

2022



Rapport annuel / Annual Report



Émilie Lamothe

Reconnaissance territoriale

Santropol Roulant tient à reconnaître la nation Kanien'kehá:ka comme gardienne des terres et des eaux sur lesquelles nous nous réunissons, territoire qui n'a jamais été cédé. C'est dans le respect des liens avec le passé, le présent et l'avenir que nous reconnaissons les relations continues entre les Premiers Peuples et autres personnes de la communauté montréalaise.

Cette reconnaissance s'accompagne d'un risque de dissonance, d'ambiguïté, d'inconfort parfois, et nous avons conscience qu'elle peut être reçue comme performatrice. Nous nous engageons à continuer de construire des relations respectueuses avec les communautés des Premières Nations, Inuit et Métis avec lesquelles nous travaillons, et à ce que cela s'accompagne de discussions et d'actions additionnelles.

Land Acknowledgement

Santropol Roulant recognizes the Kanien'kehá:ka nation as the custodians of the lands and waters on which we gather. We respect the continued connections with the past, present and future in the ongoing relationships between Indigenous and other people within the Montreal community.

We recognize that this acknowledgment comes with a risk of dissonance and ambiguity, can create discomfort, and can be received as performative. We commit to continue building respectful relationships with First Nations, Inuit, and Métis communities we collaborate with, through additional action and reflections.

Bienvenue au Roulant, une communauté de recettes

En 2022, Santropol Roulant a ajusté sa recette pour une communauté bien nourrie et connectée en mettant l'accent sur l'échange, le partage, l'accessibilité et l'éducation.

La vocation de la ferme du Roulant a changé, privilégiant une terre d'accueil et d'éducation plutôt qu'une terre d'abondance maraîchère, même si ultimement les deux continueront d'aller de pair.

La façon dont le Roulant communique avec sa communauté a également connu un virage marquant ces derniers mois, priorisant avant tout les échanges en personne. Rassembler la communauté aura également été le mot d'ordre de la popote roulante, déployant ses activités auprès de membres de notre voisinage avec lesquels nous n'avions jamais travaillé auparavant, tant du côté des enfants que des personnes en situation d'itinérance.

Il nous a donc semblé approprié de revenir sur les accomplissements de l'année écoulée sous la forme d'un livre de recettes. Nous espérons qu'il saura vous rappeler quelques formules communautaires ancestrales, et vous

faire découvrir les quelques recettes innovantes que nous marinons depuis un certain temps.

Jour après jour, les jardins, la cuisine et les bénévoles du Roulant œuvrent à réduire l'amertume de l'insécurité alimentaire et l'isolement social qui frappent de plein fouet une majorité des membres de la communauté. Un repas récolté et préparé avec amour ou un échange de qualité conçu avec soin et attention peuvent ajouter une saveur salvatrice aux journées de personnes faisant face à des situations de précarité.

Nous savons que ces recettes et leurs ingrédients vous intéressent. Nous vous révélons donc ici les méthodes de cuisine qui rendent notre travail possible, afin que vous puissiez apprendre, expérimenter et créer vos propres recettes.

Et comme tout bon livre de cuisine, nous vous invitons à le partager, à l'améliorer de vos propres méthodes, de vos annotations et de vos secrets, afin que ces connaissances contribuent à nourrir les montréalaises et montréalais et faire de Montréal une ville en meilleure santé.

Welcome to the Roulant, a community of recipes

2022 saw Santropol Roulant adjust its recipe for a well-fed and connected community by exponentially increasing emphasis on exchange, sharing, accessibility, and education.

The mission of the Roulant farm has changed to centre welcoming and teaching above harvest abundance, though the two will continue to go hand-in-hand. The way the Roulant communicates with its community has undergone a significant shift, with greater emphasis on face-to-face exchange. Gathering has also been the word of the year for the Meals-on-Wheels team as it multiplied its intergenerational events to bring the community together. Urban agriculture activities prioritized outreach to neighbours with whom we had never worked before, including children and people experiencing homelessness.

We thought it appropriate to reflect on these accomplishments, and more, and present them to you as a cookbook of sorts. We hope that it will remind you of ancestral community formulas, and help you discover the

innovative recipes that we have been marinating on for some time.

Day after day, the Roulant's gardens, kitchen, and volunteers work to reduce the bitterness of food insecurity and social isolation that affects a majority of community members. A lovingly harvested and prepared meal or a quality exchange designed with care and attention can add life-saving flavour to the days of people facing social precarity.

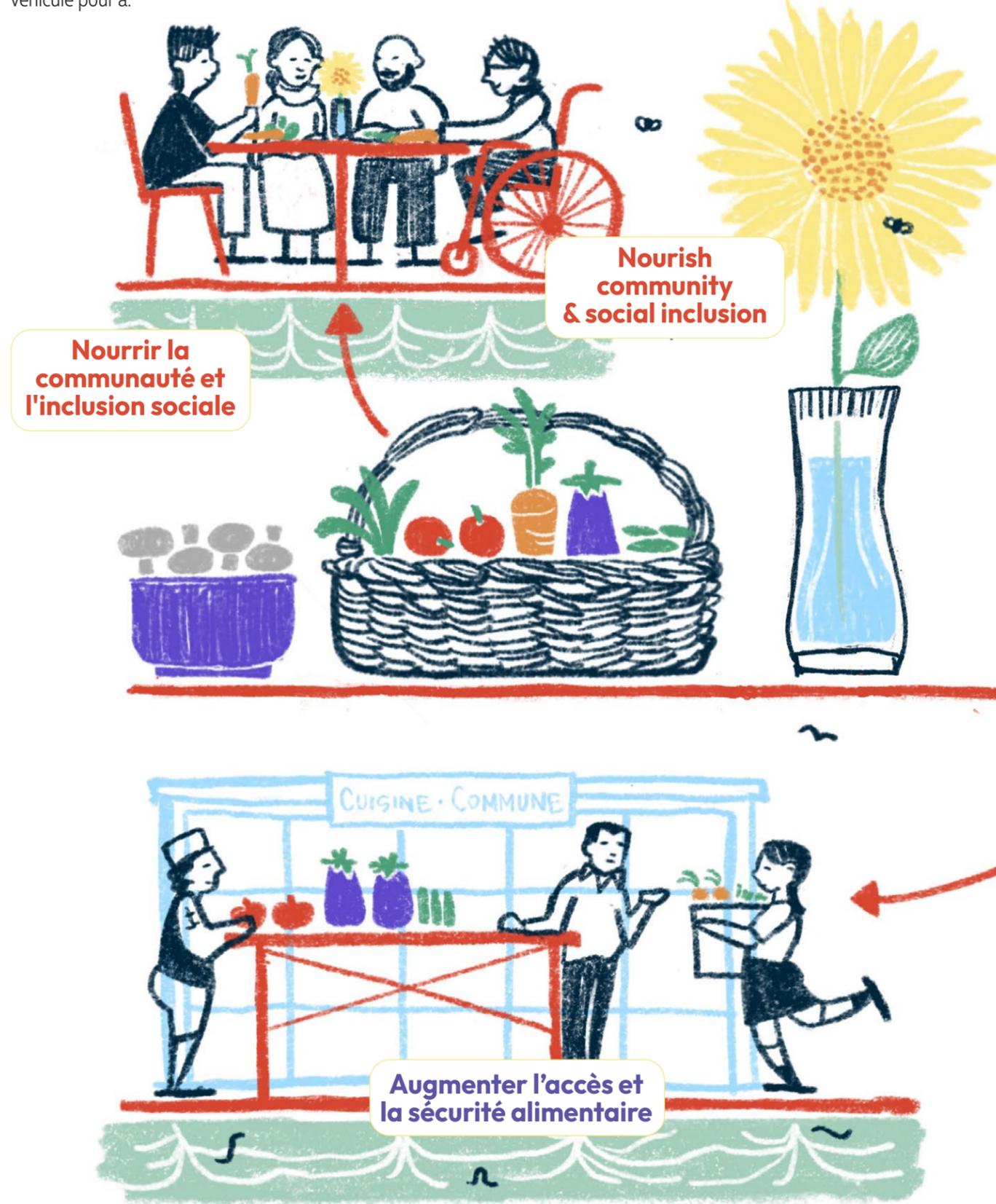
We know that you are interested in these recipes and their ingredients. We are happy to share the cooking methods that make our work possible for you to learn from, experiment with, and make your own.

And, like any good cookbook, we invite you to annotate it, improve it with your own methods and share it widely so that our collective knowledge can contribute to feeding Montrealers and making Montreal a healthier city.

-Pier

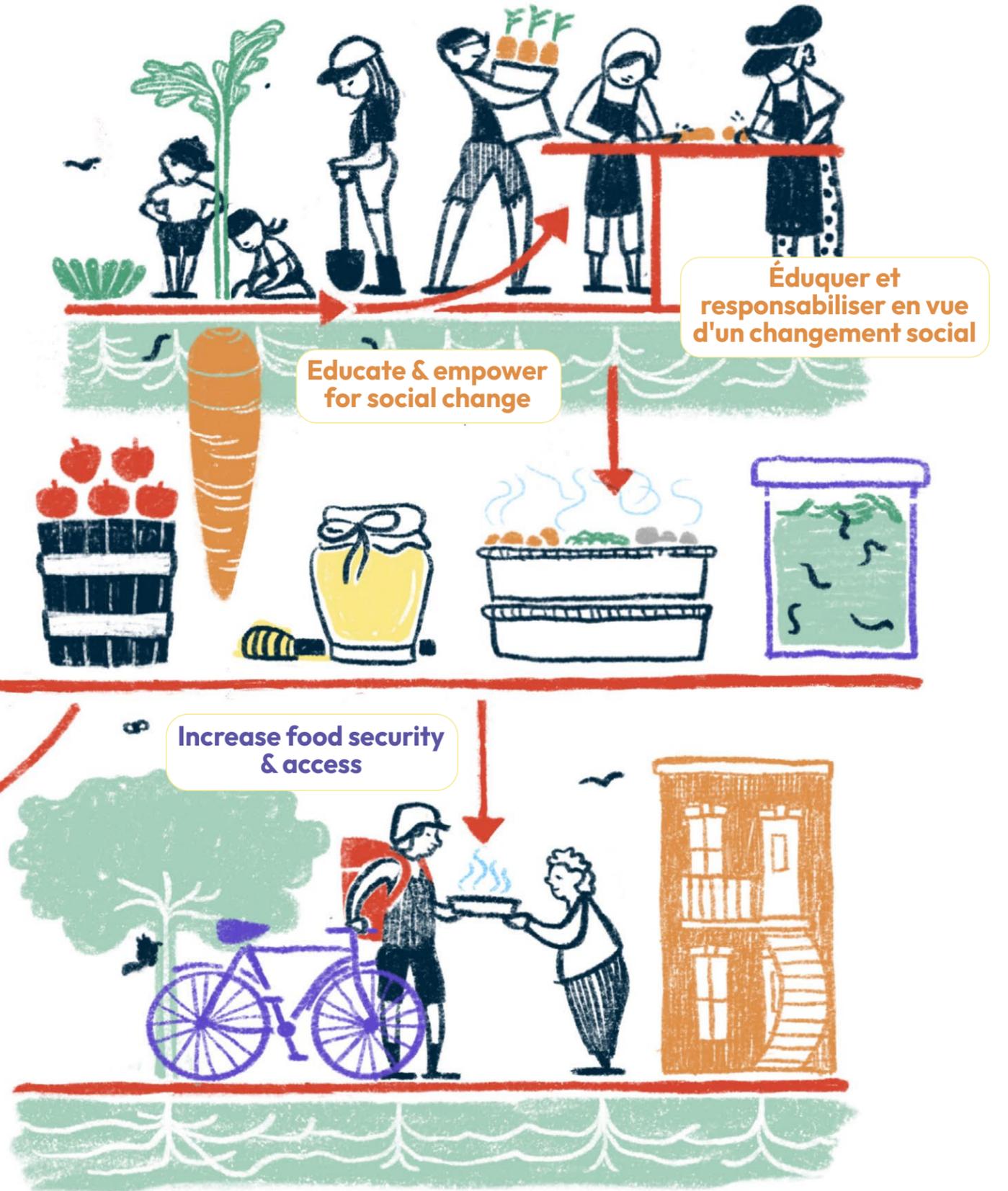
L'impact au coeur de nos ingrédients

Grâce à son service intergénérationnel de popote roulante, à son programme d'agriculture urbaine et périurbaine, à ses événements, à ses collectifs de bénévoles et à ses partenariats, Santropol Roulant s'efforce d'utiliser la nourriture comme véhicule pour a:



Ingredients For Impact

Through its intergenerational Meals-on-Wheels service, urban and peri-urban agriculture, events, volunteer-run collectives and partnerships, Santropol Roulant strives to use food as a vehicle to:



Recette intergénérationnelle : gathering in community

En 2022, Santropol Roulant a misé sur le retour des événements intergénérationnels comme élément central de notre gastronomie communautaire. Enthousiastes de se réunir à nouveau, nous avons opté pour des formules simples et réconfortantes pour petits et grands, dignes des meilleures recettes de famille. Des 5@7 estivaux, aux rendez-vous traditionnels saisonniers, en passant par une soirée des donateurs revisitée, l'esprit convivial du Roulant a été mis à l'honneur pour réchauffer les cœurs que vous soyez membre client, bénévole, donateur ou juste de passage!

In 2022, the return of intergenerational events was a central part of the Santropol Roulant community experience. We were excited to again use the power of food to bring people together in simple and comforting ways, like the best family recipes. From summer 5@7s to traditional seasonal gatherings to a revamped donor appreciation evening, the Roulant community spirit was on full display to warm the hearts of clients, volunteers, donors or those just passing through!

- Béatrice

Ensemble pour des journées à la ferme

Dans notre volonté d'adapter notre recette agricole pour une ferme éducative et plus inclusive, nous avons choisi d'ouvrir les champs et les serres de Senneville à l'ensemble de la communauté à l'occasion de quatre journées communautaires à la ferme. Ces événements, organisés par nos agricultrices de mai à septembre, ont été repensés pour inclure un repas partagé et une tâche collective dédiée à la récolte de l'ail, le désherbage, la plantation d'ail ou la construction de nichoirs dans le cadre du projet biodiversité. Dans une atmosphère festive et musicale, ces événements ont inspiré 170 membres de la communauté, de tous horizons et de toutes capacités, à s'impliquer et à tisser des liens par le biais d'expériences agricoles pratiques, et à s'impliquer dans le changement de nos systèmes alimentaires.

Together for Community Farm Days

In our desire to adapt our agricultural recipe for a more inclusive and educational farm, we opted to open up the fields and greenhouses in Senneville to the wider community for four Community Farm Days. The events, hosted by our farmers from May to September, were reimaged to include a potluck lunch and a dedicated collective task, such as harvesting garlic, weeding, planting garlic or building birdhouses for the biodiversity project. In a festive and musical atmosphere, the events inspired 170 community members of all backgrounds and abilities to get involved and connect through hands-on agricultural experiences and to play a part in creating change in their food system.

- Katherine McDowell



Ermo Simon



Emilie Lamothe

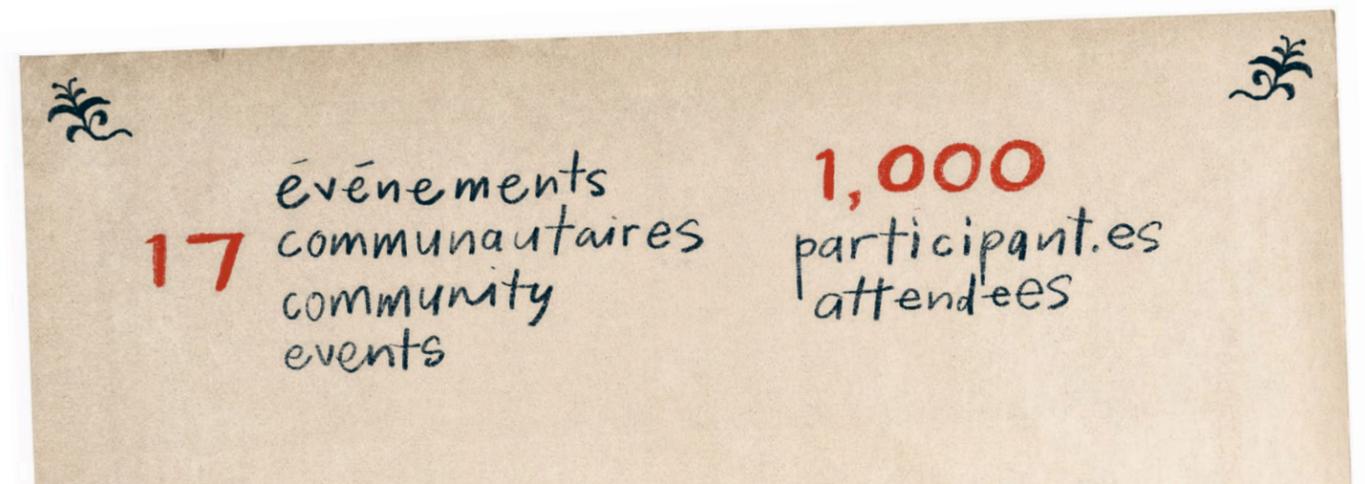
Rue Fermier, une recette qui rassemble

La célébration de la saison agricole fait partie intégrante des ingrédients nourrissant la communauté du Roulant et son tissu social grandissant. En juillet, nous avons organisé le deuxième plus grand événement de notre histoire dans les jardins de la Cité-des-Hospitalières, marquant ainsi le plus grand rassemblement dans les jardins depuis que la Ville de Montréal a acquis le site. Quelque 450 personnes se sont réunies pour Rue Fermier, dont de nombreux membres de clientèle de popote roulante, pour découvrir les lieux éducatifs et savourer un repas en bonne compagnie, accompagné d'un récital de piano.

Rue Fermier, a recipe that unites

Celebrating the agricultural spaces at the heart of the Roulant community and its food system is an integral ingredient in growing our social fabric. In July, we hosted the second largest event in our history in the gardens of la Cité-des-Hospitalières, also the largest gathering in the gardens since the City of Montreal acquired the site. Some 450 people gathered for Rue Fermier, including many clients of the Meals-on-Wheels who had the opportunity to discover the educational space, enjoy the sounds of a piano recital, and savour a beautiful meal in the company of volunteers and friends.

- Magali





Délégation rennaise

Recette solidaire : a healthy Meals-on-Wheels

Précarité financière et carences alimentaires

La popote roulante dessert des personnes de notre communauté en perte d'autonomie vivant à domicile, dont 81 % de personnes âgées et 46 % de plus de 80 ans. Depuis 2020, nous avons observé dans nos échanges quotidiens avec les membres de la communauté et avec nos partenaires communautaires à travers l'île de Montréal l'impact inquiétant qu'a l'inflation sur la sécurité alimentaire de ce segment de la population. Au Québec, plus de la moitié des aînés ont un revenu inférieur à 20 000 dollars par an. Pour certains clientes et clients de la popote, cette réalité amène à réduire le nombre de repas commandés par manque de budget, en dépit de l'absence d'alternatives viables pour préserver leur santé et leur bien-être.

En 2022, en réponse à cette tendance préoccupante, le Roulant a pu étendre son modèle de tarification sociale, développé en 2015, afin d'accroître l'accessibilité des repas à tout le monde. En plus d'offrir un prix subventionné de 4,50 \$ par repas au lieu de 6 \$, le fonds de gratuité a permis aux membres clients en situation de précarité financière plus grave de recevoir 1 777 repas gratuitement. Une recette qui marche et qui nourrit!

Food insecurity and financial precarity

The Meals-on-Wheels serves people in our community with a loss of autonomy living at home, including 81% seniors and 46% over the age of 80. Since 2020, in our daily exchanges with community members and community partners across the island of Montreal, we have observed the disturbing impact that inflation has had on the food security of this segment of the population. In Quebec, more than half of all seniors have an income of less than \$20,000 per year. Such a tight budget had led some Meals-on-Wheels clients to order fewer meals, despite a lack of viable alternatives to maintain their health and wellbeing.

In 2022, in response to the worrying trend, the Roulant was able to expand its social pricing model, developed in 2015, to further increase the accessibility of meals to everyone. While we continued to offer a subsidized price of \$4.50 per meal instead of \$6, the free meals fund allowed clients experiencing more severe financial precarity to access 1,777 meals free of charge. A recipe that works and feeds!

-Laura

De retour au Roulant

En 2022, les séances d'accueil en présentiel ont fait leur grand retour parmi les ingrédients essentiels de l'engagement bénévole au Roulant. Renouant avec les traditions de l'organisme, notre équipe a invité les bénévoles à s'imprégner de l'ambiance unique et de la mission de l'organisme. Cela a permis de renforcer les liens entre bénévoles et d'accroître leur niveau d'implication au sein de la communauté. Les séances virtuelles ont continué à offrir une option alternative pour élargir l'accessibilité et la portée de la communauté.

Welcome back

In 2022, in-person welcome sessions were reintroduced as an essential ingredient of volunteer engagement at the Roulant. As the first touch-point to the organization for many, the sessions created a vibrant and welcoming atmosphere to introduce new volunteers to the mission of the organization, to strengthen bonds between them and to increase their level of engagement with their community. Virtual welcome sessions continued to offer an alternative option for broader community accessibility and reach.

- Mike & Charles-Auguste



33,688 repas totaux, dont
total meals, including

6,204 repas congelés distribués gratuitement
aux bénéficiaires de nos partenaires/
frozen meals given to beneficiaries of our partners

692 nouveaux bénévoles
new volunteers

52 sessions d'accueil
welcome sessions

Recette inclusive : intentional urban agriculture

Nourrir une culture d'accessibilité

Dans une volonté d'améliorer l'accessibilité sociale et physique du jardin sur le toit et du jardin de la Cité-des-Hospitalières, le Roulant a revu son approche d'agriculture urbaine en donnant la priorité à l'inclusion :

- ▶ Créer des partenariats avec des organismes oeuvrant pour l'inclusion sociale comme la Fondation Miriam, afin de nous guider et de nous connecter avec d'autres participantes et participants vivant avec un accès limité aux bienfaits du jardinage ;
- ▶ Cultiver de magnifiques jardins accessibles et une culture inspirante, vibrante et cohésive ;
- ▶ Faciliter l'inclusion des participantes et participants au travers de séances de jardinage et de quarts de bénévolat quatre fois par semaine.

Le résultat final fut des espaces accueillants, flexibles et au service de tous les membres de la communauté pour nourrir les ventres et les esprits!

Nourishing a culture of accessibility

In an effort to improve the social and physical accessibility of the rooftop and the Cité-des-Hospitalières gardens, the Roulant revisited its approach to urban agriculture by prioritizing inclusivity:

- ▶ Partnering with social inclusion organizations like the Miriam Foundation to receive guidance and connect with new participants with limited access to the benefits of gardening,
- ▶ Cultivating beautiful, accessible gardens and an inspiring, vibrant and cohesive culture,
- ▶ Facilitating inclusion through regular gardening activities and volunteer shifts four times per week.

The end result is spaces that are welcoming, flexible and serve all members of the community to nourish both mind and body!

-Adrienne

"I was impressed by the organizational culture and the openness towards neuroatypical people. We felt very comfortable and at home."

— Martine Kurtzweg, Fondation Miriam

22 personnes faisant face à des obstacles d'accessibilité accueillis dans nos jardins
people facing accessibility barriers hosted in our gardens

650 visiteurs en agriculture urbaine
visitors in urban agriculture

850 kg légumes récoltés
veggies harvested

50% pour la cuisine
provided to the kitchen



De nouveaux chemins à défricher et à faire fleurir

2022 fut une année d'action et d'engagement quant aux relations qu'entretient le Roulant avec la terre, notre héritage et notre responsabilité en tant qu'organisme établi face aux enjeux de colonisation.

L'équipe du Roulant a participé à des formations sur la justice, l'équité, la diversité et l'inclusion (JEDI), dont un atelier sur le déracinement du racisme et une retraite d'équipe agricole pour mieux situer les espaces agricoles du Roulant dans la transformation des systèmes alimentaires. Dans un esprit de changement et de partage, nous avons été en mesure d'élargir ces réflexions pour influencer nos programmes, tout en créant des opportunités de participation pour les populations marginalisées, telles que des personnes en situation d'itinérance. Enfin, afin d'influencer un changement plus large, nous avons participé à des consultations avec la Ville de Montréal sur l'avenir des jardins de la Cité-des-Hospitalières et sur la possibilité d'ouvrir l'espace à ces membres de la communauté.

Sowing the seeds for a new path forward

2022 was a year of action and commitment to address the Roulant's relationship with the land, our heritage, and our responsibility as an established organization to address the repercussions of colonization.

Members of the team participated in training sessions on justice, equity, diversity, and inclusion (JEDI) including a workshop on Uprooting Racism, and an agricultural team retreat to better situate our agricultural spaces in food systems transformation. In the spirit of change and exchange, we incorporated these reflections into our programming through specific workshops, in partnership with organizations supporting equity-deserving populations, such as people experiencing homelessness. Finally, in order to influence broader change, we participated in consultations with the City of Montreal on the future of the Cité-des-Hospitalières gardens and the potential to open the space to such members of the community.

-Magali



Recette expérimentale : cultivating change at the farm

Petits plats entre voisins

Après 10 ans de vente de paniers hebdomadaires ASC, le Roulant a décidé d'ajuster son modèle de ferme périurbaine à la source et de renforcer ses liens agricoles avec ses voisins de l'Ouest de l'île. Avec Les Jardins Carya et D3Pierres, la ferme du Roulant a rejoint le projet de Collectif Récolte, Système alimentaire local et intégré à Montréal (SALIM), afin d'offrir et de coordonner collectivement la distribution de nos produits à travers Montréal. En plus d'approvisionner notre cuisine de popote roulante, nous avons pu vendre des légumes à 6 hôpitaux voisins et écoles locales et d'autres organisations travaillant dans le domaine de la sécurité alimentaire. Ce modèle de distribution collective est une opportunité pour le Roulant de rendre accessible sa production à des populations plus diversifiées et de contribuer au changement social par les aliments. Ensemble, élargissons la portée de nos légumes pour une communauté mieux nourrie!

From farm to neighbour

After 10 years of selling weekly CSA baskets, the Roulant decided to adjust the model of its peri-urban farm at the source to strengthen ties with our West Island neighbors for deeper community impact. With Les Jardins Carya and D3Pierres, the Roulant farm joined the project Système alimentaire local et intégré à Montréal (SALIM), founded by the Collectif Récolte, in order to collectively offer and coordinate the distribution of organic local produce across Montreal. In addition to supplying the Meals-on-Wheels kitchen, we sold our vegetables to 6 neighbouring hospitals, local schools and other organizations working in the area of food security. This collective distribution model is an opportunity for the Roulant to make its production accessible to more diverse populations and to contribute to social change through food. Together, we can expand the reach of our vegetables for a better fed community!

-Katherine McDowell

Projet biodiversité : pour une ferme en santé

En 2022, la ferme a entrepris une transition vers un lieu dédié à l'éducation pour un système alimentaire plus juste, tout en privilégiant des pratiques maraîchères durables. Pour ce faire, nous avons pour projet de créer des aménagements qui favorisent l'équilibre de l'écosystème, limitent les insectes et les rongeurs nuisibles aux cultures pour de meilleures récoltes, et créent des opportunités d'apprentissage sur nos terres agricoles. Au menu : plantation d'arbres et d'arbustes soigneusement sélectionnés, construction d'une douzaine de nichoirs et creusage d'un étang. Le tout nous permet d'accueillir et de répondre aux besoins des oiseaux, amphibiens, petits mammifères et insectes environnants, que ce soit pour manger, boire ou se reposer. En favorisant le bien-être de la ferme et de ses petits habitants, c'est toute la communauté et son environnement qui en profiteront à long terme!

Des champignons aux saveurs agricoles

La culture des champignons est une science qui peut réserver bien des surprises. En 2022, après des années d'essais et d'expérimentations au sous-sol et sur le toit du Roulant, les bénévoles du Mycollectif ont délocalisé leur laboratoire à la ferme. Ils y ont enfin récolté le fruit de leurs efforts en cultivant plus de 31 kg de pleurotes de l'orme. Après quelques tests culinaires, les champignons ont même pu être incorporés dans les repas de notre clientèle au fil des semaines. De quoi faire saliver!

Biodiversity for a healthy farm

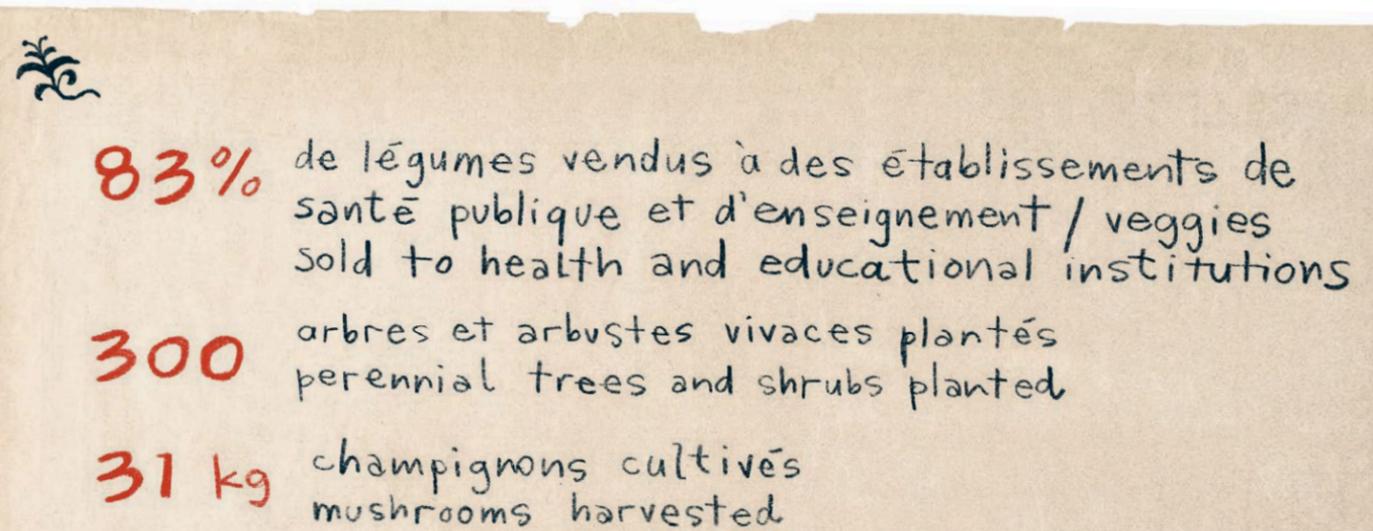
In 2022, the farm began its transition towards being dedicated to education for a more just food system, with a focus on sustainable organic farming practices. To support this, we created biodiversity-friendly features on our farmland that promote balance in the ecosystem, limit crop-damaging insects and rodents for better harvests, and create opportunities for learning. On the menu: planting carefully selected trees and shrubs, building a dozen birdhouses and digging a pond. All of this will serve to meet the needs of birds, amphibians, small mammals and insects, whether to eat, drink or rest. By promoting the well-being of the farm and its small inhabitants, the community and our environment will benefit over the long-term!

-Emma

Mushrooms: a culture of experimentation

Growing mushrooms is a science that can be full of surprises. In 2022, after years of research and experiments in the Roulant basement and rooftop garden, the Mycollectif volunteers relocated their laboratory to the farm. There, they finally reaped the rewards of their efforts, cultivating 31 kg of elm oyster mushrooms. After a few culinary tests, and much enthusiasm from the kitchen team, the mushrooms were incorporated into clients' meals for a touch of umami!

-Emma



Recette éducative : from farmland to learning ground

Vers une gastronomie éducative et agricole

Encourager notre communauté à se construire un garde-manger sain et nutritif est la nouvelle mission de la ferme du Roulant. Pour ce faire, nous avons entrepris la construction du centre agro-éducatif. Cette nouvelle infrastructure accessible, située sur l'une des dernières terres agricoles protégées de l'île de Montréal, augmentera notre capacité à éduquer des groupes de tous âges, de toutes origines et de toutes capacités.

Cette année, nous avons défini et délimité l'étendue du projet afin d'obtenir les permis et autorisations nécessaires. Entre-temps, nous avons organisé des consultations ciblées avec des membres de la communauté afin de tirer parti d'une diversité de points de vue et d'expériences. Elles nous ont permis de donner une voix à celles et ceux ayant des enjeux d'accessibilité à la ferme, tels que nos membres aînés et à mobilité réduite. Restez à l'écoute pour en savoir plus en 2023!

Learning and growing from the source

With the recipe of the Roulant farm shifting toward reconnecting the community to the source of their food, we began to look ahead to the construction of the Agro-educational centre in the coming years. This new accessible infrastructure on some of the last protected agricultural land on the island of Montreal will increase our capacity to educate groups of all ages, backgrounds and abilities.

This year, we defined and outlined the scope of the project to secure the necessary permits and authorizations. Meanwhile, we hosted targeted consultations with community members to draw on a diversity of perspectives and experiences. This will allow us to continue to give voice to those with accessibility issues, including seniors and members with limited mobility. Stay tuned for more in 2023!

-Adrienne



Un menu pour petits et grands

Après une pause de deux ans, notre projet Entre grange et gratte-ciel a repris de plus belle, permettant ainsi à 99 jeunes de réfléchir aux questions d'insécurité alimentaire et de renouer avec la source de leur aliments. En collaboration avec des écoles et des camps d'été, ces visites à notre ferme périurbaine comprenaient des activités ludiques permettant de se salir les mains, du bingo de la ferme à la dégustation de concombres. En répétant cette délicieuse recette année après année, nous pouvons aiguïser l'appétit pour la connaissance des jeunes et la connexion avec les espaces verts qui nous nourrissent et nous transforment.

What's on the kids' menu?

After a two-year hiatus, our Between the Barn and the Skyscraper project resumed in full force allowing 99 young people to reflect on issues of food insecurity and to reconnect to the source of their food. In collaboration with schools and summer camps, these peri-urban farm visits included exciting activities for the kids to get their hands dirty, from farm bingo to cucumber tasting. By repeating this delicious recipe year-after-year, we can whet young people's appetites for knowledge of and connection to the green spaces that nourish and transform us.

-Magali



Augmentation de 100% du nombre de jeunes
Increase of 100% à la ferme depuis 2021/
in youth at the farm since 2021



Cette année, nous nous sommes alliés au programme de santé mentale adulte du CIUSSS Centre-Sud-de-l'île-de-Montréal, à l'organisme de réinsertion professionnelle Travail Sans Frontières, et à différents organismes comme l'Institut National pour l'Équité, l'Égalité et l'Inclusion des personnes en situation de handicap et la Fondation Miriam qui soutient les individus atteints de troubles neurodéveloppementaux.

This year, we partnered with the adult mental health program of the CIUSSS Centre-Sud-de-l'île-de-Montréal, the work reintegration organization Travail Sans Frontières, and various organizations such as the National Institute for Equity, Equality and Inclusion of People with Disabilities and the Miriam Foundation, which supports individuals with neurodevelopmental disorders.

« **Santropol Roulant, c'est comme mon deuxième chez moi, comme une famille où que je retrouve autour de la table pour dîner tous les jeudis.** »

– Joel, bénévole régulier depuis 2018, vivant avec une déficience visuelle

Recette essentielle : a stable and flexible kitchen

Adaptation culinaire

Veiller à ce que tous nos espaces et nos activités soient accueillants et inclusifs, tout en maintenant un service complexe de popote roulante assuré par des bénévoles 5 jours par semaine, 52 semaines par an, est une promesse que nous avons fait à notre communauté.

Cette science culinaire implique :

- ▶ Adapter la recette du jour aux restrictions alimentaires individuelles de nos membres clients – un casse-tête complexe pour notre équipe de cuisine et nos bénévoles qui nécessite une connaissance approfondie des substituts et des méthodes de cuisson.
- ▶ Transformer et conserver les ingrédients provenant d'une large variété de sources, y compris la ferme, les jardins urbains, Moisson Montréal et Les Fruits Défendus. Ce besoin est encore plus accru durant les mois d'été.
- ▶ Adapter nos espaces et nos pratiques pour mieux accommoder les bénévoles dont les capacités physiques ou cognitives varient.
- ▶ Créer un environnement d'apprentissage ludique et éducatif pour les bénévoles de tous les horizons et de tous les niveaux d'expérience afin qu'ils acquièrent de nouvelles compétences, développent leurs connaissances alimentaires et améliorent leur bien-être personnel et celui de la communauté.

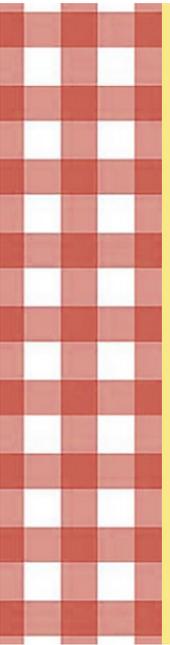
Culinary Adaptation

Making sure all of the Roulant spaces and activities are inclusive, accessible and infused with care is a daily promise we make to the community, all while running a complex Meals-on-Wheels service powered by volunteers 5 days a week, 52 weeks a year.

This culinary science involves:

- ▶ Adapting the recipe of the day to the individual dietary restrictions of clients – a complex puzzle for our Cooks and volunteers that requires a keen understanding of substitutes and cooking methods.
- ▶ Transforming and preserving ingredients from a wide variety of sources, including the farm, urban gardens, Moisson Montreal and Les Fruits Défendus. This need peaks in the summer months.
- ▶ Adapting our spaces and practices to better accommodate volunteers with varying levels of physical or cognitive ability.
- ▶ Creating fun and empowering opportunities for volunteers of all backgrounds and levels of experience to learn new skills, develop food literacy and increase personal and community well-being.

– Katherine McNaughton



Repas du jour : Saumon au fenouil

Note de la clientèle : ★★★★★☆

Date : 31 août 2022

Total : 160 repas (120 frais, 40 congelés)

Ingrédients : Saumon frais, pâtes orechiette, épinards, fenouil, chou frisé, parmesan, petits pois, ail, piment moulu, citron.

Substituts : 29 plats spéciaux, avec des versions végétariennes, sans gluten et produits laitiers, et d'autres qui évitent certains ingrédients pour des raisons de santé, comme le chou frisé, le citron, les petits pois, l'ail ou les épices.

Meal of the day : Fennel Salmon

Client Rating : ★★★★★☆

Date : August 31st, 2022

Total : 160 meals (120 fresh, 40 frozen)

Ingredients : Fresh salmon, Orecchiette pasta, spinach, fennel, kale, parmesan, green peas, garlic, ground chili, lemon

Substitutions : 29 meal specials including for vegetarians, gluten and dairy allergies, and those avoiding specific ingredients for health reasons such as kale, lemon, peas, garlic or spices.

25% des repas sont adaptés aux restrictions alimentaires des clients chaque jour / of meals are adapted to clients' food restrictions

50% des clients ont des restrictions alimentaires / of clients have food restrictions

Recette collective : representing the food cycle

Les collectifs de bénévoles (apiculture, cueillette de fruits urbains, atelier de vélo communautaire, culture de champignons, vermicompostage) sont des groupes agissant au sein de Santropol Roulant avec un niveau d'autonomie avancé, tout en demeurant dévoués à la mission et aux valeurs de l'organisme. Le Roulant les soutient modestement dans leur gestion, et leur partage quelques ressources pour faciliter l'épanouissement de leurs programmes. Faire partie d'un collectif est bien plus qu'une simple façon de s'impliquer ; ces projets nous apportent la touche finale qui fait du cycle alimentaire de la communauté une recette qui alimente et qui nous lie :

1

Accueillir de nouveaux membres ayant un intérêt et une volonté d'apprendre et de travailler aux côtés de personnes partageant les mêmes valeurs. L'année dernière, les cinq collectifs ont accueilli des dizaines de nouveaux membres dans les cinq collectifs afin de prendre en charge de nouveaux rôles et relever de nouveaux défis.

Welcoming new members with an interest and willingness to learn and work alongside like-minded people. Last year, the five collectives welcomed dozens of new members to take on new roles and challenges.

3

Se mettre au travail! Aider les gens à réparer les vélos, prendre soin des abeilles et des ruches, organiser les récoltes de fruits, nourrir les vers et inoculer les bûches à la ferme pour que les champignons poussent. La majeure partie de la saison se passe sur le terrain avec chaque membre respectant un horaire et des tâches précises.

Getting to work! Helping people fix bikes, taking care of bees and hives, organizing fruit harvests, feeding worms, and inoculating logs at the farm for mushrooms to grow. Most of the season is spent in the field with each member adhering to a schedule and specific tasks.

The volunteer collectives (beekeeping, urban fruit harvesting, community bike workshop, mushroom growing, and vermicomposting) are groups that operate within the Roulant with an advanced level of autonomy, while remaining committed to the mission and values of the organization. The Roulant modestly supports them in their management, and shares resources to facilitate their development. Being a member of a collective is more than just a way to get involved; these projects provide the finishing touches to the community's food cycle, making them a recipe that nourishes and connects us:

2

Préparer les activités, les bénévoles, le matériel, la communication et le budget pour la "haute saison". C'est l'une des parties les plus essentielles du travail souvent invisible des collectifs.

Preparing activities, volunteers, materials, communications, and budgets for the 'high season'. This is one of the most essential parts of the collectives' often-invisible work.

4

Célébrer le fruit de son travail. Le travail des collectifs ne se limite pas à ses membres, la communauté dans son ensemble en bénéficie. La pollinisation des fleurs et des arbres locaux, l'approvisionnement des cuisines communautaires en pommes locales et l'enrichissement des jardins en compost ne sont que quelques-unes des façons dont la communauté bénéficie du travail de cette petite mais importante branche du Roulant.

Celebrating the fruits of your labor. The work of the collectives is not limited to its members. The community as a whole benefits from the pollinating of local flowers and trees, a fresh supply of local apples to community kitchens, and the enrichment of gardens with fresh compost, to name a few.

- Nazmus



259 bénévoles
volunteers

4,570 heures de
bénévolat/
volunteer hours

90 récoltes de
fruits urbains /
urban fruit harvests

2,670 kg fruits
récoltés/
fruits harvested



Ingrédients complémentaires : Joining forces for broader impact

Mettre les petits plats dans les grands

Santropol Roulant continue de contribuer au renforcement des systèmes alimentaires en s'impliquant dans des réseaux s'attaquant de manière systémique à l'insécurité alimentaire et l'isolement social: le Réseau pour une Alimentation Durable, la Table de Concertation sur la Faim, La Coopérative Pour L'Agriculture De Proximité Écologique (CAPÉ), La Coalition pour le maintien dans la communauté (COMACO) et Alliance 3e âge. En 2022, nous avons décidé de rejoindre le réseau des Centres communautaires alimentaires du Canada en devenant une organisation pour la bonne nourriture (OBN).

Les avantages de se joindre à des organisations comme celles-ci sont nombreux, tels que le partage de connaissances et la mobilisation collective pour préconiser des changements sociaux et structurels.

Le fait d'être une OBN permet au Roulant d'avoir accès à des ressources et à des ateliers qui nous aideront à améliorer nos opérations, la gestion de nos programmes et notre action auprès des communautés marginalisées. Nous sommes également maintenant en mesure d'allier nos forces à d'autres OBN et de contribuer à l'interconnexion des services sociaux.

What we bring to the table, collectively

Santropol Roulant continues to contribute to strengthening food systems through its involvement in networks that address systemic food insecurity and social isolation: Food Secure Canada, La Table de Concertation sur la Faim, La Coopérative Pour L'Agriculture De Proximité Écologique (CAPÉ), La Coalition pour le maintien dans la communauté (COMACO) and Alliance 3e âge. In 2022, we decided to join the Community Food Centres Canada network by becoming a Good Food Organization (GFO).

There are many benefits of joining organizations like these, such as sharing knowledge and collectively mobilizing to advocate for social and systemic change.

Being a GFO gives the Roulant access to resources and workshops that will help us improve our operations, program management, and outreach to equity-deserving communities. We are also now able to join forces with other GFOs and contribute to the interconnectedness of social services in Montreal and beyond.

-Pier

Partenaires communautaires / Community Partners

Accès bénévolat · Alliance 3e âge · Alternatives · Association récréative Milton-Parc · Ateliers d'éducation populaire du Plateau · Laboratoire pour l'agriculture urbaine · Camp Cosmos · Capvert Haiti · Catherine Booth Rehabilitation Hospital · Corporation de développement communautaire - Plateau-Mont-Royal · Corporation de développement communautaire - Action solidarité Grand Plateau · Cégep de Laval · Cégep de Victoriaville · Centr'ÉRE · Centre Armand-Lavergne · Centre d'action bénévole de Bordeaux-Cartierville · Centre d'action bénévole de Montréal · Centre d'amitié autochtone de Montréal · Centre de réhabilitation Lethbridge-Layton-Mackay · CHUM · CIUSSS Centre-sud-de-l'île-de-Montréal · CLSC Benny Farm · CLSC Côte-des-neiges · CLSC de la Visitation · CLSC de Parc-Extension · CLSC des Faubourgs · CLSC Métro · CLSC Plateau-Mont-Royal · CLSC Plaza · CLSC René Cassin · CLSC Saint-Louis-du-Parc · Collectif Récolte · Collège Reine-Marie · Collège Stanislas · Comaco · Comm-Un · Community Food Centres Canada · Corbeille du Pain · Coup de pouce · CPE Bombardier Courants d'Air · CPE Bombardier Vol-au-Vent · CPE Sainte-Justine · Cultiver Montreal · D3Pierre · École au Pied-de-la-Montagne · École Étoile Filante · École Rudolph Steiner · École secondaire Camille-Lavoie · École secondaire Louis-Joseph-Papineau · Église Saint-Jacques · Entremise · Ferme de l'île · Fondation Miriam · ForceMedic Jean-Talon · Groupe des médecins de famille · Groupe des médecins de famille La Cité Médical de Montréal · Groupe des médecins de famille Médico-centre Mont-Royal · Groupe des médecins de famille St-Mary's Hospital · Groupe des médecins de famille Quartier Latin · Groupe des médecins de famille Sante Kildare · HEC Montréal · Hôpital de réadaptation Villa Medica · Hôtel Dieu · Howard Reitman · Institut National pour l'Équité, l'Égalité et l'Inclusion des personnes en situation de handicap · Innovation Jeunes · Institut de cardiologie de Montréal · Jardin Botanique · Un jardin pour tous · John Abbott College · Julie Savaria · Le Dépôt · Le marché fermier de Sainte-Anne-de-Bellevue · Les Jardins Carya · Living Campus - Dawson College · LOJIQ · Maison d'Aurore · Maison de l'amitié · Marianopolis College · McGill C.H.A.P. Program · McGill Food for Analytics · McGill University Health Centre · Mission l'Ouest de l'Île · Montréal International · Montreal Relève · Morgan Family Farms · Mount Sinai Hospital · NDG Catholic Action · Open Door · Partage & Solidarité · Pôle logistique alimentaire de l'Ouest-de-l'Île · Pôle de l'entrepreneuriat collectif · Regroupement des popotes roulantes du Québec · Scouts 229e · Sentier Urbain · Soeurs Religieuses Saint-Joseph · Sun Youth · The Yellow Door · Travail Sans Frontières · Université de Laval · University of Ottawa · Urban Seedling · Le Glenmount · Viaconseil · YMCA du Québec · Youth Employment Services · Yuqing Zhao



Ustensiles communautaires : decisions that empower

La communication au service du changement social

La ligne directrice des communications du Roulant a grandement changé et mariné au cours de la dernière année. Après avoir espacé nos infolettres et réduit notre présence sur les réseaux sociaux, l'équipe a élaboré une nouvelle stratégie de communication en laissant parler notre cœur. Notre message: reconstruire nos communications autour de relations stimulantes, bienveillantes et significatives à l'image du pouvoir rassembleur de la nourriture.

Avant tout, nous souhaitons inviter directement les membres et le public à s'engager en personne au travers de conversations dans l'espace ou au téléphone. La préparation de l'assemblée générale annuelle en avril dernier en est un parfait exemple: toute l'équipe du Roulant a appelé personnellement la clientèle de la popote roulante pour s'assurer qu'ils se sentent habilités à participer au processus démocratique. Environ 72 membres clients ont voté, un record pour la communauté!

Toute l'équipe du Roulant a appelé person- nellement la clientèle de la popote roulante ... 72 membres clients ont voté!

personnes que nous ne pouvons pas atteindre autrement. Cela représente un réel changement dans l'allocation de nos ressources qui nous permet de nous recentrer sur l'authenticité, l'engagement actif et l'inclusion proactive.

Conscients de l'influence que l'espace physique a sur les interactions entre nos membres et l'organisme, nous avons recréé un salon et un coin repas accueillants où différentes voix peuvent se rassembler, échanger et s'engager avec leur communauté.

Enfin, les communications numériques sont maintenant exclusivement un moyen pour nous de vous inviter, ainsi qu'un outil d'accessibilité et d'éducation qui nous permet d'inclure des

Communications for Social Change

This year has been an opportunity for the Roulant team to marinate on the purpose and impact of our communications with the community. After first spacing out newsletters and cutting back on social media, the team elaborated a new communications strategy with a lot of heart. The main message: our communications can help us build engaging, caring and meaningful relationships as we use the power of food to bring people together.

First and foremost, we wanted to directly invite members and the public to engage onsite through conversations in the space or over the telephone. A beautiful example of this came in the lead up to the Annual General Meeting when staff personally called clients of the Meals-on-Wheels to make sure they felt empowered to participate in the democratic process. Approximately 72 clients cast their vote, a record in the Roulant books!

Recognizing that the physical space affects the way people relate to the organization and to each other, we recreated an inviting lounge and lunch area for different voices to gather, exchange and engage with their community.

Finally, digital communications become exclusively a means for extending invitations, as well as being an accessibility and educational tool that allows us to include people

we can't otherwise reach. This represents a shift in our allocation of resources which allows us to be laser-focused on authenticity, active engagement and pro-active inclusion.

When staff personally called clients of the Meals- on-Wheels... 72 clients cast their vote!

-Melanie



Les défis d'une recette équilibrée

Au Canada, l'année 2022 a été marquée par une hausse des prix des aliments exorbitante de même qu'une augmentation de 6,8 % de l'indice des prix à la consommation. Largement supérieur à l'augmentation moyenne du soutien financier que le Roulant reçoit des donateurs et des bailleurs de fonds d'une année sur l'autre, cet écart a été particulièrement exacerbé par l'épuisement des fonds d'urgence gouvernementaux qui ont permis à l'organisation d'accroître son impact au cours des deux dernières années. Face à ce défi, nous avons néanmoins décidé de tenir les engagements que nous avons pris auprès des membres du Roulant, comme :

- ▶ ne pas répercuter sur les clients de popote les augmentations des coûts ;
- ▶ continuer d'augmenter progressivement notre grille salariale pour les employés ;
- ▶ diminuer la quantité de légumes produits et vendus.

Cela nous a conduit, comme en 2020, à finir l'année avec un budget déficitaire de 2,7 %. Ce chiffre menace la stabilité de nos programmes et de notre trésorerie mais reste le fruit de décisions critiques et intentionnelles. Face aux besoins croissants des Montréalaises et Montréalais et dans un esprit de solidarité, nous comptons sur la communauté pour grandir aux côtés du Roulant et construire les systèmes alimentaires de demain.

The challenges of adjusting a recipe

In Canada, the year 2022 was marked by exorbitant food prices and a 6.8% increase in the consumer price index. This is well above the average increase in financial support the Roulant receives from donors and funders year-over-year. This discrepancy has been particularly exacerbated by the depletion of government emergency funds that allowed the organization to increase its impact in the last two years. In the face of this challenge, we decided to keep the commitments we made to members:

- ▶ Not to pass down cost increases to Meals-on-Wheels clients,
- ▶ To continue gradually increasing our salary grid to ensure fair and competitive wages for essential employees,
- ▶ To decrease the scale of vegetables produced and sold in favour of a new farm management model.

This has led the Roulant, as in 2020, to end the year with a 2.7% deficit budget. This figure is the result of critical and intentional decisions. However, it threatens the stability of our programs and our cash flow. We look to the community to grow alongside the Roulant in the face of the increasing needs of Montrealers, and in solidarity with the food systems of tomorrow.

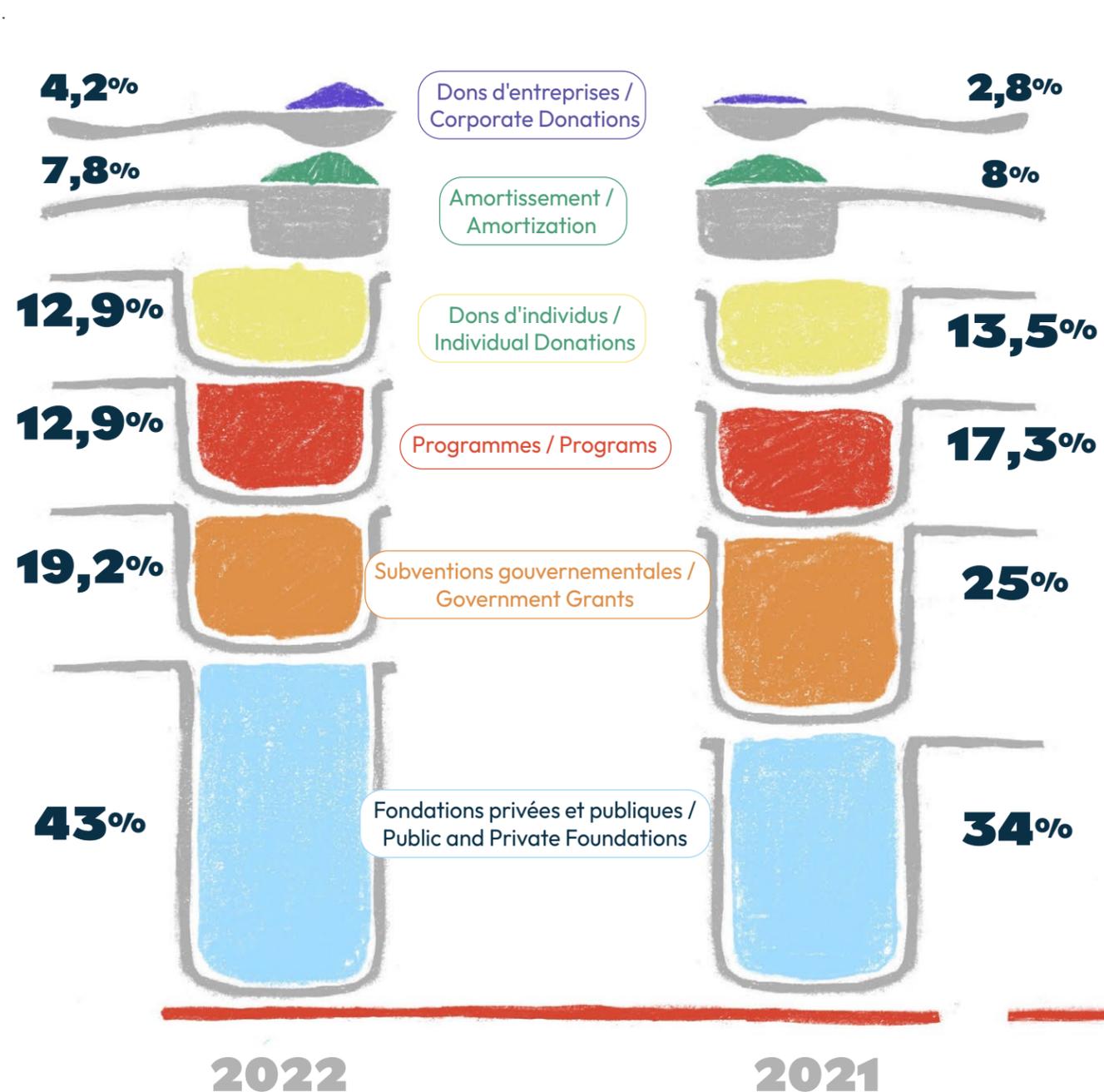
-Pier

Recette des revenus

Les revenus 2022 ont été stables par rapport à 2021 et 2020, années records, avec néanmoins une forte variation dans l'origine de ceux-ci. Les nouveaux dons de fondations couvrent la diminution de plus de 25 % des revenus de nos programmes ou des sources de financement gouvernementales. Si le premier est un ajustement intentionnel, le second est inquiétant car nos activités de charité sont une extension de l'action du gouvernement qui ne doit pas s'en désengager.

A recipe of revenues

Revenues in 2022 were stable compared to the record years of 2021 and 2020, although there was a large variation in the origin of these revenues. New foundation gifts cover the decrease of more than 25% in revenue from our programmes or government funding sources. While the former is an intentional adjustment, the latter is worrisome because our charitable activities are an extension of government action that should not be discounted.

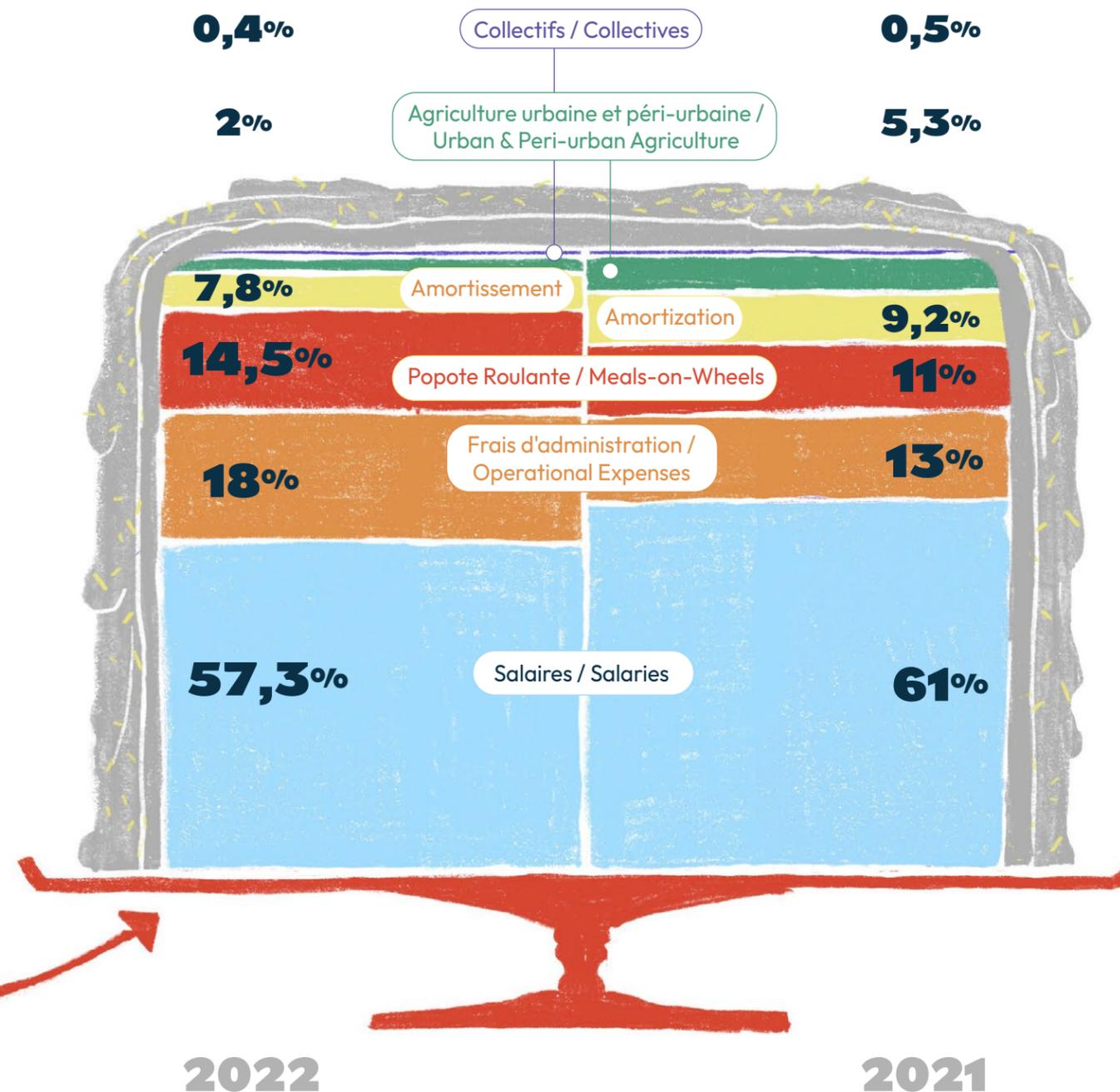


Allocation budgétaire

En 2022 le Roulant a investi avant tout dans son programme de popote, mais aussi dans le besoin urgent de mise à jour de ses bases de données ainsi que nous nous y étions engagés dans notre plan stratégique. Nous avons également pris un pas d'élan en agriculture avant le retour des Terrasses Roy, ainsi que dans la taille de l'équipe qui va connaître une croissance en 2023, année pour laquelle nous anticipons une augmentation des dépenses de l'organisme de 16%.

Budget Allocations

In 2022, the Roulant invested primarily in its Meals-on-Wheels program, but also in the urgent need to update its databases as we committed to in our strategic plan. We also took a step forward in agriculture before the return of the Terrasses Roy, and in the size of the team, which will grow in 2023, a year in which we anticipate a 16% increase in the organization's expenses.



État des résultats, Santropol Roulant inc. Statement of Operations, Santropol on Wheels Inc.

Pour l'exercice terminé le 31 décembre 2022 / For the financial year ending December 31, 2022

Produits / Revenues	2022	2021
Fondations privées et publiques / Public and private foundations	495,453	391,783
Fondation Centraide du Grand Montréal	128,411	111,600
Subventions gouvernementales / Government grants	277,871	369,865
Dons de particuliers / Individual donations	157,651	175,739
Dons planifiés / Planned donations	29,630	28,348
Dons d'entreprises / Company donations	61,561	41,525
Programmes / Programs		
Contribution clients popote roulante / Client contributions - Meals-on-Wheels	148,301	146,075
Agriculture urbaine et périurbaine / Urban and peri-urban agriculture	27,891	100,965
Collectifs / Collectives (Apiculture, Compost, Fruits Défendus, Mycollectif, Santrovélo)	6,200	7,545
Entrepreneuriat social (location d'espace, Magasin général, plats congelés, traiteur) / Social entrepreneurship (rental of space, General Store, frozen meals, catering)	5,026	1,835
Autres / Other	-	500
Amortissement - apports reportés afférents au bâtiment / Amortization - deferred grants for the building	112,520	120,312
Total des produits / Total revenues →	1,450,515	1,496,092
Charges / Expenses	2022	2021
Programmes / Programs		
Popote roulante / Meals-on-Wheels	218,411	161,120
Agriculture urbaine et périurbaine / Urban and peri-urban agriculture	22,931	79,361
Collectifs / Collectives (Apiculture, Compost, Fruits Défendus, Mycollectif, Santrovélo)	1,658	7,017
Salaires et charges sociales / Salaries and employment related costs	863,360	911,422
Frais d'opérations et d'administration / Operational and administrative expenses	269,965	197,947
Amortissement - immobilisations / Capital amortization	129,730	135,993
Total des charges / Total expenses →	1,506,055	1,492,860
EXCÉDENT DES PRODUITS SUR LES CHARGES / EXCESS OF REVENUES OVER EXPENSES	(55,540)	3,232

Bilan, Santropol Roulant inc. Balance Sheet, Santropol on Wheels Inc.

Pour l'exercice terminé le 31 décembre 2022 / For the financial year ending December 31, 2022

Actifs / Assets	2022	2021
Actifs à court terme / Current assets		
Encaisse / Cash	215,739	245,582
Débiteurs / Accounts receivable	85,972	52,416
Subventions à recevoir / Subsidies receivable	32,228	39,807
Taxes à la consommation à recevoir / Consumer taxes receivable	6,905	10,487
Stocks	15,108	17,864
Frais payés d'avances / Prepaid expenses	11,596	29,713
Total actif à court terme / Total current assets	367,548	395,869
Immobilisations corporelles / Property and equipment	2,402,472	2,521,731
Actifs incorporels / Intangible assets	3,038	4,341
Total actifs / Total assets →	2,773,058	2,921,941
Passif / Liabilities	2022	2021
Passif à court terme / Current liabilities		
Créditeurs / Accounts payable	120,801	106,065
Apports reportés / Deferred contributions	123,008	110,911
Sommes perçues d'avance / Deferred income	15,528	7,111
Dette à long terme échéant au cours du prochain exercice / Current portion of long-term debt	-	336,199
Total passif à court terme / Total current liabilities	259,337	560,286
Apports reportés afférents au bâtiment / Deferred grants for the building	1,869,997	1,974,331
Dette à long terme / Long-term debt	311,940	-
Total passif / Total liabilities →	2,534,617	2,534,617
Actifs nets / Net charges	2022	2021
Investissements en immobilisations / Investments in property and equipment	208,045	208,431
Non affectés / Unrestricted	123,739	178,893
Total actifs nets / Total net assets	331,784	387,324
TOTAL PASSIF ET ACTIFS NETS / TOTAL LIABILITIES AND NET ASSETS	2,773,058	2,921,941

L'état des résultats et le bilan sont des extraits des états financiers vérifiés par Deloitte S.E.N.C.R.L./s.r.l. Pour nos états financiers complets, incluant les notes et annexes, visitez <http://bit.ly/srverif2022>

Pour plus d'information, pour toute question ou si vous aimeriez faire un don, n'hésitez pas à nous contacter au 514-284-9335.

The statement of operations and balance sheet are extracts from the audited financial statements prepared by Deloitte S.E.N.C.R.L./s.r.l. For our complete financial statements, including notes and annexes, visit <http://bit.ly/sraudit2022>

For more information, questions or to make a donation, do not hesitate to contact us at 514-284-9335.

Partenaires financiers / Financial Partners

En plus des noms ci-dessous, nous sommes heureux de mettre en lumière les 421 donateurs et partenaires qui ont contribué pour moins de 500 \$. À eux seuls, ils ont amassé plus que 100 591\$ aux programmes du Roulant. Certains de nos partenaires nous accompagnent par des gestes subtiles de bienveillance et de soutien, tels que du temps, de l'expertise ou des promotions. C'est leur façon de participer à notre mission. S'il est possible que leur générosité échappe à cette liste, leur geste n'en demeure pas moins remarquable.

50 000 \$ + Centraide du Grand Montréal • Fondation Choquette-Legault • Fondation Marcelle et Jean Coutu • Ministère de la Santé et des Services sociaux • The Rossy Foundation

20 000 \$ - 49 999 \$ Clif Family Foundation • George Hogg Family Foundation • Fondation familiale Trottier Family Foundation • Les Œuvres LeRoy • Ministère du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale • Peacock Family Foundation • The Rita Therrien Estate / La succession Rita Therrien

5 000 \$ - 19 999 \$ The Berry Family • Birks Family Foundation • Caitlin Phillips • Daniel Boothby • Desjardins Caisse du Plateau-Mont-Royal • Employment and Social Development Canada / Emploi et Développement social Canada • Fondation Communautaire Juive / Jewish Community Foundation of Montreal • Fonds Hamelys • The Hay Foundation • Howard & Ramona Reitman • Hylcan Foundation • The Klein-Panneton Foundation • Macdonald Stewart Foundation • Olivier Coutu • Stephan Vachon & Hye Chong Yi • Tenaquip Foundation • Zeller Family Foundation

1 000 \$ - 4 999 \$ Aaron & Wally Fish Family Foundation • Aidan Nulman • Alexander Conconi • Alice & Euphemia Stewart Family Foundation • Angela Kempf • Anne Gonzalez • Anonymous • Anton Schlemm • Aurore Fauret • Bruno Haas • Centre Dentaire Rachel • Chad Lubelsky • CIBC Wood Gundy • David Bowman • Diane M. King • DNV Energy Systems Canada Inc. • Dong-Yun Kim • Effet B | Bombardier • Emaral Investments Inc. • Era Architects • Fiducie Jacqueline Lallemant • Françoise Paul • Ginette Petit • Guillaume Choquette • The Highwater Foundation • Jerome Malouin • John Stokes • Julien Boumard • Klaus & Sandra Burhop • Leanne Dyer & John Hunting • Lucy Riddell • Louise Davey • Margo Pineau • MAZON Canada • Medallion Foods Inc. • Morgan Family Farms Inc. • Norm & Liliane Goldman • Paul Desmarais • Paula Moser • Patricia Edwards • Patron Technology • R. Howard Webster Foundation • Raymond James Canada Foundation • Rhianna Garland & George Blott • Richards Research Network Inc. • Robert Frame • Stephanie Allaire • Sophie Michaud • Vanessa Reid • Ville de Montréal • William Freeland

500 \$ - 999 \$ Abbey Smith • Abhijit Singh • Alain Starosta • Alexander Norris • Alexander Pless • Alexis Anzieu • Andres Sandoval • Andrew Woodall • AOSSUM • Arup • The Bluida Foundation • Bonnie Jackson • Bryna Goldberg • Daniel Brisebois • David Suzuki Foundation • Deloitte Canada • Dieter Hallmich • Don Gallant • Dynata • Ehaab Abdou • Eidos-Montréal • Equinix • Giulia and Michael Primiani • Google • Guillaume Tremblay-Boily • Guy Lambert • The Henry and Berenice Kaufmann Foundation • The Irving Ludmer Family Foundation • Jamie Kelly • Jane & Eric H. Molson • Jane Rabinowicz • Jennifer Maduro • Jimmy Vuong • John Kirk • Jonathan Powers • Judith Colombo • Julien Tréton • Kevin Stanley • Kia Faridi • Krista Smyth • Laurence Deschamps-Léger (Laucolo) • Marc Fauteux • Marie-Claude Dupuis • Marie Deschamps • Maxime Delannoy • Mike Luponio • Mnubo Solutions Inc. • Peggy Henry • Product Madness • ReCycliste, Rénovations Betro Inc. • Rohit Bhardwaj • Sarah Houde • Sarah Moser • Scott Kennedy • Sophie La Font • Steven Spurr • SUCO • Susan Edey • Susan Fitzpatrick • Thomas Peyret • Tristan Khaner • Vani Jain • Ville de Montréal - L'arrondissement du Plateau-Mont-Royal • Vincent Rasse • Wilfred Buchanan

Dons en nature et autres / In kind gifts 500 \$ + Boucheries et Fermes biologiques Saint-Vincent • Cie 2 Ameriks / Gogo Quinoa • CIUSSS du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal • EQ3 • Les volailles et gibiers Fernando • Moisson Montreal • M Mécanique • Montreal Auto Prix • Outdoor Gear Canada

In addition to the names below, we are proud to shine light on the 421 donors and partners who contributed less than \$500 each. These donations alone, combined, represent more than \$100,591 to our programs. Some of our partners offer subtle gestures of care and support, such as time, expertise or discounts, as a way of supporting the Roulant's mission. These may have gone un-tracked, but are not unnoticed!



Georgette, une de nos membres aux multiples toques

Cliente, bénévole et donatrice, Georgette est souvent dans nos jardins pour composer des bouquets à partager avec la communauté. Au travers d'appels de bienveillance hebdomadaires, elle maintient le lien avec une trentaine d'autres clients de la popote, démontrant que l'implication au Roulant peut prendre la forme d'une fusion culinaire!

Georgette, one of our members of many stripes

Meals-on-Wheels client, volunteer and donor, Georgette can often be seen in the gardens during agricultural shifts and before events arranging bouquets to share with the community. Through weekly Caring Calls, she maintains a connection with some thirty other clients, demonstrating how involvement at the Roulant can be a culinary fusion!



- Emma

Ingrédients indispensables : care as a key ingredient

Des politiques à faire mariner

Tout comme les bons ustensiles et les bonnes techniques sont essentiels pour la réussite d'un bon repas, les bonnes politiques guident une organisation vers la création d'une structure d'inclusion, de transparence et de responsabilité. Nous avons récemment approuvé deux nouvelles politiques de ressources humaines : la politique de lutte contre le racisme et la politique de lanceur d'alerte, afin de créer un environnement favorable où chaque membre peut donner le meilleur d'eux-mêmes et participer au bien-être de la communauté.

1

La politique de lutte contre le racisme

est un effort intentionnel pour favoriser une culture de travail exempte de discrimination et de harcèlement ; notre objectif est de créer un espace où tous les membres de notre communauté se sentent respectés et valorisés.

2

La politique de lanceur d'alerte

quant à elle, offre au personnel un moyen sûr et sécuritaire de faire part de leurs préoccupations concernant des pratiques illégales ou contraires à l'éthique, contribuant ainsi à garantir l'intégrité de l'organisation.

Policies to marinate in

It's often said that you can taste the love that goes into our food. While this is true for the kitchen, you can extend the metaphor beyond its wall to the culture of this organization. We understand that a welcoming and inclusive environment is essential to any home-cooked recipe. That's why we recently approved two new human resources policies: the Anti-Racism Policy and the Whistleblower Policy, to create a supportive environment where every member can be their best and contribute to the well-being of the community.

1

The Anti-Racism Policy

is an intentional effort to foster a work culture free of discrimination and harassment; our goal is to create a space where all members of our community feel respected and valued.

2

The Whistleblower Policy

provides a safe and secure way for staff to raise concerns about illegal or unethical practices, helping to ensure the integrity of the organization.

- Carolina

Conseil d'administration / Board of Directors

Alice Feuillet	Administratrice / Member
Andrianiaina Rajaobelina	Trésorier / Treasurer
Athanasios Mihou	Administrateur et Trésorier / Member and Treasurer
Caitlin Jenkins	Secrétaire / Secretary
Claire Aubert	Administratrice / Member
Eloise Haliburton	Administratrice / Member
Gabrielle Paris Gagnon	Secrétaire / Secretary
Jenny Loughran	Administratrice / Member
Jon Kalina	Président / Chair
Lorenzo Daieff	Administrateur et Président / Member & Chair
Tara Bhardwaj	Vice-présidente / Vice Chair

Notre équipe / Our Team

Personnel permanent / Permanent staff

Aaron Fetherston	Gérant des programmes de cuisine / Kitchen Programs Manager
Adrienne Richards	Coordonnatrice des jardins et de l'agriculture accessible / Gardens & Accessible Agriculture Coordinator
Aida Setbel	Cuisinier communautaire / Community Cook
Aidan Vorolieff	Gérante des programmes de cuisine / Kitchen Programs Manager
Andrew Marrocco	Cuisinier communautaire / Community Cook
Béatrice Daudelin	Intervenante de la popote roulante / Meals-on-Wheels Outreach Coordinator
Carolina Quintero	Directrice des ressources humaines / Director of Human Resources
Charles-Auguste Beauvais	Intervenant de la popote roulante / Meals-on-Wheels Outreach Coordinator
Clare Shuley	Agente de collecte de fonds et de communication / Fundraising & Communications Agent
Eloise Haliburton	Agente de collecte de fonds et de communication / Fundraising & Communications Agent
Emma Simon	Agente de collecte de fonds et de communication / Fundraising & Communications Agent
Floriane Defaut	Intervenante de la popote roulante / Meals-on-Wheels Outreach Coordinator
Gautam Mohanlal	Administrateur des systèmes informatiques / Information Systems Administrator
Hope Jesmer	Cuisinière communautaire / Community Cook
Jamiey Kelly	Directeur des ressources humaines et des opérations / Director of Human Resources & Operations
Jean-François Veilleux	Coordonnateur en communication / Communications Coordinator
Julie St-Onge	Cuisinière communautaire / Community Cook
Kate Reade	Agente de collecte de fonds et de communication / Fundraising & Communications Agent
Katherine Macnaughton	Gérante des programmes de cuisine / Kitchen Programs Manager
Katherine McDowell	Gérante de la ferme / Farm Manager
Laura Marec	Gérante de la popote roulante / Meals-on-Wheels Program Manager
Magali Casaubon	Gérante du programme d'agriculture urbaine / Urban Agriculture Program Manager
Melanie Godel	Gérante de collecte de fonds et de communication / Fundraising & Communications Manager
Mike Heinermann	Intervenant de la popote roulante / Meals-on-Wheels Outreach Coordinator
Nazmus Syed	Coordonnateur des services / Services Coordinator
Pier Liné	Directeur général / Executive Director
Saskia Recke-Smith	Cuisinière communautaire / Community Cook
Vanessa Lajoie	Comptable / Accountant
Virginie Grenier-Deschênes	Gérante de la ferme / Farm Manager

Personnel temporaire / Temporary staff

Bonnie Leibel	Graphiste / Graphic Designer
Catherine Chen	Intervenante de la popote roulante / Meals-on-Wheels Outreach Coordinator
Claire Dècle	Stagiaire agricole / Farm Intern
French Press	Graphiste / Graphic Designer
Gabriel Cervera	Soutien administratif à la popote roulante / Meals-on-Wheels Admin Support
Guillaume Pratte	Programmer / Programmeur
Jack Byrne	Coordonnateur en agriculture urbaine / Urban Agriculture Coordinator
Jérémie Vienneau	Contractant de cuisine / Kitchen Contractor
Lucy Wilkie	Graphiste / Graphic Designer
Marine Morales-Casaroli	Stagiaire agricole / Farm Intern
Mélodie Côté	Ouvrière agricole / Farm Hand
Qynn Schwaab	Programmer / Programmeur
Rachel Takasaki	Ouvrière agricole / Farm Hand
Todd Stewart	Graphiste / Graphic Designer
Tristan Landes-Tremblay	Programmer / Programmeur
Vanessa Duarte	Ouvrière agricole / Farm Hand
Zaynab Mortada	Coordonnatrice en agriculture urbaine / Urban Agriculture Coordinator

Santropol Roulant utilise la nourriture comme véhicule pour renforcer l'inclusion sociale entre les générations. De manière créative et collaborative, nous nourrissons notre communauté locale par des approches novatrices sur les thèmes de l'engagement communautaire, des systèmes alimentaires urbains et périurbains, de la sécurité alimentaire et du maintien dans la communauté.

Santropol Roulant uses food as a vehicle to break social and economic isolation between generations. Creatively and collaboratively, we strengthen and nourish our local community with our novel approaches to active community engagement, urban and peri-urban food systems, food security, and community care.



111, rue Roy Est
Montréal (Québec) H2W 1M1
514-284-9335

santropolroulant.org
info@santropolroulant.org
[@sroulant](https://www.instagram.com/sroulant); [@fermeduroulant](https://www.instagram.com/fermeduroulant)

Photo couverture / Cover photo : Melanie Godel

Imprimé sur le papier Enviro100 de Cascades, certifié par
Printed on Cascades Enviro100 paper certified by



FOREST
STEWARDSHIP
COUNCIL