux de compter de nouveaux organismes parmi notre clientèle. Pour l'année 2015-2016, nous avons accueilli avec contentement la halte-garderie La Pirouette annexe, située dans le secteur Est du Plateau Mont-Royal. Cette halte-garderie offre un soutien aux parents d'enfants de 0 à 5 ans à travers des activités qui favorisent l'échange et le renforcement des liens familiaux.



Bilan sur le contrat avec le Jardin botanique

À l'été 2015, nous avons travaillé avec Espace pour la vie afin d'élaborer des nouveaux produits pour le Jardin botanique. Cette année, nous avons vendu ces produits au Café-terrasse de l'Insectarium, pour une

durée de 11 semaines. Malheureusement le contrat avec le Jardin botanique ne s'est pas renouvelé; il nous a néanmoins permis d'acquérir une nouvelle expérience.

RESTO PLATEAU ET L'ACTION COMMUNAUTAIRE

LORSQU'ON me demande : « Que fais-tu à Resto Plateau ? C'est quoi ton travail ? » Je réponds : « Je fais du lien, des liens. » Des liens ? Oui, oui, vous avez bien entendu... Le but de cette présente rubrique est de vous présenter tous ces liens sociaux que l'on appelle parfois projet de concertation, activité communautaire, assemblée régulière ou annuelle, réunion d'équipe, visite d'organisme, manifestation, conférence, forum, consultation publique... Toutes ces activités ont un point en commun : faire du lien, du lien social et du sens pour les citoyens et citoyennes que l'on désire atteindre. Toutes ces activités, ces liens tissés ont pour but d'améliorer la qualité de vie et aussi nous l'espérons, de nourrir la dignité (et l'intégrité) des gens... Toutes ces activités et ces liens existent dans le but de combattre la pauvreté et l'exclusion sociale, ce à quoi Resto Plateau travaille fort depuis déjà presque 25 ans !

Le volet famille au Resto Plateau

Ce nouveau «bébé» ou axe d'intervention fête son premier anniversaire de naissance. Après un an que pouvons-nous en dire? Commençons par quelques statistiques : nous avons vendu 306 repas à des mères enceintes ou allaitantes et 209 à des enfants. Évidemment le but n'est pas de devenir un centre exclusivement dédié à la famille mais bien de faire de notre restaurant populaire et communautaire un lieu où les familles se sentent accueillies et bienvenues. Pour ce faire, nous avons aménagé un coin pour les enfants, acheté du matériel (chaises hautes et table à langer) en plus d'offrir une tarification à la baisse, voire gratuite pour les tout-petits âgés de un an à cinq ans !

Ce nouvel axe d'intervention, en plus d'aider concrètement les familles (sécurité alimentaire et socialisation) égaye les dîneurs du restaurant populaire. Plus d'une fois, nous avons remarqué des sourires et des yeux pétillants... L'accueil des familles à notre restaurant populaire participe à une ambiance conviviale et chaleureuse.

Ce nouveau volet famille participe à des retombées positives tant à l'interne qu'à l'extérieur. En effet, nous avons rencontré l'équipe des nutritionnistes du programme Services intégrés en périnatalité et petite enfance (SIPPE) du CIUSSS du Grand Plateau et du Centre-sud afin qu'elle puisse référer des mamans à notre restaurant populaire et communautaire. Aussi, grâce à la Table Autour des familles du Grand Plateau, nous avons pu rejoindre un grand nombre d'organismes du quartier travaillant auprès des familles, dans le but, bien sûr, de faire connaître notre ressource.

Enfin, pour faciliter la communication de ce nouveau volet famille, nous avons conceptualisé, sous forme de carte d'affaire, toutes les informations pertinentes de ce programme propre aux familles (prix/heures d'ouvertures/entrée adaptée, etc). Ainsi, si vous connaissez des familles, n'hésitez pas à demander à la personne responsable de l'accueil du restaurant populaire et communautaire la petite carte d'informations afin de leur remettre.

Magasin solidaire

Voilà déjà cinq ans que le Magasin solidaire existe! Rappelons que le Magasin solidaire vise à accroître l'autonomie alimentaire des personnes à faibles revenus tout en favorisant une mixité sociale, dans le but de créer un pouvoir d'achat collectif. Il fait la promotion d'un «consommer autrement» par des actions collectives et concertées dans le milieu et par l'implication citoyenne. C'est un lieu où l'on peut se procurer à moindre coût, à chaque mois, des aliments de base nécessaires au maintien d'une bonne santé. Et c'est aussi un espace d'éducation populaire et d'animations culturelles, ainsi qu'un café citoyens où peuvent émerger d'autres initiatives collectives et citoyennes.

Le Magasin solidaire c'est aussi un projet de concertation du quartier. Il est porté par un comité d'opérationnalisation composé de : Dîners St-Louis, Projet Changement et Resto Plateau et avec le soutien d'une

organisatrice communautaire du CIUSSS Centre-Est-de-l'Île-de-Montréal.

Cette année nous avons desservi plus de 1300 personnes lors des huit éditions tenues, dont quatre au Resto Plateau, trois au Dîners St-Louis et une au Projet Changement. Encore une fois l'équipe élargie du Magasin solidaire a travaillé très fort pour trouver du financement, faute de quoi ce projet pourrait disparaître, malgré toutes les retombées sociales et économiques qu'il engendre. L'Œuvre du Cardinal Paul-Émile Léger ainsi que la ville de Montréal ont répondu à notre appel, ce qui assure, en outre, un salaire décent de 32 heures par semaine à la nouvelle personne responsable du développement du Magasin solidaire. Aussi, le Magasin solidaire a enfin un beau local, situé au deuxième étage du Monastère, ce qui contribuera à faciliter la communication avec les citoyens. On retrouve dorénavant le Magasin solidaire sur Facebook. Je vous invite à visiter le site qui va bien au-delà des informations du Magasin solidaire en présentant différentes capsules d'éducation et de prévention à la santé. Pour y accéder : [Facebook.com/MagasinsolidaireGP/](https://www.facebook.com/MagasinsolidaireGP/)

Tables de concertation et conseil d'administration

La présence d'un organisme communautaire auprès de différentes tables de concertation de quartier s'avère un incontournable car cela contribue, en outre, à l'émergence de liens entre les partenaires du même milieu permettant de se connaître et de se concerter pour le mieux-être des citoyens. Le territoire du Grand Plateau Mont-Royal foisonne de regroupements et de tables de concertation. Resto Plateau est fier de participer à certaines d'entre elles, à savoir : Alliances troisième âge du Grand Plateau; Autour des familles du Grand Plateau; Corporation de développement communautaire Action solidarité du Grand Plateau (ASGP).

Ville de Montréal et Consultation publique alimentaire

La ville de Montréal, via le conseil municipal, a mandaté la Commission sur le développement social et la diversité montréalaise pour qu'elle mette sur pied une consultation publique en lien avec l'opportunité de se doter d'un conseil des politiques alimentaires (CPA). Resto Plateau a saisi l'occasion de se prononcer en déposant un mémoire car nous croyons, en outre, que les inégalités sociales de l'alimentation ne peuvent être abordées que sous l'angle de la charité et de l'aide d'urgence et qu'il faille développer un système alimentaire équitable et durable.

Ainsi, Resto Plateau salue l'initiative de la ville de Montréal, car nous espérons et souhaitons qu'émerge une politique alimentaire. Rappelons que le but ultime d'un CPA est de veiller à une bonne planification de manière durable et équitable, d'agir pour sauvegarder l'environnement, de faciliter l'accès à une saine alimentation et d'améliorer la santé de tous. Resto Plateau suivra de près l'évolution de cette consultation en espérant que ce processus soit porteur d'une politique alimentaire équitable et durable. À suivre...

Accueil et partage des expertises auprès des groupes communautaires

L'accueil et le partage des expertises auprès des groupes communautaires s'avèrent un des incontournables de Resto Plateau. Ainsi, chaque année, nous accordons du temps à l'accueil de groupes communautaires afin que l'on échange sur nos pratiques communautaires. Cet enrichissement mutuel aide tout autant les groupes reçus que notre propre organisation. Le positionnement de Resto Plateau est clair à cet effet : le partage d'expertises participe à l'évolution des pratiques sociales au Québec et nous en sommes fiers !

Les perspectives 2016-2017

Les défis et enjeux d'un organisme communautaire sont à l'infini et donc toujours en évolution... Pensez à une liste de choses à faire où l'on lirait à côté de chaque item les mots « urgence », « semi-urgence » et « peut attendre » en alternance... Pour nous, en plus de répondre aux urgences, il nous faut, année après année, assurer la pérennité économique de l'organisme. Tout cela représente une somme colossale d'énergie humaine!

Ainsi, il y a toujours des liens soit à maintenir, à développer ou encore à inventer car les besoins des gens ne cessent d'évoluer au gré de multiples variables, telles que politiques, sociales, monétaires, de santé, médicales, d'âges, de sexe, etc.

Resto Plateau tente au mieux de sa mission avec son équipe de travail de combattre la pauvreté et l'exclusion sociale en étant principalement actif au niveau de la sécurité alimentaire. Voilà déjà presque 25 ans que Resto Plateau tisse des liens pour et avec les organismes du Grand Plateau. Nous réitérons notre volonté de poursuivre dans ce sens mais nous voulons aussi aller vers la communauté et les groupes communautaires. Nous profiterons du 25^e anniversaire de Resto Plateau afin de voir ce que nous pouvons apporter de plus à notre communauté du Grand Plateau.

LES RÉSULTATS FINANCIERS

CET ASPECT de l'organisation demeure très sensible car Resto Plateau a subi beaucoup de pression au sujet de ses finances depuis des années. Cette année, du 1er juillet 2015 au 30 juin 2016, marque un retour à un budget presque en équilibre. Celui-ci est cependant trop mince pour penser à quelque investissement important que ce soit.

Voici les éléments qu'il nous semble important de souligner :

Au niveau des subventions et des dons, mentionnons que le Programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC) a été ajusté au coût de la vie et qu'une somme de 25 000 \$ a été versée pour l'achat d'équipement de cuisine. Les subventions d'Emploi Québec n'ont pas bougé sauf pour un 16 000 \$ en investissement pour de l'équipement informatique et du matériel de cuisine.

La fréquentation en hausse du restaurant populaire s'est traduite par l'augmentation des revenus tirés du restaurant populaire. Nos ventes de repas à l'extérieur, hors service traiteur, qui sont destinés aux organismes communautaires, plafonnent ou baissent. Pour beaucoup de ces OBNL, les restrictions budgétaires ont amené une réduction de services dont l'offre de repas fait partie.

Le traiteur a connu une bonne année avec un contrat au Jardin Botanique pour l'été 2015. Malheureusement ce contrat n'a pas été renouvelé par l'équipe du Jardin botanique. Notre contrat avec Inter-Loge aux terrasses de l'Hibiscus est toujours actif et les ventes y sont stables.

Les dons sont en hausse grâce à l'appui de notre député Amir Khadir qui a travaillé avec son équipe à solliciter des personnalités et des ministres pour nous obtenir un appui financier.

Cette année nous avons travaillé beaucoup sur les dépenses.

D'abord la semaine de travail a été réduite pour les employés travaillant 40 heures par semaine. La semaine normale est maintenant de 37,5 heures. Les REER versés aux employés admissibles ont été réduits de 50 %. Nous avons également travaillé pour contrôler nos coûts de matière première (aliments). Dans cet esprit, nous avons révisé nos listes de fournisseurs, certaines recettes et la standardisation de celles-ci. Les dons

en nature provenant de Moisson Montréal nous ont beaucoup aidés cette année. En effet, nous sommes maintenant admissibles aux dons de viande. Ces dons représentent certes une grande économie pour Resto Plateau mais demeurent un défi quotidien pour nos chefs et nos cuisiniers. Ceux-ci doivent préparer des centaines de repas à partir de viande de coupes différentes et le plus souvent en quantité trop limitée pour en faire une recette unique.

Nous avons travaillé avec le Centre de services communautaires du Monastère pour abaisser les coûts de loyer et des télécommunications (internet, téléphonie). En effet, la vente du terrain de stationnement et le développement du 4e étage ont procuré au Centre de services communautaires du Monastère des revenus supplémentaires. Ceux-ci ont été investis en travaux de rénovation et en infrastructure de communication.

Nos assurances (responsabilité civile et administrateurs) ont été revues car nous avons adhéré à l'accord du groupement d'assurances de l'Union des Municipalités du Québec grâce au travail de l'arrondissement du Plateau-Mont-Royal. Ceci nous permettra de faire une économie substantielle.

Enfin, toute l'équipe de travail a été mobilisée pour diminuer ou contenir la hausse des dépenses.

Une dépense a fortement grevé notre budget cette année, soit les poursuites intentées par d'anciens administrateurs à l'encontre d'administrateurs de Resto Plateau. Pour rafraîchir la mémoire, nous mentionnons que ces poursuites ont été intentées suite à une fraude de 117 000\$ subie par Resto Plateau. Nous avons déboursé cette année 35 000 \$ en frais d'avocats pour assumer la défense des deux administrateurs poursuivis alors que nous n'avions budgété que 15 000 \$ pour ce poste de dépenses en début d'année. Il faut noter que les frais engagés par Resto Plateau depuis 3 ans pour ces poursuites totalisent environ 100 000 \$ en incluant les taxes.

Un aperçu du budget 2016-2017

Voici quelques éléments à considérer pour préparer le budget 2016-2017.

L'année 2016-2017 verra le plein effet des mesures de contrôles de dépenses se concrétiser. Il faut cependant garder à l'esprit que nous ne pourrions resserrer encore plus les dépenses. En effet, au-delà d'un certain

seuil, trop peu de dépenses peut paralyser le fonctionnement d'une organisation. Nous continuerons à réviser les dépenses, les fournisseurs et à continuer les efforts entrepris. La poursuite intentée contre des administrateurs de Resto Plateau devrait, si l'on prend en compte les 3 dernières années, nous amener encore une fois des dépenses.

Nous recommençons à investir en équipements et en matériel. Nous allons procéder au changement complet de la plonge grâce à un fonds d'urgence du Programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC). Nous avons également procédé (en juillet 2016) à l'achat d'un camion réfrigéré à même nos

fonds. L'achat de ce camion sera possible car les conditions de financement s'étaleront sur quelques années.

Nos subventions d'Emploi-Québec, qui servent à payer des salaires et des dépenses d'encadrement pour le programme d'insertion, seront haussées de 60 000 \$. Nos autres subventions seront plutôt du même ordre que pour l'année 2015-2016. Nos revenus autonomes devraient être assez stables car nous n'avons pas de gros contrats à l'horizon.

Nous pensons être en mesure de dégager des légers surplus qui serviront à renflouer notre fonds de roulement, à améliorer nos équipements et à verser aux employés des bonifications de salaires.

25^e ANNIVERSAIRE DE RESTO PLATEAU

En 2017, Resto Plateau aura 25 ans.

Les anniversaires qui soulignent la fondation d'un groupe communautaire sont l'occasion de célébrer, mais aussi de faire des bilans, des retours et d'imaginer l'avenir. Malgré les difficultés des dernières années, il nous semble important de souligner la fondation, il y a 25 ans, de Resto Plateau. Souvenons-nous qu'en 2012, le 20^e anniversaire de la constitution de Resto Plateau a été passé sous silence faute d'énergie et de cohésion, tant au conseil d'administration que parmi les membres.

Nous souhaitons, pour cette année 2017, attirer l'attention de notre communauté et de nos membres sur certaines facettes de Resto Plateau.

D'abord, Resto Plateau a reçu ses lettres patentes le 30 janvier 1992. Ce qui correspond à la constitution légale de la corporation. Mais la mise sur pied d'un groupe communautaire c'est, en premier lieu, un milieu qui se mobilise autour d'une problématique sociale. Dans ce cas-ci, un constat simple a été posé : des gens ont besoin de travailler alors que d'autres ont besoin d'un bon repas. Des gens se sont regroupés, ont recherché des ressources matérielles, financières et humaines. L'énergie libérée a permis de créer le Resto Plateau. Il nous apparaît important de rappeler les origines modestes de l'organisation. Mais il nous semble également important de souligner le travail des organisations qui ont œuvré pour trouver une solution concrète à un problème vécu au sein de la communauté.

Ensuite, de la fondation à aujourd'hui, les membres du

conseil d'administration, les employés, les bénévoles, les partenaires de Resto Plateau ont travaillé à développer la mission, les services et la communauté. Personne ne pouvait imaginer, au départ, que des dizaines de milliers de repas y seraient préparés et servis. Que des milliers de personnes y trouveraient, en plus d'un bon repas, une agréable compagnie et un milieu de vie. Que des centaines de personnes y puiseraient l'énergie pour retourner au travail. Ces réalisations sont à souligner.

Ajoutons que Resto Plateau a aussi été un acteur de premier plan dans la création du Centre de services communautaires du Monastère, du Collectif des entreprises d'insertion et de nombreux projets de la communauté. Il est important de mettre de l'avant ces réalisations accomplies par les hommes et les femmes impliqués à Resto Plateau.

Enfin, nous aimerions retourner vers notre communauté avec la simple question : que pouvons-nous apporter de plus, dans les prochaines années, à notre communauté ? Nous entendons, en 2017, aller à la rencontre de notre communauté, à partir d'un exemple concret, pour retisser des liens, lancer des partenariats et développer des projets. Ceci nous semble important, car nous sommes toujours convaincus de l'importance de l'apport des groupes communautaires pour la vitalité d'une communauté plus juste et plus solidaire.

Nous sommes à établir un calendrier et des activités propres à mettre en valeur chacune des dimensions soulignées, soit la fondation, les réalisations et l'avenir.

REMERCIEMENTS À NOS BAILLEURS DE FONDS ET À NOS DONATEURS

Nous remercions chaleureusement :

- ❖ *Emploi-Québec Région de Montréal, pour le financement du volet entreprise d'insertion*
- ❖ *Centraide du Grand Montréal, l'Agence de la santé et des services sociaux de Montréal, la Ville de Montréal, le député provincial de Mercier Amir Khadir et l'arrondissement du Plateau-Mont-Royal, pour le volet action communautaire et lutte à la pauvreté et l'exclusion*
- ❖ *M. Philippe Couillard, premier ministre*
- ❖ *M. Jacques Daoust, ministre des transports*
- ❖ *M. Jean-Marc Fournier, ministre responsable des Relations canadiennes et de la Francophonie canadienne*
- ❖ *M. Pierre Paradis, ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation*
- ❖ *M. Sébastien Proulx, ministre de l'Éducation, du Loisir et du Sport*
- ❖ *Mme Kathleen Weil, ministre de l'Immigration, de la Diversité et de l'Inclusion*
- ❖ *Caisse populaire Desjardins du Mont-Royal, pour son soutien à l'action communautaire*
- ❖ *Emplois d'été Canada*
- ❖ *Groupe Jean Coutu*
- ❖ *Nos donateurs individuels et corporatifs*
- ❖ *M. Bernard Sanschagrín, pour sa collaboration à titre de graphiste.*



