

PRÉSENTÉ LE
18 SEPTEMBRE 2025

RAPPORT ANNUEL

2024 - 2025



SOMMAIRE

- 02 - Sommaire
- 03 - Ordre du jour
- 04 - Mot du Président du Conseil d'administration
- 05 - Mot du Directeur Général
- 06 - Notre mission et nos valeurs
- 07 - Nos résultats en chiffres
- 08 - Faits marquants de l'année
- 10 - Hommage à Darllie Pierre-Louis
- 11 - Présentation de Joël Labelle
- 12 - Pôle formation et insertion
- 13 - Pôle traiteur
- 14 - Le Conseil d'Administration
- 15 - L'équipe
- 16 - Témoignages
- 18 - Priorités 2025 - 2026
- 19 - Remerciements

BIENVENUE

27^e Assemblée générale du Buffet Accès Emploi

Jeudi 18 septembre 2025

Ordre du jour

- 1. Ouverture de l'assemblée par le président*
- 2. Nomination d'un(e) président et d'un(e) secrétaire d'assemblée*
- 3. Lecture et adoption de l'ordre du jour*
- 4. Lecture et adoption du procès-verbal du 03 octobre 2024*
- 5. Présentation du rapport annuel 2024-2025 :*
 - rapport de la présidence et de la direction générale*
 - orientations et perspectives d'avenir 2025-2026*
- 6. Bilan financier 2024-2025*
- 7. Vérificateur externe 2025-2026*
- 8. Prévisions budgétaires 2025-2026*
- 9. Élection des membres du conseil d'administration 2025-2026 :*
 - nomination d'un(e) président(e) d'élection et d'une secrétaire*
 - mise en candidature des membres en règle et élection- présentation des administrateurs 2025-2026.*
- 10. Hommage à Darllie Pierre-Louis*
- 11. Varia, échanges et questions*
- 12. Levée de l'assemblée*



LE MOT DU PRÉSIDENT DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Roger Gaudet

Chaque année, notre assemblée générale nous offre l'occasion de mesurer le chemin parcouru, et de renouveler notre engagement envers notre mission sociale.

L'année écoulée a été riche en défis, en accomplissements, mais surtout en émotions. Avant toute chose, je tiens à remercier chaleureusement tous ceux et celles qui font vivre notre organisme : les membres du personnel, les participants et bien sûr les partenaires. Nous sommes privilégiés de compter sur l'aide de Services Québec, notre principal bailleur de fond.

Nous avons vécu l'impensable en décembre dernier, lorsque notre chère Darllie, directrice générale du BAE depuis ses débuts est brusquement décédée, nous laissant sous le choc.

Grâce à l'engagement soutenu de notre équipe, et plus particulièrement à la précieuse contribution de Lynda Paul, notre adjointe administrative, nous avons non seulement su maintenir nos activités, mais aussi les enrichir, ce qui nous permet aujourd'hui de présenter un bilan des plus positifs.

Le service traiteur, en particulier, a continué d'être un formidable levier de valorisation,

d'apprentissage et de visibilité.

Darllie serait fière de nous !

Plus de 79 participants ont été accompagnés, dans une approche humaine et structurée.

Notre mission, soutenir l'insertion socioprofessionnelle de personnes qui rencontrent des obstacles sur leur parcours, n'a jamais été aussi essentielle.

En tant que conseil d'administration, nous avons poursuivi notre mandat avec vigilance et solidarité, en soutenant les orientations stratégiques de l'organisme, en assurant une saine gouvernance et en restant à l'écoute des réalités du terrain.

Nous souhaitons officiellement la bienvenue à Joël Labelle, notre nouveau directeur général, qui a la belle tâche de poursuivre le travail engagé par Darllie et l'équipe, et mener le BAE toujours plus loin.

Nous abordons la prochaine année avec confiance. Confiance dans notre équipe, dans la pertinence de notre mission, et dans la capacité de notre communauté à continuer de se mobiliser pour offrir des perspectives nouvelles à celles et ceux qui en ont le plus besoin.



LE MOT DU DIRECTEUR GÉNÉRAL

Joël Labelle, Adm.A., M.Sc.

“Une nouvelle étape, portée par une équipe d'exception”

En mars dernier, j'ai eu le privilège de succéder à feu Darllie Pierre-Louis, dont le dévouement et la vision ont profondément marqué notre organisation. Sa capacité à bâtir des ponts, à inspirer et à guider le BAE vers de nouveaux sommets restera une source d'inspiration pour nous tous. Prendre la relève à la direction générale du Buffet Accès Emploi est pour moi un honneur immense.

Cette transition n'aurait pas été possible sans l'engagement et la ténacité remarquables de Lynda Paul, qui a assuré la direction générale par intérim avec rigueur et cœur, et de Gaël Fourrier, directeur de production et chef formation, dont la passion pour l'accompagnement des participants et l'excellence opérationnelle nous propulse vers l'avant.

Malgré cette année de grands défis, le départ de notre directrice générale, l'intégration d'une nouvelle direction, et les ajustements que cela implique, le BAE a su se dépasser. Nous avons non seulement maintenu nos services, mais nous avons dépassé nos objectifs. Ces réussites témoignent de la résilience et du professionnalisme de toute notre équipe.

Depuis mon arrivée, j'ai pu constater à quel point l'équipe du BAE est animée d'une même énergie : celle de transformer des parcours de vie par la formation, l'accompagnement et la considération. Ensemble, nous avons posé les bases d'une nouvelle étape, arrimée à notre planification stratégique, et nous travaillons chaque jour à consolider nos services, élargir nos partenariats et faire briller notre mission dans la communauté.

Nous entamons 2025-2026 avec la conviction que notre force réside dans la synergie entre une gouvernance renouvelée, une équipe passionnée et une mission qui a un impact réel dans la vie des gens. Nous portons haut et fort notre engagement à bâtir un avenir plus inclusif et plus durable.

Finalement, je tiens à remercier chaleureusement notre conseil d'administration, nos partenaires, nos bénévoles et toute l'équipe. Votre confiance et votre appui sont le moteur qui nous permettra de concrétiser nos ambitions. Ensemble, nous avons prouvé que même face aux changements les plus exigeants, notre mission ne faiblit pas... elle se renforce.

Avec fierté et gratitude,

NOTRE RAISON D'ÊTRE

NOTRE MISSION

Nous œuvrons pour l'insertion socioprofessionnelle de personnes en situation d'exclusion. En leur offrant un accompagnement structuré, des expériences concrètes de travail et un cadre bienveillant, nous agissons comme une véritable passerelle vers le marché de l'emploi. Notre objectif : redonner confiance, développer les compétences et permettre à chacun de retrouver sa place dans la société par le travail.

Afin d'assurer sa mission sociale et son bon fonctionnement, le BAE offre un service traiteur, des plats préparés surgelés, des services de repas chaud (écoles, CPE, garderies privées et résidences), et participe à la transformation alimentaire régionale.

Le Buffet Accès Emploi adhère à plusieurs valeurs qui inspirent et guident ses décisions et ses actions. Elles forment un tout cohérent et symbolisent les rapports harmonieux qu'entretiennent le personnel et les participants entre eux, et avec les clients et les partenaires.



Intégrité



Accompagnement



Ouverture



Engagement

NOS RÉSULTATS

NOUS AVONS ATTEINT NOS OBJECTIFS

L'année 2024-2025 aura été marquée par des défis importants, tant humains qu'organisationnels. Le décès de notre directrice générale a profondément touché l'ensemble de notre équipe, nos participants et partenaires. Ce moment difficile a exigé de nous une grande solidarité, une capacité d'adaptation rapide et une volonté collective de poursuivre notre mission.

Malgré les circonstances, nous sommes fiers d'annoncer que nous avons atteint — et parfois dépassé — nos objectifs, autant dans le développement de notre volet traiteur que dans l'accompagnement et la formation de nos participants en insertion socioprofessionnelle.

Ce rapport annuel témoigne de notre résilience, de notre engagement envers notre mission sociale, et surtout, du travail remarquable de nos équipes, partenaires et participants.

**79 personnes
accompagnées**



**86% de taux de
réussite des
participants**



***qui ont fini le parcours
et/ou retourné aux études,
et/ou trouvé un emploi***

**+ 13% de revenus
auto-générés**



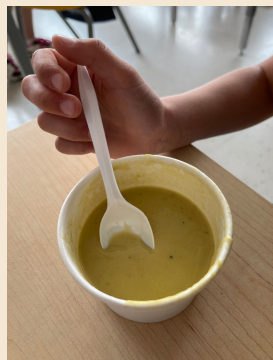
par rapport à 2023-2024

DURANT CETTE ANNÉE

FAITS MARQUANTS

Ateliers culinaires

Initiés en juin 2024, le Buffet Accès Emploi a poursuivi la présentation des produits québécois à l'école du Ruisseau. Cette activité entre dans le cadre d'un projet d'éducation alimentaire soutenu en partie par le MAPAQ (Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec). Au total ce sont près de 100 enfants qui ont goûté la cerise de terre, le céleri-rave, les fraises et les asperges.



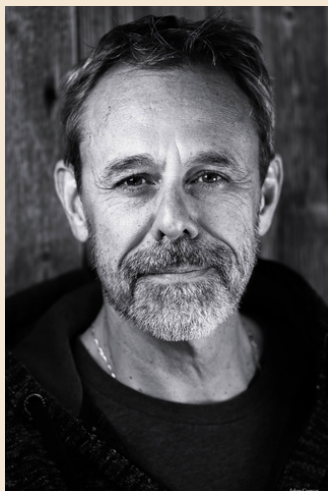
Dîners pizza

Afin de renforcer les liens d'équipe, et l'engagement de chacun, les rassemblements internes sont importants. Aussi, deux "dîners pizza" ont été organisés et ont rassemblé équipe permanente et participants. Des moments très appréciés !



Prix du leadership féminin

Gala Vision 2024 : la Chambre de commerce et d'industrie Les Moulins a décerné à Darllie Pierre-Louis, directrice générale du Buffet Accès Emploi le prix de "Leadership au féminin". Elle s'est distinguée par ses qualités entrepreneuriales, son engagement, et la gestion de son équipe autour de ses valeurs.



25 ans au service du Buffet Accès Emploi !

Cela fait 25 ans en cette année 2025, que Gaël Fourrier, directeur de la production et chef formateur, s'investit dans notre belle aventure. Arrivé en 2000 avec une solide formation en cuisine et en pâtisserie, il est un des piliers des succès du BAE. MERCI CHEF !!!

Dîner du maire de Mascouche

La Chambre de commerce et d'industrie Les Moulins a fait confiance au Buffet Accès Emploi pour le dîner du maire de Mascouche, Guillaume Tremblay, le 3 juin dernier. Nos équipes ont assuré le buffet 3 services, de la confection des mets au service à table pour 228 personnes !



DURANT CETTE ANNÉE

FAITS MARQUANTS

Ateliers prévention du suicide

En juin 2025, les intervenants psychosociaux ont participé à la formation "prévenir le suicide chez les personnes de 14 ans et plus - susciter l'espoir et estimer le danger". Objectifs : être en mesure d'estimer la dangerosité d'un passage à l'acte suicidaire en ayant suscité l'espoir dans l'exploration des critères de danger et l'application des mesures de sécurité requises.

Dîner du maire de St-Lin-Laurentides

Le 11 juin, c'est Mathieu Maisonneuve, maire de St-Lin-Laurentides qui a fait appel à nos services pour son traditionnel dîner de bilan. 161 convives ont dégusté le menu préparé par nos chefs, et servis par une équipe dirigée par Isabelle, notre responsable des commandes.



Funérailles de Darllie

Le 4 janvier 2025, toute une région s'est réunie pour rendre un dernier hommage à Darllie Pierre-Louis. La cérémonie, empreinte de respect et de recueillement, a rassemblé famille, amis, collègues et dignitaires venus saluer sa mémoire. En signe d'affection et de solidarité, son équipe endeuillée a assuré le buffet, offrant ainsi un moment de partage à l'image des valeurs qu'elle portait.



HOMMAGE

DARLLIE PIERRE-LOUIS,



Darllie Pierre-Louis,
première directrice générale du BAE, de 1997 à 2024

Plus qu'une directrice générale, Darllie incarnait l'âme du BAE, qu'elle dirigeait avec passion depuis sa création. Son engagement inébranlable envers l'égalité des chances a marqué de manière indélébile notre organisation. Elle avait une attention particulière pour chacun d'entre nous, et se souciait sincèrement de notre épanouissement professionnel et de notre réussite dans tous nos projets.

Sa présence chaleureuse et son écoute bienveillante nous manqueront terriblement. Très impliquée dans la vie communautaire, elle consacrait sans compter son temps et son énergie à soutenir les autres, que ce soit en tant que Directrice du BAE, conseillère municipale ou par des initiatives visant à renforcer notre tissu social.

Darllie était une source d'inspiration pour tous, toujours prête à encourager et à guider ceux qui l'entouraient. Son héritage perdurera à travers le travail qu'elle a accompli et les vies qu'elle a touchées.

Nous nous engageons à honorer sa mémoire en poursuivant sa mission avec la même passion et détermination qu'elle a toujours démontrées.

À jamais dans nos cœurs Darllie...

PRÉSENTATION

JOËL LABELLE NOUVEAU DG

Depuis mars dernier, le Buffet Accès Emploi a accueilli un nouveau visage à la tête de son organisation : Joël Labelle, Adm.A., M.Sc.

Porté par des valeurs humaines profondes et une solide expérience en gestion, Joël incarne une relève engagée et résolument tournée vers l'avenir.

Originaire d'une ferme maraîchère, le jeune Joël a grandi en contact direct avec les réalités du travail manuel, de l'effort constant et de la rigueur nécessaire à la gestion d'une entreprise familiale. Cette enfance ancrée dans la terre lui a transmis des valeurs fondamentales : discipline, autonomie, et sens des responsabilités.

Très jeune, il développe un intérêt pour le monde et ses cultures. Étudiant au cégep, il choisit le domaine du tourisme, attiré par les voyages, l'aventure et surtout le contact humain. À la fin de son D.E.C., il traverse l'Atlantique et s'installe quelque temps en Angleterre pour perfectionner son anglais, et découvre l'Europe.

De retour au Québec, son parcours prend un nouveau tournant : il s'oriente vers la psychoéducation, motivé par un désir sincère de contribuer au mieux-être des individus.

Cette formation le mène à des postes de gestion dans des milieux aussi variés qu'exigeants : maison de transition, clinique dentaire, puis à la tête de sa propre entreprise en gestion et développement organisationnel. Doté d'une maîtrise en gestion, Joël accompagne divers organismes et PME dans leur croissance, alliant expertise stratégique et approche humaine.

Aujourd'hui, c'est tout naturellement qu'il choisit de mettre ses compétences au service de notre entreprise d'insertion. Son engagement est clair et authentique :

« Je crois profondément en la mission du Buffet Accès Emploi. C'est un honneur pour moi de poursuivre le travail amorcé par Darllie, de bâtir sur ses fondations solides, tout en amenant l'organisme encore plus loin, dans le respect de ses valeurs et de sa vocation sociale. »

Avec Joël Labelle à la direction générale, le Buffet Accès Emploi entame une nouvelle étape de son développement, entre continuité et renouveau, avec cœur et détermination.



LE PARCOURS

FORMATION ET INSERTION

*Un parcours culinaire
structurant*

Durant 26 semaines, nos participants suivent un parcours d'insertion axé sur la cuisine d'établissement, combinant apprentissages pratiques et théoriques. En plus de se former au métier, ils bénéficient d'un accompagnement global : développement personnel, suivi individuel, soutien à la recherche d'emploi et accompagnement post-parcours.

Dès le départ, les apprentis cuisiniers ont un statut de salarié, favorisant leur engagement, leur autonomie et leur motivation. Ce cheminement structuré, divisé en trois niveaux d'apprentissage, leur permet de consolider leurs compétences tout en s'adaptant aux réalités du milieu professionnel.

Durant l'année, du 1er juillet 2024 au 30 juin 2025, nous avons recruté 79 participants dans notre programme.



**53% de femmes
47% d'hommes**



**66% natifs du Québec
34% issus de l'immigration
(le double de l'an dernier)**



**91% recrutement BAE vs
9% recrutement services
Québec et autres**



**96% parcours
complétés**

LA MISSION ÉCONOMIQUE

BAE TRAITEUR

Un traiteur engagé

Pour réaliser sa mission sociale, le BAE s'appuie sur cinq volets économiques complémentaires :

1. Service traiteur, véritable vitrine de l'organisme, qui assure sa visibilité auprès des particuliers, institutions et milieux communautaires de la grande région montréalaise.
2. Repas surgelés, distribués sur place ou en livraison, répondant aux besoins de divers publics (aînés, travailleurs, convalescents, organismes).
3. Sécurité alimentaire, par la transformation de surplus agricoles en repas pour les populations vulnérables. Membre de La Cantine pour tous depuis 2022, le BAE a élargi sa portée, passant de 1 à 5 écoles à St-Lin-Laurentides et de 50 à plus de 400 repas quotidiens, avec un impact notable sur l'accès à une alimentation saine.
4. Service de repas en établissements, actif depuis 1997, desservant écoles, CPE, garderies et résidences pour aînés.
5. Produits du terroir, une gamme artisanale, certifiée Aliments Québec, utilisée aussi à des fins promotionnelles.



225 000

petits plats vendus
En livraison ou en boutique



21 448 Boîtes à lunch préparées



676 Buffets cuisinés

Pour 36 180 clients



78 666 dîners servis aux écoliers de St-Lin
En tant que membre traiteur de La Cantine Pour Tous



Environ 25 garderies approvisionnées chaque semaine
et une dizaine de CPE accompagnées toute l'année

PRÉSENTATION

LE CONSEIL D'ADMINISTRATION

Président

Roger Gaudet

Vice-Président

Dominic Bellemare

Secrétaire

Fernand Duval

Trésorière

Diane Asselin

Administrateurs

Éliane Pion

Richard Lapointe

Robert Jobin



PRÉSENTATION

L' ÉQUIPE PERMANENTE



Joël Labelle
Directeur général

Lynda Paul
Adjointe
administrative



Isabelle Côté
Responsable
des commandes



Maude Boulianne
Secrétaire
réceptionniste



Marie-Claude
Damour, Chargée
de communication



Jonathan Forest
Intervenant
psychosocial



Nacha Brunelle
Intervenante
psychosociale



Gaël Fourrier
Directeur de la production
Chef formateur



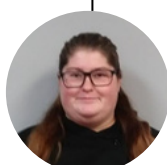
Michelle Jean
Cheffe cuisinière



Jean-Yves Gagnon
Chef cuisinier



Matthew Jolicoeur
Chef cuisinier



Mary-Ève Pagé
Sous-Chef cuisinière



Chahimez Ameri
Sous-Chef cuisinière



Claude Rainville
Livreur



Daniel Gougeon
Livreur

TEMOIGNAGE

UNE EXPÉRIENCE TRÈS POSITIVE

J'ai terminé mon parcours en janvier dernier. J'ai connu cet endroit grâce à ma sœur, qui avait fait la formation et en parlait toujours avec enthousiasme. Deux ans plus tard, j'avais l'âge requis et j'ai décidé de me lancer, même si, honnêtement, je n'aimais pas vraiment cuisiner. J'avais beaucoup de doutes : peur de mal faire, de ne pas être à la hauteur, d'être incapable. Mais dès le premier jour, j'ai su qu'il y aurait de l'encadrement, du soutien, et surtout, que j'avais le droit de me tromper.

Au fil des semaines, j'ai énormément appris, pas seulement sur le travail, mais sur moi-même. Les intervenants étaient toujours là pour m'écouter, me comprendre, m'encourager dans les moments plus difficiles. Je me suis sentie vraiment entourée. L'ambiance ici est chaleureuse, humaine, et le travail d'équipe est au cœur de tout.

Ce que j'ai préféré, ce sont les services : bien s'habiller, être souriante, rencontrer du monde... À la fin, j'étais émue de partir, mais fière de tout ce que j'avais gagné : un certificat, de la confiance, des amitiés et une meilleure estime de moi. Aujourd'hui, je travaille et je continue l'école. Mon objectif : devenir infirmière !

IVANOVA, 19 ANS

En parcours, de juin 2024 à janvier 2025



CE QU'EN PENSENT

NOS CLIENTS

“Un immense merci à toute l'équipe du Buffet Accès Emploi ! Du début à la fin, l'expérience a été exceptionnelle : un menu savoureux, une équipe professionnelle, des ingrédients de qualité et un talent culinaire remarquable. Tous les invités se sont régalés !”

*Mathieu Maisonneuve, Maire de St-Lin-Laurentides
Buffet avec service, mai 2025*

*“Je tiens à vous faire part de nos meilleurs commentaires pour vos services lors de notre événement le 15 avril dernier. Du premier appel à la livraison, tout a été impeccable... sans parler des bouchées qui ont fait le bonheur de nos invités! Merci de partager nos bons mots à votre équipe! Nous penserons certainement à vous à nouveau pour de prochains événements !
Merci beaucoup !”*

Centre de formation professionnelle des riverains. Buffet, avril 2025

“Merci pour tout, la nourriture était délicieuse, votre livreur sympathique et fiable. Ce fût un succès !

*Un gros merci à toute votre équipe “
Construction Sébastien Forest Inc,
mai 2025*



*“Les plats à emporter sont excellents.
Pas de casse tête, on ouvre le congélateur et
8 minutes plus tard mon souper est prêt !
Pour les personnes seules, je vous
le recommande.”*

Client plats préparés, novembre 2024



NOS PRIORITÉS

EN ROUTE POUR 2025-2026

Toujours dans une posture dynamique, le Buffet Accès Emploi travaille déjà sur l'année à venir qui s'annonce riche en projets et en ambitions.

Nous concentrerons nos efforts sur la gestion de notre bonne croissance, en renforçant nos services, en innovant dans nos pratiques et en consolidant nos partenariats. Notre objectif : poursuivre notre mission avec détermination, répondre aux besoins de notre communauté et créer encore plus d'occasions de réussite pour celles et ceux que nous accompagnons.



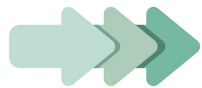
Actualiser et enrichir notre programme de formation



Consolider le plan d'accompagnement de recherche d'emploi des participants en fin de parcours



Consolider nos partenariats avec des employeurs



Mettre en place un plan de formation pour le personnel permanent



Consolider et fidéliser nos partenariats corporatifs actifs



Standardiser les processus de production et de livraison



Nouer et renforcer des partenariats événementiels stratégiques



Développer une meilleure gestion des inventaires

**À NOS PARTENAIRES ET
COLLABORATEURS**

MERCI !

Avec la participation financière de :





SERVICE
TRAITEUR

bae

ENTREPRISE D'INSERTION

450 439 3465

www.bae.qc.ca

buffet@bae.qc.ca

355 route 335,
St-Lin-Laurentides, Qc, J5M 2C1



Avec la participation financière de:

Québec

