

2020

Under
the banner
of
solidarity
and
resilience

TABLE OF CONTENTS

LA TABLÉE DES CHEFS' DNA	3
A FEW WORDS FROM LA TABLÉE DES CHEFS' FOUNDER AND GENERAL DIRECTOR	4
A FEW WORDS FROM LA TABLÉE DES CHEFS' SPOKESPERSON	5
PRESENTING THE BOARD OF DIRECTORS	6
PRESENTING THE TEAM	7
LA TABLÉE DES CHEFS IN 2020 : THE HIGHLIGHTS	8
OUR FEED COMPONENT	
The Start of the Solidarity Kitchens	13
The Food Recovery program	14
Culinary schools week	15
OUR EDUCATE COMPONENT	
The Kitchen Brigades	18
The Cook Up Your Future program	19
The Solidarity Kitchens in our schools	22
The culinary camps	23
FUNDING	
La Grande Tablée	26
The Solidarity Baskets	27
The AGF benefit evening	27
LA TABLÉE DES CHEFS AROUND THE WORLD	
Our activities in France	30
Our activities in Mexico	31
2021 OUTLOOK	32
OUR PARTNERS AND DONORS	34
ANNEXES	
Annexe 1 : Visibility	36
Annexe 2 : Financial statements 2020	38

Our DNA

MISSION

Founded in 2002 by Jean-François Archambault, La Tablée des Chefs is a non-profit organization whose mission can be summed up in two words: **Feed** and **Educate**. Feed today, to fight against food insecurity, and educate young people, to develop their food autonomy.

Since its creation, La Tablée des Chefs has helped feed people in situations of food insecurity by distributing more than **7 million cooked meals** and has educated more than **35,000 young people** by developing their food autonomy through its various programs.

VISION

Assemble resources promoting the development of a sustainable food culture and act as an agent of change in food self-sufficiency.

VALUES

In each of its programs and projects, but also in its interactions with its partners, La Tablée des Chefs' team puts forward the values that are important to it and that define it.

**SOLIDARITY, SHARING, COMMITMENT,
CREATIVITY, INTEGRITY**

A few words



Jean-François Archambault
Founder and General Director
La Tablée des Chefs

“La Tablée des Chefs is an organization that lives by and for people. It is above all a team, a tightly knit family that shares the same values, the same ambitions for the society in which we live.

2020 has undoubtedly been, at La Tablée des Chefs as elsewhere, a year that has come with its share of challenges. Often unsettling and a source of fear, it nevertheless proved to be an opportunity for us to work as a team and make the biggest difference in society. With health measures put into place and the evolution of the pandemic, the whole team worked hard so that not only our current programs and projects could continue despite the constraints, but also, to set up new initiatives, motivated by the great needs generated by the crisis.

Many partners, volunteers, and new team members joined our ranks and

made our ambitions possible in times of this crisis. It is a great pride to have seen, over the months, all these people roll up their sleeves and put, more than ever, their creativity and energy towards the benefit of our mission. Feed. Educate.

2020 will forever be synonymous with assembling together, the work of caring people and new alliances ... all for the benefit of those who need it most. An exceptional year that makes me proud and reminds me of my mother's values which prompted me, almost 20 years ago, to found La Tablée des Chefs.



Ricardo
Spokesperson for
La Tablée des Chefs

“At **RICARDO Media**, if our mission is to promote the importance of cooking and eating together, that of La Tablée des Chefs is in the same direction: educating future generations by helping them develop their food autonomy. Spokesperson for La Tablée des Chefs from the very beginning, I have been privileged to witness young people who have been guided and have grown through learning to cook and eating healthy. Over the years, I have seen many smiles light up the faces of these young people, proud of their accomplishments. But what has been most beautiful is that by getting their hands dirty, by learning the basic cooking techniques and by sharing their culinary knowledge, young people have discovered that around the table, it's not just their hunger that they can satiate, it's the world that they can change. And that's why I promised to make culinary education for young people my focus for the next few years.

Many thanks for supporting this cause! ”

Ricardo



Presenting the board of directors and the team

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

Daniel Bernier, Vice President
Partner, Earncliffe Strategy Group

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

Renée Bénard, Secretary
Director of sales, retired

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

Jean-François Beaulieu, Administrator
CFA, Portfolia Manager, COERENTE Capital Management Inc.

Catherine Demers-Rivard, Administrator
Consulting Director, Ig2

Jean Gattuso, Administrator
President and Chief Operating Officer Lassonde Industries Inc. [membre du CA depuis 2021]

Geneviève Lafitte, Administrator
Lawyer, CPA, CGA, M. Fisc. Executive Director of La Tablee des Chefs (Directrice générale adjointe de La Tablee des Chefs)

Maryse Landry, Administrator
Human Resources Director, Tourisme Montréal

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

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

Carl Pichette, Administrator
Vice President Marketing, E-Commerce Sobeys [membre du CA depuis 2021]

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

Administration team

Jean-François Archambault, Founder and General Director
Geneviève Lafitte, Executive Director
Dominique Larose, Chief Accountant
David Béard, IT Project Manager
Nancy Duchesne, Controller

Feed component team

Florence Roy-Allard, Director of Feed component
Mélanie Delisle, National Director, Solidarity Kitchens
Sophie Kaminski, Coordinator of Feed component
Véronique Robitaille, Coordinator of Feed component

Educate component team

Geneviève Massé, Director of Education component
Caroline Drisdelle, Coordinator of Education component
Doria Poirier, Kitchen Brigades Coordinator and administrator
Yoni Bélanger, Kitchen Brigades Coordinator
Viki Brisson-Sylvestre, Kitchen Brigades Coordinator
Mikaelle Daneau, Kitchen Brigades Coordinator
Patrick Emedy, Chef trainer for Cook up your Future program

Cooking Schools team

Nathalie Pomerleau, Director of Social Economy component
Laurence Lavoie-Tremblay, In house Chef, Longueuil cooking school
Caroline Langlois-Parisé, In house Chef, Québec cooking school
Sylvie-Anne Guertin, Culinary training coordinator

Funding, Events and Communications team

Mélissa Parseghian, Director of Business Development and Marketing
Rolie Srivastava, Regional Director
Marie-Pierre Gzaille, Director of Communications and Government Relations
Marjorie Lavoie, Director, Brand and Fundraising Activities
Éric Lorent, Event Project Manager
Camille Guyot, Events and Activations Coordinator

Consultants

Nicolas Archambault
Claude Beausoleil
Serge Béliveau
Marcella DeVincenzo
David Giroux

Emmanuelle Lachance
Mario Martel
Yvon Tremblay
Catherine Vallée-Grégoire

- An ambitious project, the dream behind the **Solidarity Kitchens** has come true to become the largest food production ever in Canada. Established in a matter of weeks, the initiative has produced more than **2 million meals** in less than a year, and were distributed across the country, through the network of food banks.
- Despite the hiatus in the hotel and restaurant sectors, more than **one million meals** were recovered by our **Food Recovery** program, present in 13 administrative regions of Quebec, mainly thanks to the hospital environment.
- Approximately **120 high schools** in Quebec and **7 schools** outside the province participated in the extra-curricular program of the Kitchen Brigades, offered in virtual mode from the start of the pandemic.
- **4 Youth centres and 5 special program classes offered** the **Cook Up Your Future** culinary program.
- Although it was impossible to hold workshops in our **three cooking schools**, they turned into solidarity kitchens and also welcomed **384 young people** for the summer Culinary Camps.
- More than **550 people** supported La Tablée des Chefs mission thanks to the **La Grande Tablée** event, which was offered virtually. Gathered despite the distance around an evening broadcast live from the Fairmont The Queen Elizabeth, diners were able to feast on the delicacies contained in the box that was delivered to them. A gourmet dinner and an opportunity to support La Tablée des Chefs, from the comfort of their own dining room!



Our Feed component

*Fighting against food insecurity
one portion at a time*

Our Feed component brings together our food recovery program, The Solidarity Kitchens and The Solidarity Kitchens - Next Generation.

While the development of the Food Recovery program was in full swing before the arrival of the pandemic, having the hotel, restaurant and institutional (HRI) sector put on hiatus, it was necessary to review our objectives and reorient ourselves to this new very specific context. 2020 will also be remembered as the year in which the Solidarity Kitchens initiative was born. An ambitious project, an impressive movement of the agrifood industry and the HRI sector.



“

“ Thanks to your help, we were able to distribute the Shepard’s Pie in our distributions as well as in our shelters. Yesterday afternoon, the people at our shelter tasted a delicious, warm and nutritious meal. Our customers loved it. Thank you for your commitment & contribution! ”

- MISSION BON ACCUEIL

“ I like to spread a little happiness around me and reach out to those we don’t necessarily see. Thank you and please spread the word to your team, to the CHEFS involved, tell them that these are not just dishes cooked with love, it really warmed our hearts in a time that’s not so obvious. For mental health it’s WOW AND WOW AGAIN!!! I sing when the appetite is happy, everything is happy! . ”

- Martine Hilaire

Community and community worker
Organisme le Temps d’une pause avec les aînés



2 395 844
portions en 2020

- **2 millions dollars** was raised thanks to our financial partners.
- The general public also responded, allowing La Tablée des Chefs to receive **\$295,000 in donations**.
- An unprecedented action, **more than 600 tonnes of food** was donated by many players in the agro-food industry, allowing the preparation of ready to eat meals.
- **More than 70 restaurants, hotels and caterers** put their kitchens to work across Canada. **More than 100 professional chefs and cooks** came together to form brigades.
- **\$1 per cooked meal** was donated to participating establishments to cover costs. It was an important aspect of this project: to put the chefs back in the kitchen and help them pay their expenses during the crisis that hit them hard.

The start of the Solidarity Kitchens

In March 2020, the COVID-19 pandemic highlighted an inevitable finding: the need for food aid would, in the coming months, increase exponentially. The team rolled up their sleeves and got down to business to make sure that call was answered.

To help Quebec’s food banks during this crisis period, La Tablée des Chefs launched The Solidarity Kitchens. The goal of the project was ambitious: to cook, using food received by donations from the food industry, 800,000 meals intended for food banks using the kitchens from the catering sector that had been put on hold by the pandemic.

Friday April 3, 2020 marks the official launch of this initiative. Quickly, the

Solidarity Kitchens offensive won over and assembled many people who rallied to the cause which in turn allowed the project to take off.

In less than a year, the project produced more than 2.4 million meals. In addition to the efforts of La Tablée des Chefs, it is the generous participation of our partners and allies that made this achievement possible.

An impressive chain of support and solidarity which has enabled the La Tablée des Chefs team to demonstrate that it knows how to adapt and quickly set up large-scale projects with an impact on society.

2020 is behind us, but the impacts of the pandemic are still being felt and the need for food aid will remain significant in the months to come.

La Tablée des Chefs, eager to continue supporting food aid organizations, has decided to relight the stoves of the Solidarity Kitchens across the country for 2021, with the objec-

tive of preparing 2 million additional meals, intended for food banks across the country, including 1.6 million in Quebec.

Because even if the worst of the crisis seems to be behind us, the needs of our society are still important.



beneficiary of the food recovery program

Our Food Recovery program aims to meet both the demand for food aid and reduce food waste. Through this program, La Tablée des Chefs therefore acts as a liaison between donors of food surpluses and local community organizations that distribute the surpluses in order to fight against food insecurity. In 2020, given the shutdown of activities in the HRI sector since March, it was the institutions in the health industry that made the program run smoothly.

In 2020, this program alone distributed a total of 1,233,715 servings, or 1,225,417 servings in Quebec, along with 8,298 servings in British Columbia, Alberta and Ontario.



- 13 out of 17 regions in Quebec
- 3 provinces outside of Quebec
- 37 HRI establishments
- 48 health sector establishments
- 3 sport sector establishments

“

“ I think it is essential first that we reduce waste, especially when the food is still good! With La Tablée, not only are we helping to reduce our environmental footprint but we are even more involved in the sustainable diet of the population by allowing them to enjoy good meals that would otherwise have ended up in the landfill. The meals we serve in our CIUSSS are not only good but also very healthy, which also allows us to properly feed those in need. ”

- Annie Marquez

Dt.P. Head of Food Activities,
CIUSSS Center-Sud-de-l'Île-de-Montréal

“ This is a great opportunity to receive the dishes created by La Tablée des Chefs. It allows me and my family to taste the flavors of different countries. Thank you very much to the entire La Tablée des Chefs team! You are making a big difference in the life of my family and other families in Côte-des-Neiges. ”

- Angèle

beneficiary of
the food recovery program



Culinary Schools Week

The culinary schools week, in short...

105,000 portions of Italian pork prepared and distributed to food banks

More than 700 participating teachers and students, coming from hospitality schools and facilities recognized by the Aliments du Québec au Menu program.

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



“

“ I encourage all of the chef teachers to participate. It is necessary, it is rewarding and it is good for everyone. Sharing, passion, giving of oneself, it's part of our job. Don't give up, the future is in front of us. And continue to give, to participate in your community; this is what makes our profession so rich. ”

- Samuel Josquin

Chef teacher,
Calixa-Lavallée hospitality school

“ My name is Mélodie, I am 18 years old, and I am proud to participate in the next generation of the Solidarity Kitchens. This activity fills me with pride! I'm really happy to be able to help the community in any way I can and if it's cooking, that makes me even happier! ”

- Mélodie

Student,
Calixa-Lavallée Hospitality School

Our Educate component

To develop food autonomy among young people

The Educate component of La Tablée des Chefs aims to contribute to the culinary education of young people, in order to develop their food autonomy and brings together the **Kitchen Brigades** and **Cook Up Your Future** programs.



The Kitchen Brigades

The Kitchen Brigades is an after-school program in high schools that thrill young people who are curious or passionate about cooking!

The program aims to get young people to adopt better eating habits and acquire basic culinary techniques. In other words, learning to eat well and cook while having fun as a team.



“ The virtual workshops have made it possible to go much further in teaching techniques and modifying recipes, making it possible to give a lot more culinary tips. The young people learned a lot more about how to get by in the kitchen and how to easily redo the recipes, adapting them to their tastes, or according to the foods available at home. In my opinion, better equipped for the rest of their culinary journey. I loved the virtual workshops. ”

- Chef-formateur
du programme en mode virtuel

“ Thank you very much for this beautiful year which was a bit special, but which the young people really appreciated! ”

- Staff member
of a school that hosted
the face-to-face program

- **18 practical culinary workshops** based on different themes
- **3 challenges** focused on 3 topics : social, multicultural, creative
- **1 special Holiday meal workshop**
- **2 optional culinary workshops** (at the school's discretion)

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

SCHOOL YEAR 2019-2020

- Our coordinators produced **more than twenty short video clips** to explain simple recipes or great culinary tips.
- The inter-school competition component was replaced by the Kitchen Brigades' Family Competition, which took place last June. **Almost 100 young people** took part in the competition!
- As part of the Solidarity Kitchens, the chef-trainers for the Kitchen Brigades produced **nearly 40,000 portions!**
- **More than 100 young people** took part in the #cuisinonslocal competition conducted in partnership with Aliments du Québec, IGA and Ricardo.

SCHOOL YEAR 2020-2021

- **120 Quebec schools** registered for the program.
- **7 schools** in four other provinces registered for the program : Nova Scotia (4), New Brunswick (1), Ontario (1) and British Columbia (1).
- Based on the sectors set by the government, schools offered either face-to-face or virtual workshops. **More than 40 schools** registered for the brand new virtual formula of the Kitchen Brigades!
- In all, **nearly 2,000 young people** benefitted from the program across Canada.
- Nearly **6,000 hours of training** were given by 84 chefs instructed and supported by the La Tablée des Chefs team.
- The young people taking part in the brigades cooked, as part of a major challenge, **more than 2,000 portions of lasagna** and distributed them to **17 Quebec organizations!**



The Cook Up Your Future program

The Cook Up Your Future culinary training program is intended for young people from Youth Centers and has three components:

- **A starter culinary kit**, containing various basic kitchen tools and offered to young people who leave the youth center for an independent life.
- **20 culinary workshops**, each session two hours and led by a chef or cook assisted by two educators from the Youth Qualification Program (PQJ) and aim to help young people develop their food autonomy.
- **Socio-professional training** in the kitchen allowing students to work as a cook in the catering industry or to pursue higher education in the kitchen.

At the beginning of the crisis, more than **500 Kuizto recipe books** were sent to 6 administrative regions. Despite the pandemic, youth centres in 4 regions of Quebec benefited from the workshops, allowing us to reach nearly **50 young people**. For the start of the 2020 school year, La Tablée des Chefs decided to expand its educational offer by deploying the Cook Up Your Future program in schools for the first time.

Previously reserved for clients of youth centres, our program is now available to young people directly in their school environment, particularly for special pathway groups or job preparation training. During this first year of implementation, **4 Quebec high schools and 1 Ontario school opted for this program, which represents nearly 100 young people. Nine passionate chefs** were able to contribute to developing the pleasure of cooking for young people in youth centres and schools.

“ We find that the Cook Up Your Future program is really adapted to our needs. Special education groups can be very unmotivated at times, but this activity brings joy through this pandemic! ”

- Teacher
at Pavillon Wilbrod-Dufour
(Alma)

“ The workshops go extremely well. I even got a hug at the last workshop from a young person who needed to express his appreciation. I still can't believe it! ”

- Chef-trainer
at École Saint-Henri
(Montréal)

“ The Cook Up Your Future program has allowed us to discover beautiful recipes, to get the students to develop autonomy in the kitchen and above all to put a smile and pride on Monday mornings! ”

- Teacher
at École Gisèle-Lalonde
(Ottawa)

Our Cooking schools

Active despite the pandemic

Due to the pandemic and the health regulations during this time, these spaces regularly used for culinary workshops and various food events became impossible, therefore the schools were used for other purposes.



The Solidarity Kitchens in our schools

As part of the Solidarity Kitchens initiative, the cooking schools also got involved and produced a large number of meals for food banks and food aid organisations.



Montreal Cooking School

Spring: **21,232**
Fall: ---

Total **21 232** portions

Longueuil Cooking School

Spring: **22,566**
Fall: **38,454**

Total **61,020** portions

Quebec Cooking School

Spring: **66,608**
Fall: **118,154**

Total **184 762** portions

The involvement and dedication of our brigades have enabled us to produce a grand total of 267,014 portions in less than a year. In addition to the hard work of our in-house chefs and kitchen brigades, La Tablee des Chefs has been able to count on the support and solidarity of its valued volunteers. These volunteers have an undeniable positive impact on the community. In total for 2020, more than 4,137 volunteer work hours were carried out in our schools, including 2,968 hours devoted to the Solidarity Kitchens. 47 volunteers took part in the efforts in Longueuil, while 32 were involved in Montreal and 53 in Quebec City.

The Culinary Camps

The Summer Culinary Camps are undoubtedly one of the key events of our Culinary Schools. It was therefore unthinkable for our team to give up and cancel them. A redesigned version was developed and adapted for the pandemic and allowed us to give our young people the chance to take part in a unique experience of camaraderie in the kitchen.

For 8 weeks, we were able to welcome 300 young people, aged 10 to 15, and offer them, as usual, an enticing summer program, to savour, share and take up challenges! Beyond a unique chance to cook and learn, our Culinary Camps are also an opportunity for young people to be made aware of current issues such as local ingredients and food waste.

The young cooks registered for one of the weeks also take part in our fight against food insecurity and make a concrete gesture by participating in a big food challenge. This is a great way to help food aid organizations, while giving young people a chance to get involved in this wonderful example of solidarity and mutual aid. This year, 3 700 portions were cooked by the youth and distributed to the community.

“

“ I had two children at the camp and they loved their experience. They came back every night as happy as can be with their day. They had a thousand stories to tell and were extremely proud of what they had achieved. They had nothing but good things to say about the leader Laure. I will definitely sign them up again next year. ”

- Parent

“ Thank you thank you thank you for a camp that motivates young people to learn a very important skill. Isabella is ready for next year!”

- Camper



Funding

Reinventing ourselves to maintain our mission.

Since its inception, numerous benefit events enabled La Tablée des Chefs to pursue its mission and develop programs that make a real difference. During the pandemic, our teams proved that they were creative, and despite the restrictions, were able to adapt these events and make them a success.





La Grande Tablée

The Grande Tablée is without doubt our most important annual fundraising event; it allows us to finance our programs and projects and to maintain the positive impact we have in society.

In 2020, due to the pandemic, this gastronomic evening took the form, for the very first time, of a virtual event. We rolled up our sleeves and developed a concept that allowed us to keep our tradition of bringing together great local chefs, but specifically for that year, they created delicious dishes that were delivered to La Grande Tablée participants.

Gathered together despite the distance for an evening broadcast live from the Fairmont The Queen Elizabeth in downtown Montreal, participants were able to enjoy the delights of the meals found in the box that had been delivered to them, in the comfort and security of their dining room.

Co-chaired by Stéphanie Trudeau, Executive Vice President Quebec of Energir and Martial Hamel, President North America of Sanimax, the 2020 edition of La Grande Tablée showcased the dishes of chefs Helene Loureiro (Helena, Portus 360), Arnaud Marchand (Chez Boulay - Bistro Boréal), Baptiste Peupion and Jean-Marc Guillot (Fairmont The Queen Elizabeth), as well as Patrice Demers (Patrice Pâtisserie). The entertainment, provided by Claudine Prévost, as well as a musical performance by Alexandra Stéliski, made this evening a memorable event.

More than 550 people were able to support the mission of La Tablée des Chefs, despite the distance. This new kind of evening raised more than \$ 350,000, which will be used to continue our activities and programs for the coming year.

The Solidarity Baskets



To close 2020, La Tablée des Chefs launched the Solidarity Baskets project, a fundraising event that allowed us to raise funds to make up for the shortfall created by the pandemic. The coming together of chefs and the agri-food community allowed us to create the Solidarity Baskets, a box of many delicious treats.

Each of the products was designed exclusively by chefs who generously took part with their respective teams, in The Solidarity Baskets initiative:

- **Baptiste Peupion**, Executive Chef, and **Jean-Marc Guillot**, Pastry Chef at Fairmont The Queen Elizabeth **280 000 meals** for The Solidarity Kitchens
- **Frédéric Cyr**, Chef at Fairmont Le Château Frontena **240 000 meals** for The Solidarity Kitchens
- **Yves Lowe**, Executive Chef at the Centre Bell **43 500 meals** for The Solidarity Kitchens
- **Cynthia Sitaras**, Chef at Gestion du Goût **37 000 meals** for The Solidarity Kitchens
- **Laurence Lavoie-Tremblay**, Chef at La Tablée des Chefs **41 000 meals** for The Solidarity Kitchens
- **Brian Verstraten**, Pastry Chef at Peccadille **12 000 pancakes** for The Solidarity Kitchen



Presented to the corporate world as the perfect alternative to the traditional employee party made impossible by the pandemic, the Solidarity Baskets were a great success with companies, but also received an impressive response from the general public.

The dedication of nearly 170 volunteers, as well as the work of the entire La Tablée des Chefs team, made it possible to assemble, sell and distribute 5,000 Solidarity Baskets (3,500 in Quebec and 1,500 elsewhere in Canada).

The AGF benefit evening



For several years now, La Tablée des Chefs has been fortunate to have the support of the AGF Foundation, a loyal partner of our mission and programs. While the Foundation traditionally organizes a fundraising evening for La Tablée des Chefs, and supports its cause, for 2020 it turned to a BBQ box formula designed by Jérôme Ferrer and was delivered to participants' homes.

Despite this notable change of formula, the success of this annual fundraising event was maintained and more than 300 boxes were sold. In total, the AGF Foundation donated \$30,800 to La Tablée des Chefs to support its programs and projects. This successful formula has been renewed for 2021.

La Tablée des Chefs around the world

Our mission and programs beyond our borders.

La Tablée des Chefs is proud and grateful to see year after year, that its values are applicable all across the world and are a source of motivation.



France

Our activities

Despite the challenges of the pandemic and health restrictions, the La Tablée des Chefs team in France was able to maintain some of its activities during 2020. Both the Feed and Educate components continued to bring together the partners around our mission.

Activities in the **Feed** component



As in Canada, the need for food aid in France has been exacerbated by the crisis. The La Tablée des Chefs France team therefore intensified its efforts to produce as many meals as possible.

In total, more than 1,100 students and 70 chefs were assembled to cook meals that were then distributed via food aid organisations. During 2020, 41 hotel establishments in France joined forces to fight against food insecurity. A total of 39,644 meals were prepared during the year as part of the Cuisines Solidaires de la Semaine des Écoles Hôtelières, and the Mets ta Toque challenges (team building activities with a social flavour). More than 50 food aid associations were able to benefit from the fruits of these collective efforts.

A huge thank you to all those who took part in this impressive movement!

Activities in the **Educate** component



Although the activities of La Tablée des Chefs' Educate component in France have also been maintained, it goes without saying that the health restrictions linked to the pandemic have had an effect on them.

Therefore, during 2020 :

- 5 child welfare homes were able to continue to benefit from the Culinary workshops (the equivalent of the Quebec program Cook Up Your Future); it was impossible to conduct these workshops in the other 12 establishments, due to the health crisis.
- The Kitchen Brigades were active in 11 schools

In all, 250 young people throughout France took part in our culinary education programs during the 2020-2021 school year.



Mexico our activities

While the pandemic has had a significant impact on our activities in Quebec and has forced the transformation and adjustment of many of our programs, the same holds true everywhere La Tablée des Chefs is located.

Our operation in Mexico, where our food recovery program is based, was greatly slowed down by the pandemic, which not only reduced the activities of our main donors, but also required numerous sanitary measures to be respected. The significant decrease in donations of surplus food from the hotel industry limited the turnover of the program. Despite these limiting factors beyond our control, during 2020 we recovered and distributed 12,445 portions of food in Mexico City and the states of Oaxaca and Guerrero.

In addition, the lack of recurrent funding for our activities in Mexico, as well as the absence of a team in the area, contributed to this slowdown.



2021 OUTLOOK

While 2020 has been a challenging year, it has also been an unparalleled opportunity for the La Tablée des Chefs team to refocus on our core values and to find creative and ingenious ways to bring these values to the forefront in our actions.

Many lessons have been learnt from the crisis period we went through as a result of the pandemic and these will undoubtedly form the initiatives and strategies we put forward in the years to come.

This adversity has enabled us to get even more in touch with the needs, particularly through the close proximity with the organisations we developed over the past few months.

Our Feed component: ever closer to society's needs

The pandemic and the needs it has exacerbated in terms of food insecurity have confirmed that our food recovery program and The Solidarity Kitchens initiative are more essential than ever. Set up quickly as an emergency initiative to respond to the need for food aid during the pandemic, The Solidarity Kitchens has become an important part of the team's heart. For 2021, an additional 2 million meals will be cooked and distributed across the country.

In order to continue to make the greatest difference in society, The Solidarity Kitchens will remain in the La Tablée des Chefs environment,

in a revised form, once the crisis is over. Efforts are therefore being made to adapt this program to make it a sustainable and evolving structure, which we see as an opportunity for La Tablée des Chefs to become the benchmark for social involvement for chefs and cooks.

We are therefore working on developing relationships in several Canadian cities, which we hope will lead to solid and lasting partnerships. Building relationships with key players in the supply chain in different provinces will allow us to extend the positive reach of the Solidarity Kitchens.

Additionally, in collaboration with Recyc-Québec, our Feed team is working to further develop organic material recovery options and expects to save the equivalent of 200 tonnes

of vegetables annually through the Solidarity Kitchens activities. We are also working on developing new partnerships to further expand the activities of the food recovery program. Steps are being taken with CIUSSS in remote regions such as the North Shore.

The development of a growth plan for the program is also underway and will allow us to expand our efforts in other Canadian provinces.

Our Educate component: reaching as many young people as possible

The pandemic crisis has had large impacts on everyone, but there is no doubt that young people have been among the hardest hit. Despite this, the popularity of our youth culinary education programs has not waned. The virtual formats of our Kitchen Brigades and Cook Up Your Future programs have enabled us to maintain contact with young people despite the restrictions. We are now looking forward to meeting them in person, which we will do as soon as the situation allows us to return to schools and youth centres to hold our workshops.

In keeping with the objective of developing our relationship with young people, the Educate

team is working on various projects aimed at putting youth at the forefront of its communications. The web series *Le prochain chef* influencer, launched in May 2021, will allow the Kitchen Brigades to find its next youth influencer. Putting young people at the forefront is definitely the best way to communicate with them and get them interested in our programs.

The Cook Up Your Future program also has some new features in the pipeline. In particular, the team is working on revamping the culinary kit given to each of the young people in the program, which we hope to modernize in order to meet their needs more closely as they move towards adulthood and independent living. The content of the kit will therefore be modified, and as well, in collaboration with Éditions La Presse, the *Kuizto* book will be revised.

The entire team of the Educate component is committed to reaching as many young people as possible and supporting them by providing the tools they need to develop their food autonomy. In the years to come, we hope to continue to grow our youth programs.

To do so, we will take advantage of the presence that The Solidarity Kitchens has had in major Canadian cities over the past year, and we will work to consolidate partnerships that will allow us to develop La Tablée des Chefs' youth programs across the country.

Our cooking school: serving the community

Our three cooking schools are not left out in our renewed desire to make the biggest difference in the society. In fact, the pandemic has made us realize that the spaces in our cooking schools should be used to serve the community.

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

Great projects are also being developed with other social kitchens. Wonderful initiatives will be implemented in 2021 and 2022 with the SidLee kitchen, located in downtown Montreal, and with the Laval hospitality school.

Our fundraising events are also essential for the continuation of our programs and projects, as well as to achieve our ambitions. We are therefore continuing our efforts to bring back the Solidarity Baskets which were a huge success in 2020, as well as organizing our flagship fundraising events, which we hope to make possible in a face-to-face format.

Our partners and donors

STARRED CHEFS

- NATIONAL BANK OF CANADA
- FOOD BANKS OF QUEBEC
- BONDUELLE
- CARGRILL
- CENTRAIDE
- ÉNERGIR
- FONDATION CHOPIN PÉLADEAU
- FONDATION MARCELLE ET JEAN COUTU
- MIRELLA & LINO SAPUTO FOUNDATION
- FONDATION ROGERS
- FOND DE SOLIDARITÉ FTQ
- GASTRONOMIA
- GFS - GORDON SERVICE ALIMENTAIRE
- GOUVERNEMENT DU CANADA
- IGA
- IVANHOÉ CAMBRIDGE
- THE MCCONNELL FOUNDATION
- LASSONDE
- LE CREUSET
- LES ÉLEVEURS DE VOLAILLES DU QUÉBEC
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC
- OGILVY
- OLYMEL
- QUÉBECOR
- RICARDO MEDIA
- SAPUTO
- SAQ
- SECRÉTARIAT À LA JEUNESSE
- SOBEYS
- SOLLIO GROUPE COOPÉRATIF

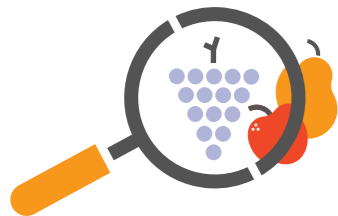
EXECUTIVE CHEFS

- CARROUSEL
- CASCADES
- CLARIDGE
- COUCHE TARD
- FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC
- FAIRMONT THE QUEEN ELIZABETH
- FAVUZZI
- FONDATION FAMILLE GODIN
- AGF GROUP FOUNDATION
- FONDATION ST-HUBERT
- RBC FOUNDATION
- INDUSTRIELLE ALLIANCE
- MLSE
- PREMIÈRE MOISSON
- SANIMAX
- TACT
- TFI INTERNATIONAL
- VALÉRO
- VILLE DE MONTRÉAL
- WOHLER

KITCHEN CHEFS

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

In this particularly difficult year, the support of our committed partners and generous donors has been even more essential. As important as ever, the presence and support has been vital over the past year, enabling us to not only ensure the continuation of our core programs, but also to launch an emergency initiative that people needed in this time of crisis. To each and every one of you, in whatever way you have supported us, from the bottom of your hearts, **thank you.**



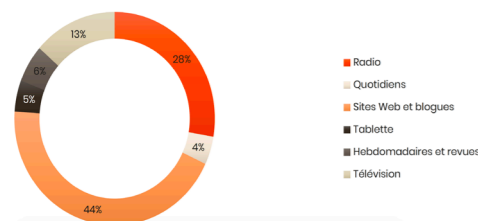
ANNEX 1 PRESS AND MEDIA REPORT

The year 2020 was rich in emotion and engaging projects, which resulted in excellent press coverage for La Tablée des Chefs. Here are some highlights from the media's interest in our mission and our activities.

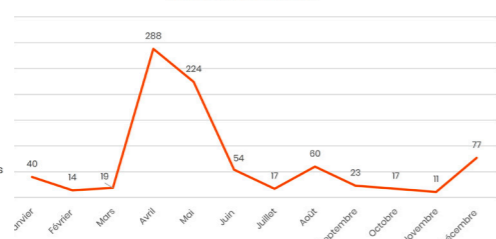
Related to press coverage:

- In 2020, there were 844 mentions of La Tablée des Chefs in the media, for a total reach of 211,751,328 (in 2019, there were 515 mentions for a reach of 100,241,538).
 - 34% of mentions talk about the mission of the organisation.
 - The tone is positive in the majority of mentions, except for two brief mentions in Le Journal de Montréal and TVA Nouvelles, who report on meals found in the garbage of Mission Bon Accueil. These articles explain that this issue was caused by human error due to the difficult humanitarian context and was in no way the fault of La Tablée des Chefs.
 - 73% of mentions are related to the Solidarity Kitchens.
 - The peak of mentions was reached in April, the month the program was launched, with 288 mentions. This media circuit continued until May with 224 mentions, and in the months to follow with an average of 37 mentions per month.
 - Thanks to the efforts put toward press relations, goals set for 2020 were reached, including: generate publicity for the Feed component (84% of mentions concerning Feed activities) and spread awareness of La Tablée des Chefs and its programs outside of Montréal (310 mentions in regional medias, representing 37% of coverage).
 - This also allowed La Tablée des Chefs to become firmly positioned as a reference in the social and solidarity economy:
- The majority of media spoke about the Solidarity Kitchens, La Tablée des Chefs and conducted interviews with its spokesperson: La Presse, Le Devoir, Le Journal de Montréal, Le Journal de Québec, Radio-Canada and Cogeco morning programs, public affairs programs such as Tout le Monde en Parle, Salut Bonjour, and Deux filles le matin.
 - Background subjects and special reports were conducted on the program, notably on the program L'Épicerie from Radio-Canada and on the channel MaTV.
 - Mentions were also generated without direct requests to the media, thanks to the enhanced credibility of La Tablée des Chefs. The media is now familiar enough with La Tablée des Chefs to speak about them proactively and reach out directly to the organization.
- Solidarity Kitchens also gained traction on social media due to the efforts and strategies put into place by the team from TACT, notably as part of the Solidarity Challenges and thanks to Jean-François Archambault's participation in Matthew Dufour's Show-rona.
 - Various Québec celebrities, elected officials, artists, and business leaders spoke about the Solidarity Kitchens on social media, including: François Legault, Marie-Claude Bibeau, Marguerite Blais, Ricardo Larrivée, Stefano Faita, Caroline McCann, Alexandra Streliski, Yannick Nézet-Séguin, Math Duff, and Félix Auger-Aliassime, building up more awareness of the organization.

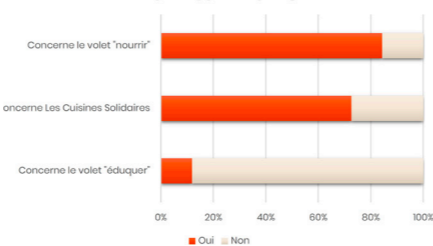
Mentions par type de média



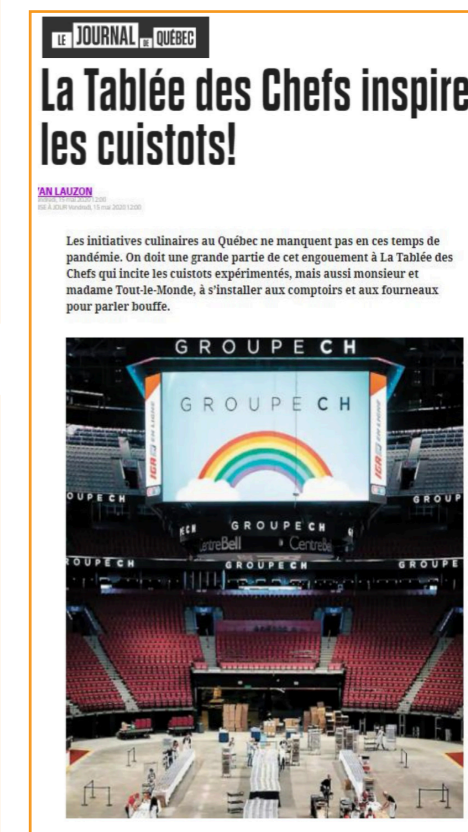
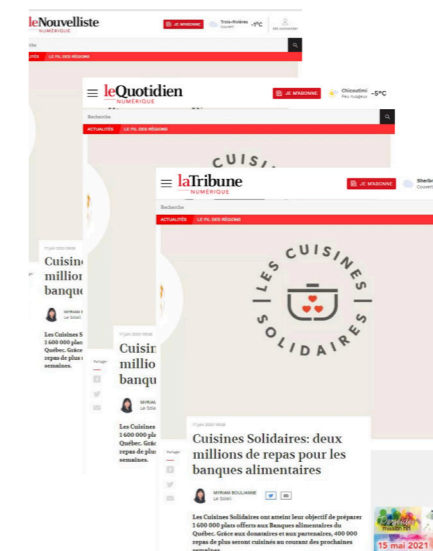
Mentions sur l'année



Mentions par type de programme



Our media coverage in photos





ANNEX 2

Financial Statement 2020

LA TABLÉE DES CHEFS

ÉTATS FINANCIERS

31 DÉCEMBRE 2020

SOMMAIRE

Rapport de l'auditeur indépendant

Résultats

1

Évolution de l'actif net

2

Bilan

3 - 4

Flux de trésorerie

5

Notes complémentaires

6 - 19

RAPPORT DE L'AUDITEUR INDÉPENDANT

Aux administrateurs de
LA TABLÉE DES CHEFS

Opinion avec réserve

Nous avons effectué l'audit des états financiers de l'organisme **LA TABLÉE DES CHEFS** (l'organisme), qui comprennent le bilan au 31 décembre 2020, et les états des résultats, de l'évolution de l'actif net et des flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date, ainsi que les notes complémentaires, y compris le résumé des principales méthodes comptables.

À notre avis, à l'exception des incidences éventuelles du problème décrit dans la section « Fondement de l'opinion avec réserve » de notre rapport, les états financiers ci-joints donnent, dans tous leurs aspects significatifs, une image fidèle de la situation financière de l'organisme au 31 décembre 2020, ainsi que des résultats de ses activités et de ses flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date, conformément aux normes comptables canadiennes pour les organismes sans but lucratif.

Fondement de l'opinion avec réserve

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- nous identifions et évaluons les risques que les états financiers comportent des anomalies significatives, que celles-ci résultent de fraudes ou d'erreurs, concevons et mettons en œuvre des procédures d'audit en réponse à ces risques, et réunissons des éléments probants suffisants et appropriés pour fonder notre opinion. Le risque de non-détection d'une anomalie significative résultant d'une fraude est plus élevé que celui d'une anomalie significative résultant d'une erreur, car la fraude peut impliquer la collusion, la falsification, les omissions volontaires, les fausses déclarations ou le contournement du contrôle interne;
- nous acquérons une compréhension des éléments du contrôle interne pertinents pour l'audit afin de concevoir des procédures d'audit appropriées aux circonstances, et non dans le but d'exprimer une opinion sur l'efficacité du contrôle interne de l'organisme;
- nous apprécions le caractère approprié des méthodes comptables retenues et le caractère raisonnable des estimations comptables faites par la direction, de même que des informations y afférentes fournies par cette dernière;
- nous tirons une conclusion quant au caractère approprié de l'utilisation par la direction du principe comptable de continuité d'exploitation et, selon les éléments probants obtenus, quant à l'existence ou non d'une incertitude significative liée à des événements ou situations susceptibles de jeter un doute important sur la capacité de l'organisme à poursuivre son exploitation. Si nous concluons à l'existence d'une incertitude significative, nous sommes tenus d'attirer l'attention des lecteurs de notre rapport sur les informations fournies dans les états financiers au sujet de cette incertitude ou, si ces informations ne sont pas adéquates, d'exprimer une opinion modifiée. Nos conclusions s'appuient sur les éléments probants obtenus jusqu'à la date de notre rapport. Des événements ou situations futurs pourraient par ailleurs amener l'organisme à cesser son exploitation;
- nous évaluons la présentation d'ensemble, la structure et le contenu des états financiers, y compris les informations fournies dans les notes, et apprécions si les états financiers représentent les opérations et événements sous-jacents d'une manière propre à donner une image fidèle.

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

1

Brossard
Le 15 avril 2021

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

LA TABLÉE DES CHEFS

RÉSULTATS

EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2020

1

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

LA TABLÉE DES CHEFS

ÉVOLUTION DE L'ACTIF NET

EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2020

2

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

LA TABLÉE DES CHEFS

BILAN

31 DÉCEMBRE 2020

3

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

Pour le conseil d'administration,

Josiane Clépin administrateur
Mario Juyne administrateur

LA TABLÉE DES CHEFS

BILAN

31 DÉCEMBRE 2020

4

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

LA TABLÉE DES CHEFS

FLUX DE TRÉSORERIE

EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2020

5

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

LA TABLÉE DES CHEFS

NOTES COMPLÉMENTAIRES

31 DÉCEMBRE 2020

6

1. STATUTS DE CONSTITUTION ET OBJECTIFS

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

2. PRINCIPALES MÉTHODES COMPTABLES

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

UTILISATION D'ESTIMATIONS

La préparation des états financiers exige que la direction procède à des estimations et pose des hypothèses qui ont une incidence sur les montants présentés au titre des actifs et des passifs et sur les montants comptabilisés au titre des produits et des charges pour les exercices visés. Parmi les principales composantes des états financiers exigeant de la direction qu'elle établisse des estimations figurent la provision pour créances douteuses, la détermination du prix par portion pour les dons de nourriture, la valeur des stocks des certificats cadeaux et de la durée de vie utile des immobilisations. Ces estimations sont révisées périodiquement et des ajustements sont apportés au besoin aux résultats de l'exercice au cours duquel ils deviennent connus.

CONSTATATION DES PRODUITS

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

Les dons et commandites et les subventions sont constatés à titre de produits lorsqu'ils sont reçus ou lorsqu'ils sont à recevoir si le montant à recevoir peut faire l'objet d'une estimation raisonnable et que son encaissement est raisonnablement assuré.

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

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

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

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

2. PRINCIPALES MÉTHODES COMPTABLES (suite)

TRÉSORERIE ET ÉQUIVALENTS DE TRÉSORERIE

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

INSTRUMENTS FINANCIERS

Évaluation initiale et ultérieure

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

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

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

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

Dépréciation

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

2. PRINCIPALES MÉTHODES COMPTABLES (suite)

STOCKS

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

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

IMMOBILISATIONS

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

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

DÉPRÉCIATION D'ACTIFS À LONG TERME

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

VENTILATIONS DES PRODUITS ET DES CHARGES

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

- Activités de bienfaisance
- Activités de financement
- Activités administratives

Les produits et charges sont ventilés selon l'attribution et le coût réel pour chacun des regroupements d'activités et de projets mentionnés ci-haut (voir les renseignements complémentaires aux présents états financiers). Certaines estimations ont été nécessaires pour la répartition des charges. Les produits et charges qui sont ventilés par activités et projets se retrouvent dans l'état des résultats à la page 1.

2. PRINCIPALES MÉTHODES COMPTABLES (suite)

AIDE GOUVERNEMENTALE

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

3. DÉBITEURS

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

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

4. STOCKS

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

5. IMMOBILISATIONS

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

6. CRÉDITEURS

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

LA TABLÉE DES CHEFS
NOTES COMPLÉMENTAIRES

31 DÉCEMBRE 2020

11

7. APPORTS REPORTÉS

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

8. DETTE À LONG TERME

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

Solde à reporter

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

LA TABLÉE DES CHEFS
NOTES COMPLÉMENTAIRES

31 DÉCEMBRE 2020

12

8. DETTE À LONG TERME (suite)

	2020 \$	2019 \$
Solde reporté	40 000	-
Emprunt, d'un montant initial de 39 353 \$, remboursable par 60 mensualités de 707 \$ incluant les intérêts au taux de 2,99 %, garanti par du matériel roulant d'une valeur comptable nette de 32 137 \$, échéant en juin 2023	<u>20 410</u>	<u>28 157</u>
	60 410	28 157
Dettes à long terme échéant au cours du prochain exercice	<u>37 982</u>	<u>7 747</u>
	<u>22 428</u>	<u>20 410</u>

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

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

9. APPORTS REPORTÉS AFFÉRENT AUX IMMOBILISATIONS

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

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

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

10. INFORMATIONS CONCERNANT LE CAPITAL

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

11. ENGAGEMENTS

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

De plus, l'organisme est locataire d'un espace commercial au marché Jean-Talon de Montréal en vertu d'un bail venant à échéance en décembre 2022. L'organisme utilise cet espace pour ses propres activités ainsi que pour gérer des activités et événements demandés par des sous-locataires. Les termes financiers de ce bail sont que l'organisme devra verser 20 % de ses revenus de sous-location jusqu'à concurrence de 65 760 \$ par année. Le montant sera ajusté chaque année suivant l'indice des prix à la consommation de l'année précédente.

Finalement, l'organisme est locataire d'un espace commercial au Grand Marché de Québec en vertu d'un bail venant à échéance en juin 2024. L'organisme utilise cet espace pour gérer des activités et événements demandés par des sous-locataires. Les termes financiers de ce bail sont que l'organisme devra verser 20 % de ses revenus de sous-location jusqu'à concurrence de 60 000 \$ par année.

11. ENGAGEMENTS (suite)

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

12. RISQUES FINANCIERS

L'organisme, par le biais de ses instruments financiers, est exposé à divers risques, sans pour autant être exposé à des concentrations de risque. Les principaux risques sont détaillés ci-après.

RISQUE DE CRÉDIT

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

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

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

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

RISQUE DE MARCHÉ

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

12. RISQUES FINANCIERS (suite)

RISQUE DE TAUX D'INTÉRÊT

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

RISQUE DE LIQUIDITÉ

Le risque de liquidité est le risque que l'organisme éprouve des difficultés à honorer des engagements liés à ses passifs financiers. L'organisme est exposé à ce risque principalement à l'égard de ses créanciers et de sa dette à long terme.

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

13. CHIFFRES COMPARATIFS

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

14. RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES - ACTIVITÉS DE BIENFAISANCE

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

15. RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES - ACTIVITÉS DE FINANCEMENT

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

16. RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES - ACTIVITÉS ADMINISTRATIVES

	ES 2020 \$	ADM 2020 \$	TOTAL 2020 \$
Produits			
Dons sous forme de fournitures et de services	3 362	-	3 362
Dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers	42 363	8 406	50 769
Subventions	43 156	146 484	189 640
Activités culinaires	153 893	4	153 897
Repas cuisinés	267 014	-	267 014
Revenu d'intérêts	-	7 460	7 460
Amortissement des apports reportés	24 696	1 658	26 354
	<u>534 484</u>	<u>164 012</u>	<u>698 496</u>
Charges			
Dons sous forme de nourriture, de fournitures ou de services	-	501	501
Achats de nourriture et d'accessoires de cuisine	27 494	1 135	28 629
Salaires et charges sociales	150 745	106 511	257 256
Honoraires professionnels et de consultation	3 530	89 814	93 344
Honoraires des formateurs	28 916	176	29 092
Frais de transport	44	-	44
Dépenses de bureau et d'informatiques	5 375	42 579	47 954
Frais de productions graphiques et audiovisuelles	3 500	38 035	41 535
Frais d'imprimerie	3 327	43	3 370
Uniformes et buanderie	17 678	36	17 714
Frais de services	5 504	-	5 504
Loyer	21 842	22 697	44 539
Expositions et publicité	12 912	-	12 912
Frais d'entreposage	294	-	294
Mauvaises créances	19 133	-	19 133
Assurances	-	17 591	17 591
Location de salles	7 543	334	7 877
Entretien et réparations - Locaux et équipements	15 247	204	15 451
Télécommunications	-	11 056	11 056
Déplacements et voyages	2 178	1 150	3 328
Énergie	4 969	3 920	8 889
Associations et cotisations	1 000	1 968	2 968
Représentation	10	1 199	1 209
Taxes et permis	(43)	278	235
Frais financiers	675	6 158	6 833
Amortissement des immobilisations	56 291	13 061	69 352
	<u>388 164</u>	<u>358 446</u>	<u>746 610</u>
Insuffisance des produits sur les charges	<u>146 320</u>	<u>(194 434)</u>	<u>(48 114)</u>

Légende :
ES : Économie sociale
ADM : Administration

16. RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES - ACTIVITÉS ADMINISTRATIVES

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

Légende :

ES : Économie sociale
ADM : Administration

La Table des Chefs