

RAPPORT ANNUEL
LA TABLÉE DES CHEFS

20

2020

Sous le signe
de la
solidarité
et de la
résilience

TABLE DES MATIÈRES

L'ADN DE LA TABLÉE DES CHEFS	3
QUELQUES MOTS DU FONDATEUR ET DIRECTEUR GÉNÉRAL	4
QUELQUES MOTS DU PORTE-PAROLE	5
PRÉSENTATION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION	6
PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE	7
LA TABLÉE DES CHEFS EN 2020 : LES FAITS SAILLANTS	8
NOTRE VOLET NOURRIR	
La naissance des Cuisines Solidaires	13
Le programme de Récupération alimentaire	14
La Semaine des écoles hôtelières	15
NOTRE VOLET ÉDUQUER	
Les Brigades Culinaires	18
Cuisine ton avenir	19
Les Cuisines Solidaires dans nos écoles	24
Les Camps culinaires	25
FINANCEMENT	
La Grande Tablée	26
Les Coffrets Solidaires	27
La soirée AGF	27
LA TABLÉE DES CHEFS DANS LE MONDE	
Nos activités en France	30
Nos activités au Mexique	30
PERSPECTIVES 2021	32
NOS PARTENAIRES ET DONATEURS	34
ANNEXES	
Annexe 1 : Visibilité	36
Annexe 2 : États financiers 2020	38

Notre ADN

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 7 millions de portions cuisinées** et **a éduqué plus de 35 000 jeunes** en développant leur autonomie alimentaire à travers ses différents programmes.

VISION

Mobiliser les ressources favorisant le développement d'une culture alimentaire durable et agir à titre d'acteur de changement en matière d'autonomie alimentaire.

VALEURS

Dans chacun de 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 et qui la définissent.

**SOLIDARITÉ, PARTAGE, ENGAGEMENT,
CRÉATIVITÉ, INTÉGRITÉ**

Quelques mots



Jean-François Archambault
Fondateur et Directeur général
de La Tablée des Chefs

“ La Tablée des Chefs, c’est un organisme qui vit par et pour les gens. C’est avant tout une équipe, une famille tissée serrée et qui partage les mêmes valeurs, les mêmes ambitions pour la société dans laquelle nous vivons.

L’année 2020 a sans contredit été, à La Tablée des Chefs comme ailleurs, une année qui est venue avec son lot de défis. Souvent déstabilisante et source de craintes, elle s’est cependant révélé pour nous l’occasion de travailler en équipe et de faire la plus grande différence sur le terrain. Au fil des mesures sanitaires et de l’évolution de la pandémie, toute l’équipe a travaillé d’arrachepied pour que non seulement nos programmes et projets en cours puissent se poursuivre malgré les contraintes, mais aussi, pour mettre sur pied de nouvelles initiatives, motivées par les besoins criants générés par la crise.

Partenaires, bénévoles, nouveaux membres de l’équipe ont été nombreux à rejoindre nos rangs et ont rendu possibles nos ambitions en cette période de crise. C’est une fierté immense que d’avoir vu, au fil des mois, tous ces gens relever leurs manches et mettre, plus que jamais, leur créativité et leur énergie au profit de notre mission. Nourrir. Éduquer.

2020 restera à jamais synonyme d’une mobilisation, du travail de gens de cœur et d’alliances nouvelles... tout cela au profit de ceux qui en ont le plus besoin. Une année exceptionnelle qui me rend fier et qui me rappelle les valeurs de ma mère qui m’ont poussé, il y a déjà presque 20 ans, à fonder La Tablée des Chefs.



Ricardo
Porte-parole
de La Tablée des Chefs

“ Chez **RICARDO Media**, si notre mission est de promouvoir l’importance de cuisiner et de manger ensemble, celle de La Tablée des Chefs abonde dans le même sens : celle d’éduquer les générations futures en les aidant à développer leur autonomie alimentaire. Porte-parole de La Tablée des Chefs depuis les tout débuts, j’ai été le témoin privilégié de jeunes qui ont pu être guidés et grandir à travers l’apprentissage de la cuisine et de la saine alimentation. Au fil des ans, j’ai vu beaucoup de sourires illuminer le visage de ces jeunes, fiers de leurs réalisations. Mais ce que j’ai vu de plus beau, c’est qu’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 et de l'équipe

Mario Gagnon, Président
Directeur l'École Hôtelière de Laval, retraité

Daniel Bernier, Vice-Président
Partenaire, Earnscliffe Stratégies

Josianne Gagnon, Trésorière
Cheffe, Fiscalité Dollarama L.P. / S.E.C.

Renée Bénard, Secrétaire
Directrice des ventes, retraitée

Jean-François Archambault, Administrateur
Directeur général & Fondateur de La Tablée des Chefs

Jean-François Beaulieu, Administrateur
CFA, Gestionnaire de portefeuille, Gestion de capital COERENTE inc.

Catherine Demers-Rivard, Administratrice
Directrice-conseil, Ig2

Jean Gattuso, Administrateur
Président et Chef de l'exploitation Industries Lassonde Inc. [membre du CA depuis 2021]

Geneviève Lafitte, Administratrice
Avocate, CPA, CGA, M. Fisc. Directrice générale adjointe de La Tablée des Chefs

Maryse Landry, Administratrice
Directrice des ressources humaines, Tourisme Montréal

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

Geneviève Paquette, Administratrice
Vice-présidente, engagement communautaire et directrice générale de la Fondation Club de hockey Canadiens, Inc

Carl Pichette, Administrateur
Vice-président marketing et solutions mobiles, Sobeys [membre du CA depuis 2021]

Robert Trudeau, Administrateur
Premier Directeur, Ventes aux entreprises réseau mondial & marché Québec, Air Canada

Équipe administrative

Jean-François Archambault, Fondateur et Directeur général
Geneviève Lafitte, Directrice générale adjointe
Dominique Larose, Chef comptable
David Béard, Chargé de projet TI
Nancy Duchesne, Contrôleur

Équipe volet Nourrir

Florence Roy-Allard, Directrice du volet Nourrir
Mélanie Delisle, Directrice nationale des Cuisines Solidaires
Sophie Kaminski, Coordinatrice du volet Nourrir
Véronique Robitaille, Coordinatrice du volet Nourrir

Équipe volet Éduquer

Geneviève Massé, Directrice du volet Éduquer
Caroline Drisdelle, Coordinatrice du volet Éduquer
Doria Poirier, Coordinatrice des Brigades Culinaires et responsable de l'administration
Yoni Bélanger, Coordinatrice des Brigades Culinaires
Viki Brisson-Sylvestre, Coordinatrice des Brigades Culinaires
Mikaelle Daneau, Coordinatrice des Brigades Culinaires
Patrick Emedy, Chef formateur du programme Cuisine ton Avenir

Équipe Écoles de Cuisine

Nathalie Pomerleau, Directrice du volet Économie sociale
Laurence Lavoie-Tremblay, Cheffe maison, École de cuisine de Longueuil
Caroline Langlois-Parisé, Cheffe maison, École de cuisine de Québec
Sylvie-Anne Guertin, Coordinatrice de la formation culinaire

Équipe Financement, Événements et Communications

Mélissa Parseghian, Directrice du développement des affaires & marketing
Rolie Srivastava, Directrice régionale division canadienne
Marie-Pierre Gazaille, Directrice des communications et relations gouvernementales
Marjorie Lavoie, Directrice événements et activation des partenariats
Éric Lorent, Chargé de projet événementiel
Camille Guyot, Coordinatrice événements et activation des partenariats

Consultants

Nicolas Archambault	Emmanuelle Lachance
Claude Beausoleil	Mario Martel
Serge Béliveau	Yvon Tremblay
Marcella DeVincenzo	Catherine Vallée-Grégoire
David Giroux	

- Projet ambitieux, le rêve derrière les **Cuisines Solidaires** s'est concrétisé pour devenir la plus grande production alimentaire jamais vue au Canada. Mise sur pied en quelques semaines, l'initiative a permis, en moins d'un an, de produire plus de **2 millions de repas** qui ont été distribués à travers le pays, via le réseau des banques alimentaires.
- Malgré la mise sur pause des secteurs hôteliers et de la restauration, plus d'**un million de repas** ont été récupérés par notre programme de **Récupération alimentaire**, présent dans 13 régions administratives du Québec, principalement grâce au milieu hospitalier.
- Environ **120 écoles** secondaires au Québec et **7 écoles** hors Québec ont participé au programme parascolaire des **Brigades Culinaires**, offert principalement en mode virtuel depuis le début de la pandémie.
- **4 centres jeunesse et 5 classes à vocation particulière** ont offert le programme d'éducation culinaire **Cuisine ton avenir**.
- Alors qu'il était impossible d'y tenir des ateliers, nos **3 écoles de cuisine** se sont transformées en cuisines solidaires et ont aussi accueilli **384 jeunes pour les Camps culinaires** estivaux.
- Plus de **550 personnes** ont pu soutenir la mission de La Tablee des Chefs grâce à l'évènement de **La Grande Tablee**, proposé version virtuelle. Rassemblés malgré la distance autour d'une soirée diffusée en direct du Fairmont Le Reine Elizabeth, les convives ont pu se régaler des délices que contenait la boîte qui leur a été livrée. Un souper gastronomique et une occasion de soutenir La Tablee des Chefs, depuis le confort de leur propre salle à manger!



Notre volet Nourrir

*Lutter contre l'insécurité alimentaire,
une portion à la fois*

Notre volet Nourrir regroupe notre programme de Récupération alimentaire, Les Cuisines Solidaires et Les Cuisines Solidaires - Édition Relève.

Alors que le développement du programme de Récupération alimentaire battait son plein avant l'arrivée de la pandémie et de la mise sur pause du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des institutions (HRI), il a fallu revoir nos objectifs et l'orientation à donner à celui-ci dans ce nouveau contexte bien particulier.

2020 restera également l'année qui restera dans nos souvenirs comme celle où l'initiative des Cuisines Solidaires aura vu le jour.

Un projet ambitieux, une mobilisation impressionnante du milieu agroalimentaire et du secteur HRI.



“

“ Grâce à votre aide, nous avons pu distribuer le pâté chinois dans nos distributions ainsi que dans nos refuges. Hier après-midi, les gens de notre refuge ont goûté à un délicieux pâté chinois chaud et nourrissant. Nos clients ont adoré le pâté. Merci pour votre engagement & contribution ! ”

- MISSION BON ACCUEIL

“ J’aime répandre un peu de bonheur autour de moi et rejoindre ceux qu’on ne voit pas nécessairement. Merci à vous et SVP passer le mot à votre équipe. Aux chefs impliqués, dites-leur que ce ne sont pas que des plats cuisinés d’amour, c’est un réel baume au cœur dans ces temps tellement pas évidents. Pour la santé mentale c’est WOW ET +RE WOW !!! Je chante quand l’appétit va, tout va ! MERCI MERCI MERCI. ”

- Martine Hilaire

Intervenante de milieu et de proximité Organisme le Temps d’une pause avec les aînés



2 395 844
portions en 2020

- **2 millions de dollars** ont été amassés grâce à nos partenaires financiers.
- Le grand public a lui aussi répondu présent, permettant à La Tablée des Chefs de compter sur **295 000\$ reçus en dons**.
- Dans une mobilisation sans précédent, plus de **600 tonnes de denrées** ont été offertes par de nombreux acteurs de l’industrie agroalimentaire, permettant la préparation des plats cuisinés.
- **Plus de 70 restaurants, hôtels et traiteurs** ont mis leurs cuisines à contribution à travers le Canada. **Plus de 100 chefs et cuisiniers professionnels** se sont regroupés en brigades.
- **1\$ par repas cuisiné** a été remis à l’établissement participant afin de couvrir ses frais. C’était un aspect important de ce projet: remettre les chefs aux fourneaux et les aider à payer leurs frais pendant la crise qui les a durement frappés.

La naissance des Cuisines Solidaires

En mars 2020, la pandémie de COVID-19 a mis en lumière un constat inévitable : les besoins en aide alimentaire allaient, au cours des mois à venir, augmenter de manière exponentielle. L’équipe a relevé ses manches et s’est mise à la tâche pour faire en sorte de répondre à cet appel.

Pour venir en aide aux Banques alimentaires du Québec durant cette période de crise, La Tablée des Chefs a donc lancé Les Cuisines Solidaires. L’objectif du projet était ambitieux : cuisiner, à partir de denrées reçues en dons de l’industrie alimentaire, 800 000 repas destinés aux banques alimentaires, en utilisant les cuisines du secteur de la restauration, mises en pause par la pandémie.

Le vendredi 3 avril 2020 marque le lancement officiel de cette initiative. Rapidement, l’offensive des Cuisines Solidaires a su séduire et rassembler de nombreuses personnes qui se sont ralliées à la cause et qui ont permis au projet de prendre son envol.

En moins d’un an, le projet a produit **plus de 2,4 millions de repas**. Outre les efforts de La Tablée des Chefs, c’est la généreuse participation de nos partenaires et alliés qui a rendu possible ce tour de force.

Une chaîne d’entraide et de solidarité impressionnante qui a permis à l’équipe de La Tablée des Chefs de montrer qu’elle sait s’adapter et mettre rapidement sur pied des projets d’envergure ayant un impact sur le terrain.

L’année 2020 est derrière nous, mais les impacts de la pandémie se font encore sentir et les besoins en aide alimentaire demeureront importants dans les mois à venir.

La Tablée des Chefs, désireuse de continuer à soutenir les organismes d’aide alimentaire, a pris le parti de rallumer les fourneaux des Cuisines Solidaires à travers le pays pour l’année 2021, avec l’objectif de cuisiner 2 millions de repas supplémentaires, destinés aux banques alimentaires à travers le pays, dont 1,6 million au Québec.

Parce que même si le pire de la crise semble derrière nous, les besoins sur le terrain, eux, sont toujours importants.



Le programme de Récupération alimentaire

Notre programme de Récupération alimentaire vise à la fois à répondre à la demande en aide alimentaire et à réduire le gaspillage alimentaire. Via ce programme, La Tablée des Chefs joue donc un rôle d'agent de liaison entre les donateurs de surplus alimentaires et les organismes communautaires locaux qui distribuent les surplus afin de lutter contre l'insécurité alimentaire. En 2020, compte tenu de l'arrêt des activités du secteur HRI depuis le mois de mars, ce sont les établissements du milieu de la santé qui ont permis la bonne marche du programme.

En 2020, ce programme a, à lui seul, permis de distribuer un total de 1 233 715 portions, soit 1 225 417 portions au Québec, ainsi que 8298 portions réparties en Colombie-Britannique, en Alberta et en Ontario.



- 13 régions sur 17 au Québec
- 3 provinces hors Québec
- 37 établissements HRI
- 48 établissements secteur de la santé
- 3 établissements secteur du sport

“

Je pense qu'il est essentiel premièrement qu'on réduise le gaspillage, surtout quand les aliments sont encore bons! Avec la Tablée, non seulement on contribue à réduire notre empreinte environnementale mais on participe encore plus à l'alimentation durable de la population en leur permettant de profiter de bons repas qui auraient autrement terminés à l'enfouissement. Les repas qu'on sert dans notre CIUSSS sont non seulement bons, mais aussi très sains, ce qui permet en plus de bien nourrir ceux dans le besoin.”

- Annie Marquez

Dt.P. Chef des activités d'alimentation,
CIUSSS Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal»

“ C'est une belle opportunité de recevoir les mets concoctés par La Tablée des Chefs. Cela me permet, avec ma famille, de manger les saveurs de différents pays. Merci infiniment à toute l'équipe de La Tablée des Chefs! Vous faites une grande différence dans la vie de ma famille et d'autres familles dans Côte-des-Neiges.”

- Angèle

bénéficiaire du programme
de récupération alimentaire



La Semaine des écoles hôtelières

La Semaine des écoles hôtelières, en bref...

105 000 portions de porc à l'italienne préparées et distribuées aux banques alimentaires.

Plus de 700 enseignants et étudiants participants, venants d'écoles hôtelières et d'installations reconnues par le programme Aliments du Québec au Menu.

22 établissements participants : Aramark, Cégep St-Jérôme, Centre 24 Juin, Centre de Formation les Bâtisseurs, Centre La Croisée, Collège Laflèche, Collège LaSalle, Collège Mérici, Duplex St-Prosper, École des Métiers de la Restauration et du Tourisme de Montréal, École Hôtelière Calixa-Lavallée, École Hôtelière La Capitale, École Hôtelière Fierbourg, École Hôtelière Lanaudière, École Hôtelière des Laurentides, École Hôtelière de Laval, École Hôtelière de la Montérégie, École Hôtelière de l'Outaouais, Groupe Compass, Institut de Tourisme et d'Hôtellerie du Québec, Longtin Group, Pearson School of Culinary Arts.



“

J'encourage tous les chefs-enseignants à participer. C'est nécessaire, c'est enrichissant et ça fait du bien à tout le monde. Le partage, la passion, le don de soi, ça fait partie de notre métier. Ne lâchez pas, l'avenir est devant nous et continuez à donner, à participer à votre communauté ; c'est ce qui fait la richesse de notre métier.”

- Samuel Josquin

Chef-enseignant,
École hôtelière Calixa-Lavallée

“ Je m'appelle Mélodie, j'ai 18 ans, et je suis fière de participer à l'édition relève des Cuisines Solidaires. Cette activité me remplit de fierté !

Je suis vraiment contente de pouvoir venir en aide à la communauté de toutes les façons possibles et si c'est en faisant de la cuisine, ça me fait encore plus plaisir ! ”

- Mélodie

Étudiante,
École hôtelière Calixa-Lavallée

Notre volet Éduquer

Pour développer l'autonomie alimentaire chez les jeunes

Le volet Éduquer de La Tablee des Chefs a comme objectif de contribuer à l'éducation culinaire des jeunes, afin de développer leur autonomie et regroupe les programmes des **Brigades Culinaires** et **Cuisine ton avenir**.



Les Brigades Culinaires

Les Brigades Culinaires, c'est un programme parascolaire au secondaire qui fait vibrer les jeunes curieux ou passionnés de cuisine !

Le programme vise l'adoption, par les jeunes, de meilleures habitudes alimentaires et l'acquisition des techniques culinaires de base. En d'autres mots, apprendre à bien manger et cuisiner en s'amusant, en équipe.



- **18 ateliers culinaires** pratiques portant sur différentes thématiques
- **3 défis** mobilisateurs orientés vers 3 axes : social, multiculturel, créatif
- **1 atelier-repas** spécial des Fêtes
- **2 ateliers culinaires** optionnels (à la discrétion de l'école)

L'arrivée inattendue de la pandémie a assurément eu un impact important sur notre programme des Brigades Culinaires, empêchant nos jeunes passionnés de cuisine de prendre part à nos ateliers en mode présentiel. L'équipe du volet Éduquer a relevé ses manches et a travaillé fort afin de trouver des solutions et de garder bien actives ses jeunes.

L'ANNÉE SCOLAIRE 2019-2020

- Nos chefs-formateurs ont produit **plus d'une vingtaine de courtes capsules vidéo** pour expliquer des recettes simples ou de belles astuces culinaires.
- Le volet de compétition inter-écoles a été remplacé par la Compétition familiale des Brigades Culinaires, laquelle s'est déroulée en juin dernier. **Près de 100 jeunes** ont participé à la compétition !
- Dans le cadre des Cuisines Solidaires, les chefs-formateurs des Brigades Culinaires ont produit **près de 40 000 portions** !
- Plus **de 100 jeunes** ont participé au concours #cuisinonslocal mené en partenariat avec Aliments du Québec, IGA et Ricardo.

L'ANNÉE SCOLAIRE 2020-2021

- - **120 écoles québécoises** se sont inscrites au programme.
- - **7 écoles** issues de quatre autres provinces se sont inscrites au programme : Nouvelle-Écosse (4), Nouveau-Brunswick (1), Ontario (1) et Colombie-Britannique (1).
- Selon les zones prescrites par le gouvernement, les écoles ont offert les ateliers en présentiel ou en virtuel. **Plus de 40 écoles** se sont inscrites au tout nouveau volet virtuel des Brigades Culinaires !
- En tout, **près de 2 000 jeunes** ont bénéficié du programme, à travers le Canada.
- Près **de 6 000 heures de formation** ont été données par **84 chefs** formés et accompagnés par l'équipe de La Tablée des Chefs.
- Les jeunes des brigades ont cuisiné, dans le cadre d'une grande corvée, **plus de 2 000 portions de lasagne** distribuées à **17 organismes communautaires** !



“

“ Les ateliers virtuels ont permis d'aller beaucoup plus loin dans l'enseignement des techniques et des modifications des recettes, permettant de donner beaucoup plus de trucs culinaires. Les jeunes ont appris beaucoup plus comment se débrouiller en cuisine et de pouvoir facilement refaire les recettes en les adaptant à leurs goûts, ou selon les aliments disponibles à la maison. Selon moi, ils sont mieux outillés pour la suite de leur parcours culinaire. J'ai adoré les ateliers virtuels. ”

- **Chef-formateur**
du programme en mode virtuel

“ Nous avons beaucoup apprécié la formule en virtuelle. C'est l'activité qui a fonctionné le mieux dans l'offre des activités parascolaires en virtuel. Les élèves appréciaient pouvoir préparer les recettes à la maison et ensuite pouvoir manger le repas tout de suite avec leur famille. ”

- **Membre du personnel**
d'une école ayant accueilli
le programme en mode virtuel

Cuisine ton avenir

Le programme de formation culinaire Cuisine ton avenir est destiné aux jeunes des Centres jeunesse et se décline en trois volets:

Un trousseau culinaire de départ, regroupant divers instruments de cuisine de base, offert aux jeunes qui quittent le centre jeunesse pour une vie autonome.

20 ateliers culinaires, d'une durée de 2h30, sont animés par un chef ou un cuisinier ont pour but d'amener les jeunes à développer leur autonomie alimentaire.

Une formation socioprofessionnelle en cuisine qui permet aux jeunes d'œuvrer comme cuisinier dans le domaine de la restauration ou de poursuivre une formation supérieure en cuisine.

Au début de la crise, plus de **500 livres de recettes Kuizto** ont été envoyés dans 6 régions administratives. Malgré la pandémie, les centres jeunesse de 4 régions du Québec ont bénéficié des ateliers, ce qui nous a permis de joindre près de **50 jeunes**.

Pour la rentrée scolaire 2020, La Tablée des Chefs a pris le parti d'élargir son offre éducative en milieu scolaire en déployant pour la première fois le programme Cuisine ton avenir dans les écoles. Autrefois réservé à la clientèle des Centres jeunesse, notre programme est désormais rendu accessible aux jeunes directement dans leur milieu scolaire, notamment via les groupes de cheminement particulier ou de formation en préparation à l'emploi. Lors de cette première année d'implantation, **4 écoles secondaires québécoises et 1 école ontarienne ont opté pour ce programme, ce qui représente près de 100 jeunes**.

Ce sont **9 chefs passionnés** qui ont pu contribuer à développer le plaisir de cuisiner des jeunes dans les centres jeunesse et les écoles.

“

“ Nous trouvons que le programme Cuisine ton avenir est vraiment adapté à nos besoins. Les groupes d'adaptation scolaire peuvent être très démotivés par moment, mais cette activité amène de la joie à travers cette pandémie! ”

- **Enseignant**
au Pavillon Wilbrod-Dufour
(Alma)

“ Les ateliers se passent extrêmement bien. J'ai même eu droit au dernier atelier à un câlin de la part d'un jeune qui avait besoin d'exprimer son appréciation. Je n'en reviens toujours pas! ”

- **Cheffe-formatrice**
à l'École Saint-Henri
(Montréal)

“ Le programme Cuisine ton avenir nous a permis de découvrir de belles recettes, d'amener les élèves à développer de l'autonomie en cuisine et surtout à mettre un sourire et de la fierté sur nos lundis matins! ”

- **Enseignant**
à l'École Gisèle-Lalonde
(Ottawa)

Nos Écoles de cuisine

Actives malgré la pandémie

Généralement vouées à la tenue d'ateliers culinaires et de corvées alimentaires variées rendues impossibles en raison de la pandémie et des règles sanitaires en découlant, les espaces ont été utilisés à d'autres fins.



Les Cuisines Solidaires dans nos écoles

Dans le cadre de l'initiative des Cuisines Solidaires, les écoles de cuisine se sont mobilisées, elles aussi, et ont permis de cuisiner un grand nombre de repas destinés aux banques alimentaires et organismes d'aide alimentaire.



École de cuisine de Montréal

Printemps : **21 232**
Automne : ---

Total de **21 232** portions

École de cuisine de Longueuil

Printemps : **22 566**
Automne : **38 454**

Total de **61 020** portions

École de cuisine de Québec

Printemps : **66 608**
Automne : **118 154**

Total de **184 762** portions

L'implication et le dévouement de nos brigades ont ainsi permis de produire, en moins d'un an, un grand total de **267 014 portions**. Outre le travail acharné de nos chefs maison et de nos brigades de cuisiniers, La Table des Chefs a pu compter sur le soutien et la solidarité de ses chers bénévoles. Ces derniers ont un impact positif indéniable dans leur communauté. En tout, pour l'année 2020, ce sont plus de 4 137 heures de bénévolat qui ont été effectuées dans nos écoles, dont 2 968 heures consacrées aux Cuisines Solidaires. 47 bénévoles ont pris part aux efforts fournis à Longueuil, alors que 32 se sont impliqués à Montréal, et 53 à Québec.

Les Camps culinaires

Les Camps culinaires estivaux sont sans contredit un événement phare de nos Écoles de cuisine. Impensable donc pour notre équipe de baisser les bras et d'annuler ceux-ci.

Une édition remodelée et adaptée au contexte-pandémique a été développée et nous a permis de donner la chance à nos jeunes de prendre part à une expérience unique de camaraderie en cuisine.

En 8 semaines, nous avons donc pu accueillir 300 jeunes, âgés de 10 à 15 ans, et leur offrir, comme à notre habitude, un programme estival alléchant, une semaine à savourer, partager et relever des défis!

Au-delà d'une chance unique de cuisiner et d'apprendre, nos Camps culinaires sont également l'occasion pour les jeunes d'être sensibilisés à des sujets d'actualité tels que l'alimentation locale et au gaspillage alimentaire. Les jeunes cuistots inscrits à l'une ou l'autre des semaines de camp prennent également part à notre lutte contre l'insécurité alimentaire et posent un geste concret en participant à une grande corvée alimentaire.

Une belle manière d'aider les organismes d'aide alimentaire, tout en donnant aux jeunes la chance de s'impliquer dans cette belle marque de solidarité et d'entraide. Cette année, ce sont plus de 3 700 portions qui ont ainsi été cuisinées par les jeunes des camps et distribuées à la communauté.

“

“ J'avais deux enfants au camp et ils ont adoré leur expérience. Ils sont revenus chaque soir on ne peut plus heureux de leur journée. Ils avaient mille choses à raconter et étaient extrêmement fiers de ce qu'ils avaient réalisé. Ils n'ont eu que de bons mots pour la cheffe Laure. Je les réinscrirai l'année prochaine sans l'ombre d'un doute.”

- Parents

“ Je reviendrai l'année prochaine parce que j'adore la cuisine et je trouve que ce n'était pas des “petites” recettes; on était très autonomes et j'ai adoré cela.”

- Campeur



Financement

Se réinventer pour la pérennité de notre mission

Depuis ses débuts, de nombreux événements bénéfice-permettent à La Tablee des Chefs de poursuivre sa mission et de développer des programmes qui font une réelle différence sur le terrain. En contexte de pandémie, nos équipes se sont montrées créatives et on su, malgré les restrictions, adapter ces événements et en faire des succès.





La Grande Tablée

La Grande Tablée est sans contredit notre événement-bénéfice annuel le plus important; il permet de financer nos programmes et projets et de maintenir l'impact positif que nous avons sur le terrain. En 2020, pandémie oblige, cette soirée gastronomique a pris la forme, pour la toute première fois, d'un événement virtuel.

Nous avons relevé nos manches et élaboré un concept nous permettant de maintenir notre tradition de rassembler de grands chefs d'ici, mais ceux-ci ont cette année créé des plats savoureux qui ont été livrés aux participants de La Grande Tablée.

Ainsi, rassemblés malgré la distance autour d'une soirée diffusée en direct du Fairmont Reine Elizabeth, au centre-ville de Montréal, les participants ont pu se délecter des délices de la boîte qui leur avait été livrée, dans le confort et la sécurité de leur salle à manger.

Coprésidée par Stéphanie Trudeau, Vice-présidente exécutive Québec d'Énergir et Martial Hamel, Président Amérique du Nord de Sanimax.

La Grande Tablée édition 2020 a fait rayonner les plats des chefs Helene Loureiro (Helena, Portus 360), Arnaud Marchand (Chez Boulay – Bistro Boréal), Baptiste Peupion et Jean-Marc Guillot (Le Fairmont Reine Elizabeth), ainsi que Patrice Demers (Patrice Pâtisserie). L'animation, assurée par Claudine Prévost, de même qu'une prestation musicale d'Alexandra Stéliski, ont fait de cette soirée un événement mémorable.

Ce sont plus de 550 personnes qui ont ainsi pu soutenir la mission de La Tablée des Chefs, et ce, malgré la distance. Cette soirée nouveau genre a permis d'amasser plus de 350 000 \$, montant qui servira à la poursuite de nos activités et programmes pour l'année à venir.

Les Coffrets Solidaires



Pour clôturer l'année 2020, La Tablée des Chefs a lancé le projet des Coffrets Solidaires, un événement de financement qui nous a permis d'amasser des fonds afin de combler les manques à gagner créés par le contexte de pandémie. La mobilisation des chefs et du milieu agroalimentaire nous a permis de créer le Coffret Solidaire, une boîte regroupant de nombreuses douceurs réconfortantes.

Chacun des produits a été conçu, en exclusivité, par des chefs ayant généreusement pris part, avec leurs équipes respectives, à l'initiative Les Cuisines Solidaires :

- **Baptiste Peupion**, Chef exécutif, **Jean-Marc Guillot**, Chef pâtissier du Fairmont Reine-Elizabeth : **280 000 repas**
- **Frédéric Cyr**, Chef du Fairmont Le Château Frontenac : **240 000 repas**
- **Yves Lowe**, Chef exécutif du Centre Bell : **43 500 repas**
- **Cynthia Sitaras**, Cheffe de Gestion du Goût : **37 000 repas**
- **Laurence Lavoie-Tremblay**, Cheffe de La Tablée des Chefs : **41 000 repas**
- **Brian Verstraten**, Chef pâtissier chez Peccadille : **12 000 galettes**

Présentés au monde corporatif comme l'alternative parfaite au traditionnel party d'employés rendu impossible en raison de la pandémie, Les Coffrets Solidaires ont remporté un franc succès auprès des entreprises, mais ont également profité d'un engouement impressionnant de la part du grand public.

Le dévouement de près de 170 bénévoles, de même que le travail de toute l'équipe de La Tablée des Chefs ont permis d'assembler, de vendre et de distribuer 5 000 Coffrets Solidaires (3 500 au Québec et 1 500 ailleurs au Canada).

La soirée Fondation Groupe AGF



Cela fait déjà plusieurs années que La Tablée des Chefs a la chance de compter sur le soutien de la Fondation Groupe AGF, fidèle partenaire de notre mission et de nos programmes.

Alors que la Fondation organise traditionnellement une soirée-bénéfice au profit de La Tablée des Chefs dont elle appuie la cause, elle s'est, pour 2020, tournée vers une formule boîtes BBQ conçues par Jérôme Ferrer et livrées au domicile des participants.

Malgré ce changement de formule notable, le succès de cet événement-bénéfice annuel s'est maintenu et plus de 300 boîtes ont été vendues.

Au total, c'est donc une somme de 30 800 \$ que la Fondation AGF a remis à La Tablée des Chefs pour soutenir ses programmes et projets.

La Tablée des Chefs dans le monde

*Nourrir et éduquer,
une mission qui a su dépasser les frontières.*

**La Tablée des Chefs est fière et reconnaissante
de constater, année après année, que ses valeurs
voyagent et sont source de mobilisation.**



Nos activités en France

Malgré les défis liés à la pandémie et aux restrictions sanitaires, l'équipe de La Tablée des Chefs en France a su maintenir une part de ses activités au cours de l'année 2020. Les volets Nourrir et Éduquer ont tous deux continué de mobiliser leurs partenaires autour de notre mission.

Les activités du volet **Nourrir**



Comme au Canada, les besoins en aide alimentaire en France ont été exacerbés par la crise. L'équipe de La Tablée des Chefs France a donc redoublé d'efforts pour produire autant de repas que possible.

Au total, ce sont plus de 1 100 élèves et 70 chefs qui se sont mobilisés pour cuisiner des repas ensuite distribués via les organismes d'aide alimentaire. Au cours de l'année 2020, 41 établissements hôteliers de France ont uni leurs efforts pour lutter contre l'insécurité alimentaire. Ce sont ainsi 39 644 repas qui ont été préparés au cours de l'année dans le cadre des Cuisines Solidaires de la Semaine des Écoles Hôtelières, et des défis Mets ta Toque (activités de team building à saveur sociale). Plus de 50 associations d'aide alimentaire ont pu bénéficier du fruit de ces efforts collectifs.

Un immense merci à tous ceux qui ont pris part à cette impressionnante mobilisation !

Les activités du volet **Éduquer**



Bien que les activités du volet Éduquer de La Tablée des Chefs en France aient elles aussi été maintenues, il va sans dire que les restrictions sanitaires liées à la pandémie ont eu un effet plus marqué sur celles-ci.

Ainsi, au cours de l'année 2020 :

- 5 foyers de l'aide sociale à l'enfance ont pu continuer de bénéficier des Ateliers Culinaires (l'équivalent du programme québécois Cuisine ton avenir); il a été impossible de conduire ces ateliers dans les 12 autres établissements, en raison de la crise sanitaire.
- Les Brigades Culinaires ont été actives dans 11 collèges.

En tout, sur l'ensemble du territoire français, ce sont 250 jeunes qui ont pris part à nos programmes d'éducation culinaire au cours de l'année scolaire 2020-2021.

Nos activités au Mexique

Si la pandémie a eu de lourdes conséquences sur nos activités au Québec et a forcé la transformation et l'apport de nombreux ajustements dans nos programmes, il en a été de même partout où La Tablée des Chefs est présente.

Notre opération au Mexique, où est établi notre programme de récupération alimentaire, a été grandement ralentie par la pandémie, laquelle a entraîné non seulement un ralentissement des activités de nos principaux donateurs, mais aussi nombre de mesures sanitaires à respecter. La diminution considérable des donations de surplus alimentaires du milieu hôtelier a ainsi limité le roulement du programme. Malgré ces facteurs limitants hors de notre contrôle, nous avons récupéré et distribué, au cours de l'année 2020, 12 445 portions de nourriture dans la Ville de Mexico et les États d'Oaxaca et de Guerrero.

En outre, le manque de financement récurrent pour nos activités au Mexique, de même que l'absence d'équipe sur le terrain ont contribué au ralentissement constaté.



PERSPECTIVES 2021

Si l'année 2020 en a été une de défis, elle a également été, pour l'équipe de La Tablee des Chefs, une occasion sans pareille de se recentrer sur ses valeurs les plus profondes et de trouver des moyens ingénieux et créatifs de mettre celles-ci encore plus de l'avant dans ses actions.

Nombre de leçons ont été tirées de la période de crise que nous avons traversée en raison de la pandémie et celles-ci teinteront assurément les initiatives et stratégies que nous mettrons de l'avant dans les années à venir.

La crise traversée nous a principalement permis de nous rapprocher encore davantage du terrain et des besoins, notamment par la grande proximité développée au cours des derniers mois avec les organismes.

Notre volet Nourrir: toujours plus près des besoins sur le terrain

La pandémie et les besoins que cette dernière a exacerbés en ce qui a trait à l'insécurité alimentaire nous ont confirmé que notre programme de récupération alimentaire et l'initiative Les Cuisines Solidaires sont plus essentiels que jamais. Mises sur pied rapidement sous forme d'initiative d'urgence pour répondre aux besoins en aide alimentaire durant la pandémie, Les Cuisines Solidaires ont pris une place importante dans le cœur de l'équipe. Pour l'année 2021, ce sont 2 millions de repas supplémentaires qui seront cuisinés et distribués à travers le pays.

Dans l'objectif de continuer à faire la plus grande différence sur le terrain, Les Cuisines Solidaires sont appelées à demeurer dans l'environnement de La Tablee des Chefs, sous une forme revue, et ce, une fois la crise terminée. Des efforts sont donc mis à adapter ce programme afin d'en faire une structure durable et évolutive, que nous voyons comme une occasion, pour La Tablee des Chefs, de devenir la référence en ce qui a trait à l'implication sociale des chefs et cuisiniers. Nous travaillons donc au développement de relations dans plusieurs villes canadiennes, lesquelles, nous l'espérons, mèneront à des partenariats solides et durables. Tisser des liens avec les joueurs clés de la chaîne logistique des différentes provinces nous permettra d'étendre la portée positive des Cuisines Solidaires.

En outre, en collaboration avec Recyc-Québec, l'équipe de notre volet Nourrir travaille à développer davantage les options de valorisation des matières organiques et prévoit sauver annuellement l'équivalent de 200 tonnes de légumes via les activités des Cuisines Solidaires. Nous travaillons également au développement de nouveaux partenariats, dans le but d'étendre davantage les activités du programme de récupération alimentaire. Des démarches sont d'ailleurs en cours avec de nouveaux CIUSSS de régions éloignées telles que la Côte-Nord.

Le développement d'un plan de croissance du programme est également en branle et permettra la croissance de nos efforts dans les autres provinces canadiennes.

Notre volet Éduquer: joindre le plus grand nombre de jeunes possible

La crise liée à la pandémie a eu de nombreux impacts sur tous, mais, c'est indéniable, les jeunes ont été parmi les plus durement touchés. Malgré cela, l'engouement pour nos programmes d'éducation culinaire destinés à la jeunesse n'a pas faibli. Les formats virtuels de nos programmes Brigades Culinaires et Cuisine ton avenir nous ont permis, malgré les restrictions, de maintenir le contact avec les jeunes. Il nous tarde maintenant de retrouver ceux-ci en mode présentiel, ce que nous ferons dès que la situation nous permettra un retour dans les écoles et les Centres jeunesse pour la tenue de nos ateliers.

Toujours dans l'objectif de développer la proximité que nous avons avec la jeunesse, l'équipe du volet Éduquer travaille à différents projets ayant comme objectifs de mettre les jeunes de l'avant dans ses communications. La web-série Le prochain chef influenceur, lancée en mai 2021, permettra aux Brigades Culinaires de trouver son prochain influenceur jeunesse. Mettre les jeunes au premier plan est assurément le meilleur moyen de communiquer avec eux et de les intéresser à notre offre de programmes.

Dans le cadre du programme Cuisine ton avenir, des nouveautés sont également en venir. L'équipe s'active notamment à la refonte du trousseau culinaire remis à chacun des jeunes du programme et que nous souhaitons moderniser afin de répondre plus étroitement aux besoins de ces derniers, en route vers l'âge adulte et

la vie autonome. Le contenu du trousseau sera donc modifié et le livre Kuitzo sera revu, en collaboration avec les Éditions La Presse.

Toute l'équipe du volet Éduquer a à cœur de joindre le plus grand nombre de jeunes possible et de les accompagner en les outillant en ce qui a trait à l'autonomie alimentaire. Nous souhaitons, pour les années à venir, poursuivre la croissance des programmes destinés aux jeunes. Pour ce faire, nous profiterons de la présence qu'ont eue Les Cuisines Solidaires dans de grandes villes canadiennes au cours de la dernière année, et nous veillerons à consolider des partenariats nous permettant de développer l'offre jeunesse de La Tablee des Chefs à travers le pays.

Nos Écoles de cuisine: au service de la communauté

Nos trois écoles de cuisine ne sont pas en reste dans notre désir renouvelé de faire la plus grande différence dans la communauté. De fait, la pandémie nous a fait réaliser que les espaces de nos écoles de cuisine sont appelés à être mis à profit au service de la communauté.

Bien qu'elles demeurent le quartier général de nos Camps culinaires durant la période estivale, nos écoles seront, durant le reste de l'année, utilisées pour des corvées alimentaires et des ateliers de bénévolat corporatif, lesquels représentent, pour les entreprises, une occasion exceptionnelle de s'impliquer socialement et de devenir des acteurs de changement dans

leur milieu. De beaux projets sont également en développement avec d'autres cuisines à vocation sociale. De belles initiatives seront ainsi mises en place en 2021 et 2022 avec la cuisine SidLee, située au centre-ville de Montréal, et avec l'école hôtelière de Laval.

Nos événements-bénéfice sont également essentiels à la poursuite de nos programmes et projets, tout comme à la réalisation de nos ambitions. Nous poursuivons donc nos efforts cette année pour ramener les Coffrets Solidaires qui ont remporté un franc succès en 2020, ainsi que pour organiser nos événements-bénéfice phares, que nous espérons possibles en mode présentiel.

Nos partenaires et donateurs

CHEFS ÉTOILÉS

- BANQUE NATIONALE DU CANADA
- BANQUES ALIMENTAIRES DU QUÉBEC
- BONDUELLE
- CARGILL
- CENTRAIDE
- ÉNERGIR
- FONDATION CHOPIN PÉLADEAU
- FONDATION MARCELLE ET JEAN COUTU
- FONDATION MIRELLA & LINO SAPUTO
- FONDATION ROGERS
- FONDS DE SOLIDARITÉ FTQ
- GASTRONOMIA
- GFS - GORDON SERVICE ALIMENTAIRE
- GOUVERNEMENT DU CANADA
- IGA
- IVANHOÉ CAMBRIDGE
- LA FONDATION MCCONNELL
- LE CREUSET
- LES ÉLEVEURS DE VOLAILLES DU QUÉBEC
- LES INDUSTRIES LASSONDE
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC
- OGILVY
- OLYMEL
- QUÉBECOR
- RICARDO MEDIA
- SAPUTO INC.
- SECRÉTARIAT À LA JEUNESSE
- SOBEYS CAPITAL INCORPORATED
- SOCIÉTÉ DES ALCOOLS DU QUÉBEC
- SOLLIO GROUPE COOPÉRATIF

CHEFS EXÉCUTIFS

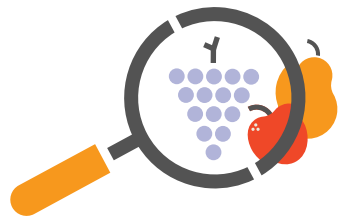
- CASCADES
- CLARIDGE
- COUCHE-TARD
- ÉNERGIE VALÉRO
- FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC
- FAIRMONT LE REINE ELIZABETH
- FAVUZZI
- FONDATION FAMILLE GODIN
- FONDATION GROUPE AGF
- FONDATION ST-HUBERT
- FONDATION RBC
- INDUSTRIELLE ALLIANCE
- LES EMBALLAGES CARROUSEL INC
- MLSE
- PREMIÈRE MOISSON
- SANIMAX
- TACT INTELLIGENCE-CONSEIL
- TFI INTERNATIONAL
- VILLE DE MONTRÉAL
- WOHLER CANADA

CHEFS DE CUISINE

- ALIMENTS FAITA FORGIONE
- ASSOCIATION QUÉBÉCOISE DE LA DISTRIBUTION DE FRUITS ET LÉGUMES
- ARDENT MILLS
- ASHOKA CANADA
- ASSOCIATION DES EMBALLEURS DE POMMES DE TERRE DU QUÉBEC
- BREVILLE
- BURNBRAE FARMS
- CATELLI
- CONSEIL DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE DU QUÉBEC
- DU BRETON
- FONDATION AIR CANADA
- FONDATION ALCOA
- FONDATION FAMILLE GOSSELIN
- FONDATION FAMILLE LÉGER
- FONDATION DU GRAND MONTRÉAL
- FONDATION J. ARMAND BOMBARDIER
- FONDATION LA CAPITALE GROUPE FINANCIER
- FONDATION LISE ET RICHARD FORTIN
- FONDATION SANDRA ET ALAIN BOUCHARD
- FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS D'OEUF DU QUÉBEC
- INTELKOM
- IPL
- ASSOCIATION RESTAURATION QUÉBEC
- L'UNION DES PRODUCTEURS AGRICOLES
- LAITERIE COATICOOK
- LES ÉLEVEURS DE PORCS DU QUÉBEC
- LES PRODUCTEURS DE POMMES DE TERRE DU QUÉBEC
- MISSION INCLUSION
- NUTRINOR
- PRODON
- TILTON

En cette année particulièrement difficile, le soutien de nos partenaires impliqués et de nos généreux donateurs s'est avéré plus essentiel que jamais. Toujours important, votre présence et votre appui nous ont été encore plus essentiels au cours de la dernière année et nous ont permis de non seulement assurer la poursuite de nos programmes principaux, mais aussi de lancer une initiative d'urgence dont les gens avaient besoin en ces temps de crise.

À chacun d'entre vous, quelle qu'ait été la manière dont vous nous avez soutenus, du fond du cœur, **merci**.



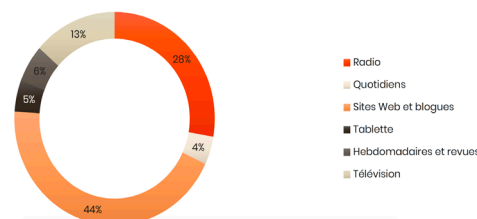
ANNEXE 1 Visibilité

L'année 2020, riche en émotions et en projets mobilisateurs, a donné lieu à une belle couverture de presse. Voici certains des faits saillants de cet intérêt des médias envers notre mission et nos actions sur le terrain.

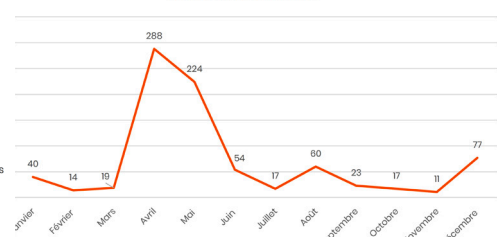
Liés à la couverture de presse :

- En 2020, il y a eu 844 mentions de La Tablée des Chefs dans les médias, pour une portée totale de 211 751 328 (en 2019, il y avait eu 515 mentions pour une portée de 100 241 538).
- 34 % des mentions rappellent la mission de l'organisation.
- Le ton est positif sur l'ensemble des mentions, à l'exception des deux brèves parues dans Le Journal de Montréal et sur TVA Nouvelles, faisant état des plats retrouvés dans les poubelles de la Mission Bon Accueil. Ces articles expliquent cependant qu'il s'agit d'une erreur humaine due au contexte difficile et ne l'attribuent en rien à La Tablée des Chefs.
- 73 % des mentions sont liées aux Cuisines Solidaires.
- Le pic des mentions a été atteint en avril, mois du lancement du programme, avec 288 mentions. Ce coup de circuit médiatique s'est maintenu en mai avec 224 mentions et au cours des mois suivants avec une moyenne de 37 mentions par mois.
- Les efforts de relations de presse ont permis de répondre aux objectifs fixés pour 2020, à savoir : faire connaître le volet nourrir (84 % des mentions concernent ce volet) et faire rayonner La Tablée des Chefs et ses programmes en dehors de Montréal (on compte 310 mentions dans des médias régionaux, soit 37 % de la couverture).
- Ils ont également permis de positionner durablement La Tablée des Chefs comme une référence en ce qui concerne l'économie sociale et solidaire :
 - Des médias de grande portée ont parlé des Cuisines Solidaires, de La Tablée des Chefs et ont réalisé des entrevues avec ses porte-paroles : La Presse, Le Devoir, Le Journal de Montréal, Le Journal de Québec, les émissions du matin de Radio-Canada et Cogeco, des émissions d'affaires publiques comme Tout le Monde en parle, Salut Bonjour ou Deux filles le matin.
 - Des sujets de fonds et émissions spéciales ont été réalisés autour du programme, notamment avec l'émission l'Épicerie de Radio-Canada et sur la chaîne MaTV.
 - Des mentions ont été générées, sans sollicitation directe des médias, mais grâce à la crédibilité renforcée de La Tablée des Chefs. Les médias reconnaissent désormais suffisamment La Tablée des Chefs pour en parler de manière proactive et contacter alors l'organisation directement.
- Les Cuisines Solidaires ont aussi percé sur les réseaux sociaux au regard des efforts et qui ont été alloués et des stratégies mises en place par l'équipe de TACT, notamment dans le cadre des Défis Solidaires et grâce à la participation de Jean-François Archambault au Show-rona de Mathieu Dufour.
- Plusieurs personnalités québécoises, élus, artistes et gens d'affaires ont parlé des Cuisines Solidaires sur leurs réseaux sociaux : François Legault, Marie-Claude Bibeau, Marguerite Blais, Ricardo Larrivée, Stefano Faita, Caroline McCann, Alexandra Streliski, Yannick Nézet-Séguin, Math Duff, Félix Auger-Aliassime notamment, renforçant encore la notoriété de l'organisation.

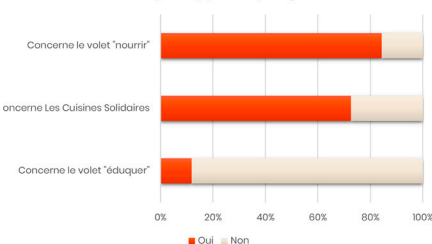
Mentions par type de média



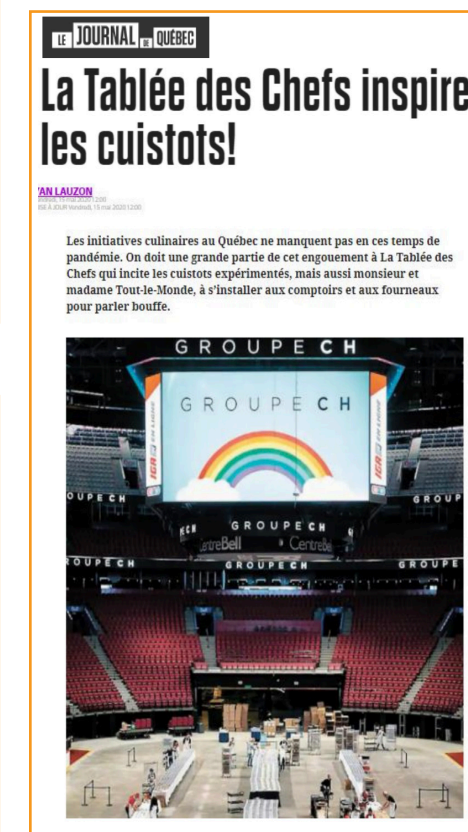
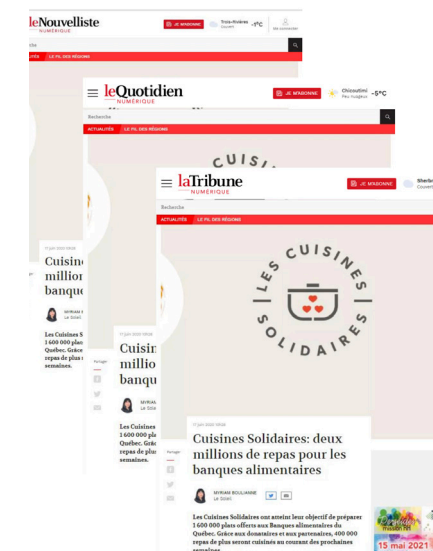
Mentions sur l'année



Mentions par type de programme



Notre couverture médiatique en images





ANNEXE 2
États financiers 2020

LA TABLÉE DES CHEFS
ÉTATS FINANCIERS
31 DÉCEMBRE 2020

SOMMAIRE

Rapport de l'auditeur indépendant	
Résultats	1
Évolution de l'actif net	2
Bilan	3 - 4
Flux de trésorerie	5
Notes complémentaires	6 - 19

RAPPORT DE L'AUDITEUR INDÉPENDANT

Aux administrateurs de
LA TABLÉE DES CHEFS

Opinion avec réserve

Nous avons effectué l'audit des états financiers de l'organisme **LA TABLÉE DES CHEFS** (l'organisme), qui comprennent le bilan au 31 décembre 2020, 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 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 2020, 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 d'autres activités 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 comptabilisés dans les comptes de l'organisme et nous n'avons pu déterminer si certains redressements auraient dû être apportés aux montants des produits de dons et d'autres activités, à l'excédent des produits sur les charges, à l'évolution de l'actif net et à l'actif net. De plus, au mois de mars 2020, l'Organisation mondiale de la santé a décrété une pandémie mondiale due au nouveau coronavirus (COVID-19). Cette situation et les mesures mises en place ont de nombreux impacts économiques sur les plans mondial, national, provincial et local, notamment la limitation à l'accès de certaines installations de l'organisme. Nous n'avons donc pu observer le dénombrement des stocks de matières premières et de repas préparés à la clôture de l'exercice et n'avons pu nous assurer par d'autres moyens des quantités en stocks détenus au 31 décembre 2020, lesquels sont inscrits au bilan pour un montant de 687 108 \$. Par conséquent, nous n'avons pas été en mesure de déterminer si des ajustements avaient pu s'avérer nécessaires pour ce qui concerne les stocks comptabilisés, ainsi que les constituants de l'état des résultats, de l'évolution de l'actif net et de l'état des flux de trésorerie.

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 15 avril 2021

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

LA TABLÉE DES CHEFS

RÉSULTATS

EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2020

1

	2020 \$	2019 \$
PRODUITS		
Dons sous forme de fournitures et de services	4 645 739	2 372 388
Dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers	4 123 635	1 530 618
Subventions	1 767 210	1 005 446
Activités culinaires	675 352	847 717
Repas cuisinés	267 014	-
Activités de financement	126 466	954 792
Revenus d'intérêts	7 460	11 203
Amortissement des apports reportés	26 354	14 241
	<u>11 639 230</u>	<u>6 736 405</u>
CHARGES		
Dons sous forme de nourriture, de fournitures ou de services	4 288 302	2 373 418
Coût des repas cuisinés	2 348 161	-
Achats de nourriture et d'accessoires de cuisine	1 490 861	765 098
Salaires et charges sociales	1 447 387	1 540 153
Honoraires professionnels et de consultations	369 606	217 928
Honoraires des formateurs	329 777	466 869
Frais de transport	128 750	1 543
Dépenses de bureau et d'informatiques	112 004	91 305
Frais de levées de fonds	103 468	79 316
Frais de productions graphiques et audiovisuelles	93 965	96 538
Frais d'imprimerie	91 349	96 757
Uniformes et buanderie	85 369	124 326
Frais de services	49 920	62 353
Loyer	44 539	38 597
Exposition et publicité	27 204	21 279
Frais d'entreposage	24 321	-
Mauvaises créances	19 708	74 600
Assurances	18 908	11 335
Location de salles	19 840	45 482
Entretien et réparations - Locaux et équipements	16 090	27 115
Télécommunications	13 106	13 735
Déplacements et voyages	10 810	62 242
Énergie	9 021	14 585
Achat de prix et de cadeaux	4 528	18 582
Associations et cotisations	2 968	4 602
Location d'équipements	2 299	20 452
Représentation	1 886	14 773
Taxes et permis	1 672	2 152
Frais de matériel roulant	1 531	11 031
Frais financiers	7 675	8 429
Amortissement des immobilisations	102 500	92 403
	<u>11 267 525</u>	<u>6 396 998</u>
EXCÉDENT DES PRODUITS SUR LES CHARGES	<u>371 705</u>	<u>339 407</u>

LA TABLÉE DES CHEFS

ÉVOLUTION DE L'ACTIF NET

EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2020

2

	Investi en immo- bilisations \$	Non affecté \$	2020 Total \$	2019 Total \$
SOLDE AU DÉBUT	223 029	1 440 093	1 663 122	1 323 715
EXCÉDENT DES PRODUITS SUR LES CHARGES	(76 146)	447 851	371 705	339 407
ACQUISITION D'IMMOBILISATIONS	5 830	(5 830)	-	-
APPORTS REPORTÉS AFFÉRENTS AUX IMMOBILISATIONS (note 9)	(5 000)	5 000	-	-
REMBOURSEMENT DE LA DETTE À LONG TERME	7 747	(7 747)	-	-
SOLDE À LA FIN	<u>155 460</u>	<u>1 879 367</u>	<u>2 034 827</u>	<u>1 663 122</u>

LA TABLÉE DES CHEFS

BILAN

31 DÉCEMBRE 2020

3

	2020 \$	2019 \$
ACTIF		
ACTIF À COURT TERME		
Encaisse	4 376 590	1 681 692
Placement garanti au taux de 1,4 %, échéant en octobre 2021	10 011	10 011
Débiteurs (note 3)	1 089 415	774 686
Stocks (note 4)	1 130 055	277 899
Frais payés d'avance	10 784	15 937
	<u>6 616 855</u>	<u>2 760 225</u>
IMMOBILISATIONS (note 5)	<u>261 023</u>	<u>377 693</u>
	<u>6 897 878</u>	<u>3 137 918</u>

Pour le conseil d'administration,

Josiane Clépin administrateur
Mario Juyne administrateur

LA TABLÉE DES CHEFS

BILAN

31 DÉCEMBRE 2020

4

	2020 \$	2019 \$
PASSIF		
PASSIF À COURT TERME		
Créditeurs (note 6)	463 146	259 485
Apports reportés (note 7)	4 234 342	1 060 647
Dette à long terme échéant au cours du prochain exercice (note 8)	<u>37 982</u>	<u>7 747</u>
	<u>4 735 470</u>	<u>1 327 879</u>
DETTE À LONG TERME (note 8)	22 428	20 410
APPORTS REPORTÉS AFFÉRENT AUX IMMOBILISATIONS (note 9)	<u>105 153</u>	<u>126 507</u>
	<u>127 581</u>	<u>146 917</u>
	<u>4 863 051</u>	<u>1 474 796</u>
ACTIF NET		
INVESTI EN IMMOBILISATIONS	155 460	223 029
NON AFFECTÉ	<u>1 879 367</u>	<u>1 440 093</u>
	<u>2 034 827</u>	<u>1 663 122</u>
	<u>6 897 878</u>	<u>3 137 918</u>

LA TABLÉE DES CHEFS

FLUX DE TRÉSORERIE

EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2020

5

	2020 \$	2019 \$
ACTIVITÉS DE FONCTIONNEMENT		
Excédent des produits sur les charges	371 705	339 407
Éléments n'affectant pas la trésorerie :		
Amortissement afférent aux immobilisations	(26 354)	(14 241)
Amortissement des immobilisations	<u>102 500</u>	<u>92 403</u>
	447 851	417 569
Variation nette d'éléments hors trésorerie liés au fonctionnement :		
Débiteurs	(314 729)	123 392
Stocks	(852 156)	(67 043)
Frais payés d'avance	5 153	(13 356)
Créditeurs	203 661	1 985
Apports reportés	<u>3 173 695</u>	<u>510 475</u>
	<u>2 663 475</u>	<u>973 022</u>
ACTIVITÉ D'INVESTISSEMENT		
Acquisition d'immobilisations	<u>(5 830)</u>	<u>(182 087)</u>
ACTIVITÉS DE FINANCEMENT		
Augmentation de la dette à long terme	40 000	-
Remboursement de la dette à long terme	(7 747)	(7 519)
Augmentation des apports reportés afférents aux immobilisations	<u>5 000</u>	<u>83 547</u>
	<u>37 253</u>	<u>76 028</u>
AUGMENTATION DE L'ENCAISSE	2 694 898	866 963
ENCAISSE AU DÉBUT	<u>1 681 692</u>	<u>814 729</u>
ENCAISSE À LA FIN	<u><u>4 376 590</u></u>	<u><u>1 681 692</u></u>

LA TABLÉE DES CHEFS

NOTES COMPLÉMENTAIRES

31 DÉCEMBRE 2020

6

1. STATUTS DE CONSTITUTION ET OBJECTIFS

L'organisme, constitué en vertu de la partie III de la « Loi sur les compagnies du Québec », le 9 avril 2002, a pour objectifs de soulager la faim et de venir en aide aux jeunes en difficulté. Il exerce ses activités au Québec. 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. Parmi les principales composantes des états financiers exigeant de la direction qu'elle établisse des estimations figurent la provision pour créances douteuses, la détermination du prix par portion pour les dons de nourriture, la valeur des stocks des certificats cadeaux 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.

CONSTATATION DES PRODUITS

L'organisme applique la méthode du report pour la comptabilisation des apports. Les apports affectés sont constatés à titre de produits de l'exercice au cours duquel les charges connexes sont engagées. Les apports non affectés sont constatés 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 dons et commandites et les subventions sont constatés à titre de produits lorsqu'ils sont reçus ou lorsqu'ils sont à recevoir si le montant à recevoir peut faire l'objet d'une estimation raisonnable et que son encaissement est raisonnablement assuré.

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 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.

Les revenus d'intérêts 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 et ultérieure

L'organisme évalue initialement ses actifs financiers et ses passifs financiers à la juste valeur, sauf dans le cas de certaines opérations entre apparentés qui sont évaluées à la valeur comptable ou à la valeur d'échange selon le cas.

Il évalue ultérieurement tous ses actifs financiers et ses passifs financiers au coût ou au coût après amortissement.

Les actifs financiers évalués au coût après amortissement se composent de l'encaisse, du placement à court terme et des débiteurs, à l'exception des taxes sur les transactions commerciales.

Les passifs financiers évalués au coût après amortissement se composent des créditeurs, à l'exception des charges sociales, et de la dette à long terme.

Dépréciation

En ce qui a trait aux actifs financiers évalués au coût ou 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. Une moins-value déjà comptabilisée peut faire l'objet d'une reprise de valeur. 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.

2. PRINCIPALES MÉTHODES COMPTABLES (suite)

STOCKS

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

Les stocks de matières premières et de repas cuisinés sont évalués au plus faible du coût et du coût de remplacement.

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

DÉPRÉCIATION D'ACTIFS À LONG TERME

Les immobilisations sont soumises à un test de recouvrabilité lorsque des événements ou des changements de situation indiquent que leur valeur comptable pourrait ne pas être recouvrable. Une perte de valeur est comptabilisée lorsque leur valeur comptable excède les flux de trésorerie non actualisés découlant de leur utilisation et de leur sortie éventuelle. La perte de valeur comptabilisée est mesurée comme étant l'excédent de la valeur comptable de l'actif sur sa juste valeur.

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 (voir les renseignements complémentaires aux présents états financiers). 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 1.

2. PRINCIPALES MÉTHODES COMPTABLES (suite)

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

	2020 \$	2019 \$
Clients	1 012 310	835 911
Provision pour créances douteuses	<u>(94 308)</u>	<u>(74 600)</u>
	918 002	761 311
Subvention à recevoir ^(a)	171 413	12 252
Taxes sur les transactions commerciales	<u>-</u>	<u>1 123</u>
	<u>1 089 415</u>	<u>774 686</u>

a) En 2020, ce montant correspond à la subvention salariale d'urgence du Canada et la subvention d'urgence du Canada pour le loyer. De plus, ce montant est inclus dans les subventions aux résultats. Aucun autre montant n'a été reçu durant l'exercice.

4. STOCKS

	2020 \$	2019 \$
Matières premières	649 068	-
Certificats cadeaux	442 947	277 899
Repas préparés	<u>38 040</u>	<u>-</u>
	<u>1 130 055</u>	<u>277 899</u>

5. IMMOBILISATIONS

	2020		2019	
	Coût \$	Amortissement cumulé \$	Valeur nette \$	Valeur nette \$
Mobilier et équipement	219 542	157 491	62 051	76 813
Matériel informatique	261 708	228 895	32 813	39 507
Matériel roulant	165 740	129 202	36 538	69 686
Améliorations locatives	<u>455 778</u>	<u>306 157</u>	<u>149 621</u>	<u>191 687</u>
	<u>1 102 768</u>	<u>821 745</u>	<u>281 023</u>	<u>377 693</u>

6. CRÉDITEURS

	2020 \$	2019 \$
Fournisseurs et frais courus	313 673	142 801
Salaires et vacances	103 996	103 124
Taxes sur les transactions commerciales	28 604	-
Charges sociales	<u>16 873</u>	<u>13 560</u>
	<u>463 146</u>	<u>259 485</u>

LA TABLÉE DES CHEFS
NOTES COMPLÉMENTAIRES

31 DÉCEMBRE 2020

11

7. APPORTS REPORTÉS

	Solde de début \$	Encaissé au cours de l'exercice \$	Moins : constaté en produit au cours de l'exercice \$	Total \$
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
Cartes-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>

8. DETTE À LONG TERME

Compte d'urgence des entreprises canadiennes (CUEC), garanti par le gouvernement du Canada, aucun intérêt ni aucun remboursement n'est requis et ce jusqu'au 31 décembre 2022. Le remboursement du solde du prêt, au plus tard le 31 décembre 2022, donnera lieu à une radiation de 25 % du prêt. Autrement, seuls des intérêts de 5 % seront applicables et payables mensuellement à partir du 1er janvier 2023 jusqu'au remboursement du capital exigé au plus tard le 31 décembre 2025. L'organisme n'est pas raisonnablement certain de pouvoir bénéficier de cette aide gouvernementale

Solde à reporter

	2020 \$	2019 \$
	40 000	-
	40 000	-

LA TABLÉE DES CHEFS
NOTES COMPLÉMENTAIRES

31 DÉCEMBRE 2020

12

8. DETTE À LONG TERME (suite)

	2020 \$	2019 \$
Solde reporté	40 000	-
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 32 137 \$, échéant en juin 2023	<u>20 410</u>	<u>28 157</u>
	60 410	28 157
Dettes à long terme échéant au cours du prochain exercice	<u>37 982</u>	<u>7 747</u>
	<u>22 428</u>	<u>20 410</u>

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

	\$
2021	37 982
2022	8 224
2023	4 204
2024	-
2025	10 000

9. APPORTS REPORTÉS AFFÉRENT AUX IMMOBILISATIONS

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

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

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

10. INFORMATIONS CONCERNANT LE CAPITAL

L'organisme gère plusieurs subventions et dons pour lesquels il existe des affectations d'origine externe précisant les conditions à respecter pour utiliser ces ressources financières. L'organisme s'est conformé aux exigences de ces apports affectés.

11. ENGAGEMENTS

L'organisme loue un local en vertu d'un bail venant à échéance en novembre 2025. Les loyers minimums futurs totalisent 215 748 \$.

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 65 760 \$ par année. Le montant sera ajusté chaque année suivant l'indice des prix à la consommation de l'année précédente.

Finalement, 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.

11. ENGAGEMENTS (suite)

Pour l'exercice financier se terminant le 31 décembre 2020, une lettre de garantie concernant un placement au montant de 10 000 \$ a été émise et vient à échéance le 31 octobre 2021.

12. RISQUES FINANCIERS

L'organisme, par le biais de ses instruments financiers, est exposé à divers risques, sans pour autant être exposé à des concentrations de risque. Les principaux risques 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 comptes clients.

Au cours de l'exercice, la société a modifié son exposition au risque de crédit par rapport à l'exercice précédent du fait de l'augmentation des comptes clients et des subventions à recevoir.

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. RISQUES 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. Les instruments à taux d'intérêt variables assujettissent l'organisme à des fluctuations des flux de trésorerie futurs connexes.

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 créanciers et de sa dette à long terme.

Au cours de l'exercice, la société a modifié son exposition au risque de liquidité par rapport à l'exercice précédent du fait de l'augmentation des comptes à payer et de la dette long terme.

13. CHIFFRES COMPARATIFS

Certains chiffres de l'exercice 2019 ont été reclassés afin de rendre leur présentation identique à celle de l'exercice 2020.

14. RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES - ACTIVITÉS DE BIENFAISANCE

	2020 \$	2019 \$
Produits		
Dons sous forme de fournitures et de services	4 633 603	2 362 560
Dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers	3 618 482	1 118 161
Subventions	1 553 267	836 900
Activités culinaires	148 238	481 135
Activités de financement	25 046	-
	<u>9 978 636</u>	<u>4 798 756</u>
Charges		
Dons sous forme de nourriture, fournitures ou de services	4 281 721	2 361 697
Coût des repas cuisinés	2 340 628	-
Achats de nourriture et d'accessoires de cuisine	1 339 533	582 024
Salaires et charges sociales	1 022 916	979 153
Honoraires professionnels et de consultation	194 186	56 623
Honoraires des formateurs	285 951	424 579
Frais de transport	121 447	-
Dépenses de bureau et d'informatiques	45 529	54 445
Frais de levée de fonds	103 468	-
Frais de productions graphiques et audiovisuelles	36 451	65 213
Frais d'imprimerie	73 501	73 421
Uniformes et buanderie	43 572	105 692
Frais de services	423	485
Loyer	-	770
Exposition et publicité	10 923	4 395
Frais d'entreposage	24 027	-
Mauvaises créances	1 450	-
Assurances	1 317	4 497
Location de salles	11 791	5 148
Entretien et réparations - Locaux et équipements	231	2 174
Télécommunications	1 915	1 986
Déplacements et voyages	4 236	28 708
Énergie	132	-
Achat de prix et de cadeaux	322	56
Représentation	173	1 589
Taxes et permis	1 437	1 122
Frais de matériel roulant	1 531	10 434
Frais financiers	780	1 022
Amortissement des immobilisations	33 148	33 148
	<u>9 982 739</u>	<u>4 798 381</u>
Excédent (insuffisance) des produits sur les charges	<u>(4 103)</u>	<u>375</u>

15. RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES - ACTIVITÉS DE FINANCEMENT

	2020 \$	2019 \$
Produits		
Dons sous forme de fournitures et de services	8 774	3 442
Dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers	454 384	356 563
Subventions	24 303	25 218
Activités culinaires	373 217	40 720
Activités de financement	101 420	954 606
	<u>962 098</u>	<u>1 380 549</u>
Charges		
Dons sous forme de nourriture, fournitures ou de services	6 080	4 335
Coût des repas cuisinés	7 533	-
Achats de nourriture et d'accessoires de cuisine	122 699	104 324
Salaires et charges sociales	167 215	290 044
Honoraires professionnels et de consultation	82 076	63 846
Honoraires des formateurs	14 734	2 430
Frais de transport	7 259	-
Dépenses de bureau et d'informatiques	18 521	2 319
Frais de levées de fonds	-	79 316
Frais de productions graphiques et audiovisuelles	15 979	22 790
Frais d'imprimerie	14 478	19 948
Uniformes et buanderies	24 083	240
Frais de services	43 993	45 972
Exposition et publicité	3 369	4 431
Mauvaises créances (recouvrées)	(875)	65 075
Location de salles	172	31 450
Entretien et réparations - Locaux et équipements	408	-
Télécommunications	135	-
Déplacements et voyages	3 246	13 269
Achat de prix et de cadeaux	4 206	18 526
Location d'équipements	2 299	19 414
Représentation	504	6 272
Taxes et permis	-	180
Frais de matériel roulant	-	335
Frais financiers	62	634
	<u>538 176</u>	<u>795 150</u>
Excédent des produits sur les charges	<u>423 922</u>	<u>585 399</u>

16. RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES - ACTIVITÉS ADMINISTRATIVES

	ES 2020 \$	ADM 2020 \$	TOTAL 2020 \$
Produits			
Dons sous forme de fournitures et de services	3 362	-	3 362
Dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers	42 363	8 406	50 769
Subventions	43 156	146 484	189 640
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	-	501	501
Achats de nourriture et d'accessoires de cuisine	27 494	1 135	28 629
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
Dépenses de bureau et d'informatiques	5 375	42 579	47 954
Frais de productions graphiques et audiovisuelles	3 500	38 035	41 535
Frais d'imprimerie	3 327	43	3 370
Uniformes et buanderie	17 678	36	17 714
Frais de services	5 504	-	5 504
Loyer	21 842	22 697	44 539
Expositions et publicité	12 912	-	12 912
Frais d'entreposage	294	-	294
Mauvaises créances	19 133	-	19 133
Assurances	-	17 591	17 591
Location de salles	7 543	334	7 877
Entretien et réparations - Locaux et équipements	15 247	204	15 451
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
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>
Insuffisance des produits sur les charges	<u>146 320</u>	<u>(194 434)</u>	<u>(48 114)</u>

Légende :
ES : Économie sociale
ADM : Administration

16. RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES - ACTIVITÉS ADMINISTRATIVES

	ES 2019 \$	ADM 2019 \$	TOTAL 2019 \$
Produits			
Dons sous forme de fournitures et de services	6 386	-	6 386
Dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers	44 291	11 599	55 890
Subventions	7 968	135 360	143 328
Activités culinaires	325 713	149	325 862
Activités de financement	186	-	186
Revenus d'intérêts	-	11 203	11 203
Amortissement des apports reportés	13 720	521	14 241
	<u>398 264</u>	<u>158 832</u>	<u>557 096</u>
Charges			
Dons sous forme de nourriture, de fournitures ou de services	6 386	1 000	7 386
Salaires et charges sociales	146 230	124 726	270 956
Achats de nourriture et d'accessoires de cuisine	78 304	446	78 750
Honoraires des formateurs	39 660	200	39 860
Honoraires professionnels et de consultation	3 106	94 353	97 459
Uniformes et buanderie	18 319	75	18 394
Frais d'imprimerie	2 015	1 373	3 388
Frais de productions graphiques et audiovisuelles	6 500	2 035	8 535
Dépenses de bureau et d'informatiques	6 020	28 521	34 541
Mauvaises créances	9 525	-	9 525
Déplacements et voyages	8 220	13 588	21 808
Frais de services	15 896	-	15 896
Location de salles	8 273	611	8 884
Loyer	16 527	21 300	37 827
Entretien et réparations - Locaux et équipements	21 661	3 280	24 941
Expositions et publicité	10 374	2 079	12 453
Location d'équipements	1 038	-	1 038
Représentation	1 975	4 937	6 912
Énergie	10 147	4 438	14 585
Télécommunications	289	11 460	11 749
Assurances	469	6 369	6 838
Frais de matériel roulant	262	-	262
Associations et cotisations	-	4 602	4 602
Taxes et permis	677	173	850
Frais financiers	2 908	3 861	6 769
Amortissement des immobilisations	42 426	16 829	59 255
	<u>457 207</u>	<u>346 256</u>	<u>803 463</u>
Insuffisance des produits sur les charges	<u>(58 943)</u>	<u>(187 424)</u>	<u>(246 367)</u>

Légende :

ES : Économie sociale
ADM : Administration

La Table des Chefs