



Nourrir
Éduquer
Inspirer

**Rapport
annuel**
2025

La Table des Chefs

Table des matières

NOTRE RAISON D'ÊTRE	5
2025 EN UN COUP D'OEIL	7
MOT DE NOTRE FONDATEUR ET DIRECTEUR GÉNÉRAL	9
MOT DE NOTRE PORTE-PAROLE	11
NOURRIR	12
Récupération Alimentaire Soupes Solidaires Cuisines Solidaires - Édition Relève	
ÉDUQUER	16
Brigades Culinaires Cuisine Ton Avenir	
MOBILISER	20
Écoles de cuisine	
RASSEMBLER	24
Activités de financement Activités de partenariats	
RAYONNER	28
Rayonnement numérique Rayonnement médiatique	
MERCI À NOS PARTENAIRES ET DONATEURS	30
UNE ORGANISATION SOLIDE ET ENGAGÉE	32
Notre conseil d'administration Notre équipe	
ANNEXES	36
Annexe 1 : La Tablée des Chefs en France Annexe 2 : États financiers 2025	

CRÉDITS PHOTOS

Amadou Kane
Jessy Durocher
Nicolas Archambault
Thibault-Caron
Victor Diaz-Lamich



La Tablée des Chefs

*Depuis près de 25 ans,
La Tablée des Chefs contribue
au développement d'une
culture alimentaire durable
et solidaire, où la cuisine
inspire et devient un moteur
de changement social.*

Notre raison d'être

Fondée en 2002, La Tablée des Chefs est un organisme sans but lucratif qui transforme la façon dont nos communautés se nourrissent et se mobilisent, portée par une double mission : nourrir et éduquer. Nourrir aujourd'hui, pour lutter contre l'insécurité alimentaire et éduquer les jeunes, pour développer leur autonomie alimentaire.

Nourrir

À ce jour, plus de **26,4 millions de portions cuisinées** ont été distribuées à des organismes communautaires, donnant ainsi une seconde vie aux surplus alimentaires pour offrir des repas à ceux qui en ont le plus besoin.

Éduquer

Au fil des années, plus de **95 000 jeunes** ont été initiés à la cuisine et à la saine alimentation, car une véritable sécurité alimentaire passe aussi par les connaissances, la confiance et le pouvoir d'agir.



2025 en un coup d'œil

Notre impact

NOURRIR

- 3,5 millions de portions cuisinées et récupérées redistribuées à des organismes communautaires, réduisant notre empreinte carbone de 1 494 tonnes de CO₂
- 134 000 bols de soupes servis dans 70 écoles primaires pour soutenir l'alimentation scolaire
- 125 000 portions de repas produites par la relève culinaire et destinées aux organismes communautaires

ÉDUQUER

- 15 600 jeunes engagés dans la découverte du monde culinaire par Les Brigades Culinaires et Cuisine Ton Avenir

MOBILISER

- 1 550 personnes, issues de 78 entreprises, mobilisées dans nos Écoles de cuisine dans le cadre des Activités Culinaires Solidaires
- 614 jeunes ayant développé leurs compétences et leur confiance en cuisine durant les Camps Culinaires estivaux
- 181 156 portions de repas préparées dans nos Écoles de cuisine au bénéfice de la communauté

RASSEMBLER

- 2,43 M\$ amassés grâce à nos activités de financement, essentielles à la pérennité de nos actions

RAYONNER

- Prix d'excellence de l'impact social de Restaurants Canada, pour notre engagement à nourrir, éduquer et mobiliser l'industrie de la restauration
- Organisme de l'année au 24e Gala Excellence Desjardins 2025 de la Chambre de commerce du cœur des Laurentides en reconnaissance de notre impact positif dans la communauté grâce au projet des Soupes Solidaires
- Prix spécial – Carrière décerné à Jean-François Archambault, directeur général de La Tablee des Chefs, par la Maison de l'innovation sociale
- Prix de la meilleure initiative en réduction du gaspillage alimentaire décerné à notre Escouade estivale lors du Gala des Grands Prix DUX 2025



Quelques mots du fondateur et directeur général de La Tablée des Chefs

C'est avec le sentiment d'avoir « tout donné » que l'équipe de La Tablée des Chefs porte un regard sur cette année 2025, placée, une fois de plus, sous le signe de la solidarité. Et cette solidarité est plus que jamais essentielle dans un contexte économique difficile qui crée, malheureusement, une précarité grandissante.

Lorsque j'ai fondé La Tablée des Chefs en 2002, je n'ai jamais pensé ni même souhaité qu'elle devienne une organisation d'une telle ampleur. Mon but était simple : lutter contre le gaspillage alimentaire et éduquer les jeunes afin que, ultimement, le plus de gens possible puissent manger à leur faim. Force est de constater que si La Tablée des Chefs a pris autant d'ampleur au cours des dernières années, c'est parce que les besoins de la communauté ont eux aussi augmenté à une vitesse préoccupante.

Étant sur la ligne de front, toute mon équipe est en mesure de constater que ces besoins sont non seulement plus nombreux mais toujours plus criants. C'est pourquoi il faut, désormais, que tous et chacun se sentent concernés par cette situation alarmante et aient ce réel désir d'y remédier.

Dans cette optique, je ne peux passer sous silence le niveau d'engagement exceptionnel des employés, des partenaires et des bénévoles de La Tablée des Chefs. Sans vous, rien de nos projets, initiatives, programmes et événements ne serait possible. Chaque heure donnée, chaque effort fourni, chaque dollar investi témoigne d'une volonté sincère à vouloir changer le monde pour le mieux.

Il est particulièrement touchant de voir le milieu des affaires et celui de l'alimentation offrir un soutien aussi important à La Tablée des Chefs. Mais, si je peux me permettre de rêver un peu, je voudrais, en 2026, assister à une belle et grande mobilisation citoyenne! Mon équipe et moi sommes convaincus de la nécessité d'un tel mouvement et c'est pourquoi nous travaillons fort sur une proposition que vous ne pourrez refuser!

Si tout le monde se joint au mouvement que nous sommes en train de créer, nous pourrions espérer contribuer, ensemble, à bâtir une société plus empathique, où personne ne sera laissé de côté.

Jean-François Archambault



Quelques mots du porte-parole de La Tablée des Chefs

Chez RICARDO Media, si notre mission est de promouvoir l'importance de cuisiner et de manger ensemble, celle de La Tablée des Chefs abonde dans le même sens : celle d'éduquer les générations futures en les aidant à développer leur autonomie alimentaire.

Porte-parole de La Tablée des Chefs depuis les tout débuts, j'ai été le témoin privilégié de jeunes qui ont pu être guidés et grandir à travers l'apprentissage de la cuisine et de la saine alimentation. Au fil des ans, j'ai vu beaucoup de sourires illuminer le visage de ces jeunes, fiers de leurs réalisations. Mais ce que j'ai vu de plus beau, c'est qu'en mettant la main à la pâte, en apprenant les techniques de base et en partageant leurs connaissances culinaires, les jeunes découvrent qu'autour de la table, ce n'est pas seulement leur faim qu'ils peuvent rassasier, c'est le monde qu'ils peuvent changer. Et c'est pour cette raison que j'ai promis de faire de l'éducation culinaire chez les jeunes mon cheval de bataille.

Mille mercis de votre appui à cette cause !

Ricardo



Nourrir

Au cœur de la lutte contre l'insécurité alimentaire

Les programmes Nourrir de La Tablee des Chefs permettent la mise en pratique du premier volet de la mission de l'organisme visant à assurer une meilleure sécurité alimentaire pour tous, tout en luttant activement contre le gaspillage alimentaire.

Pour y arriver, La Tablee des Chefs compte sur :

1. son programme de Récupération Alimentaire ;
2. son programme d'alimentation scolaire à partir de légumes invendus, Les Soupes Solidaires ;
3. son activité mobilisatrice de la relève culinaire, Les Cuisines Solidaires - Édition Relève.

Récupération Alimentaire

La solidarité au service de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Chaque jour, des aliments encore parfaitement consommables sont gaspillés, alors qu'ils pourraient nourrir des personnes en situation d'insécurité alimentaire. C'est pour répondre à cet enjeu que La Tablee des Chefs a lancé, en 2003, un programme novateur de récupération alimentaire. Agissant comme intermédiaire entre les donateurs de surplus alimentaires et les partenaires communautaires, le programme permet de valoriser ces ressources et de les redistribuer auprès des populations qui en ont le plus besoin.

Aujourd'hui, plus de 400 établissements donateurs appuient ce programme partout au Canada. En facilitant ce maillage depuis près de 25 ans, La Tablee des Chefs a permis la distribution de plus de 19,5 millions de portions, tout en évitant l'émission de 8 284 tonnes de CO₂ !

Édition 2025

En 2025, le programme de Récupération Alimentaire a donné une seconde vie à **3 523 412 portions** de repas, les transformant en soutien concret pour les organismes communautaires et les personnes qu'ils accompagnent.

Cet effort a permis de détourner 1 057 tonnes de nourriture des sites d'enfouissement, ce qui équivaut à éviter plus de **1 494 tonnes d'émissions de CO₂**. Concrètement, cet impact correspond à retirer 356 voitures de la route pendant un an ou à économiser l'équivalent en eau de 405 piscines olympiques !

D'un bout à l'autre du pays, 438 établissements donateurs se sont mobilisés pour soutenir 288 organismes communautaires, permettant au programme de franchir un nouveau cap en 2025 avec son déploiement dans toutes les provinces canadiennes, dont l'arrivée officielle à Terre-Neuve.

Dans le secteur sportif, 27 centres participent désormais à l'échelle nationale, avec 443 276 portions récupérées depuis le début de l'année. Le lancement des activités au Canada Life Centre, en collaboration avec les Jets de Winnipeg, marque d'ailleurs notre présence dans les arénas des sept équipes canadiennes de la LNH !

Chaque été, La Tablee des Chefs collabore aussi avec des festivals et événements emblématiques. Notre escouade estivale parcourt ces événements majeurs afin de récupérer les surplus alimentaires et de les redistribuer aux organismes communautaires locaux. En 2025, nous avons participé à 18 événements grâce à l'aide de plus de 50 bénévoles, permettant

de récupérer 98 799 portions !

Notre partenariat avec Marriott International demeure un moteur essentiel de notre impact. Quarante-quatre hôtels Marriott participent au programme et ont contribué, à eux seuls, à 123 000 portions de repas récupérés ! Le secteur touristique joue également un rôle clé dans cette chaîne de solidarité, grâce à l'engagement de sept offices de tourisme : Discover Halifax, Ottawa Tourism, Tourisme Laval, Tourisme Outaouais, Destination Québec Cité, Tourisme Montréal et Tourisme Winnipeg. À cela s'ajoute l'adhésion de la Greater Toronto Hotel Association, qui permet d'élargir la portée du programme de Récupération Alimentaire dans la Ville Reine.

En 2025, le programme de Récupération alimentaire a ainsi renforcé son impact au Canada en nourrissant les communautés et en mobilisant ses précieux partenaires, un engagement qui se poursuivra pour les années à venir !

Derrière les chiffres

« Merci à toute l'équipe de La Tablee des Chefs qui œuvre chaque jour au réconfort et à l'alimentation de tant de personnes dans le besoin. Je suis heureuse de pouvoir contribuer, à ma façon, à la distribution de nourriture auprès de ces personnes qui apprécient le travail des bénévoles. »

- Bénévole d'un organisme communautaire à Repentigny

Soupes Solidaires

Nourrir la persévérance scolaire, un bol à la fois

Les Soupes Solidaires est un programme universel de préparation de soupes à partir d'aliments invendus distribués gratuitement aux élèves du primaire. Le projet conjugue portée sociale et environnementale en permettant à nombre de denrées invendues de trouver preneur, tout en nourrissant les enfants afin d'assurer une plus grande équité en matière d'éducation et de santé.

Depuis son lancement en 2022, Les Soupes Solidaires a démontré toute sa pertinence au sein du réseau scolaire en répondant simultanément à trois défis majeurs : l'accès à des repas nutritifs à faible coût, la réduction du gaspillage alimentaire et le soutien à la persévérance scolaire.

Édition 2025

Le programme est maintenant déployé dans **70 écoles primaires** du Québec. En 2025, ce sont plus de **134 000 bols de soupe** qui ont été distribués aux élèves, permettant ainsi de revaloriser plus de 26 tonnes de légumes qui auraient autrement été destinés à l'enfouissement.

Le déploiement se poursuit de façon soutenue, avec près de 20 écoles supplémentaires actuellement en attente d'adhérer au programme. Notre objectif pour l'année scolaire en cours est de rejoindre 100 écoles à travers le Québec, afin d'offrir un soutien alimentaire à plus de 39 000 enfants !

L'année 2025 aura également marqué une étape structurante avec l'établissement d'un nouveau partenariat avec le ministère de l'Éducation, ouvrant la voie à la mise à l'échelle du programme dans le réseau scolaire québécois.

Pour la première fois, le programme a aussi franchi les frontières du Québec. Des écoles situées à Winnipeg et dans la région de Niagara participent désormais aux Soupes Solidaires. Cette expansion permettra de piloter le projet afin d'en évaluer le potentiel de déploiement dans d'autres régions du pays.

Perspectives 2026

Pour la suite du projet, La Tablée des Chefs se prépare à se doter des infrastructures nécessaires à une production de soupes à grande échelle. Dès l'été 2026, une nouvelle cuisine de production située à Longueuil entrera en activité. Dotée d'une capacité annuelle d'un million de litres, elle permettra d'approvisionner jusqu'à 500 écoles primaires et de récupérer 1 000 tonnes de légumes supplémentaires !



Les Cuisines Solidaires - Édition Relève

Un moteur d'implication sociale pour la relève culinaire

Depuis 2003, Cuisines Solidaires - Édition Relève mobilise les enseignants et les étudiants en cuisine autour de la préparation de grandes quantités de repas destinés aux organismes d'aide alimentaire. Le programme vise à sensibiliser les chefs de demain aux réalités de l'insécurité alimentaire et à l'importance de mettre leur talent culinaire au service de la communauté.

Depuis ses débuts, cette mobilisation annuelle a permis la distribution de plus de 1,7 million de repas aux banques alimentaires à travers le pays !

Édition 2025

Pour cette 22e édition du projet, **39 établissements d'enseignement** du Québec, de l'Ontario et du Nouveau-Brunswick se sont ralliés à la cause pour faire une différence dans la vie de ceux qui en ont le plus besoin. Ce sont ainsi plus de 1 000 enseignants et étudiants du pays qui ont mis la main à la pâte pour cuisiner de savoureux repas au profit de la communauté. Dans un contexte marqué par l'augmentation des demandes d'aide alimentaire, les apprentis cuisiniers ont préparé et distribué plus de **125 000 portions de chili végétarien** à une trentaine d'organismes communautaires !

Des impacts concrets dans les écoles

« Les soupes nutritives offertes ont eu un impact réel sur le bien-être des élèves et de leurs familles, en leur apportant à la fois réconfort, dignité et espoir. En permettant aux élèves de mieux se nourrir, les soupes contribuent directement à leur capacité de se concentrer, d'apprendre et de s'épanouir en classe. Chaque bol de soupe est bien plus qu'un repas. C'est aussi un geste concret de solidarité, de bienveillance et d'entraide. »

- Commission scolaire Western Québec

Des témoignages qui en disent long

« Ça ouvre vraiment les yeux de réaliser que l'insécurité alimentaire peut arriver à tout le monde ! Je suis très contente d'avoir eu l'opportunité d'y participer et de pouvoir aider les gens dans le besoin. »
- Charlotte Larivière, étudiante au à l'École hôtelière de la Montérégie

« Pour nous, c'est précieux, car les petits repas prêts à distribuer sont très encourageants pour beaucoup de bénéficiaires. Et avec des participants aussi investis, je pense que cela augure bien pour les générations futures. »

- Lissa Huneault, directrice du développement des affaires, Moisson Montréal



Éduquer

Donner aux jeunes les ingrédients clés de leur autonomie alimentaire

Dans le cadre de sa mission éducative, La Tablée des Chefs propose un programme de formation culinaire structuré en deux initiatives complémentaires : Les Brigades Culinaires et Cuisine Ton Avenir. Ces initiatives, destinées à différentes clientèles, permettent aux jeunes de développer leur autonomie alimentaire, en acquérant des compétences concrètes en cuisine et en matière de saine alimentation.

Brigades Culinaires

La cuisine en mode parascolaire

Les Brigades Culinaires s'adressent aux jeunes de 12 à 17 ans et proposent un programme parascolaire qui allie pédagogie et plaisir autour de la cuisine et de la saine alimentation. À travers 24 ateliers culinaires pratiques totalisant 40 heures de formations, le tout animé par des chefs et cuisiniers qualifiés, le programme outille les jeunes pour développer leur autonomie en cuisine et adopter de saines habitudes alimentaires.

Depuis son lancement en 2012, Les Brigades Culinaires ont joué un rôle positif dans le développement personnel de plus de 30 000 jeunes, tout en éveillant leur curiosité culinaire, un atelier à la fois.

Retour sur l'année scolaire 2024-2025

Cette année, **342 groupes-écoles** ont participé au programme, permettant à plus de **6 800 jeunes** de développer leur autonomie alimentaire, pour un total de plus de 14 000 heures de formation dispensées par près de 200 chefs formateurs !

Cuisiner pour faire une différence

Grâce au défi La cuisine communautaire Saputo, les jeunes ont mis en pratique les valeurs de partage et de solidarité portées par La Tablée des Chefs. Ensemble, ils ont préparé 64 000 portions de soupe, distribuées à plus de 300 organismes communautaires à travers le Canada, offrant ainsi un soutien concret à des communautés dans le besoin.

Des actions qui brillent

Plusieurs événements ont marqué l'année, offrant aux jeunes l'occasion de se dépasser et de faire rayonner le programme. Pour les 10 ans de collaboration avec Montréal en lumière, une trentaine de jeunes ont été jumelés à des chefs pour participer à des visites en cuisine. Cinq autres ont aidé à la préparation des repas lors de La Grande Tablée à Québec. Grande première : La Tablée des Chefs a recruté 4 jeunes pour représenter le Québec en arts culinaires aux Jeux de la francophonie canadienne qui se sont tenus à Laval en juillet dernier !

La bataille des cuistots

Les Brigades Culinaires se sont conclues avec les compétitions inter-écoles, réunissant 175 groupes à travers le pays. Pour la première fois, une demi-finale a eu lieu à Winnipeg, permettant aux écoles hors Québec de se qualifier pour la finale nationale à Montréal.

Le 8 juin, les cinq brigades finalistes ont dû créer une recette autour de trois ingrédients mystère (filet de bœuf, choux de Bruxelles et navets) sous l'animation de Ricardo et le regard d'un jury de personnalités influentes. Parmi les invités se trouvait également Joshua Kutryk, astronaute canadien.

La victoire est revenue à l'école Gordon Bell de Winnipeg, première école hors Québec à remporter le titre de meilleure brigade ! Elle a par la suite représenté le Canada à Montréal lors de la finale internationale, affrontant la brigade gagnante de la France, qui s'est vu décerner la première place. Les jeunes ont vécu une expérience inoubliable, incluant rallye gastronomique, visite de Montréal, restaurant étoilé et spectacle du Cirque du Soleil !

Année scolaire 2025-2026

Pour l'année scolaire 2025-2026, **7 060 jeunes issus de 353 groupes-écoles** participent aux Brigades Culinaires à travers le Canada, faisant de l'éducation culinaire un puissant levier d'autonomie et d'engagement pour la prochaine génération.

Repas des Fêtes : une première édition porteuse de sens

À l'occasion de l'atelier du repas des Fêtes, 100 écoles ont ouvert leurs portes à des personnes âgées, créant de précieux moments de partage intergénérationnel. Ces rencontres ont permis de briser l'isolement souvent vécu par les personnes âgées, tout en offrant aux jeunes une occasion unique de tisser des liens. Cette première édition a été accueillie avec beaucoup d'enthousiasme, tant par les écoles que par les participants et confirme le fort potentiel de cette approche humaine et rassembleuse !

Dans leurs mots

« Je suis vraiment contente d'avoir fait l'expérience. Cette année, c'est la troisième fois que je participe aux Brigades Culinaires de La Tablée des Chefs. Je ne suis jamais allée en compétition, mais chaque fois, cela a un peu « sauvé » ma vie scolaire lorsque je me sentais anxieuse et démotivée (ce qui arrive très souvent). »

- Étudiante, École Paul-Hubert, Rimouski

« À 13 ans, elle est entrée timidement dans ma classe pour goûter les plats de la Brigade. L'année suivante, elle a voulu y participer. En adaptation scolaire, l'école restait difficile pour elle, mais en cuisine, tout a changé : elle est devenue leader de sa brigade, créative et appliquée. Les effets se sont transférés en classe, ses notes ont remonté et elle envisage maintenant un DEP en cuisine. »

- Accompagnateur, École Saint-Martin, Laval

Cuisine Ton Avenir

La cuisine au cœur du parcours vers l'autonomie des jeunes vulnérables

Cuisine Ton Avenir est un programme de formation culinaire destiné aux jeunes de la DPJ, conçu pour développer des compétences de base en cuisine afin de réduire l'anxiété liée à la prise en charge de leur alimentation lorsqu'ils quittent le réseau. À l'approche de cette transition, beaucoup se retrouvent sans repères ni outils concrets pour répondre à un besoin fondamental, celui de se nourrir.

Au fil des ans, le programme a élargi sa portée afin de rejoindre également des jeunes adultes de moins de 25 ans accompagnés par des organismes communautaires, ainsi que des élèves du secondaire inscrits dans des parcours scolaires atypiques, contribuant à la persévérance scolaire et à la prévention du décrochage.



1. Trousseaux culinaires : un premier pas vers l'autonomie alimentaire

Le premier volet du programme est consacré à la distribution d'un trousseau culinaire qui regroupe quelques articles simples et pratiques, permettant aux jeunes d'acquérir les bases de la cuisine et de gagner en autonomie à un moment clé de leur transition vers la vie adulte.

Cette année, le trousseau a été bonifié avec de nouveaux outils, dont une poêle, des pinces de cuisine, une planche à découper et un planificateur de repas aimanté, afin de mieux répondre aux besoins des jeunes vivant seuls pour la première fois. Un guide d'accompagnement a également été ajouté pour soutenir la réalisation d'activités concrètes en cuisine.

Au printemps, **6 500 trousseaux ont été distribués** à travers le pays !

Du trousseau à l'action : les ateliers brise-glace

Cette année marque le lancement d'un nouveau format d'ateliers d'activation du trousseau, conçus pour permettre aux jeunes de mettre concrètement en pratique, sous l'encadrement d'un chef, les outils et ressources qui leur sont remis.

Pensés comme de véritables ateliers brise-glace, ils visent à réduire l'anxiété, à créer un premier contact positif avec la cuisine et à renforcer la confiance des jeunes.

À ce jour, 70 ateliers ont été animés au sein de six organismes de la région de Toronto ! Devant l'accueil très positif et les retombées observées, La Tablée des Chefs prévoit étendre ces ateliers à d'autres organismes bénéficiant d'un trousseau.

2. Ateliers culinaires : des ateliers pratiques pour renforcer l'autonomie alimentaire

À travers 20 ateliers pratiques en cuisine, les jeunes découvrent des recettes simples, économiques et adaptées à leurs réalités, renforçant ainsi leur confiance et leurs compétences culinaires.

En 2025, **63 groupes ont participé aux ateliers, permettant à plus de 630 jeunes** de mieux se préparer à la vie autonome.

En milieu scolaire, les ateliers ont été intégrés dans **47 écoles secondaires, rejoignant plus de 960 jeunes à risque de décrochage** et contribuant au développement de leur autonomie alimentaire, tout en renforçant des compétences scolaires essentielles.

Nouveauté : des ateliers de collations pour mieux soutenir les jeunes

Cette année, Cuisine Ton Avenir s'est enrichi d'un nouveau volet avec l'intégration d'ateliers de préparation de collations saines destinés aux jeunes hébergés de la DPJ. Déployé à titre de projet pilote au CIUSSS de l'Estrie, ce volet vise à répondre à des enjeux bien documentés liés à l'alimentation des jeunes en centres de réadaptation.

À travers 10 ateliers culinaires animés par un chef-formateur, les jeunes ont appris à préparer des collations simples et nutritives. En alternance avec les ateliers, ils ont également pu reproduire les recettes en autonomie, dans un double objectif : s'assurer qu'ils mangent à leur faim tout en développant des compétences culinaires essentielles en vue de leur transition vers la vie autonome.

Fort du succès du projet pilote et des besoins observés ailleurs au Québec, La Tablée des Chefs prévoit étendre ce volet à plus grande échelle, consolidant ainsi l'impact de Cuisine Ton Avenir auprès des jeunes les plus vulnérables.

3. Bloc employabilité : accompagner les jeunes vers le marché du travail

Le bloc employabilité marque la dernière étape du programme Cuisine Ton Avenir. En complément des ateliers culinaires, il offre aux jeunes intéressés une première passerelle vers le marché du travail grâce à une formation préparatoire à l'emploi dans le milieu de la restauration.

Cette année, **15 jeunes ont complété la formation** et ont réalisé des stages rémunérés auprès de partenaires tels qu'IGA et St-Hubert !

Parallèlement, La Tablée des Chefs a aussi fait le choix de faire évoluer son approche afin de répondre à un besoin clairement exprimé par les jeunes : bénéficier d'un accompagnement plus personnalisé, continu et humain au moment de se projeter vers l'emploi. En partenariat avec le Réseau des carrefours jeunesse-emploi du Québec, cette nouvelle intervention vise à offrir un point d'ancrage structurant dans le parcours des jeunes, au-delà d'une simple expérience de travail.

Dans leurs mots

« Parmi les participants, une personne nous a particulièrement marqués. Peu intéressée par la cuisine au départ, elle a graduellement développé le plaisir d'y participer et de cuisiner dans l'appartement qu'elle venait d'obtenir. Ayant grandi en Centre jeunesse et vécu une période d'itinérance, elle faisait aussi face à des enjeux de consommation au début du programme, mais a choisi d'y mettre fin pour prendre soin d'elle. Malgré les difficultés liées au sevrage, elle est demeurée engagée. Le programme lui a permis de développer de saines habitudes de vie, de gagner en autonomie et de retrouver le plaisir de cuisiner. »

- Cheffe formatrice, La Dauphine, Capitale-Nationale



Mobiliser

**Écoles de cuisine :
là où le généreux et le savoureux se retrouvent**

La Tablée des Chefs opère quatre Écoles de cuisine à Longueuil, Québec, Laval et Montréal, qui agissent comme de véritables moteurs de mobilisation sociale et culinaire, rassemblant la communauté et les entreprises pour amplifier l'impact et le rayonnement de sa mission.

Camps Culinaires

Chaque été, La Tablée des Chefs accueille des jeunes de 11 à 15 ans passionnés de cuisine. Dans une ambiance conviviale et festive, ils apprennent à cuisiner, découvrent l'alimentation locale, s'initient aux tendances culinaires et prennent conscience des enjeux liés au gaspillage alimentaire.

Thématique 2025 : Cap sur un voyage gourmand !

Cet été, **611 jeunes** ont pris part à nos Camps Culinaires ! De Longueuil à Québec, en passant par Laval et les cuisines de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, nos jeunes apprentis ont embarqué pour une aventure culinaire inoubliable : un tour du monde des saveurs ! Au fil de la semaine, nos campeurs ont parcouru les continents, découvrant et préparant une multitude de spécialités qu'ils ont ensuite eu le plaisir de déguster.

Cet été, une belle nouveauté a aussi vu le jour : l'intégration d'une activité intergénérationnelle. Pour la toute première fois, des grands-parents ont été invités à enfiler le tablier aux côtés de leurs petits-enfants pour cuisiner ensemble au service de la communauté. Ensemble, **ils ont préparé 4 900 portions de Soupes Solidaires** destinées aux écoles primaires ! Pendant que la soupe mijotait, les duos ont également eu la chance de cuisiner une collation, dans une ambiance remplie de rires et de complicité.

Dans leurs mots

« Ce camp est une des meilleures expériences que j'ai eues, les habiletés que j'ai apprises vont me servir pour toute ma vie, que ce soit des techniques de cuissons ou des différents types de coupes, je crois que ce camp fait le tour de beaucoup de sujets culinaires que nous allons utiliser pour toujours. Merci énormément. »

- Participante

Activités Culinaires Solidaires

La bienveillance est au cœur de La Tablée des Chefs et s'exprime pleinement à travers nos Ateliers Culinaires Solidaires. Ces activités réunissent les entreprises autour d'un moment de cohésion d'équipe tout en préparant des repas savoureux pour des organismes locaux, soutenant ainsi directement les personnes dans le besoin.

En 2025, **73 entreprises ont participé à nos ateliers corporatifs, réunissant plus de 1 470 personnes** autour du plaisir de cuisiner et de réaliser une action socialement savoureuse. Grâce à leur engagement, les Activités Culinaires Solidaires ont permis de produire **15 700 portions** de repas variés pour la communauté !

Témoignages du cœur

« Participer aux ateliers me rappelle de précieux souvenirs. » - Participante, 85 ans

« J'ai le sentiment de rendre service aux enfants ! » - Participante, 80 ans

« J'aimerais revivre l'activité pour le partage et l'utilité qu'elle apporte. L'atelier m'a aussi donné des astuces pour intégrer plus facilement les légumineuses. » - Participante

La cuisine du cœur n'a pas d'âge

En 2025, La cuisine du cœur n'a pas d'âge a pris vie dans nos Écoles de cuisine, **rassemblant 342 participants** autour d'une même passion : se rassembler et cuisiner pour les autres !

Lors des 17 ateliers qui ont eu lieu au cours de l'année, des personnes âgées ont préparé **5 100 portions de soupes** destinées aux écoles primaires, offrant à des enfants en situation d'insécurité alimentaire un geste concret et réconfortant pour soutenir leur persévérance scolaire. Chaque atelier se terminait par un moment de dégustation, où soupe et dessert préparé avec soin devenaient des occasions de partage et de rapprochement.

L'École de cuisine de Laval ouvre ses portes

L'année 2025 marque le lancement officiel de notre École de cuisine à Laval, un nouveau lieu pour former, mobiliser et nourrir la communauté ! L'événement inaugural a été célébré autour d'un cocktail de lancement, précédé de la première édition de nos Camps Culinaires et du déploiement des Ateliers Culinaires Solidaires, permettant à la fois de développer les compétences des jeunes et de mobiliser la communauté locale.

Un service traiteur à saveur sociale

La Tablee des Chefs ayant la chance d'avoir dans son équipe des chefs talentueux, elle propose des services de traiteur aux entreprises de la région, dont tous les profits sont réinvestis dans sa mission. Au cours de l'année 2025, notre équipe a desservi 13 événements, cumulant un total de 1 612 personnes servies !

Une équipe interne mobilisée

Ayant à cœur de fournir une aide alimentaire concrète à la communauté, notre équipe interne a été très active cette année pour aider à répondre à la hausse de l'insécurité alimentaire. En 2025, grâce à la mobilisation de nos Écoles de cuisine, nos équipes ont préparé **111 150 portions** de repas destinées aux organismes communautaires locaux.

Nos indispensables bénévoles

En 2025, ce sont **243 bénévoles** qui ont offert leur temps à nos côtés. Grâce à leur engagement, nos programmes ont pu toucher davantage de jeunes, cuisiner des milliers de repas et créer des expériences mémorables pour la communauté. Nous tenons à les remercier chaleureusement pour leur générosité et leur dévouement !





Rassembler

Activités de financement

Chaque événement de financement est une occasion de célébrer la solidarité et l'engagement de nos partenaires. Ensemble, nous transformons ces moments en actions concrètes pour soutenir nos différents programmes et faire avancer notre mission.

La Grande Marmite

Le 23 avril dernier, La Tablée des Chefs lançait La Grande Marmite, un défi alimentaire présenté par Sollio Groupe Corporatif, visant à offrir plus d'un million de bols de soupe aux enfants des écoles primaires défavorisées du Québec.

Animé par Ricardo, l'événement a rassemblé plus de 1 200 participants, dont des membres du grand public, des entreprises et une trentaine de personnalités québécoises. Dans une ambiance festive ponctuée par la DJ Sandy Duperval et le magicien Alain Choquette, les participants ont préparé en une seule heure 40 000 sachets de soupes sèches prêtes à cuisiner !

Grâce aux inscriptions des équipes, 450 000 \$ ont été récoltés pour financer Les Soupes Solidaires dans 60 nouvelles écoles primaires. Une première édition réussie, qui sera de retour en 2026, en y ajoutant cette fois à la tournée Québec et Toronto, pour rallier encore plus de participants au défi !

La campagne de levée de fonds dans les IGA

IGA, fidèle partenaire de La Tablée des Chefs depuis 2015, s'est mobilisée une nouvelle fois cette année pour soutenir notre mission. La campagne annuelle a donc repris cette année sous une nouvelle forme : des billets à gratter au profit de notre organisme. Sous le nom de Grattez pour La Tablée, la campagne s'est déroulée du 27 mars au 16 avril 2025 dans les épicerie IGA participantes et les magasins Corbeil Électroménagers du Québec.

Au total, la campagne a permis d'amasser plus de 350 000 \$ pour soutenir l'ensemble des programmes et projets de notre organisme.

L'Événement golf des Comptes Nationaux - Banque Nationale

Le 8 septembre dernier, la sixième édition de l'Événement golf des Comptes Nationaux - Banque Nationale a eu lieu dans le cadre enchanteur du Club Laval-sur-le-Lac. Ce rendez-vous attendu alliait réseautage et plaisir dans une ambiance des plus conviviales. Les participants ont profité d'un parcours de 18 trous sur le superbe terrain bleu du Club, ponctué de pauses gourmandes et rafraîchissantes. Cette journée mémorable a rassemblé pas moins de 175 participants, permettant d'amasser plus de 197 000 \$ au profit de La Tablée des Chefs !

La soirée-bénéfice de la Fondation Groupe AGF

Pour une 12^e année consécutive, la Fondation Groupe AGF a tenu, en collaboration avec La Tablée des Chefs, son événement-bénéfice FondAcier, Bâtisseurs des possibles, le 22 mai dernier au Cirque Éloize. La soirée a rassemblé des invités autour d'un cocktail dînatoire signé par le chef Florimond Hannoteau, avec la participation des élèves de l'École hôtelière de Montréal Calixa-Lavallée. Cet événement inspirant a permis de récolter 50 000 \$ au profit de La Tablée des Chefs !

National Bank Charity Golf Classic

Le 22 septembre, la deuxième édition du National Bank Charity Golf Classic s'est déroulée au Weston Golf & Country Club. Les participants ont parcouru le magnifique terrain bleu de 18 trous, agrémenté de pauses gourmandes, avant de conclure la journée autour d'un cocktail dînatoire préparé par le chef exécutif du Club. Grâce à la générosité des 124 invités, près de 150 000 \$ ont été amassés.

La Grande Tablée des récoltes

La Grande Tablée des récoltes s'est tenue le 28 septembre dernier à la Ferme de kiwis du Mihouli, rassemblant les convives autour d'un brunch gastronomique en plein champ au profit de La Tablée des Chefs. Cinq chefs québécois de renom y ont proposé un menu cinq services, mettant en valeur les saveurs locales et la saison des récoltes. Cet événement chaleureux a su marier gastronomie et solidarité dans un cadre champêtre unique. En tout, 3 300 \$ ont été amassés au profit de La Tablée des Chefs !

Le match Face-à-face des espoirs

Le match Face-à-face des espoirs, organisé par les Canadiens de Montréal, s'est tenu les 13 et 14 septembre au Centre Bell. Cet événement de hockey a réuni les espoirs des Canadiens de Montréal, d'Ottawa, de Toronto et de Winnipeg et a permis d'amasser 105 000\$ au profit de La Tablée des Chefs !



Les Grandes Tablées

Cet automne, sous le thème « En harmonie avec notre mission », Les Grandes Tablées ont rassemblé des milliers de participants à Ottawa, pour sa toute première édition, ainsi qu'à Toronto, Québec et Montréal. Ensemble, ils ont permis de lever plus de 1,1 million \$ au profit de notre mission !

Activités de partenariats

La Tablée des Chefs peut compter sur un réseau de partenaires mobilisés qui partagent sa mission et souhaitent la faire vivre concrètement à travers des initiatives porteuses de sens.

À la soupe !

Alors que l'insécurité alimentaire atteint des niveaux critiques et que les banques alimentaires sont débordées, La Tablée des Chefs a décidé de passer à l'action en mobilisant son réseau de partenaires engagés.

En 2025, l'organisme a officiellement lancé « À la soupe ! », une initiative ambitieuse et pleine de sens visant à préparer des millions de sachets de soupes prêtes-à-cuisiner pour soutenir les banques alimentaires à travers le pays.

Cette initiative se vit comme une expérience de consolidation d'équipe unique. Tous les ingrédients secs sont fournis et les employés sont invités à assembler des sachets de soupe qui seront ensuite distribués directement aux banques alimentaires.

Cette mobilisation a notamment pris forme en décembre dernier, à la Place Bell, où joueurs et entraîneurs du Rocket de Laval se sont joints à la communauté pour préparer 6 500 sachets de soupe destinés à des personnes dans le besoin de la région, illustrant concrètement la portée et le potentiel de l'initiative.

Grâce à la participation d'autres partenaires tels que Marriott, Guillevin et Olymel, l'initiative a permis de préparer **243 090 sachets de soupe, représentant 1 458 540 portions**, renforçant ainsi l'engagement des entreprises envers notre lutte conjointe contre l'insécurité alimentaire.

La Tablée du Marché

Le 8 mai 2025, la première édition de La Tablée du Marché s'est tenue au cœur du Grand Marché de Québec, réunissant plus de 300 participants autour de la gastronomie et de la solidarité.

Cet événement, fruit d'une collaboration avec le marché, a permis de déguster des bouchées élaborées par 12 chefs renommés et des étudiants de l'École Fierbourg, préparées à partir de produits locaux. Les invités ont également participé à des ateliers exclusifs, dont la préparation de sachets de soupe déshydratée destinés à des organismes communautaires et ont pu repartir avec un atelier floral pour garder un souvenir printanier de la soirée.

C'est donc une soirée des plus agréables qui a su favoriser les rencontres et les échanges entre collègues, amis et partenaires d'affaires, tous réunis autour de la mission de La Tablée des Chefs : nourrir et éduquer !

La relâche à la Place des Arts

Du 5 au 8 mars dernier, la Place des Arts a convié les familles à venir s'amuser avec une foule d'activités gratuites pour profiter pleinement de la semaine de relâche.

Pour une autre édition, La Tablée des Chefs a proposé un atelier culinaire où petits et grands ont préparé des sacs de mélange à pancakes. Ces derniers ont été remis à quatre organismes communautaires locaux et chaque famille est repartie avec un sachet pour refaire la recette à la maison. Au total, près de 2 000 sacs ont été distribués, offrant un ainsi un petit moment de douceur à ceux qui en ont le plus besoin.

Rayonner

Rayonnement numérique

Nos plateformes numériques demeurent les piliers centraux de notre écosystème, agissant comme de véritables moteurs d'engagement et de conversion.

Le site web, pilier central

Véritable carrefour d'information et de conversion, notre site a généré 143 000 pages vues et attiré 46 000 utilisateurs actifs. La pertinence de nos contenus est confirmée par une forte fidélité, avec 88 % du trafic provenant de sources organiques et directes.

Des réseaux sociaux, moteurs d'engagement

- **Facebook** : Demeure notre plus puissant levier de visibilité avec 1,3 million de vues, 24 000 abonnés et plus de 11 000 clics générés vers nos contenus.
- **LinkedIn** : Une vitrine professionnelle en pleine expansion comptant près de 5 900 abonnés et ayant généré 141 000 impressions, consolidant notre rôle de leader d'opinion.
- **Instagram** : Un canal de proximité visuelle avec plus de 6 400 abonnés, où nos publications régulières permettent de toucher une audience engagée et dynamique.

Une relation directe et personnalisée

Grâce à une gestion optimisée de nos outils CRM (Salesforce et Pardot), nous entretenons un lien privilégié avec nos 13 600 abonnés à l'infolettre, affichant un taux d'ouverture remarquable de 28 %.

Rayonnement médiatique

L'année 2025, riche en projets mobilisateurs, a donné lieu à une forte couverture médiatique !

Plus de 421 mentions ont été recensées pour une portée totale de 76,5 millions, en hausse par rapport à 2024. La radio s'impose comme le principal vecteur de visibilité, représentant 44 % des retombées médiatiques.

Fait notable, 52 % des mentions rappellent explicitement la mission de La Tablee des Chefs, une progression marquée qui confirme le positionnement plus clair de l'organisme dans l'espace médiatique.

La couverture médiatique des actions de La Tablee des Chefs a été majoritairement assurée par des médias locaux (56 % des mentions), tandis que les médias à plus large portée représentaient 43 % des mentions. Parmi ces derniers, on compte notamment La Presse, Radio-Canada, Le Journal de Montréal et le 98,5 FM.

Cette année, le rayonnement de La Tablee des Chefs a été principalement porté par trois initiatives phares : Les Cuisines Solidaires - Édition Relève, Les Brigades Culinaires et La Grande Marmite !



MERCI À NOS PARTENAIRES ET DONATEURS

Animés par des valeurs communes, nos partenaires financiers nous permettent de faire vivre notre mission et de générer des actions concrètes et durables au service des communautés.

CHEFS ARTISANS

A. LASSONDE INC / INDUSTRIES LASSONDE
EMPIRE COMPANY LIMITED - SOBEYS
FÉDÉRATION DES CAISSES DES JARDINS DU QUÉBEC
FONDATION AIR CANADA
FONDATION MARCELLE ET JEAN-COUTU
FONDATION ST-HUBERT
IGA

LES PRODUCTEURS DE LAIT DU QUÉBEC
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET
DE L'ALIMENTATION
SAPUTO
SAQ
SOLLIO GROUPE COOPÉRATIF
UNILEVER

CHEFS ÉTOILÉS

BANQUE NATIONALE DU CANADA
BMO
FINANCEMENT AGRICOLE CANADA
FONDATION GROUPE AGF
GUILLEVIN
LE CREUSET
LES EMBALLAGES CARROUSEL

MARRIOTT INTERNATIONAL
OLYMEL
PROGRAMME DE SOUTIEN AUX ORGANISMES
COMMUNAUTAIRES DU MINISTÈRE DE LA SANTÉ
ET DES SERVICES SOCIAUX
RICARDO MÉDIA
SECÉTARIAT À LA JEUNESSE

CHEFS EXÉCUTIFS

AGT FOODS
BANQUES ALIMENTAIRES DU QUÉBEC
CASCADES
FAVUZZI
FONDATION DES JEUNES DE LA DPJ
FONDATION TELUS
GROUPE LESAGE ET GRENIER DE RBC DOMINION
VALEURS MOBILIÈRES

INDUSTRIELLE ALLIANCE
INTELCOM
METRO TO HOME LOGISTICS INC.
NORTERA
PREMIÈRE MOISSON
SOYKEI
TRUDEAU CORPORATION INTERNATIONAL INC
WOHLER

CHEFS DE CUISINE

ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC
BREVILLE
CARIBOU MAGAZINE
COLABOR
COURCHESNE LAROSE
DESTINATION QUÉBEC CITÉ
FONDATION CIBC
FONDATION DE CLAIRE ET JEAN-PIERRE LÉGER
FONDATION FAMILLE GOSSELIN
FONDATION J.A. BOMBARDIER
LEARN QUÉBEC

LES SOEURS EN VRAC
POWER CORPORATION DU CANADA
RBC FONDATION
ROGERS
SANIMAX
STEFAN LES ALIMENTS FAITA FORGIONE
TACT CONSEIL
TILTON
TOURISME MONTRÉAL
UPA



UNE ORGANISATION SOLIDE ET ENGAGÉE

Notre conseil d'administration

Mario Gagnon, Président
Directeur - École Hôtelière de Laval (retraité)

Daniel Bernier, Vice-Président
Partenaire - Earncliffe Stratégies

Josianne Gagnon, Trésorière
Cheffe Fiscalité - Dollarama S.E.C.

Renée Bénard, Secrétaire
Responsable du développement des affaires Canada - Air France

Administratrices / Administrateurs

Jean-François Archambault
Directeur général et fondateur - La Tablee des Chefs

Catherine Demers Rivard
Directrice conseil - Ig2

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

Maryse Landry
Directrice principale ressources humaines - Tourisme Montréal

Béatrice Larrivée
Directrice du développement des affaires et initiatives stratégiques - RICARDO Média

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

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

Carl Pichette
Vice-président principal Marketing - Sobeys

Robert Trudeau
Directeur général, ventes aux entreprises réseau mondial - Air Canada

Notre équipe en 2025

Direction générale

Jean-François Archambault
Directeur général et fondateur

Geneviève Lafitte, Avocate, CPA
CGA, M.Fisc.
Directrice générale adjointe

Département Nourrir

Lyndsi Daubricourt
Directrice du département Nourrir

Thomas Girard
Chef d'équipe déploiement du département Nourrir

Sara Ménard-Laneville
Cheffe d'équipe communautaire du département Nourrir

Eloïse Poncet
Cheffe d'équipe déploiement du département Nourrir

Jonathan Varin
Chargé de projet - Soupes Solidaires

Kim Bougie
Coordonnatrice du département Nourrir

Diarra Fall
Coordonnatrice du département Nourrir

Stéphanie Gagné
Coordonnatrice du département Nourrir

Diego Garcia Monroy
Coordonnateur du département Nourrir

Elizabeth Guy
Coordonnatrice du département Nourrir

Pauline Guiraud
Coordonnatrice du département Nourrir

Abigail Jean-Pierre
Coordonnatrice du département Nourrir

Tiffany Longuet
Coordonnatrice du département Nourrir

César Salamanca Léon
Responsable Transport et Inventaire

Véronique Robitaille
Gestionnaire du département Nourrir

Jérémy Thibert
Coordonnateur du département Nourrir

Département Éduquer

Geneviève Massé
Directrice du département Éduquer

Emmanuelle Dubuc-Fortin, Dt.P.
Cheffe d'équipe du département Éduquer

Isabelle Dumoulin
Cheffe d'équipe du département Éduquer

Alizanne Sévigny, Dt.P.
Nutritionniste et cheffe d'équipe du département Éduquer

Alexandra Morin-Richard, Dt.P.
Nutritionniste et cheffe d'équipe du département Éduquer

Geneviève Binette
Coordonnatrice du département Éduquer

Valérie Brosseau
Coordonnatrice du département Éduquer

Elise Cléry
Coordonnatrice du département Éduquer

Catherine Dery Bruneaux
Coordonnatrice du département Éduquer

Fatimatou Diallo
Coordonnatrice du département Éduquer

Catherine Dufort
Coordonnatrice du département Éduquer et graphiste

Wanda Kleck
Coordonnatrice du département Éduquer

Myriam Laflamme
Coordonnatrice du département Éduquer

Marie-Pier Leroux Dt.P.
Coordonnatrice du département Éduquer

Viviana Torres Castillo
Coordonnatrice du département Éduquer

Département Écoles de cuisine

Nathalie Pomerleau
Directrice des Écoles de cuisine

Caroline Giguère
Cheffe, école de cuisine à Québec

Cristel Guérard
Cuisinière

Sylvie-Anne Guertin
Coordonnatrice sénior des Écoles de cuisine

Nancy Lajeunesse
Cuisinière

Martin Leduc
Chef maison

Cynthia Sitaras
Cheffe maison

Véronique Paradis
Coordonnatrice, Écoles de cuisine

Département Administration

Claude Gendron, CPA
Chefs des opérations financières

Nancy Duchesne
Directrice comptable

Mylène Archambault
Responsable des achats, commandites et soutien administratif

David Bérard
Directeur TI

Elaine Boivin
Technicienne comptable

Hélène Crête
Commis comptable

Lucie Gagnon
Adjointe à la direction générale

Karolann Jacques
Commis comptable

Éric Lorent
Conseiller principal idéation et conception graphique

Michelle Ratelle
Commis, compte payables

Département Financement et partenariats

Andrée-Anne Proulx
Directrice, Développement et marketing

Rolie Srivastava
Directrice régionale

Frédérique Caron
Conseillère en partenariat

Caroline Drisdelle
Conseillère, relations gouvernementales et partenariales

Eric Hovland
Responsable des programmes nationaux

Marjorie Lavoie
Directrice du bureau de projets

Joanne Ly
Coordonnatrice aux activations et commandites

Carolyn Novak
Conseillère en partenariat

Département Événements

Catherine Vallée Grégoire
Gestionnaire de production sénior

Tuul Batzaya
Chargée de projet événementiel

Mélanie Delisle
Chargée de projet événementiel

Amélie Mondor
Chargée de projet événementiel

Julie Pilet
Chargée de projet événementiel

Département Communication

Marie-Josée Bougie
Gestionnaire relations publiques et communications

Rosalie Dion
Conseillère aux communications numériques

Anne Tessier Bouchard
Conseillère aux communications

Consultants

Nicolas Archambault
Réalisateur et producteur au contenu

Claude Beausoleil
Ambassadeur

Claude Colette
Consultant logistique et infrastructure

Dominique Larose
Directrice financière

Marcella De Vincenzo
Gestionnaire Ressources humaines

Yvon Tremblay
Chef exécutif



Annexe 1

La Tablée des Chefs France

Notre mission et nos programmes au-delà des frontières

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

Aujourd'hui, plus de 400 établissements donateurs appuient ce programme partout au Canada. En facilitant ce maillage depuis près de 25 ans, La Tablée des Chefs a permis la distribution de plus de 19,5 millions de portions, tout en évitant l'émission de 8 284 tonnes de CO₂ !

En 2025, La Tablée des Chefs France a bien des raisons d'être fière de tout le travail accompli et du succès connu.

Voici son impact chiffré cette année :

Pôle Nourrir

- 15 000 portions de repas distribuées à 90 organismes d'aide alimentaire
- 3 000 élèves mobilisés, issus de 74 écoles hôtelières

Pôle Éduquer

Brigades Culinaires :

- 37 collèges participants
- 371 ateliers culinaires réalisés
- 528 jeunes rejoints, grâce à l'engagement de 37 chefs bénévoles

Cuisine Ton Avenir :

- 23 foyers participants
- 93 ateliers culinaires réalisés
- 701 jeunes accompagnés, avec la participation de 27 chefs bénévoles

Levée de fonds

- 450 convives réunis lors du dîner caritatif La Grande Tablée, avec un menu signé par une prestigieuse brigade 100 % féminine, permettant de récolter 178 000 € pour l'association.

Annexe 2

**LA TABLÉE DES CHEFS
ÉTATS FINANCIERS
31 DÉCEMBRE 2025**

LA TABLÉE DES CHEFS
ÉTATS FINANCIERS
31 DÉCEMBRE 2025

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 2025, et les états des résultats, de l'évolution de l'actif net et des flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date, ainsi que les notes complémentaires, y compris le résumé des principales méthodes comptables.

À notre avis, à l'exception des incidences éventuelles de la situation décrite dans la section « Fondement de l'opinion avec réserve » de notre rapport, les états financiers ci-joints donnent, dans tous leurs aspects significatifs, une image fidèle de la situation financière de l'organisme au 31 décembre 2025, ainsi que des résultats de ses activités et de ses flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date, conformément aux normes comptables canadiennes pour les organismes sans but lucratif.

Fondement de l'opinion avec réserve

Comme c'est le cas dans de nombreux organismes de bienfaisance, l'organisme tire des produits de dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers et des produits d'activités culinaires et d'activités de financement dont il n'est pas possible d'auditer l'intégralité de façon satisfaisante. Par conséquent, notre audit de ces produits s'est limité aux montants inscrits dans les comptes de l'organisme et nous n'avons pas pu déterminer si des ajustements pourraient devoir être apportés aux montants des produits de dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers et des produits d'activités culinaires et d'activités de financement comptabilisés, de l'excédent des produits sur les charges et des flux de trésorerie liés aux activités de fonctionnement pour les exercices terminés le 31 décembre 2025 et le 31 décembre 2024, de l'actif à court terme aux 31 décembre 2025 et 31 décembre 2024, et de l'actif net aux 1er janvier 2024 et 2023 et 31 décembre 2025 et 2024.

Nous avons exprimé par conséquent une opinion d'audit avec réserve sur les états financiers de l'exercice terminé le 31 décembre 2025, 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.

SOMMAIRE

Rapport de l'auditeur indépendant	1 - 3
État des résultats	4 - 5
État de l'évolution de l'actif net	6
Bilan	7
État des flux de trésorerie	8
Notes complémentaires	9 - 16

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

*Mta CPA inc.*¹

Brossard
Le 28 avril 2026

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

LA TABLÉE DES CHEFS

ÉTAT DES RÉSULTATS

EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2025

4

	2025	2024
	\$	\$
PRODUITS		
Dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers	3 496 033	2 467 689
Activités culinaires	2 971 407	2 498 295
Subventions (note 9)	2 505 164	2 269 401
Activités de financement	1 943 647	1 706 781
Dons sous forme de fournitures et de services	266 992	333 911
Revenus d'intérêts	81 084	162 633
Redevances	7 791	11 629
Amortissement des apports reportés afférents aux immobilisations (note 8)	14 244	28 610
Amortissement des apports reportés	13 219	17 188
	<u>11 299 581</u>	<u>9 496 137</u>

FRAIS D'EXPLOITATION

Salaires et charges sociales	4 549 032	3 634 121
Achats de nourriture et d'accessoires de cuisine	1 982 139	1 701 826
Honoraires des formateurs	1 175 298	1 062 349
Honoraires professionnels et de consultations	645 519	529 190
Dépenses de bureau et d'informatiques (note 11)	462 749	503 382
Frais de services	407 548	339 863
Frais d'imprimerie	310 167	241 544
Dons sous forme de nourriture, de fournitures ou de services	266 992	333 911
Loyer	194 100	80 175
Frais de productions graphiques et audiovisuelles	139 339	89 542
Déplacements et voyages	116 145	87 365
Location de salles	111 241	93 467
Ajustement de taxes des années antérieures	109 610	-
Exposition et publicité	96 066	85 952
Uniformes et buanderie	88 635	93 552
Achat de prix et de cadeaux	58 208	41 296
Assurances	50 900	41 102
Location d'équipements	48 876	34 964
Entretien et réparations - Locaux et équipements	37 900	43 402
Frais d'entreposage	32 803	37 163
Dons à des donateurs reconnus	32 403	81 959
Énergie	30 470	25 307
Représentation	21 861	13 822
Frais de transport	21 596	18 279
Frais de matériel roulant	16 308	20 929
Solde à reporter	11 005 905	9 234 462

LA TABLÉE DES CHEFS

ÉTAT DES RÉSULTATS

EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2025

5

	2025	2024
	\$	\$
Solde reporté	11 005 905	9 234 462
Associations, taxes et cotisations	13 104	13 344
Télécommunications	10 171	13 799
Mauvaises créances	6 864	56 325
Frais financiers	36 941	7 896
Perte sur radiation d'avances à une société privée	20 000	30 000
Amortissement des immobilisations	110 596	109 629
	<u>11 203 581</u>	<u>9 465 455</u>
EXCÉDENT DES PRODUITS SUR LES CHARGES	<u>96 000</u>	<u>30 682</u>

LA TABLÉE DES CHEFS

ÉTAT DE L'ÉVOLUTION DE L'ACTIF NET

EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2025

6

	Fonds d'infra- structures commu- nautaires \$	Fonds de pérennité \$	Projets spéciaux \$	Fonds d'urgence \$	Investi en immo- bilisations \$	Non affecté \$	2025 Total \$	2024 Total \$
SOLDE AU DÉBUT	450 000	450 000	100 000	1 000 000	348 790	1 308 124	3 656 914	3 626 232
EXCÉDENT DES PRODUITS SUR LES CHARGES	-	-	-	-	(96 352)	192 352	96 000	30 682
ACQUISITION D'IMMOBILISATIONS	-	-	-	-	168 105	(168 105)	-	-
SOLDE À LA FIN	450 000	450 000	100 000	1 000 000	420 543	1 332 371	3 752 914	3 656 914

LA TABLÉE DES CHEFS

BILAN

31 DÉCEMBRE 2025

7

	2025 \$	2024 \$
ACTIF		
ACTIF À COURT TERME		
Encaisse	2 403 968	4 575 499
Débiteurs et apports à recevoir (note 3)	2 496 878	1 290 910
Stocks (note 4)	315 995	433 169
Frais payés d'avance et dépôts	233 418	65 441
	5 450 259	6 365 019
IMMOBILISATIONS (note 5)	447 444	389 935
LOYERS PAYÉS D'AVANCE	450 000	468 750
	6 347 703	7 223 704
PASSIF		
PASSIF À COURT TERME		
Créditeurs (note 6)	493 077	509 485
Revenus perçus d'avance	304 250	251 750
Apports reportés (note 7)	1 367 560	2 764 410
	2 164 887	3 525 645
APPORTS REPORTÉS AFFÉRENT AUX IMMOBILISATIONS (note 8)	429 902	41 145
	2 594 789	3 566 790
ACTIF NET		
FONDS D'INFRASTRUCTURES COMMUNAUTAIRES	450 000	450 000
FONDS DE PÉRENNITÉ	450 000	450 000
PROJETS SPÉCIAUX	100 000	100 000
FONDS D'URGENCE	1 000 000	1 000 000
INVESTI EN IMMOBILISATIONS	420 543	348 790
NON AFFECTÉ	1 332 371	1 308 124
	3 752 914	3 656 914
	6 347 703	7 223 704

Pour le conseil d'administration,

Maurice Hagen, administrateur

Josianne Clépin, administrateur

LA TABLÉE DES CHEFS

ÉTAT DES FLUX DE TRÉSORERIE

EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2025

8

	2025 \$	2024 \$
ACTIVITÉS DE FONCTIONNEMENT		
Excédent des produits sur les charges	96 000	30 682
Éléments n'affectant pas la trésorerie :		
Amortissement des immobilisations	110 596	109 629
Amortissement des apports reportés	(13 219)	(17 188)
Amortissement des apports reportés afférents aux immobilisations	(14 244)	(28 610)
Loyers payés d'avance	18 750	31 250
Perte sur radiation d'avances à une société privée	20 000	30 000
	<u>217 883</u>	<u>155 763</u>
Variation nette d'éléments hors trésorerie liés au fonctionnement :		
Débiteurs et apports à recevoir	(1 225 968)	148 783
Stocks	117 174	50 255
Frais payés d'avance et dépôts	(167 977)	(33 953)
Loyers payés d'avance	-	(200 000)
Créditeurs	(16 408)	(62 826)
Revenus perçus d'avance	52 500	(170 917)
Apports reportés	(1 383 631)	1 317 346
	<u>(2 406 427)</u>	<u>1 204 451</u>
ACTIVITÉS D'INVESTISSEMENT		
Augmentation des avances à une société privée	-	(50 000)
Acquisition d'immobilisations	(168 105)	(139 632)
Encaissement de placements	-	1 010 404
	<u>(168 105)</u>	<u>820 772</u>
ACTIVITÉ DE FINANCEMENT		
Augmentation des apports reportés afférents aux immobilisations	403 001	-
AUGMENTATION (DIMINUTION) DE L'ENCAISSE	<u>(2 171 531)</u>	<u>2 025 223</u>
ENCAISSE AU DÉBUT	<u>4 575 499</u>	<u>2 550 276</u>
ENCAISSE À LA FIN	<u>2 403 968</u>	<u>4 575 499</u>

LA TABLÉE DES CHEFS

NOTES COMPLÉMENTAIRES

31 DÉCEMBRE 2025

9

1. STATUTS DE CONSTITUTION ET OBJECTIFS

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

2. PRINCIPALES MÉTHODES COMPTABLES

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

UTILISATION D'ESTIMATIONS

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

COMPTABILISATION DES PRODUITS

Comptabilisation des apports

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

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

Apports reçus sous forme de fournitures et de services

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

Revenus d'activités autonomes

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

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

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

2. PRINCIPALES MÉTHODES COMPTABLES (suite)

TRÉSORERIE ET ÉQUIVALENTS DE TRÉSORERIE

La politique de l'organisme consiste à présenter dans la trésorerie et les équivalents de trésorerie les soldes bancaires, y compris les découverts bancaires lorsque les soldes bancaires fluctuent souvent entre le positif et le négatif.

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.

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 et des débiteurs et des apports à recevoir, à l'exception des taxes sur les transactions commerciales.

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 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 réduits du solde des certificats cadeaux utilisés.

IMMOBILISATIONS

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

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

2. PRINCIPALES MÉTHODES COMPTABLES (suite)

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.

ACCORDS D'INFONUAGIQUE

Au moment de la conclusion d'un accord d'infonuagique avec un fournisseur, l'organisme répartit la contrepartie de l'accord entre toutes les composantes séparables importantes en fonction de leur prix de vente spécifique. Les dépenses liées aux immobilisations et aux droits d'utilisation de biens corporels sont comptabilisées selon les méthodes comptables applicables à ces éléments. Pour comptabiliser les dépenses liées à ces accords qui entrent dans le champ d'application de la NOC-20, Traitement comptable des accords d'infonuagique, l'organisme a choisi d'appliquer la mesure de simplification. Ces dépenses sont donc traitées comme se rattachant à la fourniture de services et comptabilisées en tant que charges lorsque l'organisme reçoit les services en question. Ces charges sont présentées sous la rubrique « Dépenses de bureau et d'informatiques » à l'état des résultats. L'organisme comptabilise en tant qu'actif un paiement d'avance lorsque des services sont payés avant qu'il ne les reçoive. Les dépenses liées aux activités d'implantation sont comptabilisées en charges lorsqu'elles sont engagées.

3. DÉBITEURS ET APPORTS À RECEVOIR

	2025	2024
	\$	\$
Clients	634 095	794 569
Provision pour créances douteuses	(57 197)	(99 396)
	576 898	695 173
Dons et commandites	573 901	341 249
Taxes sur les transactions commerciales	54 435	102 488
Subventions	1 291 644	132 000
Avances à une société privée, sans intérêts	-	20 000
	<u>2 496 878</u>	<u>1 290 910</u>

LA TABLÉE DES CHEFS
NOTES COMPLÉMENTAIRES
31 DÉCEMBRE 2025

12

4. STOCKS

	2025 \$	2024 \$
Livres de recettes et cartes solidaires	132 525	85 113
Certificats cadeaux	<u>183 470</u>	<u>348 056</u>
	<u>315 995</u>	<u>433 169</u>

5. IMMOBILISATIONS

	2025			2024
	Coût \$	Amortissement cumulé \$	Valeur nette \$	Valeur nette \$
Mobilier et équipement	513 534	239 716	273 818	186 608
Matériel informatique	353 890	290 179	63 711	50 305
Matériel roulant	45 236	12 880	32 356	40 445
Améliorations locatives	<u>377 854</u>	<u>300 295</u>	<u>77 559</u>	<u>112 577</u>
	<u>1 290 514</u>	<u>843 070</u>	<u>447 444</u>	<u>389 935</u>

6. CRÉDITEURS

	2025 \$	2024 \$
Fournisseurs et frais courus	253 054	343 288
Salaires et vacances	<u>240 023</u>	<u>166 197</u>
	<u>493 077</u>	<u>509 485</u>

LA TABLÉE DES CHEFS
NOTES COMPLÉMENTAIRES
31 DÉCEMBRE 2025

13

7. APPORTS REPORTÉS

	2025				
	Solde au début \$	Encaissés au cours de l'exercice \$	Constatés à titre de produits de l'exercice \$	Reclasse- ment dans les créditeurs \$	Solde à la fin \$
MAPAQ	602 959	1 315 252	(1 910 711)	-	7 500
Brigades Culinaires	272 519	1 121 000	(1 099 515)	-	294 004
Certificats-cadeaux	2 154	-	-	-	2 154
Grande Marmite	22 065	-	(22 065)	-	-
Cuisines solidaires	457 409	212 000	(468 757)	-	200 652
Ministère de la santé et des services sociaux	4 377	-	(4 377)	-	-
Cuisine ton Avenir	437 994	537 500	(704 907)	-	270 587
Récupération alimentaire	654 881	265 000	(646 881)	-	273 000
Loyer - Laval	257 812	50 000	(13 219)	-	294 593
Autres	<u>52 240</u>	-	<u>(27 170)</u>	-	<u>25 070</u>
	<u>2 764 410</u>	<u>3 500 752</u>	<u>(4 897 602)</u>	-	<u>1 367 560</u>

	2024				
	Solde au début \$	Encaissés au cours de l'exercice \$	Constatés à titre de produits de l'exercice \$	Reclasse- ment dans les créditeurs \$	Solde à la fin \$
MAPAQ	300 000	2 000 000	(1 863 292)	166 251	602 959
Brigades Culinaires	560 095	810 178	(1 097 754)	-	272 519
Certificats-cadeaux	2 601	-	(447)	-	2 154
Grande Marmite	-	22 065	-	-	22 065
Cuisines solidaires	82 078	462 000	(86 669)	-	457 409
Ministère de la santé et des services sociaux	4 377	-	-	-	4 377
Cuisine ton Avenir	138 744	811 473	(512 223)	-	437 994
Récupération alimentaire	43 989	974 033	(363 141)	-	654 881
Loyer - Laval	275 000	-	(17 188)	-	257 812
Autres	<u>57 368</u>	<u>9 999</u>	<u>(15 127)</u>	-	<u>52 240</u>
	<u>1 464 252</u>	<u>5 089 748</u>	<u>(3 955 841)</u>	<u>166 251</u>	<u>2 764 410</u>

8. APPORTS REPORTÉS AFFÉRENTS AUX IMMOBILISATIONS

Les apports reportés afférents aux immobilisations comprennent la valeur comptable nette des apports reçus sous forme d'immobilisations ainsi que des apports affectés à des acquisitions d'immobilisations.

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

	2025	2024
	\$	\$
Charges		
Équipement de cuisine	37 660	37 660
Matériel informatique	8 547	8 547
Améliorations locatives	99 543	99 543
Mobilier de bureau	11 345	11 345
Matériel roulant	17 499	17 499
Immobilisations non acquises (Cuisine Adoncour)	403 001	-
Amortissement cumulé	<u>(147 693)</u>	<u>(133 449)</u>
	<u>429 902</u>	<u>41 145</u>

Au 31 décembre 2025, l'organisme n'a pas encore acquis d'immobilisations concernant la cuisine Adoncour. Ainsi, aucun montant concernant cet actif n'a été comptabilisé à titre d'investi en immobilisations dans les états financiers.

9. SUBVENTIONS

	2025	2024
	\$	\$
Subventions du gouvernement provincial		
Ministère des Affaires Municipales (MAM)	67 873	8 475
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)	1 910 711	1 863 292
CISSS de la Montérégie-Centre (PSOC)	152 690	100 285
Secrétariat à la jeunesse (SAJ)	171 079	153 021
Société Québécoise de récupération et de recyclage	-	132 378
Ministère de l'éducation du Québec (MEQ)	166 684	-
Emploi Québec	21 439	-
ESSOR	11 176	-
Autres	3 512	-
Subventions du gouvernement fédéral		
Subvention Emploi été Canada	<u>-</u>	<u>11 950</u>
	<u>2 505 164</u>	<u>2 269 401</u>

10. ENGAGEMENTS

L'organisme loue des locaux en vertu de baux venant à échéance entre mai 2026 et juin 2038. Les loyers minimums futurs totalisent 735 510 \$ et les versements approximatifs à effectuer au cours des prochains exercices sont les suivants :

	\$
2026	166 343
2027	166 875
2028	167 424
2029	117 141
2030	<u>117 727</u>
	<u>735 510</u>

Également, l'organisme est locataire d'un espace commercial au Grand Marché de Québec en vertu d'un bail venant à échéance en décembre 2028. L'organisme utilise cet espace pour gérer des activités et événements demandés par des sous-locataires. En vertu de ce bail, l'organisme s'est engagé à verser 50 % de ses revenus de sous-location.

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

Finalement, l'organisme loue un local à Longueuil en vertu d'un bail venant à échéance en mai 2026 et prévoit une clause de renouvellement de cinq ans à partir du 1er juin 2026.

11. ACCORDS D'INFONUAGIQUE

Le montant comptabilisé en charges lié à ces accords s'élève à 207 663 \$ en 2025 (203 992 \$ en 2024).

12. INSTRUMENTS FINANCIERS

RISQUES FINANCIERS

Les risques importants découlant d'instruments financiers auxquels l'organisme est exposé au 31 décembre 2025 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 débiteurs et aux apports à recevoir.

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

12. INSTRUMENTS FINANCIERS (suite)

RISQUE DE CRÉDIT (suite)

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 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 créditeurs.

La Table des Chefs

679 rue Adoncour

Longueuil (Québec), J4G 2M6

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

tableedeschefs.org | recuperationalimentaire.org

Heures d'ouverture

Toute la semaine de 9 h à 16 h 30.