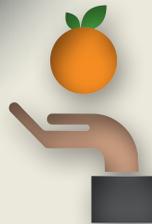


Entre
continuité
et **adaptabilité**



La Table des Chefs

TABLE DES MATIÈRES

PRÉSENTATION DE LA TABLÉE DES CHEFS	4
QUELQUES MOTS DU FONDATEUR ET DIRECTEUR GÉNÉRAL	5
QUELQUES MOTS DU PORTE-PAROLE	6
PRÉSENTATION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION	6
PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE	7
NOTRE VOLET NOURRIR	8
• Le programme de Récupération alimentaire	10
• Les Cuisines Solidaires	11
• Les Cuisines Solidaires - Édition Relève	12
NOTRE VOLET ÉDUQUER	14
• Les Brigades Culinaires	16
• Cuisine ton avenir	18
NOS ÉCOLES DE CUISINE	20
• Les Camps culinaires	22
• Les Cuisines Solidaires dans nos écoles	23
FINANCEMENT	24
• La Grande Tablée	26
• Événement Golf des Comptes Nationaux - Banque Nationale	27
• Les Coffrets Solidaires	28
• Les coffrets gourmands de la Fondation Groupe AGF	28
• La boîte BBQ RBC	29
• Le coffret Mangeons local de l'UPA	29
• Les Bouillons Solidaires	29
LA TABLÉE DES CHEFS DANS LE MONDE	30
• Nos activités en France	31
• Nos activités au Mexique	31
NOS PARTENAIRES ET DONATEURS	32
ANNEXES	
• Annexe 1 : Rapport de visibilité	34
• Annexe 2 : États financiers 2021	36

Notre 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 **13 millions de portions** cuisinées et a contribué à l'éducation culinaire de **plus de 45 000 jeunes** en développant leur autonomie alimentaire à travers ses différents programmes éducatifs.

Notre vision

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

Les valeurs qui nous portent

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

La **solidarité** est, plus que jamais, le moteur de nos initiatives et programmes, dans le contexte de crise qui nous pousse à faire toujours plus pour aider ceux qui en ont le plus besoin, dans un désir de partage des ressources et des connaissances. Faire la plus grande des différences en ce qui a trait à la lutte contre l'insécurité alimentaire et au développement de l'autonomie alimentaire des jeunes, voilà un engagement que nous renouvelons chaque jour. Peu importe les défis et l'ampleur des besoins sur le terrain, les membres de notre équipe rivalisent de **créativité** et trouvent, jour après jour, des manières de concrétiser notre mission, nourrir et éduquer, en toute **intégrité**, tant envers celle-ci qu'envers les divers partenaires qui nous soutiennent dans notre quête de la mener toujours plus loin.



Jean-François Archambault

Fondateur et Directeur général
de La Tablée des Chefs

Quand je regarde le chemin que nous avons parcouru ensemble à travers les années, depuis la fondation de La Tablée des Chefs en 2002, je réalise à quel point nous avons été entourés de gens de cœur. Nous sommes privilégiés, comme organisation, de pouvoir compter sur une équipe dévouée et investie de notre mission, une équipe pleine d'empathie pour ceux que nous voulons rejoindre et aider. Je vous parle des gens, car c'est toujours ainsi que les choses commencent. On veut aider les autres, on veut nourrir les gens dans le besoin, on veut transmettre nos connaissances et notre amour pour la cuisine aux milliers de jeunes qui prennent part à nos programmes et, pour ça, on doit pouvoir compter sur des gens passionnés, tant dans l'équipe que chez nos partenaires et nos bénévoles.

Ce qui donne à notre organisation sa force d'impact, c'est notre passion collective pour le changement social et l'impossible statu quo devant la possibilité d'aider et de faire du bien autour de nous. L'année 2021 fut une autre année pleine de défis et d'opportunités d'aider les autres et de poursuivre notre mission de nourrir et d'éduquer. Vous le constaterez, nous avons été créatifs et flexibles dans tous les milieux où nous nous devions d'intervenir, que ce soit pour nourrir des gens dans le besoin ou encore rejoindre des jeunes pour animer des ateliers de cuisine et partager notre passion. Nous avons collaboré avec les gens qui voulaient aider, des organismes communautaires, des villes et des partenaires qui, tout comme nous, avaient à cœur de faire une différence dans la vie des autres.

Le plus difficile dans le contexte de la pandémie demeure la limitation des moments ensemble, cette chaleur humaine qui nous rapproche autour de la cause et qui nous apporte du réconfort et qui actuellement manque à tous. Malgré les limites, nous avons bien exprimé nos intentions et notre désir de vouloir faire une différence et de demeurer un acteur social de premier plan tant au Québec, qu'au Canada, et de continuer d'inspirer nos collègues en France qui luttent aussi contre l'insécurité alimentaire et travaillent au développement de la littératie alimentaire auprès des générations futures ! En cette période instable où le coût des aliments ne cesse de grimper, ces deux sujets ne font qu'un et nous devons absolument intervenir sur les deux fronts afin de combler les besoins qui ne cessent d'augmenter. Continuez de soutenir notre mission et notre équipe dans cette aventure alimentaire ambitieuse, audacieuse et tellement nécessaire !

Sincèrement,
JF



RICARDO
Porte-parole
de La Tablée des Chefs

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

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

Mille mercis de votre appui à cette cause!

RICARDO

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
Agent Développement des affaires pour Tourisme Laval

Catherine Demers-Rivard, Administratrice
Directrice-conseil, Ig2

Carl Pichette, Administrateur
Vice-président marketing et solutions mobiles, Sobeys

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

Geneviève Paquette, Administratrice
Vice-présidente, engagement communautaire et
Directrice générale de la Fondation,
Club de hockey Canadien

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.

Jean Gattuso, Administrateur
Administrateur de sociétés

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.

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

Présentation de l'équipe

Équipe financière, comptable et légale

- **Geneviève Lafitte**, Directrice générale adjointe
- **Dominique Larose**, Directrice financière
- **Hélène Crête**, Commis comptable
- **Nancy Duchesne**, Contrôleure

Équipe financement, événement et communications

- **Jean-François Archambault**, Fondateur et Directeur général
- **Marie-Pierre Gazaille**, Directrice des communications, relations gouvernementales et partenariales
- **Marjorie Lavoie**, Directrice principale du financement
- **Mélissa Parseghian**, Directrice du développement des affaires & marketing
- **Rolie Srivastava**, Directrice régionale
- **Catherine Vallée-Grégoire**, Gestionnaire de production
- **Caroline Drisdelle**, Conseillère aux communications, relations gouvernementales et partenariales
- **Éric Lorent**, Chargé de projet événementiel et concepteur graphique
- **Manoue Rajotte-Lafortune**, Chargée de projet événementiel
- **Mélanie Delisle**, Chargée de projet événementiel
- **Mylène Archambault**, Adjointe administrative, partenariats et commandites

Équipe Écoles de Cuisine

- **Nathalie Pomerleau**, Directrice des Écoles de cuisine
- **Caroline Giguère**, Cheffe maison, École de cuisine de Québec
- **Martin Leduc**, Chef maison, Cuisine Sidlee

Équipe Nourrir

- **Sophie Kaminski**, Coordinatrice Nourrir
- **Sylvie-Anne Guertin**, Coordinatrice sénior Nourrir et bénévoles
- **Véronique Robitaille**, Coordinatrice sénior Nourrir

Équipe Éduquer

- **Geneviève Massé**, Directrice Éduquer
- **Marcella DeVincenzo**, Gestionnaire du programme Cuisine ton avenir
- **Alexandra Morin-Richard**, Coordinatrice Éduquer
- **Amélie Loiselle**, Coordinatrice Éduquer
- **Caroline Garita**, Coordinatrice Éduquer
- **Doria Poirier**, Coordinatrice sénior Éduquer et responsable de l'administration
- **Mégane Fortier**, Coordinatrice Éduquer
- **Patrick Emedy**, Coordinatrice sénior Éduquer

Consultants

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



NOURRIR

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

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

Les

FAITS SAILLANTS 2021

- Projet ambitieux, le rêve derrière l'initiative des Cuisines Solidaires, mise sur pied en avril 2020, à l'aube de la pandémie, est devenu la plus grande production alimentaire jamais vue au Canada. Depuis les débuts du projet, ce sont plus de **4.2 millions de portions** qui ont été produites et distribuées à travers le pays.
- **Plus d'un million de repas** ont quant à eux été récupérés par notre programme de Récupération Alimentaire en 2021, et ce, dans **13 régions administratives du Québec**. Depuis 20 ans, ce sont ainsi plus de **10 millions de portions** qui ont été récupérées et distribuées par le programme.

Nos

PROGRAMMES

- Récupération alimentaire
- Les Cuisines Solidaires
- Les Cuisines Solidaires - Édition Relève



Le programme de Récupération alimentaire

La gestion des surplus alimentaires sains et nutritifs représente un véritable défi pour les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et l'institutionnel. Face à ce constat, La Tablée des Chefs a mis en place un programme innovateur de récupération des aliments dont la vocation est double : réduire le gaspillage alimentaire et lutter contre l'insécurité alimentaire. Concrètement, par le biais de ce programme, La Tablée des Chefs agit comme agent de liaison entre les donateurs de surplus alimentaires et les organismes communautaires locaux qui prennent en charge la récupération des dons et leur distribution aux personnes en situation d'insécurité alimentaire. Depuis 2003, ce sont plus de 5 millions de portions de nourriture qui ont été redistribuées aux personnes souffrant d'insécurité alimentaire via notre programme de Récupération alimentaire, ce qui représente 1 689 tonnes d'aliments récupérés !

2021: résilience, reprise... et solidarité !

Après un ralentissement des activités en 2020 suite à l'arrivée de la pandémie, l'année 2021 aura permis de remettre le programme sur les rails. En effet, en 2021, La Tablée des Chefs a récupéré et distribué à elle seule 1 378 938 portions de repas, et ce, bien qu'une importante partie du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et de l'institutionnel était toujours en veilleuse pour cause de Covid-19.

Au Québec, le programme a été actif dans 13 régions administratives, alors qu'ailleurs au pays, nous avons mis en œuvre nos activités de récupération alimentaire en Ontario et en Colombie-Britannique. Au total, 138 établissements ont fait don de leurs surplus alimentaires, ceux du secteur de la santé étant les principaux contributeurs au bon déroulement du programme. Néanmoins, l'année 2021 aura vu la reprise d'une grande partie des donateurs qui étaient inactifs l'année précédente, notamment les centres sportifs et le secteur hôtelier.

Ces établissements ont fait don de leurs aliments à près de 200 organismes de distribution. Il s'agit d'une collaboration remarquable qui ne fera que s'accroître dans les années à venir, la pandémie ayant mis en lumière la fragilité de nos systèmes alimentaires.

Type de donateur	Nombre d'établissements donateur	Nombre de portions récupérées
Centre de santé	69	697 981
Boulangerie	33	522 192
Cafétéria	9	19 284
Hôtel	6	4 043
Traiteur	5	1 366
Agriculture	5	19 854
Centre sportif	5	32 440
Prêt-à-manger	3	7 725
Industrie	2	23 329
Casino	1	50 000
Fondation	1	217
Banque alimentaire	1	507
TOTAL	140	1 378 938

Les Cuisines Solidaires

Devant les effets persistants de la pandémie sur les besoins en aide alimentaire, il n'était pas question pour La Tablée des Chefs de mettre le projet des Cuisines Solidaires en veilleuse. Nous nous sommes donc à nouveau mobilisés, bien entourés de nos précieux partenaires, pour lancer la deuxième phase des Cuisines Solidaires le 1er mars dernier ! Pour cette relance du projet, ce sont près de 1,4 million de portions de repas qui ont été cuisinés et livrés au réseau des banques alimentaires du Canada. Les mets concoctés étaient tous à base d'aliments frais du Québec, soit du poulet, du veau, des œufs et de nombreuses variétés de légumes. Ces repas étaient adaptés aux réalités diverses de la clientèle desservie par les organismes d'aide alimentaire : personnes âgées seules, familles monoparentales, personnes en situation d'itinérance, communautés autochtones, nouveaux arrivants, etc.

L'atteinte de notre objectif a été rendue possible grâce à la participation de chefs et cuisiniers mobilisés pour la cause venant de 16 établissements aux quatre coins du pays.

1. Culinair
2. Fairmont Le Reine Élisabeth
3. Centre Bell
4. Seal Productions/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)

En plus des banques alimentaires, la phase II des Cuisines Solidaires est venue en aide à de nombreuses communautés autochtones du Québec, dont les préoccupations en matière de sécurité alimentaire ont été, sans surprise, exacerbées par la pandémie. Ce sont donc 25 000 repas qui ont été cuisinés au Centre Bell et distribués à 13 communautés autochtones de la province. Ces distributions ont été rendues possibles avec l'aide de la Commission de la santé et des services sociaux des Premières Nations et du Labrador et du Regroupement des centres d'amitié autochtones du Québec.

Enfin, pour prêter main forte à nos brigades mobilisées, notre programme Les Cuisines Solidaires - Édition Relève a participé à la production de repas destinés à la deuxième phase du projet. Ce programme, anciennement connu sous le nom de la Semaine des Écoles Hôtelières, vise à sensibiliser la prochaine génération de chefs au problème de la faim. Souhaitant ainsi intégrer la relève culinaire à l'élan de solidarité créé par Les Cuisines Solidaires, plus de 500 étudiants et enseignants de près d'une vingtaine d'établissements ont retroussé leurs manches et ont mis leurs compétences et leur amour de la cuisine au service de ceux qui en avaient le plus besoin. Ensemble, sous le signe de la solidarité, ils ont cuisiné un grand total de 100 000 portions de poulet provençal.





Les Cuisines Solidaires - Édition Relève

Depuis 2003, La Semaine des Écoles Hôtelières mobilise les enseignants et les étudiants en cuisine, partout au Québec, afin de relever le défi de préparer une corvée de repas redistribués à des organismes locaux via le réseau de Banques alimentaires Québec. Les enseignants peuvent ainsi transmettre leur amour de la cuisine à leurs étudiants lors de cette activité à vocation sociale. Pour les étudiants en cuisine, c'est une belle opportunité de mettre leur passion pour la cuisine à profit dans le cadre de la lutte à l'insécurité alimentaire. Depuis ses débuts, ce programme a permis de cuisiner et de distribuer plus d'un million de portions cuisinées par la relève aux banques alimentaires du Québec.

Perspectives d'avenir: une offre éducative en plein déploiement

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, tout comme nos initiatives Les Cuisines Solidaires et Les Cuisines Solidaires - Édition Relève, 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 2022, ce sont plus de 500 000 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 Tablée des Chefs, sous une forme revue, et ce, une fois la crise terminée. Nous travaillons donc à l'intégration du projet des Cuisines Solidaires à notre banque de programmes permanents, notamment en mobilisant l'ensemble de notre réseau et en faisant de cette initiative une porte d'entrée vers une implication globale des chefs et des entreprises dans notre mission de lutter contre l'insécurité alimentaire, une portion à la fois.

L'intégration du programme à l'initiative Les Cuisines Solidaires : impliquer les jeunes en temps de crise

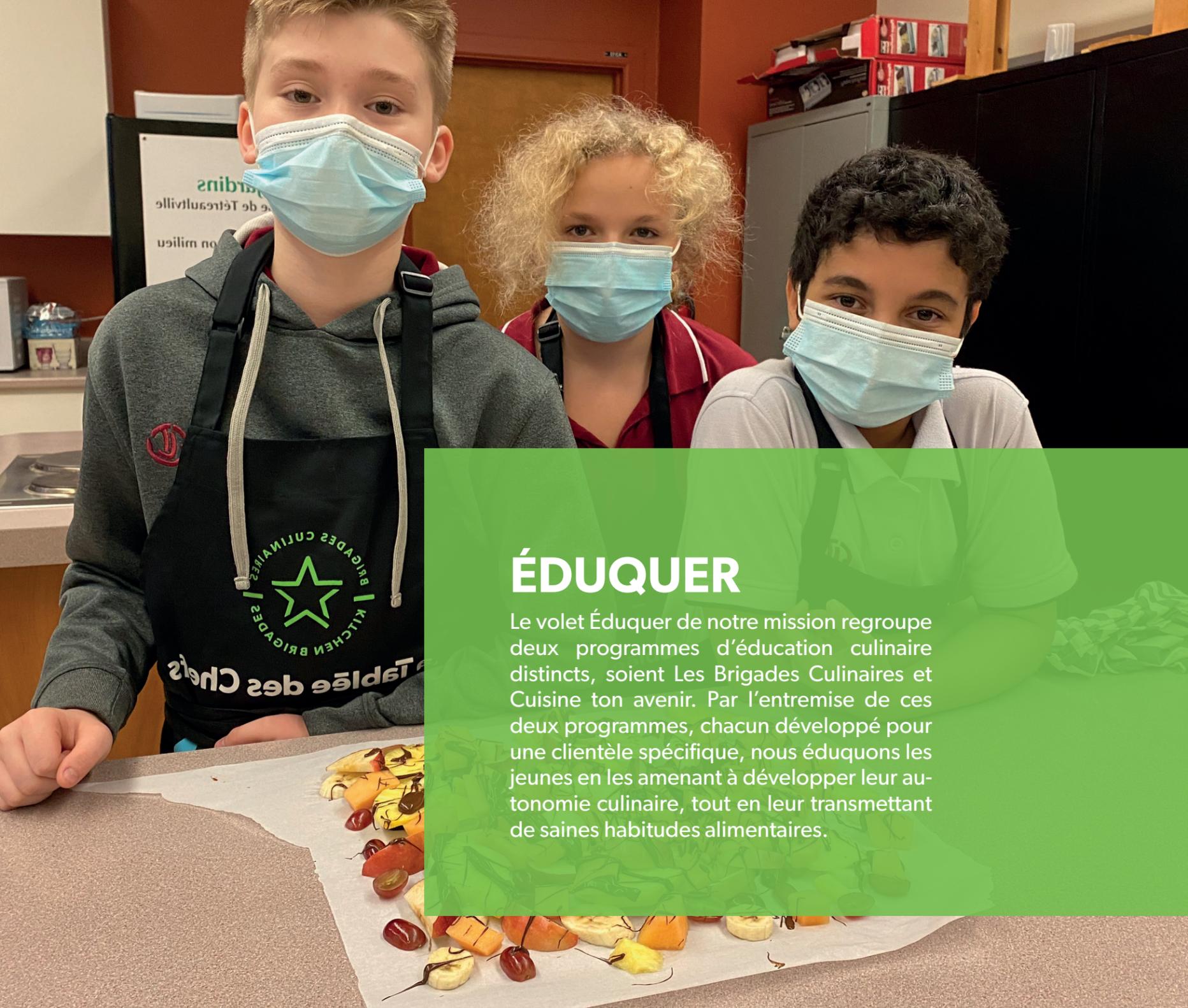
L'initiative d'urgence Les Cuisines Solidaires, laquelle a permis de produire et de distribuer plus de 2,4 millions de portions cuisinées aux banques alimentaires à travers le pays en 2020, a donné lieu à une impressionnante chaîne d'entraide. Souhaitant intégrer la relève culinaire à cet élan de solidarité sans précédent, La Semaine des écoles Hôtelières s'est vue rebaptisée Les Cuisines Solidaires - Édition Relève pour son édition 2021. Surfant sur la vague d'amour reçue par notre projet Les Cuisines Solidaires, ce changement de nom reflète une vision encore plus englobante et mobilisatrice de l'activité. L'édition 2021 de l'activité Les Cuisines Solidaires - Édition Relève a permis de produire et distribuer 100 000 repas. Une participation active de poids alors que la demande en aide alimentaire s'est vue augmenter significativement en raison de la pandémie.

En 2021, ce sont plus de 500 étudiants et enseignants issus de près d'une vingtaine d'établissements qui ont relevé leurs manches et qui ont mis leurs compétences et leur amour de la cuisine au profit de ceux qui en avaient le plus besoin en ces temps difficiles. Ensemble, sous le signe de la solidarité, ils ont cuisiné 89 500 portions. D'autres partenaires ont également produit un total de 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

En ce qui a trait à notre programme de récupération alimentaire, notre équipe travaille actuellement à développer davantage d'options nous permettant de valoriser les matières organiques. En collaboration avec Recyc-Québec, cette revalorisation des invendus nous permettra de sauver annuellement l'équivalent de 200 tonnes de légumes ! Nous travaillons également au développement de nouveaux partenariats, dans le but d'étendre davantage les activités du programme de récupération alimentaire. 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.

Enfin, nous travaillons à étendre aux États-Unis l'initiative des Cuisines Solidaires - Édition Relève, actuellement active au Canada et en France. Notre objectif à long terme est que d'ici 2030, les étudiants et les enseignants du monde entier participent à l'activité, créant ainsi un réseau d'agents de changement capables de faire la différence, une assiette à la fois. En sensibilisant la relève culinaire internationale aux questions de sécurité alimentaire pendant leurs années formatives, nous leur donnerons les outils nécessaires pour développer de nouvelles solutions lorsqu'ils deviendront les leaders culinaires de demain.



ÉDUCUER

Le volet Éduquer de notre mission regroupe deux programmes d'éducation culinaire distincts, soient Les Brigades Culinaires et Cuisine ton avenir. Par l'entremise de ces deux programmes, chacun développé pour une clientèle spécifique, nous éduquons les jeunes en les amenant à développer leur autonomie culinaire, tout en leur transmettant de saines habitudes alimentaires.

Les FAITS SAILLANTS 2021

- Environ **200 écoles secondaires au Québec** et **25 écoles hors Québec** ont participé au programme des Brigades Culinaires, offert en parascolaire. **17 milieux** ont quant à eux offert le programme Cuisine ton avenir aux jeunes de la DPJ.

Nos PROGRAMMES

- Les Brigades Culinaires
- Cuisine ton avenir

Pour développer l'autonomie alimentaire chez les jeunes!

Les Brigades Culinaires

Les Brigades Culinaires est un programme offert sous forme d'activité parascolaire dans les écoles secondaires, qui rejoint les jeunes de 12 à 17 ans dans le cadre d'ateliers portant sur l'alimentation et les saines habitudes de vie. Le programme est offert dans les écoles secondaires depuis 2012 au Québec et depuis 2019 dans les autres provinces canadiennes. L'évaluation le démontre bien : les Brigades Culinaires constituent une chance inouïe pour les jeunes d'apprendre à cuisiner, tout en s'épanouissant en travaillant en équipe et en se développant comme citoyens responsables.

Retour sur l'année scolaire 2020-2021

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 d'Éduquer a relevé ses manches et a travaillé fort afin de trouver des solutions et de garder ses jeunes bien actifs.

En 2020-2021, ce sont :

- 120 écoles québécoises qui se sont inscrites au programme.
- 7 écoles issues de quatre autres provinces qui se sont inscrites au programme : Nouvelle-Écosse (4), Nouveau-Brunswick (1), Ontario (1) et Colombie-Britannique (1).
- plus de 40 écoles qui se sont inscrites au tout nouveau volet virtuel des Brigades Culinaires !
- près de 2 000 jeunes qui ont bénéficié du programme à travers le Canada.
- près de 6 000 heures de formation qui ont été données par 84 chefs formés et accompagnés par l'équipe de La Table des Chefs.
- plus de 2 000 portions de lasagne qui ont été distribuées à 17 organismes communautaires !

Pandémie oblige, la grande finale des Brigades Culinaires a dû, cette année, se tenir virtuellement. Le défi au menu pour chaque école finaliste : cuisiner un repas gastronomique sous forme d'entrées. L'École secondaire des Pionniers de Trois-Rivières a été couronnée grande gagnante !

L'année scolaire 2021-2022

Cette seconde année en contexte de pandémie s'est avérée plus facile en ce qui a trait au programme, notamment en raison des apprentissages tirés de l'année 2020-2021, lesquels nous ont outillés et nous ont permis de nous adapter au climat incertain. L'engouement pour le retour du parascolaire a favorisé la croissance et le dépassement de nos cibles. Au Québec, ce sont 200 écoles qui ont accueilli le programme. Ailleurs au Canada, ce sont 25 écoles de cinq provinces canadiennes qui ont pris part aux ateliers. Plus de 4 000 jeunes ont assisté aux ateliers pour plus de 8 800 heures de formation dispensées !



Initiatives permettant le rayonnement du programme

Des initiatives d'envergure, en marge des ateliers à proprement parler, ont été mises sur pied afin d'assurer le rayonnement des Brigades Culinaires via différents canaux de communication destinés aux jeunes. De quoi mousser efficacement l'intérêt des jeunes pour le programme des Brigades Culinaires et faciliter le déploiement de celui-ci pour la prochaine année scolaire.

Une web-série a été créée en collaboration avec la boîte de production B-612 et la plateforme Mordu, de Radio-Canada. La diffusion des épisodes hebdomadaires a été lancée en mai et a été diffusée sur un total de 10 semaines. Plusieurs chefs et artistes ont participé à la série, dont le grand vainqueur a eu l'honneur de devenir le prochain ambassadeur de La Table des Chefs.

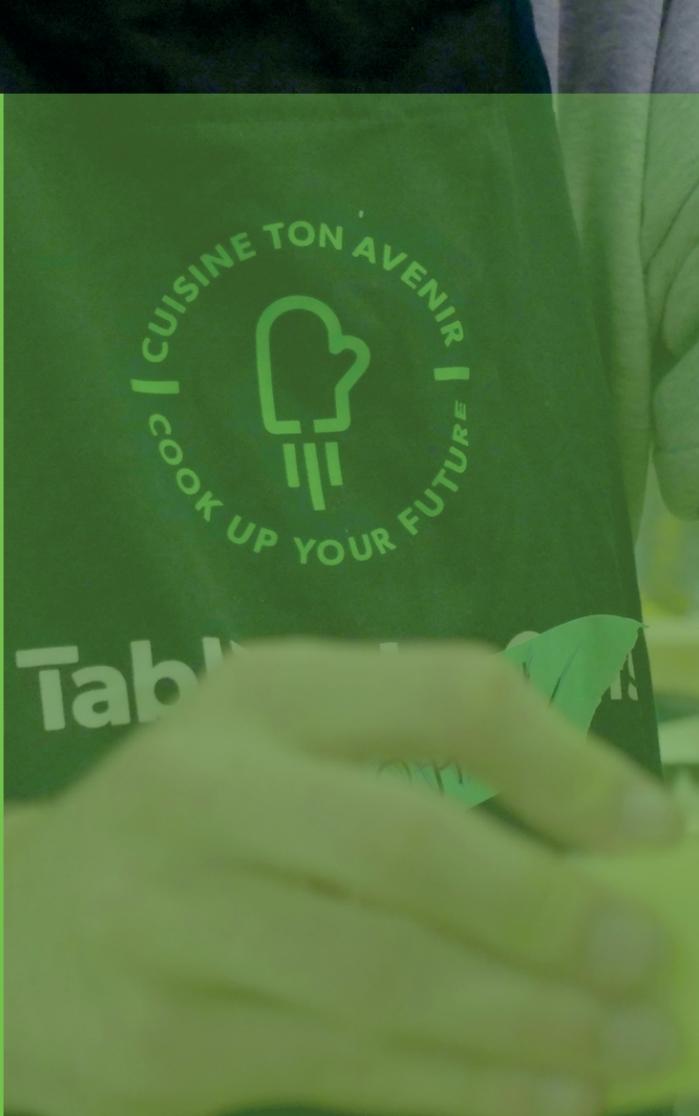
Une compétition prenant la forme d'une série de défis culinaires, les Défis Attache ta Toque! a également été lancée début avril, en collaboration avec l'agence Virus1334. Durant 6 mois consécutifs, d'avril à septembre 2021, un chef québécois de renom a lancé à l'ensemble des jeunes Québécois un défi culinaire; c'est Ricardo qui a lancé l'événement avec le premier défi mensuel !



Cuisine ton avenir

Le programme de formation culinaire Cuisine ton avenir est destiné aux jeunes sous le système de protection de la jeunesse et, une nouveauté depuis maintenant deux ans, en milieu scolaire, pour les élèves de groupes d'adaptation scolaire ou à cheminements particuliers. Il vise essentiellement à développer l'autonomie alimentaire des jeunes se trouvant dans des contextes de vie faisant en sorte qu'ils seront plus rapidement que la moyenne confrontés à la vie autonome.

Le développement de connaissances quant à des habitudes alimentaires saines, mais aussi de compétences culinaires de base fait assurément partie des facteurs de succès de ce passage à l'âge adulte. Le programme, d'une durée d'un an, est composé de trois volets distincts et complémentaires, soit un trousseau culinaire, quatre blocs d'ateliers saisonniers et un bloc d'ateliers de préparation au marché.



Retour sur l'année scolaire 2020-2021

La DPJ étant un milieu relativement fermé de par la nature de sa fonction première, la pandémie a rendu son accès très difficile. L'équipe s'est donc fait un devoir d'évaluer étroitement les besoins du milieu en ces temps de contraintes et de s'y adapter au mieux afin de continuer à offrir le programme aux jeunes qu'il accueille. Malgré les circonstances, 50 jeunes de la DPJ de 4 régions du Québec (Côte-Nord, Montréal, Laurentides et Laval) ont pu bénéficier des ateliers. Il s'est avéré essentiel de nous montrer réactifs et rapides afin de pouvoir poursuivre notre travail auprès des jeunes, désormais confinés à leur unité de vie en raison des mesures sanitaires en vigueur.

Afin de joindre une plus grande part des jeunes vulnérables auxquels le programme s'adresse, l'offre de celui-ci a été élargie de manière à être accessible aux jeunes en milieux scolaires évoluant dans les groupes d'adaptation scolaire ou de formation préparatoire au travail. 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 !

L'année scolaire 2021-2022

Alors que les ateliers ont été suspendus l'année dernière pour plusieurs établissements en raison de la pandémie, le réseau a répondu avec force à l'appel de reprise du programme l'automne dernier. Ce sont ainsi 17 plateaux d'ateliers qui ont été implantés cette année, représentant plus de 150 jeunes de la DPJ qui ont ainsi pu développer leurs compétences culinaires et alimentaires en vue de leur départ vers la vie autonome.

Lors de cette deuxième année d'implantation, 17 écoles secondaires ont opté pour ce programme, ce qui représente plus de 270 jeunes ! Le programme en milieu scolaire a été soumis à un processus d'amélioration continue au printemps dernier, afin de mieux répondre aux besoins des écoles en matière d'éducation culinaire. Le fort intérêt suscité par cette déclinaison du programme nous amène à penser qu'il deviendra un pilier de l'éducation culinaire dans le système scolaire de la province pour ces jeunes trop souvent oubliés en quête d'autonomie alimentaire.

Crédit photo : Nicolas Archambault



Perspectives d'avenir: une offre éducative en plein déploiement

La crise liée à la pandémie a eu de nombreux impacts sur tous, les jeunes étant 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. À notre grande joie, et après une année d'attente, nous avons pu retrouver l'ensemble des jeunes en septembre dernier dans le cadre du retour tant attendu de nos ateliers culinaires en présentiel !

Toujours dans l'objectif de développer la proximité que nous avons avec la jeunesse, l'équipe Éduquer travaille à différents projets ayant comme objectifs de mettre les jeunes de l'avant dans ses communications. La deuxième saison de notre web-série « Le prochain chef influenceur » sera lancée au printemps 2022, permettant ainsi aux Brigades Culinaires de rayonner auprès de la jeunesse canadienne !

Dans le cadre du programme Cuisine ton avenir, des nouveautés sont également à venir. Notamment, l'équipe est sur le point de finaliser la refonte du trousseau culinaire remis à chacun des jeunes du programme, que nous avons voulu moderniser afin de répondre plus adéquatement aux besoins de ces derniers. Prévu pour une sortie au printemps 2022, notre nouveau trousseau culinaire contiendra plusieurs utilitaires de cuisine, permettant aux jeunes chacun à leur façon d'approprier la cuisine et la saine alimentation. La pièce maîtresse des nouveaux trousseaux sera sans contredit le tout nouveau livre de recettes « Trop bon ! », conçu et développé par notre équipe pour les jeunes à l'aube de la vie autonome. Doté d'une mise en page dynamique et attrayante, ce livre propose des recettes simples et accessibles pour aider les jeunes à faire leurs premiers pas dans la cuisine.

En définitive, l'équipe Éduquer a à cœur de joindre le plus grand nombre de jeunes possibles 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 de nos programmes de formation culinaire. Pour ce faire, nous profiterons de la présence qu'ont eue Les Cuisines Solidaires dans de grandes villes canadiennes au cours des deux dernières années afin de consolider des partenariats nous permettant de développer l'offre jeunesse de La Table des Chefs à travers le pays !



ÉCOLES DE CUISINE

Que ce soit à Montréal, à Longueuil ou à Québec, nos écoles de cuisine sont le symbole par excellence de la mission de La Tablée des Chefs. Entre nos Camps culinaires, les corvées alimentaires et, durant la pandémie, des productions de repas dans le cadre des Cuisines Solidaires, nos écoles nous servent de port d'attache et accueillent programmes et projets qui incarnent notre mission.

Les FAITS SAILLANTS 2021

- Nos 3 écoles de cuisine se sont transformées en Cuisines Solidaires en produisant **203 868 repas** et ont aussi accueilli **422 jeunes** pour le Camps culinaires durant la saison estivale.

Nos PROGRAMMES

- Les Cuisines Solidaires dans nos écoles
- Les Camps culinaires

Actives malgré la pandémie !



Les Camps culinaires : un moment privilégié de transmission de connaissances et de passion

Pour une deuxième année consécutive, une édition remodelée et adaptée au contexte pandémique de nos Camps culinaires a été développée. Du 26 juin au 20 août, nous avons donc pu accueillir 422 jeunes et leur offrir, comme à notre habitude, un programme estival alléchant, une semaine à savourer, partager et relever des défis ! Au menu de cette saison : 25 recettes rendant hommage à des chefs de renommée internationale. De raviolis géants à la courge et à la ricotta, au panettone aux canneberges, en passant par un risotto à la betterave, les jeunes ont pu se régaler et faire de grands pas en cuisine !

En plus de profiter d'une chance unique de cuisiner et d'apprendre, les jeunes cuistots ont également pris part à notre lutte contre l'insécurité alimentaire et ont posé un geste concret en participant à une grande corvée alimentaire.

Une belle manière d'aider les organismes d'aide alimentaire, tout en offrant aux jeunes la chance de s'impliquer dans cette belle marque de solidarité et d'entraide. Cette année, ce sont plus de 7 000 portions qui ont ainsi été cuisinées par les jeunes des camps et distribuées à la communauté !

Nouveauté cette année, les Camps culinaires ont été offerts à l'École hôtelière de Laval, afin d'étendre la portée du programme. En 4 semaines de programmation, 62 jeunes ont pu mettre la main à la pâte dans cette cuisine professionnelle. Un premier pas vers l'expansion de notre offre éducative qui ne manquera pas d'être renouvelée l'été prochain !



Les Cuisines Solidaires dans nos écoles

Nos écoles de cuisine ont été mises à contribution dans le cadre des Cuisines Solidaires. En 2021, 78 802 portions de repas ont été préparées par l'école de cuisine de Longueuil et 120 411 portions de repas ont été préparées par l'école de cuisine de Québec ! Au total, ce sont donc 199 213 portions qui ont été distribuées par notre équipe afin de lutter contre l'insécurité alimentaire. Un travail d'équipe exceptionnel !



Perspectives d'avenir: nos écoles, lieu d'une mobilisation encore plus grande

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 activités culinaires destinées au milieu corporatif, lesquels représentent, pour les entreprises, une occasion exceptionnelle de s'impliquer socialement et de devenir des acteurs de changement dans leur milieu.

De grands projets sont également en cours de développement pour donner à davantage de cuisines une vocation sociale. En 2021, nous avons implanté une cuisine dans les nouveaux locaux de Sid Lee au centre-ville de Montréal en vue de préparer des repas pour les personnes en situation d'itinérance en plus de fournir les repas à l'ensemble des employés dans un mode de récupération de denrées invendues. Face à ce succès, nous travaillons à l'implantation d'une nouvelle cuisine permanente à Laval en septembre 2023 pour contribuer à la production de 200 000 repas des Cuisines Solidaires par année !



FINANCEMENT

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

crédit photo LesFestifs.com

Pour la pérennité de notre mission

Les FAITS SAILLANTS 2021

- Près de **800 personnes** ont pu soutenir la mission de La Tablée des Chefs en participant à l'événement-bénéfice de La Grande Tablée édition 2021. Souper gastronomique concocté par une brigade regroupant les meilleurs talents culinaires féminins du Québec, invités de marque et communauté d'affaires réunie au Fairmont Le Château Frontenac et au Fairmont Le Reine Elizabeth ont fait de ce grand retour en présentiel une soirée mémorable. C'est un montant de **450 000\$** qui a été amassé au profit de la mission de La Tablée des Chefs.

Nos ÉVÈNEMENTS

- La Grande Tablée
- Événement Golf des Comptes Nationaux - Banque Nationale
- Le Coffret Solidaire
- Les coffrets gourmands de la Fondation Groupe AGF
- La boîte BBQ RBC X La Tablée des Chefs
- Le coffret Mangeons local de l'UPA
- Bouillons Solidaires



Banque Nationale Événement Golf des Comptes Nationaux

Le 2 septembre dernier, plus de 150 joueurs se sont rassemblés au Club de golf de Laval-sur-le-Lac pour la seconde édition de l'Événement Golf des Comptes nationaux. Au menu de cette journée, une partie de 18 trous sur le magnifique terrain bleu du Club, mais aussi des haltes et des moments culinaires pour rafraîchir et régaler les participants.

Un délicieux repas pour deux, préparé par l'équipe de La Tablée des Chefs en collaboration avec le chef exécutif du Club, François St-Aubin, a également été offert aux participants en fin de journée. Au total, la journée a permis d'amasser 130 000\$, somme qui a été versée à La Tablée des Chefs pour soutenir sa mission.

La Grande Tablée

Une soirée avec Ricardo et ses drôles de cheffes : un concept original pour l'édition 2021 de nos Grandes Tablées ! Pour le retour tant attendu en présentiel de cet événement phare de La Tablée des Chefs, Ricardo, notre porte-parole des 15 dernières années, a lancé le défi à sa brigade entièrement féminine de réimaginer à leur image l'un de ses plats. Tous les chemins étaient permis ! À la clé, un repas 6 services mettant en valeur la créativité et le talent de la gastronomie au féminin. La Grande Tablée édition 2021 a donc fait rayonner les plats des cheffes Fanny Lehouiller, Helena Loureiro, Fisun Ercan, Ann-Rika Martin et Isabelle Deschamps Plante.

Coprésidées par Sophie Perreault, Vice-présidente exécutive et chef de l'exploitation de FAC, et Vincent Messier-Lemoyne, Chef de la direction financière de Courchesne Larose, les soirées se sont déroulées dans le plus grand respect des règles sanitaires. L'animation, assurée par Claudine Prévost, de même qu'une performance audiovisuelle de Rachid Badouri, ont fait de ces deux soirées des événements mémorables !

De plus, un encaissement silencieux à saveur sociale, tenu de façon numérique, a eu lieu lors des deux événements afin de ramasser des fonds additionnels au profit de notre mission. Plusieurs magnifiques lots ont été proposés aux convives des soirées grâce à la générosité de nos partenaires.

Comme l'an dernier, des lots solidaires étaient aussi proposés sur la plateforme de l'encaissement afin de permettre aux participants de soutenir directement un volet de La Tablée des Chefs qui leur tient à cœur.

Tenus à Montréal au Fairmont Le Reine Elizabeth le 8 novembre dernier, ce sont 520 participants qui ont ainsi pu soutenir la mission de La Tablée des Chefs. À Québec, ce sont 250 participants qui se sont rassemblés sous le signe de la solidarité au Fairmont Le Château Frontenac le 15 novembre dernier. En tout, les deux soirées hautes en saveurs ont permis d'amasser 450 000 \$ au profit de notre mission !

Crédit photo Victor Diaz Lamich.



Crédit photo Victor Diaz Lamich.



Crédit photo Victor Diaz Lamich.



Le Coffret Solidaire de La Tablée des Chefs

À l'instar de 2020, le Coffret Solidaire de cette année a été concocté par une brigade impliquée et solidaire et proposait des recettes préparées par des chefs de renom, ainsi que des instruments et un livre de cuisine. Au Québec, 5 000 coffrets proposant huit douceurs réconfortantes produites exclusivement par des chefs d'ici ont été mis en vente. Ailleurs au Canada, des chefs en provenance de la Colombie-Britannique, de l'Alberta, du Manitoba et de l'Ontario ont conçu sept produits fins qui ont été intégrés dans nos 2 500 coffrets canadiens.

En tout, ce sont 4 523 coffrets qui ont été vendus lors de la seconde édition du projet (3 693 au Québec et 830 ailleurs au Canada), ce qui nous a permis d'accumuler 421 358\$ au profit de notre mission ! Un tel exploit n'aurait été possible sans la générosité des 13 chefs qui ont collaboré à la réalisation des produits, le soutien de nos nombreux bénévoles qui ont prêté main-forte à leur assemblage et l'engagement de nos précieux partenaires, toujours prêts à soutenir nos actions.

Les coffrets invendus n'ayant pas encore trouvé preneur seront démantelés et vendus à la pièce lors de nos prochains événements de financement, dont les Semaines de La Tablée des Chefs dans plus de 300 magasins IGA au Québec. Ainsi, malgré quelques écueils, le projet a néanmoins produit des résultats tangibles qui nous permettront de poursuivre notre mission et de mener à bien nos actions pour une nouvelle année !

Les coffrets gourmands de la 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 nommée « Du Cœur au Ventre », elle s'est, pour 2020, tournée vers une forme nouvelle : un coffret gourmand composé de sept produits d'épicerie fine, d'une bouteille de vin d'importation privée, de trois accessoires de cuisine et d'un écobarbecue.

Le coffret donnait aussi accès à neuf recettes exclusives aux saveurs estivales préparées par le Chef David Giroux, ambassadeur jeunesse de La Tablée des Chefs. Ces recettes étaient accompagnées de trois vidéos de techniques culinaires afin d'assurer que la soirée se déroule dans une ambiance conviviale. Malgré ce changement de formule notable, le succès de cet événement-bénéfice annuel s'est maintenu et plus de 300 coffrets ont été vendus à Montréal, Longueuil, Trois-Rivières et Toronto. 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 boîte BBQ RBC X La Tablée des Chefs

Il était tout naturel pour La Tablée des Chefs de collaborer avec RBC dans le cadre d'un projet permettant le financement de nos programmes et la poursuite de notre mission. L'idée ? La création d'une boîte BBQ gourmande, aux saveurs caribéennes, proposant tout le nécessaire pour un repas estival des plus réussis ! Sous la direction de M. Ralph Alerte Desamours, chef propriétaire du restaurant Palme, chefs et partenaires se sont unis pour créer des plats savoureux, réunis en un menu alléchant et généreux, à l'image des repas estivaux comme on les aime. Mises en bouche, viandes prêtes-à-griller et accompagnements savoureux, dessert décadents, cocktail caribéen et assortiments de bières de microbrasserie... un repas festif clé en main qui en a ravi plus d'un !

Le succès de l'événement s'est traduit par une somme amassée de 82 500\$, laquelle sera entièrement consacrée à la poursuite de la mission de La Tablée des Chefs et au développement de ses programmes et activités. Ce sont les étudiants de l'École hôtelière de la Montérégie, accompagnés de leurs enseignants et de chefs impliqués, qui ont assuré la production du menu et l'assemblage des boîtes BBQ gourmandes. Une belle opportunité pour la relève culinaire de prendre part à cet événement-bénéfice à saveur sociale.

Le coffret Mangeons local de l'UPA

Cette année, La Tablée des Chefs a collaboré avec l'Union des producteurs agricoles dans le cadre du mouvement Mangeons local plus que jamais !, visant à promouvoir l'achat de produits locaux. L'idée derrière la collaboration ? Créer un coffret proposant des produits issus du terroir, le tout dans le but de promouvoir la profession d'agriculteur et de soutenir les activités de La Tablée des Chefs.

Ce sont donc 500 coffrets qui ont été mis en vente en mai dernier via la boutique en ligne de l'UPA. Chaque coffret proposait quatre produits gastronomiques aux saveurs estivales. Les produits du coffret ont été créés exclusivement pour cette initiative par La Tablée des Chefs et certains de ses collaborateurs et ont été cuisinés par une brigade de cuisiniers et de bénévoles de La Tablée des Chefs. La relève étudiante de l'École hôtelière de Laval a également pris part au projet.

Bouillons Solidaires

Cet automne, La Tablée des Chefs a lancé trois Bouillons Solidaires, en collaboration avec IGA et Lassonde. Bouillon de légumes et bouillon d'os de boeuf ou de poulet se sont retrouvés en épicerie. Des produits idéaux pour cuisiner à la maison, en famille. Une partie des profits des ventes est versée à La Tablée des Chefs.



LA TABLÉE DES CHEFS DANS LE MONDE

Nourrir et Éduquer. La mission à l'origine de tous les programmes et projets de La Table des Chefs depuis 2002 et qui a, depuis plusieurs années déjà, dépassé les frontières, pour atteindre la France et le Mexique.

Crédit photo : JC Guilloux et Renée Bonnet.

Notre mission et nos programmes au-delà des frontières

Nos ACTIVITÉS EN FRANCE

Malgré les défis de la pandémie et les restrictions sanitaires, l'équipe de La Table des Chefs en France a su maintenir ses activités tout au long de l'année 2021. Les volets Nourrir et Éduquer ont tous deux continué à mobiliser leurs partenaires autour de notre mission commune.

L'impact chiffré de La Table des Chefs France en 2021 :

- Entre avril 2020 et 2021, **35 600 portions ont été distribuées** à **30 associations d'aide alimentaire** pour nourrir les plus démunis dans le cadre des Cuisines Solidaires.
- L'initiative Les Cuisines Solidaires - La relève a réuni les étudiants des lycées hôteliers de France pour cuisiner eux aussi des portions pour ces associations malgré la crise sanitaire. En 2021, ils sont **56 établissements à produire 10 250 repas**.
- Les Défis Solidaires « Mets ta Toque », soit des activités de team buildings solidaires, ont permis à des collaborateurs d'entreprises de réaliser **514 repas complets à destination des associations d'aide alimentaire**.
- Pendant la crise sanitaire, Les Brigades Culinaires ont permis à **156 élèves de 12 collèges** de bénéficier de 80 ateliers. Les ateliers Cuisine ton avenir ont quant à eux touché **314 jeunes de 22 foyers pour 32 ateliers en 2021**.
- 2021 a été l'année de la première édition du cocktail caritatif « Les Belles Assiettes ». Accompagnés de chefs prestigieux au Pavillon d'Armenonville, ils ont eu la chance de rassembler des convives en juillet et de **lever 6 500 € en faveur des bénéficiaires** de leurs actions.
- Le 9 décembre 2021, après deux ans d'absence, La Grande Tablee s'est tenue à l'InterContinental Paris – le Grand pour une magnifique édition réunissant des entreprises partageant ses valeurs autour d'un dîner gastronomique et une tombola à saveur solidaire. Lors de cette soirée, ce sont **36 830 € qui ont été levés** pour aider à financer les activités de Nourrir et d'Éduquer.

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 Table 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. 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.

CHEFS ARTISANS

- BONDUELLE
- GOUVERNEMENT DU CANADA
- GOUVERNEMENT DU QUÉBEC
- IGA
- OLYMEL
- SAPUTO
- SAQ
- SOBEYS

NOS PARTENAIRES ET DONATEURS

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

CHEFS ÉTOILÉS

- ASSOCIATION DES EMBALLEURS DE POMMES DE TERRE
- BANQUE NATIONALE
- FERMES BURNBRAE
- CASCADES
- EMBALLAGES CARROUSEL
- HERBES & ÉPICES DION
- FÉDÉRATION DES PRODUCTEURS D'OEUF DU QUÉBEC
- FONDATION GROUPE AGF
- FONDATION ECHO
- FONDATION FAMILLE LEMAIRE
- FONDATION MARCELLE & JEAN COUTU
- FONDATION MCCONNELL
- GASTRONOMIA
- INDUSTRIES LASSONDE
- LE CREUSET
- THE LITTLE POTATOES COMPANY
- RICARDO
- SECRÉTARIAT À LA JEUNESSE DU QUÉBEC

CHEFS EXÉCUTIFS

- BANQUES ALIMENTAIRES QUÉBEC
- BREVILLE
- CATELLI
- CHARTON HOBBS
- FAIRMOUNT LE CHÂTEAU FRONTENAC
- COURCHESNE LAROSE
- FONDATION AIR CANADA
- FONDATION FAMILLE GODIN
- FONDATION ST-HUBERT
- FTQ
- HELLMANN'S
- INDUSTRIELLE ALLIANCE
- RBC BANQUE ROYALE
- FAIRMOUNT LE REINE-ELIZABETH
- SOLLIO
- YVANHOÉ CAMBRIDGE

CHEFS DE CUISINE

- AGROPUR
- BENEVA
- CLUB HOCKEY CANADIENS
- CONGÉBEC
- DAINTY
- ÉLEVEURS DE PORC DU QUÉBEC
- FAVUZZI
- FONDATION ALCOA
- FONDATION FAMILLE GOSSSELIN
- FONDATION J.A. BOMBARDIER
- FONDATION SANDRA ET ALAIN BOUCHARD
- FONTAINE SANTÉ
- INTELCOM
- LES ALIMENTS MEJICANO
- MÉTRO LOGISTIQUES
- MISSION INCLUSION
- POWER CORPORATION DU CANADA
- PREMIÈRE MOISSON
- ROGERS COMMUNICATIONS
- SANIMAX
- SECOND HARVEST
- SID LEE
- LES SOEURS EN VRAC
- TACT
- TILTON
- UTC UNIFORMES TOWN & COUNTRY
- WHOLER
- ÉCOLE HÔTELIÈRE DE LA MONTÉRÉGIE
- MONTPAK INTERNATIONAL

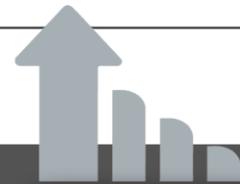
SOUS-CHEFS

- AIR CANADA
- ALIMENTS FAÏTA FORGIONE
- ALIMENTS DU QUÉBEC
- ALIMENTS MISE EN BOUCHE
- AQDFL
- ARDENT MILLS
- ARQ
- BMO GROUPE FINANCIER
- BOEUF QUÉBEC
- BORDNER LADNER GERVAIS
- CAFÉ AGGA
- CARBONLEO
- CLARIDGE
- COLABOR
- CTAQ
- DESJARDINS ENTREPRISES - EST ET OUEST DE MONTRÉAL
- DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE LONGUEUIL
- DISTRIBUTION ALIMENTAIRE AUBUT
- FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC
- FINANCEMENT AGRICOLE CANADA
- FONDATION CLAIRE ET JEAN-PIERRE LÉGER
- FONDATION DE LA FAMILLE CLAUDINE ET STEPHAN BRONFMAN
- FONDATION DU CENTRE JEUNESSE DE MONTRÉAL
- FORD
- FRANDON
- FRUITS DE MER DU QUÉBEC
- GOWLING WLG
- GROUPE BANQUE TD
- GROUPE DESCHÊNES
- GROUPE WSP GLOBAL
- FONDATION HARBINGER
- HÉCTOR LARIVÉE
- IPL PLASTICS INC.
- JARISLOWSKY, FRASER LIMITÉE
- JEFO NUTRITION
- KPMG
- CHEVALIERS DE COLOMB
- LG2
- MATHEMATIC STUDIOS
- MEJICANO
- MLSE
- THE DESJARDINS GROUP - EAST OF QUÉBEC
- OGILVY
- PAFC
- R. PINSONNEAULT & FILS
- RAY-MONT LOGISTIQUES
- RAYMOND CHABOT GRANT THORNTON
- RODEO FX
- ROUGIÉ
- ROYNAT CAPITAL
- THERRIEN COUTURE JOLICOEUR
- UPA
- VALRHONA
- VIANDES LAUZON
- VILLE DE MONTRÉAL



ANNEXE 1 REVUE DE PRESSE

L'année 2021, riche en projets mobilisateurs, a donné lieu à une forte couverture médiatique.



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

En 2021, plus de 1,6K mentions La Tablee des Chefs ont été recensées dans les médias. Les mentions sont réparties principalement au Québec, mais couvrent aussi l'ensemble du Canada.

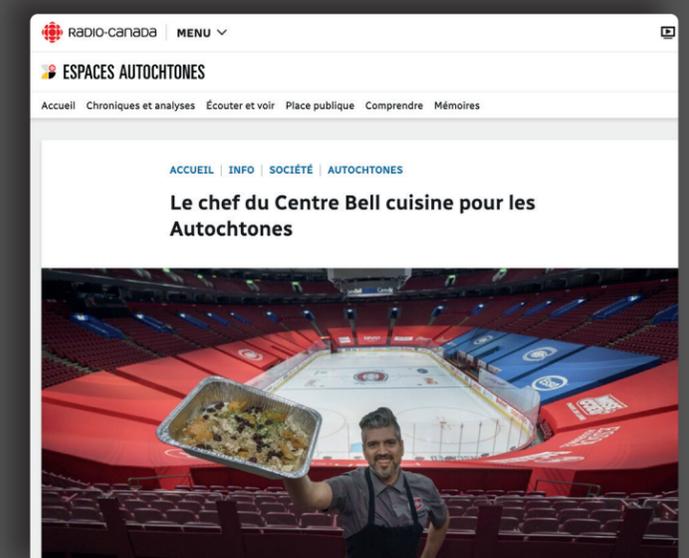
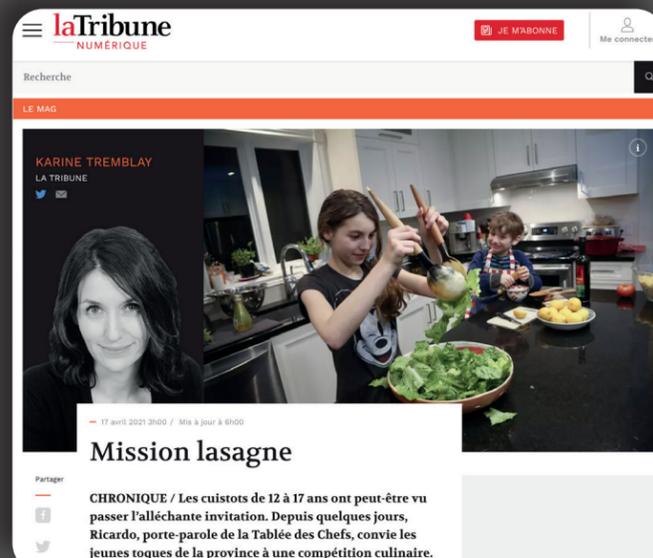
Les mentions sont réparties comme suit :

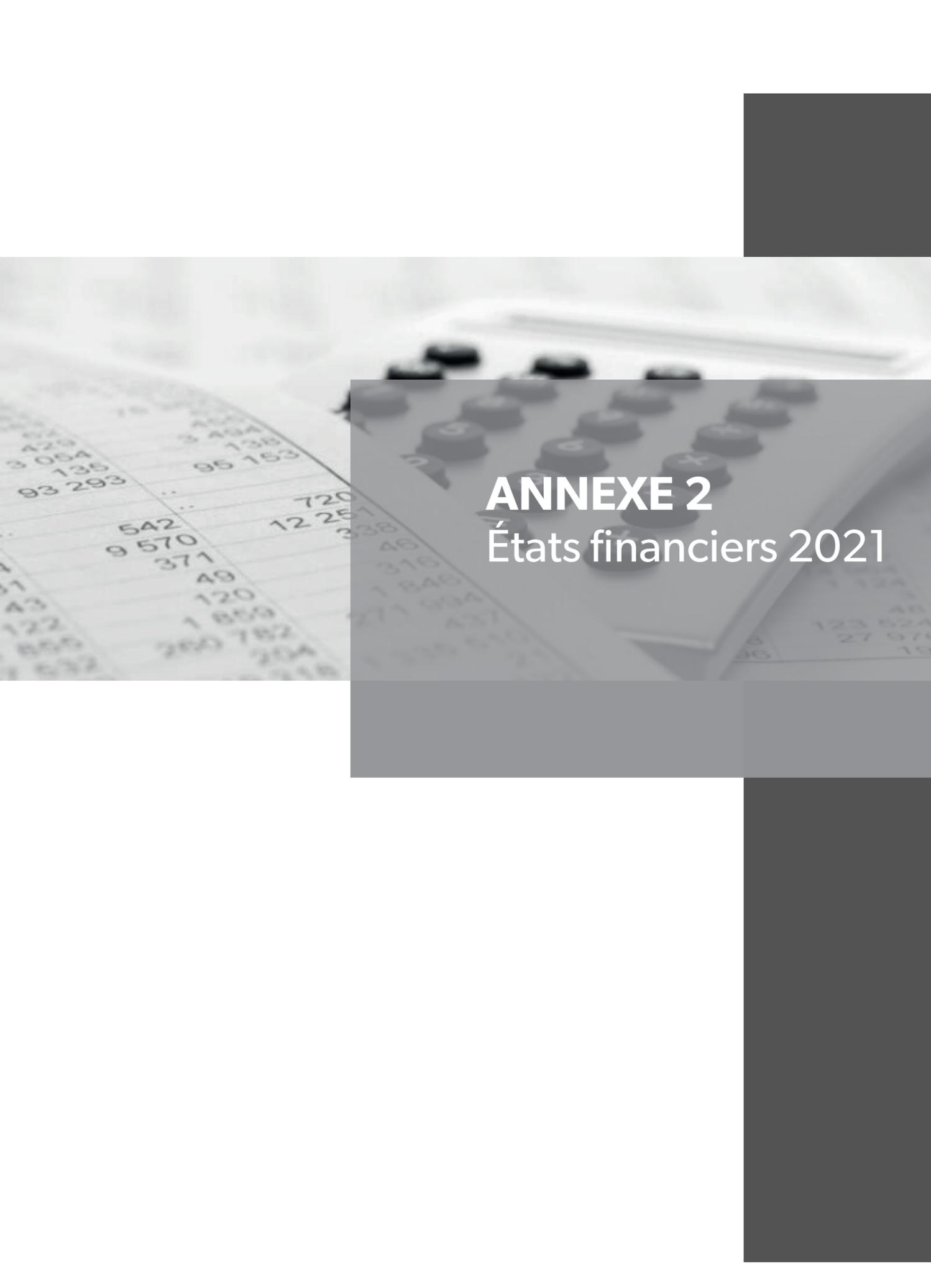
- mentions radio ;
- mentions télévisées ;
- mentions Web ;
- mentions écrites.

Les pics médiatiques sont les suivants :

- 10 janvier 2021
- Du 5 au 23 mars 2021
- 25 mai 2021
- Du 2 au 12 juin 2021
- 1er, 10, 19 et 28 septembre 2021
- 16 et 25 octobre 2021

- Dix mentions font référence aux défis culinaires « Attache ta toque ». Des médias de grande portée ont parlé du projet, dont La Tribune et La Presse +.
- Encore cette année, les Cuisines Solidaires ont bénéficié d'une couverture médiatique à l'échelle du pays, l'initiative ayant généré plus de 1,1 K mentions. De ce nombre, plusieurs initiatives locales liées aux Cuisines Solidaires ont été mises de l'avant.
- La mission de La Tablee des Chefs de lutter contre l'insécurité alimentaire est un élément qui ressort de la couverture média liée aux Cuisines solidaires.
- Les portions cuisinées pour les communautés des Premières Nations ont suscité un grand intérêt de la part des médias, notamment des médias autochtones.
- Les efforts de relations publiques ont permis d'atteindre les objectifs fixés pour promouvoir nos Coffrets Solidaires dans les médias, le projet ayant généré 7 mentions dans ces derniers, dont Le Devoir et Nightlife.





ANNEXE 2

États financiers 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	21 030	26 354
	<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	71 391	102 500
	<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	7 981	(7 981)	-	-
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	<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,

_____, 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	<u>(10 000)</u>	<u>-</u>
	476 089	447 851
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	<u>(1 261 348)</u>	<u>3 173 695</u>
	<u>(108 987)</u>	<u>2 661 975</u>
ACTIVITÉ D'INVESTISSEMENT		
Acquisition d'immobilisations	<u>(14 380)</u>	<u>(5 830)</u>
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	<u>-</u>	<u>5 000</u>
	<u>(37 981)</u>	<u>37 253</u>
AUGMENTATION (DIMINUTION) DE L'ENCAISSE	(161 348)	2 693 398
ENCAISSE AU DÉBUT	<u>4 375 090</u>	<u>1 681 692</u>
ENCAISSE À LA FIN	<u><u>4 213 742</u></u>	<u><u>4 375 090</u></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 créanciers 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

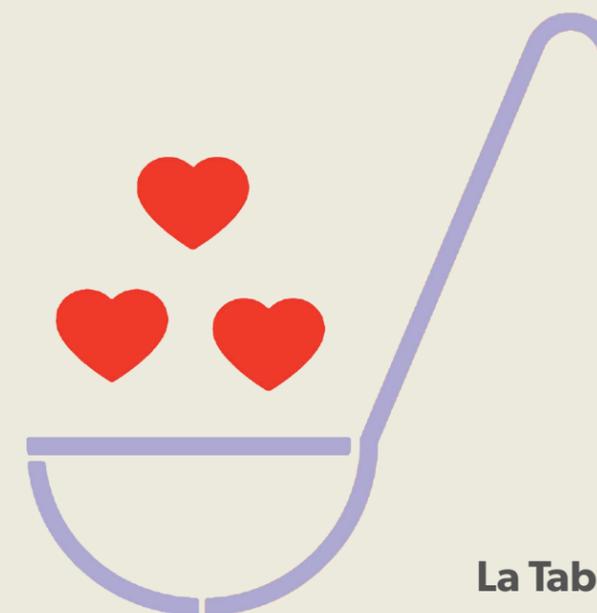
31 DÉCEMBRE 2021

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	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)	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 NON AFFECTÉ	127 460	155 460
	<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,

Muriel Pagnon, administrateur
Josianne Cléjun, administrateur



La Tablee des Chefs

930, Curé-Poirier Est

Longueuil (Québec), J4J 4X1

T 450-748-1638 ou 1-877-821-1877

tableedeschefs.org | recuperationalimentaire.org



La Tabl̄ee des Chefs