

RAPPORT D'ACTIVITÉS

AUX SOURCES DU BASSIN DE CHAMBLY - 2025-2026

MOT DU PRÉSIDENT



L'année 2025-2026 marque une étape importante pour notre organisme, alors que nous poursuivons avec fierté notre deuxième année d'occupation du Pavillon alimentaire. Cet espace est désormais pleinement intégré à nos activités et contribue concrètement à renforcer notre mission d'aide, de soutien et d'accompagnement vers une plus grande autonomie alimentaire et matérielle.

Cette année a également été marquée par un moment fort et rassembleur : le 20e anniversaire de la fondation de notre organisme. Cet anniversaire a été l'occasion de célébrer le chemin parcouru, de rendre hommage à celles et ceux qui ont contribué à bâtir notre organisation et de réaffirmer notre engagement envers la communauté.

Au cours de la dernière année, nous avons entrepris le réaménagement de notre friperie. Réalisé avec soin et réflexion, ce projet a permis d'améliorer l'expérience des usagers tout en mettant davantage en valeur les dons reçus. Parallèlement, l'aménagement paysager de notre terrain est venu embellir notre milieu de vie, créant un environnement accueillant, respectueux et inspirant pour toutes les personnes qui franchissent nos portes.

Ces réalisations n'auraient pas été possibles sans l'engagement exceptionnel de nos bénévoles. Leur générosité, leur présence et leur dévouement sont au cœur de chacune de nos actions. Je tiens également à souligner le travail remarquable de nos employés qui, par leur professionnalisme et leur humanité, assurent au quotidien la qualité et la continuité de nos services.

Notre direction générale joue un rôle clé dans la mise en œuvre de notre vision et dans la coordination de nos projets structurants. Enfin, je remercie chaleureusement les membres du conseil d'administration pour leur implication, leur rigueur et leur soutien constant.

Ensemble, forts de 20 années d'engagement, nous continuons de bâtir un milieu solidaire, ancré dans sa communauté et résolument tourné vers l'avenir. Merci à toutes et à tous de faire vivre cette mission avec cœur et conviction.

Pierre Cardinal
Président

MOT DE LA DIRECTION

Plus grands, plus efficaces, plus présents.



L'année 2025-2026 a été marquée par l'appropriation de nouveaux espaces, mais surtout par une importante capacité d'adaptation de toute notre équipe. Cette transition nous a amenés à revoir certaines façons de faire, à expérimenter, à ajuster nos pratiques et à sortir, chacun à notre manière, de notre zone de confort. Bien qu'exigeante, cette période a été profondément stimulante et porteuse de développement.



Au fil de l'année, tout a été mis en œuvre pour mieux répondre aux besoins de la population, offrir des services plus efficaces et consolider la pérennité de l'organisme.

Cette évolution s'est appuyée sur une vigilance constante, une vision à long terme et une volonté commune d'améliorer l'accueil, le soutien et l'accompagnement offerts à notre communauté. Elle témoigne également de la force de la collaboration de notre milieu.

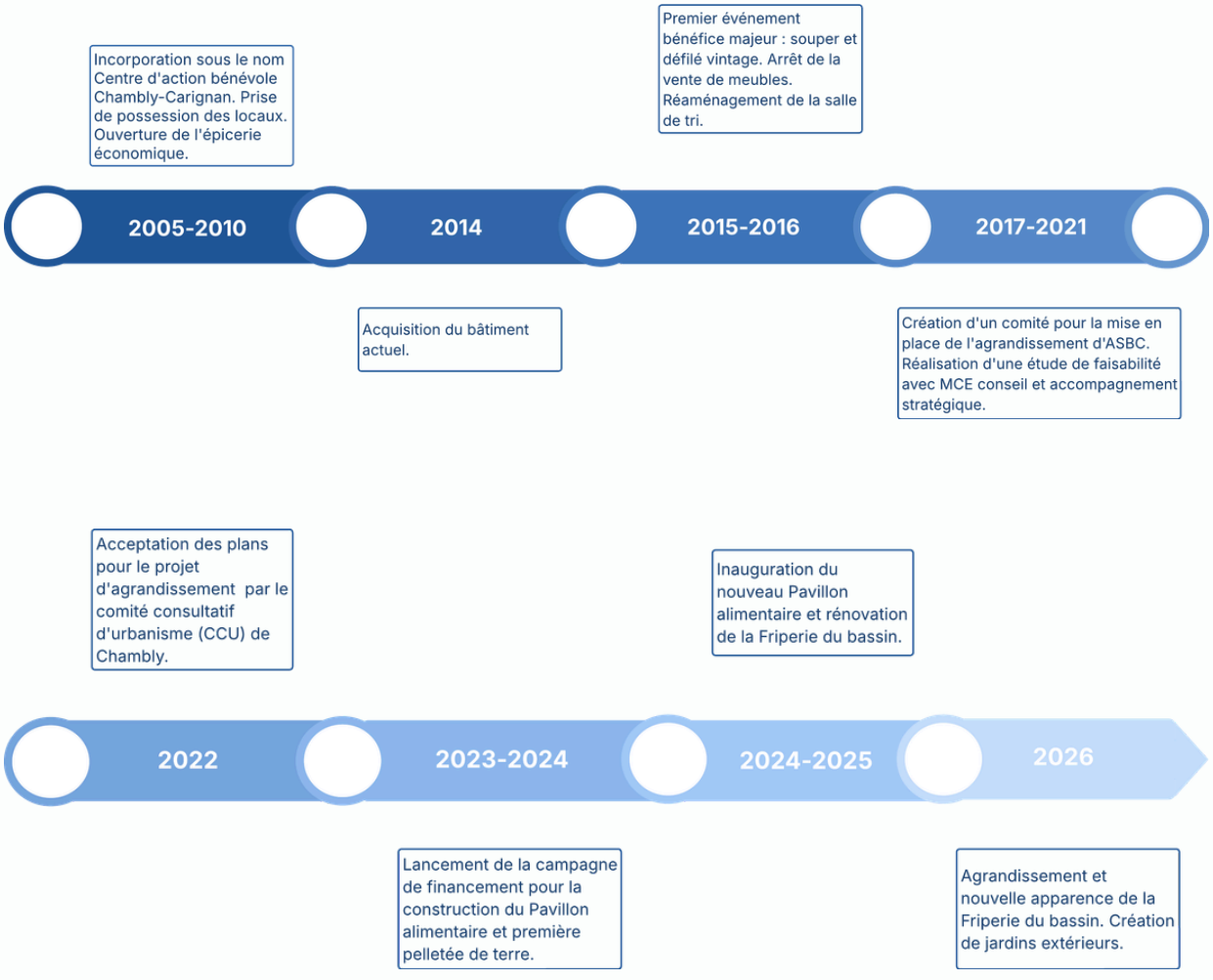
Nous tenons à remercier sincèrement toutes les personnes qui contribuent, de près ou de loin, à faire vivre notre mission : les usagers, les partenaires, les bénévoles, les employés, les bénéficiaires ainsi que les membres du conseil d'administration. Grâce à votre confiance, à votre implication et à votre solidarité, nous poursuivons notre chemin avec conviction, en demeurant résolument tournés vers l'avenir.

Sophie Thewys
Co-directrice générale

Nathalie Boucher
Co-directrice générale

RÉTROSPECTIVE

Depuis sa création, Aux sources du bassin de Chambly a évolué au rythme des besoins de sa communauté. Cette rétrospective présente les principales étapes qui ont marqué le développement de l'organisme, les projets qui ont façonné son parcours ainsi que les moments clés ayant contribué à son évolution.



LES FONDEMENTS
DE NOTRE ORGANISME

Au cœur de son action, Aux sources du bassin de Chambly s'appuie sur une mission, une vision et des valeurs qui guident chacune de ses interventions. Ces fondements reflètent son engagement envers les personnes et les familles de la communauté, tout en témoignant de sa volonté de favoriser l'autonomie, l'entraide et la création de liens durables sur le territoire.

Mission

Soutenir et accompagner les familles et les individus du bassin de Chambly dans une perspective de développement de l'autonomie en matière de sécurité alimentaire et matérielle.

Vision

Être un organisme de référence pour les citoyens de Chambly et de Carignan, en offrant des services de soutien alimentaire et matériel, en développant un sentiment d'appartenance et d'accomplissement chez les membres et bénévoles tout en créant un filet social pour prévenir l'isolement.

Valeurs

Entraide, respect, collaboration, inclusion et écoresponsabilité.

FRIPERIE DU BASSIN

Une friperie au cœur de l'économie circulaire

La Friperie du bassin occupe une place essentielle dans la vie de l'organisme. Chaque semaine, environ 1000 sacs de dons y sont triés et étiquetés, puis transformés en vêtements et articles vendus à prix abordable. En donnant une seconde vie aux objets, la friperie contribue activement à l'économie circulaire tout en générant des revenus entièrement réinvestis dans les services communautaires de l'organisme, notamment l'aide alimentaire, l'accompagnement et diverses activités de soutien.

Offre variée et accessible

Chaque jour, environ **525 nouveaux morceaux** de vêtements sont mis en rayon, ce qui permet à la clientèle de découvrir constamment de nouveaux articles. En plus des vêtements, la friperie propose des accessoires, des chaussures, des livres, des jouets, du matériel électronique, des articles de maison et, à l'occasion, certains produits neufs offerts par des entreprises partenaires.

Une année de croissance et d'améliorations

Les ventes de la friperie ont atteint plus de 690 000 $ cette année, soit une augmentation de 130 000 $ par rapport à l'exercice précédent. Cette progression témoigne à la fois de l'adhésion de la communauté, de la qualité du travail effectué par l'équipe et du positionnement grandissant de la friperie comme levier financier au service de la mission sociale de l'organisme.

Plusieurs améliorations ont aussi été apportées aux espaces de vente afin d'offrir une expérience plus agréable à la clientèle : remplacement de l'ameublement grâce à un don généreux de la famille Croteau, ajout de surfaces de présentation, nouveau plancher, éclairage de qualité, cabines d'essayage repensées et agrandies et salles de bain rénovées. Ces transformations ont permis de moderniser la friperie et de mieux mettre en valeur les articles offerts.

Montant de ventes à la friperie : 698 647 $
Montant reçu issu du recyclage des vêtements : 147 288 $

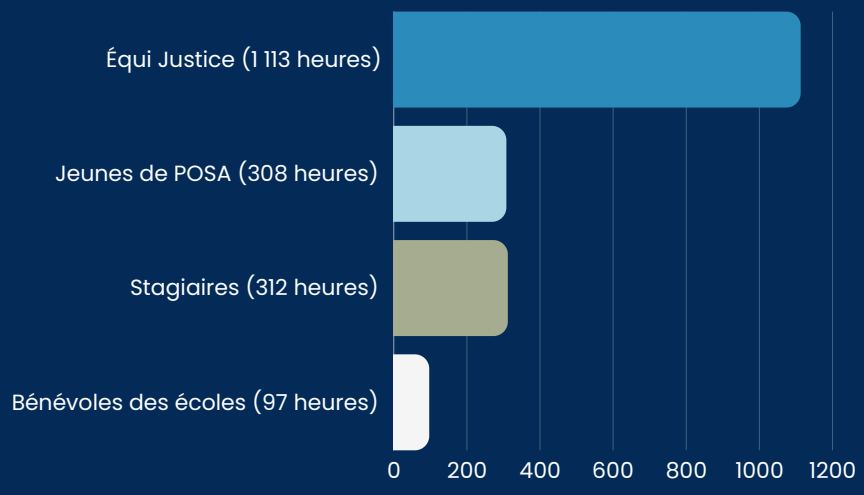


Formations, stages et réinsertion sociale

L'organisme a accueilli une étudiante dans le cadre d'un stage d'observation, ainsi qu'un étudiant en techniques policières pour le volet communautaire.

ASBC contribue à la réinsertion sociale dans son milieu. L'organisme accueille des adolescents qui vivent des situations difficiles afin qu'ils apprennent à vivre dans un système d'employabilité et qu'ils reprennent confiance en eux. Ainsi, plusieurs heures sont accomplies chaque année par des personnes qui réalisent des travaux communautaires ou des stages en milieu de travail.

Heures effectuées chez ASBC pour des travaux compensatoires, du bénévolat ou des stages



PORTRAIT DE L'AIDE ALIMENTAIRE

Augmentation des demandes et autonomie alimentaire

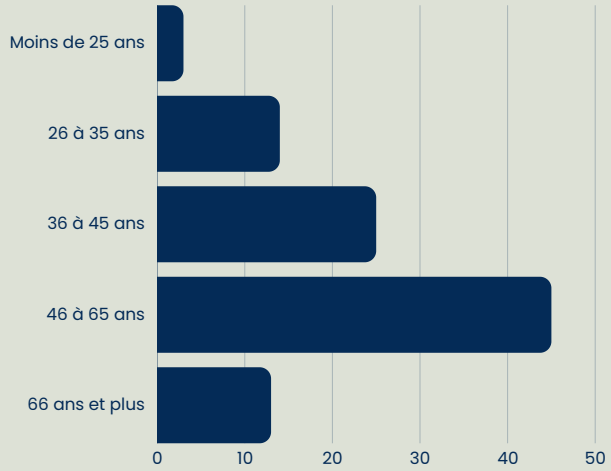
Le climat économique actuel a entraîné une augmentation significative des demandes d'aide. Afin d'y répondre adéquatement, l'organisme a mis en place une procédure d'évaluation des besoins uniformisée, avec des barèmes définis basés sur les nouvelles données du Rapport annuel sur les prix à la consommation. Cette procédure nous permet désormais d'aider un plus grand nombre de personnes annuellement.

Quelques statistiques

- 544 ménages actifs
- 633 adultes et 206 enfants (moins de 16 ans)
- 61 % des ménages sont dirigés par des femmes
- 115 distributions par semaine et ce, pendant 50 semaines
- 5 750 paniers distribués annuellement

Répartition des bénéficiaires en fonction de l'âge (2025-2026)

Nous observons que la majorité des bénéficiaires ont de 46 à 65 ans (45 %). Les bénéficiaires ayant de 36 à 45 ans représentent également un pourcentage élevé de la clientèle de l'organisme (25 %).



LE PAVILLON ALIMENTAIRE

une première année remplie d'apprentissages



La distribution alimentaire : fluidité et convivialité

Chaque semaine, bénévoles et employés ont travaillé main dans la main afin de rendre les opérations du pavillon alimentaire plus efficaces, tout en maintenant un accueil chaleureux auprès de notre clientèle.

Au fil des mois, différentes méthodes d'entreposage, de tri des denrées selon les dates de péremption et de classement des objets reçus ont été expérimentées. Ces ajustements ont permis d'améliorer l'organisation du travail et de faciliter le quotidien de tous ceux qui contribuent au bon fonctionnement du service.

Plusieurs bénévoles ont également pris la relève dans différentes responsabilités, assurant ainsi la continuité des services et le partage des connaissances. Leur implication demeure essentielle au succès de nos activités et contribue à bâtir une organisation toujours plus solide.

Les jeudis après-midi, différentes façons de faire ont été mises en place afin d'offrir une expérience plus fluide et conviviale à notre clientèle. Ces améliorations ont permis de réduire les temps d'attente, de faciliter la circulation et d'assurer un accueil efficace dès l'arrivée des usagers.

SOUTIEN ALIMENTAIRE

Située dans le Pavillon alimentaire, l'épicerie économique permet aux bénéficiaires de l'organisme de se procurer des denrées à faible coût dans un environnement respectueux et accessible. Ouverte du mardi au vendredi, elle constitue un complément concret au dépannage alimentaire hebdomadaire en offrant aux ménages la possibilité de choisir certains produits selon leurs besoins, leurs habitudes et leur budget.

Cette année, l'épicerie s'est réinventée afin de mieux répondre aux besoins de sa clientèle. Plus grande qu'auparavant, nous avons pu bonifier la diversité de produits et le service à la clientèle par des initiatives des bénévoles et des employés.

Les jeudis demeurent les journées les plus achalandées, plusieurs bénéficiaires profitant de leur passage à la distribution alimentaire pour compléter leurs achats. Tout en offrant des denrées à très faible coût, l'épicerie génère près de 95 000 $ annuellement pour l'organisme. Ces revenus sont rendus possibles grâce à la générosité des citoyens et des partenaires qui contribuent aux collectes de denrées tout au long de l'année.

- 426 transactions par mois
- 196 ménages qui achètent à l'épicerie

Un approvisionnement solidaire et responsable

L'épicerie économique et le soutien alimentaire reposent sur un réseau d'approvisionnement diversifié, ancré dans la solidarité du milieu. En plus des denrées récupérées et redistribuées dans une perspective de lutte contre le gaspillage alimentaire, l'organisme peut compter sur des échanges avec d'autres partenaires communautaires. Ceci permet de faire du troc d'aliments et de diversifier le contenu des paniers offerts. La récupération de surplus alimentaires provenant de certains CHSLD et du Centre jeunesse de la Montérégie, en collaboration avec l'initiative de La Tablée des Chefs, contribue également à enrichir l'offre et à maximiser l'utilisation de denrées encore parfaitement saines à la consommation.

NOUVELLES INITIATIVES
À L'ÉPICERIE ÉCONOMIQUE

- Meilleure gestion de l'inventaire, incluant un système de suivi des dates de péremption plus efficace et une analyse des achats selon leur fréquence et leur popularité.

- Collaboration avec Aliment-Terre, afin d'offrir des aliments surgelés provenant du glanage et de surplus alimentaires à des prix très compétitifs.

- Les étiquettes roses, apposées sur des denrées dont la date de péremption est légèrement dépassée, mais qui demeurent tout à fait bonnes à la consommation. Offertes à prix réduit, ces produits bénéficient généralement d'un rabais d'environ 75 %, ce qui permet à plusieurs ménages de faire des provisions à moindre coût. Mise en place à titre d'essai il y a quelques années, cette initiative a rapidement suscité un fort intérêt et est devenue un repère apprécié des usagers. Devant cette réponse positive, l'organisme a choisi de la reconduire afin de continuer à favoriser l'accessibilité alimentaire tout en réduisant le gaspillage.

- Les nouvelles étiquettes vertes permettent aux bénéficiaires d'accéder à des produits plus spécialisés ou reçus en quantité limitée (ex. : produits d'hygiène personnelle, feuilles de vigne farcies, bières et vins sans alcool), sans que ces achats soient comptabilisés dans leur budget mensuel alloué par l'organisme.

- Afin de faciliter la tâche des bénévoles, nous avons déployé une plateforme de comptabilisation des présences à la distribution alimentaire. À la suite des précieux commentaires reçus, nous sommes à peaufiner les différents paramètres qui permettront d'obtenir un portrait statistiquement plus juste du travail accompli.



Réception des aliments de Moisson Rive-Sud

En 2025-2026, ce sont 111 857 livres de nourriture qui ont été réceptionnées de Moisson Rive-Sud. Le volume d'aliments acheminés a été légèrement ralenti, en partie en raison de la conjoncture économique actuelle. Nous avons eu la chance, par ailleurs, de recevoir les gestionnaires de Moisson Rive-Sud dans nos locaux. Cela nous a permis d'expliquer nos réalités respectives et d'améliorer la diversité des aliments proposés à la clientèle.

Des partenaires essentiels à l'approvisionnement

Les épiceries de la région jouent un rôle déterminant en remettant leurs invendus, notamment IGA Chambly, IGA Carignan, Maxi Chambly, Métro Collin et la Ferme Guyon.

À cela s'ajoutent des contributions précieuses de restaurateurs, dont La Cochonnerie, qui nous approvisionne en morceaux de saumon.

Certains employés d'Agropur offrent aussi ponctuellement des fromages lorsqu'ils disposent de surplus.

Cargill soutient l'organisme depuis plusieurs années en fournissant de la viande, ce qui nous permet d'en offrir chaque semaine lors des distributions alimentaires. C'est un partenaire de choix bien impliqué dans le développement de l'organisme. Cette année, Cargill a fait don de plus de 22 000 livres de viande.

PARTAGE DONC TA BOUFFE !

Après près de deux années d'existence, le frigo partage poursuit sa progression et suscite un intérêt grandissant dans la communauté. Nous observons une hausse des dons et des échanges, signe que les mentalités évoluent positivement autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire. De plus en plus de citoyens y déposent des denrées qu'ils ont en surplus et qu'ils ne pourront consommer à court terme, permettant ainsi à d'autres personnes d'en bénéficier rapidement. **Ce projet repose sur des principes simples : favoriser le partage de denrées, encourager une consommation responsable et rendre les aliments accessibles au plus grand nombre.**

LE FRIGO PARTAGE EST OUVERT DE MAI À NOVEMBRE.



Bien que le frigo partage soit particulièrement utile aux personnes en situation de vulnérabilité, il s'adresse à l'ensemble de la population. En permettant à chacun de déposer ou de prendre des aliments selon ses besoins, le frigo partage favorise le partage des ressources tout en contribuant à réduire les pertes alimentaires.

Accessible, simple d'utilisation et sans jugement, il constitue un outil concret pour renforcer l'entraide au sein de la communauté et encourager des habitudes de consommation plus responsables.

À titre d'exemple, au mois d'août, un généreux donateur est venu remplir le frigo de concombres anglais fraîchement récoltés. Cette contribution a permis de distribuer également des recettes de salades afin d'encourager leur utilisation et d'inspirer les usagers. Ce type de geste concret illustre bien l'esprit du projet qui souhaite mettre en circulation des aliments de qualité afin de soutenir les ménages et de promouvoir des habitudes alimentaires simples et responsables.

INITIATIVES DE PRÉVENTION

Projet *Coolation* : la distribution de boîtes à lunch

Dans le cadre du projet *Coolation*, l'organisme a réalisé auprès de ses bénéficiaires une séance informative portant sur les collations santé. L'objectif était de sensibiliser les familles à une alimentation plus saine et abordable.

Grâce à une subvention, l'organisme a aussi organisé une distribution de boîtes à lunch afin de soutenir concrètement les personnes dans le besoin. Cette initiative a permis de remettre 100 boîtes à lunch aux bénéficiaires et à leurs enfants pour le début de la période scolaire.

Accompagnement et autonomie alimentaire

La travailleuse sociale a répondu à de nombreuses demandes de personnes et de familles souhaitant réduire leurs dépenses alimentaires avant que leur situation financière ne se détériore. Dans une approche préventive, elle a offert un accompagnement en littératie budgétaire visant à développer de saines habitudes de gestion financière et à renforcer la capacité des ménages à faire face à la hausse du coût de la vie. Cet accompagnement comprenait notamment l'identification de stratégies concrètes d'économie ainsi que l'orientation vers différentes ressources du milieu, dont les épiceries économiques et les commerces proposant des produits à prix réduit ou issus de la récupération alimentaire.

Un soutien ponctuel a également été accordé à des familles traversant une période de vulnérabilité financière. Cette aide de courte durée leur a permis de traverser une étape plus difficile, de retrouver un certain équilibre et de prévenir le recours à des services d'aide plus soutenus.

Plus qu'un lieu d'approvisionnement, l'épicerie économique dans les locaux d'ASBC constitue un outil favorisant l'autonomie alimentaire et la dignité des personnes. En permettant aux usagers de choisir eux-mêmes des aliments à faible coût selon leurs besoins et leurs préférences, elle contribue à préserver leur pouvoir d'agir tout en soutenant une gestion plus efficace du budget familial.

Ce service s'inscrit en complément de l'accompagnement psychosocial offert par l'organisme, dans une démarche axée sur les forces des individus et l'amélioration de leurs conditions de vie.

Présentation à l'OMH

Le 10 septembre, une activité de visibilité s'est tenue à l'Office municipal d'habitation afin de présenter les services de l'organisme aux aînés de la région.

La faim n'expire jamais

Dans une volonté de réduire le gaspillage alimentaire et de sensibiliser la population à une meilleure utilisation des aliments. Cette initiative régionale a été mise en place afin de promouvoir une meilleure compréhension des dates indiquées sur les produits alimentaires, par la distinction entre les dates de péremption et les périodes de consommation sécuritaire « encore bon après ».



Déployé depuis mars 2026, ce projet s'appuie sur une plateforme web qui permet aux citoyens de repérer différents points de chute où il est possible de déposer des denrées alimentaires dont la date inscrite est dépassée. Les aliments recueillis sont ensuite vérifiés par une équipe formée qui s'appuie sur les guides et tableaux de référence du MAPAQ afin d'évaluer leur qualité et leur salubrité.

Les denrées jugées propres à la consommation sont récupérées et redistribuées, contribuant ainsi à réduire le gaspillage alimentaire tout en soutenant les personnes et les familles en situation de vulnérabilité. Cette initiative favorise également une meilleure sensibilisation du public aux enjeux de la sécurité alimentaire et à l'importance de valoriser les aliments encore consommables.

Aux sources du bassin de Chambly est fier de prendre part à cette initiative qui permet de soutenir la réduction du gaspillage alimentaire.

SOUTIEN PSYCHOSOCIAL

En complément de l'aide alimentaire, une intervenante psycho-sociale offre un soutien personnalisé de courte durée aux personnes qui en ressentent le besoin. Cette démarche vise à les accompagner dans les défis qu'elles traversent, qu'ils soient d'ordre personnel, familial, relationnel ou financier, tout en les aidant à identifier leurs ressources et leurs capacités pour faire face à leur situation.

Offert directement dans les locaux d'Aux sources du bassin de Chambly, ce soutien favorise l'écoute, l'orientation vers les ressources appropriées et la recherche de solutions adaptées à la réalité de chacun. En créant un espace d'échange bienveillant et confidentiel, ce service contribue à briser l'isolement, à renforcer le sentiment de confiance et à consolider le réseau de soutien entourant les bénéficiaires.



Ce sont **240 personnes** qui ont été rencontrées dans l'année par l'intervenante. Une analyse bio-psycho-sociale et une validation des critères d'admissibilité sont effectuées avec toute personne rencontrée qui requiert les services de l'organisme.

Maintien des services durant la grève

LE COMMUNAUTAIRE À BOUTTE!

Face au sous-financement du milieu communautaire, le mouvement Le communautaire à boutte! a mobilisé des organismes de partout au Québec pour réclamer une meilleure reconnaissance et un financement adéquat. Aux sources du bassin de Chambly a participé à cette mobilisation, notamment lors d'une marche régionale à Saint-Jean-sur-Richelieu et du grand rassemblement à Québec réunissant des représentants des 17 régions administratives.

Malgré sa participation au mouvement de grève, l'organisme a pris les mesures nécessaires pour garantir la continuité de ses services d'aide alimentaire. Aucune interruption n'a affecté les distributions ou l'accompagnement offert aux usagers, permettant ainsi aux personnes et aux familles en situation d'insécurité alimentaire de maintenir l'accès à un soutien essentiel. Cette décision témoigne de la volonté de l'organisme de demeurer présent auprès de sa communauté, même dans un contexte exceptionnel, afin de répondre aux besoins des citoyens de Chambly et Carignan.



20 ANS D'ENGAGEMENT
au service de la communauté

Une célébration pour ASBC

L'année 2025-2026 a été marquée par un moment important dans l'histoire de l'organisme : la célébration du 20e anniversaire d'ASBC. Grâce au soutien financier de la Ville de Chambly, qui a accordé une contribution de 3 000 $, nous avons eu le plaisir d'organiser une magnifique soirée tenue le 20 septembre. Cet événement a permis de souligner deux décennies d'entraide, d'engagement et de solidarité, de mettre en lumière le chemin parcouru et de remercier les nombreux bénévoles, partenaires, employés, citoyens et donateurs qui contribuent à la réalisation de la mission de l'organisme.

Plus qu'une simple célébration, cette soirée a été l'occasion de rassembler les acteurs du milieu dans une ambiance chaleureuse et festive. La forte participation observée témoigne de l'attachement de la communauté envers ASBC et de la reconnaissance de son rôle dans le soutien aux personnes et aux familles de la région.



Une mobilisation exceptionnelle des partenaires

Le succès de l'événement repose sur l'implication remarquable de nos partenaires. Au total, 22 organisations et entreprises ont contribué à la réussite de la soirée en offrant généreusement 45 prix destinés au tirage anniversaire. Cette mobilisation a permis la vente de 498 billets de tirage et la collecte de près de 750 $. Au-delà de la valeur financière des dons reçus, cette participation illustre la confiance et l'appui dont bénéficie ASBC au sein de son réseau.



Un souper rassembleur

Près de 80 personnes ont répondu présentes lors d'un souper spaghetti organisé au bénéfice d'Aux sources du bassin de Chambly. Au menu : sauce à la viande ou sauce tomate pour les personnes végétariennes, salade César, tartelettes de Nata, ainsi que vin et bière pour accompagner le repas. Cette formule simple et chaleureuse a permis de créer un moment propice aux échanges et de rassembler la communauté autour d'une même cause.

Au-delà du plaisir de se retrouver, cette soirée a également contribué concrètement au financement de la mission de l'organisme. L'achat des billets de repas a généré 615 $ de revenus, tandis que la vente de boissons alcoolisées a permis d'amasser 3 670 $ supplémentaires. La participation des convives témoigne une fois de plus de la mobilisation de la communauté et de son désir de soutenir les actions d'Aux sources du bassin de Chambly.

Une vente aux enchères qui a conquis les participants

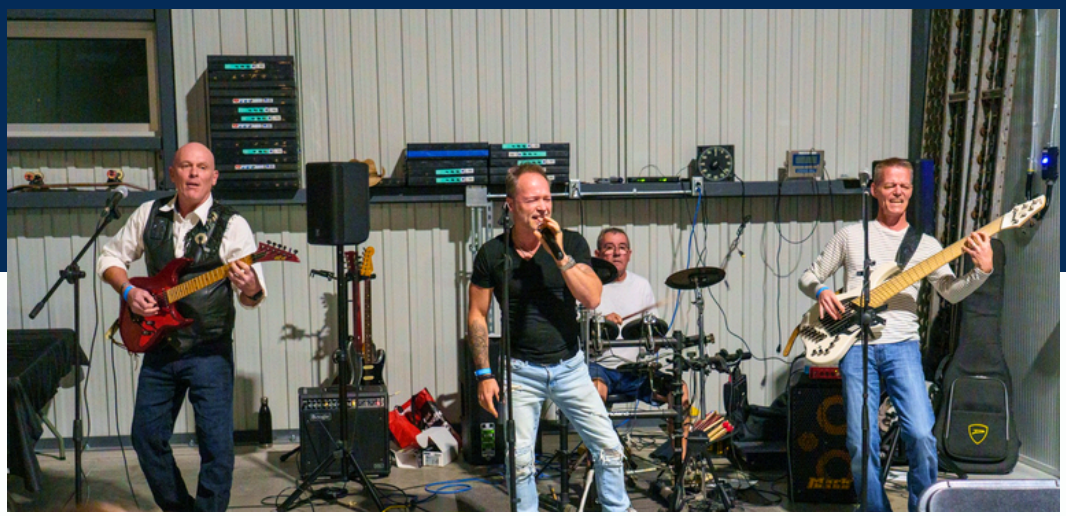
Parmi les moments marquants de la soirée, la vente aux enchères s'est particulièrement démarquée par l'enthousiasme qu'elle a suscité auprès des participants. Pour l'occasion, notre président a généreusement accepté de prendre le rôle d'encanteur. Son animation, combinée à l'énergie des participants, a contribué à créer une ambiance où les échanges, les rires et la bonne humeur étaient au rendez-vous.

Grâce à la générosité de nombreux donateurs, 54 lots ont été proposés aux enchères, offrant une belle diversité d'articles et permettant aux participants de contribuer à la mission de l'organisme tout en vivant une expérience rassembleuse. Cette activité a permis de récolter près de 3 900 $ grâce à la vente des articles, auxquels s'ajoutent 350 $ provenant de la vente de billets.



Des allocutions et une clôture en musique

Quelques allocutions ont permis de souligner le chemin parcouru depuis la création de l'organisme. Nous avons eu l'honneur de compter parmi nous notre fondateur, Serge Allaire, des membres du conseil d'administration, des représentants de la Ville de Chambly, dont la mairesse et des conseillers municipaux, ainsi que plusieurs partenaires et donateurs qui nous soutiennent depuis de nombreuses années. Leur présence témoignait de l'importance des liens tissés au fil du temps et de l'impact de notre mission. La soirée s'est ensuite terminée sur une note énergique grâce à une prestation rock offerte gracieusement par des amis d'ASBC, un geste de générosité grandement apprécié de tous.



Un bilan éloquent

Au terme de cette célébration, l'événement a généré près de 10 000 $ de revenus au bénéfice de l'organisme. Ce résultat a été rendu possible grâce au soutien de la Ville de Chambly, qui a permis d'absorber l'ensemble des dépenses liées à la tenue de la soirée, maximisant ainsi les retombées financières. Cette soirée a permis de réaffirmer la force du réseau qui soutient ASBC depuis maintenant 20 ans et de démontrer que l'organisme peut compter sur l'appui de sa communauté pour poursuivre sa mission.

Ces 20 années n'auraient pas été possibles sans l'engagement des milliers de personnes qui, de près ou de loin, ont contribué à faire grandir notre organisme. Nous tenons à remercier chaleureusement tous ceux qui ont participé à cette soirée et tous ceux qui, au quotidien, soutiennent notre mission. Après 20 ans d'histoire, de défis relevés et de réussites partagées, nous regardons l'avenir avec enthousiasme. Ensemble, poursuivons notre mission… en route vers les 20 prochaines années !

GUIGNOLÉE

Une tradition communautaire toujours plus forte

La Guignolée de Chambly et Carignan s'inscrit comme un événement phare de solidarité dans la région. En 2025, l'initiative a une fois de plus rassemblé citoyens, bénévoles, partenaires et institutions pour soutenir les personnes et les familles dans le besoin à l'approche du temps des fêtes.

Depuis 2024, la Guignolée et la distribution des paniers de Noël sont centralisées dans le bâtiment du Pavillon alimentaire, permettant une meilleure organisation des opérations et une mobilisation plus efficace des bénévoles.

Une présence soutenue sur plusieurs jours

Pendant quatre jours, les employés et bénévoles ont été présents devant les épiceries de la région afin de recueillir dons en argent et en denrées alimentaires. Nous remercions les épiceries participantes : IGA Chambly, IGA Carignan, Métro Collin, Maxi Chambly et la Ferme Guyon.

La Caisse Desjardins du Bassin-de-Chambly a aussi soutenu l'initiative en finançant le prêt de terminaux de paiement électronique, facilitant ainsi les dons par carte bancaire. Une présence spéciale a été assurée par leurs employés devant leurs installations le vendredi 28 novembre.





Nathalie Boucher, co-directrice générale d'ASBC et Jenny-Anne Pronovost, employée de l'organisme lors des journées de la Guignolée 2025 devant les épiciers.

Une mobilisation sur le terrain

L'événement principal s'est déroulé le samedi 29 novembre 2025, avec une vaste opération de collecte dans les rues de Chambly et de Carignan. L'équipe sur le terrain, coordonnée par Jean-Philippe Valade et composée de bénévoles engagés, a sillonné les quartiers afin de recueillir les denrées sur les balcons.

Les bénévoles étaient facilement identifiables grâce aux dossards orange. En parallèle, une équipe logistique de plus de 50 personnes était à pied d'œuvre au Pavillon alimentaire pour recevoir, trier et organiser les dons. En une seule journée, ils se sont mobilisés pour effectuer le tri complet des denrées. Une démonstration éloquente de la force de l'équipe et de l'engagement exceptionnel des bénévoles.

Des activités complémentaires de financement et de reconnaissance

En amont de la Guignolée, un dîner a été offert aux bénévoles qui passaient dans les rues et ceux présents au triage des denrées. Ce dîner a réuni 50 participants.

Une activité tenue aussi par M. Jean-François Roberge dans la salle La Ruche a permis de recueillir des denrées supplémentaires.

Les chiffres de la Guignolée 2025

- 4 jours de collecte devant les épiceries
- 50 bénévoles au Pavillon alimentaire pour le tri et la gestion des denrées
- 35 personnes pour la collecte de rues
- 20 employés et bénévoles mobilisés pour la collecte des dons monétaires



Des partenaires engagés et mobilisés

La réalisation de la Guignolée n'aurait pas été possible sans la collaboration de partenaires engagés qui ont mis à profit leurs ressources, leur expertise et leur influence au bénéfice du mouvement. Grâce à leur soutien financier, matériel ou humain, ces organisations et entreprises ont joué un rôle déterminant dans le succès de la campagne et dans l'atteinte des objectifs de collecte.

Leur engagement a permis de renforcer la portée de nos actions, de mobiliser les citoyens et de contribuer concrètement à la lutte contre l'insécurité alimentaire. Nous leur sommes profondément reconnaissants de leur confiance, de leur générosité et de leur volonté de faire une différence auprès des personnes et des familles de la région.

La ville de Chambly et Carignan, partenaires financiers de l'événement.

Plusieurs entreprises de la région qui ont contribué par des dons monétaires, notamment la dentiste Louise Goulet, Chico Chambly et Animalerie Chambly.

Le Journal de Chambly ayant remis un don de plus de 5 400 $ collectés en publicité chez les entreprises et organisations régionales.

Les cols bleus et le service de sécurité incendie de la Ville de Chambly ont prêté main-forte à plusieurs occasions, notamment pour l'installation des chapiteaux devant les épiceries participantes.

Distribution des paniers de Noël

La distribution des paniers de Noël s'est déroulée sur cinq plages horaires réparties sur plusieurs jours, soit deux matinées, deux après-midis et une soirée, afin d'offrir un maximum de flexibilité aux familles. Grâce à cette organisation, 686 personnes ont été rejointes. La majorité des bénéficiaires résidaient à Chambly, tandis qu'environ 10 % provenaient de Carignan, une proportion similaire a été observée lors de nos distributions alimentaires régulières.

Cette année encore, les paniers de Noël se sont démarqués par leur générosité. Chaque ménage a reçu des denrées non périssables, des fruits et légumes frais, ainsi que du poulet, diverses viandes offertes par Cargill, du lait et des œufs. Cette initiative a permis d'offrir un soutien concret à des centaines de personnes et de rendre la période des fêtes plus chaleureuse pour les familles de la région.

313 paniers de Noël ont été remis aux familles en 2025, permettant à des centaines de personnes de célébrer les fêtes avec davantage de sérénité.

31 paniers ont été entièrement pris en charge par les Chevaliers de Colomb.



Les CPE, écoles et centre des aînés, qui ont organisé des collectes internes.



Les Chevaliers de Colomb, ayant contribué notamment par des dons de manteaux d'hiver.



Les épiciers de Chambly et Carignan contribuent année après année en autorisant la collecte de dons devant leur commerce.



L'entreprise Brabant qui a offert plusieurs dons de vêtements chics pour homme vendus à la friperie.



Des entreprises de location de camions pour le déplacement de denrées ou de matériel, dont Location de camions Empress et Palomino Inc.



La direction et les employés du Groupe Élément sont venus participer au tri, toute une journée, bénévolement dans le cadre de leur semaine communautaire.



Jonathan Leclerc et Jean-Philippe Gibeau, bénévoles de l'organisme déguisés lors des journées de la Guignolée 2025.

Une campagne de communication pour la Guignolée

Afin de maximiser la portée de la Guignolée et de sensibiliser la population à l'importance de soutenir les personnes en situation d'insécurité alimentaire, une stratégie de communication a été déployée tout au long de la campagne.

Une stratégie de promotion moderne

- Des publications régulières sur les réseaux sociaux
- La diffusion de vidéos promotionnelles
- Une page web intitulée *Je redonne* pour effectuer des dons en ligne
- Une identité visuelle incluant une version festive du logo d'ASBC
- Des cartons promotionnels envoyés dans les foyers de Chambly et Carignan, grâce à la contribution de Maxime Fournier, courtier chez RE/MAX

Tout au long de la campagne, des messages de sensibilisation ont également été diffusés afin de rappeler l'importance de la solidarité communautaire et l'impact concret des dons recueillis sur les familles et les individus vivant une situation de précarité.

Grâce à cette visibilité accrue et à la mobilisation des partenaires, bénévoles, donateurs et citoyens, la Guignolée a bénéficié d'un important rayonnement dans la région, contribuant au succès de la campagne et au soutien des services offerts tout au long de l'année.



CE QU'ILS PENSENT DE NOUS

TÉMOIGNAGE D'ELDAULINE BÉNÉFICIAIRE

Je souhaite vous adresser mes sincères remerciements pour l'aide précieuse que vous m'apportez au quotidien.

Votre soutien m'aide énormément en me permettant d'avoir accès à des aliments essentiels et de réduire certaines difficultés financières. Avec le coût de la vie et certaines raisons personnelles, j'avais du mal à bien m'alimenter.

Grâce à votre générosité et à votre travail, je peux mieux répondre à mes besoins de base et avoir davantage de tranquillité d'esprit.

Je suis très reconnaissante envers toute l'équipe et les bénévoles qui consacrent leur temps et leurs efforts à aider les personnes dans le besoin, comme moi. Votre aide fait une réelle différence dans ma vie.

Pour tout cela, je vous dis mille fois merci.

TÉMOIGNAGE DE CLAUDE BÉNÉVOLE

Mon expérience comme bénévole aux Sources est très positive. Bien sûr, il m'arrive parfois d'avoir un petit moment de nervosité lorsque l'on me confie de nouvelles tâches, que ce soit à la friperie ou à la division alimentaire. Toutefois, ces défis me permettent de sortir de ma zone de confort et d'apprendre.

Être bénévole me donne surtout l'occasion de redonner au suivant. La vie a été généreuse envers moi et je considère qu'il est important de redonner lorsque nous en avons la possibilité. Comme j'aime le dire avec humour, cela me permet aussi d'accumuler quelques indulgences.

L'un des aspects que j'apprécie le plus est le climat de travail. L'ambiance est respectueuse et accueillante. Pour moi, c'est un élément essentiel. Lorsqu'on offre son temps bénévolement, il est important de se sentir bien et apprécié, et aux Sources, c'est exactement ce que je ressens.

UN MARCHÉ DE NOËL

Parmi les initiatives marquantes de l'année, la tenue du tout premier Marché de Noël d'Aux sources du bassin de Chambly a connu un succès qui a dépassé les attentes. Organisé dans les nouveaux locaux de l'organisme, cet événement a permis de faire découvrir les lieux à la population, tout en créant un rendez-vous festif.

Pour l'occasion, une forêt écoresponsable composée de sapins recyclés a été aménagée afin de transformer les espaces en un décor chaleureux et accueillant. La salle La Ruche a accueilli pendant deux jours un total de 18 exposants et artisans de la région, offrant aux visiteurs une variété de produits locaux et artisanaux à l'approche des fêtes.

Encourager l'achat local et la consommation responsable

En plus de mettre en valeur le savoir-faire des artisans locaux, le marché proposait une sélection d'articles de Noël de seconde main, permettant aux visiteurs de réaliser des achats tout en soutenant la mission de l'organisme.

La location des espaces aux exposants a généré des revenus de 1 450 $ au cours des deux journées. Ces revenus contribuent directement à soutenir les activités et services offerts par ASBC.

Une activité familiale qui fait rayonner l'organisme

L'événement a attiré près de 200 visiteurs tout au long de la fin de semaine. Grâce à l'implication de nombreux bénévoles et à la présence d'animations, dont la très appréciée visite du père Noël, les familles ont pu profiter d'une belle expérience.

Au-delà des retombées financières, le Marché de Noël a permis de faire connaître davantage l'organisme. Près de 40 % des visiteurs découvraient l'organisme et ses activités pour la première fois. Cette visibilité représente une occasion importante de sensibiliser la population aux objectifs de l'organisme.

Une tradition à poursuivre

Le succès de cette première édition témoigne de l'intérêt de la population pour des activités qui allient solidarité, consommation responsable et esprit des Fêtes. La participation des artisans, l'achalandage soutenu ainsi que les commentaires positifs reçus de la part des visiteurs ont contribué à faire de cet événement une réussite. Ces résultats encourageants confirment le potentiel de renouveler l'expérience lors d'une prochaine édition.

Des chiffres qui parlent d'eux-mêmes

- 18 exposants
- 2 jours d'activités
- 200 visiteurs
- 40 % de nouveaux visiteurs
- 1 450 $ en location de kiosques
- 4 500 $ en vente d'articles



UN JARDIN POLLINISATEUR

Dans la continuité de son développement, ASBC a créé en 2025 son jardin pollinisateur et collectif situé à l'arrière du Pavillon alimentaire. Ce projet vise à bonifier les espaces extérieurs de l'organisme tout en favorisant la biodiversité, la sensibilisation environnementale et le mieux-être des personnes qui fréquentent les lieux.

Le jardin s'inscrit dans la mission de l'organisme en créant un environnement vivant, éducatif et rassembleur. ASBC a créé un petit écosystème où les insectes, les animaux et les végétaux trouvent un havre de paix.

Des panneaux interprétatifs ont aussi été ajoutés afin d'informer les visiteurs sur la démarche, les espèces présentes et l'importance des milieux naturels en contexte urbain. On y retrouve même une œuvre d'art en forme d'abeille, composée de matières récupérées. Cette œuvre est la gracieuseté d'Alain Jenkins.

Au cours de l'année, les plantations ont été mises en place, incluant du trèfle et diverses plantes adaptées aux pollinisateurs. Les ruches ont également été installées, contribuant à soutenir la biodiversité et à favoriser la présence des insectes sur le site.





Sophie Thewys, co-directrice générale d'ASBC et Alain Jenkins, concepteur de l'oeuvre d'art.



Un démarrage exigeant, mais un projet réussi

Le projet a connu un démarrage difficile en raison de la période de plantation tardive, effectuée en juillet, en pleine canicule. Certaines plantes ont été fragilisées, ce qui a exigé des ajustements et une attention accrue de l'équipe. Les ruches ont quant à elles été implantées tardivement, mais ont tout de même produit 12 kilos de miel.

Malgré les défis, les résultats sont désormais visibles et l'aménagement prend forme de manière esthétique. Des bonifications sont d'ailleurs déjà prévues.

Un projet porté par l'engagement de l'équipe

Ce projet de jardin de pollinisateurs est largement soutenu et coordonné par Sophie Thewys, co-directrice d'ASBC, dont l'implication est centrale dans sa réalisation. Elle mobilise activement les employés et les bénévoles et en assure le développement, l'entretien et la mise en valeur. Grâce à cet engagement collectif, le jardin devient progressivement un espace signature d'ASBC.



DES BÉNÉVOLES IMPLIQUÉS

Une trentaine de personnes se sont réunies chez ASBC pour souligner la remise de la médaille du député à **Serge Allaire**, par M. Yves-François Blanchet. Cette distinction reconnaît son engagement exceptionnel envers la communauté et sa contribution au mieux-être des personnes en situation de vulnérabilité.



Fondateur d'Aux sources du bassin de Chambly, Serge Allaire a consacré plusieurs décennies à bâtir et à faire grandir des initiatives d'entraide, de lutte à l'insécurité alimentaire et de soutien aux personnes en situation de vulnérabilité.

Son implication a profondément marqué la région et a contribué à tisser un solide réseau de solidarité mobilisant citoyens, bénévoles, partenaires et organismes. Cette reconnaissance souligne l'impact durable de son œuvre ainsi que l'héritage qu'il laisse à la communauté.

La fête de Noël des bénévoles

Afin de remercier ses bénévoles pour leur précieux engagement tout au long de l'année, ASBC a organisé une fête de Noël au 2e étage de son bâtiment. Près de 80 participants ont pris part à la soirée, qui comprenait un cocktail dînatoire, des jeux et des animations. Cette activité a permis de souligner la contribution essentielle des bénévoles à la mission de l'organisme.



MOMENTS RASSEMBLEURS

Le Party des bénévoles

En avril 2025, ASBC a tenu sa soirée annuelle de reconnaissance des bénévoles au Pavillon alimentaire. Sous le thème « Le bénévolat fait des vagues », l'événement a rassemblé les bénévoles dans une ambiance festive inspirée d'un univers où le bleu était à l'honneur dans les tenues et la décoration.

La soirée s'est déroulée autour d'un souper 4 services, ponctué de moments d'échanges, de reconnaissance et de célébration du travail accompli dans l'année. Des photos souvenirs ont également été prises. Cette activité a permis de remercier les bénévoles pour leur contribution à ASBC tout au long de l'année.



LA LIGNE CLO

Afin de favoriser le bien-être et l'engagement de ses bénévoles, Aux sources du bassin de Chambly offre un service gratuit de suivi et de soutien téléphonique. Cette initiative vise à maintenir un contact régulier avec les bénévoles, à briser l'isolement lorsqu'il est présent et à leur offrir une écoute attentive ainsi qu'un accompagnement adapté à leurs besoins.

Assuré par une personne employée de l'organisme, ce service contribue à renforcer le sentiment d'appartenance des bénévoles et à maintenir un lien actif avec ceux qui donnent généreusement de leur temps. Les appels permettent également de recueillir et de mettre à jour des informations importantes concernant leurs disponibilités, leurs intérêts et leur participation aux activités de l'organisme.

Au cours de l'année 2025-2026, 367 appels ont été réalisés. Trente-six bénévoles ont été contactés afin de mettre à jour leur dossier et 21 d'entre eux étaient inscrits au service.

Hommage à une bénévole impliquée et appréciée

La ligne Clo porte le nom de Claudette Lareau, bénévole dévouée et membre appréciée de la grande famille d'Aux sources du bassin de Chambly, qui nous a quittés cette année. Reconnue pour sa générosité, sa bienveillance et son profond souci des autres, elle a laissé une empreinte durable au sein de l'organisme. Ce service perpétue les valeurs d'écoute, de solidarité et de soutien qui la caractérisaient si bien.



RECONNAISSANCE
des bénévoles



Francine Corriveau
Monique Brosseau
Bénévoles de l'année

Cette année, le titre de bénévoles de l'année revient à deux personnes exceptionnelles. Il était tout simplement impossible de dissocier ce duo complémentaire et inspirant : Monique Brosseau et Francine Corriveau.

À elles deux, elles forment un binôme unique, différent mais parfaitement complémentaire. Monique est une véritable boule d'énergie, capable de déplacer des montagnes avec son dynamisme, son rire et sa spontanéité. Francine, plus discrète, est d'un calme remarquable, toujours présente au bon moment, avec une justesse et une assurance qui recentrent les choses.

Toutes deux partagent les mêmes objectifs : faire avancer les projets, soutenir l'organisme et mettre en lumière tout son potentiel. Elles s'impliquent avec constance, conviction et générosité, chacune à leur façon.

C'est avec reconnaissance que nous vous remercions toutes les deux. Vous êtes un duo précieux, inspirant et indispensable pour ASBC.



Claude Côté
Bénévole de cœur

Chaque année, nous soulignons l'engagement d'un ou d'une bénévole de cœur. Cette année, l'honneur revient à Claude Côté, notre pompier et notre « p'tit chef ».

Claude est toujours présent, impliqué et prêt à soutenir l'organisme. On peut compter sur lui en tout temps, autant pour célébrer les bons moments que pour traverser les périodes plus difficiles.

Sa bonne humeur, son humour et sa façon d'apaiser les situations font toute la différence. Il apporte une présence rassurante, presque paternelle, qui inspire confiance et sécurité autour de lui.

Par son authenticité, sa générosité et sa chaleur humaine, Claude est devenu un pilier important pour notre milieu. Il touche les gens autour de lui et rappelle la valeur profonde de l'engagement bénévole.

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION



PIERRE CARDINAL
PRÉSIDENT



ANIK CORMIER
VICE-PRÉSIDENTE



ALAIN BUSQUE
TRÉSORIER



PIERRE DESRANLEAU
SECRÉTAIRE



PIERRE BROSSEAU
ADMINISTRATEUR



MATHIS LORION
ADMINISTRATEUR



MAYRA GUTIERREZ
ADMINISTRATRICE

L'ÉQUIPE

Direction générale

Nathalie Boucher, co-directrice générale
Sophie Thewys, co-directrice générale

Équipe manutention

Grégoire Langlois, manutentionnaire
Jayson Vachon, manutentionnaire
Shaun Grenon, manutentionnaire

Équipe soutien alimentaire

Chantal St-Laurent, caissière
Étienne Gagné-Cleary,
responsable du service alimentaire
Valérie Penelle, intervenante psychosociale
Samantha Sans, adjointe administrative - division
vie communautaire et événements

Équipe friperie

Lilly-Anne Grenier, commis salle de tri
Louis Pollack, commis salle de tri
Michelle Chabot, caissière
Ophélie Pollack, commis salle de tri
Marine Fonollosa, commis salle de tri
Jenny-Anne Pronovost, commis salle de tri
Manon Carrière, commis salle de tri
Léana Laveault, commis salle de tri

PARTENAIRES

Nous avons la chance de compter sur une communauté d'alliés engagés envers notre mission. Le nombre de nos partenaires ne cesse de croître d'année en année.

- Animalerie Chambly
- Boutique Brabant (Saint-Hyacinte)
- Bourque Construction
- Caisse Desjardins du Bassin-de-Chambly
- Cargill
- Chambre de commerce et d'industrie Vallée-du-Richelieu - Rouville (CCIVR)
- Centre jeunesse de la Montérégie
- Centre intégré de santé et de services sociaux de la Montérégie-Centre
- Chambly Mazda
- Chevaliers de Colomb
- Chico Chambly
- Corporation de développement communautaire
- Element Chambly
- Familiprix Extra
- Famille Croteau
- Ferme Guyon
- Fondation Léger
- Fondation Pillenière
- Galerie Miss Rey
- IGA Chambly
- IGA Carignan
- Jean-François Roberge, ministre et député de Chambly
- La Tablée des Chefs
- LDV Consultants
- Les Grillades du Fort
- Maxi Chambly
- Métro
- Moisson Rive-Sud
- MRC de La Vallée-du-Richelieu
- Pharmacie Jean Coutu Caroline Paré (Chambly)
- Police Roussillon
- Pompiers de Chambly
- Provisions communautaires
- Remtec
- Ville de Carignan
- Ville de Chambly
- Yves-François Blanchet, député de Chambly

Merci à nos partenaires de vos contributions financières, en temps et en denrées.



Ça coule de source
Témoignages des employés

Manon

Le travail d'équipe est la capacité d'un groupe à travailler ensemble vers un but commun et permet à des gens ordinaires de faire des miracles.



Grégoire

Bizz, biz, bizz, biz, bizz, biz, bizz, biz, bizz, biz, bizz... Après tant d'années Aux sources du bassin de Chambly, moi et l'équipe avons finalement appris à parler l'abeille.



Ophélie

Malgré mon congé de maternité, j'ai pu constater que l'esprit d'équipe est demeuré puissant et beau à voir. Une belle dynamique qui m'a donné envie de revenir très vite.



Ça coule de source
Témoignages des employés

Jenny-Anne

Chacun contribue à sa façon, et c'est la somme de tous ces efforts qui permet d'obtenir de grands résultats.



Valérie

Ce que j'ai le plus apprécié cette année, c'est l'entraide entre les employés, de constater l'accueil réservé aux jeunes travailleurs et le mentorat qui s'est installé naturellement. Que dire des bénévoles dévoués qui viennent donner leur temps et leur énergie, malgré les difficultés de la vie!



Michelle

L'équipe d'ASBC ce sont des gens généreux et passionnés avec de grands cœurs. La preuve, c'est que l'organisme progresse à pas de géant grâce à ces gens qui marchent main dans la main et permettent d'aider nos familles dans le besoin. Une équipe qui travaille avec amour et respect même si parfois c'est plus difficile. Je souhaite faire partie de cette équipe encore longtemps.



Ça coule de source
Témoignages des employés

Lilly-Anne

L'équipe Aux sources du bassin de Chambly est bien plus qu'un regroupement d'individus accomplissant leurs tâches respectives. Elle est un tout, où chacun joue un rôle essentiel, une roue de l'engrenage permettant au moteur rouillé du communautaire d'avancer. L'équipe est la clé, elle est la main tendue qui ravive l'espoir.



Étienne

Pour moi, le travail d'équipe est vraiment au cœur de nos réussites. En unissant nos forces, nos idées et nos talents, on va plus loin ensemble que chacun séparément. Chaque personne apporte quelque chose de précieux, et c'est grâce à ça qu'on atteint nos objectifs.

Quand on collabore, avec entraide et respect, on crée un environnement qui nous pousse vers l'excellence. Chaque petit succès devient une victoire collective qu'on partage avec fierté.



Ça coule de source
Témoignages des employés

Léana

Pour moi, le travail d'équipe est essentiel, car il permet de partager les idées, de s'entraider et d'atteindre des objectifs plus efficacement. En collaborant, chacun apporte ses compétences et contribue à la réussite du groupe.



Louis

Encore une extraordinaire année passée Aux sources du bassin de Chambly. De nouvelles têtes se sont ajoutées à cette équipe et certaines sont parties. Malgré tous ces changements, il y a des choses qui ne changent pas comme l'esprit d'équipe! Celui-ci reste intact et omniprésent. Comme à chaque année, il y a eu des hauts et des bas, des rires et (presque) des pleurs, mais grâce à cette équipe on surmonte tout. Un grand merci à ASBC pour cette année et, un remerciement spécial à nos directrices qui prouvent encore pourquoi elles sont où elles sont.



Ça coule de source
Témoignages des employés

Chantal

Ce qui m'a le plus marqué cette année, c'est la soirée du 20e anniversaire, notamment le souper spaghetti entouré des bénévoles et des autres employés. J'ai également beaucoup apprécié le Marché de Noël que nous avons organisé. J'aime particulièrement le côté collaboratif et l'esprit d'équipe de ces deux activités, qui m'ont permis de contribuer à une belle cause.



Marine

Je travaille Aux sources du bassin de Chambly depuis seulement quelques mois, mais j'ai vite compris que le travail d'équipe est ce qui nous permet d'avancer dans notre quotidien.

Que ce soit pour de nouvelles idées ou pour avoir de l'aide (même sans avoir à le demander), il y a toujours un ou des membres de l'équipe qui répondent présent. Ce même esprit d'équipe fait qu'il ne se passe pas une seule journée sans rire, créant une ambiance unique où j'ai rapidement trouvé ma place.



Ça coule de source
Témoignages des employés

Samantha

Je suis arrivée dans cette belle équipe en juin 2025 et, dès le départ, j'ai ressenti quelque chose de différent. Je n'avais jamais connu dans mon parcours professionnel une telle cohésion et une telle entraide.

Aux sources du bassin de Chambly, nous avons tous nos tâches, mais ce qui nous distingue, c'est notre façon de travailler ensemble, unis vers un même objectif. Chacun apporte sa pierre à l'édifice, et rien ne pourrait fonctionner sans la collaboration et le soutien de nos collègues.



Aux sources, c'est comme une grande fourmilière, une ruche où chacun joue un rôle essentiel. Ici, personne n'est laissé de côté. Nous sommes soutenus, entourés et écoutés au quotidien.

Nous venons y travailler, bien sûr, mais nous y trouvons aussi un sentiment d'appartenance, comme un 2e chez soi.

Aux sources, ce sont l'amour, le respect et l'entraide qui font toute la richesse et la force de notre organisation.

RAYONNEMENT ET PROMOTION

Nos réseaux sociaux en chiffres

+/- 3 000 abonnés sur @AuxSourcesDuBassinDeChambly
+/- 1 300 abonnés sur @LaFriperieDuBassin
+/- 4 publications par semaine en moyenne



ASBC dans les médias

Aux sources du bassin de Chambly bénéficie d'une présence médiatique soutenue qui contribue à accroître sa visibilité et à faire connaître sa mission auprès de la population. L'organisme maintient une communication active sur ses réseaux sociaux afin de promouvoir ses services, ses initiatives et ses événements.

Cette présence est bonifiée par des interventions dans les médias locaux et régionaux, notamment à l'émission Dans l'œil de Miss Rey sur TVHR9, ainsi que par plusieurs articles publiés dans le Journal de Chambly. Cette couverture médiatique contribue à sensibiliser la communauté aux enjeux de la sécurité alimentaire et à renforcer le rayonnement de l'organisme.

On garde le cap

L'année 2025-2026 aura été marquée par le changement… et par une bonne dose d'adaptation. Entre les déménagements, les réaménagements et les nouveaux espaces à apprivoiser, la clientèle, les bénévoles et les employés ont parfois eu l'impression de participer à une chasse au trésor grandeur nature. Heureusement, ils ont relevé le défi avec patience et bonne humeur.

Cette année a été marquée par plusieurs changements. Le Pavillon alimentaire a été utilisé pleinement pour les services alimentaires, la friperie du bassin a été agrandie et rénovée, la salle La Ruche a été officiellement ouverte et le jardin pour pollinisateurs a été créé et ne cesse d'évoluer.

Ces projets ont un objectif commun : nous donner les moyens de poursuivre notre mission. Grâce à eux, nous sommes mieux outillés pour accueillir, accompagner et soutenir, aujourd'hui et pour les années à venir.

Ensemble, nous avons prouvé qu'avec de l'entraide, de la créativité et quelques bons souliers pour suivre le rythme, il est possible de faire grandir notre milieu tout en conservant ce qui nous unit.

Merci à tous d'avoir fait de cette année une si belle aventure!



RÉDACTION ET CONCEPTION

Alexandre Beauchamp-Thibault
Nathalie Boucher
Noeimy Dulude
Sophie Thewys

Crédit photos :
Luma Studios (p.18 à 21)

NOUS JOINDRE

Aux sources du bassin de Chambly
1369, avenue Bourgogne, Chambly
(Québec) J3L 1Y4
450 658-1568
info@as-bc.org
as-bc.org

AUX SOURCES
DU BASSIN DE CHAMBLY
Sécurité alimentaire et matérielle