



Rapport d'activités 2025-2026

Le Service Alimentaire Communautaire (SAC)

L'Assemblée Générale Annuelle se tiendra le jeudi
18 juin 2026 à 9 h, au Club nautique de Salaberry-de-Valleyfield



50, rue Webb
Salaberry-de-Valleyfield
www.lesac-valleyfield.org



50 rue Webb Salaberry-de-Valleyfield
J6T 6L5
450-377-5551

Le 19 mai 2026

Objet : Avis de convocation pour l'assemblée générale annuelle

Madame,
Monsieur,

Nous souhaitons vous inviter à l'Assemblée générale annuelle du Service Alimentaire Communautaire (S.A.C.) qui aura lieu à 9 h le jeudi 18 juin 2026 au Club Nautique, situé au 410, rue Victoria à Salaberry-de-Valleyfield.

Nous serons fières de partager avec vous tout le travail accompli depuis la dernière année. Pour ce faire, nous vous présenterons notamment le Bilan annuel d'activités ainsi que les États financiers.

Afin de mieux partager le travail de notre organisme, nous vous proposons de devenir membre du Service Alimentaire Communautaire (S.A.C.). Par ce simple geste, vous confirmez votre appui à un organisme qui, depuis plus de 20 ans, pose des actions au présent pour soutenir le parcours des personnes vulnérables de notre région. Vous pouvez poser votre candidature au conseil d'administration si vous êtes membre depuis au moins six mois conformément à nos règlements généraux.

RÉCOLTEZ UN JOUR POUR NOURRIR CHAQUE JOUR !

Merci d'être solidaire de nos actions !

Johanne Leduc pour le conseil d'administration,
Présidente

DEMANDE DE CARTE DE MEMBRE

Mission de l'organisme :

Soulager la faim en donnant de la nourriture;

Améliorer les services de dépannage alimentaire de façon à rendre plus équitable et efficace l'aide apportée aux personnes dans le besoin ;

Développer la capacité de prise en charge et d'autonomie de ces personnes par un service d'accueil, d'évaluation et de références ;

Faire la promotion auprès de la clientèle, des ressources de la communauté en lien avec les problématiques rencontrées;

Offrir un service de cuisine éducative aux usagers du Service Alimentaire Communautaire

Nom	Prénom	
Adresse		
()		
Code postal	Téléphone	Courriel

J'ai pris connaissance des objets de la charte de l'organisme mentionnés ci-haut (mission) et désire être membre de cette corporation;
Je comprends que le statut de membre me donne droit à un vote lors des assemblées générales

Coûts de la carte de membre : Aucun frais

Date : _____

Nouveau membre : ☐

Renouvellement : ☐

Les informations qui se retrouvent sur cette fiche ne seront en aucun temps divulguées à un tiers sans votre consentement.



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE DU JEUDI 18 JUIN 2026
PROPOSITION D'ORDRE DU JOUR
Club nautique de Salaberry-de-Valleyfield

1. Mot de bienvenue et ouverture de l'assemblée par la présidente
2. Nomination d'une personne présidente d'assemblée et une autre secrétaire
3. Vérification du quorum et de la conformité de l'avis de convocation
4. Lecture et adoption de l'ordre du jour
5. Lecture et adoption du procès-verbal de l'AGA du 19 juin 2025
6. Présentation et adoption des états financiers 2025-2026
7. Dépôt des prévisions budgétaires 2026-2027
8. Nomination d'une firme comptable
9. Présentation et adoption du rapport d'activités 2025-2026
10. Présentation de la planification 2026-2027
11. Période de questions

ÉLECTIONS

12. Nomination d'une personne présidente et d'une autre secrétaire d'élection
13. Procédures d'élections des administrateurs :
 - Tel que stipulé dans les Règlements généraux de l'organisme, pour être éligible, il faut être membre en règle depuis six (6) mois.
 - Il faut être présent au moment de l'élection ou avoir signifié par écrit son accord pour être candidat à l'élection.
 - 4 postes en élection dont un poste vacant pour 2 ans aux années impaires
14. Mise en candidature
15. Élections des administrateurs
16. Levée de l'assemblée

Procès-verbal
Le service alimentaire communautaire
Assemblée générale annuelle
Tenu le 19 juin 2025, dans la salle Raphael-Barrette

Sont présents	Mmes Carole Piché Amélie Champagne Johanne Leduc Monique Barette Diane Dufour Louise Sauvé Nancy Paquette Hélène Larrivée Nathalie Archambault Délia Bourgoin	MM	Louis-Philippe Boucher Roger Cousineau Richard Léger Yves McSween Frédéric Vincent Denis Martin Éric Massé Émile Duhamel Mario Soucisse Stéphane Brault
----------------------	--	-----------	--

1. Ouverture de l'assemblée et mot de bienvenue par la présidente

Ouverture de l'assemblée à 9 h 05. La présidente, Mme Johanne Leduc souhaite la bienvenue aux membres.

2. Nomination d'une présidente et d'une secrétaire d'assemblée

Mme Johanne Leduc propose que Mme Monique Barette soit présidente de l'assemblée, appuyée par Mme Louise Sauvé, la nomination de la présidente est conclue.

Mme Johanne Leduc propose que Mme Amélie Champagne joue le rôle de secrétaire d'assemblée, appuyée par M. Frédéric Vincent, l'élection est acceptée.

3. Vérification du quorum et de la conformité de l'avis de convocation

Le quorum étant atteint, Mme Monique Barette fait la lecture de l'avis de convocation. La conformité de l'avis de convocation est proposée par Mme Diane Dufour et est appuyée par M. Richard Léger.

4. Lecture et adoption de l'ordre du jour

La présidente fait la lecture de l'ordre du jour. Proposé par M. Louis-Philippe Boucher et appuyé par Mme Diane Dufour, l'ordre du jour est adopté à l'unanimité.

5. Lecture et adoption du procès-verbal de l'AGA du 19 juin 2024

Mme Amélie Champagne fait la lecture du dernier procès-verbal. Proposé par Mme Louise Sauvé et appuyé de M. Richard Léger, le procès-verbal est adopté tel quel.

6. Présentation des états financiers 2024-2025

Le comptable, M. Éric Massé, de la société comptable Séguin Haché, présente le rapport des états financiers 2024-2025. Proposé par Mme Diane Dufour et appuyé de M. Yves McSween, le rapport est adopté à l'unanimité.

7. Dépôt des prévisions budgétaires 2025-2026

M. Stéphane Brault présente les prévisions budgétaires.

8. Nomination d'une firme comptable

Mme Johanne Leduc propose de continuer avec la firme actuelle. Appuyé par Mme Amélie Champagne, la nomination est unanime.

9. Présentation du rapport d'activités 2024-2025

M. Stéphane Brault présente le rapport d'activités, celui-ci, proposé par M. Frédéric Vincent et appuyé de Mme Carole Piché, celui-ci est adopté tel quel.

10. Présentation de la planification 2025-2026

La présentation est animé par M. Stéphane Brault. L'aménagement de la cuisine communautaire est la priorité, il est important de trouver des bailleurs de fonds.

11. Période de questions

Les questions ont été posées lors de la présentation des différents points à l'ordre du jour.

ÉLECTION

12. Nomination d'une personne présidente et d'une secrétaire d'élection

Mme Monique Barrette présidera la période d'élection.

Mme Amélie Champagne agira à titre de secrétaire.

Proposé par : M. Frédéric Vincent

Appuyé par : Mme Louise Sauvé

13. Procédures d'élection des administrateurs :

- Tel que stipulé dans les Réglementé généraux de l'organisme, pour être éligible, il faut être membre en règle depuis six (6) mois.
- Il faut être présent au moment de l'élection ou avoir signifié par écrit son accord pour être candidat à l'élection.
- 3 postes en élection dont un poste vacant pour 2 ans aux années impaires :

Frédéric Vincent

Louise Clément

14. Mise en candidature

2 postes à combler :

M. Frédéric Vincent : proposé par M.  mile Duhamel et appuyé par Mme Louise Sauvé.

Accepté

Mme Louise Clément : proposé par M. Frédéric Vincent et appuyé par Mme Diane Dufour

Accepté

15. Élections des administrateurs

Frédéric Vincent

Louise Clément

16. Levée de l'assemblée

L'assemblée est levée à 10 h 38.

Table des matières

Mot de la présidente.....	1
Mot du Directeur.....	2
Conseil d'administration.....	3
L'équipe du SAC.....	4
L'histoire du SAC	5
Mission et mandat	6
Approche d'intervention	6
Localisation.....	8
La cuisine communautaire	9
Conférence de presse	13
Les cuisines éducatives.....	14
Buts et retombées.....	14
Ateliers de cuisine avec l'école primaire Langlois	16
Les repas cuisinés du SAC.....	17
Monsieur Lunettes – Une visite hebdomadaire	18
La guignolée 2025.....	19
Engagement social	20
La nuit des sans-abris.....	20
Soupes de la Tablée des Chefs de l'école Baie Saint-François.....	20
Concours Facebook.....	21
Déjeuner-conférence pour les membres des C.A. et des directions d'OBNL.....	21
Participation au 40 ^e anniversaire de la CDC.....	22
Campagne de financement Centraide	22
Appuis financiers	23
Approvisionnement.....	24
Constitution d'un dépannage alimentaire	24
Bilan des interventions.....	25
Profil sociodémographique des usagers.....	25
Composition des familles desservies	26
Nombre d'années d'utilisation du service.....	27
Répartition géographique.....	27
Nouveaux arrivants	28
Représentation et participation à différents comités.....	29
Sources de financement	30
En bref.....	31
Entente de collaboration et concertation.....	32
Planification stratégique 2026-2027	33
Annexe	34

Mot de la présidente

Chers partenaires, bénévoles et amis du Service Alimentaire Communautaire,

Cette dernière année a été remplie de défis, de travail et surtout de belles réalisations pour notre organisme. Grâce à l'engagement de nombreuses personnes qui croient en notre mission, nous continuons d'avancer avec le même objectif : soutenir notre communauté en offrant une aide alimentaire humaine, accessible et bienveillante.

L'achat de notre immeuble, réalisé l'an dernier, a marqué une étape très importante pour l'avenir du Service Alimentaire Communautaire. Ce projet de cuisine de production, qui prendra forme progressivement, nous permettra non seulement de transformer davantage d'aliments, mais aussi de préparer des repas destinés aux écoles primaires de notre milieu. C'est un projet porteur d'espoir, qui aura un impact concret pour de nombreuses familles et pour les jeunes de notre communauté.

Je tiens à remercier sincèrement tous nos partenaires, donateurs et collaborateurs qui nous soutiennent de près ou de loin. Votre confiance, votre générosité et votre présence font une réelle différence dans notre capacité d'aider ceux qui en ont besoin.

Un merci tout particulier à nos partenaires principaux — la Fondation Baie Saint-François, Desjardins et Banques alimentaires Québec — IGA Famille Vincent pour leur soutien précieux et leur engagement envers notre vision.

Je souhaite également souligner le travail exceptionnel de notre directeur général, Stéphane. Son leadership, sa détermination et son dévouement ont été essentiels dans l'avancement de ce grand projet.

Enfin, merci à notre équipe d'employés, à nos bénévoles et aux membres du conseil d'administration. Votre implication quotidienne, votre écoute et votre générosité permettent au Service Alimentaire Communautaire de continuer à grandir et à faire une différence dans la vie de tant de personnes.

C'est ensemble que nous bâtissons une communauté plus forte, plus solidaire et plus humaine.

Johanne Leduc

Présidente du Service alimentaire communautaire



Mot du Directeur

Cette dernière année a marqué une étape importante dans le développement de notre organisme. Portés par une vision commune et un profond désir de répondre aux besoins grandissants de notre communauté, nous avons poursuivi nos actions avec engagement, humanité et ambition.

Tout d'abord, je tiens à souligner l'arrivée de deux nouvelles employées au sein de notre équipe. L'intégration d'une secrétaire administrative ainsi que d'une intervenante vient renforcer notre capacité d'accueil, d'accompagnement et d'organisation. Leur professionnalisme, leur écoute et leur implication contribuent déjà de façon significative à la qualité des services offerts à notre communauté.

L'année a également été marquée par l'avancement de notre important projet de cuisine communautaire et de transformation alimentaire. Ce projet mobilise plusieurs professionnels et partenaires qui mettent leur expertise au service d'une vision durable et rassembleuse. Nous souhaitons remercier sincèrement les ingénieurs, architectes, consultants spécialisés ainsi que l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec pour leur précieuse collaboration dans la conception de cette future infrastructure qui permettra d'accroître notre capacité d'intervention alimentaire et communautaire.

Nous sommes également heureux de voir se développer des liens solides avec plusieurs organisations engagées dans le développement social et collectif, notamment La Cantine pour tous ainsi que Pôle d'économie sociale Vallée-du-Haut-Saint-Laurent. Ces collaborations ouvrent la porte à de nouvelles opportunités, à des échanges enrichissants et à une plus grande portée pour nos actions dans la communauté.

Enfin, nous désirons exprimer toute notre gratitude envers l'ensemble des bailleurs de fonds, partenaires financiers et organismes collaborateurs qui croient en notre mission et soutiennent concrètement la réalisation de notre future cuisine communautaire. Grâce à leur confiance et à leur appui, nous pouvons envisager l'avenir avec optimisme et poursuivre le développement d'initiatives porteuses pour les personnes et les familles de notre milieu.

Je remercie également notre conseil d'administration, notre équipe de travail, nos bénévoles et tous ceux et celles qui contribuent, de près ou de loin, à faire avancer notre mission chaque jour.

Ensemble, nous bâtissons un projet humain, solidaire et durable au service de notre communauté.

Stéphane Brault

Directeur général du Service Alimentaire Communautaire



Conseil d'administration



Johanne Leduc, Présidente



Frédéric Vincent, Vice-président



Diane Dufour, Trésorière



Amélie Champagne, Secrétaire



Yves McSween, Administrateur



Louise Clément, Administratrice



Nous avons accueilli, cette année, un nouvel administrateur au sein de notre conseil d'administration, soit Monsieur Roger Cousineau.

Étant dans le communautaire depuis plusieurs années, il est un bel ajout à notre équipe !

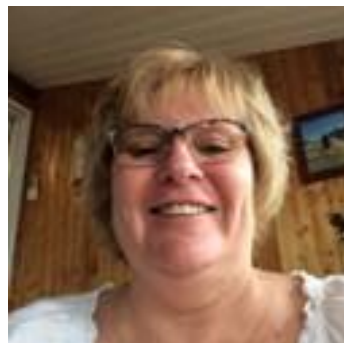
L'équipe du SAC



Carol Delorme
Préposée à l'accueil



Luce Genest
Préposée à l'accueil sur appel

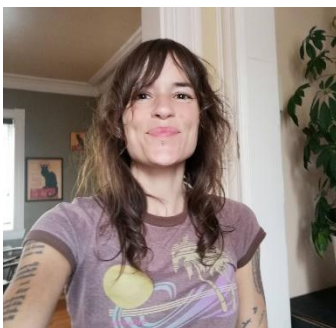


Diane Rochette
Responsable des cuisines éducatives

En 2025, nous avons accueilli deux nouvelles employées :



Délia Bourgoin
Secrétaire-comptable



Claudie Gauthier
Intervenante



Manon Desserres (intervenante) et
Stéphane Brault (Directeur)



Justin Cloutier-Richard
Préposé à l'entrepôt



Mya St-Vincent
Étudiante et employé temps
plein lors de la saison
estivale



Rita-Lise Bergevin
Préposée à la production
de repas préparés

L'histoire du SAC

Le SAC a débuté ses activités le 2 avril 2001 dans les locaux de Moisson Sud-Ouest. Il s'agit d'un service pour la communauté, issu d'une concertation de vingt-six organismes du territoire ayant à cœur la santé et la sécurité alimentaire des personnes et des familles faisant partie de la communauté de Salaberry-de-Valleyfield.

Dans le cadre de la création de la Table de concertation intersectorielle en périnatalité Beauharnois-Salaberry en mars 1998, les organismes présents ont, dès le départ, identifié comme priorité la sécurité alimentaire et mis sur pied un comité de travail, le COMITÉ SÉCURITÉ ALIMENTAIRE.

Dans notre communauté, le dépannage alimentaire était principalement administré par les sociétés Saint-Vincent de Paul (SSVP). Or, depuis 1998, des rencontres organisées avec les responsables des SSVP ont permis d'identifier les problématiques vécues. Au fil des rencontres, les personnes bénévoles des SSVP nous ont indiqué qu'elles vivaient des difficultés grandissantes face aux rôles de plus en plus exigeants liés au dépannage alimentaire : accueil, écoute, information, éducation, référence, suivi, etc.

Ainsi, pour suppléer à cette réalité appréhendée, le comité sécurité alimentaire a initié une démarche concertée afin de mettre sur pied un centre de dépannage tout en respectant la volonté de certaines SSVP de continuer le service dans leur paroisse. La concertation locale a choisi Moisson Sud-Ouest comme organisme promoteur pour le centre de dépannage.

En date du 21 septembre 2003, le SAC obtenait ses lettres patentes et prenait son envol comme organisme autonome. L'assemblée de fondation servant à officialiser cette démarche a eu lieu le 12 novembre 2003 au Club Nautique de Valleyfield.



Mission et mandat

Depuis 2001, le Service Alimentaire Communautaire œuvre auprès des personnes qui se retrouvent dans une situation précaire. Ainsi, le SAC agit en première ligne avec une clientèle des plus diversifiée. Nous devons répondre à des situations de crise qui nous amènent à développer des interventions individualisées selon chaque cas. La personne se retrouve donc dans un cadre de soutien et de référence juste et équitable.

Le SAC s'adresse à toute personne ou famille du territoire de Salaberry-de-Valleyfield qui vit une situation d'insécurité alimentaire.

La mission du SAC est de soulager la faim en donnant de la nourriture aux personnes dans le besoin. De notre mission découlent les différents mandats suivants :

- Améliorer les services de dépannage alimentaire de façon à rendre plus équitable et plus efficace l'aide apportée;
- Développer la capacité de prise en charge;
- Faire la promotion des ressources de la communauté en lien avec les problématiques rencontrées;
- Offrir un service de cuisine éducative.

Approche d'intervention

L'aide accordée vise à permettre à la personne usagère de rétablir une situation d'insécurité alimentaire afin de la rendre autonome dans un délai raisonnable. Le dépannage alimentaire n'assure pas la sécurité alimentaire, mais il soulage la faim et répond à un besoin immédiat de nourriture.

Lors d'une demande d'aide alimentaire, l'évaluation de la demande se fait sur trois champs principaux :

- Financier;
- Psycho-social;
- Référence et suivi.

Le dépannage alimentaire est une aide temporaire et la personne utilisatrice en est informée dès le premier rendez-vous. L'objectif de l'évaluation est d'inciter l'usager à faire des démarches afin de cheminer vers une meilleure qualité de vie. Le suivi a pour but de vérifier la mobilisation de l'usager en lien avec les références faites lors de la rencontre d'évaluation.

Un de nos mandats étant de développer la prise en charge de la personne, nous assistons et accompagnons parfois la personne usagère dans ses démarches. Il est important pour nous que l'individu ressente la fierté d'avoir fait ses démarches par lui-même.

Nous encourageons les usagers à compléter leurs études secondaires et/ou obtenir un D.E.P. ou autres formations afin d'améliorer leur qualité de vie. Le SAC s'engage à leur offrir une aide alimentaire pendant leurs études. La fréquence des dépannages est à déterminer lors de la rencontre d'évaluation.



Localisation

Situé au 50, rue Webb depuis maintenant 25 ans, le SAC est devenu propriétaire de la bâtisse l'an dernier.

Nous avons de grands projets de transformation pour cette bâtisse et nous travaillons très fort pour rendre nos locaux à l'image de notre ressource.



Cette année, nous avons effectué des travaux extérieurs tels que le lignage du stationnement, une nouvelle affiche tout près de la rue Jacques-Cartier, le rafraîchissement de peinture des portes extérieurs et des poteaux de soutien, l'ajout de nouvelles gouttières et plusieurs autres détails qui rend le bâtiment un peu plus accueillant.

Nous avons aussi commencé à travailler avec des professionnels afin d'aménager une cuisine communautaire dans notre entrepôt.

Nous tenons à souligner les efforts des bénévoles qui sont venu nous donner un coup de mains, mais aussi aux travailleurs qui nous ont permis de rendre ce projet une réalité.



La cuisine communautaire



Depuis l'achat de nos locaux, nous savions déjà qu'il était nécessaire d'exploiter l'espace à son maximum afin d'optimiser nos activités. Nous avons donc imaginé un espace où les gens pourraient se rassembler afin de préparer de délicieux repas. Cette idée s'est concrétisée lors d'une visite d'une cuisine communautaire chez Moisson Outaouais.

C'est donc 5000 pieds carrés qui seront dédié à ce projet. En plus d'accueillir des groupes, cette cuisine permettra au SAC de produire une plus grande quantité de repas préparés que nous vendons à prix symbolique et nous souhaitons aussi faire la

distribution de repas dans les écoles primaires de notre belle ville en se joignant à La Cantine pour tous.

Une telle construction n'est pas donnée, c'est pourquoi nous avons travaillé d'arrache-pied pour trouver des donations de plusieurs entreprises, marchands et fondations. Nous sommes plus que fier de vous présenter ces généreux donateurs, sans qui, cette cuisine ne pourrait pas voir le jour.

Les voici :



Nous sommes plus que fier de s'associer à des entreprises d'ici qui ont à cœur le bien-être de la communauté. Grâce à eux, c'est plus de 689 200\$ que nous avons amassé pour notre cuisine.

Nous tenons également à souligner l'excellent travail réalisé par l'atelier d'architecture **MDTP** pour notre Cuisine Communautaire.

Leur contribution est essentielle à la réussite de ce projet !



Nous remercions chaleureusement l'**Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)** pour son soutien dans la réalisation de notre grand projet.

Leur mandat consiste à nous offrir des services-conseils afin d'assurer l'exploitation, l'optimisation et le développement évolutif de notre cuisine.

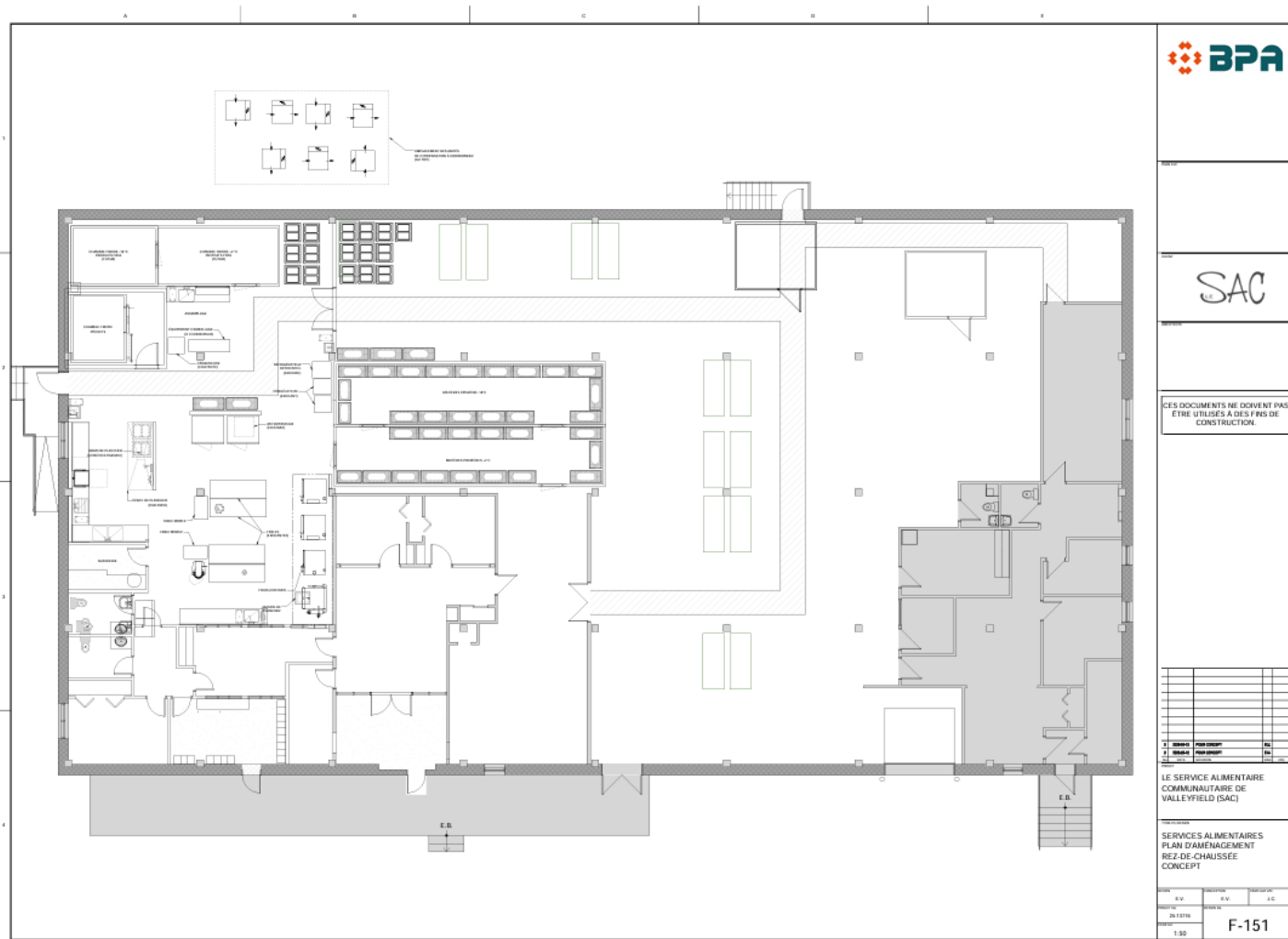
Un énorme merci à **Agro-Génie** pour leur précieuse expertise et leur accompagnement dans la réalisation de notre projet. Leur savoir-faire et leurs conseils contribuent grandement au développement d'une cuisine performante, durable et adaptée à nos besoins.



Un immense merci à **Réseau Agriconseils** pour leur généreux soutien et pour avoir rendu possible l'accompagnement d'**Agro-génie**.



Enfin, merci à l'équipe de **BPA** pour leur expertise et leur aide, notre projet ne pourrait pas être réalisé sans eux !





Nous avons reçu, le 12 juin 2025, lors de l'ouverture du tout nouveau Maxi, un généreux don de **5000 \$**.

Le 17 septembre 2025, nous avons eu une première visite de **Madame Kelly Langlois**, Directrice des ressources humaines chez **Montcorr**. Le 2 octobre suivant, nous avons reçu à nouveau Madame Langlois, mais cette fois-ci accompagnée de son directeur **Monsieur Guy Roy**. Ils nous ont généreusement donné **5200 \$** pour notre future cuisine communautaire.



Remise de **100 000\$** de la part de Desjardins le 27 novembre 2025. Merci à Desjardins pour leur grande implication dans notre projet de Cuisine Communautaire !

Conférence de presse

Le **27 novembre 2025**, Eveline et Léa, de chez **Kyo Marketing**, ont organisé une conférence de presse afin d'y annoncer notre grand projet. Un peu plus de **25 personnes** se sont déplacées pour assister à ce dévoilement. Monsieur **Yves McSween**, de la **Fondation Baie-Saint-François**, ainsi qu'un représentant des **Caisses Desjardins** ont pris la parole afin de démontrer leur soutien envers notre beau projet.

« C'est pour répondre aux besoins grandissants dans la région, particulièrement dans les écoles, où il y a énormément d'insécurité alimentaire. »
— **Stéphane Brault, directeur du SAC**

Nous tenons à remercier nos précieux donateurs, ainsi que toutes les personnes qui ont pris le temps de se déplacer lors de cette annonce. Sans vous, cette cuisine ne pourrait pas exister.



Les cuisines éducatives

Cette année encore, nous avons offert à plusieurs usagers d'organismes de la région à se joindre à nos cuisines éducatives. Accompagnés de Diane Rochette, les participants cuisinent de bons plats ensemble.

Buts et retombées

- Sociabiliser, augmenter l'estime de soi et briser l'isolement.
- Accès à des repas sains à moindre coût
- Apprentissage de différentes notions de cuisine pour rentabiliser leurs achats à même leur budget.
- Introduction d'aliments nouveaux et/ou inconnus
- Adaptation à travailler en groupe
- Préparation pour l'intégration sur le marché du travail.

À chaque atelier, les participants reçoivent des surplus de nourriture d'environ 30 kg, provenant du SAC, Moisson Sud-Ouest, IGA famille Vincent et du Marché voisin de Salaberry-de-Valleyfield

Voici quelques organismes ayant participé à nos ateliers :



Centre-conseil en emploi





Les ateliers se sont déroulés au 33, rue St-Thomas, à raison d'une fois par semaine. C'est **47** ateliers d'avril 2025 à mars 2026.

Ce sont plus de **235** participants qui ont pu bénéficier de ce service.



Ateliers de cuisine avec l'école primaire Langlois

En 2026, nous avons eu le plaisir d'accueillir des élèves de l'école Langlois, de la première à la sixième année, venus participer à nos cuisines communautaires en compagnie de leurs enseignants. Ces rencontres, qui ont eu lieu à deux reprises, ont été de beaux moments d'apprentissage et de collaboration.



Lors de la première visite, les élèves ont préparé des wraps, découvrant les étapes de base de la préparation des aliments et l'importance de combiner différents groupes alimentaires. À leur deuxième venue, ils ont mis la main à la pâte pour confectionner de délicieuses pizzas, développant ainsi leur autonomie et leur confiance en cuisine. Chaque fois, les élèves ont pu repartir avec leur repas.

Animés par Diane, ces ateliers ont pour objectif de lutter contre l'insécurité alimentaire tout en initiant les enfants aux notions fondamentales de la cuisine et aux principes d'une alimentation saine et équilibrée. Au-delà des recettes, ces activités favorisent l'entraide, la découverte de nouveaux aliments et le plaisir de cuisiner ensemble. Elles offrent un cadre simple, sécurisant et valorisant pour ces jeunes qui n'ont pas toujours accès à une alimentation variée et nutritive à la maison.



Les repas cuisinés du SAC

Depuis juin 2016, le SAC s'est engagé dans la transformation alimentaire, afin d'éviter le gaspillage alimentaire avec les surplus de denrées provenant de Moisson Sud-Ouest, Marché Voisin et IGA famille Vincent. Voilà une belle alternative au dépannage alimentaire !

En décembre 2025, nous nous sommes procuré un terminal afin d'accepter les paiements par carte de débit. Depuis quelques années, nous avons remarqué une hausse de demande pour cette option de paiement. Un investissement pour le futur du SAC !



Les repas sont vendus au coût de 4\$ et sont remis avec un surplus alimentaire d'une valeur moyenne de 15\$.

D'avril 2025 au 31 mars 2026:
11 686 plats cuisinés ont été vendus
pour un total de **36 744\$**.



Monsieur Lunettes – Une visite hebdomadaire

Depuis janvier 2020, Monsieur Lunettes offre ses services chaque mercredi dans les locaux du SAC de 9h à 16h.

Monsieur Lunettes, c'est une équipe d'opticiens mobiles qui se déplacent entre différents points de service en Montérégie et à leur quartier général de Longueuil. Ils aident les gens en leur permettant d'avoir d'excellentes lunettes au meilleur prix sur le marché.

Fidèle à ses principes d'honnêteté, simplicité et solidarité, Monsieur Lunettes verse un montant de 10\$ au SAC pour chaque lunette vendue. Cette année, Monsieur Lunettes a remis **3100\$** au SAC.



Olivier Comtois, opticien
d'ordonnances

www.monsieurlunettes.net
450 693-0852

La guignolée 2025

Cette année, la Guignolée a eu lieu le dimanche 30 novembre 2025.

Lors de cette activité nous avons récupéré **12 000 kg de denrées** non périssables et des dons en argent de **36 545 \$**.

Ce sont environ **500 bénévoles** qui ont travaillé à la récupération des denrées.

Toutes les denrées non périssables récupérées lors de la guignolée sont utilisées pour réaliser les dépannages alimentaires tout au long de l'année.

Le **spectacle de Noël** organisé par la Ville au profit de notre organisme s'est déroulé le 7 décembre. Les spectateurs devaient apporter des denrées ou faire un don en argent afin d'y assister. Grâce à leur générosité, nous avons reçu **2 300 \$**.

Cette année nous avons eu la chance de collaborer avec Monsieur Normand Larose, Directeur général de la résidence Le signature. Les membres du comité de vie du **Signature** ont récoltés environ **1000 kg de denrées** auprès des résidents. Nous sommes choyés de pouvoir compter sur leur soutien !



Engagement social

La nuit des sans-abris

Le 17 octobre a eu lieu la 21^e édition de la nuit des sans-abris. Plusieurs intervenants d'organismes étaient sur place, tels que MHDV, Pacte de rue, L'antichambre, la Légion 062, le Café des deux pains et plusieurs autres.

Les participants ont pu profiter de bon sandwich aux grillades, d'une bonne soupe chaude, d'un kiosque de vêtements et plusieurs autres attractions organisé par les organismes de la région.



Soupes de la Tablée des Chefs de l'école Baie Saint-François

Encore cette année, les élèves membre de la Tablée des Chefs de l'école secondaire de la Baie Saint-François nous ont préparé de belles soupes protéinées.

Merci aux jeunes pour leur belle initiatives !



Concours Facebook

Durant l'année, nous avons fait tirer des certificats cadeau chez IGA famille Vincent (500\$) et chez Familiprix (100\$), sur notre page Facebook. Ce concours visait à faire voir notre organisme, mais aussi à aider des familles d'ici dans des moments plus difficiles.

Félicitations à nos deux gagnantes, Madame Rachel Gagnon et Madame Nadia Bernard !



Déjeuner-conférence pour les membres des C.A. et des directions d'OBNL



Organisé par la Ville, le déjeuner-conférence s'est déroulé le 16 juin 2025 à l'hôtel Moco. Stéphane, directeur du SAC, et Johanne Leduc, présidente du conseil d'administration, étaient présents pour l'occasion. Ils ont apprécié un bon petit déjeuner tout en assistant à la conférence de M. Stéphane Parent.

Participation au 40^e anniversaire de la CDC

Le 24 février 2026 s'est tenue une célébration à l'Édifice Gaétan-Rousse pour le 40^e anniversaire de la corporation de développement communautaire de Beauharnois-Salaberry. Sur place nous avons pu assister à une présentation autour de petites bouchées. La CDC a fait le dévoilement de sa revue Courant humain qui retrace 55 ans d'actions communautaires et d'engagements dans le milieu.



Campagne de financement Centraide



Fidèle à son habitude depuis des années, l'équipe du SAC s'est impliquée dans la campagne de financement de Centraide du Sud-Ouest. Cet organisme encourage et supporte nos actions depuis les tous débuts de nos activités

Centraide

Cette année, nous avons bénéficié d'un montant de 20 000\$ provenant de Centraide.



Appuis financiers

Le SAC tient à remercier toutes les entreprises, les personnes et organismes qui ont supporté notre mission par divers dons tout au long de l'année !

- La Fondation Baie Saint-François
- Le Bloc Québécois Beauharnois-Salaberry-Soulanges-Huntingdon
- Le Centre du Partage
- Monsieur Lunettes
- Centraide Sud-Ouest
- Le Fond des Métallos de la F.T.Q.
- IGA Famille Vincent
- Desjardins
- Banques Alimentaires Québec
- Montcorr
- DIAGEO
- CEZinc
- Maxi
- Les Soudures Lebel



De gauche à droite, Kelly Langlois (Montcorr), M. Guy Roy (Montcorr) et Stéphane Brault



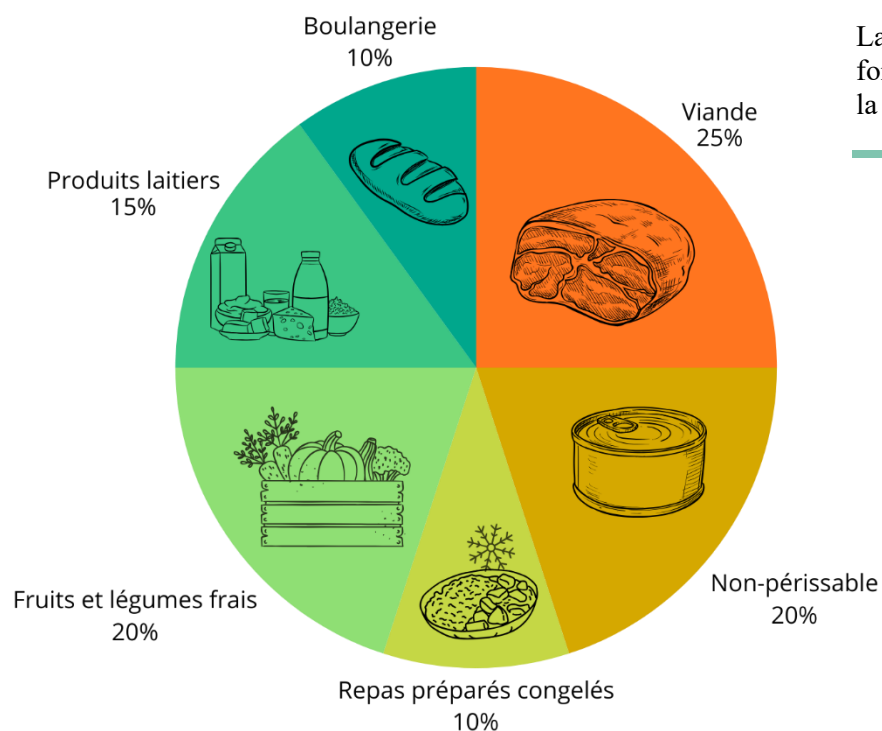
Photo prise lors de la remise de don de la part du Fonds Humanitaire des Métallos. De gauche à droite : Benoît Locas (Coordonnateur du Syndicat des métallos Nord Nord-Ouest), Stéphane Brault (Directeur général du SAC), Denis Lambert (Président du local 6486 de la CeZinc).

Approvisionnement

Cette année, Moisson Sud-Ouest et IGA ont approvisionné le SAC en denrées alimentaires. Nous souhaitons aussi remercier tous les généreux donateurs, dont le Centre du Partage, la ferme maraîchère Mange tes légumes, les Complices Alimentaires, le Marché Voisin Vincent et la ferme La Récolte des frères Leduc pour leur générosité.



Constitution d'un dépannage alimentaire



La taille des dépannages est ajustée en fonction de nos réserves de nourriture et de la composition de la famille

Le poids moyen d'un dépannage pour un adulte est d'environ **45 kg** pour une valeur estimée de **40\$**.

Le poids annuel des dépannages est de **70 000 kg**.

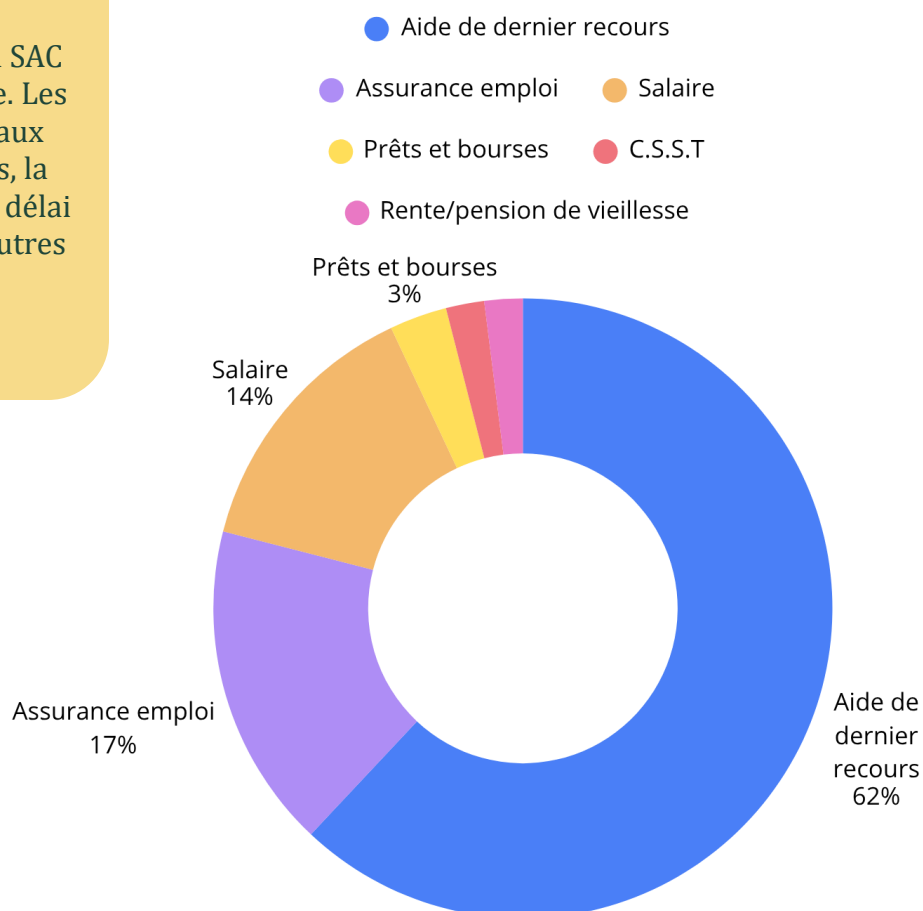
Bilan des interventions

- Personnes desservies : **5 478**
- Nombre de dépannages remis : **1826**
- Nouveaux dossiers 2025-2026 : **500**

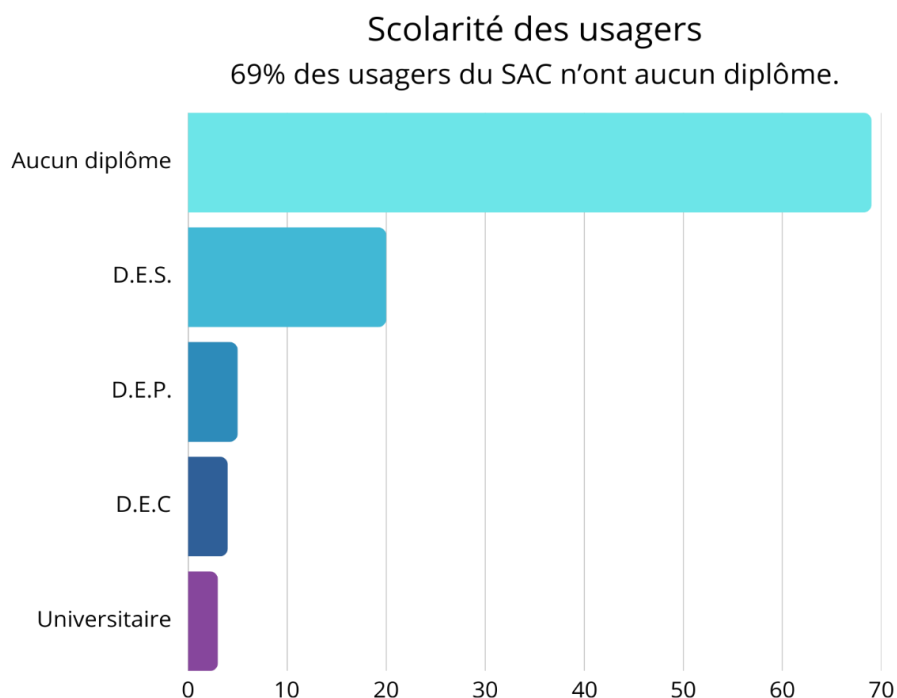
Environ **4800 appels** téléphoniques pour faire la demande d'un dépannage alimentaire, obtenir des informations générales ou de l'intervention téléphonique en situation d'urgence et informer des repas cuisinés de la semaine.

Profil sociodémographique des usagers

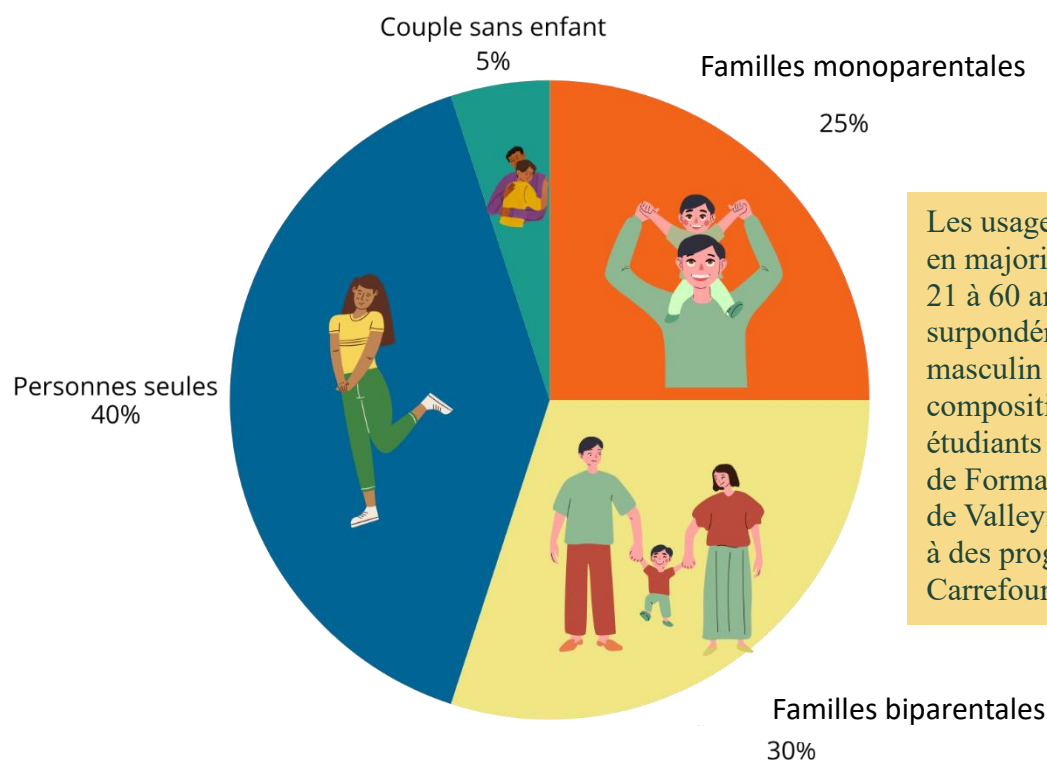
La majorité des usagers du SAC bénéficient de l'aide sociale. Les autres motifs de recours aux services sont, entre autres, la perte d'un emploi et/ou un délai d'attente pour recevoir d'autres types de prestations.



La majorité des usagers du SAC (69 %) n'ont aucun diplôme, tandis que les autres niveaux de scolarité sont faiblement représentés. Cela témoigne d'un niveau de scolarité globalement faible au sein de la population desservie.

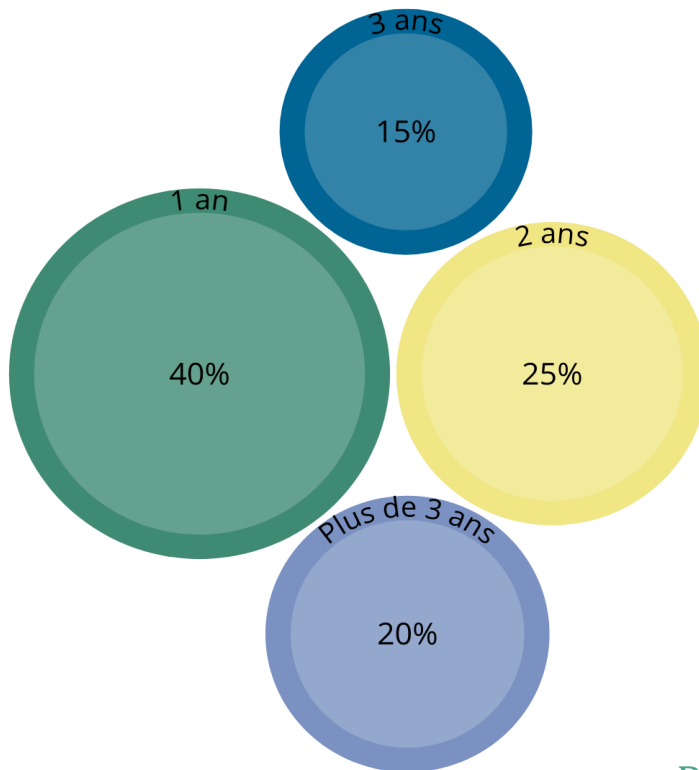


Composition des familles desservies



Les usagers du SAC se composent en majorité de personnes seules de 21 à 60 ans, avec une légère surpondération de personnes de sexe masculin à 55%. 15% de la composition de nos usagers sont des étudiants (du Nouvel Envol, Centre de Formation Professionnel, Collège de Valleyfield) et ou des participants à des programmes à P.S Jeunesse, Carrefour jeunesse emploi, etc.

Nombre d'années d'utilisation du service



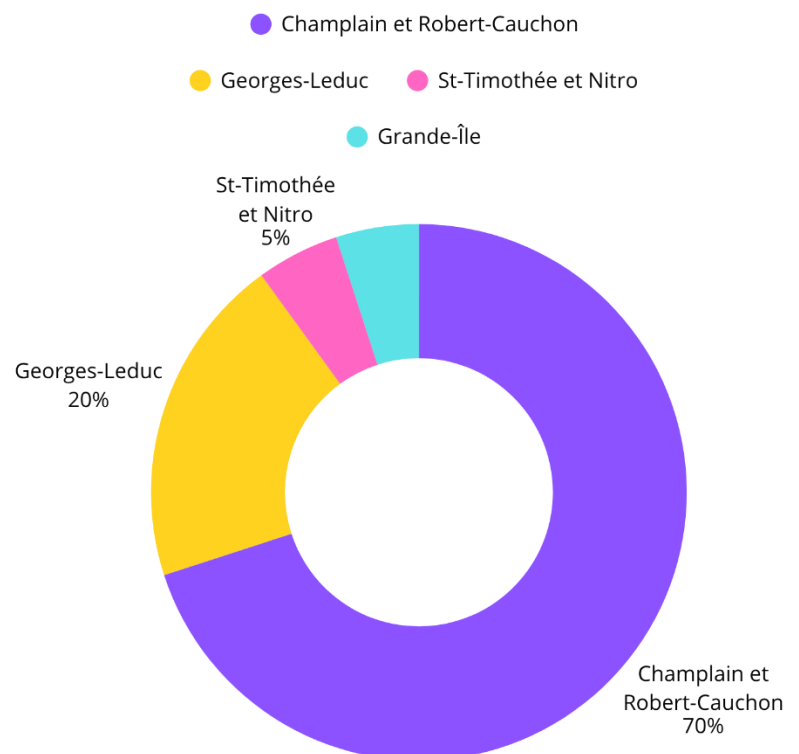
La majorité des usagers (40 %) utilisent le service depuis 1 an.

Un quart (25 %) le fréquentent depuis 2 ans, tandis que 15 % sont des usagers récents (moins d'un an).

Enfin, 20 % bénéficient du service depuis plus de 3 ans, démontrant une fidélité importante.

Répartition géographique

La répartition géographique démontre une forte concentration des dépannages dans les secteurs Champlain et Robert-Cauchon.



Nouveaux arrivants

Cette année, le SAC est venu en aide à environ **80 personnes immigrantes par mois** (incluant famille et enfants).

VOLET IMMIGRATION DU CRESO

Nous avons une entente avec le CRESO afin de soutenir les nouveaux arrivants dans leur accès à l'alimentation pendant leur démarche d'installation. Dans ce cadre, nous leur offrons également un dépannage alimentaire par mois, et ce, pendant toute la durée de leur processus, afin de contribuer à alléger leur situation et favoriser leur intégration.

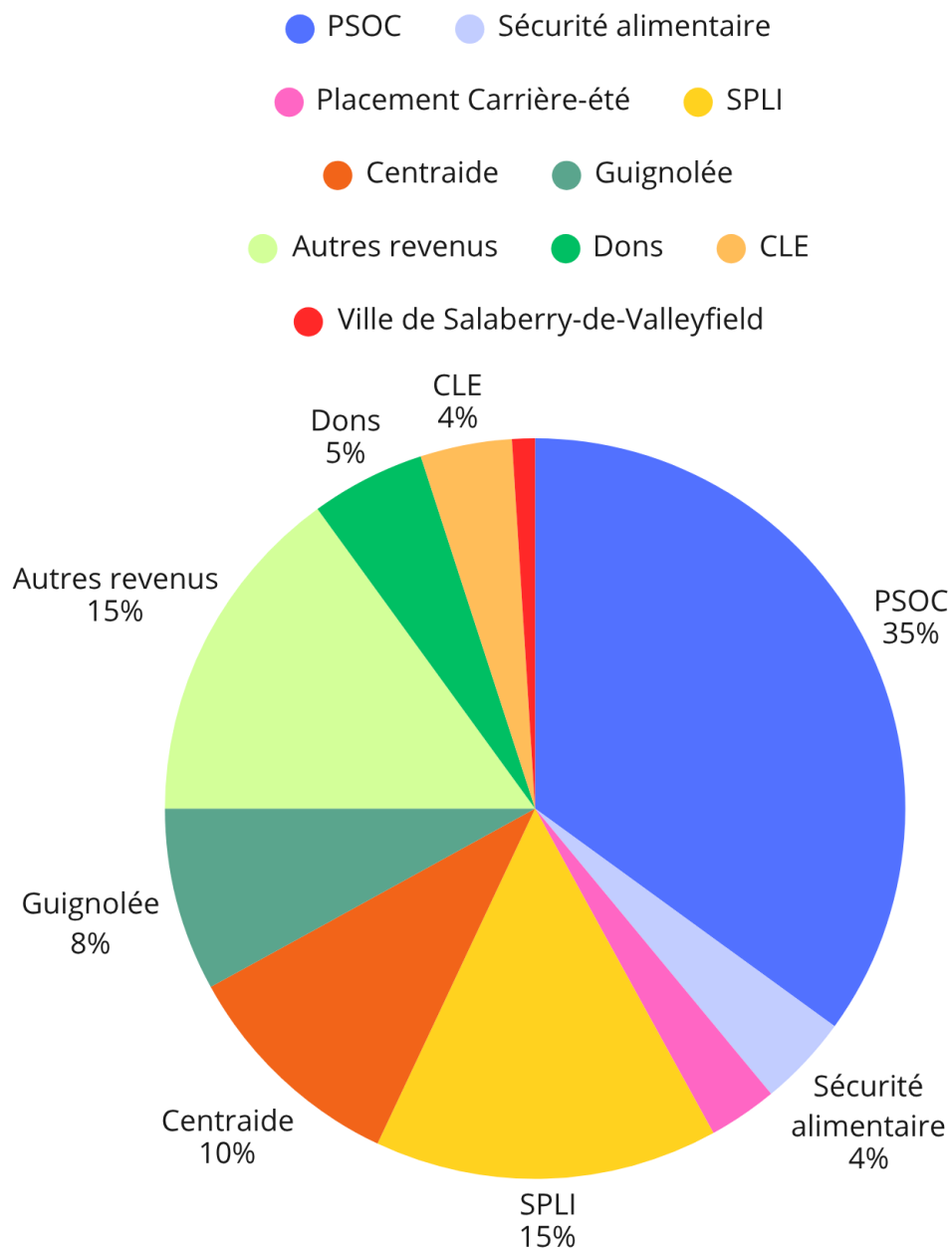


Représentation et participation à différents comités

- Comité sécurité alimentaire Beauharnois-Salaberry
- Table Immigration MRC Beauharnois-Salaberry
- Concertation Itinérance Beauharnois-Salaberry Suroit
- Représentant du comité sécurité alimentaire sur diverses instances de concertation
- Membre du conseil d'administration des Complices Alimentaires
- Projet collectif en conditionnement des surplus alimentaires
- Membre du Pôle d'économie sociale de la Vallée du Haut-Saint-Laurent
- Membre de La Cantine pour tous



Sources de financement



En bref

Au cours de l'année 2025-2026, le Service Alimentaire Communautaire a poursuivi sa mission de lutte contre l'insécurité alimentaire en offrant un soutien essentiel à la population de Salaberry-de-Valleyfield.

Au total, **5 478 personnes** ont été desservies et **1 826 dépannages alimentaires** ont été remis, en plus de l'ouverture de **500 nouveaux dossiers**. L'organisme a également répondu à près de **4 800 appels téléphoniques**, témoignant de l'ampleur des besoins dans la communauté.

Parallèlement, le SAC a maintenu ses activités de transformation alimentaire avec la vente de **11 686 repas cuisinés**, contribuant à réduire le gaspillage tout en offrant des repas accessibles à faible coût.

Les cuisines éducatives ont permis à **235 participants** de développer leurs compétences culinaires et leur autonomie alimentaire à travers **47 ateliers** offerts durant l'année. L'année a également été marquée par la poursuite du projet de **cuisine communautaire**, soutenu par une mobilisation importante du milieu et des dons totalisant plus de **689 200 \$**.

La **Guignolée 2025** a permis de recueillir **12 000 kg de denrées** ainsi que **36 545 \$**, grâce à l'implication d'environ **500 bénévoles**.

Enfin, le SAC a poursuivi son engagement auprès des populations vulnérables, notamment en soutenant en moyenne **80 personnes immigrantes par mois**, tout en participant activement à plusieurs tables de concertation et initiatives communautaires.



Entente de collaboration et concertation

Membre de la Corporation de Développement Communautaire Beauharnois-Salaberry (CDC) depuis l'ouverture de la ressource, nous avons également développé des ententes avec différentes ressources du territoire :

Le Centre de Service Scolaire de la Vallée des Tisserands, le Centre de formation Professionnelle du Suroît, le Nouvel-Envol, l'Aiguillage, le CRESO, Seconde Étape, le suivi adapté, le Tournant, la Maisonnée, le Soutien Intensif dans le Milieu et Pacte de Rue.

Le SAC souhaite évidemment maintenir ces collaborations afin d'améliorer le bien-être et la stabilité de ces personnes. Ainsi, nous offrons aux intervenants des autres organismes et leurs usagers une porte d'entrée plus facile à franchir pour accéder à nos services et ce, toujours dans le respect de notre mission.

La concertation est un enjeu significatif sur le territoire car elle évite de dédoubler des services et favorise l'émergence de nouveaux projets.



Planification stratégique 2026-2027

Nos priorités	Objectifs spécifiques	Moyens d'action	Responsabilité	Échéance
1. Bâtisse de type entrepôt	Développer les services en sécurité alimentaire	• Implantation d'une infrastructure adaptée • Analyse des besoins du milieu • Recherche de financement	Direction et CA	En continu
2. Cuisine communautaire	Développer une cuisine de production et transformation alimentaire	• Planification et construction • Achat d'équipements • Mise aux normes MAPAQ	Direction et CA	2026-2027
3. Cuisines éducatives	Augmenter les ateliers éducatifs accessibles	• Déploiement de nouvelles cuisines • Partenariats scolaires et communautaires • Sensibilisation à l'autonomie alimentaire	Direction	Automne-Hiver 2026-2027
4. Concertation	Maintenir la mobilisation des partenaires	• Participation aux concertations • Développement de partenariats • Réflexion stratégique continue	Direction et CA	En continu
5. Services d'accueil, d'évaluation et de référence¹	Assurer un accompagnement humain et de qualité	• Maintien du personnel • Formation continue • Amélioration des outils de suivi et de référence	Direction et CA	En continu

¹ Cette planification soutient le développement durable des services alimentaires communautaires et l'autonomie alimentaire du territoire.

Annexe





Bonjour à vous,

Au courant de l'année scolaire 2025-2026, les enseignantes des classes langage en adaptation scolaire de l'école Langlois ont collaboré avec le service alimentaire communautaire SAC. Leurs élèves ont eu l'opportunité de vivre de belles expériences en lien avec l'alimentation. Grâce aux ateliers culinaires, les élèves des classes langage ont développé leur habileté en cuisine et leur goût de cuisiner. Il est important que nos jeunes puissent développer de bonne habitude alimentaire. Les élèves peuvent également vivre des situations de réussites à travers leur participation active tout au long de la préparation des mets. Ces ateliers permettent aux élèves de vivre une expérience qui ne pourrait l'être autrement.

Afin de mieux comprendre notre réalité, voici un portrait de notre milieu scolaire. L'école Langlois est située dans le quartier Robert-Cauchon. L'école évolue dans un milieu socioéconomique faible. Selon l'indice de défavorisation du MESS calculé en fonction du revenu familial, du taux de scolarisation des parents et de leurs activités sur le marché du travail, l'école Langlois obtient la cote de 10 sur une échelle de 10 en termes de défavorisation. Le projet VIGILANCE du CISSMO travaille en partenariat avec l'école Langlois afin de diminuer les facteurs de vulnérabilité des familles. Nous travaillons activement avec les organismes communautaires pour rejoindre les jeunes et leurs familles au cœur même de l'école. De plus, nous pouvons compter sur une équipe-école dévouée, qui organise plusieurs activités scolaires et parascolaires et qui a à cœur la réussite de tous les élèves.

Les enseignantes des classes langage de l'école Langlois mais surtout les élèves vous remercient de votre implication. En espérant que cette collaboration puissent continuer.

[Marie-Eve TBeatty](#)

Marie-Eve Tessier Beatty

Enseignante en adaptation scolaire

École Langlois (Valleyfield)

tessierbeattym@csvg.qc.ca

[Frédérique Brunette](#)

Frédérique Brunette

Enseignante en adaptation scolaire

École Langlois (Valleyfield)