

La Table des Chefs



RAPPORT ANNUEL 2023

Nourrir et Éduquer.

*Nourrir aujourd'hui, pour lutter contre l'insécurité alimentaire,
et éduquer les jeunes, pour développer leur autonomie alimentaire.*

TABLE DES MATIÈRES

PRÉSENTATION DE LA TABLÉE DES CHEFS	4
QUELQUES MOTS DU FONDATEUR ET DIRECTEUR GÉNÉRAL.....	7
QUELQUES MOTS DU PORTE-PAROLE.....	9
PRÉSENTATION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION.....	10
PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE.....	11
LES FAITS SAILLANTS.....	13
NOTRE VOLET NOURRIR.....	15
Le programme de Récupération alimentaire	
Les Soupes Solidaires	
Les Cuisines Solidaires - Édition Relève	
NOTRE VOLET ÉDUQUER.....	21
Les Brigades Culinaires	
Cuisine Ton Avenir	
NOS ÉCOLES DE CUISINE.....	29
Les Camps Culinaires	
Les Activités Culinaires corporatives	
Les autres productions dans nos écoles	
Nos bénévoles	
FINANCEMENT.....	33
La soirée-bénéfice de la Fondation Groupe AGF	
Activité à la Place des Arts	
La campagne dans les IGA	
La campagne des jus Oasis	
Les Bulles Solidaires	
La Trattoria Solidaire	
L'Événement golf des Comptes Nationaux - Banque Nationale	
Le match intra-équipe Rouges contre Blancs des Canadiens de Montréal	
La Petite Tablée voit le jour	
Les Grandes Tablées	
LA TABLÉE DES CHEFS EN FRANCE.....	41
NOS PARTENAIRES ET DONATEURS.....	43
ANNEXES	
Annexe 1 : La Tablée des Chefs dans sa communauté.....	46
Annexe 2 : Rapport de visibilité.....	50
Annexe 3 : États financiers 2023.....	52

ADN

Faire une différence
une portion à la fois, un jeune à la fois.

Note mission

Fondée en 2002 par Jean-François Archambault, La Tablée des Chefs est un organisme à but non lucratif dont la mission se résume en deux mots : **Nourrir** et **Éduquer**. Nourrir aujourd'hui, pour lutter contre l'insécurité alimentaire, et éduquer les jeunes, pour développer leur autonomie alimentaire. Depuis ses débuts, La Tablée des Chefs a permis de nourrir les gens en situation d'insécurité alimentaire en distribuant plus de **17,6 millions** de portions cuisinées et a contribué à l'éducation culinaire de **plus de 63 000 jeunes** en développant leur autonomie alimentaire à travers ses différents programmes éducatifs.

L'ADN

de La Tablée des Chefs

Notre vision

Par nos programmes et initiatives, nous souhaitons mobiliser les ressources qui favorisent le développement d'une culture alimentaire durable et agir à titre d'acteur de changement en matière d'autonomie alimentaire.

Les valeurs qui nous portent

Dans ses programmes et projets, mais aussi dans ses interactions avec ses partenaires, l'équipe de La Tablée des Chefs met de l'avant les valeurs qui lui sont chères, qui la définissent et portent sa mission.

La solidarité est, plus que jamais, le moteur de nos initiatives et programmes, dans le contexte actuel qui nous pousse à faire toujours plus pour aider ceux qui en ont le plus besoin, dans un désir de partage des **ressources** et des connaissances.

Faire la plus grande des différences en ce qui a trait à la lutte contre l'insécurité alimentaire et au développement de l'autonomie alimentaire des jeunes, voilà un **engagement** que nous renouvelons chaque jour.

Peu importe les défis et l'ampleur des besoins sur le terrain, les membres de notre équipe rivalisent de **créativité** et trouvent, jour après jour, des manières de concrétiser notre mission, en toute **intégrité**, tant envers celle-ci qu'envers les divers partenaires qui nous soutiennent dans notre quête de la mener toujours plus loin.



Quelques mots du

fondateur et directeur général de La Tablee des Chefs

Le rapport annuel est une occasion de regarder, avec un pas de recul, l'année qui vient de se terminer et d'en dresser un certain bilan. Je ne vous cacherai pas que 2023 a été une année éprouvante durant laquelle mon équipe et moi avons passé par toute la gamme des émotions. De voir autant de personnes vivre une situation d'insécurité alimentaire nous a à la fois chamboulés et donné l'énergie nécessaire pour poursuivre plus que jamais notre mission de nourrir et d'éduquer. Cette triste réalité a également envoyé le message à La Tablee des Chefs qu'elle avait non seulement sa raison d'être, mais qu'elle devait redoubler d'ardeur pour nourrir le plus de gens possible et éduquer le plus de jeunes possible.

L'heure est donc à l'entraide, à la bienveillance et à l'engagement. En fait, l'heure est au mouvement social! Un mouvement que nous devons faire au diapason et qui doit être défini par des valeurs communes. Si, tous et toutes ensemble, nous avons comme objectif de lutter contre le gaspillage alimentaire,

de redonner aux gens qui en ont besoin et d'instruire les jeunes sur le monde de la cuisine et de l'alimentation, alors le portrait de la société ne pourra que s'améliorer. Je crois fermement en la mobilisation, je crois aussi au pouvoir du nombre.

Je suis également convaincu qu'il n'y a pas de petit don ni de petit geste. Chaque établissement dans lequel on récupère les surplus alimentaires est important. Chaque élève qui reçoit une portion des Soupes Solidaires compte. Chaque école qui participe aux Brigades Culinaires fait une bonne action. Chaque compagnie qui s'inscrit à nos Ateliers Culinaires Solidaires pose un geste honorable. Chaque jeune qui fait un de nos Camps Culinaires en sort grandi. Chaque bénévole qui s'implique avec nous crée une onde de générosité. Ensemble, nous pouvons et nous devons faire une différence dans notre communauté. Soyons fiers du chemin parcouru et imaginons l'avenir avec encore plus de solidarité. Il n'y en aura jamais trop!



Quelques mots du porte-parole de La Tablée des Chefs

Chez **RICARDO Media**, notre mission est de promouvoir l'importance de cuisiner et de manger ensemble.

La Tablée des Chefs abonde dans le même sens en éduquant les générations futures en les aidant à développer leur autonomie alimentaire. Si la crise actuelle nous a appris une chose, c'est que nous avons une forte capacité d'adaptation. Au cours des deux dernières années, nous avons su trouver des solutions à de nombreuses épreuves qui se sont dressées devant nous et nous avons relevé plusieurs défis dans des temps difficiles.

Comme porte-parole de La Tablée des Chefs, je pense que nous pouvons apprendre de cet événement et profiter du vent de solidarité qu'il a pu propager. En mettant la main à la pâte, en apprenant les techniques de base et en partageant leurs connaissances culinaires, les jeunes découvrent qu'autour de la table, ce n'est pas seulement leur faim qu'ils peuvent rassasier, c'est le monde qu'ils peuvent changer. Et c'est pour cette raison que j'ai promis de faire de l'éducation culinaire chez les jeunes mon cheval de bataille pour les prochaines années.

Mille mercis de votre appui à cette cause!

Ricardo

Présentation du conseil d'administration

Mario Gagnon, *Président*

Directeur - École Hôtelière de Laval, retraité

Daniel Bernier, *Vice-Président*

Partenaire - Earnscliffe Strategiss

Josianne Gagnon, *Trésorière*

Cheffe Fiscalité - Dollarama S.E.C.

Renée Bénard, *Secrétaire*

Responsable du développement des affaires Canada - Air France

Administratrices / Administrateurs

Jean-François Archambault

Directeur général & Fondateur - La Tablee des Chefs

Catherine Demers-Rivard

Directrice conseil - Ig2

Jean Gattuso

Administrateur de sociétés

Geneviève Lafitte

Avocate, CPA, M. Fisc., Directrice générale adjointe - La Tablee des Chefs

Maryse Landry

Directrice principale ressources humaines - Tourisme Montréal

Béatrice Larrivée

Chef de produit - RICARDO Média

Martin Leblanc

CPA, M.Fisc., Associé fiscalité - Deloitte s.e.n.c.r.l / s.r.l.

Geneviève Paquette

Vice-présidente, Engagement communautaire et Directrice générale de la Fondation Club de hockey Canadien - Fondation des Canadiens pour l'enfance

Carl Pichette

Vice-président principal Marketing, bannières de services, magasins de vins et spiritueux, postes d'essences et dépanneurs - Sobeys

Robert Trudeau

Premier directeur pour les entreprises du réseau mondial - Air Canada

Présentation de l'équipe

Jean-François Archambault,
Fondateur et directeur général

Mylène Archambault,
Adjointe administrative,
partenariats et commandites

Kim Carmel,
Coordonnatrice Éduquer

Frédérique Caron,
Conseillère en partenariat

Suphansa Chuthong Lacroix,
cuisinière

Félix Cossette,
Coordonnateur Nourrir

Hélène Crête,
Commis comptable

Anabelle David,
Coordonnatrice Éduquer

Mélanie Delisle,
Chargée de projet événementiel

Marcella De Vincenzo, Gestionnaire
ressources humaines

Caroline Drisdelle,
Conseillère aux relations
gouvernementales et partenariales

Emmanuelle Dubuc-Fortin,
Coordonnatrice et responsable
des évaluations du département
Éduquer

Isabelle Dumoulin,
Coordonnatrice Éduquer

Catherine Dufort,
Coordonnatrice Éduquer

Nancy Duchesne,
Contrôleure

Stéphanie Gagné,
Coordonnatrice Nourrir

Lucie Gagnon,
Adjointe à la direction générale

Caroline Garita,
Cheffe d'équipe de la coordination du
département Éduquer

Claude Gendron,
CPA, Chef des opérations financières

Caroline Giguère,
Cheffe maison,
École de cuisine de Québec

Sylvie-Anne Guertin,
Coordonnatrice sénior Nourrir,
Écoles de cuisine et Bénévoles

Eric Hovland,
Coordonnateur de développement

Sophie Kaminski,
Coordonnatrice Nourrir

Geneviève Lafitte,
Directrice générale adjointe

Nancy Lajeunesse,
cuisinière

Ariane Lapointe,
Coordonnatrice Éduquer

Dominique Larose,
Directrice financière

Marjorie Lavoie,
Directrice du développement
philanthropique

Martin Leduc,
Chef maison, Cuisine Sid Lee

Eric Lorent,
Conseiller principal,
idéation et conception graphique

Geneviève Massé,
Directrice Éduquer

Laurie Martin,
Coordonnatrice Éduquer

Noémie Meyer,
Chargée de projet événementiel

Amélie Mondor,
Coordonnatrice Nourrir

Alexandra Morin-Richard,
Coordonnatrice et responsable du
contenu du département Éduquer

Anaëlle Picard,
Chargée de projet événementiel

Doria Poirier,
Coordonnatrice sénior Éduquer
et responsable de l'administration

Éloïse Poncet,
Coordonnatrice Nourrir

Nathalie Pomerleau,
Directrice des Écoles de cuisine

Sandrine Quesnel,
Coordonnatrice Éduquer

Véronique Robitaille,
Cheffe d'équipe de la coordination
du département Nourrir

Alizanne Sévigny,
Coordonnatrice Éduquer

Cynthia Sitaras,
Cheffe maison,
École de cuisine de Longueuil

Rolie Srivastava,
Directrice régionale

Gabrielle de Ste-Croix,
Coordonnatrice Éduquer

Calila Tardif,
Coordonnatrice Nourrir

Anne Tessier Bouchard,
Conseillère aux communications

Jérémy Thibert,
Coordonnateur Nourrir

Catherine Vallée-Grégoire,
Gestionnaire de production

Jonathan Varin,
Chargé de projet - Cuisines Solidaires

Consultants

Nicolas Archambault,
Réalisateur et producteur au contenu

Claude Beausoleil,
Ambassadeur

Claude Colette,
Consultant logistique
et infrastructure

Lyndsi Daubricourt,
Consultante
en développement stratégique

Yvon Tremblay,
Chef exécutif

La Tablée des Chefs en 2023 :

Les faits saillants

- Plus de **2,3 millions de portions** ont été récupérées par notre programme de Récupération Alimentaire en 2023, et ce, dans **14 régions administratives du Québec** et dans **3 autres provinces** (Colombie-Britannique, Alberta, Ontario). Depuis 2002, ce sont plus de **17,6 millions de portions** qui ont été distribuées à des gens en situation d'insécurité alimentaire.
- **250 écoles secondaires au Québec et 46 écoles hors Québec** ont participé au programme des Brigades Culinaires, offert en parascolaire. **90 écoles et milieux** ont quant à eux offert le programme CuisineTon Avenir aux jeunes de la DPJ ou suivant un parcours scolaire atypique.
- Nos Écoles de cuisine ont accueilli **105 entreprises pour différentes activités culinaires**. Aussi, **428 jeunes** ont pris part à nos Camps Culinaires durant la saison estivale.
- Au total, **1160 personnes ont pu soutenir la mission** de La Tablée des Chefs en participant à l'événement-bénéfice de La Grande Tablée organisé à Toronto, à Québec et à Montréal. **C'est un montant de 951 000\$** qui a été amassé au profit de la mission de La Tablée des Chefs.
- En septembre dernier, on a procédé au **lancement officiel des Soupes Solidaires**, en Montérégie, en présence des Ministres Lamontagne et Rouleau et de la députée de Laporte, Isabelle Poulet. La conférence de presse organisée pour l'occasion a donné lieu à une belle couverture médiatique.
- Les Cuisines Solidaires - Édition Relève ont fêté leurs 20 ans d'existence. Plus de **900 enseignants et étudiants** ont mis la main à la pâte pour préparer plus de **110 000 portions à travers le pays**. C'était la plus grande mobilisation des écoles dans l'histoire de l'activité.
- Confection (avec la collaboration d'IGA) **d'une bûche de Noël d'une longueur record de 1,3 km**. La bûche a ensuite été coupée en **8800 petites bûches au profit des banques alimentaires**.
- La Tablée des Chefs a procédé à l'inauguration de son **nouveau siège social** situé sur la rue Adoncour à Longueuil.
- Le fondateur et directeur général de La Tablée des Chefs, **Jean-François Archambault, a été fait chevalier par l'Ordre national du Québec**. Un honneur, pleinement mérité, qu'il a partagé avec toute son équipe.



Nourrir

Agir contre l'insécurité alimentaire,
une portion à la fois

Le volet Nourrir de notre mission regroupe notre programme de Récupération alimentaire, l'initiative des Soupes Solidaires ainsi que Les Cuisines Solidaires - Édition Relève, notre activité mobilisatrice de la relève culinaire. Des projets différents, auxquels se rallient organismes, établissements donateurs, industrie agroalimentaire et relève culinaire autour d'un désir partagé de lutter contre l'insécurité alimentaire.

Le programme de Récupération alimentaire

La gestion des surplus alimentaires sains et nutritifs représente un véritable défi pour les secteurs de l'hôtellerie, la restauration et l'institutionnel. En 2003, La Tablée des Chefs a mis en place un programme novateur de récupération des aliments doté d'une double mission : valoriser les surplus alimentaires comestibles et lutter contre l'insécurité alimentaire.

Concrètement, par le biais de ce programme, La Tablée des Chefs agit comme agent de liaison entre les donateurs de surplus alimentaires et les organismes communautaires locaux qui prennent en charge la récupération des dons et leur distribution aux personnes en situation d'insécurité alimentaire.

En 2023, 2 301 566 portions ont été récupérées! C'est l'équivalent de plus de 1 824 tonnes de CO2 qui ont été évitées (ou les GES de 395 voitures qui roulent durant une année). C'est aussi l'évitement d'une empreinte hydrique équivalente à 274 piscines olympiques. De toutes les portions récupérées, 1 107 226 proviennent des centres de santé, soit près de 50% de l'impact total. Le programme est présent dans 14 régions administratives et peut compter sur 229 donateurs. La Tablée des Chefs récupère les surplus alimentaires dans 12 centres sportifs du pays.

Les faits saillants :

- Conférence sur le gaspillage alimentaire donnée par Jean-François Archambault à C2 Mtl
- Début du partenariat entre Marriott International et La Tablée des Chefs
- Première présence de La Tablée des Chefs à l'Omnium Banque Nationale (26 245 portions récupérées)
- La plus grosse récupération de l'histoire de la récupération au Formula 1 Grand Prix du Canada 2023 ! Plus de 16 tonnes de nourriture ont été sauvées !
- Le nombre de centres de santé donateurs a franchi le cap des 100 !





Les Soupes Solidaires

L'année 2023 marque le lancement officiel du programme Les Soupes Solidaires, un projet de préparation de soupes à partir d'aliments invendus, afin d'aider à fournir une partie de l'alimentation saine et nécessaire aux jeunes d'âge scolaire.

L'initiative des Soupes Solidaires permet ainsi de réduire considérablement le gaspillage alimentaire au Québec, tout en nourrissant les enfants d'âge scolaire, dans l'objectif d'assurer une plus grande équité en matière d'éducation et de santé. Les soupes sont distribuées gratuitement aux élèves d'écoles de la province présentant un indice élevé de défavorisation.

Pour souligner que Les Soupes Solidaires prenaient leur envol, La Tablée des Chefs a organisé une conférence de presse à laquelle ont assisté membres des médias et dignitaires; (les ministres André Lamontagne et Chantal Rouleau ainsi que la députée de Laporte, Isabelle Poulet).

Le profil, en chiffres, des Soupes Solidaires pour 2023, ressemble à ceci:

- 12 écoles desservies (5 Montérégie, 5 Montréal et 2 Laval)
- Plus de 3 000 litres distribués aux écoles (15 500 portions)
- Près de 6 000 jeunes rejoints
- Plus de 31 000 litres produits par les cuisines (Les Écoles de cuisine de LTDC de Longueuil, de Montréal et de Québec, Sid Lee, Centre Bell, Hôtel Monville, Golf Vallée du Richelieu, Château Bromont, Golf Montcalm, La Gueule du Loup Traiteur)
- Plus de 3 500 litres distribués à des organismes (Hoodstock, Table de Quartier de Parc-Extension, Entraide Pont-Viau)

Les Cuisines Solidaires - Édition Relève

Depuis 2003, Les Cuisines Solidaires - Edition Relève mobilise les enseignants et les étudiants en cuisine, partout au Québec, afin de relever le défi de préparer une corvée de repas distribués à des organismes locaux via le réseau de Banques alimentaires Québec. Les enseignants peuvent ainsi transmettre leur amour de la cuisine à leurs étudiants lors de cette activité à vocation sociale. Pour les étudiants en cuisine, c'est une belle opportunité de mettre leur passion pour la cuisine à profit dans le cadre de la lutte contre l'insécurité alimentaire. Depuis ses débuts, l'activité a permis de cuisiner et de distribuer plus de 1,5 million de portions aux banques alimentaires du Québec et du pays.

Comme l'année 2023 marquait le 20e anniversaire du programme, un lancement spécial de cette 20e édition a eu lieu au CFP Relais de la Lièvre-Seigneurie en Outaouais en présence de plusieurs élus. Pour l'occasion, il y a aussi eu un webinaire organisé avec La Tablée des Chefs France.

Cette année, ce sont plus de 900 étudiants et enseignants qui ont mis la main à la pâte au profit de ceux qui en avaient le plus besoin. Ils ont mis à profit leurs compétences et leur amour de la cuisine pour préparer des plats pour des personnes en situation d'insécurité alimentaire. Au total, la relève a préparé plus de 110 000 portions à travers le pays.

En 2023, ce sont 30 établissements du Québec (dans 13 régions administratives) qui ont pris part à cette activité à saveur sociale, rejoints par 4 établissements hors Québec (Ontario et Nouveau-Brunswick). On compte 34 organismes et moissons qui reçoivent les portions cuisinées lors de cette activité.

Établissement participant	portions	participants	Organisme d'aide alimentaire associé
Cégep de Rimouski - Technique de diététique	848	25	Moisson Rimouski Neigette
Algonquin College	976	15	Ottawa Food Bank
École Hôtelière Fierbourg	2784	12	Moisson Québec
École hôtelière des Laurentides	3360	14	Moisson Laurentides
École hôtelière et d'administration de Laval - Pavillon Ste-Rose	1364	30	Centre de bénévolat et Moisson Laval
Collège Lafleche, Trois-Rivières	744	11	Moisson Mauricie
Centre 24 juin, Pavillon du Vieux-Sherbrooke	7438	7	Moisson Estrie, Partage St-François, Proximité Accès
Aramark- Banque Nationale	1840	27	Moisson Montréal
CFP Bel-Avenir École d'alimentation et d'hôtellerie	860	27	Moisson Mauricie
Centre de formation des Bâtisseurs	2000	38	Moisson Beauce
École Hôtelière de l'Outaouais/ Relais la Lièvre Seigneurie	17608	36	Moisson Outaouais. Banque Alimentaire Petite Nation
École Hôtelière de la Montérégie	8176	20	Moisson Rive-Sud
École hôtelière et d'administration de Laval - Pavillon Horizon Jeunesse	1788	10	Centre de bénévolat et Moisson Laval
Centennial College	920	20	Toronto Fire Council, Tropicana Community Services
Centre La Croisée, Éducation des Adultes, Repentigny	950	20	Moisson Lanaudière
École des Métiers de la Restauration et du Tourisme de Montréal	4360	20	Léo Théorêt, ACOMM
CFP de l'Estuaire, Pavillon des Baies	922	16	Comptoir alimentaire l'Escale
Pearson School of Culinary Arts	4368	15	Moisson Montréal
ITHQ	1697	12	Bouffe-Action Rosemont, Multicaf
Collège LaSalle	2440	10	Action Nouvelle-Vie
Cégep de Saint-Jérôme	643	36	Moisson Laurentides
École hôtelière et d'administration de Laval - Pavillon Pont-Viau	868	51	Centre de bénévolat et Moisson Laval
École Hôtelière de Montréal - Centre Calixa-Lavallée	5840	9	Moisson Montréal
Tablée des Chefs- Grand Marché de Québec	1091	30	Moisson Québec
CCNB Edmundston	4000	100	Atelier R.A.D.O. Banque Alimentaire Régional de Grand-Sault
Cégep de Limoilou	798	15	Moisson Québec
Cégep de l'Outaouais - Technique de diététique	1020	62	Moisson Outaouais
Université Laval - NUTRIS / INAF	904	25	Moisson Québec
École hôtelière de Lanaudière	2000	12	Moisson Lanaudière
Campus Brome-Missisquoi, Cowansville	1950	35	Sos dépannage
CFP Jonquière (Édifice Mellon)	978	26	Moisson Saguenay-Lac-St-Jean
Aramark- Concordia (Pavillon Grey Nun)	3904	20	Native Women's Shelter, The Open Door, Hive's Concordia, People's Potato
Cégep de Chicoutimi - Technique de diététique	748	14	Moisson Saguenay
George Brown College	20480	115	Second Harvest



Éduquer

Pour développer l'autonomie alimentaire chez les jeunes

Le volet Éduquer de notre mission regroupe des programmes adaptés à différentes clientèles et vise essentiellement à développer l'autonomie alimentaire et culinaire des jeunes par l'acquisition de connaissances et de compétences liées à la cuisine et l'alimentation, de manière générale. La Tablée des Chefs considère le développement de l'autonomie alimentaire comme une étape très importante vers l'âge adulte. C'est pourquoi les actions de l'organisme sont guidées par son désir de faire une différence dans la vie du plus grand nombre de jeunes possible.

Les Brigades Culinaires

Le programme Les Brigades Culinaires a comme objectif d'initier les jeunes de 12 à 17 ans à la cuisine au moyen de 24 ateliers culinaires offerts gratuitement sous forme d'activités parascolaires et animés par des chefs qualifiés. Il vise à mobiliser les jeunes autour de la saine alimentation et des saines habitudes de vie en les accompagnant vers leur autonomie alimentaire. Le programme est offert dans les écoles secondaires depuis 2012 au Québec et depuis 2019 dans les autres provinces canadiennes. Les Brigades Culinaires constituent une chance inouïe pour les jeunes d'apprendre à cuisiner, tout en s'épanouissant, en travaillant en équipe et en se développant comme citoyens responsables.



Retour sur l'année scolaire 2022-2023

Au Québec, ce sont 231 écoles qui ont accueilli le programme. Ailleurs au Canada, ce sont 32 écoles de 6 provinces canadiennes qui ont pris part aux ateliers. Plus de 5200 jeunes ont assisté aux ateliers pour plus de 12 600 heures de formation ! Règle générale, le programme des Brigades Culinaires se donne en présentiel, mais par souci d'accommodation, il est possible que le tout se déroule de façon virtuelle. D'ailleurs, durant la dernière année, 76 jeunes se sont prévalus de cette option.

Pour le plus grand plaisir de tous, les jeunes participants ont eu la chance de prendre part aux concours inter-écoles pour clôturer leur aventure des Brigades Culinaires. Pas moins de 130 écoles secondaires du Québec et du Canada ont participé au combat des Brigades. Au terme

des différents niveaux de compétition, les 5 meilleures brigades se sont affrontées lors de la grande finale nationale qui s'est tenue dans les cuisines de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. Sous l'œil attentif de Ricardo, qui était à l'animation, les 5 brigades finalistes ont dû concocter une recette en vue d'impressionner notre jury composé de personnalités influentes du domaine de la cuisine et de l'alimentation : Karine Beauchamp, Brigitte Coutu, Amine Laâbi, Robyn Manswell, Chef Oli, Samuel Sirois et Ronan Ulliac. L'école secondaire Marcel-Raymond (Témiscamingue) a été déclarée meilleure brigade de l'année et a reçu le trophée des Brigades Culinaires !

Des jeunes des Brigades s'impliquent dans d'autres activités

Festival Euréka :

Durant le festival, 3 jeunes des Brigades ont agi comme mentors auprès des visiteurs venus confectionner des boules d'énergie à notre kiosque. Ils ont aidé les participants à réaliser la recette en plus d'effectuer certaines tâches de mise en place et de nettoyage.



Montréal en lumière (Soirée des apprentis) :

Cinq jeunes des Brigades de la région de Montréal ont été sélectionnés en fonction de leur intérêt marqué pour le monde de la restauration et la profession de chef. Chacun a été jumelé à un chef d'un des restaurants participant à Montréal en lumière. Ils ont été impliqués en cuisine pour réaliser des tâches simples et observer le déroulement d'un service.



Soirée Exquise à Québec :

Nous avons voulu impliquer des jeunes des Brigades Culinaires à cet événement puisqu'ils font partie de la clientèle cible de Tél-Jeunes. Pour l'occasion, 12 jeunes de 3 écoles de Québec ont participé à la préparation du repas en réalisant des manipulations simples, sous la supervision de l'équipe de cuisiniers.



L'année scolaire 2023-2024

En 2023, ce sont 250 écoles qui participent au programme au Québec et 46 écoles dans 7 provinces ailleurs au Canada (Ontario, Nouveau-Brunswick, Nouvelle-Écosse, Île-du-Prince-Édouard, Manitoba, Saskatchewan et Colombie-Britannique). Ce sont donc près de 6000 jeunes qui ont pu apprendre à développer leur autonomie alimentaire.

Plus de 14 000 heures de formation ont été dispensées par près de 200 chefs animateurs.

Lors de la Grande Corvée alimentaire Saputo, les jeunes des Brigades Culinaires ont cuisiné 92 800 portions de macaroni au fromage gratiné à l'italienne, qui ont été remises à 290 organismes communautaires à travers le Canada.

Cuisine Ton Avenir

Le programme de formation culinaire Cuisine Ton Avenir s'adresse aux jeunes de 15 à 25 ans qui sont soit sous le système de la protection de la jeunesse ou qui fréquentent des maisons d'accompagnement qui soutiennent ces jeunes adultes dans leur quête à une pleine autonomie. En effet, l'année 2023 marque l'élargissement de notre clientèle cible pour soutenir également les jeunes adultes de 19 à 25 ans. Ce changement a été nettement influencé par l'alignement gouvernemental qui encourage le soutien à cette clientèle vulnérable ainsi que notre expérience au fil des années sur le terrain.

Nous rejoignons cette clientèle de jeunes vulnérables également en milieu scolaire, au sein des groupes d'adaptation scolaire ou à cheminements particuliers.

Cuisine Ton Avenir vise essentiellement à développer l'autonomie alimentaire des jeunes se trouvant dans des contextes de vie faisant en sorte qu'ils seront plus rapidement que la moyenne confrontés à la vie autonome.

Le développement de connaissances quant à des habitudes alimentaires saines, mais aussi de compétences culinaires de base fait assurément partie des facteurs de succès de ce passage à l'âge adulte. Le programme est composé de trois volets distincts et complémentaires, soit un trousseau culinaire, une série d'ateliers culinaires et un bloc employabilité voué à favoriser l'intégration professionnelle des jeunes.



Le trousseau culinaire

Le premier volet, consacré à la distribution de trousseaux culinaires, cherche à offrir aux intervenants une opportunité d'échanges et les outils nécessaires pour discuter d'alimentation et mener des activités culinaires avec les jeunes. Ces trousseaux sont toujours rendus disponibles aux jeunes gratuitement, facilitant ainsi l'adhésion au programme et au processus de distribution. Notre équipe a rejoint, encore cette année, plusieurs organisations des communautés rurales et autochtones. Nous avons déployé également beaucoup d'énergie à rencontrer nos milieux de la DPJ afin d'identifier plusieurs points de chute pour faciliter la distribution des trousseaux.

Notre trousseau culinaire contient plusieurs ustensiles de cuisine qui permettent à chacun, à sa manière, de s'initier à la cuisine et à une alimentation saine. La pièce maîtresse du trousseau est sans contredit le livre de recettes « Trop bon ! », conçu et développé par notre équipe pour les jeunes à l'aube de la vie autonome. Doté d'une mise en page dynamique et attrayante, ce livre propose des recettes simples et accessibles pour aider les jeunes à faire leurs premiers pas en cuisine.

L'épicerie étant un incontournable de la vie autonome, le trousseau propose également des capsules vidéo destinées à aider les jeunes à bien planifier leurs visites au marché. Enfin, puisque ce trousseau se veut avant tout une source d'opportunités de discussion autour de l'alimentation et de la cuisine pour les différents acteurs encadrant les jeunes, il contient un guide d'accompagnement à leur intention afin de maximiser la compréhension et l'utilisation du trousseau.

En plus de veiller à ce que le trousseau soit adapté à tous, nous avons consacré notre énergie à faire en sorte qu'il soit distribué au plus grand nombre de jeunes possibles dans tout le pays. En 2023, ce sont près de 6 000 trousseaux qui ont été distribués à travers le Canada.

Les ateliers culinaires

Les deux premiers trimestres ont permis à nos 38 groupes inscrits en 2022 de compléter leur engagement avec nous.

Ce qui représente près de 380 jeunes de la DPJ et autres organisations, qui ont ainsi pu développer leurs compétences culinaires et alimentaires en vue de leur départ vers la vie autonome.

Ayant convoité tous nos milieux de la DPJ depuis le début de l'année 2023, particulièrement nos intervenants PQJ, qui ont toujours été nos alliés de premier plan, ces derniers nous ont aidés à identifier différents joueurs clés au sein même de la DPJ et aussi à l'extérieur parmi les organisations de leur région respective qui épaulent ces jeunes adultes vulnérables. Ce travail de terrain nous a permis de toucher près de 60 groupes à travers le Québec dans la deuxième moitié de l'année avec près de 600 jeunes!

Nos ateliers sont également populaires auprès d'une clientèle de jeunes de Vancouver. Nous avons 4 groupes qui ont entamé notre programme d'ateliers culinaires en 2023. Les enjeux d'itinérance et d'insécurité alimentaire à Vancouver nous interpellent depuis 2020 et nous ont permis de s'établir comme un joueur clé pour développer l'autonomie alimentaire de ces jeunes.

Tel que décrit plus haut, les ateliers culinaires de Cuisine ton avenir sont destinés à une clientèle plus vulnérable et à risque de décrochage scolaire. Nous offrons, à même le cursus scolaire, un programme adapté à cette clientèle d'élèves ayant des parcours scolaires atypiques. Ce sont donc des groupes de cheminement particulier, d'adaptation scolaire et de formation en préparation à l'emploi qui bénéficient de ce programme. En cette quatrième année d'implantation, ce sont 30 écoles secondaires de la province qui ont opté pour ce programme en 2023, représentant plus de 750 jeunes.

Le bloc employabilité

Le troisième et dernier volet du programme Cuisine Ton Avenir repose sur notre bloc Employabilité. Il s'agit d'un cinquième bloc qui se greffe à nos ateliers culinaires et qui vise à offrir aux jeunes ayant complété les quatre blocs précédents la possibilité de suivre une formation préparatoire au travail dans le domaine de la restauration. Les résultats des dernières années démontrent que grâce aux ateliers culinaires, les jeunes se découvrent un intérêt et une passion pour la cuisine, certains d'entre eux souhaitant même poursuivre dans ce domaine à un niveau professionnel. Cependant, en raison de leur réalité psychosociale et économique particulière, ces jeunes ne sont souvent pas équipés pour faire face à la vie autonome, y compris leur entrée sur le marché du travail.

Ce cinquième bloc, axé sur l'entrée au marché du travail dans le milieu de la restauration, a été lancé sous la forme de projet pilote au début de l'année 2023, avec 7 jeunes. Dans le cadre de ce bloc, chaque jeune est jumelé à un chef mentor qui est chargé de lui faire découvrir le monde de la restauration par le biais de cinq ateliers tout en lui permettant d'acquérir une expérience professionnelle concrète. Le chef mentor et le jeune choisissent ensemble un milieu de stage qui correspond aux aspirations du jeune. Un employé de La Tablée des Chefs assure également le suivi et l'encadrement du jeune, afin de s'assurer qu'il est bien préparé à entrer sur le marché du travail, et que le stage rémunéré est une expérience positive qui lui permettra de réussir son intégration sociale. Dans la mesure du possible, les partenaires de La Tablée des Chefs sont sollicités afin d'accueillir les jeunes pendant leur stage et de leur donner une opportunité en or.



Perspectives d'avenir et cibles pour 2024

Brigades Culinaires

Cible au Québec pour l'automne 2024:
275 groupes (5500 jeunes)

Cible ailleurs au Canada pour l'automne 2024:
100 groupes (2000 jeunes)

Compétition inter-écoles: Une finale internationale des Brigades Culinaires aura lieu à Paris en juin 2024! La brigade gagnante du Canada affrontera la brigade gagnante de la France.

Nous souhaitons réaliser une refonte complète du cahier de recettes pour l'année 2024-2025. Nous avons également prévu le tournage d'une vidéo promotionnelle afin de montrer notre présence et l'impact du programme à travers le pays.

Cuisine Ton Avenir

Trousseaux culinaires

Cible:
Distribution de 6000 trousseaux
(3000 au Québec et 3000 ailleurs au Canada)

Ateliers culinaires

Cible:
60 groupes (600 jeunes) en milieu communautaire
et 45 groupes (1125 jeunes) en milieu scolaire

Bloc employabilité

Cible:
10 à 15 jeunes



Écoles de cuisine

Nos activités culinaires
socialement savoureuses

Que ce soit à Montréal, à Longueuil, à Québec, et bientôt à Laval, nos Écoles de cuisine sont des lieux de mobilisation sociale et culinaire.

Par les Camps Culinaires, les Ateliers Culinaires Solidaires ou les Corvées Culinaires, nos Écoles de cuisine proposent des activités culinaires diversifiées pour prendre part à notre mission.



Les Camps Culinaires

Une semaine gourmande placée sous le signe de la camaraderie et de la solidarité

Du 26 juin au 18 août, nous avons accueilli dans nos 3 Écoles de cuisine (Longueuil, Montréal et Québec) ainsi qu'à Laval, 428 apprentis cuistots pour leur offrir une aventure culinaire haute en saveurs !

Pour cette édition, nous avons fait vivre à nos campeurs une expérience passionnante et savoureuse répartie sur 5 journées thématiques. Et cette année encore, nous avons eu le privilège d'avoir des chefs renommés et généreux qui ont partagé leurs recettes et leurs astuces avec les jeunes.

Voici les thématiques, avec les chefs associés à chacune :

- J'y vais mollo (Isabelle Deschamps Plante)
- J'ai envie d'umami (Geneviève Everell)
- Je mets la main à la pâte (Patrice Demers)
- Je passe à l'action (Shawn Parent, ambassadeur jeunesse de LTDC)
- Opa! J'ai l'esprit festif! (Cynthia Sitaras, cheffe maison de LTDC)

C'est avec enthousiasme, appétit et le cœur sur la main que les jeunes ont réalisé une Corvée Culinaire en prenant part à notre initiative Les Soupes Solidaires. Ils ont cuisiné plus de 1000 litres de soupe! Ce qui représente, concrètement, 5088 portions qui seront distribuées à autant d'élèves d'écoles primaires du Québec afin de leur offrir une aide alimentaire.

Les Ateliers Culinaires Solidaires et les Corvées Culinaires

Encore cette année, La Tablée des Chefs a offert au milieu corporatif d'organiser, dans ses Écoles de cuisine, des activités culinaires engagées, rassembleuses et solidaires pour faire vivre un moment de consolidation d'équipe ou de convivialité entre collègues. Ces activités ont pris la forme d'Ateliers Culinaires Solidaires et de Corvées Culinaires, permettant aux participants de faire une réelle différence dans leur communauté.

Des plats nourrissants et savoureux ont ainsi été préparés pour être remis à des organismes de la région qui soutiennent des gens qui en ont le plus besoin.

En 2023, ce sont 105 entreprises qui ont été accueillies dans nos Écoles de cuisine, ce qui représente plus de 2200 personnes! Leur mobilisation a permis de réaliser 10 231 portions de Soupes Solidaires, 910 portions de repas et 920 portions de collations.



Les autres productions dans nos Écoles

Nos chefs et bénévoles de Longueuil et de Québec ont contribué significativement à notre initiative les Soupes Solidaires. À notre École de Longueuil, ce sont 47 376 portions qui ont été cuisinées alors qu'à l'École de Québec, 65 602 portions de soupe ont été préparées.

Nos chefs ont fait une réelle différence dans la communauté puisqu'on compte 13 239 portions de repas cuisinées par notre équipe en cuisine chez Sid Lee et 5064 portions de repas préparées par Cynthia (notre cheffe de l'École de Longueuil) et des bénévoles pour l'activité Martinique Gourmande.



Nos bénévoles

Que ce soit pour les activités des Soupes Solidaires, les ateliers corporatifs et le service traiteur, nous avons eu le privilège d'accueillir, dans nos Écoles de cuisine, 229 bénévoles qui ont donné généreusement de leur temps. Au total, ces gens dévoués ont effectué 6793 heures de bénévolat. Merci encore! Vous êtes essentiels à la réalisation de nos différentes activités.





Financement

Pour la pérennité
de notre mission

Année après année, toute une équipe travaille à mettre sur pied des événements et des projets de financement dont les retombées sont essentielles à la poursuite de notre mission et à la différence que nous souhaitons faire sur le terrain. Avec des partenaires aussi engagés à nos côtés, les projets sont toujours nombreux et couronnés de succès.

La campagne dans les IGA

Le 2 juin dernier, IGA a remis 237 360 \$ à La Tablée des Chefs dans le cadre de la campagne les Semences Solidaires, qui s'est tenue du 2 au 22 mars 2023 dans les supermarchés IGA de la province. Ce coffret inédit des Semences Solidaires, produit par Birri, en vente exclusivement chez IGA, permettait aux clients d'expérimenter pour la seconde année consécutive les joies du jardinage, tout en faisant une bonne action ! Vendue au prix de 5,99\$, cette boîte contenait 5 semences ancestrales de qualité : basilic thaï, betterave Bull's Blood, brocoli Waltham 29, courge spaghetti et épinard Bloomsdale Long Standing. Les clients pouvaient également acheter l'un des produits participants qui redonnait 10 ou 25 ¢ à l'organisme. Un code de don variable était également disponible, à la demande des clients. Il y avait aussi des dons à la caisse et des dons des fournisseurs.



La campagne des jus Oasis

La compagnie Lassonde, qui collabore avec La Tablée des Chefs depuis 2018, a une fois de plus tenu sa campagne 1 jus = 1 don par l'entremise de sa marque Oasis dans les épicerie IGA. Ainsi, du 30 mars au 12 avril 2023, pour chaque jus Oasis participant vendu, 25 sous étaient remis à La Tablée des Chefs. L'initiative a permis de remettre à l'organisme le montant de 34 015\$ pour lutter contre l'insécurité alimentaire.



Les Bulles Solidaires se poursuivent

IGA a décidé de faire équipe avec La Tablée des Chefs et la Fondation des Canadiens pour l'enfance, afin de créer le match parfait. Basés sur des valeurs réciproques de solidarité, d'entraide et de générosité, ces trois partenaires s'unissent pour vous proposer les Bulles Solidaires. Festives et rassembleuses, les Bulles Solidaires sont une cuvée moussante, faite à 100% de pommes québécoises, résultat d'une sélection des meilleures pommes des vergers Lassonde. Vendues à 6,99\$ la bouteille, les Bulles Solidaires sont disponibles dans les supermarchés participants du Québec afin de soutenir ces deux organismes dans la poursuite de leurs missions.



Le cocktail-bénéfice de la Fondation Groupe AGF

Cette année, la Fondation Groupe AGF a proposé une soirée composée d'escalas culinaires (bouchées et vins d'exceptions) à travers plusieurs régions du Canada; les Maritimes, le Québec, l'Ontario ainsi que l'Ouest. Ce voyage culinaire, qui nous a transportés d'un océan à l'autre, s'est tenu le 25 mai 2023 dans la salle de bal du Marché Bonsecours à Montréal.

Au terme de cet événement, la Fondation du Groupe AGF a fait don de 100 000 \$ à La Tablée des Chefs pour soutenir ses programmes et activités.



Activité à la Place des Arts

Du 1er au 4 mars 2023, tout le monde s'est activé à la Place des Arts pour le plus grand bonheur des familles!

La Place des Arts proposait une foule d'activités gratuites à faire durant la relâche scolaire. Au programme : des spectacles de contes, l'exposition interactive Fabuloscope ainsi que des ateliers de cirque, de bricolage et de créations culinaires. La Tablée des Chefs était donc invitée à prendre part à la programmation en offrant aux familles une activité de fabrication de soupes sèches.

Petits et grands ont mis la main à la pâte, ce qui a permis de réaliser 9 040 portions de soupe qui ont été remises à des organismes de la région.



La Trattoria Solidaire

Le 9 juin dernier, le Groupe Lesage et Grenier de RBC Dominion Valeurs Mobilières, la Fondation Famille Gosselin et La Cabane du Coureur se sont joints à La Tablée des Chefs pour offrir une soirée à l'italienne des plus gourmandes! Sous la direction de Jean-Sébastien Giguère, Chef partenaire pour Coureur des Bois – Cabane – h3, l'équipe a uni ses forces pour créer un repas trois services proposant des plats savoureux et décadents pour ravir les papilles des invités. Que ce soit des calamars farcis aux aubergines, du saumon confit aux olives et palourdes ou des cavatelli aux champignons et à la volaille, les 179 invités ont pu se régaler autour d'une bonne cause!

Le succès de l'événement a permis de récolter 76 000 \$, somme qui a été allouée à la poursuite de la mission de La Tablée des Chefs et au développement de ses programmes et activités.



L'Événement golf des Comptes Nationaux - Banque Nationale

Tenu au prestigieux Club Laval-sur-le-Lac, l'événement golf des Comptes Nationaux - Banque Nationale a été l'occasion pour les participants d'échanger et de faire des rencontres d'affaires dans une ambiance estivale et conviviale. Au total, 144 adeptes de golf se sont retrouvés sur le magnifique parcours bleu du club le 31 août 2023 pour disputer une partie de 18 trous.

Tout au long du tournoi, les participants ont pu se rafraîchir et déguster de savoureux petits plats. Un délicieux cocktail dinatoire s'est également tenu en fin de soirée. Le succès de l'événement a permis de récolter 185 000 \$ au profit de La Tablée des Chefs!

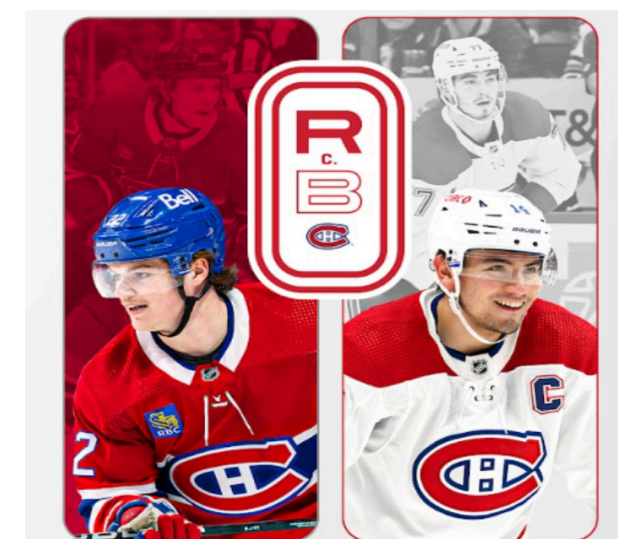


Match intra-équipe Rouges contre Blancs des Canadiens de Montréal

Le 24 septembre 2023 s'est tenu le match annuel intra-équipe Rouges contre Blancs au Centre Bell, événement qui précède le coup d'envoi au calendrier pré-saison des Canadiens de Montréal. Présenté par IGA, l'événement a été organisé encore une fois cette année au profit de La Tablée des Chefs et de la Fondation des Canadiens pour l'enfance.

À l'occasion de cette partie spéciale, les finalistes des compétitions inter-écoles des Brigades Culinaires ont confectionné de nombreux sachets de soupe sèche. Ils ont aussi eu droit à un tour guidé du Centre Bell avant de se rendre dans une loge pour assister à cette confrontation amicale.

Au terme de ce match coloré, ce sont 117 418\$ dollars qui ont été remis à La Tablée des Chefs pour soutenir le développement de ses différents programmes et activités. Un montant équivalent a aussi été versé à La Fondation des Canadiens pour l'enfance.



La Petite Tablée voit le jour

Pour la première fois de son histoire, La Tablée des Chefs a organisé l'événement La Petite Tablée. Cette première édition, qui mettait en vedette les récoltes 2023, a eu lieu dans le décor enchanteur de la grange ancestrale de la ferme Guyon à Chambly.

À l'occasion de cette soirée gourmande et décontractée, les 3 chefs invités, Danny Smiles, Dominic Labelle et Marie-Ève Langlois avaient préparé des plats savoureux, goûteux et qui mettaient à l'honneur les récoltes automnales.

Cette expérience culinaire a tellement charmé les participants que La Tablée des Chefs songe à la renouveler.

Les Petites Tablées



LA GRANDE TABLÉE

de Toronto

Le 6 novembre 2023 a eu lieu La Grande Tablée Toronto au Fairmont Royal York!

Au total, 290 invités se sont rassemblés autour d'un délicieux souper 5 services concocté par des chefs de renom de la région de Toronto, appuyés en cuisine d'une cinquantaine de jeunes étudiants du Centennial College.

La soirée s'est déroulée sous la direction de nos coprésidentes d'honneur, Mme Jana Sobey, vice-présidente principale, mise en marché - produits périssables pour Sobey's et par Mme Naniss Gadel-Rab, directrice générale - nutrition d'Unilever Canada. Cette année, la mairesse de Toronto, Olivia Chow, nous a fait l'honneur de sa présence.

L'événement fut un succès et nous a permis d'amasser 215 000\$ au profit de notre mission!

de Québec et de Montréal

Les 13 et 20 novembre 2023, sur le thème de la relève, La Grande Tablée de Québec s'est tenue au Fairmont Le Château Frontenac et La Grande Tablée de Montréal a eu lieu au Marché Bonsecours. Cette année, les événements ont rassemblé près de 900 personnes de la communauté d'affaires désireuses de soutenir notre mission.

Les soirées se sont déroulées sous la direction de nos coprésidents d'honneur, Mme Brigitte Coutu, présidente de RICARDO Média et Martin Le Moine, président et directeur général de Fruit d'Or. Quant à l'animation, elle fut dirigée par nul autre que Claudine Prévost.

Cette année, des chefs de renom ont partagé leur savoir-faire avec la relève afin de vous livrer une expérience gastronomique haute en saveurs. La soirée a débuté par un cocktail et fut suivie par un souper de 5 services. Les plats étaient empreints des univers et influences de chacun des chefs et réalisés par des jeunes issus d'écoles culinaires locales. Comme dans toute soirée-bénéfice, un encan silencieux, un encan à la criée et un tirage nous ont également permis d'amasser des fonds.

En tout, ces soirées ont permis d'amasser 736 000 \$ au profit de notre mission !



PARTENAIRE MAJEUR

Pour Montréal et Québec

SAQ

PARTENAIRES SOLIDAIRES

Beneva, CDPQ, Desjardins, Énergir, FCC, Fruit d'Or, IGA, Lassonde, RICARDO Média, TACT

GRANDS PARTENAIRES

Banque Nationale, Coca-Cola, Olymel, RBC

PARTENAIRES DÉVOUÉS

A.Lassonde, Banque Scotia, BCF Avocats d'affaires, Breville, Carbonleo, Courchesne Larose, Carrousel, Famille Le Moine, Fondation AGF, Fondation Air Canada, Fondation Brigitte Coutu et Ricardo, Fontaine Santé, Fondation Saint-Hubert, Food Momentum, Fournisseur Fruit d'Or, Gestion Fruit d'Or, Intelcom, Isothermic portes et fenêtres, KPMG, Les Éleveurs de porcs du Québec, Les Producteurs de lait du Québec, Mitchel-Lincoln, MWM Assurances et Gestion AR-PHI Associés inc., Québecor, Rio Tinto, Sanimax, Saputo, Sid Lee, Unilever et Zéro-C

TRANSPORTEUR OFFICIEL

Air Canada

PARTENAIRES ALIMENTAIRES

AQIP, Blackbird baking company, Boeuf Québec, Cargill, Cassis Monna & Filles, Centennial Food Group, Centennial College, Colabor, Cookie Stéphanie, Diana's seafood, Dion Herbes & Épices, Famille Fontaine, Favuzzi, Fruits de mer du Québec, Hinterland Company, Langdon Hall, Fairmont Royal York, Favuzzi, Frandon, Gourma, IGA, Hector Larivée, La Cabane du Coureur, Les Cultures du Large, Les Soeurs en Vrac, Les Épices du Guerrier, Les Fines Herbes par Daniel, Les Herbes Gourmandes, Mimi Chinese, Montpak, Nadège Pâtisserie, Nagano Pork, Pearl Morissette, Première Moisson, Rougié, Saputo, Trésor du Large, Viandes Lauzon, Viandex et Valrhona.



La Tablée des Chefs en France

Notre mission et nos programmes au-delà des frontières

Nourrir et éduquer.

La mission à l'origine de tous les programmes et projets de La Tablée des Chefs depuis 2002 a, depuis plusieurs années déjà, dépassé les frontières, pour atteindre la France avec un franc succès.

Nos activités en France

La Tablée des Chefs en France a bien des raisons d'être fière de tout le travail accompli et du succès connu.

L'impact chiffré de La Tablée des Chefs France en 2023 :

- 16 105 portions distribuées à 92 organismes d'aide alimentaire dans le cadre d'actions à destination de l'aide alimentaire, ayant mobilisé 1800 élèves d'écoles hôtelières et plus de 460 collaborateurs d'entreprises.
- 22 collèges participant aux Brigades Culinaires, regroupant 354 jeunes. Une grande finale organisée sur une péniche au pied de la Tour Eiffel pour consacrer la meilleure brigade de France!
- 22 foyers participant à Cuisine Ton Avenir, touchant ainsi 595 jeunes.
- Plus de 530 personnes ont pu soutenir La Tablée des Chefs France en participant à l'événement-bénéfice La Grande Tablée. Ce diner gastronomique signé par de très grands chefs à l'InterContinental Paris - le Grand a permis d'amasser plus de 85 000 Euros au profit de la mission.



Nos partenaires et donateurs

Les idées mobilisatrices, la meilleure équipe qui soit et la plus grande des volontés de faire un véritable changement sur le terrain ne sauraient à elles seules nous permettre de mener à bien notre mission. Pour chacun de ses programmes et projets, La Tablée des Chefs a la chance de pouvoir compter sur le soutien de partenaires engagés et dévoués, qui endossent notre mission et partagent nos valeurs.

CHEFS ARTISANS

- A. LASSONDE INC / INDUSTRIES LASSONDE
- FONDATION AIR CANADA
- FONDATION MARCELLE ET JEAN-COUTU
- GOUVERNEMENT DU CANADA
- GOUVERNEMENT DU QUÉBEC
- IGA
- OLYMEL
- SAPUTO
- SAQ
- SOBEYS

CHEFS ÉTOILÉS

- BANQUE NATIONALE DU CANADA
- FONDATION RBC
- GROUPE AGF
- GUILLEVIN
- LE CREUSET
- LES EMBALLAGES CARROUSEL
- RICARDO Média
- SECRÉTARIAT À LA JEUNESSE
- UNILEVER

CHEFS EXÉCUTIFS

- BANQUES ALIMENTAIRES DU QUÉBEC
- CASCADES
- FAVUZZI
- FONDATION DES JEUNES DE LA DPJ
- FONDATION ST-HUBERT
- INDUSTRIELLE ALLIANCE
- INTELCOM
- NORTERA
- PREMIÈRE MOISSON
- RECYC-QUÉBEC
- SERVICES ALIMENTAIRES CAN-AM
- TRUDEAU CORPORATION INTERNATIONAL INC
- WOHLER

CHEFS DE CUISINE

- BENEVA
- BREVILLE
- CADILLAC FAIRVIEW
- COLABOR
- FAIRMONT CHÂTEAU FRONTENAC
- FAIRMONT REINE ÉLIZABETH
- FONDATION ALCOA
- FONDATION FAMILLE GOSSELIN
- FONDATION J.A. BOMBARDIER
- HERMÈS CANADA
- IPL
- ISOTHERM PORTES & FENÊTRES
- LEARN QUÉBEC
- LES ALIMENTS FAITA FORGIONE
- LES SOEURS EN VRACS
- MAISON DE L'UPA
- METRO TO HOME LOGISTICS INC.
- POWER CORPORATION DU CANADA
- SANIMAX
- TACT CONSEIL
- TILTON

Annexes

Annexe 1

La Tablée des Chefs dans sa communauté

Description et impact des actions menées par La Tablée des Chefs au sein de la communauté

Pour mener à bien sa première mission, La Tablée des Chefs compte sur son Programme de récupération alimentaire, son projet de préparation de soupes Les Soupes Solidaires ainsi que son activité mobilisatrice de la relève culinaire, Les Cuisines Solidaires - Édition Relève. La section qui suit témoigne des actions entreprises dans le cadre de ces trois programmes et souligne les réalisations qui ont été accomplies au cours de la dernière année.

Programme de récupération alimentaire : En facilitant les dons alimentaires entre les établissements donateurs et les organismes d'aide alimentaire, La Tablée des Chefs a permis, en 2023, de distribuer plus de 2,3 millions de portions de repas ! Au Québec, le programme a été actif dans 14 régions administratives, tandis qu'ailleurs au pays, nous avons mis en œuvre nos activités de récupération alimentaire dans les provinces de l'Ontario, de l'Alberta et de la Colombie-Britannique. Au total, 229 établissements ont fait don de leurs surplus alimentaires, les établissements du secteur de la santé étant les principaux contributeurs au succès du programme.

Les Soupes Solidaires : Les Soupes Solidaires est un projet de préparation de soupes à partir de légumes invendus afin d'offrir une solution d'aide alimentaire simple pour les écoles. Ce projet, qui conjugue portée sociale et environnementale, a été lancé à l'automne 2023. Cette année, ce sont 12 écoles de la région de Montréal, de la Montérégie et de Laval qui ont participé au projet, permettant de servir 15 500 bols de soupe à près de 6 000 jeunes ! Par le fait même, plus de 3 tonnes de légumes invendus ont ainsi pu être revalorisés.

Les Cuisines Solidaires - Édition Relève : Lors de cette 20e édition du projet, plus de 900 enseignants et étudiants ont mis la main à la pâte pour préparer plus de 110 000 portions à travers le pays, y compris dans 13 régions administratives du Québec.

Sa seconde mission, inhérente à l'éducation des jeunes, prend la forme de deux programmes de formation culinaire : Les Brigades Culinaires et Cuisine ton avenir. Adaptés à différentes clientèles, ces programmes visent à développer l'autonomie alimentaire des jeunes par l'acquisition de connaissances et de compétences liées à la cuisine et à l'alimentation. Voici un aperçu des actions menées dans le cadre de ces deux différents programmes au cours de l'année.

Les Brigades Culinaires : Suite à une mobilisation massive au cours des dernières années, plus de la moitié des écoles secondaires publiques du Québec accueillent désormais ce programme parascolaire, ce qui représente un total de 250 écoles. Dans le reste du pays, les ateliers sont déployés dans 46 écoles de sept autres provinces canadiennes. Nous dépassons ainsi le cap des 6 000 jeunes mobilisés annuellement dans le cadre de ce même programme !

CuisineTon Avenir : En cette quatrième année d'implantation, 30 écoles secondaires de la province ont opté pour ce programme, dont ont ainsi pu bénéficier plus de 900 jeunes ! Côté communautaire, 60 ateliers ont été proposés à des jeunes de la DPJ ou fréquentant des organismes d'aide à l'insertion socioprofessionnelle. En plus des ateliers, le programme Cuisine Ton Avenir a également pu développer l'autonomie alimentaire des jeunes en distribuant 6 000 trousseaux culinaires à travers le pays. Sept jeunes ont même pu participer au tout nouveau bloc d'employabilité, leur permettant de bénéficier d'un accompagnement vers leur insertion prochaine dans le monde du travail.

Par des activités culinaires adaptées à différents publics, les écoles de cuisine de La Tablée des Chefs, situées à Montréal, Longueuil et Québec, visent à offrir différentes expériences rassembleuses aux membres de la communauté.

Camps Culinaires estivaux : En 2023, nous avons pu accueillir 428 apprentis cuistots et leur offrir, comme à notre habitude, un programme estival alléchant mêlant plaisir, partage et défi !

Ateliers Culinaires : En 2023, 105 entreprises ont été accueillies dans nos écoles de cuisine, ce qui représente plus de 2 200 personnes ! Cette mobilisation a rendu possible la production de 10 231 portions de Soupes Solidaires, 910 portions de repas et 920 portions de collations que nous avons distribuées à la communauté.

Contribution de la communauté à la réalisation des activités de La Tablee des Chefs

La Tablee des Chefs a la chance de pouvoir compter sur le soutien financier de plusieurs acteurs de la communauté pour mener à bien sa mission. Depuis plusieurs années, nous avons la chance de pouvoir bénéficier de l'appui des instances gouvernementales suivantes :

- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec;
- Ministère de la Santé et des Services sociaux
- Secrétariat à la jeunesse du Québec ;
- Société québécoise de récupération et de recyclage ;
- Investissement Québec ;
- Fonds entrepreneuriat collectif de la ville de Laval.

Cette année, nous avons reçu plus de 22 000 \$ en dons de la part de la communauté, auxquels s'ajoute le soutien financier de plusieurs partenaires régionaux, tous désireux de participer à la réalisation de notre mission.

De plus, il ne fait aucun doute que les bénévoles jouent un rôle essentiel dans la poursuite de notre mission. En effet, derrière tout notre travail se cachent des bénévoles de cœur qui s'impliquent quotidiennement auprès de La Tablee des Chefs. En 2023, ce sont 229 bénévoles passionnés et solidaires qui ont rejoint nos rangs !

La Tablee des Chefs a également pu compter sur des référents de la part d'autres organismes pour mieux déployer ses programmes, notamment la Fondation des jeunes de la DPJ et Banques alimentaires Québec.

L'engagement et l'implication de La Tablee des Chefs dans la communauté

La Tablee des Chefs, soucieuse de planifier et d'harmoniser ses actions avec les ressources du milieu, a participé à plusieurs tables de concertation au cours de l'année :

- Table québécoise sur la saine alimentation ;
- Chantier pour un programme d'alimentation scolaire au Québec ;
- Table de concertation sur la faim et le développement social du Montréal métropolitain ;
- Délégation Québec du International Transitions from Child Protection Symposium.

Au cours de l'année, nous avons également travaillé en étroite collaboration avec d'autres organismes communautaires afin d'accroître notre impact et de faire la plus grande différence sur le terrain :

- Banques alimentaires Québec, avec laquelle nous pouvons mieux répondre aux besoins d'aide alimentaire des populations vulnérables à travers la province.
- Auberges du Cœur, avec qui nous travaillons étroitement à l'expansion de notre programme Cuisine ton avenir.
- Chantier pour un programme d'alimentation scolaire au Québec, sur lequel notre directeur général et fondateur siège au comité de pilotage.
- M361, dont notre directeur général et fondateur fait maintenant partie du conseil d'administration.

Réponse de La Tablee des Chefs aux besoins de la communauté

Pour aller à la rencontre de la communauté, La Tablee des Chefs a pris part à divers événements tout au long de l'année.

- La Tablee des Chefs, en collaboration avec Québec Exquis, a invité quelques participants des Brigades Culinaires à prendre part à la première édition de la Soirée Exquise, qui s'est tenue au Centre des Congrès de Québec le 11 avril dernier. Ce cocktail dînatoire de 400 personnes a été organisé au profit de la Fondation Tél-Jeunes.
- Le forum « Bien manger à l'école » a réuni divers acteurs interpellés par les enjeux de l'alimentation scolaire le 22 novembre dernier à Québec. Pour l'occasion, cinq jeunes des Brigades Culinaires ont été invités à aider à la préparation du cocktail de fin de journée
- La Tablee des Chefs a participé au Collectif Paradoxes, soit un colloque sur la transition à la vie adulte, qui s'est tenu en mai dernier à Québec.
- Nous avons également participé à la mise en place d'ateliers en collaboration avec le Réseau alimentaire de l'est de Montréal. Notre équipe a donné de son temps pour partager ces connaissances et éduquer la communauté de ces quartiers, dont plusieurs sont de nouveaux arrivants, à l'été et à l'automne 2023.

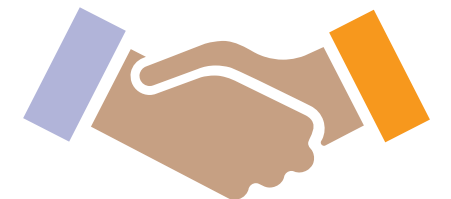
Activités communautaires menées dans le cadre du Programme de soutien aux organismes communautaires du ministère de la Santé et des Services sociaux

Depuis plusieurs années déjà, La Tablee des Chefs a la chance de compter sur le soutien du Programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC) du ministère de la Santé et des Services sociaux. Le PSOC vise notamment à soutenir les organismes communautaires dans leur rôle d'agents de transformation sociale aux fins de faciliter la réalisation de leurs activités quotidiennes et de leurs engagements communautaires.

En 2023, le soutien financier accordé par le PSOC aura permis à La Tablee des Chefs d'entamer un virage numérique. Ce processus s'est concrétisé par la réalisation d'un audit interne 4.0 afin de procéder à une évaluation complète de la maturité numérique actuelle de l'organisme. Suite à cette importante démarche structurante, nous avons pu élaborer un plan numérique mettant en évidence la nécessité d'implanter un système intégré de gestion de l'expérience client, c'est-à-dire un CRM. Ce logiciel en question est en cours d'implémentation au sein de La Tablee des Chefs.

Afin de mieux servir sa communauté, La Tablee des Chefs a déménagé en 2023 son siège social dans des locaux mieux adaptés aux besoins et au rythme de son entreprise sociale. La seconde partie des fonds octroyés aura donc servi à l'achat de matériel informatique afin d'offrir à nos employés des espaces de travail plus collaboratifs, plus conviviaux et plus inspirants.

Enfin, le solde du soutien financier accordé aura été utilisé pour améliorer nos plateformes informatiques existantes, toujours dans le but d'offrir un meilleur service à la population.



Les faits saillants

Pour l'année 2023, plus de **806 mentions** de La Tablée des Chefs ont été recensées, **pour une portée totale de 105 795 471**. Le nombre total de mentions, ainsi que la portée totale, ont presque doublé en comparaison à l'année 2022.

Les actions de La Tablée des Chefs ont été couvertes en grande partie par des médias locaux mais aussi par des médias avec une portée plus large tels que **La Presse +, Le Devoir, Le Journal de Montréal, Le Journal de Québec, TVA et Radio-Canada.**

Cette année, La Tablée des Chefs a rayonné majoritairement grâce à six initiatives et deux partenariats. Les trois initiatives qui ont suscité le plus de mentions sont **Les Cuisines Solidaires, Les Brigades Culinaires et le Formula 1 Grand Prix du Canada.** D'ailleurs, la couverture du Grand Prix en juin a donné lieu à un pic médiatique avant l'été.

Les deux partenariats qui ont suscité le plus de mentions à propos de la Tablée des Chefs sont **Le Chantier PASUQ et La Bûche de Noël.**

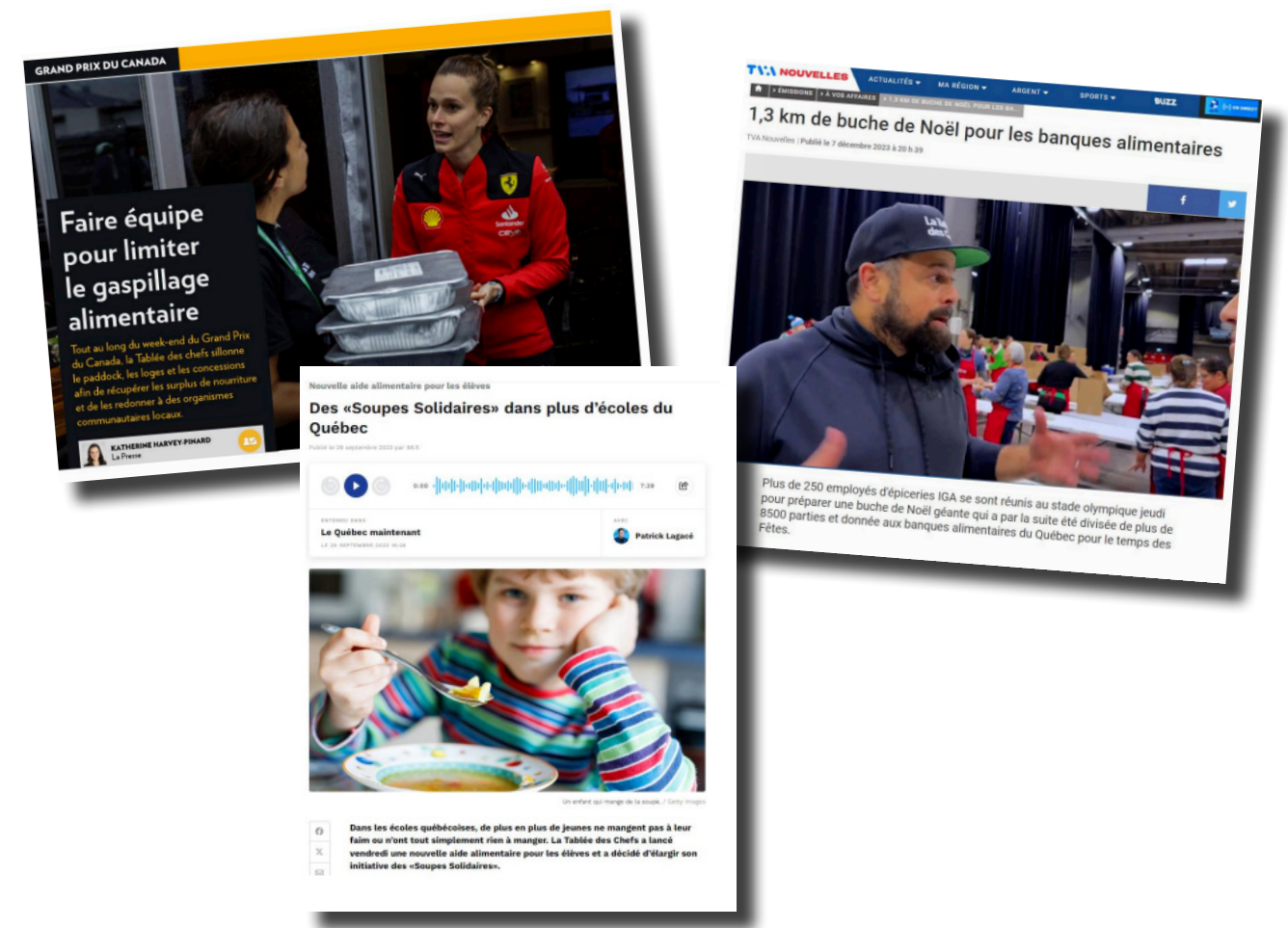
Annexes

Annexe 2

Revue de presse

L'année 2023, riche en projets mobilisateurs, a donné lieu à une forte couverture médiatique.

Voici quelques points saillants de cet intérêt des médias pour notre mission et nos actions sur le terrain.



Annexes

Annexe 3

États financiers 2023

LA TABLÉE DES CHEFS

ÉTATS FINANCIERS

31 DÉCEMBRE 2023

LA TABLÉE DES CHEFS

ÉTATS FINANCIERS

31 DÉCEMBRE 2023

SOMMAIRE

Rapport de l'auditeur indépendant	1 - 3
État des résultats	4
État de l'évolution de l'actif net	5
Bilan	6
État des flux de trésorerie	7
Notes complémentaires	8 - 16

RAPPORT DE L'AUDITEUR INDÉPENDANT

Aux administrateurs de
LA TABLÉE DES CHEFS

Opinion avec réserve

Nous avons effectué l'audit des états financiers de **LA TABLÉE DES CHEFS** (l'« organisme »), qui comprennent le bilan au 31 décembre 2023, et les états des résultats, de l'évolution de l'actif net et des flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date, ainsi que les notes complémentaires, y compris le résumé des principales méthodes comptables.

À notre avis, à l'exception des incidences éventuelles de la situation décrite dans la section « Fondement de l'opinion avec réserve » de notre rapport, les états financiers ci-joints donnent, dans tous leurs aspects significatifs, une image fidèle de la situation financière de l'organisme au 31 décembre 2023, ainsi que des résultats de ses activités et de ses flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date, conformément aux normes comptables canadiennes pour les organismes sans but lucratif.

Fondement de l'opinion avec réserve

Comme c'est le cas dans de nombreux organismes de bienfaisance, l'organisme tire des produits de dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers et des produits d'activités culinaires et d'activités de financement dont il n'est pas possible d'auditer l'intégralité de façon satisfaisante. Par conséquent, notre audit de ces produits s'est limité aux montants inscrits dans les comptes de l'organisme et nous n'avons pas pu déterminer si des ajustements pourraient devoir être apportés aux montants des produits de dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers et des produits d'activités culinaires et d'activités de financement comptabilisés, de l'excédent des produits sur les charges, des flux de trésorerie liés aux activités de fonctionnement pour les exercices terminés le 31 décembre 2023 et le 31 décembre 2022, de l'actif à court terme aux 31 décembre 2023 et 31 décembre 2022, et de l'actif net aux 1er janvier 2022 et 2021 et 31 décembre 2023 et 2022.

Nous avons exprimé par conséquent une opinion d'audit avec réserve sur les états financiers de l'exercice terminé le 31 décembre 2022, en raison des incidences possibles de ces limitations de l'étendue des travaux.

Nous avons effectué notre audit conformément aux normes d'audit généralement reconnues du Canada. Les responsabilités qui nous incombent en vertu de ces normes sont plus amplement décrites dans la section « Responsabilités de l'auditeur à l'égard de l'audit des états financiers » du présent rapport. Nous sommes indépendants de l'organisme conformément aux règles de déontologie qui s'appliquent à l'audit des états financiers au Canada et nous nous sommes acquittés des autres responsabilités déontologiques qui nous incombent selon ces règles. Nous estimons que les éléments probants que nous avons obtenus sont suffisants et appropriés pour fonder notre opinion d'audit avec réserve.

Responsabilités de la direction et des responsables de la gouvernance à l'égard des états financiers

La direction est responsable de la préparation et de la présentation fidèle des états financiers conformément aux normes comptables canadiennes pour les organismes sans but lucratif, ainsi que du contrôle interne qu'elle considère comme nécessaire pour permettre la préparation d'états financiers exempts d'anomalies significatives, que celles-ci résultent de fraudes ou d'erreurs.

Lors de la préparation des états financiers, c'est à la direction qu'il incombe d'évaluer la capacité de l'organisme à poursuivre son exploitation, de communiquer, le cas échéant, les questions relatives à la continuité de l'exploitation et d'appliquer le principe comptable de continuité d'exploitation, sauf si la direction a l'intention de liquider l'organisme ou de cesser son activité ou si aucune autre solution réaliste ne s'offre à elle.

Il incombe aux responsables de la gouvernance de surveiller le processus d'information financière de l'organisme.

Responsabilités de l'auditeur à l'égard de l'audit des états financiers

Nos objectifs sont d'obtenir l'assurance raisonnable que les états financiers pris dans leur ensemble sont exempts d'anomalies significatives, que celles-ci résultent de fraudes ou d'erreurs, et de délivrer un rapport de l'auditeur contenant notre opinion. L'assurance raisonnable correspond à un niveau élevé d'assurance, qui ne garantit toutefois pas qu'un audit réalisé conformément aux normes d'audit généralement reconnues du Canada permettra toujours de détecter toute anomalie significative qui pourrait exister. Les anomalies peuvent résulter de fraudes ou d'erreurs et elles sont considérées comme significatives lorsqu'il est raisonnable de s'attendre à ce que, individuellement ou collectivement, elles puissent influencer sur les décisions économiques que les utilisateurs des états financiers prennent en se fondant sur ceux-ci.

Dans le cadre d'un audit réalisé conformément aux normes d'audit généralement reconnues du Canada, nous exerçons notre jugement professionnel et faisons preuve d'esprit critique tout au long de cet audit. En outre :

- nous identifions et évaluons les risques que les états financiers comportent des anomalies significatives, que celles-ci résultent de fraudes ou d'erreurs, concevons et mettons en œuvre des procédures d'audit en réponse à ces risques, et réunissons des éléments probants suffisants et appropriés pour fonder notre opinion. Le risque de non-détection d'une anomalie significative résultant d'une fraude est plus élevé que celui d'une anomalie significative résultant d'une erreur, car la fraude peut impliquer la collusion, la falsification, les omissions volontaires, les fausses déclarations ou le contournement du contrôle interne;
- nous acquérons une compréhension des éléments du contrôle interne pertinents pour l'audit afin de concevoir des procédures d'audit appropriées aux circonstances, et non dans le but d'exprimer une opinion sur l'efficacité du contrôle interne de l'organisme;
- nous apprécions le caractère approprié des méthodes comptables retenues et le caractère raisonnable des estimations comptables faites par la direction, de même que des informations y afférentes fournies par cette dernière;

- nous tirons une conclusion quant au caractère approprié de l'utilisation par la direction du principe comptable de continuité d'exploitation et, selon les éléments probants obtenus, quant à l'existence ou non d'une incertitude significative liée à des événements ou situations susceptibles de jeter un doute important sur la capacité de l'organisme à poursuivre son exploitation. Si nous concluons à l'existence d'une incertitude significative, nous sommes tenus d'attirer l'attention des lecteurs de notre rapport sur les informations fournies dans les états financiers au sujet de cette incertitude ou, si ces informations ne sont pas adéquates, d'exprimer une opinion modifiée. Nos conclusions s'appuient sur les éléments probants obtenus jusqu'à la date de notre rapport. Des événements ou situations futurs pourraient par ailleurs amener l'organisme à cesser son exploitation;
- nous évaluons la présentation d'ensemble, la structure et le contenu des états financiers, y compris les informations fournies dans les notes, et apprécions si les états financiers représentent les opérations et événements sous-jacents d'une manière propre à donner une image fidèle.

Nous communiquons aux responsables de la gouvernance notamment l'étendue et le calendrier prévus des travaux d'audit et nos constatations importantes, y compris toute déficience importante du contrôle interne que nous aurions relevée au cours de notre audit.

*Mta CPA inc.*¹

Brossard
Le 27 mars 2024

¹ Par CPA auditeur, permis de comptabilité publique n° A147067

LA TABLÉE DES CHEFS

ÉTAT DES RÉSULTATS

EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2023

4

	2023 \$	2022 \$
PRODUITS		
Dons sous forme de fournitures et de services	5 711 017	4 998 195
Dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers	2 760 590	2 271 250
Activités culinaires	1 517 609	1 242 033
Subventions (note 11)	1 324 006	2 262 642
Activités de financement	1 410 210	1 224 541
Revenus d'intérêts	107 713	43 366
Redevances	2 595	13 563
Repas cuisinés	-	187 016
Amortissement des apports reportés afférents aux immobilisations	26 420	16 792
	<u>12 860 160</u>	<u>12 259 398</u>
CHARGES		
Dons sous forme de nourriture, de fournitures ou de services	5 711 574	5 001 046
Salaires et charges sociales	2 796 567	2 119 669
Achats de nourriture et d'accessoires de cuisine	1 204 086	1 440 869
Honoraires des formateurs	767 322	681 244
Honoraires professionnels et de consultations	446 277	388 916
Frais d'imprimerie	236 087	181 288
Dépenses de bureau et d'informatiques	212 907	142 432
Frais de services	105 740	111 105
Frais de productions graphiques et audiovisuelles	80 919	184 721
Déplacements et voyages	75 061	34 240
Loyer	72 394	75 283
Location d'équipements	71 083	31 619
Exposition et publicité	64 741	37 449
Achat de prix et de cadeaux	61 235	50 089
Uniformes et buanderie	46 050	179 619
Frais de transport	43 039	129 663
Mauvaises créances (recouvrées)	39 546	(49 000)
Entretien et réparations - Locaux et équipements	36 894	22 380
Frais d'entreposage	31 869	12 112
Assurances	31 143	29 123
Location de salles	26 819	33 187
Énergie	22 238	10 618
Représentation	15 844	8 955
Télécommunications	15 504	15 216
Frais de matériel roulant	14 516	9 094
Associations et cotisations	5 558	3 126
Taxes et permis	856	1 331
Coût des repas cuisinés	-	604 845
Frais de levées de fonds	-	4 531
Frais financiers	10 589	19 860
Amortissement des immobilisations	127 168	75 625
	<u>12 373 626</u>	<u>11 590 255</u>
EXCÉDENT DES PRODUITS SUR LES CHARGES	<u>486 534</u>	<u>669 143</u>

LA TABLÉE DES CHEFS

ÉTAT DE L'ÉVOLUTION DE L'ACTIF NET

EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2023

5

	Projets spéciaux \$	Fonds d'urgence \$	Investi en immobili- sations \$	Non affecté \$	2023 Total \$	2022 Total \$
SOLDE AU DÉBUT	-	-	234 737	2 904 961	3 139 698	2 470 555
EXCÉDENT DES PRODUITS SUR LES CHARGES	-	-	(100 748)	587 282	486 534	669 143
ACQUISITION D'IMMOBILISATIONS	-	-	169 482	(169 482)	-	-
AFFECTATION D'ORIGINE INTERNE (note 3)	225 000	1 500 000	-	(1 725 000)	-	-
APPORTS REPORTÉS AFFÉRENTS AUX IMMOBILISATIONS (note 10)	-	-	(17 499)	17 499	-	-
REMBOURSEMENT DE LA DETTE À LONG TERME	-	-	4 205	(4 205)	-	-
SOLDE À LA FIN	<u>225 000</u>	<u>1 500 000</u>	<u>290 177</u>	<u>1 611 055</u>	<u>3 626 232</u>	<u>3 139 698</u>

LA TABLÉE DES CHEFS

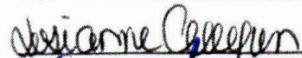
BILAN

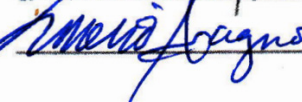
31 DÉCEMBRE 2023

6

	2023 \$	2022 \$
ACTIF		
ACTIF À COURT TERME		
Encaisse	2 550 276	4 311 642
Placements garantis (note 4)	1 010 404	10 011
Débiteurs (note 5)	1 419 693	1 079 891
Stocks (note 6)	483 424	533 831
Frais payés d'avance	31 488	8 261
	<u>5 495 285</u>	<u>5 943 636</u>
IMMOBILISATIONS (note 7)	359 932	317 618
LOYERS PAYÉS D'AVANCE	<u>300 000</u>	<u>200 000</u>
	<u>6 155 217</u>	<u>6 461 254</u>
PASSIF		
PASSIF À COURT TERME		
Créditeurs (note 8)	572 311	1 974 051
Revenus perçus d'avance	422 667	290 500
Apports reportés (note 9)	1 464 252	974 124
Dette à long terme échéant au cours du prochain exercice	-	4 205
	<u>2 459 230</u>	<u>3 242 880</u>
APPORTS REPORTÉS AFFÉRENT AUX IMMOBILISATIONS (note 10)	<u>69 755</u>	<u>78 676</u>
	<u>2 528 985</u>	<u>3 321 556</u>
ACTIF NET		
PROJETS SPÉCIAUX	225 000	-
FONDS D'URGENCE	1 500 000	-
INVESTI EN IMMOBILISATIONS	290 177	234 737
NON AFFECTÉ	<u>1 611 055</u>	<u>2 904 961</u>
	<u>3 626 232</u>	<u>3 139 698</u>
	<u>6 155 217</u>	<u>6 461 254</u>

Pour le conseil d'administration,

 administrateur

 administrateur

LA TABLÉE DES CHEFS

ÉTAT DES FLUX DE TRÉSORERIE

EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2023

7

	2023 \$	2022 \$
ACTIVITÉS DE FONCTIONNEMENT		
Excédent des produits sur les charges	486 534	669 143
Éléments n'affectant pas la trésorerie :		
Amortissement des immobilisations	127 168	75 625
Amortissement des apports reportés afférents aux immobilisations	<u>(26 420)</u>	<u>(16 792)</u>
	<u>587 282</u>	<u>727 976</u>
Variation nette d'éléments hors trésorerie liés au fonctionnement :		
Débiteurs	(339 802)	(123 964)
Stocks	50 407	187 128
Frais payés d'avance	(23 227)	54 917
Créditeurs	(1 401 740)	1 326 323
Revenus perçus d'avance	132 167	-
Apports reportés	<u>490 128</u>	<u>(1 808 370)</u>
	<u>(504 785)</u>	<u>364 010</u>
ACTIVITÉS D'INVESTISSEMENT		
Acquisition d'immobilisations	(151 983)	(269 231)
Acquisition de placements	(1 010 404)	-
Encaissement de placement	10 011	-
Loyers payés d'avance	<u>(100 000)</u>	<u>(100 000)</u>
	<u>(1 252 376)</u>	<u>(369 231)</u>
ACTIVITÉS DE FINANCEMENT		
Remboursement de la dette à long terme	(4 205)	(8 224)
Augmentation des apports reportés afférents aux immobilisations	-	111 345
	<u>(4 205)</u>	<u>103 121</u>
AUGMENTATION (DIMINUTION) DE L'ENCAISSE	<u>(1 761 366)</u>	<u>97 900</u>
ENCAISSE AU DÉBUT	<u>4 311 642</u>	<u>4 213 742</u>
ENCAISSE À LA FIN	<u>2 550 276</u>	<u>4 311 642</u>

En 2023, les opérations sans effet sur la trésorerie comprennent les apports en immobilisations pour une valeur totale de 17 499 \$.

1. STATUTS DE CONSTITUTION ET OBJECTIFS

La Tablee des Chefs (l'« organisme »), a été constitué le 9 avril 2002 en vertu de la partie III de la « Loi sur les compagnies du Québec ». Il a pour objectifs de soulager la faim et de venir en aide aux jeunes en difficulté. L'organisme exerce ses activités au Canada. À titre d'organisme de bienfaisance enregistré, au sens de la « Loi de l'impôt sur le revenu », l'organisme peut émettre des reçus pour dons de bienfaisance.

2. PRINCIPALES MÉTHODES COMPTABLES

L'organisme applique les normes comptables canadiennes pour les organismes sans but lucratif.

UTILISATION D'ESTIMATIONS

La préparation des états financiers exige que la direction procède à des estimations et pose des hypothèses qui ont une incidence sur les montants présentés au titre des actifs et des passifs et sur les montants comptabilisés au titre des produits et des charges pour les exercices visés. Les résultats réels peuvent différer de ces estimations. Les principales estimations portent sur la provision pour créances douteuses, la valeur du coût de remplacement des stocks et de la durée de vie utile des immobilisations. Ces estimations sont révisées périodiquement et des ajustements sont apportés au besoin aux résultats de l'exercice au cours duquel ils deviennent connus.

COMPTABILISATION DES PRODUITS

Comptabilisation des apports

Les apports sont comptabilisés selon la méthode du report. Les apports affectés sont comptabilisés à titre de produits de l'exercice au cours duquel les charges connexes sont engagées. Les apports non affectés sont comptabilisés à titre de produits lorsqu'ils sont reçus ou à recevoir si le montant à recevoir peut faire l'objet d'une estimation raisonnable et que sa réception est raisonnablement assurée. Les apports reçus à titre de dotation ou relatifs à l'acquisition d'actifs à long terme non amortissables sont comptabilisés directement à l'actif net.

Les apports relatifs à l'acquisition d'actifs à long terme amortissables sont comptabilisés à titre d'apports reportés puis amortis de la même façon que les actifs auxquels ils se rapportent.

Apports reçus sous forme de biens et de services

Les apports reçus sous forme de fournitures et de services sont constatés lorsque la juste valeur de ces apports peut faire l'objet d'une estimation raisonnable et dans la mesure où l'organisme aurait dû se procurer autrement ces fournitures et ces services pour son fonctionnement régulier.

Revenus d'activités autonomes

Les activités culinaires et de financement sont constatés lorsque l'événement a eu lieu.

Les produits provenant des repas cuisinés sont constatés lorsque la livraison du produit a eu lieu.

Les revenus d'intérêts et de redevances sont constatés à titre de produits lorsqu'ils sont gagnés.

2. PRINCIPALES MÉTHODES COMPTABLES (suite)

TRÉSORERIE ET ÉQUIVALENTS DE TRÉSORERIE

La politique de l'organisme consiste à présenter dans la trésorerie et les équivalents de trésorerie les soldes bancaires, y compris les découverts bancaires lorsque les soldes bancaires fluctuent souvent entre le positif et le négatif, et les dépôts à terme dont l'échéance n'excède pas trois mois à partir de la date d'acquisition. De plus, les dépôts à terme que l'organisme ne peut utiliser pour les opérations courantes parce qu'ils sont affectés à des garanties ne sont pas inclus dans la trésorerie et les équivalents de trésorerie.

INSTRUMENTS FINANCIERS

Évaluation initiale

L'organisme évalue initialement ses actifs financiers et ses passifs financiers créés ou échangés dans des opérations conclues dans des conditions de pleine concurrence à la juste valeur. Les actifs financiers et passifs financiers qui ont été créés ou échangés dans des opérations entre apparentés, sauf pour les parties qui n'ont pas d'autre relation avec l'organisme qu'en leur qualité de membres de la direction, sont initialement évalués au coût.

Évaluation ultérieure

L'organisme évalue ultérieurement tous ses actifs financiers et ses passifs financiers au coût après amortissement.

Les actifs financiers évalués au coût après amortissement se composent de l'encaisse, des placements garantis, des clients, des apports et des subventions.

Dépréciation

En ce qui a trait aux actifs financiers évalués au coût après amortissement, l'organisme détermine s'il existe des indications d'une possible dépréciation. Dans l'affirmative, et si l'organisme détermine qu'il y a eu au cours de l'exercice un changement défavorable important dans le calendrier ou au montant prévu des flux de trésorerie futurs, une réduction de valeur est comptabilisée aux résultats. Si les indications de perte de valeur s'atténuent ou disparaissent, la moins-value déjà comptabilisée doit faire l'objet d'une reprise de valeur dans la mesure de l'amélioration. La valeur comptable de l'actif financier ne peut être supérieure à ce qu'elle aurait été à la date de reprise de valeur si la moins-value n'avait jamais été comptabilisée. La reprise de valeur est comptabilisée aux résultats.

STOCKS

Les stocks de certificats cadeaux sont évalués au coût d'achat moins l'utilisation qui représente la valeur des certificats émis.

LA TABLÉE DES CHEFS
NOTES COMPLÉMENTAIRES
31 DÉCEMBRE 2023

10

2. PRINCIPALES MÉTHODES COMPTABLES (suite)

IMMOBILISATIONS

Les immobilisations sont comptabilisées au coût. Elles sont amorties en fonction de leur durée de vie utile respective selon les méthodes et les taux et périodes indiqués ci-dessous :

	Méthodes	Taux et périodes
Mobilier et équipement	Dégressif	20 %
Matériel informatique	Dégressif	30 %
Matériel roulant	Linéaire	5 ans
Améliorations locatives	Linéaire	5 ans et 10 ans

AIDE GOUVERNEMENTALE

L'aide gouvernementale relative aux charges courantes, notamment celle relative aux salaires et au loyer, est comptabilisée dans les subventions au moment où celles-ci sont engagées, à la condition que l'organisme soit raisonnablement certain de s'être conformé, et de continuer de se conformer, à toutes les conditions se rattachant à l'octroi de l'aide.

3. AFFECTATION D'ORIGINE INTERNE

Le 5 décembre 2023, le conseil d'administration de l'organisme a adopté une résolution affectant les sommes suivantes de l'actif net non affecté à différents projets qui se réaliseront au cours de l'année 2024. L'organisme a affecté un montant de 25 000 \$ pour l'achat et l'installation d'une unité de réfrigération sur du matériel roulant. Elle a également affecté un montant de 50 000 \$ pour l'achat et l'installation d'une chambre froide pour un organisme à Niagara Falls assurant la récupération alimentaire de cette région. Un montant de 25 000 \$ a été affecté pour l'achat d'une soupière commerciale afin de soutenir un partenaire communautaire de Calgary. Finalement, un montant de 125 000 \$ a été affecté par l'organisme dans le projet de la construction de la cuisine à l'École Hôtelière de Laval. L'ensemble de ces affectations a été inclus dans le fonds de Projets Spéciaux pour un montant total de 225 000 \$.

De plus, l'organisme a fait adopter par le conseil d'administration la création d'un fonds d'urgence de 1 500 000 \$ provenant de l'actif net non affecté. Ce fonds servira à couvrir les situations d'urgence imprévues comme le verglas, une pandémie ou l'annulation d'événements pour des raisons hors de son contrôle.

L'organisme ne peut utiliser ces montants grevés d'affectation interne à d'autres fins sans le consentement préalable du conseil d'administration.

LA TABLÉE DES CHEFS
NOTES COMPLÉMENTAIRES
31 DÉCEMBRE 2023

11

4. PLACEMENTS GARANTIS

	2023 \$	2022 \$
Placement garanti au taux de 5,20 %, échéant en juin 2024	500 000	-
Placement garanti au taux de 5,63 %, échéant en novembre 2024	500 000	-
Placement garanti au taux de 4,10 %, échéant en décembre 2024	10 404	-
Placement garanti, échu au cours de l'exercice	-	10 011
	<u>1 010 404</u>	<u>10 011</u>

5. DÉBITEURS

	2023 \$	2022 \$
Clients ^{a)}	1 042 015	817 078
Provision pour créances douteuses	(43 071)	(78 496)
	<u>998 944</u>	<u>738 582</u>
Dons et commandites	330 594	281 309
Taxes sur les transactions commerciales	13 438	-
Subvention	60 000	60 000
Intérêts courus	16 717	-
	<u>1 419 693</u>	<u>1 079 891</u>

a) Au 31 décembre 2023, un client représente 27 % des comptes clients de l'organisme (deux clients pour 55 % en 2022).

6. STOCKS

	2023 \$	2022 \$
Livres de recettes et cartes solidaires	29 381	69 490
Certificats cadeaux	454 043	464 341
	<u>483 424</u>	<u>533 831</u>

LA TABLÉE DES CHEFS
NOTES COMPLÉMENTAIRES
31 DÉCEMBRE 2023

12

7. IMMOBILISATIONS

	2023			2022
	Coût \$	Amortissement cumulé \$	Valeur nette \$	Valeur nette \$
Mobilier et équipement	337 695	207 432	130 263	84 095
Matériel informatique	298 767	259 146	39 621	28 633
Matériel roulant	189 699	165 740	23 959	7 806
Améliorations locatives	629 700	463 611	166 089	197 084
	<u>1 455 861</u>	<u>1 095 929</u>	<u>359 932</u>	<u>317 618</u>

8. CRÉDITEURS

	2023 \$	2022 \$
Fournisseurs et frais courus	322 075	1 705 503
Salaires et vacances	214 370	165 459
Charges sociales	35 866	31 084
Taxes sur les transactions commerciales	-	72 005
	<u>572 311</u>	<u>1 974 051</u>

9. APPORTS REPORTÉS

	2023					
	Solde au début \$	Encaissés au cours de l'exercice \$	Constatés à titre de produits de l'exercice \$	Reclasse- ment dans les créditeurs \$	Reclassement dans les apports reportés afférents aux immobili- sations \$	Solde à la fin \$
MAPAQ	265 687	200 000	(1 180 187)	1 114 500	(100 000)	300 000
Brigades Culinaires	112 867	1 185 500	(738 272)	-	-	560 095
Certificats-cadeaux	5 115	-	(2 514)	-	-	2 601
Cuisines solidaires	211 663	150 000	(263 696)	(15 889)	-	82 078
Ministère de la santé et des services sociaux	4 377	-	-	-	-	4 377
Cuisine ton Avenir	207 868	247 500	(316 624)	-	-	138 744
Récupération alimentaire	34 344	215 000	(205 355)	-	-	43 989
Loyer - Laval	100 000	175 000	-	-	-	275 000
Autres	32 203	50 000	(24 835)	-	-	57 368
	<u>974 124</u>	<u>2 223 000</u>	<u>(2 731 483)</u>	<u>1 098 611</u>	<u>(100 000)</u>	<u>1 464 252</u>

LA TABLÉE DES CHEFS
NOTES COMPLÉMENTAIRES
31 DÉCEMBRE 2023

13

9. APPORTS REPORTÉS (suite)

	2022					
	Solde au début \$	Encaissés au cours de l'exercice \$	Constatés à titre de produits de l'exercice \$	Reclasse- ment dans les créditeurs \$	Reclassement dans les apports reportés afférents aux immobilisations \$	Solde à la fin \$
MAPAQ	1 432 732	1 000 000	(886 294)	(1 280 751)	-	265 687
Brigades Culinaires	134 812	463 939	(485 884)	-	-	112 867
Certificats-cadeaux	157 782	-	(152 667)	-	-	5 115
Surplus alimentaire	37 396	-	(37 396)	-	-	-
Cuisines solidaires	392 461	1 219 700	(1 321 940)	(78 558)	-	211 663
Apports de matières premières	280 337	-	(280 337)	-	-	-
Ministère de la santé et des services sociaux	4 377	-	-	-	-	4 377
Cuisine ton Avenir	176 806	430 400	(399 338)	-	-	207 868
Récupération alimentaire	217 554	130 890	(314 100)	-	-	34 344
Loyer - Laval	-	100 000	-	-	-	100 000
Autres	7 820	25 000	(617)	-	-	32 203
	<u>2 842 077</u>	<u>3 369 929</u>	<u>(3 878 573)</u>	<u>(1 359 309)</u>	<u>-</u>	<u>974 124</u>

10. APPORTS REPORTÉS AFFÉRENTS AUX IMMOBILISATIONS

Les apports reportés afférents aux immobilisations comprennent la valeur comptable nette des apports reçus sous forme d'immobilisations.

Le solde des apports reportés afférents aux immobilisations se détaille comme suit :

	2023 \$	2022 \$
Équipement de cuisine	37 659	37 659
Matériel informatique	8 547	8 547
Améliorations locatives	99 542	99 542
Mobilier de bureau	11 345	11 345
Matériel roulant	17 499	-
Amortissement cumulé	<u>(104 837)</u>	<u>(78 417)</u>
	<u>69 755</u>	<u>78 676</u>

LA TABLÉE DES CHEFS
NOTES COMPLÉMENTAIRES
31 DÉCEMBRE 2023

14

11. SUBVENTIONS

	2023	2022
	\$	\$
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)	1 180 187	750 544
CISSS de la Montérégie-Centre (PSOC)	83 325	45 919
Secrétariat à la jeunesse (SAJ)	53 730	106 670
Société Québécoise de récupération et de recyclage	10 713	76 909
Investissement Québec	9 450	-
Subvention Emploi été Canada	2 500	11 750
Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada (MAAC)	(15 899)	1 197 426
Subvention salaire d'urgence	-	58 424
Ville de Montréal	-	15 000
	<u>1 324 006</u>	<u>2 262 642</u>

12. ENGAGEMENTS

L'organisme loue un local en vertu d'un bail venant à échéance en novembre 2025. Les loyers minimums futurs totalisent 91 666 \$. Le bail comporte une clause de renouvellement de cinq ans qui peut être utilisée le 1er décembre 2025.

	\$
2024	45 650
2025	<u>46 016</u>
	<u>91 666</u>

De plus, l'organisme est locataire d'un espace commercial au marché Jean-Talon de Montréal en vertu d'un bail échu en décembre 2022. L'organisme utilise cet espace pour ses propres activités ainsi que pour gérer des activités et événements demandés par des sous-locataires. Les termes financiers de ce bail sont que l'organisme devra verser 20 % de ses revenus de sous-location jusqu'à concurrence d'une somme de 69 186 \$ par année. Le montant sera ajusté chaque année suivant l'indice des prix à la consommation de l'année précédente. En date du rapport des états financiers, la direction est en négociation pour le renouvellement du bail.

Également, l'organisme est locataire d'un espace commercial au Grand Marché de Québec en vertu d'un bail venant à échéance en juin 2024. L'organisme utilise cet espace pour gérer des activités et événements demandés par des sous-locataires. Les termes financiers de ce bail sont que l'organisme devra verser 20 % de ses revenus de sous-location jusqu'à concurrence d'une somme de 60 000 \$ par année. Le bail comporte une clause de renouvellement de cinq ans qui peut être utilisée le 14 juin 2024.

LA TABLÉE DES CHEFS
NOTES COMPLÉMENTAIRES
31 DÉCEMBRE 2023

15

12. ENGAGEMENTS (suite)

Aussi, l'organisme a signé une entente avec le centre de services scolaires de Laval pour le financement de la construction d'une nouvelle cuisine. L'organisme pourra avoir accès aux installations de la cuisine sans payer de loyers une fois la cuisine construite. L'organisme s'est engagé à verser 200 000 \$ en 2024 pour la construction. Cette entente prend fin le 30 juin 2038, mais prévoit une clause de renouvellement de quinze ans qui pourra être utilisée le 1er juillet 2038.

Enfin, l'organisme a signé une nouvelle entente pour l'utilisation d'installations à Longueuil. Le bail porte une échéance le 31 mai 2026 et comporte une clause de renouvellement de cinq ans à partir du 1er juin 2026. Les loyers minimums futurs totalisent 62 336 \$.

L'engagement pris par l'organisme en vertu d'un bail pour ses locaux totalise 62 336 \$ et les versements approximatifs à effectuer au cours des trois prochains exercices sont les suivants :

	\$
2024	25 794
2025	25 794
2026	<u>10 748</u>
	<u>62 336</u>

13. INSTRUMENTS FINANCIERS

RISQUES FINANCIERS

Les risques importants découlant d'instruments financiers auxquels l'organisme est exposé au 31 décembre 2023 sont détaillés ci-après.

RISQUE DE CRÉDIT

Le risque de crédit est le risque qu'une partie à un actif financier manque à l'une de ses obligations et amène de ce fait l'organisme à subir une perte financière. Le risque de crédit pour l'organisme est principalement lié aux clients et aux apports.

Au cours de l'exercice, l'organisme a modifié son exposition au risque de crédit par rapport à l'exercice précédent du fait de l'augmentation des clients et des apports.

L'organisme consent du crédit à ses clients dans le cours normal de ses activités. Il effectue, de façon continue, des évaluations de crédit à l'égard de ses clients et maintient des provisions pour pertes potentielles sur créances, lesquelles, une fois matérialisées, respectent les prévisions de la direction.

Pour les subventions à recevoir, l'organisme évalue, de façon continue, les montants à recevoir sur la base des montants dont il a la quasi-certitude de recevoir en s'appuyant sur leur valeur de réalisation estimative.

13. INSTRUMENTS FINANCIERS (suite)

RISQUE DE MARCHÉ

Le risque de marché est le risque que la juste valeur ou les flux de trésorerie futurs des instruments financiers fluctuent en raison des variations des prix du marché. Certains instruments financiers de l'organisme l'exposent à ce risque qui se compose du risque de change, du risque de taux d'intérêt et du risque de prix autre.

RISQUE DE TAUX D'INTÉRÊT

Le risque de taux d'intérêt est le risque que la juste valeur ou les flux de trésorerie futurs d'un instrument financier fluctuent en raison des variations de taux d'intérêt. L'organisme est exposé au risque de taux d'intérêt en ce qui concerne ses instruments financiers à taux d'intérêt fixes. Les instruments à taux d'intérêt fixes assujettissent l'organisme à un risque de juste valeur puisque celle-ci varie de façon inverse aux variations des taux d'intérêt du marché.

RISQUE DE LIQUIDITÉ

Le risque de liquidité est le risque que l'organisme éprouve des difficultés à honorer des engagements liés à ses passifs financiers. L'organisme est exposé à ce risque principalement à l'égard de ses créiteurs.

14. CHIFFRES COMPARATIFS

Certains chiffres de l'exercice 2022 ont été reclassés afin de rendre leur présentation identique à celle de l'exercice 2023.

Pour l'exercice 2022, l'organisme a augmenté les revenus perçus d'avance de 290 500 \$ et diminué les apports reportés du même montant. De plus, l'organisme a reclassé des améliorations locatives au montant de 100 000 \$ dans les loyers payés d'avance.

La Tablee des Chefs

679 rue Adoncour
Longueuil (Québec), J4G 2M6

T 450-748-1638 | 1-877-821-1877
tableedeschefs.org | recuperationalimentaire.org

Heures d'ouverture

Toute la semaine de 9 h à 16 h 30.