



RAPPORT ANNUEL

Cépöp

2023

TABLe DES MATIÈRES



18-19
PARTENAIRES

17
ÉQUIPE

13-14
SERVICES
ALIMENTAIRES

15-16
AGRICULTURE
URBAINE



10-12
IMPLICATION
DANS LA
COMMUNAUTÉ



6
PLAN
D'ACTION

7-9
FORMATION



4-5
LE CÉPOP

3
FAITS
SAILLANTS



FAITS SAILLANTS

1 NOUVEAU PROGRAMME

Au cours de l'année scolaire, l'équipe de cuisine participe à des ateliers offerts par Stéphane, un enseignant du **Centre d'éducation des adultes des Sommets**, afin de développer leurs objectifs professionnelles et la communication au sein de l'équipe.

1 NOUVEL ESPACE NOURRICIER

Cet été, nous avons eu le plaisir de voir prendre forme un projet collectif dans lequel nous participons depuis plusieurs années, celui de **l'espace Saint-Luc**.



1 NOUVEAU PROJET HORTICOLE

En partenariat avec **Les Cuisines collectives Bouchée Double Memphrémagog**, nous offrons des ateliers éducatifs pour favoriser les saines habitudes alimentaires chez les élèves et les enfants des écoles Princesse Elizabeth, Sainte-Marguerite, l'école secondaire La Ruche, le Centre d'éducation des adultes des Sommets et la Villa Pierrot.

21 ATELIERS

Érika, l'intervenante du Cépop, a réalisé **21 ateliers** portant sur **la santé mentale, la gestion du stress, l'anxiété, les pensées automatiques**, etc.

325 KG

de **denrées récupérées** via le programme de récupération des denrées de **la Banque Alimentaire Memphrémagog**.

UN NOUVEAU SITE INTERNET

Notre site est maintenant plus accessible pour **la population d'expression anglaise**.





« IL EXISTE DES LIEUX OÙ L'ON FAIT POUSSER LES HUMAINS AUTANT QUE LES PLANTES ET OÙ LES CITOYENS REPRENENT RACINE DANS LEUR COMMUNAUTÉ AVEC COMME RÉSULTAT UN IMPACT POSITIF SUR LEUR SANTÉ GLOBALE ET UN SENTIMENT DE DIGNITÉ ACCRU. »

GILLES-CHARLES CLERMONT

MISSION

Le Cépop est un organisme à but non lucratif qui vient en aide aux adultes faisant face à des défis d'intégration socioprofessionnelle. Nous favorisons l'intégration sociale et l'employabilité des individus à travers des formations par le travail en agriculture urbaine et en services alimentaires.

VALEURS

CONVIVALITÉ

Nous choisissons d'accueillir l'autre avec ouverture, dans la simplicité et le plaisir, et nous nous engageons à créer des espaces rassembleurs et un climat social favorisant l'échange et la réciprocité.

RESPECT

Nous nous engageons à considérer et à accepter les différences et les valeurs des personnes que nous accueillons. Nous visons à créer un environnement inclusif et à offrir une intervention basée sur la bienveillance envers les individus et leurs opinions, ainsi que tout autre aspect de leur vie.



INNOVATION SOCIALE

Pour améliorer les problématiques sociales de notre communauté, nous proposons d'imaginer des pistes de solutions créatives dont les bénéfices répondent durablement aux besoins de la collectivité.

ÉCOCITOYENNETÉ

Nos actions s'inscrivent dans le développement d'un vivre-ensemble plus harmonieux avec notre milieu de vie et d'un pouvoir d'agir individuel et collectif à l'égard des questions socio-écologiques. Nous recherchons des solutions novatrices qui contribuent à l'amélioration de nos conditions de vie et d'existence.

OBJECTIFS

AMÉNAGER

des espaces de production de légumes et de transformation alimentaire favorisant la socialisation, l'acquisition de saines habitudes de vie et contribuant à l'amélioration des conditions sociales des participants.

PARTICIPER

à l'économie sociale de la région en produisant, en transformant et en commercialisant des légumes, favorisant une agriculture écologique de proximité.

SOUTENIR

la formation continue des adultes en offrant de nouveaux espaces d'apprentissage.

ACCOMPAGNER

des personnes vivant une situation d'exclusion ou de marginalisation dans le développement de compétences en lien avec leurs besoins.

CONTRIBUER

à l'enrichissement collectif en offrant un espace d'éducation populaire favorisant la participation citoyenne.



2024 PLAN D'ACTION

En 2024, l'équipe du Cépop s'engage à atteindre de nouveaux objectifs pour renforcer son impact positif dans la communauté.

Nous avons pour ambition d'impliquer et de coordonner davantage de bénévoles dans nos espaces nourriciers, dans le but de créer un jardin collectif dynamisant notre quartier et favorisant le lien social.

Parallèlement, nous nous engageons à mettre en place des outils de communication innovants afin de mieux joindre les participants de nos programmes d'insertion socioprofessionnelle, facilitant ainsi le recrutement.



En résumé, l'année 2023 a été marquée par des réalisations significatives pour le Cépop, reflétant notre engagement continu envers le développement durable, l'inclusion sociale et l'éducation dans la région de Memphrémagog. Nous sommes fiers des progrès accomplis et déterminés à poursuivre notre mission et nos objectifs.

Dans une perspective de répondre aux enjeux de sécurité alimentaire, nous avons l'intention de poursuivre et d'étendre notre programme de littératie alimentaire, en l'adaptant à la clientèle adulte et en le rendant accessible à la communauté en dehors de Magog.

Afin d'assurer la pérennité de nos activités, nous prévoyons de développer un plan de commandite visant à soutenir financièrement notre mission, tout en garantissant que nos jardins soient entretenus pour le bénéfice de la communauté.

Enfin, nous aspirons à mettre en place de manière officielle le programme La Cantine pour tous à l'école primaire Sainte-Marguerite, dans le but d'améliorer l'accessibilité à des aliments sains et variés pour tous les élèves, favorisant ainsi leur bien-être et leur réussite éducative.

RETOUR SUR LES OBJECTIFS 2023

En 2023, l'équipe du Cépop a atteint avec succès ses objectifs dans divers domaines, consolidant ainsi **son engagement** envers la communauté de la MRC de Memphrémagog.

Au niveau de notre volet **d'économie sociale**, nous avons réalisé une augmentation significative de nos revenus autonomes et avons décroché de nouveaux contrats dans nos divers secteurs d'opérations. Cette expansion nous permet de consolider notre impact économique et social dans la région.

Dans le domaine de l'agriculture urbaine, nous avons entrepris l'aménagement de nos bacs potagers à **l'espace Saint-Luc**, contribuant ainsi à la promotion d'une alimentation saine et durable au sein de notre communauté.

Pour renforcer notre volet formation, nous avons travaillé à développer des partenariats stratégiques visant à offrir une meilleure transition vers le milieu du travail. Ces collaborations nous permettent d'offrir des programmes de formation plus complets et adaptés aux besoins du marché, aidant ainsi nos participants à acquérir les compétences nécessaires pour réussir dans leur parcours professionnel.

En cuisine, nous avons introduit un nouveau distributeur, offrant des alternatives face à la hausse des prix des produits. Cette mesure a permis de maintenir l'accessibilité à des aliments de qualité pour notre clientèle, tout en garantissant la viabilité financière de nos opérations.

Nous n'avons pas été en mesure d'implémenter le programme "Cantine pour tous" cette année, car il était difficile d'assurer un changement organisationnel aussi rapide et efficace sur le long terme. Cependant, notre équipe met les bouchées doubles pour que cela soit fait l'an prochain.

FORMATION

L'offre de service du Cépop présente une échelle de gradation de la participation, allant de l'exploration à la remise en action, jusqu'à la formation en employabilité et l'expérience à l'emploi. Nos programmes et services personnalisés répondent à différents besoins tels que la connaissance de soi, la confiance en soi, la gestion des émotions, etc., et sont reconnus par le Ministère de l'Éducation et Service Québec. Tous nos participants sont inscrits à l'école aux adultes et chaque formation est qualifiante.

Notre équipe, formée de professionnels en gestion, éducation, environnement, agriculture urbaine, cuisine et intervention sociale, propose un accompagnement personnalisé à chaque individu participant à nos programmes afin d'assurer l'atteinte et le maintien de ses objectifs. Dans le but d'améliorer nos programmes, nous organisons plusieurs rencontres avec le conseiller en orientation, la conseillère pédagogique et l'agente de développement du Centre d'éducation des Adultes des Sommets.

Nous offrons un accompagnement sur le plan du développement des compétences techniques, des capacités socio-professionnelles, et des aptitudes relationnelles. Nous accordons un souci particulier au soutien de chaque personne à travers un plan d'intervention personnalisé.



PROGRAMME EN AGRICULTURE URBAINE

De mai à octobre, le parcours offert permet d'**acquérir différentes compétences techniques en jardinage écologique** telles que les semis et la production en serre, l'entretien, la récolte et la transformation alimentaire. C'est l'occasion de joindre une équipe qui participe au verdissement de sa communauté tout en cultivant ses compétences.

NOUVEAUTÉ : En collaboration avec le Centre d'éducation des adultes des Sommets, nous avons le plaisir d'offrir une certification semi-spécialisée de manoeuvre horticole.

PROGRAMME EN SERVICES ALIMENTAIRES

D'octobre à mai, le parcours offert permet d'**acquérir différentes compétences techniques en préparation alimentaire et au service à la clientèle.** Les participants sont intégrés au sein de notre équipe professionnelle qui opère la cafétéria écosociale de l'école secondaire La Ruche et le plateau de travail à la cuisine du Centre d'éducation des Adultes des Sommets.



PARTICIPATION GLOBALE

Cette année, nous avons eu le plaisir d'accueillir deux grands groupes sur nos différents plateaux de travail et d'offrir différentes expériences de stage.

2

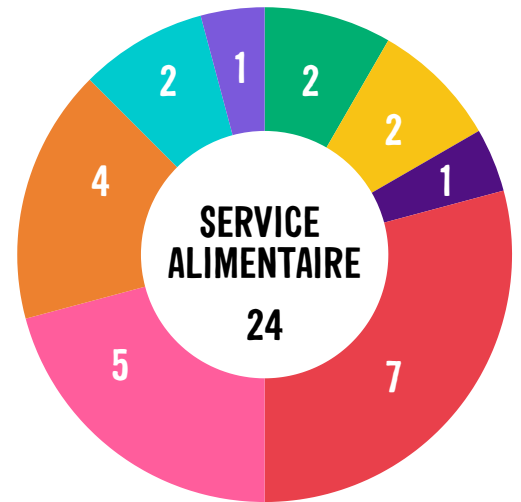
PROGRAMME D'AIDE
ET D'ACCOMPAGNEMENT SOCIAL
PAAS

4

PARTICIPANT SUR LA MESURE
DE FORMATION
MFOR

2

EXPÉRIENCE À L'EMPLOI
SUBVENTION SALARIALE



10

PARTICIPANT
OBTENTION DIPLOME AU
METIER SEMI-SPÉCIALISÉ

10

PARTICIPANT
OBTENTION DIPLOME MAISON
AU METIER NON-SPÉCIALISÉ

4

STAGIAIRE ÉCOLE
SECONDAIRE LA RUCHE

4

BÉNÉVOLE SANS
COMPENSATION FINANCIÈRE

2

TRAVAUX COMMUNAUTAIRE



Cette année, nous avons eu de nouveau le plaisir de collaborer avec **le département d'ergothérapie de l'Université de Sherbrooke**. Au total, six stagiaires ont été accueillis dans notre milieu et ont accompagné les participants de nos programmes d'insertion socioprofessionnelle.

ATELIERS SOCIOPROFESSIONNELS

26 INTERVENANTE

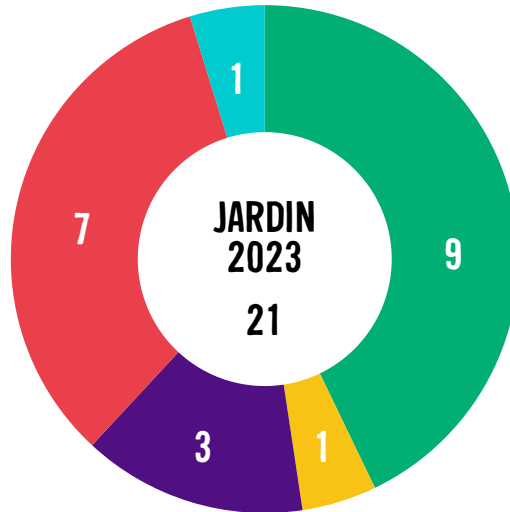
5 CENTRE D'ÉDUCATION
DES ADULTES DES SOMMETS

5 CARREFOUR JEUNESSE-EMPLOI
MEMPHRÉMAGOG

17 ERGOTHÉRAPEUTE

5 ORGANISME EXTERNE

2 VISITE D'ORGANISMES

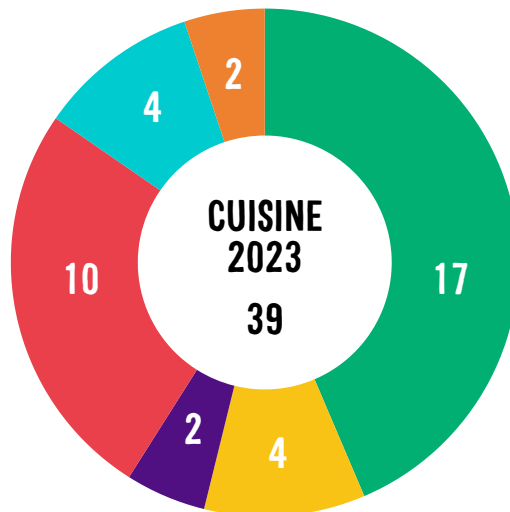


ATELIERS :

- Les types de personnalité et de leadership (Enseignant du CÉA)
- Les besoins liés à la consommation (Solution budget plus)
- Ateliers CJE: L'efficacité personnelle et les attitudes à l'emploi

ATELIERS :

- Test AFC Holland (Carrefour Jeunesse-Emploi Memphrémagog)
- Prévention du harcèlement psychologique et sexuel au travail (Illusion Emploi-Estrie)
- Gestion du budget (Solution budget plus)
- Atelier nutritionniste CIUSSS
- Conférence sur les services en Santé mentale-psychoéducateur CIUSSS et CJE
- Visite du Centre l'élan et de Zone libre
- Ateliers sur la gestion du temps
- Ateliers de connaissance de soi, des parcours atypiques et les perspectives d'emploi (stagiaire en orientation et conseiller en orientation au CÉA)



ATELIERS SOCIOPROFESSIONNELS

Tout au long du parcours, notre intervenante offre un accompagnement individuel personnalisé aux participants pour les aider à identifier les moyens pour atteindre leurs objectifs et les aider à les atteindre. Des ateliers de groupe sont également animés afin d'approfondir certaines compétences socioprofessionnelles et de les mettre en pratique.

En partenariat avec des étudiants de la faculté de médecine de l'Université de Sherbrooke, Érika a conçu des trousse d'accompagnement afin de mieux outiller et de faire connaître les services locaux en santé mentale à nos participants.

Les participants ont pris part à des ateliers organisés par les Cuisines Collectives Bouchée Double Memphrémagog, où ils ont eu l'opportunité d'acquérir de nouvelles compétences culinaires et de préparer des repas savoureux à emporter chez eux.



IMPLICATION DANS LA COMMUNAUTÉ



PÔLE D'ENTREPRENEURIAT COLLECTIF - ESTRIE
Réseau d'affaires à valeur ajoutée



TRAVAUX COMMUNAUTAIRES ET COMPENSATOIRES

Le programme des travaux compensatoires et communautaires offre aux personnes à faible revenu qui ont des constats d'infractions la possibilité de transformer leur contribution financière en implication communautaire. Il s'agit souvent de personnes vivant différentes situations d'exclusion et qui bénéficient d'une expérience de travail positive grâce au bénévolat sur nos plateaux de travail. Cette année, deux personnes nous ont aidés à accomplir des tâches en agriculture urbaine et en cuisine.

Un nouveau partenariat s'est formé cette année entre le Cépop et le Centre de main-d'oeuvre OPEX.

ACCREDITÉ PAR :



Cette année, nous avons entrepris les démarches pour obtenir l'accréditation de Moisson Estrie, et c'est avec beaucoup de reconnaissance que nous avons été acceptés dans cette belle et grande famille.



NOUVEAUTÉ :
COMITÉ LUTTE À LA PAUVRETÉ



TABLE DE SANTÉ MENTALE
ET ISP MAGOG

Cette année, nous avons collaboré sur plusieurs projets avec Sonya, enseignante de la classe de participation sociale du Centre d'éducation des adultes des Sommets. Cette collaboration nous a été d'une grande aide, tant au restaurant communautaire que pour les bras qui nous ont été apportés dans le cadre de l'implantation de l'espace Saint-Luc ou de l'ouverture de nos jardins. Merci à Sonya, Daren, Pascale, Sylvain et Maxime.



IMPLICATION DANS LA COMMUNAUTÉ



RESTAURANT COMMUNAUTAIRE

Cette année, grâce au soutien financier du **Réseau des éclaireurs**, nous avons pu offrir plus de 25 repas communautaires de façon hebdomadaire aux usagers des organismes de la MRC de Memphrémagog. Cette initiative a été d'un grand succès, et nous avons constaté avec joie que de nombreuses personnes ciblées par les organismes communautaires sont venues accompagnées d'un intervenant de leur milieu, ce qui a permis de créer des liens significatifs et a favorisé un lieu sécuritaire où chacun se sent bienvenu. Le restaurant a été un véritable lieu de rencontre, d'échange et de partage. Grâce à cette atmosphère chaleureuse, nous avons réussi à briser l'isolement ressenti par certains membres de notre communauté et de contribuer de façon efficace au tissu social.

Lors de cet événement, nous avons eu l'occasion d'officialiser la réouverture du frigo-partage et du congélateur-partage. Cette initiative a été rendue possible grâce à la collaboration de **la Banque alimentaire de Memphrémagog**.

Dans le cadre du tournoi de golf organisé par la ville de Magog, le Cépop a eu la chance d'être choisi comme organisme bénéficiaire et de recevoir une aide financière pour la construction d'un abri destiné à un frigo-partage extérieur. Celui-ci sera opérationnel au printemps 2024.

REPRÉSENTATION

Durant l'année, le Cépop a participé à plusieurs événements sociaux dans le but de faire connaître sa mission et de sensibiliser la population :

- Le salon de l'environnement de l'école secondaire de La Ruche.
- La nuit des sans-abri organisée par l'équipe de Zone Libre, où notre équipe a servi de la soupe et du café à la communauté.
- La préparation d'un délicieux repas dans le cadre de la Journée mondiale du refus de la misère.
- La journée des organismes organisée par la CDC.
- L'inauguration du jardin de l'école primaire Princess Elizabeth et la préparation d'une soupe à partir des légumes du jardin.
- Une dégustation de nos tisanes à la Maison Merry
- La distribution de bonbons dans le cadre de l'Halloween avec l'UMIC

Au printemps dernier, notre organisme a été sélectionné pour le projet « Parcours au cœur du Memphré » piloté par **la CDC Memphrémagog** et **Nous.TV**. Cette émission, diffusée sur les réseaux sociaux et à la télévision locale, portait sur le parcours de Myra, une ancienne participante, et avait pour objectif d'augmenter la visibilité des services communautaires de la MRC Memphrémagog.

LITTÉRATIE ALIMENTAIRE

En partenariat avec Les Cuisines collectives «Bouchée Double» Memphrémagog, nous proposons de créer des outils et des ateliers éducatifs visant à favoriser les saines habitudes alimentaires chez les élèves et les enfants : l'école Princesse Elizabeth, l'école primaire Sainte-Marguerite, l'école secondaire La Ruche, le Centre d'éducation des adultes des Sommets, et la Villa Pierrot.

Nos actions ciblent les trois barrières reconnues des saines habitudes alimentaires. Nous misons sur le pouvoir d'agir des participants en leur offrant des conditions gagnantes à travers des activités respectant leurs capacités, leurs besoins, leurs goûts et leur développement.



IMPLICATION DANS LA COMMUNAUTÉ

10 ANS DU CÉPOP - DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Le 22 septembre dernier, nous avons été ravis d'inviter la communauté à célébrer les 10 ans du Cépop ! Durant cet événement, nous avons organisé un 4 à 7 festif où notre équipe de cuisine a offert le repas ainsi que les fameux biscuits servis dans nos cafétérias scolaires.

Durant l'événement, la chanteuse Joy's Universe a propagé un rythme et des mélodies entraînantes grâce à sa performance live.

La communauté a également eu l'opportunité d'entrer en contact avec nos partenaires maraîchers qui participent activement à notre réussite et qui accueillent des participants de nos programmes d'insertion sociale :

- La ferme du chaos bienheureux
- Herbe Orford

Nous avons également eu le plaisir d'accueillir dans notre milieu l'entreprise Le Paresseux, qui a offert de la limonade maison préparée avec des ingrédients naturels et rafraîchissants.

Un musée extérieur était également animé par des participants de nos programmes d'insertion socioprofessionnelle. On y retrouvait l'histoire du Cépop, des souvenirs, et l'ensemble de nos partenaires.

Des jeux et des ateliers portant sur l'agriculture étaient offerts tout au long de l'événement ainsi que la présence de l'UMIC.

Merci à toutes les personnes qui nous ont rendu visite lors de cet événement, et un merci particulier à Jacques Girard et Marianne Guillemette de nous permettre de vivre cette si belle aventure !



SERVICES ALIMENTAIRES

Enraciné dans sa communauté, le Cépop propose plusieurs services alimentaires : une gamme de produits maison, un service de traiteur, la gestion de trois cafétérias scolaires et un restaurant communautaire.

Nous mettons en avant une cuisine écoresponsable sans produits transformés. Nous privilégions les produits régionaux et, lorsque possible, nous utilisons les herbes et légumes issus de nos jardins.



SERVICE ALIMENTAIRE DANS LES ÉCOLES

Le Cépop est très fier d'offrir le service alimentaire à l'école Sainte-Marguerite, à l'école Montessori et à La Ruche. Notre engagement envers la qualité du service alimentaire est au cœur de notre mission éducative et communautaire.

À l'école Montessori, notre équipe s'est impliquée dans des ateliers de cuisine. Nous avons eu le plaisir d'accompagner les élèves dans la préparation d'une variété de plats. Cette expérience interactive a permis de développer les compétences culinaires de manière ludique et éducative. Au niveau administratif, nous avons amélioré notre système de commande afin que les enseignants puissent choisir un repas à la carte, et nous avons ajouté des informations détaillées sur les menus pour les parents.

À La Ruche, nous avons amélioré notre espace de travail en intégrant une « cuisine école » pour accueillir nos participants. Ce local nous a permis d'offrir un meilleur soutien et de ne pas être trop nombreux dans la cuisine principale. L'après-midi, les participants étaient invités à se joindre aux membres de l'équipe pour développer de nouvelles compétences.

Dans l'objectif de s'améliorer, nous avons eu le privilège d'accueillir une nutritionniste pour évaluer nos menus et nous fournir des recommandations en matière de nutrition et d'équilibre alimentaire.

LUTTE AU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Grâce au programme de récupération des denrées en épicerie géré par la Banque alimentaire de Memphrémagog, le Cépop transforme et intègre à sa cuisine une quantité importante d'aliments de qualité qui, autrement, seraient gaspillés. Une partie des plats préparés en surplus est remise à la Banque alimentaire, tandis qu'une autre partie est redistribuée dans deux frigo-partages. Cette année, nous avons offert plus de 200 portions issues des surplus de nos cafétérias scolaires à la Banque Alimentaire Memphrémagog. De plus, nos participants à nos programmes d'insertion socio-professionnelle ont également confectionné des potages et du pesto, qui ont été distribués via nos frigo-partages.



Une mention spéciale à notre équipe de cuisine qui accompagne nos participants avec bienveillance. Vous êtes des acteurs importants dans la réalisation de notre mission.



SERVICES ALIMENTAIRES

RESTAURANT COMMUNAUTAIRE

Au cours de l'année, le Cépop a organisé 17 dîners où les gens ont pu se retrouver autour d'un délicieux repas chaud, préparé avec amour par notre équipe, les participants de notre programme d'insertion socio-professionnelle et la classe de participation sociale du Centre d'éducation des Sommets. Nous avons reçu de nombreux retours positifs de la part de la communauté, exprimant leur plaisir de se réunir et d'échanger.

Sous la direction de notre chef François, les participants ont exploré diverses techniques de cuisson de viande, de pétrissage de pain et de préparation de pâte à pizza.



SERVICE TRAITEUR

De nouveau cette année, notre équipe ainsi que nos participants ont redoublé d'efforts pour répondre aux demandes liées au service traiteur.

Nous avons eu l'honneur de préparer les bouchées pour les 15 ans de l'école Montessori, ainsi qu'une très grande quantité de boîtes à lunch pour accueillir les élèves du premier cycle de l'école La Ruche.

→ **Merci pour votre confiance !**



AGRICULTURE URBAINE



Acteur important de l'agriculture urbaine à Magog, le Cépop aménage et entretient des potagers urbains dans différents lieux de la ville. Notre hortultrice et nos participants cultivent une diversité de légumes, de fleurs comestibles et de plantes médicinales afin de les transformer et de les rendre accessibles aux citoyens de Magog.

VISITE : Les Jardins de la Terre

Cet automne, nous avons eu l'occasion d'échanger avec l'équipe des Jardins de la Terre au sujet de leurs bonnes pratiques et de leurs divers projets. Cette visite nous a permis de recueillir de précieuses idées pour améliorer nos services destinés aux participants.



GROUPE

À partir du mois de mai, neuf participants se sont joints à nous cet été pour cultiver les bacs potagers et la serre du Centre d'éducation des Adultes des Sommets. Les participants ont également appris à faire un inventaire de nos plantes aromatiques séchées et à acquérir des compétences en matière d'entretien, de récolte et de théorie portant sur les semis, le repiquage et l'entretien de cultures extérieures.

Notre équipe a également tenu un marché de quartier en août, où les résidents des alentours ont pu s'approvisionner en produits frais et locaux issus de nos jardins. Le lendemain, nous avons offert nos surplus à la Banque Alimentaire Memphrémagog.



STAGE

En partenariat avec **le Carrefour Jeunesse Emploi (CJE)** et **le Centre d'éducation des adultes des Sommets**, les participants du programme en agriculture urbaine ont eu l'opportunité de développer de nouvelles compétences à travers différents stages. Lors de leur premier stage à **la Ferme du chaos bienheureux**, ils ont acquis des connaissances sur la préparation du sol, la plantation de légumes, l'utilisation d'outils agricoles et le démarrage de semis. Durant leur stage **aux Jardins de l'Arpenteuse**, ils ont exploré de nouvelles techniques et approches en horticulture. Leur visite à **la ferme de Marcel Deland** leur a permis de participer à la cueillette d'ail. Enfin, lors de leur dernier stage chez **Herbes Orford**, ils ont découvert de nouvelles espèces végétales, appris les bienfaits de leurs racines, ainsi que des techniques de cueillette et se sont initiés à la permaculture.



AGRICULTURE URBAINE

VENTE DE PLANTS ET DES PETITS POTS

Nous avons organisé une vente de plants qui a débuté en ligne sur notre site internet avant de se poursuivre lors d'une journée de vente spéciale, où les clients ont également eu l'occasion de savourer des hot-dogs européens de la **ferme Potagère**.

Les produits préparés par le Cépop étaient disponibles lors du marché de quartier, dans nos restaurants communautaires, à la Maison Merry et également sur notre site internet. Les visiteurs ont eu l'opportunité de déguster notre tisane dans nos restaurants communautaires ainsi que lors d'une journée à la Maison Merry.

NOUVEAUTÉ : À partir de nos surplus de jardin, nous avons créé de nouveaux produits : des sels de bain, des baumes à lèvres, de nouvelles saveurs de tisanes, de nouveaux parfums de sels aromatiques et des tisanes en vrac.

AMÉNAGEMENT DE NOS JARDINS

Des bacs installés au rebord de la rue Pratte étaient mis à la disposition des citoyens de la ville pour y cultiver des plantes. L'objectif premier était d'offrir un espace collectif dans notre quartier et de répondre aux enjeux entourant la sécurité alimentaire.

Nous avons organisé plusieurs ateliers pour les élèves de l'école Princess Elizabeth. Lors du premier atelier, les élèves ont appris à démarrer des semis. Au deuxième atelier, ils ont préparé les bacs du jardin en les nettoyant et en enlevant les mauvaises herbes. Le troisième atelier a été consacré à la transplantation de leurs semis dans leur potager. Lors du quatrième atelier, les élèves ont continué à planter des semences, à ajouter de la terre et à installer des tuteurs. Un atelier a également été dédié à la découverte de nouvelles variétés de plantes. Enfin, nous avons organisé une chasse au trésor où les élèves ont eu l'occasion de déguster des légumes frais.



Merci à la Ville de Magog pour cette opportunité en or et à la MRC de Memphrémagog !

ESPACE SAINT-LUC

Le Cépop est fier d'avoir participé à la plantation sociale organisée par la Ville de Magog cet été. Durant cette activité, près de 1000 arbres et arbustes ont été plantés afin de créer le couvert végétal de ce nouvel espace de fraîcheur.

Une murale a été réalisée par Nicolas Lareau sur le conteneur qui sera utilisé pour entreposer nos outils et équipements pour l'année 2024. Nous avons installé 30 nouveaux bacs en collaboration avec les participants et les élèves de la classe de participation sociale.



ÉQUIPE

Le Cépop est opéré par une équipe dynamique, motivée et inclusive. Nous travaillons dans une perspective d'achat local, d'écoresponsabilité et de saines habitudes de vies. Notre ambiance d'équipe est importante et nous travaillons à maintenir un milieu très humain et convivial qui favorise l'apprentissage, autant de nos participants en intégration socioprofessionnelle que nos employés.



Sarah Richard

Directrice
Générale



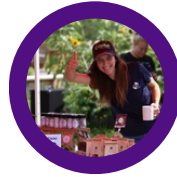
Virgil Tremblay

Coordonnateur
des Services Généraux



François Gosselin

Coordonnateur
des Services Alimentaires



Myriam Blain

Coordonnatrice
de l'Agriculture Urbaine



Érika Lessage

Intervenante
Sociale



Priscila Sotuyo

Sous-chef
La Ruche



Nadejda Zidaru

Pâtissière
La Ruche



Émilie Audet

Cuisinière
La Ruche



Nicolas Dupuis

Cuisinier
La Ruche



Maryse Lavallée

Aide-cuisinière
La Ruche



Francine Gilbert

Caissière
La Ruche



Micheline Leclerc

Caissière
La Ruche



Marie-Ève Dionne

Caissière
La Ruche



Micheline Rollin

Plongeuse
La Ruche



Andrée Côté

Cuisinière
Sainte-Marguerite



Vincent Roy

Chef Cuisinier
École Montessori



Nathalie Lessard

Cuisinière
Montessori

CONSEIL

D'ADMINISTRATION



Véronique Gauthier

Adjointe Administrative



Zéphyr Couture

Aide-cuisinier



Gabriel
Pallota
Président



Marie-Josée
Langlois
Vice-Présidente



Guylaine
Corriveau
Trésorière



Manon
Dupras
Secrétaire



Émilie
Paré
Administratrice



Roland
Michon
Administrateur



Carine
Villemagne
Administratrice

PARTENAIRES ET COLLABORATEURS

De nombreux partenaires et collaborateurs travaillent en étroite collaboration avec le Cépop. Ils nous permettent de réaliser nos actions d'éducation et d'intervention et de poursuivre notre mission d'intégration sociale et professionnelle.



Coordination de la récupération des fruits et légumes invendus des épiceries.



Formation en insertion socioprofessionnelle sur les plateaux de travail du Cépop, entente au niveau de l'utilisation des locaux, référencement, soutien des conseillers en orientation et du personnel administratif.



Référencement et suivi des participants dans leurs besoin en employabilité.



Suivi psychosocial des participants par les intervenants en santé mentale, en déficience intellectuelle et en famille, référencement ; support des organisateurs communautaires.

DÉPARTEMENT D'ERGOTHÉRAPIE



Équipe clinique et équipe de recherche faisant partie intégrante du programme d'hortithérapie.



Entente de service pour la gestion de la cafétéria et de La sandwicherie.



Entente de service pour la gestion de la cafétéria.



Entente de service pour la gestion de la cafétéria et des projets horticoles.



Référencement et activités conjointes.



Rôle de conseiller pour clientèle judiciairisée.



Référencement et suivi des participants dans leurs besoins en employabilité.

BUREAU DE MAGOG



Référencement de bénévoles par le programme des travaux compensatoires.



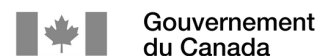
Référencement et soutien financier des participants en formation d'insertion socioprofessionnelle, subvention salariale – volet expérience à l'emploi.



Projets variés tel que la distribution de paniers de Noël et le lancement de programmation.

PARTENAIRES FINANCIERS

Nous tenons à remercier nos partenaires financiers pour leur soutien dans nos nombreux projets. C'est grâce à vous que nous sommes en mesure de continuer d'assurer nos services et nos activités !



MERCI À NOS PARTENAIRES POUR VOTRE GÉNÉROSITÉ, VOTRE TEMPS ET VOTRE DÉVOUEMENT ENVERS NOTRE MISSION !