



Mettre la main à la pâte

RAPPORT D'ACTIVITÉS
— 2014 - 2015 —

1^{er} avril 2014 au 31 mars 2015



SOCIÉTÉ DE
SAINT-VINCENT DE PAUL



MÉLANIE DUSSEULT, PHOTOGRAPHE
WWW.MELANIEDUSSEULT.COM

LA RECETTE DU président

SAVIEZ-VOUS QU'UNE PERSONNE SUR QUATRE VIT SOUS LE SEUIL DE PAUVRETÉ SUR L'ÎLE DE MONTRÉAL?

« La pauvreté est le fait de ne pas avoir les ressources nécessaires pour accéder à des conditions de vie qui permettent, non seulement de satisfaire les besoins essentiels, mais également de participer pleinement à la société ». Il est difficile de croire que certaines personnes puissent souffrir de la faim, sachant que nous avons accès en permanence à des aliments frais, variés et sains pour la santé. Malheureusement, 9 % des personnes vivant sur l'île de Montréal subissent une insécurité alimentaire modérée ou grave.¹

Pour contrer cette insécurité, la Société de Saint-Vincent de Paul possède trois recettes clés. Tout d'abord, par le biais de son programme **Opération Bonne Mine**, nous faisons de la prévention auprès des jeunes d'âge scolaire afin de briser le cercle vicieux de la pauvreté. En effet, plus les jeunes sont scolarisés, meilleures sont leurs chances d'obtenir un bon emploi et une plus grande qualité de vie.

Notre deuxième recette est une offre d'aide alimentaire ponctuelle, de l'écoute et des références pour donner un répit aux personnes dans le besoin. Cette assistance

a pour but de les aider à trouver des pistes de solutions aux ennuis qu'ils rencontrent. Cette aide alimentaire est possible grâce à nos généreux bénévoles qui œuvrent dans nos **91 points de service**, aidant **plus de 100 000 personnes**.

Notre troisième recette, par le biais de nos 30 magasins, est la vente d'articles à prix modiques à toute la communauté montréalaise, qu'ils soient nantis ou moins aisés financièrement. Cela permet d'avoir accès à des vêtements, meubles et articles divers à faible coût. Les recettes des ventes permettent de financer nos programmes et activités, dont l'aide alimentaire.

Il y a plusieurs façons de mettre la main à la pâte pour contribuer à cette cause. Que ce soit en devenant bénévole et en aidant à la distribution dans nos garde-manger, en faisant des dons pour soutenir la jeune relève ou tout simplement en venant profiter de nos bas prix en magasin. Tout en parcourant ce rapport d'activités, nous vous invitons à cuisiner des recettes simples, économiques et bonnes pour la santé, concoctées par des Chefs reconnus.

Alain Besner

Alain Besner, Président



TABLE DES matières

Opération Bonne Mine : La recette du succès scolaire	4	5
La recette de Bob le Chef : Salade aux trois cannes	6	
Nos magasins : La recette touski	7	
Guignolée : La recette du temps des Fêtes	8	
La recette de nos bénévoles	9	
La recette de Sœur Angèle : Salade méditerranéenne de pâtes et pois chiches	10	
La recette financière	11	
La recette de nos partenaires	12	

LA RECETTE D'antan

LA SOCIÉTÉ DE SAINT-VINCENT DE PAUL A ÉTÉ FONDÉE PAR FRÉDÉRIC OZANAM, ÉTUDIANT EN DROIT À L'UNIVERSITÉ DE LA SORBONNE À PARIS. En 1833, Monsieur Ozanam et ses amis avaient pour mission de venir en aide aux moins nantis qui vivaient dans les quartiers défavorisés. Durant le 19^e siècle, une vaste population rurale et immigrante afflue vers Montréal dans l'espoir d'y trouver un travail. Or, les emplois sont rares et la situation se dégrade de plus en plus. En 1848, la Société arrive à Montréal afin de parer aux besoins les plus urgents de la population. Parmi ses nombreuses initiatives, la Société distribue des repas réconfortants essentiellement destinés aux itinérants, participant ainsi à la naissance de l'Accueil Bonneau, une organisation toujours active aujourd'hui. Les bénévoles ont su prêter main-forte à la communauté lors des guerres, des grands incendies de 1850 et 1852, de la crise économique de 1929 et des catastrophes naturelles telles que la crise du verglas en 1998. Au fil des années, la Société est devenue synonyme de guignolée. Les plus nantis collectent argent et denrées afin d'offrir des paniers de Noël à ceux qui en ont besoin. Cette initiative de la Société de Saint-Vincent de Paul est devenue une tradition au Québec.

À présent, la Société œuvre à Montréal, Laval et à la MRC de L'Assomption pour offrir de l'aide alimentaire, du dépannage et de l'accompagnement. Par le biais du programme Opération Bonne Mine, l'organisme encourage la persévérance scolaire à travers les écoles primaires et secondaires. Un programme de réinsertion au travail est aussi offert par la Société afin de soutenir les personnes ayant des difficultés à intégrer le marché du travail.





LA RECETTE DU succès scolaire



Pour la Société de Saint-Vincent de Paul, il n'y a pas que l'excellence académique qui compte dans la recette de la réussite scolaire, mais bien l'ensemble des efforts et la persévérance. Grâce à notre programme **Opération Bonne Mine**, la Société a pu soutenir **3 645 jeunes issus de milieux défavorisés**, à travers ses trois volets, soit l'**Aide à la rentrée scolaire**, les **Bourses** et les **Appuis aux initiatives en persévérance**. La Société a investi **près de 200 000 \$** pour soutenir l'éducation des jeunes dans le cadre du programme Opération Bonne Mine.

AIDE À LA RENTRÉE SCOLAIRE

Lors de la rentrée scolaire, les parents doivent faire face à des dépenses importantes pour chacun de leurs enfants scolarisés. Pour les familles qui vivent avec des faibles revenus, ces coûts sont tels qu'ils ne sont pas en mesure de pouvoir les assumer. Pour parer à cette situation, la Société offre des coupons échangeables dans les établissements d'enseignement pour des frais relatifs à l'école et dans toutes les Pharmacies Jean Coutu pour l'acquisition de matériel scolaire. Cette année, Opération Bonne Mine a soutenu **3 200 enfants** en distribuant un **total de 160 000 \$** en coupons pour des jeunes de niveaux primaires et secondaires de la région de Montréal et Laval.

GALA DES BOURSES

Toujours dans une perspective de persévérance scolaire, le programme Opération Bonne Mine a remis lors de son **10^e Gala**, **30 bourses** à des étudiants qui ont fourni des efforts et surmonté des obstacles, durant toute l'année scolaire. Le 12 juin 2014, des montants de **250 \$** ont été remis à des jeunes du primaire et des montants de **500 \$** ont été remis à des jeunes du secondaire.



APPUIS AUX INITIATIVES EN PERSÉVÉRANCE



De l'art thérapie à l'école

Pour la Société de Saint-Vincent de Paul, l'ingrédient secret pour la lutte contre le décrochage scolaire est dans l'émergence de projets éducatifs novateurs. Ainsi, en collaboration avec Maria Riccardi, art-thérapeute, la Société a poursuivi le développement d'un projet pilote en art-thérapie dans les écoles, qui permet entre autres, de favoriser la motivation, l'estime de soi et le potentiel de chaque élève. En partenariat avec l'école secondaire Calixa Lavallée et l'école primaire Alphonse Pesant, une art-thérapeute a offert une série d'ateliers qui amènent les jeunes à s'exprimer à travers les arts à partir de réflexions selon leurs expériences. Une trentaine de jeunes ont participé à sept ateliers d'environ trois heures au sein de leur classe. Ils ont également eu la chance de visiter le Musée des Beaux-arts de Montréal grâce à une entente partenariale. Afin de connaître leur travail, une exposition de leurs œuvres a aussi été organisée à la fin de l'année scolaire.

De la musique pour faire aimer l'école

La Société dans le cadre du programme OBM, a aussi investi dans des projets éducatifs parascolaires. Par exemple, nous avons soutenu financièrement un projet qui allie le rattrapage scolaire et l'enseignement de la musique. Un professeur de l'école primaire Martin-Bélanger a bâti des cours de guitare destinés à des élèves de 6^e année qui étaient en grand retard scolaire, mais ayant un intérêt marqué pour la musique. L'objectif du projet est de donner une motivation supplémentaire aux élèves pour se présenter à l'école. Ils vivent alors des réussites suite à des efforts continus et transposent cette expérience dans leur cheminement scolaire.



LA RECETTE DE Bob le Chef

SALADE AUX TROIS CANNES

Pour 4 personnes

La preuve que ce n'est pas parce que le repas provient d'une canne, que ça ne peut pas goûter bon et frais !

INGRÉDIENTS

- 1 canne de 498 ml de haricots rouges
- 1 canne de 498 ml de haricots blancs
- 1 canne de 498 ml de haricots noirs
- 100 ml d'huile d'olive ou végétale
- 30 ml de jus de citron
- Une douzaine de feuilles de menthe ou 100 ml de menthe séchée (facultatif)
- Sel, poivre au goût

MÉTHODE

- 1 Ouvrir les 3 cannes, égoutter les fèves et bien les rincer à l'eau froide.
- 2 Dans un grand bol, mélanger ensemble tous les ingrédients et assaisonner.
- 3 Vous vous attendiez à une autre étape ? Désolé de vous décevoir, il ne reste plus qu'à servir.

NOTES

Les légumineuses sont conservées dans une saumure qui a très mauvais goût. Il est donc très important de bien les égoutter et de les rincer avant de les cuisiner. On pourrait remplacer les fèves par des pois chiches ou des lentilles en canne.

À PROPOS DE BOB LE CHEF

Robert James Penny, alias Bob le Chef, sévit sur les interwebs avec son Anarchie Culinaire. Son but: initier les jeunes à l'art culinaire. Sur un ton humoristique, parfois irrévérencieux, mais jamais prétentieux, il publie sur son blogue (boblechef.com) des recettes simples et économiques sous forme de capsules vidéo, ainsi que des nouvelles inusitées et insolites reliées à la cuisine. Diplômé de l'Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec il a roulé sa bosse dans plusieurs établissements réputés de Montréal, a publié trois livres de cuisine et participe à de nombreuses émissions de radio et télévision.



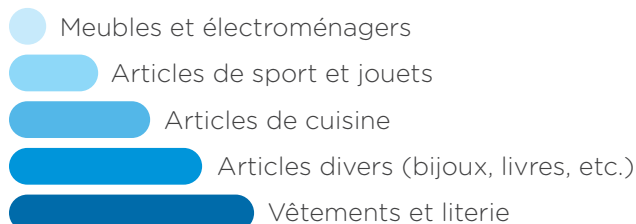
LA RECETTE touski

UNE RECETTE TOUSKI EST GÉNÉRALEMENT UN PLAT CUISINÉ AVEC «TOUT CE QUI RESTE DANS LE FRIGO», UNE BELLE FAÇON D'ÉVITER LE GASPILLAGE TOUT EN CUISINANT UN PLAT SAVOUREUX!

Outre le frigo, une foule d'objets dont les citoyens ne se servent plus sont offerts à la Société de Saint-Vincent de Paul. Nous les donnons ensuite aux personnes dans le besoin ou les revendons à peu de frais. Les recettes des ventes servent à financer nos différents programmes, dont l'aide alimentaire.

Dans un contexte où le budget est plus serré, l'achat d'articles provenant de magasins d'occasion devient la solution la plus économique. Via nos **30 magasins**, la communauté peut se procurer vêtements, articles de cuisine, meubles et autres produits à prix modiques. Cette réutilisation permet à toute la population de dénicher petits et grands trésors et offrir une seconde vie à des objets encore en bon état. En plus d'être économique, cela permet de réduire son empreinte écologique et réduit l'accroissement des sites d'enfouissement.

Répartition des items ayant eu une deuxième vie



COLLECTE, RÉPARATION ET LIVRAISON DE MEUBLES

Parmi nos magasins, quatre d'entre eux offrent le service de collecte desservant la région de Montréal, Laval et Repentigny. Durant la dernière année, nous avons fait **1965 cueillettes de dons** de meubles usagés. Certains meubles qui nous sont offerts ont besoin d'une remise en état. Ils sont alors réparés par des personnes participantes à notre programme de réinsertion au travail.

Au cours de l'année, **38 personnes** y ont travaillé, favorisant l'acquisition de saines habitudes de travail et le développement de la confiance en leurs capacités, afin de faire de cette expérience un tremplin pour accéder au marché de l'emploi. Nos magasins offrent également le service de livraison lors d'un achat de meubles; **948 articles** ont été livrés dans la dernière année.



MÉLANIE DUSSEAULT, PHOTOGRAPHE
WWW.MELANIEDUSSEAULT.COM





LA RECETTE DU temps des Fêtes

Depuis les années 1800, l'une des traditions au Québec est la fameuse guignolée de la Société de Saint-Vincent de Paul. Passant de porte en porte dans les quartiers de Montréal et les environs, les bénévoles récoltent argent et denrées afin d'offrir des paniers de Noël aux personnes vivant sous le seuil de la pauvreté.



La recette des Fêtes ne résulte pas uniquement de la guignolée de la Société, mais aussi de la récolte des denrées de **La grande guignolée des médias**. Cet événement de grande envergure rassemble tous les médias de la province et sollicite l'ensemble du Québec durant tout le mois de Noël. Grâce à la générosité des Québécois, la Société de Saint-Vincent de Paul, Moisson Montréal et Jeunesse au Soleil ont amassé **516 481,36 \$** qu'ils se sont partagés équitablement.



Durant la période des Fêtes, la Société a aidé **plus de 16 000 personnes** dans le besoin. Grâce à sa tradition et à celle de La grande guignolée des médias, les vaillants bénévoles de la Société de Saint-Vincent de Paul ont rassemblé l'ensemble des denrées pour y distribuer **plus de 7 200 paniers de Noël**.



LA RECETTE DE nos bénévoles

La Société de Saint-Vincent de Paul a pu compter sur ses **1 540 bénévoles** pour contribuer à l'accomplissement de sa mission. Les raisons de s'impliquer sont multiples. Que ce soit pour rencontrer des gens, relever des défis, contribuer au bien-être de la société ou briser l'isolement, chacun y trouve sa tasse de thé. Peu importe sa scolarisation, son expérience ou son âge, tous les bénévoles jouent un rôle primordial à différents niveaux : certains y ajoutent leur grain de sel et d'autres contribuent à la gouvernance de l'organisation. La recette des bénévoles comprend trois bons ingrédients de base soit la compassion, l'engagement et beaucoup d'espoir.

Le Conseil d'administration se compose de bénévoles dévoués qui veillent à la saine gestion de l'organisation.

PRÉSIDENT : Alain Besner

1^{ER} VICE-PRÉSIDENT :

Pierre Portelance

2^E VICE-PRÉSIDENT :

Sylviane Auger

ADMINISTRATEURS :

Myriam Bergeron • Robert Billard
Mathieu Bourdeau • Denis De Courval
Michel Frankland • Madeleine Lafrance
Pierre Portelance • Anca Tismanariu
Huguette Tremblay-Rainville
Bernard Turcot • Richard Vézina



Pour une **4^e édition du Brunch de reconnaissance des bénévoles**, la Société a réuni **plus de 400 personnes** qui ont partagé un repas pour y souligner les bons coups et bienfaits de leur implication. Madame Monique Vallée, conseillère de la Ville à Montréal, responsable du développement social et communautaire ainsi que de l'itinérance, était présente pour féliciter et remercier les volontaires de leur travail dans la lutte contre l'exclusion, la pauvreté et l'itinérance.



La Société de Saint-Vincent de Paul peut aussi compter sur **43 employés** pour faire fonctionner l'organisation. Ces personnes dévouées travaillent dans certains de nos magasins ou au Conseil Central. Ensemble, ils collaborent au bon déroulement, à la coordination et au soutien des bénévoles à travers nos **91 points de service**.



LA RECETTE DE Sœur Angèle

SALADE MÉDITERRANÉENNE DE PÂTES ET POIS CHICHES

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson pour les pâtes : 7 à 10 minutes, selon les pâtes

Rendement : 4 portions

INGRÉDIENTS

- 500 ml (2 tasses) de pâtes alimentaires de votre choix
- 398 g (14 oz) de pois chiches égouttés
- 125 ml (1/2 tasse) de maïs en grains
- 125 ml (1/2 tasse) de champignons en conserve
- 125 ml (1/2 tasse) de céleri émincé
- 125 ml (1 tasse) de raisins secs
- 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
- 90 ml (1/3 tasse) de parmesan râpé
- Vinaigrette (du commerce de votre choix)

MÉTHODE

- 1 Cuire les pâtes selon les instructions sur l'emballage.
- 2 Dans un bol, mélanger tous les ingrédients sauf le fromage
- 3 Verser la vinaigrette sur la salade et mélanger délicatement, parsemer le fromage.
- 4 Déposer dans un plat de service.

TRUCS DE SŒUR ANGÈLE

Bien rincer les légumes et/ou légumineuses en conserve (pois chiches, maïs et champignons), etc., et bien les égoutter avant de les utiliser.

Pour les raisins secs : les rincer à l'eau chaude pour les faire gonfler et bien les égoutter avant de les utiliser.

À PROPOS DE SŒUR ANGÈLE

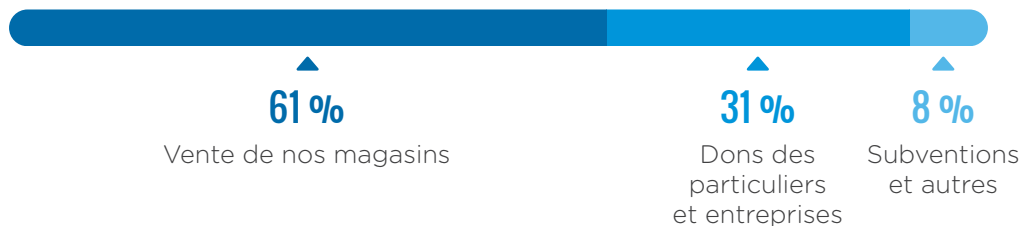
Sœur Angèle est une femme engagée depuis plus de 55 ans dans l'Institut Notre-Dame du Bon-Conseil de Montréal. Enseignante à l'ITHQ pendant plus de 20 ans, elle est également reconnue pour ses nombreuses collaborations culinaires tant au petit écran qu'à la radio. Toujours active socialement, elle est la marraine de plusieurs fondations soutenant particulièrement des jeunes défavorisés. Récipiendaire de l'Ordre du Canada en 2013, sa notoriété dépasse largement les frontières du Québec.



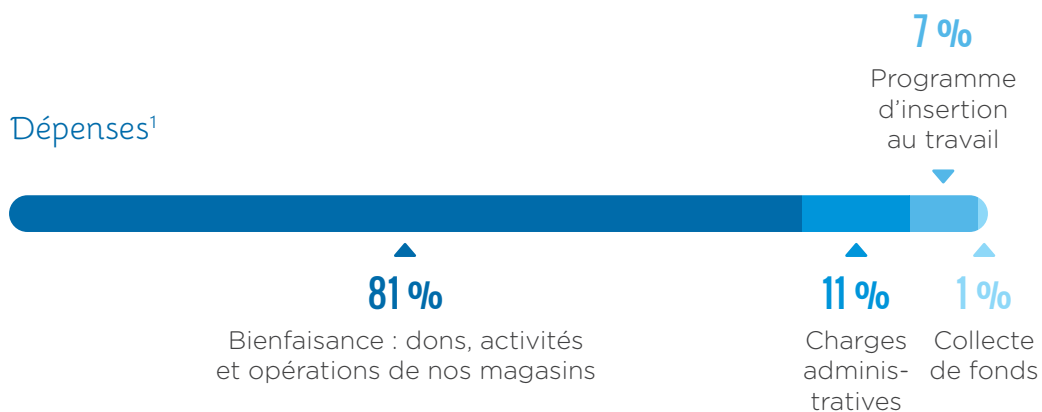
LA RECETTE financière

NOTRE RECETTE CONSISTE À EFFECTUER UN MAXIMUM DE DÉPENSES SERVANT À OFFRIR DE L'AIDE À LA POPULATION. Le fait que nous ayons un nombre élevé de bénévoles nous permet d'atteindre un taux de frais d'administration aussi bas que 11%.

Revenus¹



Dépenses¹



1. Pour la période du 1^{er} avril 2014 au 31 mars 2015.



MÉLANIE DUSSEULT, PHOTOGRAPHE
WWW.MELANIEDUSSEULT.COM



LA RECETTE DE nos partenaires

La recette de nos partenaires et donateurs comprend trois ingrédients magiques. Grâce à leur support et à leur encouragement, nous parvenons à faire de belles réalisations. Ensuite, leur soutien financier contribue au succès des efforts déployés par la Société pour aider les moins nantis. Leurs dons en produits et services créent un impact concret dans la vie de plusieurs familles. Nous tenons à les remercier et à leur rendre hommage.

NOS PRINCIPAUX DONATEURS

Fondation J.A. DeSève **Loblaw**
LES COMPAGNIES LOBLAW LIMITÉE



FONDATION
MARCELLE ET JEAN COUTU



Jean Coutu

- DeSerres
- Fiducie JAB
- Fondation St-Germain Kavanagh
- Fondation René Malo
- François-Jean Coutu
- Massy Forget Langlois relations publiques

- Fondation De Bienfaisance T.A St-Germain
- Fondation Sibylla Hesse
- Fonds de bienfaisance des pompiers de Montréal
- Home Depot
- La Fondation communautaire Juive de Montréal
- PCI-Perreault Conseil inc.
- The Birks Family Foundation



SOCIÉTÉ DE SAINT-VINCENT DE PAUL
Région de Montréal, Laval
et la MRC de L'Assomption

1930 rue de Champlain,
Montréal (Québec) H2L 2S8
Téléphone : 514-526-5937
Télécopieur : 514-526-5930

www.ssvp-mtl.org



SOCIÉTÉ DE
SAINT-VINCENT DE PAUL