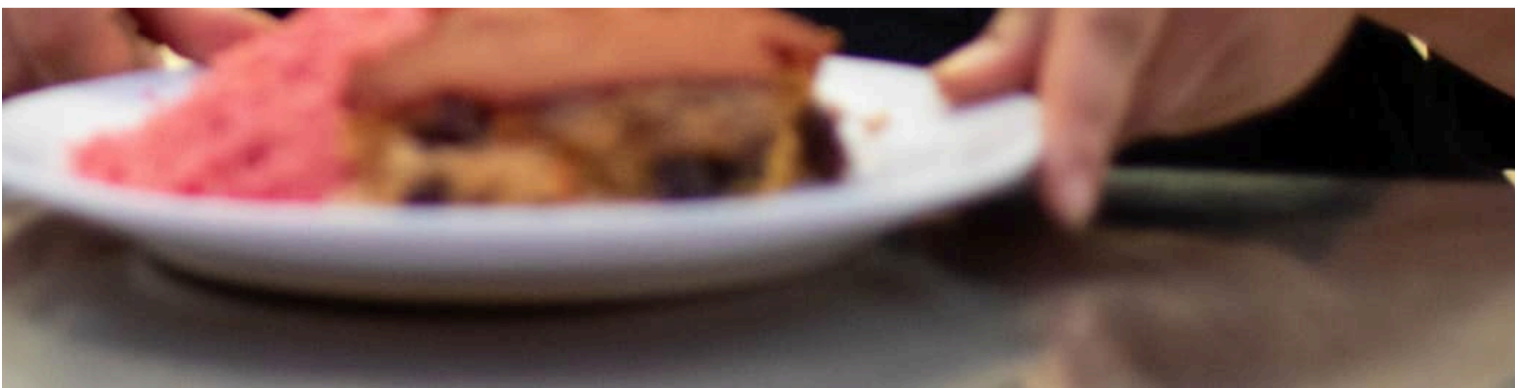




**Resto
Plateau**

Rapport annuel
2023 - 2024



Crédit photo : Anne-Tahina Metz
Crédit graphisme : Alexis Gohier-Drolet

Ce document est imprimé par Atelier Majuscule, une entreprise d'insertion, sur du papier fabriqué au Québec, avec un procédé sans chlore, à partir d'énergie biogaz, et qui contient 100 % de fibres postconsommation. Il est certifié FSC® et Garant des forêts intactes MC.

SOMMAIRE

02	ÉDITO ET FAITS SAILLANTS
04	MISSION, VISION ET VALEURS
07	FOCUS SUR... LE DÉVELOPPEMENT DURABLE
11	INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE
23	RESTO COMMUNAUTAIRE ET MILIEU DE VIE
31	ACTIONS COMMUNAUTAIRES
39	ÉCONOMIE SOCIALE
47	ÉQUIPE ET CULTURE
53	RÉSULTATS FINANCIERS
55	PERSPECTIVE 2024-2025
56	REMERCIEMENTS

ÉDITO ET FAITS SAILLANTS

2023-2024 : l'année des records !

D'abord et avant tout, ce fut une année record car nous avons accompagné 154 personnes en insertion socioprofessionnelle et largement dépassé nos objectifs d'intégration à l'emploi après leur parcours. Record également pour notre traiteur avec 33% de croissance et le plus gros chiffre d'affaires jamais réalisé ! Succès aussi de notre expansion géographique sur la Rive-Sud, grâce à notre nouveau contrat

avec l'Agence spatiale canadienne (ASC) et au lancement de notre traiteur sur ce territoire. Côté formation, passage de 2 à 4 plateaux de travail pour les personnes en parcours d'insertion avec l'ajout de l'École nationale de théâtre et de la cafétéria de l'ASC. De nombreuses réalisations transverses également : reconnaissance Entreprise en santé – niveau 2 ou encore certification écoresponsable – niveau 1, entre beaucoup d'autres.



- Fête de l'été
- Inondations en cuisine



- Assemblée générale et départ d'Aimé Chartier, président du CA
- Début officiel du contrat à l'École nationale de théâtre
- Reconnaissance Entreprise en santé niveau 1



- Contrat pour les enseignant.e.s en grève

JUILLET

AOÛT

SEPTEMBRE

OCTOBRE

NOVEMBRE

DÉCEMBRE

- Début du contrat à l'Agence spatiale canadienne (ASC)
- Foire commerciale

- Rentrée communautaire

- Noël des dineur.euse.s
- Mois le plus productif de notre histoire au Traiteur



Mais d'autres records sont inquiétants : cette année, Resto Plateau a produit près de 100 000 repas pour la sécurité alimentaire de personnes en difficulté : personnes âgées, jeunes mères en situation problématique, étudiant.e.s, travailleur.euse.s précaires... C'est une très forte augmentation qui reflète l'étendue des besoins, et ce, à travers toute la population. Une personne sur trois au Québec s'est retrouvée en situation d'insécurité alimentaire au moins une fois en 2023, contre une sur cinq en 2020¹. La réponse à ces besoins criants ne peut reposer que sur l'engagement et la créativité d'organisations comme Resto Plateau. Ceci étant, nous continuerons de nous impliquer au maximum de nos capacités afin de soutenir les personnes que nous

desservons, que ce soit pour la sécurité alimentaire, la lutte contre l'isolement, ou l'insertion socioprofessionnelle. Et pour ceci, nous pouvons compter sur une équipe permanente incroyable et mobilisée : selon notre dernier sondage en juin 2024, 100% des membres de l'équipe ont dit se sentir fier.ère.s de travailler à Resto Plateau. Merci à elles et eux pour leur engagement quotidien et leurs incroyables talents au service des autres ! Merci également aux membres du conseil d'administration qui donnent de leur temps bénévolement pour soutenir la mission de Resto Plateau.

Audrey Mougénot, Directrice générale
Ignace Mouzannar, Président du conseil d'administration

1 - Source : Radio Canada - <https://ici.radio-canada.ca/nouvelle/2032874/quebecois-insecurite-alimentaire-pauvrete>



- Certification écoresponsable niveau 1
- Journée thématique
- Noël des employé.e.s



- Salon de l'insertion et de la formation
- Premier apprenti salarié à l'ASC
- Nomination concours ESTim



- Conférence de presse des ministres Freeland et Guilbaud
- Reconnaissance Entreprise en santé niveau 2
- Séminaire d'équipe

JANVIER

FÉVRIER

MARS

AVRIL

MAI

JUIN

- Visite guidée à l'Agence spatiale canadienne
- Premier contrat traiteur sur la Rive-Sud



- Éclipse solaire au Monastère



- BBQ annuel de l'Agence spatiale canadienne
- Foire commerciale
- Festival du film Très Court



MISSION, VISION ET VALEURS

Mission

Favoriser l'autonomie, l'inclusion et l'accès à la sécurité alimentaire depuis 1992

Acteur de l'économie sociale, Resto Plateau est un organisme à but non lucratif dont la mission est de favoriser l'autonomie et l'inclusion et de répondre à des besoins essentiels tels que l'insertion sociale et professionnelle et la sécurité alimentaire, auprès de la communauté montréalaise et des environs.

Par son volet entreprise d'insertion, Resto Plateau propose une expérience de travail, un salaire, une formation à un métier et un accompagnement social, dans l'objectif de servir de tremplin vers le marché de l'emploi et les métiers de la restauration.

Par son volet communautaire, Resto Plateau offre, dans son restaurant, un lieu d'accueil et de partage et des repas nutritifs à prix réduits.

Resto Plateau accompagne également des personnes en situation d'insécurité alimentaire ou d'isolement en développant leur autonomie alimentaire et sociale, en partenariat avec les acteurs de la communauté.

Vision

Contribuer à bâtir une société inclusive et un avenir résilient et durable, où chacun.e trouve un espace pour s'épanouir dans la dignité.

Valeurs

Engagement

L'engagement fait partie de l'ADN de Resto Plateau : nous visons un impact significatif dans la vie de celles et ceux qui bénéficient de nos services d'insertion et d'autonomie alimentaire et sociale. Nous nous engageons envers elles et eux, ainsi qu'envers nos partenaires, nos bailleurs de fonds, nos membres et la communauté, à assurer la réalisation de notre mission, la qualité de nos résultats et répondre présent, beau temps, mauvais temps.

Inclusion

Pour Resto Plateau, l'inclusion c'est accueillir chaque personne dans son entièreté et embrasser les différences. C'est concevoir et offrir nos services et nos façons de faire pour donner une opportunité équivalente à tous. C'est favoriser et encourager la participation active de chacun, dans le respect.

Créativité

À Resto Plateau, la créativité s'exprime à travers notre capacité à répondre aux besoins des personnes que nous soutenons en imaginant des solutions innovantes. C'est faire preuve de débrouillardise dans notre quotidien, s'adapter continuellement aux nouvelles réalités et aux moyens dont on dispose.

Pouvoir d'agir

Le développement du pouvoir d'agir est central aux méthodes d'accompagnement et d'intervention de Resto Plateau, mais aussi aux façons de travailler ensemble et au rôle de chaque membre de l'équipe. Valoriser le pouvoir d'agir, c'est viser l'autonomie, faire confiance, contribuer au dialogue, et outiller chaque personne pour qu'elle puisse prendre des décisions pour elle-même et/ou pour Resto Plateau.

Solidarité

Être solidaire, pour Resto Plateau, c'est, avec les autres acteurs et actrices de la communauté, rassembler, s'entraider et contribuer à une société inclusive, où chacun et chacune trouve un espace pour s'épanouir dans la dignité.



FOCUS SUR... LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

La mission sociale d'accès à l'emploi et de sécurité alimentaire de Resto Plateau est en totale cohérence avec le développement durable (DD). Ce concept, décliné en 17 objectifs par l'ONU, vise à bâtir un avenir plus équitable, inclusif et respectueux de l'environnement.

Grâce à notre restaurant communautaire et milieu de vie, nous combattons la pauvreté, la malnutrition et les inégalités sociales (objectifs 1, 2, 3 et 10).

À travers notre programme d'insertion socioprofessionnelle, nous accompagnons les participant.e.s dans leurs démarches d'épanouissement personnel et professionnel (objectifs 4, 5, 8 et 10).

De plus en plus, notre Traiteur de l'économie sociale propose des options véganes et une réduction des produits à usage unique (objectifs 12 et 13).

Loin d'être une action optionnelle, assimiler les 17 objectifs de DD dans nos décisions est au cœur de notre raison d'être.



Structurer la démarche

Nous avons continué cette année notre participation au Parcours transition écologique de la Ville de Montréal, initié début 2023.

Accompagné par des experts, notre comité a rédigé notre charte de développement durable et défini nos objectifs stratégiques en la matière. Ces objectifs ont été traduits en plan d'actions 2024-2027, couvrant les quatre piliers : gouvernance, économie, social et environnement.

Ce parcours a conduit à l'obtention de la certification ECORESPONSABLE niveau 1 – Engagement, du groupe Ecocert.



Premières actions

L'année 2024 marque donc le lancement de notre plan d'action triennal.

Parmi les projets menés à terme :

- Modification de la vision de Resto Plateau pour inclure plus directement la notion de développement durable
- Adaptation de notre politique d'achats pour mieux prendre en compte les impacts socio-écologiques de nos achats
- Organisation d'ateliers de sensibilisation de nos dineur.euse.s sur le sujet : ateliers de nutrition, fresque du climat, etc.
- Obtention de la reconnaissance Entreprise en santé - niveau 2, en lien avec le mieux-être au travail

Et les projets entamés et à poursuivre :

- Début du projet de mise en place de contenants réutilisables au restaurant communautaire
- Travail sur notre nouveau menu traiteur pour plus d'options végétariennes et encore moins de produits jetables
- Début de révision du programme de formation des apprenti.e.s salarié.e.s pour inclure des notions autour du gaspillage alimentaire

Notre objectif est d'obtenir la certification niveau 2 d'ici 2027.

Nos principales orientations stratégiques en développement durable



ÉCONOMIQUE

Avoir des leviers de croissance basés sur la collaboration, le partenariat et l'approvisionnement responsable

1



GOUVERNANCE

Devenir un influenceur positif en DD pour la communauté et nos parties prenantes

2



SOCIAL

Être un leader comme employeur de l'économie sociale dans la grande région de Montréal et lutter contre la pauvreté et la faim

3



ENVIRONNEMENTAL

Réduire notre empreinte écologique et assurer une réduction des déchets générés par notre organisme

4



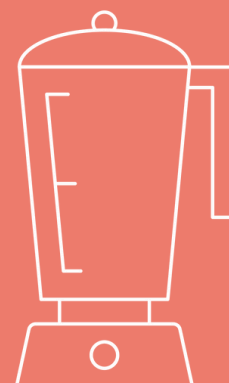
“

Je suis arrivé à Resto Plateau avec plusieurs enjeux : je résidais à la Maison du Père et j'étais en thérapie pour une dépendance. L'accompagnement que j'ai reçu à Resto Plateau a changé ma vie. On m'a donné l'opportunité d'apprendre, mais aussi le soutien pour me recadrer. C'était difficile pour moi de croire en mon employabilité maintenant que je suis dans la cinquantaine. Je ressors plus fort, plus confiant, et je suis heureux de dire que je suis en démarche pour un emploi et que j'ai signé un bail la semaine dernière !

Frédéric, finissant de Resto Plateau

INSERTION SOCIO- PROFESSIONNELLE

Resto Plateau propose un métier, des apprentissages techniques et pratiques en cuisine d'établissement, ainsi qu'un accompagnement psychosocial et en employabilité personnalisé. L'objectif final est de servir de tremplin vers le marché du travail et les métiers de la restauration.





Notre parcours d'insertion socioprofessionnelle



910 heures en 6 mois

1 FAIRE



Techniques de base

- + Lexique culinaire
- + Modules de formation en cuisine
- + Hygiène et salubrité (MAPAQ)
- + Santé et sécurité au travail (SST)

Apprentissage dans l'action

- + Préparation de plats
- + Entretien et plonge
- + Caisse enregistreuse
- + Service à la clientèle

2 ÊTRE



Accompagnement personnalisé

- + Objectifs personnalisés et plan d'action
- + Suivis individuels avec un.e intervenant.e socioprofessionnel.le
- + Ateliers de formation personnelle et sociale
 - ✓ communication, travail d'équipe
 - ✓ connaissance de soi

3 DEVENIR



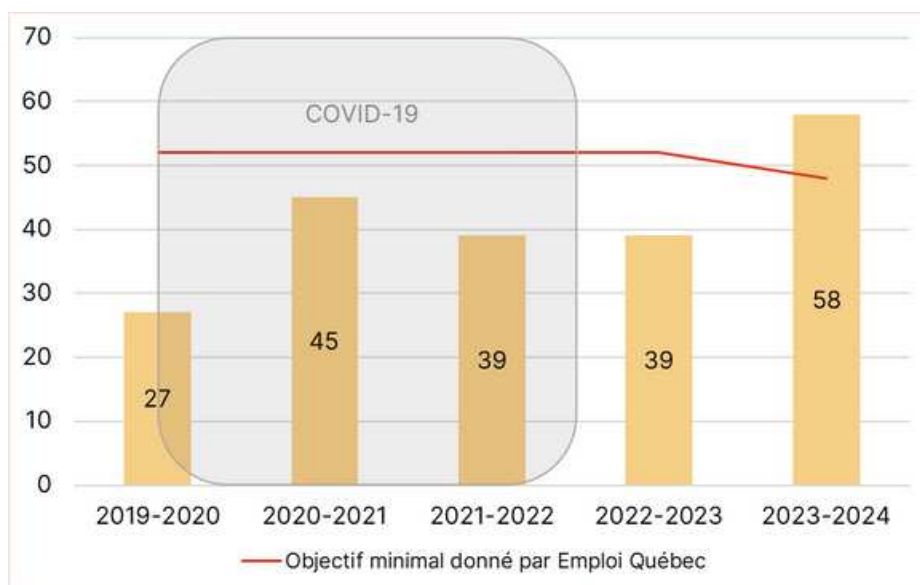
Préparation à l'emploi

- + Cours d'intégration socioprofessionnelle avec certification par le Centre de services scolaires Marguerite-Bourgeys
- + Atelier développement des compétences numériques
- + Ateliers d'employabilité :
 - ✓ méthodes de recherche d'emploi
 - ✓ création d'un CV professionnel
- + Accompagnement au choix professionnel et placement en emploi, pendant et après le parcours

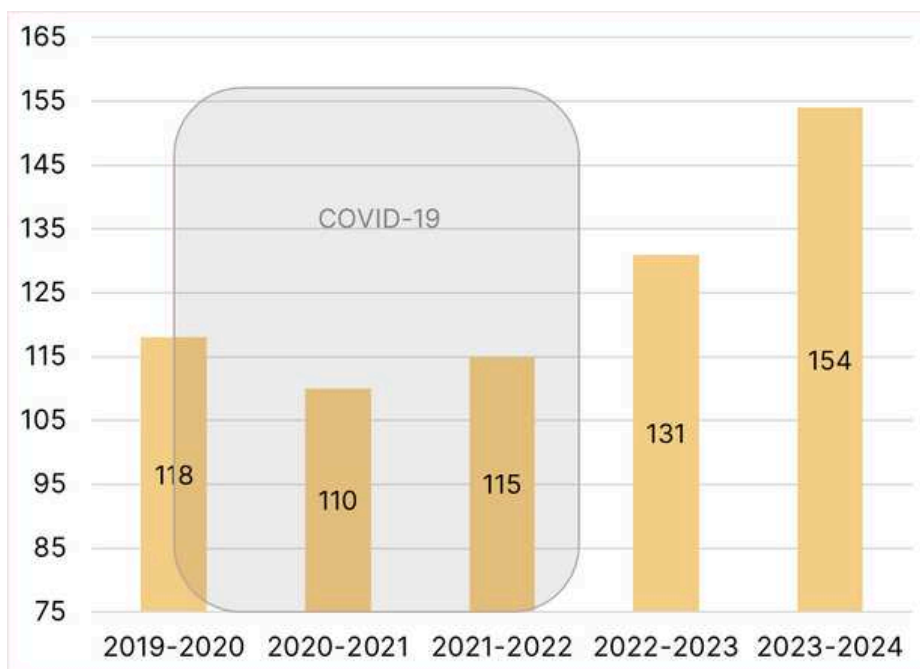
Mesure de notre impact

Nous avons dépassé nos objectifs de recrutement, de formation et d'obtention d'emplois pour nos participant.e.s, ce qui n'était pas arrivé depuis le début de la pandémie de COVID-19.

Participant.e.s ayant trouvé un emploi après leur parcours à Resto Plateau



Nombre total de personnes accompagnées



Moyens mis en oeuvre

Ce succès témoigne du travail sans relâche de notre équipe ainsi que des stratégies mises en place pour préparer nos participant.e.s aux réalités du marché du travail : refonte du parcours, entrées en continu, suivi personnalisé, certification scolaire, etc.

Accompagnement individualisé...

Un suivi personnalisé est offert à nos participant.e.s pour bien cerner et combattre les obstacles qui les freinent dans leur intégration au marché de l'emploi. C'est pourquoi des centaines d'heures sont investies dans des rencontres individuelles.



... soutenu par toute une équipe

L'accompagnement des participant.e.s n'est pas le rôle d'une seule personne. Les équipes de cuisine, de formation technique et de soutien socioprofessionnel collaborent pour offrir un contexte propice à leur épanouissement.

Formation en andragogie

Pour outiller les équipes qui encadrent directement les participant.e.s à notre parcours d'insertion en cuisine, nous avons recruté les services d'une spécialiste en andragogie (éducation aux adultes).



La formation, donnée à des membres de la direction, des formateur.rice.s, des chef.fe.s et des intervenant.e.s socioprofessionnel.le.s, est axée sur les interactions possibles en milieu de travail, les méthodes de résolution de conflit, et aborde le rôle de chacun dans le soutien des participant.e.s.



Accompagnement scolaire

Nous avons formé cette année un nouveau partenariat avec le Centre de services scolaires Marguerite-Bourgeoys permettant la présence dans nos locaux d'un enseignant, qui intervient sur trois volets :

- Compétences en français, anglais, mathématiques et francisation
- Ateliers sur la gestion des interactions au travail
- Apprentissages liés au métier d'aide-cuisinier.ère



Certification

L'évaluation des trois volets précédents est une étape vers l'obtention d'un Certificat de formation à un métier semi-spécialisé (CFMS) ou une Reconnaissance des acquis, deux diplômes reconnus par le Ministère de l'éducation. Il s'agit d'un succès important pour les participant.e.s qui les obtiennent. C'est aussi un atout lors de la recherche d'emploi en fin de parcours, en ajoutant un certificat sur le CV et en démontrant aux employeurs potentiels une assiduité et une résilience. Avec des retours positifs, nous espérons poursuivre ce partenariat longtemps.

86%

DES PARTICIPANT.E.S
ÉLIGIBLES ONT
OBTENU LE CFMS

De 2 à 4 plateaux de travail

Jusqu'en 2023, Resto Plateau offrait à ses participant.e.s de travailler dans les cuisines du restaurant communautaire et du traiteur. S'ajoutent maintenant les cafétérias de l'École nationale de théâtre et, sur la Rive-Sud, l'Agence spatiale canadienne. Ces nouveaux plateaux de travail sont un atout pour développer de l'expérience réelle avec des clientèles diverses.

Compétences numériques

Depuis juillet 2023, nous offrons à nos participant.e.s un cours d'introduction au numérique. Selon leur niveau, cela peut aller de la rédaction de courriels, la navigation Web, à l'utilisation d'Excel jusqu'au suivi de cours en ligne. Il s'agit de compétences utiles pour développer leur autonomie, notamment quand vient le temps de chercher un emploi.





“

Mon expérience à Resto Plateau est très enrichissante. Ici, les participant.e.s ne sont pas seul.e.s : il y a toute une équipe derrière. Avoir des chef.fe.s, formateur.rice.s et intervenant.e.s qui communiquent et s'entraident fait une grosse différence. Pour certain.e.s participant.e.s, le diplôme obtenu ici est leur seule certification au Québec. C'est une fierté pour moi de contribuer à cette démarche valorisante et importante dans leur vie.

Elhadji Bathily, enseignant au Centre de services scolaires Marguerite-Bourgeoys

Bâtir des ponts

Projet Intégration Montréal du CEIQ

Pendant la durée de leur contrat de travail en entreprise d'insertion (entre 32 et 40 semaines), les participant.e.s au Projet Intégration du Collectif des Entreprises d'insertion du Québec complètent un pré-parcours de 6 à 7 semaines composées de cours en francisation et d'ateliers préparatoires au marché du travail. À la suite du pré-parcours, ils continuent leur formation technique dans l'entreprise d'insertion sélectionnée, tout en poursuivant leur rencontre de groupe une journée par semaine.

Grâce à ce projet, nous avons accueilli une participante, qui a récemment complété le parcours et trouvé un emploi au café Cafellini à Saint-Bruno ! Ce projet permet de vivre une expérience positive en emploi, ainsi que de conjuguer l'apprentissage d'un métier et la francisation.



À la rencontre des employeurs

Prendre un rôle actif dans le placement en emploi de nos finissant.e.s, c'est aussi créer des liens forts et durables avec les employeurs potentiels. Durant l'année, nous avons créé une infolettre spéciale pour les employeurs, ajouté une section sur notre site Web, développé des outils informatifs et organisé des visites chez des employeurs.

Ces gestes portent déjà fruit : ils ont mené à l'embauche de finissant.e.s. À moyen terme, nous visons positionner Resto Plateau comme une ressource clé en main pour le recrutement de main d'oeuvre dans le secteur de l'alimentation.

Cynthia a beaucoup de potentiel, elle est travaillante, souriante, et elle se met en situation pour apprendre et réussir. J'espère qu'elle va rester à la Sourithèque longtemps, pour qu'on puisse continuer à bâtir ensemble.

Sandra Handfield,
directrice générale de La Sourithèque

**Vous êtes un employeur
en restauration ? Visitez
notre page dédiée !**





“

J'avais beaucoup de nervosité à mon arrivée, parce que je parlais très peu français, en plus d'être dans un domaine que je ne connaissais pas : la cuisine. Je dois un énorme merci aux chef.fe.s et intervenant.e.s qui ont su me donner tellement d'opportunités pour me développer, dans mon métier mais aussi dans la reconnaissance de mon parcours scolaire et dans ma démarche de francisation. L'équipe sait s'adapter aux défis de chacun, quels qu'ils soient. Je suis enthousiaste face à mon avenir, en cuisine ou ailleurs.

Jessica Téllez, finissante de Resto Plateau

Profil de nos participant.e.s



56%

n'avaient pas de revenu en intégrant le parcours



19%

étaient prestataires de l'aide financière de dernier recours



67%

vivent de la précarité financière et/ou des problèmes d'endettement



21%

n'avaient pas d'emploi depuis plus de 2 ans



72%

ont un enjeu d'estime de soi



41%

vivent des défis liés à la santé mentale et/ou aux troubles de l'apprentissage



51%

ont une scolarité faible ou non reconnue au Québec



39%

sont au Canada depuis moins de 5 ans



7%

sont âgé.e.s de 24 ans ou moins



16%

sont âgé.e.s de plus de 55 ans

Freins à l'emploi

Ces statistiques ne font que confirmer ce que nous ressentons sur le terrain : depuis plusieurs années, la clientèle qui vient vers nous cumule de plus en plus d'obstacles à l'emploi. Il peut s'agir, entre autres, de situations de handicap, de précarité financière, d'estime de soi ou d'éducation faible ou non-reconnue.

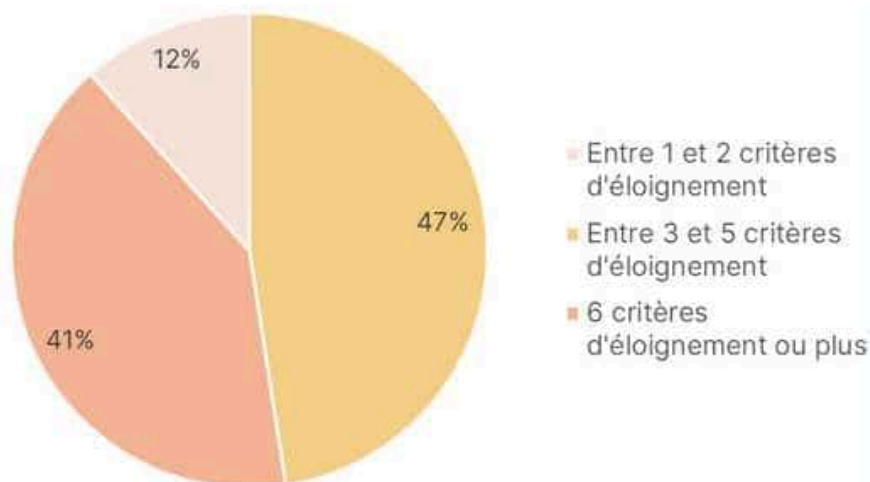
La plupart du temps, c'est une combinaison de plusieurs obstacles. Ces facteurs d'éloignement du marché de l'emploi créent des défis qui dépassent largement l'enseignement du savoir-faire culinaire.

Clientèle prioritaire

Des critères ont été déterminés par Services Québec pour identifier une clientèle dite prioritaire, qui a besoin de plus d'accompagnement pour intégrer le marché de l'emploi et améliorer son autonomie.

Selon la grille d'évaluation, 87% des participant.e.s à notre parcours font partie de la clientèle prioritaire, que ce soit par le biais de leur statut migratoire, socioculturel, financier ou leur longue absence du marché de l'emploi.

Nombre de critères d'éloignement (freins à l'emploi) des participant.e.s à notre parcours d'insertion



Si les enjeux augmentent, nous restons positif.ve.s face aux résultats obtenus. Notre équipe fait preuve de créativité et résilience pour continuer de remplir sa mission avec brio. Nous continuons à anticiper les besoins de nos participant.e.s pour offrir un parcours adapté au marché du travail et un accompagnement personnalisé vers l'autonomie.

Le parcours d'insertion socioprofessionnelle est possible grâce à la contribution financière du gouvernement du Québec.



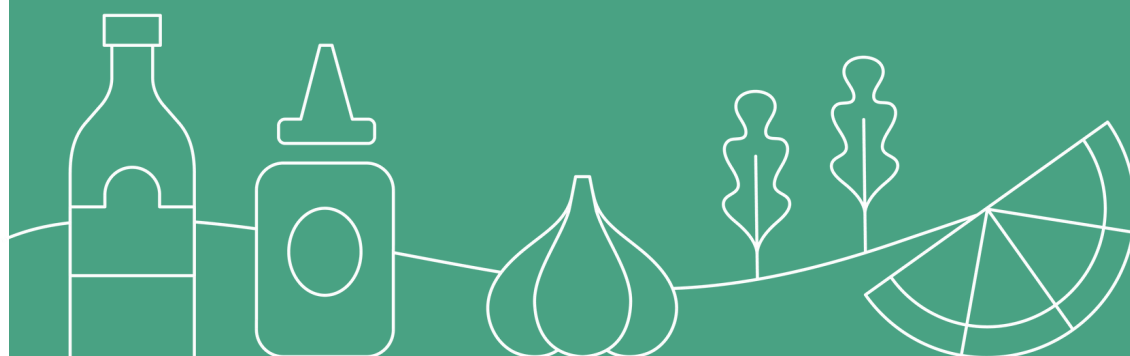
“

Je trouve le bonheur à Resto Plateau. Je n'y suis pas juste pour la nourriture : je viens aussi socialiser. J'habite seule et mes enfants sont loin, mais je peux toujours retrouver mes ami.e.s ici. Quand je rencontre quelqu'un qui ne connaît pas Resto Plateau, je l'invite en lui achetant un billet.

Diane, dineuse

RESTO COMMUNAUTAIRE & MILIEU DE VIE

Notre restaurant communautaire et notre comptoir à emporter offrent des repas nutritifs, complets et délicieux à prix réduit, tout en étant un milieu de vie pour notre clientèle.



Restaurant communautaire et comptoir à emporter



Des repas nutritifs, complets et délicieux à faible coût

- + salade, soupe, plat, dessert et boisson
- + abordable (à partir de 5 \$)
- + options végétariennes, véganes
- + respect du Guide alimentaire canadien



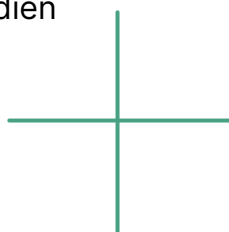
Un lieu d'accueil et de partage pour socialiser

- + ouvert à tous.tes
- + du lundi au vendredi, service de 11h30 à 13h30
- + activités à partir de 14h



Un service de soutien et référencement

- + écoute individuelle par un.e intervenant.e
- + dépannage alimentaire, référencement vers d'autres ressources
- + clinique d'impôts



Comptoir à emporter

- + plats congelés à partir de 3,75 \$
- + desserts et gourmandises
- + portions individuelles et familiales
- + ouvert chaque midi, de 11h30 à 14h, ainsi que lundi et mercredi de 16h30 à 18h30

Quelques chiffres



94 680

+23%
vs 2022/2023

REPAS DISTRIBUÉS

dont 55 553 repas servis au restaurant



19 549

+29%
vs 2022/2023

REPAS VENDUS AU COMPTOIR

dont 7473 au comptoir du soir



19 578

+40%
vs 2022/2023

repas fournis à d'autres organismes



4150

+124%
vs 2022/2023

repas complets offerts gratuitement

Retour sur 2023-2024

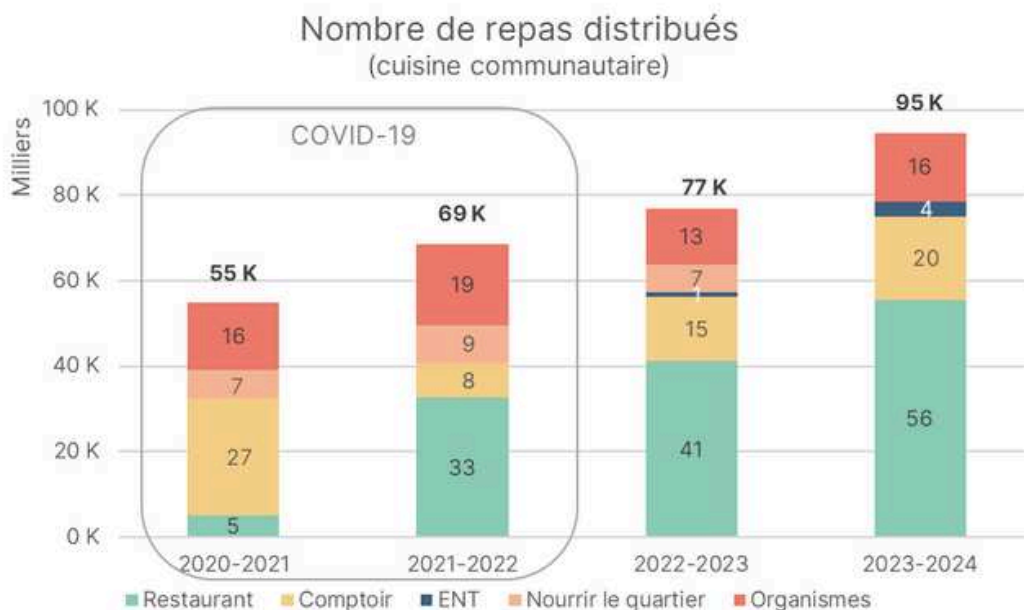
Résilience

Malgré des obstacles majeurs, nous avons connu une année de production record, avec près de 100.000 repas préparés pour notre restaurant communautaire et nos partenaires. Malgré deux inondations majeures dans notre cuisine et des bris de matériel clé, nous avons continué d'assurer notre mission de sécurité alimentaire. Ceci démontre la créativité, l'engagement et la solidarité de notre équipe soudée, qui a su s'adapter aux urgences et limiter l'impact sur les personnes que nous soutenons.

Potentiel de développement

La croissance rapide de la clientèle au comptoir pour emporter, en particulier le soir, témoigne de besoins réels chez des personnes qui ne peuvent se présenter en journée. Grâce à ces heures d'ouverture en soirée, nous pouvons rejoindre des familles, étudiant.e.s et travailleur.euse.s et leur fournir un service alimentaire sain, copieux et à faible coût. Pour la prochaine année, l'objectif est d'augmenter encore notre visibilité pour rejoindre plus de personnes.

Repas préparés par notre restaurant communautaire (par point de distribution)





“

Si j'avais su que ce service existait quand j'étais étudiante, ça m'aurait beaucoup aidé. Je recommande à tous.tes mes ami.e.s. Je viens deux fois par semaine parce qu'on peut y manger sain, avec beaucoup de légumes et des options véganes. Quand je peux me le permettre, je paye le prix solidaire ou j'offre un repas au prochain : ça me permet de soutenir un organisme qui fait sens à mes yeux.

Gaëlle, cliente régulière au comptoir du soir

Sondage

Plusieurs sondages menés sur un total de 308 membres de notre communauté détaillent l'impact de Resto Plateau et la clientèle qui fréquente notre restaurant et comptoir à emporter.

Impact du restaurant communautaire



70%

estiment que Resto Plateau les aide à manger mieux



65%

économisent de l'argent sur leur budget alimentaire



85%

disent que Resto Plateau contribue à leur épanouissement personnel



63%

citent la joie comme un des apports de Resto Plateau dans leur vie

Profil des dineur.euse.s



77%

vivent seul.e.s



69%

ont 55 ans et plus



85%

vivent sous le seuil de la pauvreté



65%

viennent à Resto Plateau pour manger et socialiser

Impact du comptoir du soir



72%

disent venir pour soulager leur charge mentale



74%

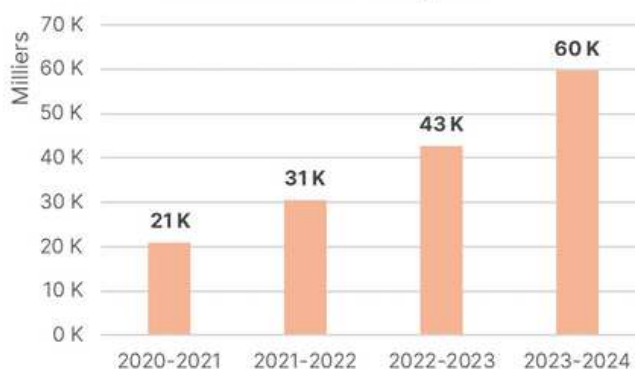
disent venir pour économiser de l'argent

Flambants neufs

En fonction depuis plus de 25 ans, certains équipements majeurs de nos cuisines ont du être remplacés. L'impact est clair : une augmentation de la qualité et de la quantité des produits servis dans notre restaurant communautaire. Nous avons, entre autres, acquis deux fours Rational, une braisière, une armoire réfrigérée, un mélangeur, deux congélateurs et des ustensiles de cuisine, réparé une chambre froide de congélation ainsi que remplacé notre présentoir à salades et les compresseurs de nos chambres froides. Un merci énorme à nos partenaires financiers : le MAPAQ, la Fondation Jacques Francoeur, le Fonds de relance des services communautaires de Centraide, la Fondation Marcelle et Jean Coutu et Emploi-Québec.



Clientèle servie au restaurant et comptoir pour emporter



Recevoir et redonner

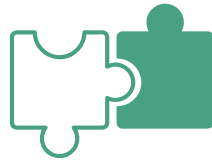
Dans le cadre de La saine alimentation, un défi alimenTERRE, un projet de transformation et récupération d'aliments des maraîchers locaux par La Corbeille Bordeaux-Cartierville, une autre entreprise d'insertion, nous avons reçu 27 469 kg de fruits et légumes. S'ajoutent à cela les produits frais reçus chaque semaine par l'OBNL Improvee et Deuxième Récolte. Moisson Montréal nous a également distribué 16 772 kilogrammes de denrées alimentaires cette année soit une valeur de plus de 130 000 \$.

Merci à ces généreux donateurs qui nous permettent d'offrir plus d'options de salades, soupes et repas à base de fruits et légumes frais sur le menu. Ceci renforce notre mission de sécurité alimentaire, qui vise l'accessibilité de nourriture saine pour tous.tes.

Milieu de vie



**Un milieu de vie par
et pour ses membres**



**Des activités
diverses**



**Des événements
spéciaux**

Quelques exemples

Ces activités sont possibles grâce au précieux soutien de l'Arrondissement du Plateau-Mont-Royal et de la Fondation Grace Dart, tandis que des sorties sont possibles grâce à la Fondation Lindsay Memorial.

Ateliers informatifs

À plusieurs reprises dans l'année, les volontaires ont pu en apprendre plus sur des sujets divers comme la nutrition, la crise climatique, la communauté 2SLGBTQIA+, etc.

Fête de l'été

Une journée gratuite de célébration incluant animation de cirque, jeux, menu spécial et dessert glacé. L'édition 2023 a été un grand succès avec plus de 150 personnes !

Sortie à L'Estacade

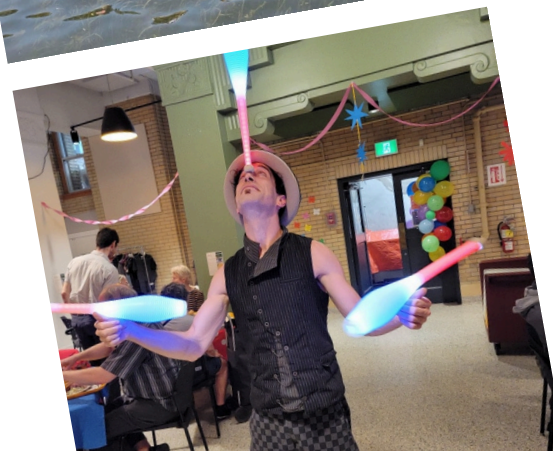
Un groupe de courageux.euses est allé à l'aventure au Centre de plein air L'Estacade pour du tir à l'arc, rabaska et de la tyrolienne.

Cabane à sucre

Un autobus rempli de dineur.euse.s est parti profiter d'une tradition typiquement québécoise à l'érablière Au Palais Sucré.



**130
activités
réalisées !**





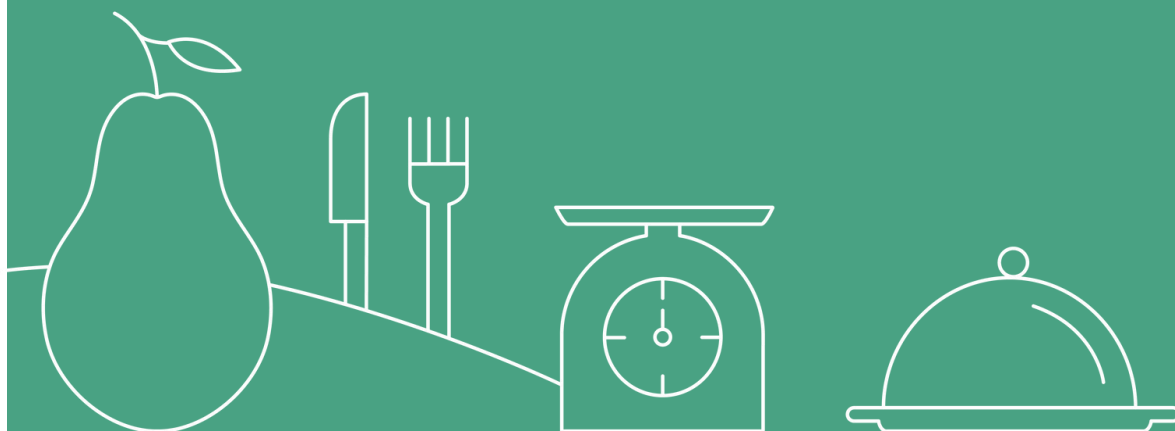
“

En tant que maman solo, recevoir des repas par le programme Les Cigognes fait une belle différence dans mon quotidien où je dois assurer tout moi-même. Je me sens choyée d'avoir accès à ce service : de la nourriture de qualité, livrée à domicile, c'est bon pour moi et pour bébé, et ça me fait me sentir soutenue par la communauté.

Solen, participante au programme Les Cigognes

ACTIONS COMMUNAUTAIRES

Nos actions communautaires contribuent à développer l'autonomie alimentaire et sociale de personnes en situation d'insécurité alimentaire ou d'isolement. Ces initiatives sont majoritairement issues de la concertation avec d'autres organismes et se font en partenariat.



Resto Plateau et la sécurité alimentaire



Développer l'autonomie alimentaire et sociale

Multiplier nos impacts hors de notre restaurant communautaire

+

Passer par l'alimentation pour résoudre d'autres problématiques sociales



Agir en concertation

Valider les besoins et identifier les solutions en échangeant avec d'autres organismes

+

Créer et poursuivre des partenariats avec d'autres acteurs



Partager notre expertise et nos ressources

Optimiser notre impact en agissant là où notre expertise est la plus forte, ou partager nos ressources pour augmenter l'impact de nos partenaires

Nos projets

Paniers de Noël

Resto Plateau a géré la logistique de distribution de 200 paniers de nourriture à des ménages à faible revenu dans le cadre de la campagne Moisson de Noël 2023. Nous avons également bonifié les paniers, déjà remplis de denrées essentielles, avec de petites gourmandises sucrées. Pilotée par Moisson Montréal, cette campagne apporte une aide alimentaire cruciale et un moment de répit bien mérité pendant le Temps des fêtes.



Paniers solidaires

Deux fois par mois, notre équipe a distribué des paniers de fruits et légumes frais. Il s'agit d'un service bimensuel gratuit pour les participant.e.s à notre parcours d'insertion et à faible coût pour les citoyen.ne.s, avec un prix réduit de moitié pour les ménages à faible revenu. Les produits des paniers sont majoritairement locaux.



726 paniers distribués

En collaboration avec les organismes impliqués au Comité Local en sécurité alimentaire (CLSA) de la Corporation de développement communautaire Plateau-Mont-Royal (CDC PMR). Les paniers ont été réalisés grâce à la Mutuelle d'approvisionnement des marchés solidaires (MAMS).

Les Cigognes

Par la distribution de repas gratuits, ce projet collectif de la Table Autour des familles Grand Plateau (AFGP) apporte un soutien précieux aux familles du Plateau qui vivent un moment difficile. Resto Plateau a livré des repas hebdomadaires à de jeunes parents, soulageant le fardeau de la cuisine et favorisant le lien avec les différents organismes communautaires pouvant offrir du soutien.



1144 repas livrés

En collaboration avec La table AFGP, les Cuisines collectives du Grand Plateau, le CIUSSS du Centre-Sud-de-l'île-de-Montréal et la Petite Maison de la Miséricorde.



Sortie de presse


Resto Plateau s'est allié à L'Association récréative Milton-Parc et au bureau de Ruba Ghazal pour dénoncer la charge de travail que représentent les cliniques d'impôts sur les organismes communautaires et revendiquer une solution bien simple : le rapport d'impôt pré-rempli. Un grand merci à notre fidèle bénévole Marie Briard, qui a rempli 154 rapports d'impôts pour nos dineur.euse.s en 2023-2024, et au soutien apporté par le bureau de Ruba Ghazal pour les déclarations d'impôts réalisées cette année !


Collaboration


Tisser le Plateau


Resto Plateau prenait part encore cette année au comité de coordination de Tisser le Plateau, une démarche collective qui réunit des personnes de divers horizons (citoyen.ne.s, organismes communautaires, élu.e.s, institutions publiques, regroupements, commerçant.e.s, etc.) afin d'élaborer un plan de quartier pour le Plateau-Mont-Royal. Le but : améliorer les conditions de vie des personnes y résidant et permettre d'accroître le pouvoir d'agir.

Ce travail collectif du quartier a permis d'identifier les quatre changements prioritaires du quartier, point de départ pour le plan de quartier qui verra le jour à l'automne 2024 :

 Le vivre-ensemble et la dignité des personnes sont renforcés par des initiatives valorisant la diversité, l'équité et l'inclusion.

 La sécurité et l'autonomie alimentaire des citoyen.ne.s du plateau-mont-royal sont renforcées grâce au développement et à la consolidation du système alimentaire local et durable

 La population a accès à des espaces résidentiels et communautaires adaptés à leurs besoins

 Les populations en situation de vulnérabilité et d'exclusion sociale, ou à risque de l'être, ont accès à des ressources et des services adaptés et diversifiés (harmonisés)

Il s'agit d'une démarche portée par la CDC PMR, le CIUSS Centre-Sud et l'Arrondissement du Plateau-Mont-Royal en collaboration avec la Maison d'Aurore.

Concertation


Resto Plateau a pour objectif de rester connecté avec les différents acteurs en prenant une part active aux tables de concertation sectorielles et du quartier:

- Table Autour des familles Grand Plateau
- Table Alliances 3e âge Grand Plateau
- Table sur la Faim du Montréal Métropolitain
- Corporation de développement communautaire Plateau-Mont-Royal (CDC PMR)
- Comité itinérance de la CDC PMR
- Comité local en sécurité alimentaire de la CDC PMR

Rentrée communautaire

Cet événement de réseautage festif organisé cette année par Au Monastère - Centre de services communautaires a permis la rencontre de dizaines d'organismes locaux avec des citoyen.ne.s du quartier. Nous avons aidé à l'organisation de l'événement en collaboration avec la CDC PMR.



 Loïc-Alexandre Goudin pour la CDC Plateau-Mont-Royal

École nationale de théâtre

Notre contrat de service à l'École nationale de théâtre (ÉNT) est un mariage parfait. Nous offrons un service alimentaire abordable à une communauté étudiante, une clientèle qui vit régulièrement de la précarité, à l'intérieur d'une institution qui a à cœur le bien-être de ses élèves.

Point de départ positif

Pour notre première année complète, soit les sessions d'automne 2023 et hiver 2024, nous avons servi 3524 repas, nourrissant près de 20% des étudiant.e.s et du personnel de l'ÉNT. La pause de service pendant la session d'été a permis de réévaluer le menu, les besoins et préparer une rentrée réussie à l'automne.



ÉCOLE
NATIONALE
DE THÉÂTRE
DU CANADA

Plateau de travail

Certain.e.s participant.e.s au parcours d'insertion socioprofessionnelle en cuisine ont désormais l'opportunité, sur une base volontaire, de passer quelques semaines à la cafétéria de l'ÉNT pendant leur parcours, encadré.e.s par notre chef formateur. C'est une expérience différente de notre restaurant et traiteur, avec la possibilité de développer de nouvelles compétences dont le service à la clientèle, une compétence appréciée par les employeurs.

Depuis l'année dernière, nous avons eu la chance immense d'accueillir Resto Plateau non seulement comme partenaire communautaire, mais aussi comme collègues au sein de notre établissement. Leur présence est devenue indispensable, non seulement en raison de la qualité irréprochable de leurs services, mais aussi grâce à leur compréhension approfondie des réalités psychosociales auxquelles nos élèves sont confronté.es. Cette collaboration nous permet d'offrir des services alimentaires réfléchis, de grande qualité, adaptés aux besoins et au pouvoir d'achat de nos étudiant.e.s.

Marc-André Durocher

Responsable des services étudiants, ÉNT



“

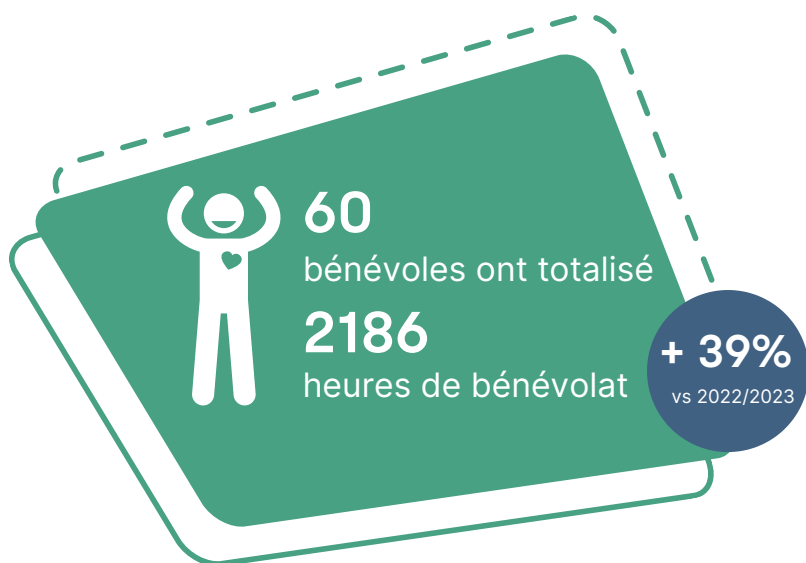
Dès mon premier jour, j'ai ressenti à quel point Resto Plateau est un lieu accueillant pour tous.tes — dineur.euse.s, étudiant.e.s et bénévoles. On m'a fait sentir incluse, m'impliquant dans le service des repas, ce qui m'a permis de pratiquer mon français tout en apprenant de nouvelles compétences. Faire du bénévolat à Resto Plateau, participer à quelque chose de si significatif et savoir que ma petite contribution soutient leur mission a été une véritable lueur d'espoir pendant des moments personnels difficiles. Cela m'a rendu fière, utile et pleinement intégrée dans la société.

Mireya, bénévole

BÉNÉVOLAT

Fidèles au poste

En 2023-2024, nos bénévoles ont totalisé près de 40% d'heures en plus par rapport à l'année précédente, alors même qu'ils étaient en nombre similaire : un engagement remarquable!



Reconnaissance

Les bénévoles sont partie intégrante de Resto Plateau. Leur engagement, leur passion et leur professionnalisme se ressentent, peu importe leur rôle. Merci à celles et ceux qui donnent leur temps et leur énergie pour soutenir notre mission.

Bénévolat corporatif

Cette année, nous avons eu la chance d'accueillir du bénévolat corporatif de Métro, ACENSI Canada, National, Desjardins et bien d'autres !

Perspectives 2024-2025

Dans l'idée d'accroître notre communauté de bénévoles, nous allons développer une stratégie à grande échelle. L'objectif : mettre à profit les compétences uniques des personnes intéressées par notre mission. En plus des tâches habituelles d'accueil et de service au restaurant, de nouveaux rôles seront créés :

- Photographie
- Design graphique
- Création de contenu
- Livraison
- Animation du milieu de vie
- Administration
- etc.

L'impact devrait se faire sentir dès l'automne !





“

Nous avons adoré notre expérience avec Resto Plateau. Les plats étaient savoureux et le service était impeccable avec une équipe professionnelle et fort sympathique. Que ce soit au moment de la planification ou durant l'événement, nous avons trouvé notre expérience très agréable. Merci encore à toute l'équipe !

Polytechnique Montréal

ÉCONOMIE SOCIALE

Nos services de traiteur, de location de salle et de gestion de cafétéria offrent une solution socialement et environnementalement responsable. Nos menus variés et notre service personnalisé s'adaptent à tous les types d'événements. Les profits réalisés sont réinvestis dans l'accomplissement de notre mission sociale.



Le Traiteur



Un traiteur gourmand...

- + des menus variés et de qualité
- + une grande créativité de nos chef.fe.s
- + pour toutes les occasions :
dîner d'affaires, réunion d'équipe ou événement festif



...et engagé...



- + tous les profits générés par notre Traiteur sont réinvestis dans notre mission sociale
- + nos créations culinaires sont réalisées par notre équipe de professionnel.le.s chevronné.e.s, accompagnée des apprenti.e.s salarié.e.s, qui ont ainsi l'opportunité d'exercer leurs apprentissages
- + nous analysons et limitons au maximum notre empreinte environnementale

... depuis 1992



- + un accompagnement personnalisé
- + des services clés en main
 - livraison et récupération
 - personnel de service
 - vaisselle véritable
 - permis d'alcool

Année record

Avec le mois de décembre le plus occupé de son histoire, le Traiteur Resto Plateau a augmenté son chiffre d'affaires de 33% par rapport à 2022-2023. Un record ! Étant limité.e.s par l'espace, nous avons presque atteint notre limite opérationnelle. Plutôt qu'une croissance du nombre de commandes, notre objectif 2024-2025 sera l'optimisation de notre carnet de commande pour maximiser l'utilisation de nos ressources physiques.

Expansion sur la Rive-Sud

Depuis janvier 2024, nous avons étendu notre positionnement géographique en offrant nos services Traiteur sur la Rive-Sud. Cette expansion nous permet des synergies avec nos services de gestion de cafétéria, en plus de renforcer nos revenus auto-générés, qui sont réinvestis dans notre mission sociale.

Partenariats

Sur ce territoire, nous avons découvert des partenaires impliqués. Nous sommes maintenant un traiteur accrédité de l'Université de Sherbrooke - campus Longueuil, et membre de la Chambre de commerce et d'industrie de la Rive-Sud, du Pôle de l'économie sociale de l'agglomération de Longueuil, et de Tourisme Montérégie. Nous avons également rejoint la Table de concertation en sécurité alimentaire du Vieux-Longueuil et la Corporation de Développement Communautaire de l'agglomération de Longueuil. C'est un nouveau terrain de jeu pour contribuer à des projets à fort impact, comme la Cantine dans les écoles, qui fournit des repas à faible coût pour des dizaines de milliers d'élèves au Québec. Nous y prendrons part dès septembre 2024 et joindrons nos forces à celles de Les Cuisiniers Différents, organisme déjà implanté localement en sécurité alimentaire dans les écoles.

Temps des Fêtes couronné de succès

Du 20 novembre au 22 décembre 2023, nous avons connu le temps des Fêtes le plus occupé de notre histoire, cumulant plus de 100 événements pour 6000 convives !

**Découvrez
notre menu !**





Cette année en quelques chiffres (Traiteur Montréal et Rive-Sud)



279
client.e.s



615
commandes



35 112
convives

+ 70%
vs 2022/2023

Parmi les client.e.s qui nous ont fait confiance :



Chambre de
commerce & d'industrie
de la **Rive-Sud**



OXFAM
Québec



**mission
inclusion**
LE NOUVEAU NOM
DE L'ŒUVRE LÉGER

dynamo



**EMPLOI
JEUNESSE**
40 ANS D'HISTOIRES À SUCCÈS



**ÉCOLE DES
ENTREPRENEURS
DU QUÉBEC**

: Brio

BOUTIQUE DE
MANAGEMENT



Façonner le travail social de demain

Événement Sommet des États généraux du travail social



Jeunes administrateurs
Institut sur la gouvernance
d'organisations privées et publiques

LOCATION DE SALLE



Une grande salle de réception à deux pas du métro Mont-Royal

- + entièrement équipée
- + espace modulable
- + 3000 pieds carrés, 200 personnes debout, 120 places assises



Notre Traiteur pour vous accompagner

- + repas assis ou cocktail
- + buffet ou repas individuels
- + avec ou sans service
- + permis d'alcool



De multiples possibilités

- + conférences, séminaires d'entreprises
- + 5 à 7, soirées de lancement, événements de réseautage
- + assemblées générales

Retour sur 2023-2024

Nous avons presque doublé le nombre de client.e.s qui ont réservé notre salle. Bonus : 90 % des événements faisaient appel à notre Traiteur pour régaler les convives. C'est une belle symbiose qui s'installe entre nos divers services d'économie sociale. Notre approche clé en main facilite la planification des prestations, en plus d'assurer un accompagnement de qualité avant, pendant et après l'événement.



Des client.e.s satisfait.e.s

Voici quelques retours sur des prestations de l'année !

Service impeccable!

Nous avons été accompagnés de l'idéation à la concrétisation de notre événement. En plus de bouchées exquis, c'est une équipe professionnelle et à l'écoute qui a fait de notre événement une réussite.

Justine Damord, Directrice générale d'Emploi-Jeunesse

Cinq étoiles!

Service exceptionnel, équipe très professionnelle et nourriture de grande qualité. Nous avons été ravis de notre expérience et recommandons vivement !

Mélissa Lachapelle, Adjointe à la direction du SORIF

GESTION DE CAFÉTÉRIAS D'ENTREPRISES

En 2023-2024, Resto Plateau s'est lancé dans la gestion de cafétéria (Agence spatiale canadienne) ou de cafés d'entreprises (École Nationale de Théâtre). Ce type d'activité s'inscrit pleinement dans notre statut d'entreprise de l'économie sociale, où le développement économique se conjugue avec l'impact sociétal.

Valeur sociale

En prenant en charge la gestion des cafétérias ou de cafés, nous transformons ces espaces en véritables lieux de création de valeur sociale. Non seulement les entreprises bénéficient d'une solution clé en main pour offrir des repas équilibrés à leurs employé.e.s, mais elles participent également à une initiative qui combat l'insécurité alimentaire et l'éloignement du marché de l'emploi.

Insertion socioprofessionnelle

Ces activités permettent à Resto Plateau d'offrir des plateaux de travail variés aux participant.e.s de notre parcours d'insertion. L'expérience concrète et formatrice renforce leur autonomie et leur employabilité.




Agence spatiale canadienne

Depuis août 2023, nous gérons le service de cafétéria au siège social de l'Agence spatiale canadienne (ASC), à Saint-Hubert. Les 800 employé.e.s de l'ASC ont accès à des déjeuners, dîners, collations et repas à emporter préparés par notre équipe.



Une partie de l'équipe n'a pas pu résister à l'envie de prendre une photo avec l'astronaute Joshua Kutryk, prochain Canadien en mission sur la Station spatiale internationale !

**Nous pourrions gérer votre cafétéria ou votre café ?
Contactez-nous !**

 514 527-5997 #2322

 info@restoplateau.com



“

En plus d'être formatrice, je suis maintenant responsable pédagogique. Avec mon équipe, nous développons des outils pédagogiques pour répondre à des besoins individualisés. Cela me confère deux types d'influence, soit indirecte, par la réflexion et la vision globale des besoins, et directe, par l'instauration d'actions concrètes et adaptées. Je me sens vraiment bien, mon nouveau rôle m'apporte des défis quotidiens et je remercie Resto Plateau de cette opportunité.

Méline, formatrice et responsable pédagogique

ÉQUIPE ET CULTURE

Notre équipe permanente est le fondement de notre mission et de nos actions, sociales comme économiques : c'est grâce à chaque individu qui la compose que nous pouvons agir, ensemble, pour le bien commun. Notre culture organisationnelle est le socle qui guide nos façons de faire.



Culture organisationnelle

La culture organisationnelle de Resto Plateau est aujourd'hui très solide, grâce à une attention constante portée aux personnes, aux façons de faire et à nos valeurs.

Sondage

Nous mesurons régulièrement la mobilisation et la satisfaction de nos employé.e.s permanent.e.s. Le dernier sondage, réalisé par une firme externe en juin 2024, montre des résultats particulièrement positifs :

97%

parlent positivement de Resto Plateau à leur famille et ami.e.s

100%

sont fier.ère.s d'y travailler

97%

trouvent le climat de travail sain et l'esprit de travail collaboratif

100%

s'identifient aux valeurs de Resto Plateau

100%

disent recevoir des formations qui leur permettent d'aller plus loin



Bien-être au travail : certification

Resto Plateau a obtenu cette année la reconnaissance Entreprise en Santé – niveau 1 puis 2. Ceci témoigne de nos actions en matière de santé et mieux-être au travail pour toute notre équipe : bonifier nos conditions de travail, mais aussi sonder nos employé.e.s, les impliquer dans les décisions, et leur permettre de prendre soin de leur santé physique et mentale. Pour citer quelques exemples : cours de sport hebdomadaire, réduction sur des abonnements au gym, paniers de fruits, programme d'aide aux employé.e.s, télémédecine, etc. Nous avons comme objectif d'obtenir maintenant le niveau 3, afin de continuer notre implication sur le sujet.

Projet pilote : vendredis de l'été

Nos réflexions sur les conditions de travail particulières (et difficiles) au restaurant communautaire nous ont poussé à mener un projet pilote à l'été 2023 : tous les vendredis de l'été, le menu a été modifié et l'équipe communautaire et des bénévoles ont pris en charge le service des repas. L'objectif était de laisser une journée de travail plus flexible à l'équipe de cuisine pour du repos ou des tâches essentielles comme le rangement, la création de recettes, la formation, etc. Le bilan de cette organisation test a été mitigé : certains bénéfices en ont été tirés mais d'autres enjeux sont apparus. Nous avons le projet d'essayer une nouvelle formule à l'été 2025 (l'été 2024 ayant été pris par les travaux majeurs de la cuisine).

Développement des compétences

Beaucoup d'efforts ont été mis dans les dernières années sur ce sujet. En effet, c'était le point souligné comme ayant la plus grande marge de progression lors du sondage de mobilisation réalisé en 2021. Dans la dernière année, de nombreuses formations ont été données, notamment en gestion (formations individuelles et collectives) et en andragogie. Au-delà de ceci, des outils ont été mis en place : évaluation des formations reçues, du transfert des apprentissages, catalogue de formations, et développement d'une culture où chacun.e est aussi le propre acteur.rice de son développement.

Moments clés

L'équipe entière s'est à nouveau réunie à trois reprises cette année, autour de deux séminaires et d'une journée thématique. Diverses activités ont été menées : formation sur l'âgisme, sur la prévention des conflits, atelier de découverte des cultures autochtones, sur la sécurité au travail, préparation en équipe de nos objectifs 2024-2025, mais aussi cours de yoga et jeu d'évasion.

Certaines de ces activités étaient en lien avec notre valeur de l'année : l'inclusion. En effet, chaque année, nous choisissons une de nos 5 valeurs, formons un comité et nous questionnons sur la façon de faire encore mieux pour mettre cette valeur au centre de nos actions.

De nombreuses activités ont aussi été organisées par notre comité social : sortie à la cabane à sucre, 5@7, fête de Noël, chasse aux œufs de Pâques, et beaucoup d'autres !



ÉQUIPE PERMANENTE

Administration

Audrey Mougenot, Directrice générale
Amandine Rimbault, Directrice administration et finances
Emmanuelle Porcher, Assistante comptable et administration
Rose Mary Rojas, Assistante administration du personnel en insertion
Simon Talbot, Chargé d'optimisation des processus et de la transition numérique
Alexis Gohier-Drolet, Chargé de communication et marketing

Communautaire

Ines Maurette, Directrice communautaire et partenariats
Carole Gauthier, Chargée de projets en sécurité alimentaire et responsable du bénévolat
Florence Pelletier, Intervenante communautaire
Rachèle Santos-Brault, Intervenante communautaire
Marie-Pierre, Assistante au service

Insertion

Andrée Louis-Seize, Directrice de l'insertion et de la supervision clinique
Elisabeth Édouard-Fénéus, Chargée de recrutement
Rachelle Bolduc, Intervenante socioprofessionnelle
Papis Diop, Intervenant socioprofessionnel
Sophie Chesnel, Intervenante socioprofessionnelle (en maternité)
Sophie Rouania, Intervenante socioprofessionnelle
Elhadji Bathily, Enseignant en insertion socioprofessionnelle au Centre d'éducation des adultes Champlain

Production et Formation technique

Sophie Plante, Directrice de production et de la formation technique
Katie Tremblay, Coordinatrice d'exploitation
Méline Besson, Formatrice et responsable pédagogique
Jhoane Louis, Formatrice en cuisine
Mélissa Lindsay, Formatrice en cuisine
Italo Manzanos, Formateur en cuisine
Alexandre Côté, Préposé à l'entretien
Benoît, Assistant production

Cuisine communautaire

Siham Belhaissi, Cheffe production
Hanzel Arenas, Sous-chef
Bénédicte Marion, Cuisinière encadrante (en maternité)
Axel Sabourault, Cuisinier encadrant
Sara Ben Moussa Cherraoui, Cuisinière encadrante

École nationale de théâtre

Sébastien Roy-Heaton, Chef et formateur

Traiteur et location de salle : équipe commerciale et logistique

Félix Donadieu, Responsable des ventes et stratégie
Manon Boucher, Chargée de coordination logistique et service client
Maïa Descary, Chargée de mission en commercialisation
Steve Blais, Livreur

Traiteur Montréal

Julie Flynn-Robitaille, Cheffe exécutive et de production (en maternité)
Isabelle Arbour, Cheffe de production
Jihane Belhaïssi, Sous-cheffe
Félix Brouillet, Préposé au traiteur

Traiteur Rive-Sud et gestion de cafétéria

Marine Manguet, Cheffe exécutive traiteur et production Rive-Sud
Jean-François Parent, Sous-chef
Yadira Fonseca, Cuisinière encadrante
Roxane St-Laurent Gagné, Cuisinière encadrante
Sylvester Fontaine, Cuisinier encadrant

Un grand merci à toutes les personnes qui ont participé à notre parcours d'insertion, sans qui Resto Plateau perdrait sa raison d'être. Nous tenons aussi à exprimer notre gratitude pour la contribution d'employé.e.s qui ont quitté l'emploi de Resto Plateau pendant l'année. Bonne continuation !

CONSEIL D'ADMINISTRATION

Ignace Mouzannard, Président
Agnès Beaulieu, Vice-présidente
Francois-Nicolas Landry, Trésorier
Jennifer Assogba, Secrétaire
Francis Picard, Administrateur

Robert Mai, Administrateur
France Franc, Administratrice
Novy Renaud-Fortier, Administratrice
Andréanne Côté, Administratrice

MERCI À NOS STAGIAIRES ET AU FONDS ÉTUDIANT SOLIDARITÉ FTQ

Anaïs Charroin, Chargée de projets RH, finance et gestion
Isaure De Charnacé, Chargée de projets RH, finance et gestion
Anna Inostroza, Assistante administrative
Mona Cirio, Chargée de commercialisation
Cooper Terrassier, Chargé de commercialisation

Accueillir des stagiaires et leur permettre de développer leurs compétences professionnelles lors d'une expérience de travail réelle est cohérent avec la mission de Resto Plateau. Merci pour votre engagement avec nous cette année et bon début de carrière !

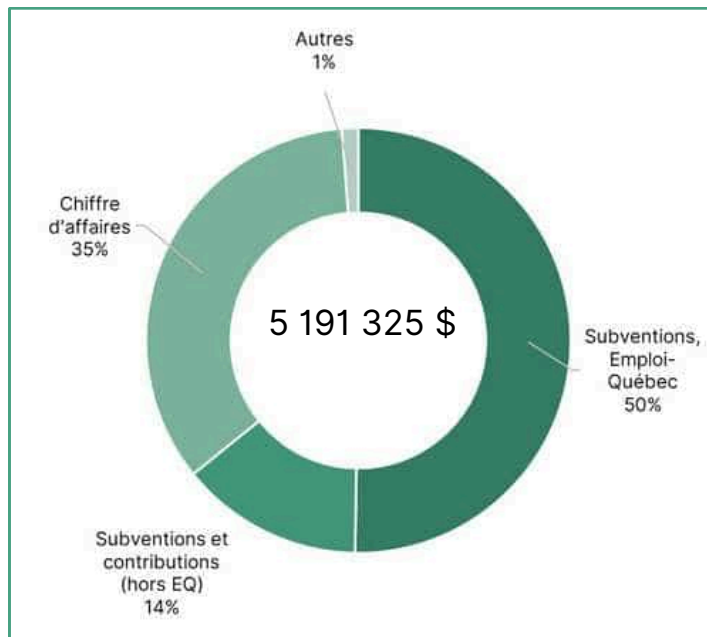


Je travaille à Resto Plateau depuis 4 ans et je suis, depuis peu, directrice. Je suis fière de ce cheminement et je me sens chanceuse qu'on m'ait donné l'opportunité d'évoluer. Ce que j'aime particulièrement dans mon travail, c'est la diversité des sujets et leur complémentarité. La variété des activités de Resto Plateau m'apporte du challenge à tous les jours dans la gestion financière, c'est passionnant et motivant ! Voir l'impact que nous avons sur les personnes que nous aidons donne vraiment du sens à mon travail et je suis très heureuse de contribuer à la mission de Resto Plateau.

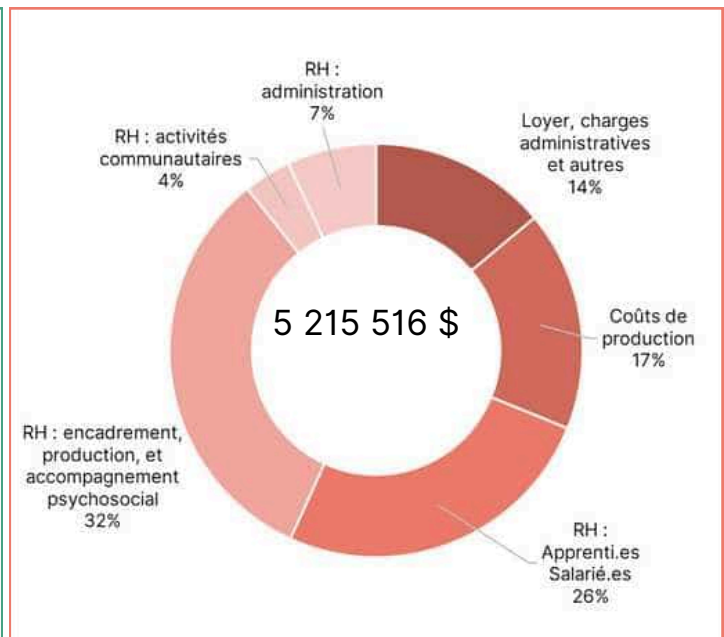
Amandine, Directrice administration et finances

RÉSULTATS FINANCIERS

Revenus 2023-2024



Dépenses 2023-2024



Budget contrôlé

L'année financière 2023-2024 se termine avec un déficit d'environ 24 000 \$, pour un budget qui prévoyait un déficit de 44 000 \$. Si ce résultat démontre un excellent contrôle budgétaire, il est cependant le fruit d'une année contrastée. En effet, les premiers mois de l'année ont été marqués par le démarrage de nos activités à l'Agence spatiale canadienne, avec des investissements de départ plus élevés que prévu et un chiffre d'affaires moindre que budgété.

Ceci nous a amené à la décision difficile de devoir réduire la toute nouvelle équipe de travail de 5 à 4 personnes, et a précipité le lancement de notre traiteur Rive-Sud pour conserver un équilibre financier (développement d'affaires qui était prévu, mais plutôt sur 2024-2025). Parallèlement, ce fut une année record pour notre traiteur Montréal, avec une croissance de chiffre d'affaires de 35% et la meilleure année de son histoire, au niveau des revenus !

Investissements

Ce fut aussi une grosse année côté immobilisations : beaucoup de renouvellement d'équipements, certains prévus, d'autres suite à des bris soudains, pour un total de plus de 200 000 \$, ainsi que des dépenses importantes en entretien, réparations et travaux divers (en grande partie subventionnées grâce à un important travail de recherche de partenaires financiers).

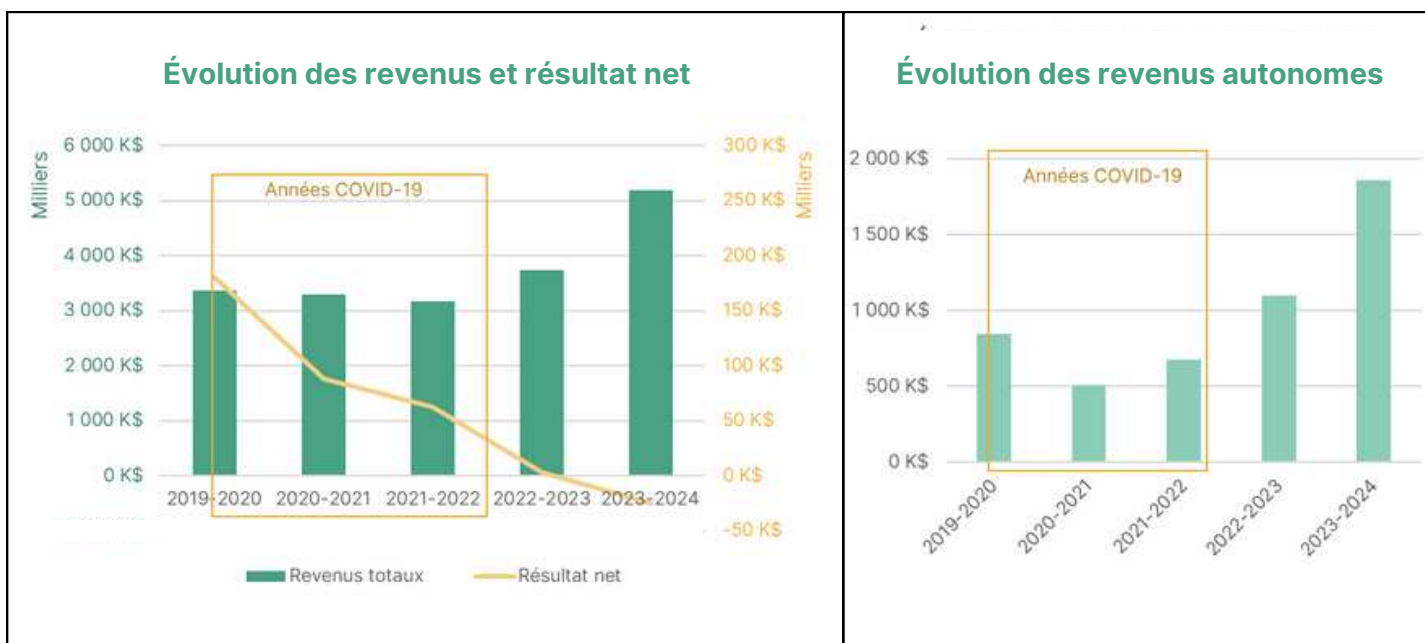
Besoins grandissants...

La très forte augmentation de la production de repas pour nos activités de sécurité alimentaire pose cependant des questions pour le futur : le restaurant communautaire et le comptoir à emporter sont des activités assez fortement déficitaires, et ce, de façon structurelle : les coûts de production dépassent largement le prix

de vente très faible des repas. Si ceci est attendu et cohérent avec notre statut d'entreprise d'économie sociale l'équilibre global doit cependant être maintenu à terme.

... soutien nécessaire

Or, il n'y a que deux façons de financer la production en forte croissance sans augmenter les prix pour les personnes desservies : augmenter les revenus tirés de nos activités économiques, ou... obtenir plus de soutien financier de la part de nos bailleurs de fond. La croissance du chiffre d'affaires de Resto Plateau ne peut pas être infinie avec des ressources identiques – il va nous falloir plus de soutien financier dans les prochaines années pour maintenir le niveau de production actuel et ne pas en arriver à devoir le diminuer.



PERSPECTIVE 2024-2025

Nous poursuivons les objectifs de notre planification stratégique 2023-2026. En voici les déclinaisons pour l'année à venir.

Adapter notre offre aux besoins des populations et du milieu

- Augmenter encore notre impact en matière d'employabilité : par exemple en renforçant les liens entre les apprentissages théoriques et la pratique, et en mettant en place des actions nous permettant de baisser le taux d'abandon de nos participant.e.s pendant le parcours.
- Documenter et formaliser nos actions, manières de faire et impacts pour mieux répondre aux besoins.
- Poursuivre la transition numérique de Resto Plateau et assurer l'efficacité et l'efficience des processus et des outils.

Améliorer la réponse aux besoins des populations éloignées du marché du travail

- Définir les limites de Resto Plateau en termes de réponse aux besoins des populations desservies par rapport à nos moyens financiers, humains et logistiques actuels.
- Poursuivre notre plan d'action en développement durable 2024-2027

Élargir nos horizons

- Maintenir et améliorer la satisfaction de nos client.e.s de l'économie sociale, soit traiteur, cafétéria et location de salle
- Assurer le développement de nos activités commerciales et de sécurité alimentaire sur la Rive-Sud
- Envisager de nouvelles manières de répondre à nos besoins en termes de moyens financiers et logistiques

REMERCIEMENTS

Nous remercions chaleureusement nos bailleurs de fonds :

Avec la participation financière de :

Québec 

Canada 

- Emploi-Québec - Région de Montréal
- pour le financement du volet entreprise d'insertion
- Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale
- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
- Ministère de la santé et des services sociaux
- Ministère de l'Économie, de l'Innovation et de l'Énergie
- RECYC-QUÉBEC
- Service régional des activités communautaires et de l'itinérance PSOC
- Steven Guilbeault, député de Laurier —Sainte-Marie
- Ruba Gazhal, députée de Mercier



Montréal 

Le Plateau-Mont-Royal
Montréal 

Un grand merci à tous nos partenaires financiers :



FONDATION
Lindsay Memorial
FOUNDATION

FONDATION DE LA FAMILLE MORRIS ET ROSALIND
GOODMAN



et Fédération des Caisses Desjardins du Québec

Merci à tous nos partenaires opérationnels :



**Nous remercions également tous nos donateurs et donatrices individuel.le.s et corporatif.ive.s.
Votre soutien fait la différence !**



Nos partenaires

COMMUNAUTAIRE

- La Corporation de développement communautaire du Plateau-Mont-Royal (CDC PMR)
- Les Cuisines collectives du Grand Plateau
- Le Carrefour des Petits Soleils
- La Table de concertation en sécurité alimentaire du Vieux-Longueuil
- La Maison d'Aurore
- Au Monastère - Centre de services communautaires
- Projet Changement
- La Mutuelle d'approvisionnement des marchés solidaires
- La Table Autour des familles Grand Plateau
- La Table Alliances 3e âge du Grand Plateau
- Les Ateliers d'éducation populaire du Plateau
- L'Itinéraire
- Foyer du Monde
- L'Association récréative Milton-Parc
- Les Accordailles
- Les Cuisiniers Différents
- L'Office municipal d'habitation de Montréal
- Cirque Hors Piste
- La Puce ressource informatique
- Exeko
- Toujours Ensemble
- Dîners Saint-Louis
- Maison d'Hérelle
- Centre des femmes de Montréal
- Les Mousquetaïdes
- L'Avenue du Mont-Royal
- Santropol Roulant
- La Petite Maison de la Miséricorde
- Le Rebond
- Plein Milieu
- Carrefour solidaire Centre communautaire d'alimentation
- La Maison de l'amitié
- Corporation de développement communautaire de l'agglomération de Longueuil
- Le Conseil du système alimentaire montréalais
- CIUSSS du Centre-Sud-de-l'île-de-Montréal
- Deuxième Récolte

INSERTION

- Épicerie Métro Laurier
- École Polytechnique de Montréal
- Le Rameau d'Olivier

- Résidence Les Terrasses Versailles
- Cégep de Rosemont
- Restaurant MAMS
- Garderie la Sourithèque
- Garderie éducative Bélair
- Banque Nationale de Montréal
- Hôtel Best Western Montréal
- Lower Canada College
- Résidence Le Vertical
- Centre de services scolaires de Montréal
- Robin des bois
- Hôtel Place d'Armes
- Groupe CH
- Cantina Mtl
- Sacrée Soirée
- Les Petits Chefs - Services alimentaires
- Improvee
- CHU Sainte Justine
- Pâtisserie Gourmet Aldo de Montréal
- Avec le temps - Confections gourmandes
- CIUSSS de l'Est-de-l'Île-de-Montréal
- Hôtel Four Seasons
- Hôtel Nelligan
- Abbey Gardens (Ontario)
- Cafellini Saint-Bruno-de-Montarville
- Restaurant h3
- MIRE - Mouvement pour l'intégration et la rétention en emploi
- PROMIS
- Services Québec
- Action main-d'œuvre
- Centre Yves-Thériault
- AXTRA-Alliance des centres-conseils en emploi et ses membres
- Les CJE de l'Île-de-Montréal et les membres du Réseau des Carrefours Jeunesse-Emploi du Québec
- PART du chef
- Club de recherche d'emploi Montréal Centre-Nord
- Centre de main-d'œuvre Opex'82
- Travail Sans Frontières
- Impulsion-Travail
- Centre Le CAP
- Carrefour Relance
- Renaissance
- Horizon Carrière
- L'Enjeu : cap sur l'emploi inc.
- Groupe Orientation Emploi
- Moelle épinière et motricité Québec
- L'Arrimage
- Opération placement jeunesse



“

Après mon déménagement dans Rosemont, je suis heureuse d'avoir trouvé un service alimentaire comme Resto Plateau. On est bien servi, avec de la nourriture de qualité et des portions généreuses. Je viens au moins trois fois par semaine. En fait, c'est devenu un « meeting spot » : j'ai invité plusieurs ami.e.s et mon copain à se retrouver ici.

Joel, dineuse

NOUS CONTACTER

www.restoplateau.com
514 527-5997



RECRUTEMENT POUR LE PROGRAMME D'INSERTION
SOCIALE ET PROFESSIONNELLE - FORMATION
D'AIDE-CUISINIER.ÈRE
recrutement@restoplateau.com

TRAITEUR ET LOCATION DE SALLE
servicetraiteur@restoplateau.com

ACTIONS COMMUNAUTAIRES ET RESTAURANT
ines.maurette@restoplateau.com

BÉNÉVOLAT
carole.gauthier@restoplateau.com

RESTO PLATEAU

4450, RUE SAINT-HUBERT, BUREAU 232
MONTRÉAL (QUÉBEC)
H2J 2W9