

Between
continuity
and **adaptability**

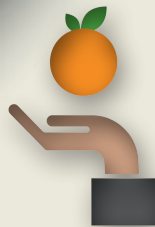


TABLE OF CONTENTS

PRESENTATION OF LA TABLÉE DES CHEFS	4
A FEW WORDS FROM THE FOUNDER AND GENERAL DIRECTOR	5
A FEW WORDS FROM OUR SPOKESPERSON	6
PRESENTATION OF THE BOARD OF DIRECTORS	6
INTRODUCING OUR TEAM	7
FEED	8
• Food Recovery Program	10
• Solidarity Kitchens	11
• Solidarity Kitchens - Next Generation	12
EDUCATE	14
• Kitchen Brigades	16
• Cook Up Your Future	17
COOKING SCHOOLS	20
• Culinary Camps	22
• Solidarity Kitchens in our schools	23
FUNDING	24
• La Grande Tablée	26
• Nationale Bank National Accounts Golf Events	25
• The Solidarity Basket	28
• The gourmet box of the AGF Group Foundation	28
• The BBQ box of RNC x La Tablée des Chefs	29
• The Eat Local box of UPA	29
• The Solidarity Broths	29
LA TABLÉE DES CHEFS ACROSS THE WORLD	30
• Our work in France	31
• Our work in Mexico	31
OUR PARTNERS AND DONORS	32
ANNEXES	
• Annex 1: Rapport de visibilité	34
• Annex 2: Financial Statements 2021	36

Our mission

Founded in 2002 by Jean-François Archambault, La Tablée des Chefs is a non-profit organization whose mission can be summed up in two words: **Feed** and **Educate**. Feed today, to fight against food insecurity, and educate young people, to develop their food autonomy. Since its creation, La Tablée des Chefs has helped to feed those in situations of food insecurity by distributing more than **13 million cooked meals** and has contributed to the culinary education of **more than 45,000 young people** by developing their food autonomy through its various educational programs.

Our vision

Through our programs and initiatives, we aim to bring together resources that promote the development of a sustainable food culture and to act as an agent of change in the area of food autonomy.

The values that drive us

Through our programs and projects, as well as in our interactions with partners, the team at La Tablée des Chefs promotes values that are important to us, that define us, and that carry out our mission.

In the context of a crisis that pushes us to do more to help those who need it most, and with a desire to share resources and knowledge, solidarity is, more than ever, the driving force behind our initiatives and programs. Making a difference in the fight against food insecurity and the development of food autonomy for young people is a commitment that we renew every day. Regardless of the challenges and the magnitude of the needs, our team members work creatively and find ways, day after day, to achieve our mission, to feed and educate, with integrity, both towards the mission itself and towards the various partners who support us in our quest to carry it further.



Jean-François Archambault

Founder and General Director
of La Tablée des Chefs

When I look back at the path we have traveled together over the years since founding La Tablée des Chefs in 2002, I realize to what extent we have been surrounded by kind-hearted, compassionate people. We are privileged as an organization to be able to count on a dedicated team who is invested in our mission, a team full of empathy towards those who we hope to reach and help. I am telling you about people, because that's how things always start. We want to help others, we want to feed people in need, we want to pass along our knowledge and love for cooking to thousands of youth who take part in our programs, and to do all this, we must rely on passionate people, both on our team as well as among our partners and volunteers.

What gives our organization its powerful impact is our collective passion for social change. We refuse to settle for the status quo when there are possibilities to help and to do good around us.

The year 2021 was another year full of challenges and opportunities to help others and pursue our mission to feed and educate. You will see that we have been creative and flexible in all sectors where we intervened, whether it be feeding those in need or reaching young people through culinary workshops and sharing our passion. We have collaborated with people who wanted to help, with community organizations, cities, and partners who, like us, wanted to make a difference in the lives of others.

In the context of the pandemic, one of the most difficult aspects remains the limited times we are able to gather together, this collective warmth that we are all missing right now that comforts us and unites us around the cause. Despite these limits, we have clearly expressed our intentions and our desire to make a difference, and to remain a leading actor in social change in Quebec as well as Canada, and to continue to inspire our colleagues in France who are also fighting against food insecurity and working to develop food literacy for future generations! These two subjects are but one in this unstable period of continually rising food costs, and we must absolutely intervene on both fronts in order to meet these ever-increasing needs. Continue to support our mission and our team in this ambitious, bold and essential food adventure!

Sincerely,
JF



RICARDO
Spokesperson
of La Tablée des Chefs

«At RICARDO Media, our mission is to promote the importance of cooking and eating together. La Tablée des Chefs does the same by educating future generations by helping them to develop their food autonomy. If the current crisis has taught us anything, it is that we have a strong capacity to adapt. Over the past two years, we have been able to find solutions to many of the challenges we have faced and we have risen to meet them in difficult times.

As spokesperson for La Tablée des Chefs, I think we can learn from this situation and benefit from the solidarity that has been developed. By getting their hands dirty, learning basic techniques and sharing their culinary knowledge, young people discover that around the table, it is not only their hunger that they can satisfy, it is the world that they can change. And that is why I have promised to make culinary education for young people my priority for the next few years.

Thank you very much for your support for this cause!

RICARDO

Mario Gagnon, President
Director of École Hôtelière de Laval, retired

Daniel Bernier, Vice-President
Partner, Earncliffe Stratégies

Josianne Gagnon, Treasurer
Head of Taxation, Dollarama L.P. / S.E.C.

Renée Bénard, Secretary
Business Development Officer for Tourisme Laval

Catherine Demers-Rivard, Administrator
Consulting Director, Ig2

Carl Pichette, Administrator
Vice-President Marketing and Mobile Solutions, Sobeys

Geneviève Lafitte, Administrator
Lawyer, CPA, CGA, M. Fisc.
Executive Director of La Tablée des Chefs

Geneviève Paquette, Administrator
Vice President, Community Engagement
and Foundation General Manager of
the Club de hockey Canadiens, Inc.

Jean-François Archambault, Administrator
General Director & Founder of La Tablée des Chefs

Jean-François Beaulieu, Administrator
CFA, Portfolio Manager,
COERENTE Capital Management inc.

Jean Gattuso, Administrator
Company Director

Maryse Landry, Administrator
Human Resources Director, Tourisme Montréal

Martin Leblanc, Administrator
CPA, CGA, M. Fisc., Taxation, Deloitte s.e.n.c.r.l./s.r.l.

Robert Trudeau, Administrator
Sr Director Global Corporate Sales & Quebec,
Air Canada

Introducing our team

Financial, Accounting and Legal Team

- **Geneviève Lafitte**, Executive Director
- **Dominique Larose**, Director of Finance
- **Hélène Crête**, Accounting Clerk
- **Nancy Duchesne**, Controller

Financing, Events and Communications Team

- **Jean-François Archambault**, Founder and General Director
- **Marie-Pierre Gazaille**, Director of Communications, Government Relations and Partnerships
- **Marjorie Lavoie**, Senior Director of Funding
- **Mélissa Parseghian**, Director of Business Development and Marketing
- **Rolie Srivastava**, Regional Director
- **Catherine Vallée-Grégoire**, Production Manager
- **Caroline Drisdelle**, Advisor, Communications, Government Relations and Partnerships
- **Éric Lorent**, Project Manager, Events and Graphic Design
- **Manoue Rajotte-Lafortune**, Project Manager, Events
- **Mélanie Delisle**, Project Manager, Events
- **Mylène Archambault**, Administrative Assistant, Partnerships and Sponsorships

Cooking Schools Team

- **Nathalie Pomerleau**, Director of Cooking Schools
- **Caroline Giguère**, In-house Chef, Québec cooking school
- **Martin Leduc**, In-house Chef, Sidlee kitchen

Feed Component Team

- **Sophie Kaminski**, Coordinator, Feed
- **Sylvie-Anne Guertin**, Senior Coordinator, Feed and Volunteers
- **Véronique Robitaille**, Senior Coordinator, Feed

Educate Component Team

- **Geneviève Massé**, Director of Educate
- **Marcella DeVincenzo**, Manager, Cook Up Your Future program
- **Alexandra Morin-Richard**, Coordinator, Educate
- **Amélie Loiselle**, Coordinator, Educate
- **Caroline Garita**, Coordinator, Educate
- **Doria Poirier**, Senior Coordinator and Responsible for Educate Administration
- **Mégane Fortier**, Coordinator, Educate
- **Patrick Emedy**, Senior Coordinator, Educate

Consultants

- **Claude Beausoleil**
- **Lyndsi Daubricourt**
- **Nicolas Archambault**
- **Yvon Tremblay**



FEED

The Feed component of our mission includes our Food Recovery program, the emergency initiative The Solidarity Kitchens, which was set up at the beginning of the pandemic, as well as The Solidarity Kitchens - Next Generation, which encourages the next generation of chefs. These unique projects mobilize organizations, institutions, the agri-food industry, as well as the next generation of chefs to join forces to fight against food insecurity.

Fighting food insecurity one meal at a time !

HIGHLIGHTS 2021

- An ambitious project, the dream behind **Solidarity Kitchens** initiative, launched in April 2020 at the dawn of the pandemic, has become the largest food production ever seen in Canada. Since the project began, **more than 4.2 million servings** have been produced and distributed across the country.
- More than one million meals were recovered by our **Food Recovery program** in 2021, in 13 administrative regions of Quebec. Over the past 20 years, **more than 10 million portions** have been recovered and distributed by the program.

Our PROGRAMS

- Food Recovery Program
- Solidarity Kitchens
- Solidarity Kitchens - Next Generation



Food Recovery Program

Managing healthy and nutritious food surpluses represents a real challenge for the hotel, restaurant and institutional sectors. To help respond to these needs, La Tablée des Chefs has set up an innovative food recovery program with a dual purpose: to reduce food waste and to fight against food insecurity. In concrete terms, through this program, La Tablée des Chefs acts as a liaison between donors of surplus food and local community organizations that take charge of recovering the donations and distributing them to people in situations of food insecurity. Since 2003, more than 5 million portions of food have been redistributed to those in need through our Food Recovery Program, which represents 1,689 tons of recovered food!

2021: resilience, recovery ... and solidarity !

With a slowdown in activities in 2020 due to the arrival of the pandemic, 2021 saw programs back on track. In fact, in 2021, La Tablée des Chefs alone recovered and distributed 1,378,938 meals, even though a large part of the hotel, restaurant and institutional sectors were still on hold as a result of Covid-19.

In Quebec, the program was active in 13 administrative regions, while elsewhere in the country, we implemented our food recovery activities in Ontario and British Columbia. In total, 138 establishments donated their surplus food, with those in the health sector being the main contributors to the success of the program. However, 2021 saw the return of many of the donors who were inactive the previous year, including sports centres and the hospitality sector.

These institutions have donated their food to nearly 200 community organizations.

This is a remarkable collaboration that will only increase in the years to come as the pandemic has highlighted the fragility of our food systems.

Donor type	Number of donor establishments	Number of portions recovered
Health	69	697 981
Bakery	33	522 192
Cafeteria	9	19 284
Hotel	6	4 043
Caterer	5	1 366
Agriculture	5	19 854
Sports centre	5	32 440
Ready to eat	3	7 725
Industry	2	23 329
Casino	1	50 000
Foundation	1	217
Food bank	1	507
TOTAL	140	1 378 938

Solidarity Kitchens

Given the continuing effects of the pandemic on food aid needs, there was no question that La Tablée des Chefs would activate Solidarity Kitchens project once again. Therefore, on March 1st, we decided to come together, surrounded by our precious partners, to launch the second phase of the Solidarity Kitchens! For the relaunch of this project, nearly 1.4 million meals were cooked and delivered to the network of Canadian food banks. The meals created were all based on fresh Quebec foods, including chicken, veal, eggs and many varieties of vegetables. These meals were adapted to the diverse realities of the clientele serviced by the food aid agencies: single seniors, single-parent families, people experiencing homelessness, Aboriginal communities, newcomers, etc.

Accomplishing our goal was made possible thanks to the participation of chefs and cooks who came together for the cause, from 16 establishments across the country.

1. Culinair
2. Fairmont Le Reine Élizabeth
3. Centre Bell
4. Seal production/Salon Richmond
5. Traiteur Brera Inc.
6. Gestion du Goût
7. Fairmont Le Château Frontenac
8. École de cuisine de Longueuil de La Tablée des Chefs
9. École de cuisine de Québec de La Tablée des Chefs
10. Fédération de caisses Desjardins du Québec
11. Fairmont Tremblant
12. Canucks Sports and Entertainment (Vancouver)
13. Fairmont Royal York (Toronto)
14. Soup Kitchen 24 (Toronto)
15. Made with Love (Winnipeg)
16. Calgary Stampede (Calgary)

In addition to the food banks, Phase II of Solidarity Kitchens helped many Aboriginal communities in Quebec, whose concerns with situations of food security were, not surprisingly, exacerbated by the pandemic. A total of 25,000 meals were prepared at the Bell Centre and distributed to 13 Aboriginal communities in the province. These distributions were made possible with the help of the First Nations and Labrador Health and Social Services Commission and the Regroupement des centres d'amitié autochtones du Québec.

Finally, to support our brigades, our Solidarity Kitchens - Next Generation Edition participated in the production of meals for the second phase of the project. This program, formerly known as Culinary Schools Week, raise awareness around issues of food insecurity amongst the next generation of chefs. With the aim of integrating the next generation of chefs into the solidarity movement created by the Solidarity Kitchens, more than 500 students and teachers from nearly 20 establishments rolled up their sleeves and put their skills and love of cooking at the service of those who need it most. Together, under the banner of solidarity, they cooked a grand total of 100,000 portions of chicken Provençal!





Solidarity Kitchens - Next Generation

Since 2003, Culinary Schools week has mobilized teachers and culinary students across Quebec to take on the challenge of preparing meals that are redistributed to local organizations via the Quebec Food Bank network. Teachers can share their love of cooking with their students through this socially conscious activity. For the culinary students, it is a great opportunity to put their passion for cooking to good use in the fight against food insecurity. Since its start, this program has made it possible for students to cook and distribute more than one million cooked meals to Quebec food banks.

Future prospects : more focus for more portions

The pandemic and the needs it has heightened with respect to food insecurity have confirmed that our food recovery program, as well as our Solidarity Kitchens and Solidarity Kitchens - Next Generation Edition initiatives, are more essential than ever.

Set up quickly as an emergency initiative to respond to the need for food aid during the pandemic, The Solidarity Kitchens have taken an important place in the team's heart. In 2022, more than 500,000 additional meals will be cooked and distributed across the country! In order to continue to make the biggest difference, The Solidarity Kitchens will remain part of La Tablee des Chefs, in a revised format, once the crisis is over. We are therefore working on integrating the Solidarity Kitchens project into our roster of permanent programs, notably through mobilizing our entire network and making this initiative a gateway to getting chefs and businesses involved in our mission to fight against food insecurity, one meal at a time.

Integrating the program into the Solidarity Kitchens initiative: involving young people in times of crisis

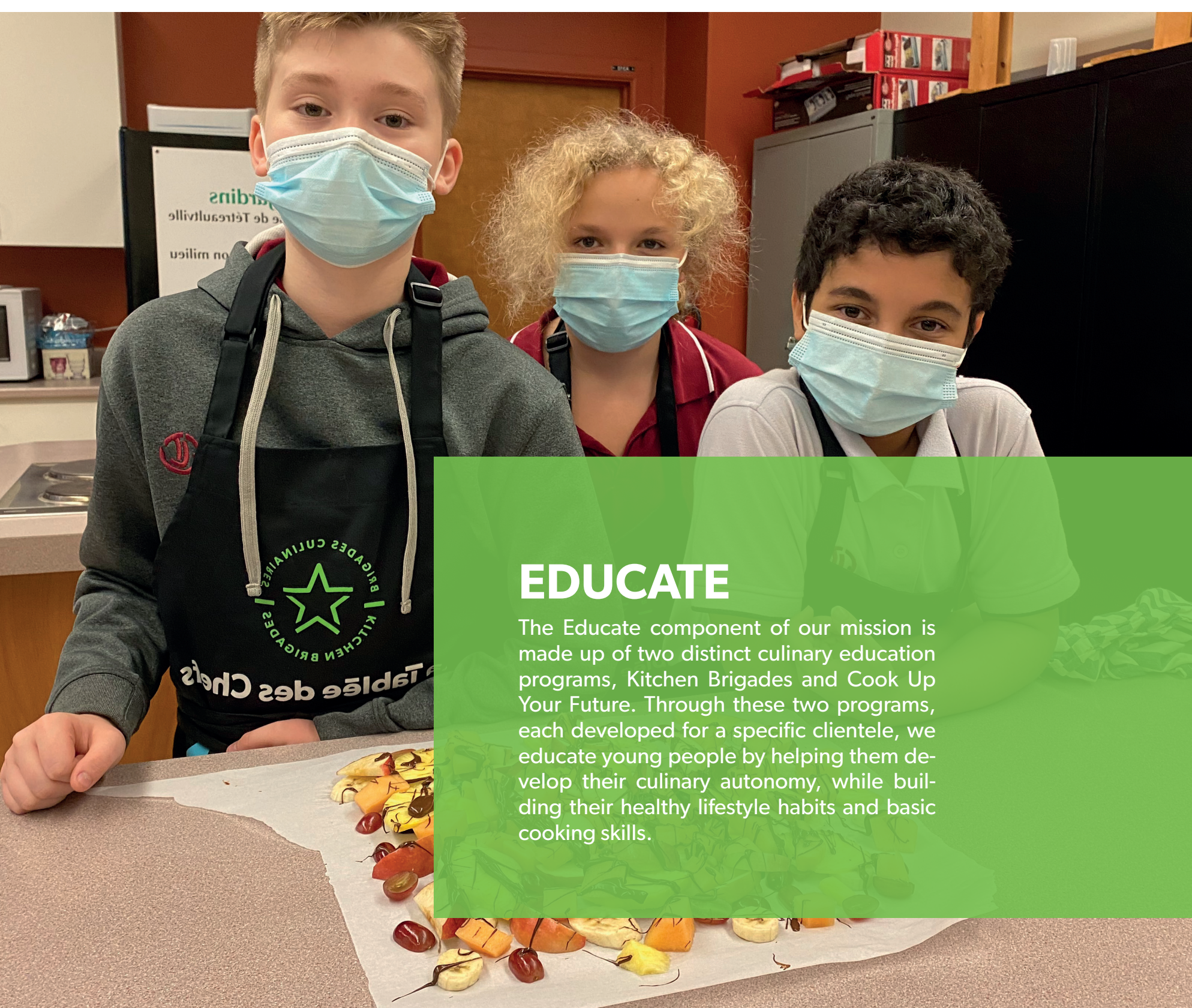
The emergency initiative The Solidarity Kitchens, which produced and distributed more than 2.4 million cooked meals to food banks across the country in 2020, gave rise to an impressive chain of support. In order to integrate the next generation of chefs into this unprecedented act of solidarity, the 2021 edition of Culinary Schools Week has been renamed Solidarity Kitchens - Next Generation. Riding the wave of support received by our Solidarity Kitchens project, this name change reflects an even more encompassing and inspiring vision of the activity. In the 2021 edition of Solidarity Kitchens - Next Generation, participants produced and distributed 100,000 meals, providing important support during this time when demand for food aid has continued to increase significantly because of the pandemic.

In 2021, more than 500 students and teachers from nearly 20 institutions rolled up their sleeves and put their skills and love of cooking to work for those who needed it most in these difficult times. Together, under the banner of solidarity, they cooked 89,500 portions. Other partners also produced a total of 11,500 portions.

- École Hôtelière de la Montérégie 7 500 portions
- École professionnelle des métiers de St-Jean-sur-Richelieu, édifice Normandie 1 000 portions
- École Hôtelière de Laval 5 00 portions
- École Hôtelière des Laurentides 1 000 portions
- Cégep de Saint-Jérôme 1 000 portions
- École Hôtelière de la Capitale 5 000 portions
- École Hôtelière Fierbourg 3 000 portions
- Collège Mérici 1 000 portions
- École Hôtelière de l'Outaouais 12 000 portions
- Centre 24 juin, Pavillon du Vieux-Sherbrooke 13 000 portions
- Collège LaSalle 5 000 portions
- École des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal 6 000 portions
- École Hôtelière de Montréal, Centre Calixa-Lavallée 8 000 portions
- Aramark, Cuisine centrale de l'Université Concordia 5 000 portions
- Centre de formation des Bâtisseurs 1 000 portions
- École Hôtelière de Lanaudière 3 000 portions
- Centre la Croisée, Éducation des adultes de Repentigny 1 000 portions
- Mission Old Brewery 10 000 portions
- Centres de formation professionnelle Bel-Avenir, École d'alimentation et d'hôtellerie 1 000 portions

As for our food recovery program, our team is currently working on developing more options that will allow us to reuse organic materials. In collaboration with Recyc-Québec, this reuse of unsold goods will allow us to save the equivalent of 200 tons of vegetables annually! We are also working on developing new partnerships to further expand the activities of the food recovery program. The development of a growth plan for the program is also underway and will allow us to expand our efforts in other Canadian provinces.

Finally, we are working to expand the Solidarity Kitchens - Next Generation Edition initiative, currently active in Canada and France, into the United States. Our long-term goal is that by 2030, culinary students and teachers around the world will be participating in the activity, creating a network of changemakers who can make a difference, one plate at a time. By raising awareness of situations of food security among the world's next generation during their formative years, we will give them the tools to develop new solutions as they become the culinary leaders of tomorrow.



EDUCATE

The Educate component of our mission is made up of two distinct culinary education programs, Kitchen Brigades and Cook Up Your Future. Through these two programs, each developed for a specific clientele, we educate young people by helping them develop their culinary autonomy, while building their healthy lifestyle habits and basic cooking skills.

HIGHLIGHTS 2021

- Approximately 200 high schools in Quebec and 25 schools outside Quebec participated in the Kitchen Brigades program, which is offered as an after-school program. 17 youth centres offered the Cook Up Your Future program.

Our PROGRAMS

- Kitchen Brigades
- Cook Up Your Future

To develop food autonomy among young people !

Kitchen Brigades

The Kitchen Brigades is an after-school program offered in high schools which engages youth ages 12 to 17 in workshops on basic cooking skills and healthy eating habits. The program has been offered in high schools since 2012 in Quebec and since 2019 in the other Canadian provinces. Evaluations show that the Kitchen Brigades are an incredible opportunity for young people to learn to cook, while developing as a team and as responsible citizens.

Looking back on the 2020-2021 school year

The unexpected arrival of the pandemic certainly had a major impact on our Kitchen Brigades program, preventing our young cooking enthusiasts from taking part in our face-to-face workshops. The Educate team rolled up their sleeves and worked hard to find solutions to keep our young people active.

In 2020-2021, there were:

- 120 Quebec schools that enrolled in the program.
- 7 schools from four other provinces that registered for the program: Nova Scotia (4), New Brunswick (1), Ontario (1) and British Columbia (1).
- more than 40 schools registered for the new virtual component of the Kitchen Brigades!
- nearly 2,000 young people across Canada benefited from the program.
- nearly 6,000 hours of teaching given by 84 chefs trained and accompanied by the La Tablée des Chefs team.
- more than 2,000 portions of lasagna were distributed to 17 community organizations!

Due to the pandemic, this year's grand final of the Kitchen Brigades had to be held virtually. The challenge for each finalist school was to cook a gourmet meal in the form of appetizers. École secondaire des Pionniers de Trois-Rivières was crowned the winner!

2021-2022 school year

The second year of the pandemic was more manageable for the program, as we learned from experience throughout 2020-2021, which equipped us to be adaptable during times of uncertainty. The enthusiasm for the return of the after-school program has allowed us to grow and exceed our targets. In Quebec, 200 schools have welcomed the program. Elsewhere in Canada, 24 schools in five Canadian provinces took part in the workshops. More than 4,000 young people attended the workshops for over 8,800 hours of training!



Initiatives enabling the program's outreach

In addition to the workshops themselves, a number of large-scale initiatives have been set up to promote the Kitchen Brigades through various communication channels aimed at young people. This will effectively promote the interest of the youth in the Kitchen Brigades program and facilitate its deployment for the next school year.

A web series was created in collaboration with the production company B-612 and Radio-Canada's Mordu platform. The weekly episodes were launched in May and broadcasted over a total of 10 weeks. Several chefs and artists participated in this series, and the winner has the honour of being the next youth ambassador for La Tablée des Chefs.

A competition in the form of a series of culinary challenges, the Attache ta Toque! challenges, was also launched in early April, in collaboration with Virus-1334 agency. For six consecutive months, from April to September 2021, a renowned Quebec chef challenged all young Quebecers to a culinary feat; Ricardo launched the event with the first monthly challenge!



Cook Up Your Future

The Cook Up Your Future culinary training program is intended for young people in the youth protection system, and new this year, available in schools, for students in special education groups or with special needs. Its main objective is to develop food autonomy among youth in a real life context that will help them to live independently.

Developing knowledge around healthy eating habits, as well as basic culinary skills, is certainly part of the success factors in this transition into adulthood. The one-year program is composed of three distinct and complementary components: a culinary kit, four seasonal workshop blocks along with an additional block for youth interested in the restaurant industry and prepares them for the work environment.



Crédit photo : Nicolas Archambault

Looking back on the 2020-2021 school year

As these youth protection services are relatively private environments, given the sensitive nature of their work, the pandemic made them even more difficult to access. The team therefore made it a point to closely evaluate the needs of the community in these times and adapted as best as possible in order to continue to offer the program to the young people. Despite the circumstances, 50 young people from youth protection centres in four regions of Quebec (Côte-Nord, Montreal, Laurentides and Laval) were able to benefit from the workshops. It was essential to be reactive and quick in order to be able to continue our work with the youth, who were now confined to their living units due to the health measures that were in effect.

In order to reach a larger number of the vulnerable youth for whom the program is intended, the program was expanded to be accessible to young people in schools enrolled in special education or work preparation groups. Being that this was the first year the program was implemented, four Quebec high schools and one school in Ontario opted for this program, which represents nearly 100 youth. This version of the program in schools will be subject to a continuous improvement process in order to better meet the needs of youth in this environment.

2021-2022 school year

While the workshops were suspended last year for several institutions due to the pandemic, the network responded strongly to the call to resume the program last autumn. This year, 17 workshop groups were set up, representing more than 150 young people from the youth protection centres who were able to develop their culinary and food skills in preparation for their departure towards independent living.

During this second year of launching this new version, 17 secondary schools opted for this program, representing more than 270 young people! The school-based program underwent a process of continuous improvement last spring in order to better meet the needs of schools in terms of culinary education. The strong interest in this program leads us to believe that culinary education will become a pillar in the province's school system for these young people who are too often forgotten in their quest for food independence.



Future prospects: an educational program in full expansion

The pandemic has had many impacts on everyone, with young people being among the hardest hit. Despite this, the popularity of our culinary education programs for youth has not decreased. The virtual formats of our Kitchen Brigades and Cook Up Your Future programs have allowed us to maintain contact with young people despite the restrictions. To our great joy, and after a year of waiting, we were able to meet up with all the young people last September for the long-awaited return of our face-to-face culinary workshops!

In order to continually build relationships with our youth, the Educate team is working on various projects to put young people at the forefront of our communications. The second season of our web series «Le prochain chef influenceur» will be launched in the spring of 2022, allowing the Kitchen Brigades to reach out to Canadian youth!

The Cook Up Your Future program also has some new features in the pipeline. In particular, the team is about to finalize the redesign of the culinary kit given to each of the young people in the program, which we wanted to modernize in order to respond more adequately to their needs. Scheduled for release in the spring of 2022, our new kit will contain several kitchen accessories, allowing the youth to learn about cooking and healthy eating in their own way. The main focus of the new kits will undoubtedly be the all-new «So Good!» cookbook, designed and developed by our team for young people on the threshold of independent living. Featuring a dynamic and attractive layout, this book offers simple and accessible recipes to help youth take their first steps in the kitchen.

In short, the Educate team is committed to reaching as many young people as possible and supporting them by equipping them with the tools they need to become self-sufficient with food. In the years to come, we hope to continue to grow our culinary training programs. To continue this growth, we will utilize the networks we have created across major Canadian cities these past two years through the Solidarity Kitchens project. Consolidating these partnerships will allow us to develop La Tablée des Chefs' youth programs across the country!



COOKING SCHOOLS

Whether in Montreal, Longueuil or Quebec City, our cooking schools are the ultimate symbol of La Tablée des Chefs' mission. Between our Culinary Camps, food events and, during the pandemic, meal production as part of the Solidarity Kitchens, our schools serve as our home base and host programs and projects that embody our mission.

HIGHLIGHTS 2021

- Our 3 cooking schools became Solidarity Kitchens, producing 203,868 meals and also welcomed 422 young people for Culinary Camps during the summer season

Our PROGRAMS

- Solidarity Kitchens in our schools
- Culinary Camps

Still cooking, despite the pandemic !



Culinary Camps : a special moment for sharing knowledge and passion

For the second year in a row, a revamped edition of our Culinary Camps was developed to adapt to the pandemic. From June 26th to August 20th, we welcomed 422 young people and offered them, as usual, an engaging summer program, a week to savour, share and try fun challenges! On the menu this season: 25 recipes paying tribute to internationally renowned chefs. From giant squash and ricotta ravioli to cranberry panettone and beetroot risotto, the youngsters were able to enjoy themselves and make great strides in the kitchen!

In addition to taking advantage of a unique opportunity to cook and learn, the youth also took part in our fight against food insecurity and made a concrete gesture by participating in a large food challenge. This is a great way to help food aid organizations, while giving young people a chance to get involved in this example of solidarity and mutual aid. This year, more than 7,000 meals were cooked by the youth and distributed to the community!

New this year, the Culinary Camps were offered at the École hôtelière de Laval, in order to extend the scope of the program. During the four weeks of camp, 62 young people were able to get their hands dirty in this professional kitchen. This was a first step towards expanding our educational program, which will certainly be renewed next summer!



Solidarity Kitchens in our schools

Our cooking schools were involved in the Solidarity Kitchens project. In 2021, 78,802 meals were prepared by the Cooking School in Longueuil and 120,411 meals were prepared by the Cooking School in Quebec City! In total, 199,213 portions were distributed by our team to fight against food insecurity. An exceptional team effort!



Looking ahead: our schools as a place for even greater movement

Our three cooking schools are an integral part of our renewed desire to make a difference in the community. Indeed, the pandemic has made us realize that the spaces in our cooking schools need to be used to serve the community.

Although they remain the headquarters of our Culinary Camps during the summer, our schools will be used during the rest of the year for corporate culinary activities, which represent an exceptional opportunity for companies to become socially involved and to become agents of change in their environment.

Major projects are also under development to give more kitchens a social vocation. In 2021, we set up a kitchen in Sid Lee's new premises in downtown Montreal to prepare meals for people experiencing homelessness, in addition to providing meals to all employees in a manner of using unsold food. In light of this success, we are working on setting up a new permanent kitchen in Laval in September 2023 to contribute to the production of 200,000 Solidarity Kitchens meals per year!



Photo credit LesFestifs.com

FUNDING

Year after year, pandemic or not, an entire team works to set up events and fundraising projects whose results are essential to the pursuit of our mission and to the difference we wish to make. With such committed partners by our side, the projects are always numerous and successful.

For the sustainability of our mission !

HIGHLIGHTS 2021

- Nearly **800 people** were able to support La Tablee des Chefs' mission by participating in the 2021 edition of the Grande Tablee fundraising event. A gastronomic dinner was created by a brigade of Quebec's finest female culinary talents, while distinguished guests and the business community gathered at the Fairmont Le Château Frontenac and the Fairmont The Queen Elizabeth to make this grand return a memorable evening. A total of **\$450,000** was raised for La Tablee des Chefs' mission.

Our EVENTS

- La Grande Tablee
- National Accounts Golf Event - National Bank
- The Solidarity Basket, the gourmet gift !
- The AGF Group Foundation's gourmet boxes
- RBC BBQ Box & La Tablee des Chefs
- The UPA's Eat Local Box
- Solidarity Broths



National Bank National Accounts Golf Event

On September 2nd, more than 150 golfers gathered at the Laval-sur-le-Lac Golf Club for the second edition of the National Accounts Golf Event. On the menu for that day was a round of 18 holes on the Club's magnificent blue course, as well as various stops along the way for participants to enjoy refreshing and tasty culinary creations.

A delicious meal for two, prepared by La Tablée des Chefs' team in collaboration with the Club's executive chef, François St-Aubin, was also offered to participants at the end of the day. In total, the day raised \$130,000, which was donated to La Tablée des Chefs to support its mission.

La Grande Tablée

An evening with Ricardo and his female chefs: an original concept for the 2021 edition of our Grandes Tablées! For the long-awaited return of La Tablée des Chefs' flagship event, Ricardo, our spokesperson for the past 15 years, challenged his all-female team to recreate one of his dishes in their style. No holds barred! The result was a 6-course meal highlighting the creativity and talent of women in the world of gastronomy. The 2021 edition of the Grande Tablée showcased the dishes of chefs Fanny Lehouiller, Helena Loureiro, Fisun Ercan, Ann-Rika Martin and Isabelle Deschamps Plante.

Co-chaired by Sophie Perreault, FCC Executive Vice-President and Chief Operating Officer, and Vincent Messier-Lemoyne, Chief Financial Officer of Courchesne Larose, the evenings were held respecting government rules and regulations. Entertainment by Claudine Prévost and an audio-visual performance by Rachid Badouri made these two evenings memorable!

In addition, a silent auction, held digitally, was held at both events to raise additional funds for our mission. Several magnificent prizes were offered to the guests of the evening thanks to the generosity of our partners. As last year, solidarity prizes were also offered on the auction table to allow guests to directly support a component of La Tablée des Chefs that is important to them.

Held in Montreal at Fairmont The Queen Elizabeth on November 8th, 520 participants supported La Tablée des Chefs' mission. In Quebec City, 250 participants gathered under the banner of solidarity at the Fairmont Le Château Frontenac on November 15th. These two flavorful and gastromic evenings raised a combined total of \$450,000 for our mission!

Photos credit Victor Diaz Lamich.



Photos credit Victor Diaz Lamich.



Photos credit Victor Diaz Lamich.



The Solidarity Basket of La Tablée des Chefs

After the great success of last year's Solidarity Baskets, launched to bridge the financial gap created by the pandemic, our team was enthusiastic about the idea of renewing the initiative and proposing a second edition of the project! Last spring, La Tablée des Chefs launched a new Solidarity Basket for the general public and the corporate world.

Like 2020, this year's Solidarity Baskets was created by a committed and supportive brigade and offered recipes prepared by renowned chefs, along with kitchen accessories and a cookbook. In Quebec, 5,000 boxes featuring eight comforting treats produced exclusively by local chefs were made available for purchase. Elsewhere in Canada, chefs from British Columbia, Alberta, Manitoba and Ontario developed seven gourmet products that were included in our 2,500 Canadian boxes.

In all, 4,523 boxes were sold during the second edition of the project (3,693 in Quebec and 830 elsewhere in Canada), which allowed us to raise \$421 357.81 for our mission! Such a feat would not have been possible without the generosity of the 13 chefs who collaborated in the production of the products, the support of our many volunteers who lent a hand in their assembly and the commitment of our precious partners, always ready to support our actions.

The unsold boxes that did not find a buyer will be dismantled and sold individually at our next fundraising events, including La Tablée des Chefs Weeks in over 300 IGA stores in Quebec. So, despite a few setbacks, the project has nevertheless produced tangible results that will allow us to pursue our mission and carry out our initiatives for another year!

The gourmet box of the AGF Group Foundation

La Tablée des Chefs has, for several years now, been lucky to count on the support of the AGF Group Foundation, a partner committed to our mission and our programs. While the Foundation traditionally organizes an evening benefit for La Tablée des Chefs called «Du Coeur au Ventre / From the Heart to the Stomach», the 2020 edition took on a new format - a gourmet box, composed of seven epicurean food products, a bottle of privately imported wine, three kitchen accessories, and an ecobarbecue.

The gourmet box also gave exclusive access to nine summer inspired recipes, prepared by Chef David Giroux, youth ambassador of La Tablée des Chefs. These recipes were accompanied by three videos showcasing culinary techniques, to ensure that the evening was held in a festive atmosphere. Despite this notable change of format, the benefit event was a success, with more than 300 gourmet boxes sold in Montreal, Longueuil, Trois-Rivières, and Toronto. A total of \$30,800 was raised by the AGF Foundation in support of La Tablée des Chefs' programs and projects.

The BBQ Box of RBC X La Tablée des Chefs

It was a natural fit for La Tablée des Chefs to collaborate with RBC on a project providing financial support for our programs and pursuit of our mission. The idea? The creation of a gourmet, Caribbean-flavored BBQ box, composed of all you need to make a delicious summer meal! Under the direction of Mr. Ralph Alerte Desamours, chef and owner of the restaurant Palme, chefs and partners came together to create delicious dishes, in an enticing and bountiful menu, a reflection of summer meals just the way we like them. Appetizers, ready-to-grill meat, and delicious sides, decadent desserts, Caribbean cocktails and an assortment of beers from microbreweries...a festive, ready-made meal experience that delighted many a tastebud!

The event allowed us to successfully raise \$82,500, which will be entirely dedicated to advancing the mission of La Tablée des Chefs and to developing our programs and activities. Culinary students from the Montérégie Culinary School, accompanied by their professors and dedicated chefs, coordinated the production of the menu and assembly of the gourmet BBQ boxes. A nice opportunity for the next generation of chefs to take part in this socially conscious benefit event.

The Eat Local box of UPA's

This year, La Tablée des Chefs collaborated with the Union des Producteurs Agricoles as part of the Mangeons local plus que jamais (Let's eat local more than ever!) movement, aimed at promoting the purchase of local products. The idea behind the collaboration? To create a box of local products, all with the aim of promoting farming and supporting La Tablée des Chefs' activities. 500 boxes were placed on sale last May via UPA's online shop. Each box offered four gourmet products with summer flavours. The products in the box were created exclusively for this initiative by La Tablée des Chefs along with some of its collaborators and were cooked by a brigade of cooks and volunteers from La Tablée des Chefs. Students from the École hôtelière de Laval also took part in the project.

Solidarity Broths

This fall, La Tablée des Chefs launched three Solidarity Broths in collaboration with IGA and Lassonde. Vegetable, beef or chicken bone broths were available in grocery stores. These products are ideal for cooking at home with the family. A portion of the profits from sales is donated to La Tablée des Chefs.



LA TABLÉE DES CHEFS ACROSS THE WORLD

To Feed and Educate. The mission behind all of La Table des Chefs' programs and projects since 2002 and which has, for several years now, crossed borders, reaching France and Mexico.

Crédit photos : JC Guilloux Renée Bonnet.

Our mission and programs beyond borders

Our WORK IN FRANCE

Despite the challenges of the pandemic and health restrictions, La Table des Chefs' team in France has maintained its activities throughout 2021. Both the Feed and Educate components continued to come together with their partners around our common mission.

The 2021 impact of La Table des Chefs France in numbers:

- Between April 2020 and 2021, **35,600 meals were distributed** to **30 food aid organizations** to feed the most at-risk populations as part of the Solidarity Kitchens.
- The Solidarity Kitchens - The Next Generation initiative has brought together students from France's hospitality schools to cook meals for these food aid organizations despite the health crisis. In 2021, **56 establishments will produce 10,250 meals**.
- The "**Mets ta Toque**" solidarity challenges, i.e. solidarity team building activities, enabled company employees to prepare **514 complete meals** for food aid organizations.
- During this past year of the pandemic, 156 students from 12 secondary schools participated in 80 Kitchen Brigades workshops. The Cook Up Your Future program reached 314 young people from 22 centres, with 32 workshops in 2021.
- 2021 was the very first edition of the charity cocktail party "**Les Belles Assiettes**". In July, accompanied by prestigious chefs at the Pavillon d'Armenonville, guests came together and raised **€6,500** for the recipients of their programs.
- On December 9th, 2021, after a two year absence, **La Grande Tablee** was held at the InterContinental Paris - le Grand for a magnificent evening bringing together socially-minded companies for a gastronomic dinner, along with a raffle with a solidarity flavour. The evening raised €36,830 to help finance the Feed and Educate programs and activate

Our WORK IN MEXICO

If the pandemic has had a heavy impact on our activities in Quebec and has forced us to transform and make many adjustments to our programs, it has been the same everywhere La Table des Chefs is present.

Our operation in Mexico, where our food recovery program is based, was greatly slowed down by the pandemic, which not only slowed down the activities of our major donors, but also resulted in a number of health measures that needed to be respected. The significant decrease in donations of surplus food from the hotel industry has limited the flow of the program. In addition, the lack of recurrent funding for our activities in Mexico, as well as the absence of a field team, also contributed to the slowdown.

ARTISANS CHEFS

- BONDUELLE
- GOUVERNMENT OF CANADA
- GOUVERNMENT OF QUÉBEC
- IGA
- OLYMEL
- SAPUTO
- SAQ
- SOBEYS

STARRED CHEFS

- ASSOCIATION DES EMBALLEURS DE POMMES DE TERRE
- NATIONAL BANK
- BURNBRAE FARMS
- CASCADES
- CARROUSEL PACKAGING
- HERBS & SPICES DION
- FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS D'ŒUF DU QUÉBEC
- AGF GROUP FOUNDATION
- ECHO FOUNDATION
- FAMILLE LEMAIRE FOUNDATION
- MARCELLE & JEAN COUTU FOUNDATION
- MCCONNELL FOUNDATION
- GASTRONOMIA
- LASSONDE INDUSTRIES
- LE CREUSET
- THE LITTLE POTATOES COMPANY
- RICARDO
- SECRÉTARIAT À LA JEUNESSE DU QUÉBEC

EXECUTIVE CHEFS

- BANQUES ALIMENTAIRES QUÉBEC
- BREVILLE
- CATELLI
- CHARTON HOBBS
- FAIRMOUNT LE CHÂTEAU FRONTENAC
- COURCHESNE LAROSE
- AIR CANADA FOUNDATION
- FAMILLE GODIN FOUNDATION
- ST-HUBERT FOUNDATION
- FTQ
- HELLMANN'S
- INDUSTRIAL ALLIANCE
- RBC ROYAL BANK
- FAIRMOUNT LE CHÂTEAU FRONTENAC
- SOLLIO
- YVANHOÉ CAMBRIDGE

HEAD CHEFS

- AGROPUR
- BENEVA
- CANADIENS HOCKEY CLUB
- CONGEBEC
- DAINTY
- ÉLEVEURS DE PORC DU QUÉBEC
- FAVUZZI
- ALCOA FOUNDATION
- FAMILLE GOSSELIN FOUNDATION
- J.A. BOMBARDIER FOUNDATION
- SANDRA ET ALAIN BOUCHARD FOUNDATION
- FONTAINE SANTÉ
- INTELCOM
- MEJICANO PRODUCTS
- METRO LOGISTICS
- MISSION INCLUSION
- POWER CORPORATION OF CANADA
- PREMIÈRE MOISSON
- ROGERS COMMUNICATIONS
- SANIMAX
- SECOND HARVEST
- SIDLEE
- SOEURS EN VRAC
- TACT
- TILTON
- UTC UNIFORMS TOWN & COUNTRY
- WHOLER
- ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LA MONTÉRÉGIE
- MONTPAK INTERNATIONAL

SOUS-CHEFS

- AIR CANADA
- ALIMENTS FAITA FORGIONE
- ALIMENTS DU QUÉBEC
- ALIMENTS MISE EN BOUCHE
- AQDFL
- ARDENT MILLS
- ARQ
- BMO FINANCIAL GROUP
- BOEUF QUÉBEC
- BORDNER LADNER GERVAIS
- COFFEE AGGA
- CARBONLEO
- CLARIDGE
- COLABOR
- CTAQ
- DESJARDINS BUSINESS-WEST OF MONTREAL
- DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE LONGUEUIL
- DISTRIBUTION ALIMENTAIRE AUBUT
- FARM CREDIT CANADA
- CLAIRE ET JEAN-PIERRE LÉGER FOUNDATION
- CLAUDINE AND STEPHAN BRONFMAN FAMILY FOUNDATION
- FOUNDATION CENTRE JEUNESSE DE MONTRÉAL
- FORD
- FRANDON
- FRUITS DE MER DU QUEBEC
- GOWLING WLG
- BANQUE TD GROUP
- DESCHÊNES GROUP
- WSP GLOBAL GROUP
- HARBINGER FOUNDATION
- HECTOR LARIVÉE
- IPL PLASTICS
- JARISLOWSKY, FRASER LTD
- JEFO NUTRITION
- KPMG
- CHEVALIERS DE COLOMB
- LG2
- MATHEMATIC STUDIOS
- MLSE
- THE DESJARDINS GROUP - EAST OF QUÉBEC
- OGILVY
- PAFC
- R. PINSONNEAULT & FILS
- RAY-MONT LOGISTICS
- RAYMONT CHABOT GRANT THORNTON
- RODEO FX
- ROUGIER
- ROYNAT CAPITAL
- THERRIEN COUTURE JOLICOEUR
- UPA
- VALRHONA
- VIANDES LAUZON
- CITY OF MONTREAL

OUR PARTNERS AND DONORS

Great ideas, a terrific team, and motivation to make lasting change are not enough to achieve our mission. For each of its programs and projects, La Tablée des Chefs is fortunate to be able to count on the support of committed and dedicated partners who support our mission and share our values.



ANNEX 1 In the press

Here are some highlights of the media's focus on our mission and actions.

In 2021, more than 1.6K mentions of La Table des Chefs were recorded in the media. The mentions are mainly in Quebec, but also cover Canada.

The mentions are distributed as follows:

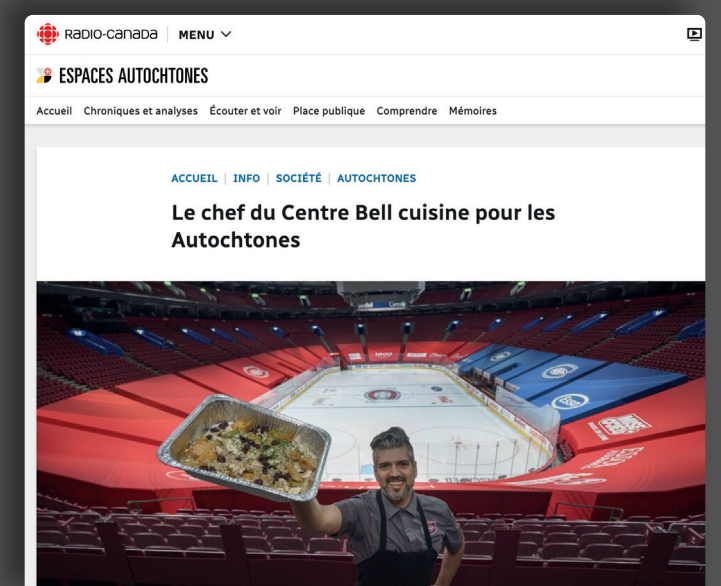
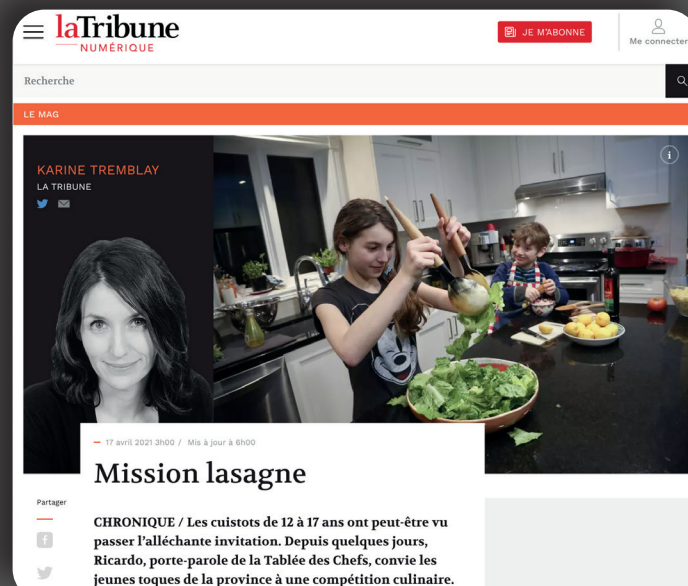
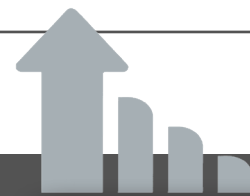
- radio ;
- television ;
- web ;
- print.

The peaks in media coverage were on:

- January 10, 2021
- March 5 to 23, 2021
- May 25, 2021
- June 2-12, 2021
- September 1, 10, 19 and 28, 2021
- October 16 and 25, 2021

- Ten mentions referred to the «Attache ta toque» culinary challenges. The project was covered by high-profile media, including La Tribune and La Presse +.
- Again this year, the Solidarity Kitchens received nationwide media coverage, with the initiative generating over 1.1K mentions. Of these, several local Solidarity Kitchens projects were highlighted.
- La Table des Chefs' mission to fight against food insecurity is an element that stands out in the Solidarity Kitchens media coverage.
- The meals cooked for First Nations communities have attracted a lot of media interest, especially from the indigenous media.
- Public relations efforts helped to achieve the objectives set to promote our Solidarity Baskets in the media, with the project generating 7 mentions, including Le Devoir and Nightlife.

2021, rich in inspiring projects, created buzz in the media.





ANNEX 2

Financial statements 2021

LA TABLÉE DES CHEFS

ÉTATS FINANCIERS

31 DÉCEMBRE 2021

SOMMAIRE

Rapport de l'auditeur indépendant	1 - 4
État des résultats	5
État de l'évolution de l'actif net	6
Bilan	7
État des flux de trésorerie	8
Notes complémentaires	9 - 18
Renseignements complémentaires (non audités)	19 - 22

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 2021, et les états des résultats, des bénéfices non répartis 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 du problème décrit 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 2021, 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, de l'excédent des produits sur les charges, des flux de trésorerie liés aux activités de fonctionnement pour les exercices terminés le 31 décembre 2021 et le 31 décembre 2020, de l'actif à court terme au 31 décembre 2021 et au 31 décembre 2020, et des actifs nets aux 1er janvier et 31 décembre 2021 et 2020.

De plus, nous n'avons pu observer le dénombrement des stocks à la clôture de l'exercice et n'avons pu nous assurer par d'autres moyens des quantités en stocks de matières premières, de coffrets cadeaux et de repas préparés détenus au 31 décembre 2021 ainsi qu'au 31 décembre 2020, lesquels sont inscrits au bilan pour un montant de 397 711\$ et de 687 108 \$ respectivement. Par conséquent, notre audit sur les stocks 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 stocks de matières premières, de coffrets cadeaux et de repas cuisinés, de l'excédent des produits sur les charges, des flux de trésorerie liés aux activités de fonctionnement pour les exercices terminés le 31 décembre 2021 et le 31 décembre 2020, de l'actif à court terme au 31 décembre 2021 et au 31 décembre 2020, et des actifs nets aux 1er janvier et 31 décembre 2021 et 2020.

Nous avons exprimé par conséquent une opinion d'audit avec réserve sur les états financiers de l'exercice terminé le 31 décembre 2020, 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.

1

Brossard
Le 19 avril 2022

¹ Par CPA auditeur, permis de comptabilité publique no A147067

LA TABLÉE DES CHEFS

ÉTAT DES RÉSULTATS

EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2021

5

	2021 \$	2020 \$
PRODUITS		
Dons sous forme de fournitures et de services	5 003 588	4 645 739
Subventions (note 10)	3 697 556	1 947 210
Dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers	3 004 809	3 943 635
Activités culinaires	977 209	675 352
Activités de financement	294 995	126 466
Repas cuisinés	206 061	267 014
Redevances	10 411	-
Revenus d'intérêts	10 057	7 460
Amortissement des apports reportés afférents aux immobilisations	<u>21 030</u>	<u>26 354</u>
	<u>13 225 716</u>	<u>11 639 230</u>
CHARGES		
Dons sous forme de nourriture, de fournitures ou de services	5 003 967	4 645 739
Achats de nourriture et d'accessoires de cuisine	2 059 043	1 314 146
Coût des repas cuisinés	1 884 054	2 167 439
Salaires et charges sociales	1 535 357	1 447 387
Honoraires professionnels et de consultations	484 784	369 606
Honoraires des formateurs	481 422	329 777
Frais de transport	212 087	128 750
Frais de productions graphiques et audiovisuelles	169 115	93 965
Dépenses de bureau et d'informatiques	136 122	112 004
Location de salles	117 336	19 840
Uniformes et buanderie	108 146	85 369
Frais d'imprimerie	104 009	91 349
Mauvaises créances	100 824	19 708
Frais de levées de fonds	83 684	147 461
Loyer	46 790	44 539
Frais d'entreposage	41 794	24 321
Entretien et réparations - Locaux et équipements	21 380	16 090
Location d'équipements	20 654	2 299
Exposition et publicité	20 206	27 204
Assurances	17 497	18 908
Télécommunications	14 149	13 106
Déplacements et voyages	11 034	10 810
Énergie	10 263	9 021
Achat de prix et de cadeaux	9 789	4 528
Associations et cotisations	6 621	2 968
Représentation	6 047	1 886
Frais de services	3 531	5 927
Taxes et permis	1 566	1 672
Frais de matériel roulant	1 550	1 531
Frais financiers	5 776	7 675
Amortissement des immobilisations	<u>71 391</u>	<u>102 500</u>
	<u>12 789 988</u>	<u>11 267 525</u>
EXCÉDENT DES PRODUITS SUR LES CHARGES	<u>435 728</u>	<u>371 705</u>

LA TABLÉE DES CHEFS

ÉTAT DE L'ÉVOLUTION DE L'ACTIF NET

EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2021

6

	Investi en immo- bilisations \$	Non affecté \$	2021 Total \$	2020 Total \$
SOLDE AU DÉBUT	155 460	1 879 367	2 034 827	1 663 122
EXCÉDENT DES PRODUITS SUR LES CHARGES	(50 361)	486 089	435 728	371 705
ACQUISITION D'IMMOBILISATIONS	14 380	(14 380)	-	-
REMBOURSEMENT DE LA DETTE À LONG TERME	<u>7 981</u>	<u>(7 981)</u>	<u>-</u>	<u>-</u>
SOLDE À LA FIN	<u>127 460</u>	<u>2 343 095</u>	<u>2 470 555</u>	<u>2 034 827</u>

LA TABLÉE DES CHEFS

BILAN

31 DÉCEMBRE 2021

7

	2021 \$	2020 \$
ACTIF		
ACTIF À COURT TERME		
Encaisse	4 213 742	4 375 090
Placement garanti au taux de 0,4 %, échéant en octobre 2022	10 011	10 011
Débiteurs (note 3)	955 927	1 089 415
Stocks (note 4)	720 959	1 130 055
Frais payés d'avance	63 178	12 284
	<u>5 963 817</u>	<u>6 616 855</u>
IMMOBILISATIONS (note 5)	<u>224 012</u>	<u>281 023</u>
	<u>6 187 829</u>	<u>6 897 878</u>
PASSIF		
PASSIF À COURT TERME		
Créditeurs (note 6)	647 728	463 146
Apports reportés (note 7)	2 972 994	4 234 342
Dette à long terme échéant au cours du prochain exercice (note 8)	8 224	37 982
	<u>3 628 946</u>	<u>4 735 470</u>
DETTE À LONG TERME (note 8)	<u>4 205</u>	<u>22 428</u>
APPORTS REPORTÉS AFFÉRENT AUX IMMOBILISATIONS (note 9)	<u>84 123</u>	<u>105 153</u>
	<u>3 717 274</u>	<u>4 863 051</u>
ACTIF NET		
INVESTI EN IMMOBILISATIONS	127 460	155 460
NON AFFECTÉ	2 343 095	1 879 367
	<u>2 470 555</u>	<u>2 034 827</u>
	<u>6 187 829</u>	<u>6 897 878</u>

Pour le conseil d'administration,

_____, administrateur

_____, administrateur

LA TABLÉE DES CHEFS

ÉTAT DES FLUX DE TRÉSORERIE

EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2021

8

	2021 \$	2020 \$
ACTIVITÉS DE FONCTIONNEMENT		
Excédent des produits sur les charges	435 728	371 705
Éléments n'affectant pas la trésorerie :		
Amortissement des apports reportés afférents aux immobilisations	(21 030)	(26 354)
Amortissement des immobilisations	71 391	102 500
Radiation d'une dette à long terme	(10 000)	-
	<u>476 089</u>	<u>447 851</u>
Variation nette d'éléments hors trésorerie liés au fonctionnement :		
Débiteurs	133 488	(314 729)
Stocks	409 096	(852 156)
Frais payés d'avance	(50 894)	3 653
Créditeurs	184 582	203 661
Apports reportés	(1 261 348)	3 173 695
	<u>(108 987)</u>	<u>2 661 975</u>
ACTIVITÉ D'INVESTISSEMENT		
Acquisition d'immobilisations	(14 380)	(5 830)
ACTIVITÉS DE FINANCEMENT		
Augmentation de la dette à long terme	-	40 000
Remboursement de la dette à long terme	(37 981)	(7 747)
Augmentation des apports reportés afférents aux immobilisations	-	5 000
	<u>(37 981)</u>	<u>37 253</u>
AUGMENTATION (DIMINUTION) DE L'ENCAISSE	<u>(161 348)</u>	<u>2 693 398</u>
ENCAISSE AU DÉBUT	<u>4 375 090</u>	<u>1 681 692</u>
ENCAISSE À LA FIN	<u>4 213 742</u>	<u>4 375 090</u>

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 ». Elle 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.

Le 11 mars 2020, l'Organisation mondiale de la santé a annoncé que la COVID-19 (maladie à coronavirus de l'année 2019) pouvait être classée comme une pandémie. L'annonce a déclenché la mise en œuvre d'une série de mesures de santé publique et d'urgence pour lutter contre la propagation du virus, y compris la fermeture d'entreprises non essentielles et le confinement des citoyens. Selon l'évolution de la pandémie, de nouvelles mesures peuvent ou seront mises en place.

Au moment de la finalisation de ces états financiers, il n'est pas possible d'estimer de manière fiable la durée et la gravité de son évolution et son impact sur la situation et les résultats de l'organisme.

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.

2. PRINCIPALES MÉTHODES COMPTABLES (suite)

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 dans le 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.

Les stocks de matières premières, de coffrets cadeaux et de repas cuisinés sont évalués au moindre du coût et du coût de remplacement.

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

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 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 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)

VENTILATIONS DES PRODUITS ET DES CHARGES

L'organisme présente plusieurs de ses produits et charges ventilés en regroupement d'activités et de projets :

- Activités de bienfaisance;
- Activités de financement;
- Activités administratives.

Les produits et charges sont ventilés selon l'attribution et le coût réel pour chacun des regroupements d'activités et de projets mentionnés ci-haut. Certaines estimations ont été nécessaires pour la répartition des charges. Les produits et charges qui sont ventilés par activités et projets se retrouvent dans l'état des résultats à la page 5.

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. DÉBITEURS

	2021 \$	2020 \$
Clients	750 346	708 999
Provision pour créances douteuses	(126 796)	(94 308)
	623 550	614 691
Apports	238 000	303 311
Subventions ^(a)	94 377	171 413
	<u>955 927</u>	<u>1 089 415</u>

(a) En 2021, ce montant correspond à la subvention salariale d'urgence du Canada et la subvention d'urgence du Canada pour le loyer ainsi que le Ministre du secrétariat à la jeunesse. De plus, ces montants sont inclus dans les subventions aux résultats. Au cours de l'exercice, des montants de 63 202 \$ et de 1 442 \$ ont été reçus et comptabilisés dans les résultats en plus de la somme à recevoir pour la subvention salariale d'urgence du Canada et la subvention d'urgence du Canada pour le loyer respectivement. Ces montants sont inclus dans les subventions fédérales à la note 10.

4. STOCKS

	2021 \$	2020 \$
Certificats cadeaux	323 248	442 947
Matières premières	317 733	649 068
Coffrets cadeaux	68 278	-
Repas préparés	11 700	38 040
	<u>720 959</u>	<u>1 130 055</u>

5. IMMOBILISATIONS

	2021			2020
	Coût \$	Amortissement cumulé \$	Valeur nette \$	Valeur nette \$
Mobilier et équipement	231 342	171 661	59 681	62 051
Matériel informatique	264 288	238 163	26 125	32 813
Matériel roulant	165 740	145 768	19 972	36 538
Améliorations locatives	455 778	337 544	118 234	149 621
	<u>1 117 148</u>	<u>893 136</u>	<u>224 012</u>	<u>281 023</u>

6. CRÉDITEURS

	2021 \$	2020 \$
Fournisseurs et frais courus	452 180	313 673
Salaires et vacances	124 012	103 996
Taxes sur les transactions commerciales	49 260	28 604
Charges sociales	22 276	16 873
	<u>647 728</u>	<u>463 146</u>

7. APPORTS REPORTÉS

	2021			
	Solde au début \$	Encaissés au cours de l'exercice \$	Constatés à titre de produits de l'exercice \$	Solde à la fin \$
MAPAQ	1 386 179	1 000 000	(834 447)	1 551 732
Divers apports affectés (Les Brigades Culinaires)	224 887	145 500	(223 658)	146 729
Certificats-cadeaux	227 460	115 000	(184 678)	157 782
Surplus alimentaire	959 264	-	(921 868)	37 396
Cuisines solidaires	1 352 782	1 344 050	(2 304 371)	392 461
Apports de matières premières	-	280 337	-	280 337
Ministère de la santé et des services sociaux	-	10 000	(5 623)	4 377
Cuisine ton Avenir	705	321 806	(145 705)	176 806
Récupération alimentaire	83 065	150 000	(15 511)	217 554
Autres	-	7 820	-	7 820
	<u>4 234 342</u>	<u>3 374 513</u>	<u>(4 635 861)</u>	<u>2 972 994</u>

	2020			
	Solde au début \$	Encaissés au cours de l'exercice \$	Constatés à titre de produits de l'exercice \$	Solde à la fin \$
MAPAQ	598 525	1 000 000	(212 346)	1 386 179
Divers apports affectés (Les Brigades Culinaires)	343 094	670 200	(704 637)	308 657
Certificats-cadeaux	119 028	232 145	(123 713)	227 460
Surplus alimentaire	-	1 522 900	(563 636)	959 264
Cuisines solidaires	-	2 205 002	(852 220)	1 352 782
	<u>1 060 647</u>	<u>5 630 247</u>	<u>(2 456 552)</u>	<u>4 234 342</u>

LA TABLÉE DES CHEFS

NOTES COMPLÉMENTAIRES

31 DÉCEMBRE 2021

15

8. DETTE À LONG TERME

	2021 \$	2020 \$
Emprunt, d'un montant initial de 39 353 \$, remboursable par 60 mensualités de 707 \$ incluant les intérêts au taux de 2,99 %, garanti par du matériel roulant d'une valeur comptable nette de 18 098 \$, échéant en juin 2023	12 429	20 410
Compte d'urgence des entreprises canadiennes (CUEC), remboursé au cours de l'exercice ^(a)	<u>-</u>	<u>40 000</u>
	12 429	60 410
Dettes à long terme échéant au cours du prochain exercice	<u>8 224</u>	<u>37 982</u>
	<u><u>4 205</u></u>	<u><u>22 428</u></u>

(a) Au cours de l'exercice, l'organisme a remboursé le solde du prêt. Le remboursement avant le 31 décembre 2023 a donné lieu à une radiation de 10 000 \$ tel que mentionné dans l'entente.

Les versements en capital à effectuer au cours des deux prochains exercices sont les suivants :

	\$
2022	8 224
2023	<u>4 205</u>
	<u><u>12 429</u></u>

9. APPORTS REPORTÉS AFFÉRENT 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 :

	2021 \$	2020 \$
Équipement de cuisine	37 659	37 659
Matériel informatique	8 547	8 547
Améliorations locatives	99 542	99 542
Amortissement cumulé	<u>(61 625)</u>	<u>(40 595)</u>
	<u><u>84 123</u></u>	<u><u>105 153</u></u>

LA TABLÉE DES CHEFS

NOTES COMPLÉMENTAIRES

31 DÉCEMBRE 2021

16

10. SUBVENTIONS

	2021 \$	2020 \$
Subventions du gouvernement fédéral	2 695 338	1 512 244
Subventions du gouvernement provincial	987 218	434 966
Subventions de municipalités	<u>15 000</u>	<u>-</u>
	<u><u>3 697 556</u></u>	<u><u>1 947 210</u></u>

11. ENGAGEMENTS

L'organisme loue un local en vertu d'un bail venant à échéance en novembre 2025. Les loyers minimums futurs totalisent 173 915 \$. Le bail comporte une clause de renouvellement de cinq ans qui peut être utilisée le 1er décembre 2025.

	\$
2022	44 030
2023	44 282
2024	44 538
2025	<u>41 065</u>
	<u><u>173 915</u></u>

De plus, l'organisme est locataire d'un espace commercial au marché Jean-Talon de Montréal en vertu d'un bail venant à échéance 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 de 69 186 \$ par année. Le montant sera ajusté chaque année suivant l'indice des prix à la consommation de l'année précédente.

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 de 60 000 \$ par année. Le bail comporte une clause de renouvellement de cinq ans qui peut être utilisée le 14 juin 2024.

11. ENGAGEMENTS (suite)

Finalement, l'organisme a signé une nouvelle 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 cuisine une fois la cuisine construite. L'organisme s'est engagé à verser 300 000 \$ en deux ans. Les conditions du bail, pour l'utilisation de la cuisine sur une période de dix ans, ne sont pas signées par les parties en date du rapport d'audit. Cette entente prévoit une clause de renouvellement de quinze ans qui pourra être utilisée le 1er juillet 2032.

	\$
2022	150 000
2023	<u>150 000</u>
	<u><u>300 000</u></u>

12. INSTRUMENTS FINANCIERS**RISQUES FINANCIERS**

Les risques importants découlant d'instruments financiers auxquels l'organisme est exposé au 31 décembre 2021 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.

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.

RISQUE DE MARCHÉ

Le risque de marché est le risque que la juste valeur ou les flux de trésorerie futurs des instruments financiers de l'organisme 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.

12. INSTRUMENTS FINANCIERS (suite)**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 et de sa dette à long terme.

13. CHIFFRES COMPARATIFS

Certains chiffres de l'exercice 2020 ont été reclassés afin de rendre leur présentation identique à celle de l'exercice 2021.

LA TABLÉE DES CHEFS

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES (non audités)

31 DÉCEMBRE 2021

19

ANNEXE A - ACTIVITÉS DE BIENFAISANCE (non auditées)

	2021 \$	2020 \$
PRODUITS		
Dons sous forme de fournitures et de services	4 911 394	4 633 603
Subventions	3 503 290	1 733 267
Dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers	2 075 299	3 438 482
Activités culinaires	279 864	148 238
Activités de financement	-	25 046
	<u>10 769 847</u>	<u>9 978 636</u>
CHARGES		
Dons sous forme de nourriture, de fournitures ou de services	4 911 394	4 633 603
Achats de nourriture et d'accessoires de cuisine	1 837 146	1 168 373
Coût des repas cuisinés	1 884 054	2 159 906
Salaires et charges sociales	900 056	1 022 916
Honoraires professionnels et de consultation	273 291	194 186
Honoraires des formateurs	366 498	285 951
Frais de transport	209 048	121 447
Frais de productions graphiques et audiovisuelles	113 001	36 451
Dépenses de bureau et d'informatiques	39 603	45 529
Location de salles	12 588	11 791
Uniformes et buanderie	51 505	43 572
Frais d'imprimerie	85 587	73 501
Mauvaises créances	6 916	1 450
Frais de levée de fonds	16 883	103 468
Frais d'entreposage	40 334	24 027
Entretien et réparations - Locaux et équipements	334	231
Expositions et publicité	689	10 923
Assurances	1 523	1 317
Télécommunications	759	1 915
Déplacements et voyages	1 318	4 236
Énergie	-	132
Achat de prix et de cadeaux	-	322
Représentation	102	173
Frais de services	-	423
Taxes et permis	1 235	1 437
Frais de matériel roulant	1 530	1 531
Frais financiers	536	780
Amortissement des immobilisations	16 567	33 148
	<u>10 772 497</u>	<u>9 982 739</u>
INSUFFISANCE DES PRODUITS SUR LES CHARGES	<u>(2 650)</u>	<u>(4 103)</u>

LA TABLÉE DES CHEFS

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES (non audités)

31 DÉCEMBRE 2021

20

ANNEXE B - ACTIVITÉS DE FINANCEMENT (non auditées)

	2021 \$	2020 \$
PRODUITS		
Dons sous forme de fournitures et de services	56 403	8 774
Subventions	20 886	24 303
Dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers	872 730	454 384
Activités culinaires	452 983	373 217
Activités de financement	294 995	101 420
Revenus de redevances	10 411	-
	<u>1 708 408</u>	<u>962 098</u>
CHARGES		
Dons sous forme de nourriture, de fournitures ou de services	56 403	8 774
Achats de nourriture et d'accessoires de cuisine	168 336	120 005
Coût des repas cuisinés	-	7 533
Salaires et charges sociales	309 743	167 215
Honoraires professionnels et de consultation	99 640	82 076
Honoraires des formateurs	7 371	14 734
Frais de transport	3 039	7 259
Frais de productions graphiques et audiovisuelles	1 075	15 979
Dépenses de bureau et d'informatiques	7 556	18 521
Location de salles	95 147	172
Uniformes et buanderie	38 033	24 083
Frais d'imprimerie	14 413	14 478
Mauvaises créances (recouvrées)	87 763	(875)
Frais de levée de fonds	66 801	43 993
Entretien et réparations - Locaux et équipements	761	408
Location d'équipements	15 140	2 299
Expositions et publicité	6 294	3 369
Télécommunications	1 014	135
Déplacements et voyages	6 120	3 246
Achat de prix et de cadeaux	9 789	4 206
Représentation	651	504
Frais de services	1 575	-
Frais financiers	51	62
	<u>996 715</u>	<u>538 176</u>
EXCÉDENT DES PRODUITS SUR LES CHARGES	<u>711 693</u>	<u>423 922</u>

ANNEXE C - ACTIVITÉS ADMINISTRATIVES (non auditées)

	ES 2021 \$	ADM 2021 \$	TOTAL 2021 \$
PRODUITS			
Dons sous forme de fournitures et de services	33 263	2 528	35 791
Subventions	41 809	131 571	173 380
Dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers	38 780	18 000	56 780
Activités culinaires	243 891	471	244 362
Repas cuisinés	206 061	-	206 061
Revenu d'intérêts	-	10 057	10 057
Amortissement des apports reportés	-	21 030	21 030
	<u>563 804</u>	<u>183 657</u>	<u>747 461</u>
CHARGES			
Dons sous forme de nourriture, de fournitures ou de services	33 263	2 907	36 170
Achats de nourriture et d'accessoires de cuisine	44 280	9 281	53 561
Salaires et charges sociales	253 641	71 917	325 558
Honoraires professionnels et de consultation	4 914	106 939	111 853
Honoraires des formateurs	107 553	-	107 553
Frais de productions graphiques et audiovisuelles	9 950	45 089	55 039
Dépenses de bureau et d'informatiques	5 410	83 553	88 963
Location de salles	9 601	-	9 601
Uniformes et buanderie	18 608	-	18 608
Frais d'imprimerie	3 780	229	4 009
Mauvaises créances	6 145	-	6 145
Loyer	23 060	23 730	46 790
Frais d'entreposage	1 460	-	1 460
Entretien et réparations - Locaux et équipements	14 437	5 848	20 285
Location d'équipements	82	5 432	5 514
Expositions et publicité	11 241	1 982	13 223
Assurances	-	15 974	15 974
Télécommunications	6	12 370	12 376
Déplacements et voyages	2 125	1 471	3 596
Énergie	2 372	7 891	10 263
Associations et cotisations	-	6 621	6 621
Représentation	116	5 178	5 294
Frais de services	1 956	-	1 956
Taxes et permis	-	331	331
Frais de matériel roulant	-	20	20
Frais financiers	-	5 189	5 189
Amortissement des immobilisations	-	54 824	54 824
	<u>554 000</u>	<u>466 776</u>	<u>1 020 776</u>
EXCÉDENT (INSUFFISANCE) DES PRODUITS SUR LES CHARGES	<u>9 804</u>	<u>(283 119)</u>	<u>(273 315)</u>

Légende :
ES : Économie sociale
ADM : Administration

ANNEXE C - ACTIVITÉS ADMINISTRATIVES (non auditées) (suite)

	ES 2020 \$	ADM 2020 \$	TOTAL 2020 \$
PRODUITS			
Dons sous forme de fournitures et de services	3 362	-	3 362
Subventions	43 156	146 484	189 640
Dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers	42 363	8 406	50 769
Activités culinaires	153 893	4	153 897
Repas cuisinés	267 014	-	267 014
Revenu d'intérêts	-	7 460	7 460
Amortissement des apports reportés	24 696	1 658	26 354
	<u>534 484</u>	<u>164 012</u>	<u>698 496</u>
CHARGES			
Dons sous forme de nourriture, de fournitures ou de services	2 861	501	3 362
Achats de nourriture et d'accessoires de cuisine	24 633	1 135	25 768
Salaires et charges sociales	150 745	106 511	257 256
Honoraires professionnels et de consultation	3 530	89 814	93 344
Honoraires des formateurs	28 916	176	29 092
Frais de transport	44	-	44
Frais de productions graphiques et audiovisuelles	3 500	38 035	41 535
Dépenses de bureau et d'informatiques	5 375	42 579	47 954
Location de salles	7 543	334	7 877
Uniformes et buanderie	17 678	36	17 714
Frais d'imprimerie	3 327	43	3 370
Mauvaises créances	19 133	-	19 133
Loyer	21 842	22 697	44 539
Frais d'entreposage	294	-	294
Entretien et réparations - Locaux et équipements	15 247	204	15 451
Expositions et publicité	12 912	-	12 912
Assurances	-	17 591	17 591
Télécommunications	-	11 056	11 056
Déplacements et voyages	2 178	1 150	3 328
Énergie	4 969	3 920	8 889
Associations et cotisations	1 000	1 968	2 968
Représentation	10	1 199	1 209
Frais de services	5 504	-	5 504
Taxes et permis	(43)	278	235
Frais financiers	675	6 158	6 833
Amortissement des immobilisations	56 291	13 061	69 352
	<u>388 164</u>	<u>358 446</u>	<u>746 610</u>
EXCÉDENT (INSUFFISANCE) DES PRODUITS SUR LES CHARGES	<u>146 320</u>	<u>(194 434)</u>	<u>(48 114)</u>

Légende :
ES : Économie sociale
ADM : Administration

LA TABLÉE DES CHEFS

BILAN

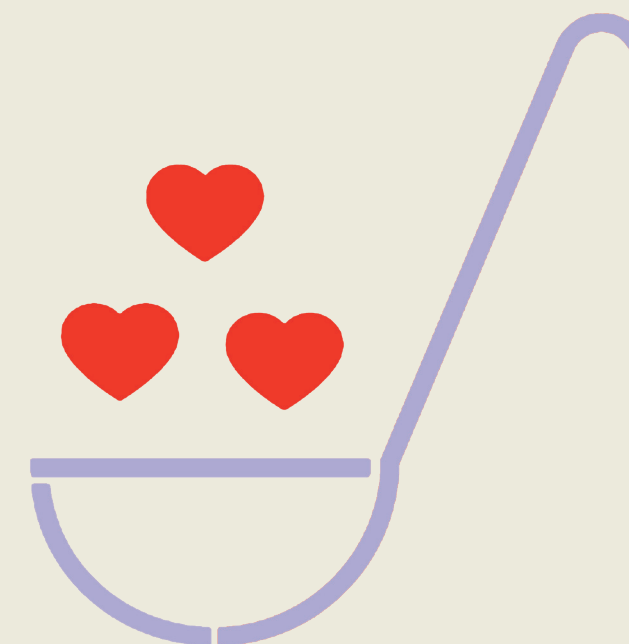
31 DÉCEMBRE 2021

7

	2021 \$	2020 \$
ACTIF		
ACTIF À COURT TERME		
Encaisse	4 213 742	4 375 090
Placement garanti au taux de 0,4 %, échéant en octobre 2022	10 011	10 011
Débiteurs (note 3)	955 927	1 089 415
Stocks (note 4)	720 959	1 130 055
Frais payés d'avance	<u>63 178</u>	<u>12 284</u>
	5 963 817	6 616 855
IMMOBILISATIONS (note 5)	<u>224 012</u>	<u>281 023</u>
	<u>6 187 829</u>	<u>6 897 878</u>
PASSIF		
PASSIF À COURT TERME		
Créditeurs (note 6)	647 728	463 146
Apports reportés (note 7)	2 972 994	4 234 342
Dette à long terme échéant au cours du prochain exercice (note 8)	<u>8 224</u>	<u>37 982</u>
	3 628 946	4 735 470
DETTE À LONG TERME (note 8)	4 205	22 428
APPORTS REPORTÉS AFFÉRENT AUX IMMOBILISATIONS (note 9)	<u>84 123</u>	<u>105 153</u>
	<u>3 717 274</u>	<u>4 863 051</u>
ACTIF NET		
INVESTI EN IMMOBILISATIONS	127 460	155 460
NON AFFECTÉ	<u>2 343 095</u>	<u>1 879 367</u>
	<u>2 470 555</u>	<u>2 034 827</u>
	<u>6 187 829</u>	<u>6 897 878</u>

Pour le conseil d'administration,

Maurice Payme, administrateur
Josianne Clépin, administrateur





La Tablee des Chefs