

# La Tablee des Chefs

*Aider les gens à mieux se nourrir,  
aujourd'hui et demain*

## RAPPORT ANNUEL

# 2024



# Table des matières

L'ADN DE LA TABLÉE DES CHEFS . . . . . 5  
 QUELQUES MOTS DU FONDATEUR ET DIRECTEUR GÉNÉRAL . . . 7  
 QUELQUES MOTS DU PORTE-PAROLE . . . . . 9  
 PRÉSENTATION DU CONSEIL D'ADMINISTRATION . . . . . 10  
 PRÉSENTATION DE L'ÉQUIPE EN 2024 . . . . . 12  
 FAITS SAILLANTS EN 2024 . . . . . 14

## NOURRIR . . . . . 16

Le programme de Récupération Alimentaire  
 Les Soupes Solidaires  
 Les Cuisines Solidaires - Édition Relève

## ÉDUQUER . . . . . 20

Les Brigades Culinaires  
 Cuisine Ton Avenir

## ÉCOLES DE CUISINE . . . . . 24

Les Camps Culinaires  
 Les Activités Culinaires Solidaires  
 Un service traiteur à saveur sociale  
 Une équipe interne mobilisée  
 Nos indispensables bénévoles

## ACTIVITÉS DE FINANCEMENT . . . . . 28

La soirée-bénéfice de la Fondation Groupe AGF  
 La campagne dans les IGA  
 La Cabane Solidaire  
 La campagne des jus Oasis  
 L'Événement golf des Comptes Nationaux - Banque Nationale  
 National Bank Charity Golf Classic  
 Le match Face-à-face des espoirs  
 Les Grandes Tablées

## ACTIVITÉS DE PARTENARIATS . . . . . 34

Histoire de biscuits et de gens heureux !  
 Des biscuits par milliers !  
 Je soupe, tu soupes, il soupe, nous faisons des soupes !

## LA TABLÉE DES CHEFS EN FRANCE . . . . . 36

## PARTENAIRES ET DONATEURS . . . . . 38

## ANNEXES . . . . . 40

Annexe 1 : La Tablée des Chefs dans sa communauté  
 Annexe 2 : Revue de presse  
 Annexe 3 : États financiers

### CRÉDITS PHOTOS

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



## Notre mission

Fondée en 2002 par Jean-François Archambault, La Tablée des Chefs est un organisme à but non lucratif dont la mission se résume en deux mots : nourrir et éduquer. Nourrir aujourd'hui, pour lutter contre l'insécurité alimentaire, et éduquer les jeunes, pour développer leur autonomie alimentaire. Depuis ses débuts, La Tablée des Chefs a permis de nourrir les gens en situation d'insécurité alimentaire en distribuant plus de 21 millions de portions cuisinées et a contribué à l'éducation culinaire de plus de 79 000 jeunes en développant leur autonomie alimentaire à travers ses différents programmes éducatifs.

## Notre vision

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

## Les valeurs qui nous portent

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

La **solidarité** est le moteur de toutes nos initiatives et programmes, nous incitant à en faire toujours plus pour aider ceux qui en ont le plus besoin, dans un souci de partage de **ressources** et de connaissances.

Faire la plus grande des différences en ce qui a trait à la lutte contre l'insécurité alimentaire et au développement de l'autonomie alimentaire des jeunes, voilà un **engagement** que nous renouvelons chaque jour.

Peu importe les défis et l'ampleur des besoins sur le terrain, les membres de notre équipe rivalisent de **créativité** et trouvent, jour après jour, des manières de concrétiser notre mission, nourrir et éduquer, en toute **intégrité**, tant envers celle-ci qu'envers les divers partenaires qui nous soutiennent dans notre quête de la mener toujours plus loin.

## L'ADN de La Tablée des Chefs

*Faire une différence  
une portion à la fois,  
un jeune à la fois.*



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

Comme pour plusieurs, l'année 2024 n'a pas été de tout repos pour La Tablée des Chefs. Mais, avec beaucoup de gratitude, mon équipe et moi avons vu nos efforts porter fruit. Ainsi, toute l'énergie et le temps déployés dans notre programme de Récupération Alimentaire ont permis de récupérer plus de 2,8 millions de portions qui ont été distribuées à des gens dans le besoin. Ce chiffre impressionnant n'est pas étranger au fait que nous avons mis sur pied une escouade estivale de récupération alimentaire qui a sillonné les plus importants festivals et événements sportifs de mai à octobre. Il n'est pas étranger non plus à la vague de sensibilisation que l'on peut observer dans la société et qui nous a permis de convaincre près de 108 nouveaux donateurs dont des amphithéâtres très fréquentés.

Pour nourrir les personnes en situation d'insécurité alimentaire, la récupération que nous effectuons est primordiale. Mais il faut ajouter à cela toutes les portions qui sont cuisinées dans les divers autres programmes et initiatives de notre organisme. Que ce soit les portions préparées par les Cuisines Solidaires - Édition Relève, celles cuisinées lors de nos Ateliers Culinaires Solidaires, celles concoctées par les jeunes de nos Camps Culinaires ou celles mijotées pour

notre projet des Soupes Solidaires, elles sont toutes importantes ! Et elles le sont même plus que jamais dans le contexte actuel difficile où les gens qui n'arrivent pas à manger à leur faim se font si nombreux.

Pour lutter contre l'insécurité alimentaire, il faut également initier les jeunes à la cuisine et aux saines habitudes alimentaires pour piquer leur curiosité, développer leur autonomie et peut-être même, éveiller des passions ! En ce sens, La Tablée des Chefs a, encore cette année, bien rempli sa mission puisque nos programmes éducatifs Cuisine Ton Avenir et Les Brigades Culinaires ont touché 15 000 jeunes. Ce sont tous des adultes de demain qui sont déjà un peu mieux outillés face à la cuisine et à l'alimentation.

Enfin, on peut aussi affirmer qu'en 2024, nos efforts ont été grandement récompensés puisque La Tablée des Chefs a remporté 3 prix importants. Ces reconnaissances nous font bien sûr chaud au cœur mais elles nous convainquent avant tout de notre pertinence et de la différence que nous pouvons faire dans la communauté. Elles nous donnent le vent dans le dos. Un vent de solidarité, de bienveillance et de mobilisation qui, on l'espère, nous mènera jusqu'à chacun de vous.

**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**

# Présentation du 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



# Présentation de l'équipe en 2024

## Département Nourrir

### Félix Cossette

Coordonnateur du département Nourrir

### Lyndsi Daubricourt

Consultante en développement stratégique du département Nourrir

### Kim Delisle

Brigade Anti-Gaspi

### Stéphanie Gagné

Coordonnatrice du département Nourrir

### Thomas Girard

Chef d'équipe de la coordination du département Nourrir

### Pauline Guiraud

Coordonnatrice du département Nourrir

### Tiffany Longuet

Coordonnatrice du département Nourrir

### Sara Ménard-Laneville

Cheffe d'équipe de la coordination du département Nourrir

### Juliette Mennicken

Coordonnatrice du département Nourrir

### Antoniya Mitrova

Brigade Anti-Gaspi

### Eloïse Poncet

Cheffe d'équipe de la coordination du département Nourrir

### Véronique Robitaille

Gestionnaire du département Nourrir

### Jérémy Thibert

Coordonnateur du département Nourrir

### Jonathan Varin

Chargé de projet - Soupes Solidaires

### Juliette Vergnet

Coordonnatrice du département Nourrir

## Département Éduquer

### Geneviève Binette

Coordonnatrice du département Éduquer

### Elise Clery

Coordonnatrice du département Éduquer

### Anabelle David

Coordonnatrice du département Éduquer

### Catherine Déry Bruneaux

Coordonnatrice du département Éduquer

### Fatimatou Diallo

Coordonnatrice du département Éduquer

### Éliane Downs

Coordonnatrice du département Éduquer

### Emmanuelle Dubuc-Fortin

Nutritionniste, Cheffe d'équipe du département Éduquer

### Catherine Dufort

Coordonnatrice du département Éduquer et graphiste

### Isabelle Dumoulin

Cheffe d'équipe de la coordination du département Éduquer

### Caroline Garita

Cheffe d'équipe de la coordination du département Éduquer

### Wanda Kleck

Coordonnatrice du département Éduquer

### Arianne Lapointe

Coordonnatrice du département Éduquer

### Marie-Pier Leroux

Coordonnatrice du département Éduquer

### Joanne Ly

Coordonnatrice du département Éduquer

### Laurie Martin

Coordonnatrice du département Éduquer

### Geneviève Massé

Directrice du département Éduquer

### Alexandra Morin-Richard

Nutritionniste, Cheffe d'équipe du département Éduquer

### Ruth Nieto Cordova

Coordonnatrice du département Éduquer

### Alizanne Sévigny

Cheffe d'équipe de la coordination du département Éduquer

### Viviana Torres Castillo

Coordonnatrice du département Éduquer

## Département Écoles de cuisine

### Caroline Giguère

Cheffe, École de cuisine à Québec

### Cristel Guérard

Cuisinière

### Sylvie-Anne Guertin

Coordonnatrice sénior des Écoles de cuisine

### Karen Hernandez

Coordonnatrice des Écoles de cuisine

### Nancy Lajeunesse

Cuisinière

### Martin Leduc

Chef maison

### Nathalie Pomerleau

Directrice des Écoles de cuisine

### Cynthia Sitaras

Cheffe maison

## Département Administration

### Mylène Archambault

Responsable des achats, commandites et soutien administratif

### David Bérard

Directeur TI

### Elaine Boivin

Commis comptes payables

### Hélène Crête

Commis comptable

### Marcella De Vincenzo

Gestionnaire ressources humaines

### Nancy Duchesne

Contrôleuse

### Lucie Gagnon

Adjointe à la direction générale

### Claude Gendron

Directeur

### Karolann Jacques

Commis comptable

### Geneviève Lafitte

Directrice générale adjointe

### Dominique Larose

Consultante, finance

### Éric Lorent

Gestionnaire création et production visuelle

### Doria Poirier

Coordonnatrice sénior Éduquer et responsable de l'administration

### Michelle Ratelle

Commis comptes payables

## Département Financement et partenariats

### Frédérique Caron

Conseillère en partenariat

### Caroline Drisdelle

Conseillère, relations gouvernementales et partenariales

### Eric Hovland

Coordonnateur de développement

### Marjorie Lavoie

Directrice des opérations

### Zoé Pelland

Conseillère en partenariat

### Rolie Srivastava

Directrice régionale

## Département Événements

### Tuul Batzaya

Chargée de projet logistique

### Mélanie Delisle

Chargée de projet événementiel

### Noémie Meyer

Chargée de projet événementiel

### Amélie Mondor

Chargée de projet événementiel

### Anaëlle Picard

Chargée de projet événementiel

### César Salamanca Léon

Responsable Transport et Inventaire

### Catherine Vallée Grégoire

Gestionnaire de production sénior

## Département Communication

### Kim Carmel

Responsable numérique et médias sociaux

### Anne Tessier Bouchard

Conseillère aux communications

### Dominique Verdon

Directeur Marketing

## Consultants

### Nicolas Archambault

Réalisateur et producteur au contenu

### Claude Beausoleil

Ambassadeur

### Claude Colette

Consultant logistique et infrastructure

### Yvon Tremblay

Chef exécutif

# Faits saillants en 2024

*La Tablée des Chefs a vu son travail récompensé en 2024, en remportant le prix Pinnacle du Fournisseur de l'année grâce à notre programme novateur de Récupération Alimentaire ! C'est la première fois que ce prix est décerné à un OBNL. Notre initiative Cuisine Ton Avenir a pour sa part remporté le Coup de cœur du public lors de l'édition 2024 des Prix Droits et Libertés ! Lors des Grands Prix DUX 2024, La Tablée des Chefs a aussi été récompensée pour son projet des Soupes Solidaires.*

*Plus de 2,8 millions de portions ont été récupérées par notre programme de Récupération Alimentaire en 2024. Le programme s'est notamment étendu de manière significative à l'ensemble du pays, sept autres provinces canadiennes autres que le Québec mettant désormais en œuvre des activités de récupération afin d'apporter une aide alimentaire à leurs communautés.*

*De retour cette année pour une 21<sup>e</sup> édition, plus de 800 enseignants et élèves d'écoles hôtelières ont mis la main à la pâte dans le cadre de notre initiative Les Cuisines Solidaires - Édition Relève afin de produire 78 000 portions de repas à remettre à des organismes communautaires.*

*Plus de 15 000 jeunes ont pu nourrir leur curiosité culinaire cette année grâce à nos deux programmes éducatifs, Les Brigades Culinaires et Cuisine Ton Avenir.*

*Ce sont 610 jeunes qui ont vécu une aventure culinaire haute en saveurs en participant à nos Camps Culinaires estivaux.*

*Nos différentes activités de financement, menées en collaboration avec nos partenaires et essentielles à la pérennité de nos actions, ont généré un montant record de 1 730 000 \$ !*

# Le programme de Récupération Alimentaire

En 2003, La Table des Chefs a mis en place un programme novateur de récupération alimentaire doté d'une double mission : valoriser les surplus alimentaires comestibles et lutter contre l'insécurité alimentaire. Ce programme a vu le jour alors que nous avons réalisé le défi que représentait la gestion des surplus alimentaires dans les secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et l'institutionnel.

Cette année, 2 882 217 portions ont été récupérées, ce qui équivaut à plus de 1 224 tonnes de CO<sub>2</sub> évitées. Cette mesure représente concrètement les émissions de gaz à effet de serre de 292 voitures en circulation pendant un an !

Au Québec, le programme a été actif dans 15 régions administratives, tandis qu'ailleurs au pays, nous avons mis en œuvre nos activités de récupération alimentaire dans sept provinces. Au total, 344 établissements ont fait don de leurs surplus alimentaires, ce qui représente une augmentation de 33 % par rapport à 2023 ! Le programme a connu sa plus grande expansion depuis le début des opérations, avec 108 établissements rejoignant nos rangs, dont plus de la moitié étant située à l'extérieur du Québec. Cela témoigne de l'élan que prend le programme à travers le pays et de la prise de conscience par l'industrie du rôle qu'elle peut jouer dans la lutte conjointe contre le gaspillage et l'insécurité alimentaire.

Encore cette année, les établissements du secteur de la santé sont les principaux contributeurs au succès du programme. En effet, nous avons presque atteint la barre des 150 établissements de santé au Québec faisant don de leurs surplus alimentaires ! À eux seuls, les établissements de santé ont récupéré 1,2 million de portions, soit 48 % de l'impact total du programme

cette année. De plus, La Table des Chefs récupère désormais les surplus dans 16 complexes sportifs à travers le pays, deuxième source en importance de denrées alimentaires récupérées dans le cadre du programme. En fait, si la tendance se maintient, La Table des Chefs est en voie d'implanter le programme de Récupération Alimentaire dans tous les complexes sportifs accueillant une équipe de sport professionnel au pays en 2025 !

Dans le secteur hôtelier, le programme continue de susciter une forte demande, y compris dans les hôtels Marriott International, où il est désormais implanté au sein de 43 établissements. Des deux côtés de l'Atlantique, ce partenariat nous a permis de récupérer 15 tonnes de nourriture pour les distribuer à 50 organismes communautaires venant en aide aux personnes en situation d'insécurité alimentaire.

La croissance du programme a mobilisé aussi fortement l'industrie touristique alors que le virage vers un tourisme responsable et durable gagne du terrain. En effet, plusieurs municipalités en font une priorité, déployant des plans d'action pour outiller les différents acteurs de l'industrie dans la transition vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement. À cet effet, Destination Québec Cité, Tourisme Montréal, Tourisme Ottawa et Discover Halifax ont confirmé leur volonté de travailler avec nous

au déploiement à grande échelle du programme sous leur gouverne respective dans une optique de tourisme durable !

Le programme de Récupération Alimentaire a par ailleurs été reconnu par l'industrie en recevant le prix du fournisseur de l'année lors de la 35<sup>e</sup> édition des Pinnacle Awards qui s'est tenue en décembre dernier à Toronto. Ce prix est décerné chaque année par Kostuch Media Ltd, éditeur des magazines Foodservice and Hospitality et Hôtelier, pour souligner les réalisations dans le secteur de l'HRI.

## Récupération alimentaire en mode estival

En plus de nos activités habituelles, notre équipe a été très active durant la période estivale, soutenant de nombreux organisateurs d'événements et de festivals dans leurs efforts pour rendre leurs activités plus éco-responsables et durables. Au total, notre escouade estivale était à pied d'œuvre pour récupérer les surplus alimentaires générés par 13 événements, assurant ainsi la récupération de 149 330 portions, soit près de 45 tonnes ! Tous ces surplus alimentaires ont été remis à des organismes communautaires de la grande région de Montréal et Toronto qui viennent en aide à des gens dans le besoin.

# Nourrir

## Au cœur de la lutte contre l'insécurité alimentaire

Les programmes Nourrir de La Table des Chefs permettent la mise en pratique du premier volet de la mission de notre organisme visant à assurer une meilleure sécurité alimentaire pour tous. Pour y arriver, La Table des Chefs compte sur son programme de Récupération Alimentaire, son projet de préparation de soupes à partir de légumes invendus, Les Soupes Solidaires, ainsi que son activité mobilisatrice de la relève culinaire, Les Cuisines Solidaires - Édition Relève.

# Les Soupes Solidaires

Les Soupes Solidaires est un projet de préparation de soupes à partir d'aliments invendus distribués gratuitement aux élèves afin d'offrir une solution d'aide alimentaire simple pour les écoles. Grâce à cette initiative, La Tablée des Chefs réussit à lutter contre le gaspillage alimentaire, tout en nourrissant les enfants d'âge scolaire, et ce, par souci d'assurer une plus grande équité en matière d'éducation et de santé.

## Retour sur l'année scolaire 2023-2024

Au cours de l'année scolaire, 22 écoles primaires de la province, réparties dans cinq régions administratives différentes, ont participé au programme et ont distribué plus de 37 500 portions de soupe à leurs élèves ! Cela représente 7 500 litres de soupe produits à partir de plus de 7,5 tonnes de légumes qui étaient destinés à être enfouis.

## L'année scolaire 2024-2025

Pour l'année scolaire 2024-2025, ce sont 32 écoles de la province, réparties dans neuf régions administratives, qui prennent part au projet, ce qui permettra de toucher plus de 10 000 jeunes en situation d'insécurité alimentaire !

Tous les légumes recueillis dans le cadre du projet, à différents stades de leur chaîne de distribution, allant de la production aux sous-produits de la transformation, sont rendus possibles grâce à un ensemble de donateurs du secteur. La production de soupe, quant à elle, est rendue possible par l'implication bénévole de chefs et de cuisiniers désireux de mettre la main à la pâte pour nourrir les jeunes. Il s'agit là d'un bel exemple de participation sociale, mobilisant divers acteurs concernés et désireux de contribuer ensemble à la lutte contre le gaspillage et l'insécurité alimentaire.



# Les Cuisines Solidaires - Édition Relève

**De retour cette année pour une 21<sup>e</sup> édition, 32 établissements d'enseignement du Québec, de l'Ontario et du Nouveau-Brunswick ont mis la main à la pâte pour produire une série de repas offerts à des organismes communautaires de leur région. Le lancement officiel du projet a eu lieu le 12 mars dernier à l'École hôtelière des Laurentides, où plusieurs dignitaires locaux ont été invités à souligner la mission de La Tablée des Chefs et l'implication de l'école en question dans sa communauté.**

Cette belle mobilisation représente plus de 800 enseignants et élèves ralliés à la cause et désireux de faire une différence dans la vie de ceux qui en ont le plus besoin. Face à la croissance exponentielle des demandes d'aide alimentaire à travers le pays, les apprentis chefs ont ainsi préparé et remis près de 100 000 portions de pain de viande de porc et de légumineuses à plusieurs organismes communautaires, leur offrant ainsi un peu de répit en ces temps de crise.

Cette solidarité s'est également étendue au-delà de nos frontières : ce sont plus de 50 écoles qui ont participé cette année à l'activité menée par La Tablée des Chefs France, qui elle, en est à sa 11<sup>e</sup> édition !

# Éduquer

**Pour développer l'autonomie alimentaire chez les jeunes**

*Le second volet de la mission de La Table des Chefs, inhérent à l'éducation des jeunes, prend la forme de deux programmes de formation culinaire : Les Brigades Culinaires et Cuisine Ton Avenir. Adaptés à différentes clientèles, ces programmes visent à développer l'autonomie alimentaire et culinaire des jeunes par l'acquisition de connaissances et de compétences liées à la cuisine et à l'alimentation.*

## Les Brigades Culinaires

**Le programme Les Brigades Culinaires a comme objectif d'initier les jeunes de 12 à 17 ans à la cuisine au moyen de 24 ateliers culinaires offerts gratuitement sous forme d'activités parascolaires et animés par des cuisiniers. Facteur clé de la persévérance scolaire, le programme vise à mobiliser les jeunes autour de la saine alimentation et des saines habitudes de vie en les accompagnant vers leur autonomie alimentaire. Les Brigades Culinaires sont aussi pour ces derniers une belle opportunité de s'engager dans leur communauté et devenir des acteurs de changement !**

### Retour sur l'année scolaire 2023-2024

Au Québec, ce sont 250 écoles secondaires qui ont accueilli Les Brigades Culinaires. Ailleurs au Canada, 46 écoles dans sept autres provinces canadiennes y ont participé. Ce sont ainsi près de 6 000 jeunes qui ont pu développer leur autonomie alimentaire dans le cadre du programme ! Et ce, pour un total de plus de 14 000 heures de formation dispensées par près de 200 chefs-formateurs. Une mobilisation sans précédent !

Pour le plus grand plaisir de tous, les jeunes participants ont eu la chance de conclure leur aventure avec Les Brigades Culinaires en participant aux compétitions inter-écoles. Pas moins de 156 écoles secondaires d'un océan à l'autre y ont participé. Au terme des différents niveaux de compétition, les cinq meilleures brigades se sont affrontées lors de la grande finale nationale qui s'est tenue dans les cuisines de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

Sous l'œil attentif de Ricardo à l'animation, les cinq brigades finalistes ont dû concocter une recette mettant en vedette trois ingrédients mystère : des hauts de cuisse de poulet, des asperges et des oignons rouges. Cette année, le jury était composé de plusieurs personnalités influentes du domaine de la cuisine et de l'alimentation : Michael Ho, Élodie Larivière, Mevin Kalasopaten, Geneviève Sauriol, Lucie Laurin et Bernard Lavallée. Cet événement a aussi attiré de nombreux invités dont la ministre de la Solidarité sociale et de l'Action communautaire, Chantal Rouleau et le ministre de l'Éducation, Bernard Drainville.

Après délibération par les membres du jury, ce fut l'école Antoine-Bernard de Carleton-sur-Mer en Gaspésie qui a été déclarée meilleure brigade de l'année !

Nouveauté cette année, la brigade gagnante a eu la chance de se rendre à Paris pour la finale internationale des Brigades Culinaires, où elle s'est mesurée à la brigade gagnante du programme en France. Après un duel acharné, la brigade canadienne a reçu le titre de meilleure brigade, tous continents confondus ! Les quatre participantes de cette brigade ont d'ailleurs été invitées à l'Assemblée nationale du Québec en novembre dernier, où elles ont reçu une médaille en reconnaissance de leur accomplissement remarquable.

### Année scolaire 2024-2025

Pour l'année scolaire en cours, 268 écoles du Québec et 72 écoles des autres provinces canadiennes participent au programme. Plus de 6 800 jeunes pourront développer leur curiosité culinaire grâce au programme !

# Cuisine Ton Avenir

Depuis 2008, La Tablee des Chefs met à la disposition des jeunes de la DPJ le programme Cuisine Ton Avenir, lequel agit sur le besoin primaire qu'est l'alimentation en veillant à développer leur autonomie alimentaire en vue de leur passage éventuel vers la vie adulte. Ce programme comprend trois volets d'activité distincts, mais complémentaires : un trousseau culinaire, une série d'ateliers de cuisine et une formation d'aide à l'insertion professionnelle.

## Place aux trousseaux culinaires

Le premier volet du programme est consacré à la distribution de trousseaux culinaires aux jeunes confiés à la DPJ, et ce, dès l'âge de 15 ans. Ce trousseau contient quelques utilitaires de base en cuisine, soit un livre de recettes, un sac à lunch, des tasses et des cuillères à mesurer ainsi qu'une cuillère en bois, sur lesquels les jeunes peuvent compter afin d'acquérir des compétences culinaires et alimentaires de base. De nouveaux accessoires ont d'ailleurs été ajoutés cette année en réponse à la rétroaction des jeunes, notamment une maryse, un économètre et un moule à muffins. Le trousseau est une occasion, pour les intervenants, de discuter d'alimentation et de mener des activités culinaires avec les jeunes avant qu'ils n'atteignent l'âge de la majorité et ne quittent vers la vie adulte.

Cette année, ce sont 6 000 trousseaux qui ont été distribués au pays, dont 3 000 au Québec!

## Des ateliers culinaires ayant des retombées allant bien au-delà de la cuisine


Le deuxième volet du programme a pour but d'initier les jeunes de 15 à 25 ans à la cuisine au moyen de quatre blocs de cinq ateliers culinaires chacun, pour un total de 20 ateliers. Ces derniers visent à enseigner aux jeunes des techniques et astuces culinaires, tout en leur apprenant à respecter un budget restreint. Les ateliers démontrent aux participants qu'il est possible de cuisiner des recettes savoureuses, simples, équilibrées et ce, à prix modique. Par le biais des ateliers, les jeunes ont également l'opportunité de développer leur estime d'eux-mêmes et leur confiance en soi.

Cette année, ce sont donc 63 plateaux d'ateliers qui ont été implantés au Québec, en Ontario et en Colombie-Britannique, représentant plus de 600 jeunes qui ont ainsi pu développer leurs compétences culinaires et alimentaires en vue de leur départ vers la vie autonome! En milieu scolaire, ce sont 47 écoles secondaires de la province qui ont opté pour ce programme, représentant plus de 945 jeunes suivant un cheminement scolaire particulier!

## Un bloc employabilité pour innover en matière d'intégration au travail

Le troisième et dernier volet de Cuisine Ton Avenir repose sur notre bloc employabilité. Il s'agit d'un cinquième bloc qui se greffe à nos ateliers culinaires et qui vise à offrir aux jeunes ayant complété au moins trois blocs d'ateliers la possibilité de suivre une formation préparatoire au travail dans le domaine de la restauration. En 2024, ce sont trois jeunes qui ont complété la formation!

Pour la suite de ce volet, nous souhaitons participer plus activement aux carrefours jeunesse-emploi du Québec afin que les jeunes puissent naturellement faire la transition vers eux à l'issue du bloc. La pénurie de chefs a été exacerbée par la pandémie et nous pensons que le bloc employabilité est une occasion en or de croiser le destin de ces jeunes vers cette profession qui a beaucoup à offrir!



# Écoles de cuisine

**Là où le généreux et le délicieux se retrouvent**

*Que ce soit à Montréal, à Longueuil, à Québec, ou à Laval, nos Écoles de cuisine sont des lieux de mobilisation sociale et culinaire. Par les Camps Culinaires, les Ateliers Culinaires Solidaires et d'autres activités ponctuelles, nos Écoles de cuisine proposent des activités culinaires diversifiées pour prendre part à notre mission.*

## Les Camps Culinaires

**Chaque été, La Tablee des Chefs accueille, durant 8 semaines, dans une ambiance remplie de saveurs et de bonne humeur, des jeunes cuistots de 11 à 15 ans. Par le biais des nombreux mets qu'ils réalisent, les participants explorent les tendances actuelles de l'alimentation et se familiarisent avec l'alimentation locale. Ils sont aussi sensibilisés à l'enjeu du gaspillage et ils ont la chance de prendre part à nos actions menées contre l'insécurité alimentaire en s'impliquant dans une Corvée Culinaire.**

Cet été, les Camps Culinaires se sont tenus du 24 juin au 16 août 2024 dans nos Écoles de cuisine de Longueuil, de Montréal et de Québec, ainsi qu'à Laval et en grande première, à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ). Au total, ce sont 610 jeunes qui ont vécu une aventure culinaire haute en saveurs!

Pour cette édition, l'équipe a décidé que tout était prétexte aux délices et aux célébrations! Du Nouvel An lunaire aux noces à l'italienne en passant par le Noël du campeur, nous avons été, comme toujours, inclusifs et ... festifs. Nous avons donc fait vivre aux campeurs une aventure culinaire enrichissante et savoureuse répartie sur cinq journées thématiques. Une fois de plus cette année, nous avons aussi eu le privilège d'avoir eu des chefs renommés et généreux qui ont partagé avec les jeunes leurs recettes et petits secrets bien gardés.

- Porte ton sombrero, c'est le Cinco de Mayo! (Cynthia Sitaras, cheffe maison de LTDC)
- Un festin italien... oui je le veux! (Stefano Faita)
- Le Nouvel An lunaire, les deux pieds sur terre! (Mat Winnicki)
- Un réveillon en mode glamping! (Jean-Michel Leblond)
- Les bouchées sont préparées, le party peut commencer! (Ricardo)

C'est aussi avec enthousiasme, appétit et le cœur sur la main que les jeunes ont réalisé une Corvée Culinaire en prenant part à notre initiative Les Soupes Solidaires. Ensemble, ils ont cuisiné plus de 7900 portions de soupe minestrone qui seront distribuées à autant d'élèves d'écoles primaires du Québec afin de leur offrir une aide alimentaire. Une expérience unique d'apprendre à cuisiner qui permet aux jeunes d'être sensibilisés à différents enjeux sociaux.

## Les Activités Culinaires Solidaires

La bienveillance est dans l'ADN de La Tablée des Chefs, et se manifeste particulièrement dans nos Ateliers Culinaires Solidaires. Ces activités corporatives permettent aux entreprises de se réunir pour un moment de consolidation d'équipe tout en faisant une réelle différence dans leur communauté. Des plats nourrissants et savoureux sont ainsi préparés et remis à des organismes locaux qui soutiennent les personnes qui en ont le plus besoin.

En 2024, 110 entreprises ont été accueillies dans nos Écoles de cuisine, ce qui représente plus de 1 345 personnes ralliées à notre mission. Leur mobilisation a permis de distribuer 15 100 portions de Soupes Solidaires à des enfants d'écoles primaires, en plus de faire don de 838 portions de repas et de 4 507 portions de préparations alimentaires diverses à différents organismes locaux.

## Un service traiteur à saveur sociale

La Tablée des Chefs ayant la chance d'avoir dans son équipe des chefs talentueux, elle propose donc des services de traiteur aux entreprises de la région, dont tous les profits sont réinvestis dans sa mission. Cette année, notre équipe a assuré le service de traiteur lors de six événements, chacun accueillant entre 80 et 400 convives!

## 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 montée d'insécurité alimentaire. À notre École de cuisine de Longueuil, 39 325 portions ont été cuisinées, tandis qu'à notre École de Québec, ce sont 25 913 portions qui ont été préparées. La Tablée des Chefs étant également présente au Bistro du siège social de Sid Lee à Montréal, ce sont 14 494 portions de repas qui ont été préparées sur place par notre équipe. En tout, nos Écoles de cuisine ont remis 79 732 portions de repas cette année à la communauté!

## Nos indispensables bénévoles

Que ce soit pour les activités des Soupes Solidaires, les Ateliers Culinaires Solidaires ou le service traiteur, nous avons eu le privilège d'accueillir, dans nos Écoles de cuisine 238 bénévoles qui ont donné généreusement de leur temps. Au total, ces gens dévoués ont effectué plus de 7 000 heures de bénévolat!

*En comptabilisant aussi les portions cuisinées par nos jeunes des Camps Culinaires et par les entreprises qui ont pris part à nos Activités Culinaires Solidaires, ce sont au total 108 121 portions qui ont été cuisinées pour nourrir les gens dans le besoin!*



# Activités de financement

**Pour assurer la pérennité de notre mission**

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

## La soirée-bénéfice de la Fondation Groupe AGF

Cette année, la soirée a été placée sous le signe de l'intemporalité, invitant les invités à voyager dans le temps et les saisons. Organisée le 13 juin dernier, plus de 225 invités se sont retrouvés au Cirque Éloïse pour déguster bouchées et vins d'exception. Parmi les moments forts de la soirée, on retiendra le discours des invités spéciaux Laurent Duvernay-Tardif et Florence-Agathe Dubé-Moreau, qui ont su rappeler que la solidarité est synonyme d'éternité. Au total, l'événement a permis d'amasser 250 000 \$ au profit de la communauté. De ce montant, la Fondation Groupe AGF a remis 50 000 \$ à La Tablée des Chefs pour soutenir ses différents programmes et projets.

## La campagne dans les IGA

Du 28 mars au 17 avril 2024, La Tablée des Chefs a mené une campagne de financement dans plus de 300 magasins IGA du Québec et du Nouveau-Brunswick, mettant en vedette Les Fines Herbes Solidaires. Trois délicieuses variétés de fines herbes, soit le basilic, l'aneth et le thym, ont été mises en vente au petit prix de 3 \$. Les Fines Herbes Solidaires offraient donc aux familles la possibilité d'enrichir leur jardin, tout en faisant une bonne action, une semence à la fois. Les clients avaient aussi la possibilité d'acheter en magasin l'un des nombreux produits participants, remettant ainsi 10 ou 25 ¢ à notre organisme.

Au total, la campagne a permis d'amasser 135 000 \$, somme qui a été remise à La Tablée des Chefs pour soutenir sa mission.

## La Cabane Solidaire

Le 12 avril dernier, le Groupe Lesage et Grenier, en partenariat avec La Cabane du Coureur, s'est joint à La Tablée de Chefs pour proposer une expérience gourmande sous le signe de la saison des sucres. Sous la direction du chef Jean-Sébastien Giguère, une talentueuse brigade de cuisiniers s'est réunie pour orchestrer un repas trois services mettant en vedette des plats savoureux aux saveurs d'ici. Près de 200 convives se sont ainsi retrouvés dans un décor champêtre et rustique pour déguster ce festin printanier! Au menu, une cuisine traditionnelle repensée avec, entre autres, de la truite confite, des guédilles géantes et des crêpes frites. De quoi se régaler tout en soutenant une bonne cause!

Le succès de l'événement a permis de récolter 80 784 \$, somme qui a été allouée à la poursuite de la mission de La Tablée des Chefs et au développement de ses programmes et activités.

## La campagne des jus Oasis

Pour la troisième année consécutive, Oasis, une bannière de Lassonde, était de retour avec la promotion 1 jus 1 don dans plus de 300 magasins IGA de la province. Du 25 avril au 8 mai 2024, pour chaque jus Oasis participant vendu, 1 \$ a été remis à La Tablée des Chefs. Ces dons ont été affectés à notre initiative Les Soupes Solidaires, faisant toute une différence dans la vie de jeunes d'écoles primaires en milieux défavorisés. Au total, l'initiative a permis de récolter 40 000 \$ au profit de La Tablée des Chefs !

## L'Événement golf des Comptes Nationaux - Banque Nationale

Cette année encore, La Tablée des Chefs a collaboré avec la Banque Nationale pour la cinquième édition de son tournoi de golf. Tenu une fois de plus au prestigieux Club Laval-sur-le-Lac, ce tournoi a été l'occasion pour les participants d'échanger et de faire des rencontres d'affaires dans une ambiance estivale et conviviale. Au total, 144 joueurs se sont ainsi retrouvés sur le magnifique parcours bleu du club le 5 septembre dernier pour disputer une partie de 18 trous. Le succès de l'événement a permis de récolter près de 193 000 \$, somme qui a été versée à La Tablée des Chefs pour soutenir le développement de ses divers programmes et activités !

## National Bank Charity Golf Classic

Le 9 septembre dernier, le prestigieux Weston Golf and Country Club de Toronto a accueilli avec fierté la première édition du National Bank Charity Golf Classic! Ce tournoi a été l'occasion pour plus de 90 joueurs de réseauter et de créer des liens d'affaires, le tout au profit de notre mission. Cette édition 2024 du tournoi a permis d'amasser 80 000 \$ !



## Le match Face-à-face des espoirs

Les 14 et 15 septembre dernier se sont tenus les deux matchs Face-à-face des espoirs au Centre Bell, événement qui précède le coup d'envoi au calendrier pré-saison du Canadien de Montréal. Présenté par IGA en collaboration avec Voisin, l'événement a été organisé encore une fois cette année au profit de La Tablée des Chefs et de la Fondation des Canadiens pour l'enfance.

Pour marquer l'occasion, des brigades de jeunes ont préparé des boules d'énergie pour les joueurs, avec l'aide des chefs des deux équipes. De plus, des membres de notre équipe étaient sur place pour animer un jeu-questionnaire amusant sur La Tablée des Chefs, où chaque participant est reparti avec un prix !

Le succès de l'événement a permis de récolter la somme de 159 570 \$ !



## Les Grandes Tablées

Les 18 et 25 novembre derniers, La Grande Tablée de Québec et de Montréal s'est tenue au Palais des congrès et au Château Frontenac dans une ambiance et un sentiment de la scène. La quatrième édition de La Grande Tablée de Toronto s'est aussi tenue l'automne dernier au luxueux Fairmont Royal York. Tout au long des soirées, les invités se sont faits non seulement spectateurs, mais aussi de véritables acteurs du changement. 3, 2, 1... Action! Voilà le message qui a résonné tout au long de l'événement ; un message qui a voulu faire comprendre que chacun a un rôle à jouer dans cette histoire qui s'écrit ensemble, une histoire qui change des vies.

Cette année, nous avons déroulé le tapis rouge pour accueillir 1 250 personnes de la communauté d'affaires désireuses de soutenir notre mission. À Montréal et à Québec, les soirées se sont déroulées sous la direction de nos coprésidents d'honneur, Stéphanie Trudeau et Jean-François Prince. Quant à l'animation, elle était une fois de plus dirigée par Claudine Prévost. À Toronto, ce sont Julia Knox, Cheffe de la technologie et de l'analyse, Empire Company Limited / Sobeys Inc. et Curtis Frank, PDG Aliments Maple Leaf, qui ont co-présidé la soirée. L'animateur était, une fois de plus, Tony Chapman.

Pour l'occasion, une brigade de chefs de renom a concocté un repas gastronomique de 5 services. Chacun des plats cuisinés était empreint des univers et influences de ces chefs. Fidèle à notre mission, les plats ont été réalisés par des jeunes issus d'écoles culinaires locales. Ce fut une excellente occasion de mettre en valeur le travail d'équipe et l'engagement des chefs d'aujourd'hui et de demain envers la mission de La Tablée des Chefs.

En tout, ces trois soirées gourmandes et hautes en saveurs ont permis d'amasser un montant record d'un million de dollars au profit de notre mission!



# Activités de partenariats

*La Tablée des Chefs a la chance de pouvoir compter sur un réseau de partenaires fortement mobilisés par sa mission et désireux de mettre à profit cette collaboration en mettant en place des activités mobilisatrices au bénéfice de l'ensemble de la communauté.*

## Histoire de biscuits et de gens heureux !

En marge de la semaine de relâche, la Place des Arts a tenu à offrir une panoplie d'activités gratuites à faire en famille afin de profiter pleinement du congé, qui s'est déroulé du 6 au 9 mars dernier. Au programme cette année : un atelier de cuisine proposé par La Tablée des Chefs pour permettre aux jeunes de poser un geste solidaire. Petits et grands ont ainsi mis les mains à la pâte afin de confectionner des sacs de biscuits à l'avoine, au chocolat et à la canneberge pour en faire don à un organisme communautaire œuvrant à nourrir les personnes en situation d'insécurité alimentaire : Passages, Centre d'amitié autochtone de Montréal, Dispensaire diététique de Montréal et Le Sac à dos. Un sachet a également été remis à chaque cuistot afin qu'il puisse préparer la recette à la maison et déguster le fruit de sa générosité !

Voilà un événement rassembleur qui nous a permis de faire don de près de 1 000 sacs de biscuits à divers organismes, offrant ainsi à ceux qui en ont le plus besoin un petit moment de douceur.

## Des biscuits par milliers !

En collaboration avec La Tablée des Chefs, des employés d'IGA se sont mobilisés, le 7 novembre dernier, pour décorer des biscuits du temps des Fêtes. Au total, 250 employés ont pris part à cette activité qui sentait bon le sucré et la solidarité !

Cette grande mobilisation a permis de distribuer 65 000 biscuits à 5 000 familles dans le besoin à travers le réseau des Banques alimentaires du Québec. De ce nombre, 20 000 ont été confectionnés à la main lors de cette journée spéciale. Toutes les familles qui ont reçu leurs jolies boîtes de délicieux biscuits ont certainement été très touchées et heureuses de se régaler.

## Je soupe, tu soupes, il soupe, nous faisons des soupes !

Le 10 septembre dernier, nous avons eu l'honneur de collaborer avec Guillevin et ses différentes unités d'affaires à travers le Canada pour une grande corvée de soupes prêtes-à-cuisiner !

Grâce à l'engagement et à la solidarité des équipes de Guillevin, ce sont 44 250 sachets de soupe sèche qui ont été préparés et qui seront distribués dans des organismes locaux luttant contre l'insécurité alimentaire à travers le Canada. Tous ces sachets représentent un grand total de 265 500 portions !

Pour la première fois, notre équipe a assuré toute la logistique de cette activité à grand déploiement. C'est une raison de plus pour nous d'être fiers du grand succès de cet événement « clés en main ».

# 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.*

La Tablée des Chefs

Cuisine et deviens


En 2024, 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 :

19 478 portions distribuées à 98 organismes d'aide alimentaire dans le cadre d'actions en soutien à l'aide alimentaire, ayant mobilisé 2 000 élèves d'écoles hôtelières et plus de 714 collaborateurs d'entreprises.

30 collèges participants aux Brigades Culinaires et 288 ateliers culinaires réalisés, impactant 463 jeunes. En cette année olympique, la finale nationale a été organisée au stade Charléty, et la première finale internationale s'est tenue en juin à Paris, réunissant la meilleure brigade française et la meilleure brigade canadienne.

22 foyers participants à Cuisine Ton Avenir et 92 ateliers culinaires réalisés, réunissant ainsi 735 jeunes.

Près de 450 convives sont venus soutenir La Tablée des Chefs France lors de leur dîner caritatif de La Grande Tablée à La Salle Wagram. Le menu était élaboré par une prestigieuse brigade 100 % féminine et a permis de récolter 178 000 € pour l'association.



# Partenaires et donateurs

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

## CHEFS ARTISANS

A. LASSONDE INC / INDUSTRIES LASSONDE  
FONDATION AIR CANADA  
FONDATION MARCELLE ET JEAN-COUTU  
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES  
ET DE L'ALIMENTATION

IGA QUÉBEC  
SAPUTO  
SAQ  
SOBEYS - EMPIRE LIMITED  
UNILEVER

## CHEFS ÉTOILÉS

BANQUE NATIONAL DU CANADA  
BMO  
FINANCEMENT AGRICOLE CANADA  
GROUPE AGF  
GUILLEVIN  
LE CREUSET

LES EMBALLAGES CARROUSEL  
OLYMEL  
RECYC-QUÉBEC  
RICARDO MÉDIA  
SECRÉTARIAT À LA JEUNESSE  
SOLLIO GROUPE COOPÉRATIF

## CHEFS EXÉCUTIFS

BANQUES ALIMENTAIRES DU QUÉBEC  
CASCADES  
FAVUZZI  
FÉDÉRATION DES CAISSES DES JARDINS DU QUÉBEC  
FONDATION DES JEUNES DE LA DPJ  
FONDATION ST-HUBERT  
INDUSTRIELLE ALLIANCE  
INTELCOM

NORTERA  
PREMIÈRE MOISSON  
PROGRAMME DE SOUTIEN AUX ORGANISMES  
COMMUNAUTAIRES (PSOC) DU MINISTÈRE  
DE LA SANTÉ ET DES SERVICES SOCIAUX (MSSS)  
SERVICES ALIMENTAIRES CAN-AM  
TRUDEAU CORPORATION INTERNATIONAL INC  
WOHLER

## CHEFS DE CUISINE

ASSOCIATION DES RESTAURATEURS DU QUÉBEC  
BREVILLE  
CADILLAC FAIRVIEW  
COLABOR  
CARIBOU MAGAZINE  
COURCHESNE LAROSE  
DESTINATION QUÉBEC CITÉ  
FONDATION CIBC  
FONDATION FAMILLE GOSSELIN  
FONDATION J.A. BOMBARDIER  
FONDATION FAMILLE LÉGER

FONDATION RBC  
LEARN QUÉBEC  
LES ALIMENTS FAITA FORGIONE  
LES SOEURS EN VRACS  
MAISON DE L'UPA  
POWER CORPORATION DU CANADA  
SANIMAX  
TACT CONSEIL  
TILTON  
ROGERS  
THE WINNIPEG FOUNDATION



# Annexes

## Annexe 1 : La Tablee des Chefs dans sa communauté

### 1 Contribution de la communauté à la réalisation des activités de La Tablee des Chefs

La Tablee des Chefs a la chance de pouvoir compter sur le soutien financier de plusieurs acteurs de la communauté pour mener à bien sa mission. Depuis plusieurs années, nous avons la chance de pouvoir bénéficier de l'appui des instances gouvernementales suivantes :

- Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation;
- Ministère de la Santé et des Services sociaux ;
- Secrétariat à la jeunesse ;
- Société québécoise de récupération et de recyclage ;
- Investissement Québec ;
- Fonds entrepreneuriat collectif de la ville de Laval.

Cette année, nous avons reçu plus de 66 225 \$ en dons de la part de la communauté, auxquels s'ajoute le soutien financier de plusieurs partenaires régionaux, tous désireux de participer à la réalisation de notre mission.

De plus, il ne fait aucun doute que les bénévoles jouent un rôle essentiel dans la poursuite de notre mission. En effet, derrière tout notre travail se cachent des bénévoles de cœur qui s'impliquent quotidiennement auprès de La Tablee des Chefs. En 2024, ce sont 238 bénévoles passionnés et solidaires qui ont rejoint nos rangs !

La Tablee des Chefs a également pu compter sur des référents de la part d'autres organismes pour mieux déployer ses programmes, notamment la Fondation des jeunes de la DPJ et Banques alimentaires Québec.

## 2 L'engagement et l'implication de La Tablée des Chefs dans la communauté

La Tablée des Chefs, soucieuse de planifier et d'harmoniser ses actions avec les ressources du milieu, a participé à plusieurs tables de concertation au cours de l'année :

- Table québécoise sur la saine alimentation
- Chantier pour un programme d'alimentation scolaire au Québec
- Coalition Jeunes+ du Symposium international sur les transitions à la protection de l'enfance
- Youth Advisory Council - Batshaw Youth and Family Centres
- Sommet alimentaire de l'économie sociale en Montérégie
- Table de concertation dans les Laurentides
- 7<sup>e</sup> journée de réflexion en sécurité alimentaire dans Portneuf
- Sommet en alimentation durable de l'est de Montréal
- La table de concertation en sécurité alimentaire, Pays-d'en-Haut

Au cours de l'année, nous avons également travaillé en étroite collaboration avec d'autres organismes communautaires afin d'accroître notre impact et de faire la plus grande différence sur le terrain :

- Banques alimentaires du Québec ainsi que son vaste réseau d'organismes d'aide alimentaire régionaux, dont ses 15 membres Moisson.
- Auberges du Cœur, avec qui nous travaillons étroitement à l'expansion de notre programme Cuisine Ton Avenir.
- Service de la diversité et de l'inclusion sociale de la ville de Montréal, avec qui nous avons collaboré pour alimenter les haltes-chaleurs de la métropole venant en aide aux personnes en situation d'itinérance.
- Chantier pour un programme d'alimentation scolaire au Québec (PASUQ), sur lequel notre directeur général et fondateur siège au comité de pilotage.
- M361, dont notre directeur général et fondateur fait partie du conseil d'administration.
- La Table Ronde, un collectif regroupant 170 restaurants de 13 régions du Québec avec lesquels nous travaillons pour soutenir le recrutement de chefs formateurs.

## 3 Réponse de La Tablée des Chefs aux besoins de la communauté

Pour aller à la rencontre de la communauté, La Tablée des Chefs a pris part à divers événements tout au long de l'année. En voici trois exemples :

- Nous avons participé à la mise en place d'ateliers en collaboration avec le Réseau alimentaire de l'est de Montréal. Notre équipe a donné de son temps pour partager ces connaissances et éduquer la communauté de ces quartiers, dont plusieurs sont de nouveaux arrivants.
- Le PASUQ a réuni tous les membres de la coalition le 14 novembre dernier, ainsi que des représentants venus des quatre coins du pays. Lors du cocktail de réseautage du 13 novembre, nous avons réuni des jeunes des Brigades Culinaires pour aider à servir les bouchées servies. Nous avons également accueilli quelques membres d'autres provinces pour assister à un atelier des Brigades Culinaires.
- Nous avons tenu un kiosque au Colloque ACLAM à Shawinigan le 15 novembre, lequel réunit tous les intervenants du milieu socioculturel au sein des établissements d'enseignement secondaire du Québec. Une belle vitrine pour nos deux programmes de formation culinaire !

## 4 Activités communautaires menées dans le cadre du Programme de soutien aux organismes communautaires du ministère de la Santé et des Services sociaux

Depuis plusieurs années déjà, La Tablée des Chefs a la chance de compter sur le soutien du Programme de soutien aux organismes communautaires (PSOC) du ministère de la Santé et des Services sociaux. Le PSOC vise notamment à soutenir les organismes communautaires dans leur rôle d'agents de transformation sociale aux fins de faciliter la réalisation de leurs activités quotidiennes et de leurs engagements communautaires.

En 2024, le soutien financier accordé par le PSOC aura permis à La Tablée des Chefs de poursuivre ses activités en lien avec le virage numérique souhaité. Fruit d'un long processus d'évaluation, nous avons ainsi entamé le processus d'acquisition d'un logiciel de gestion de la relation client, ou CRM, comme on l'appelle plus communément. Ce CRM, conçu par Salesforce, sera un moteur de communication efficace pour soutenir nos activités quotidiennes et notre engagement communautaire.



## Annexe 2 : Revue de presse

L'année 2024, riche en projets mobilisateurs, a donné lieu à une forte couverture médiatique !

Plus de 516 mentions de La Tablée des Chefs ont été recensées, pour une portée totale de 64 296 340. Ces mentions ont été réparties sur tous les grands canaux de communication, avec une certaine prédominance pour les médias écrits (53 % des mentions) et la radio (32 % des mentions).

Les actions de La Tablée des Chefs ont été couvertes à parts égales par des médias locaux ainsi que par des médias avec une portée plus large comme La Presse +, Radio-Canada ou Le Journal de Montréal.

Cette année, La Tablée des Chefs a rayonné majoritairement grâce à quatre initiatives : Les Cuisines Solidaires - Édition Relève, Les Brigades Culinaires, Formula 1 Grand Prix du Canada et Les Soupes Solidaires.

Les biscuits de Noël avec IGA a, pour sa part, été le partenariat qui a suscité le plus de mentions de La Tablée des Chefs.



LA TABLÉE DES CHEFS  
ÉTATS FINANCIERS  
31 DÉCEMBRE 2024

## **Annexe 3 : États financiers**

**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 2024, 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 2024, 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 2024 et le 31 décembre 2023, de l'actif à court terme aux 31 décembre 2024 et 31 décembre 2023, et de l'actif net aux 1er janvier 2023 et 2022 et 31 décembre 2024 et 2023.

Nous avons exprimé par conséquent une opinion d'audit avec réserve sur les états financiers de l'exercice terminé le 31 décembre 2024, 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.

**LA TABLÉE DES CHEFS**

**ÉTATS FINANCIERS**

**31 DÉCEMBRE 2024**

**SOMMAIRE**

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

1

Brossard  
Le 17 avril 2025

<sup>1</sup> Par CPA auditeur, permis de comptabilité publique n° A147067

**LA TABLÉE DES CHEFS**

**ÉTAT DES RÉSULTATS**

**EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2024**

**4**

	2024 \$	2023 \$
<b>PRODUITS</b>		
Activités culinaires	2 498 295	1 517 609
Dons et commandites de sociétés, d'organismes et de particuliers	2 467 689	2 760 590
Subventions (note 10)	2 269 401	1 324 006
Activités de financement	1 706 781	1 410 210
Dons sous forme de fournitures et de services	333 911	333 758
Revenus d'intérêts	162 633	107 713
Redevances	11 629	2 595
Amortissement des apports reportés afférents aux immobilisations	28 610	26 420
Amortissement des apports reportés	17 188	-
	<u>9 496 137</u>	<u>7 482 901</u>
<b>CHARGES</b>		
Salaires et charges sociales	3 634 121	2 796 567
Achats de nourriture et d'accessoires de cuisine	1 701 826	1 204 086
Honoraires des formateurs	1 062 349	767 322
Honoraires professionnels et de consultations	529 190	446 277
Dépenses de bureau et d'informatiques (note 12)	503 382	212 907
Frais de services	339 863	105 740
Dons sous forme de nourriture, de fournitures ou de services	333 911	331 615
Frais d'imprimerie	241 544	236 087
Uniformes et buanderie	93 552	46 050
Location de salles	93 467	26 819
Frais de productions graphiques et audiovisuelles	89 542	80 919
Déplacements et voyages	87 365	75 061
Exposition et publicité	85 952	64 741
Dons à des donateurs reconnus	81 959	2 700
Loyer	80 175	72 394
Entretien et réparations - Locaux et équipements	43 402	36 894
Achat de prix et de cadeaux	41 296	61 235
Assurances	41 102	31 143
Frais d'entreposage	37 163	31 869
Location d'équipements	34 964	71 083
Énergie	25 307	22 238
Frais de matériel roulant	20 929	14 516
Frais de transport	18 279	43 039
Représentation	13 822	15 844
Télécommunications	13 799	15 504
Associations, taxes et cotisations	13 344	6 414
Mauvaises créances	56 325	39 546
Frais financiers	7 896	10 589
Perte sur radiation d'avances	30 000	-
Amortissement des immobilisations	109 629	127 168
	<u>9 465 455</u>	<u>6 996 367</u>
<b>EXCÉDENT DES PRODUITS SUR LES CHARGES</b>	<u><u>30 682</u></u>	<u><u>486 534</u></u>

**LA TABLÉE DES CHEFS**

**ÉTAT DE L'ÉVOLUTION DE L'ACTIF NET**

**EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2024**

**5**

	Fonds d'infrastruc- tures communau- taires \$	Fonds de pérennité \$	Projets spéciaux \$	Fonds d'urgence \$	Investi en immobili- sations \$	Non affecté \$	2024 Total \$	2023 Total \$
<b>SOLDE AU DÉBUT</b>	-	-	225 000	1 500 000	290 177	1 611 055	3 626 232	3 139 698
EXCÉDENT DES PRODUITS SUR LES CHARGES	-	-	-	-	(81 019)	1 111 701	30 682	486 534
ACQUISITION D'IMMOBILISATIONS	-	-	(21 277)	-	139 632	(118 355)	-	-
AFFECTATIONS D'ORIGINE INTERNE (note 3)	450 000	450 000	(103 723)	(500 000)	-	(296 277)	-	-
<b>SOLDE À LA FIN</b>	<u>450 000</u>	<u>450 000</u>	<u>100 000</u>	<u>1 000 000</u>	<u>348 790</u>	<u>1 308 124</u>	<u>3 656 914</u>	<u>3 626 232</u>

LA TABLÉE DES CHEFS


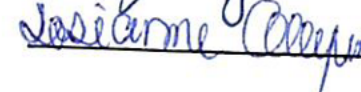
BILAN

31 DÉCEMBRE 2024

6

	2024 \$	2023 \$
<b>ACTIF</b>		
<b>ACTIF À COURT TERME</b>		
Encaisse		
Placements garantis	4 575 499	2 550 276
Débiteurs et apports à recevoir (note 4)	-	1 010 404
Stocks (note 5)	1 290 910	1 419 693
Frais payés d'avance	433 169	483 424
	<u>65 441</u>	<u>31 488</u>
	6 365 019	5 495 285
IMMOBILISATIONS (note 6)	389 935	359 932
LOYERS PAYÉS D'AVANCE	<u>468 750</u>	<u>300 000</u>
	<u>7 223 704</u>	<u>6 155 217</u>
<b>PASSIF</b>		
<b>PASSIF À COURT TERME</b>		
Créditeurs (note 7)		
Revenus perçus d'avance	509 485	572 311
Apports reportés (note 8)	251 750	422 667
	<u>2 764 410</u>	<u>1 464 252</u>
	3 525 645	2 459 230
APPORTS REPORTÉS AFFÉRENT AUX IMMOBILISATIONS (note 9)	<u>41 145</u>	<u>69 755</u>
	<u>3 566 790</u>	<u>2 528 985</u>
<b>ACTIF NET</b>		
FONDS D'INFRASTRUCTURES COMMUNAUTAIRES	450 000	-
FONDS DE PÉRENNITÉ	450 000	-
PROJETS SPÉCIAUX	100 000	225 000
FONDS D'URGENCE	1 000 000	1 500 000
INVESTI EN IMMOBILISATIONS NON AFFECTÉ	348 790	290 177
	<u>1 308 124</u>	<u>1 611 055</u>
	<u>3 656 914</u>	<u>3 626 232</u>
	<u>7 223 704</u>	<u>6 155 217</u>

Pour le conseil d'administration,

 administrateur  
 administrateur

LA TABLÉE DES CHEFS

ÉTAT DES FLUX DE TRÉSORERIE

EXERCICE TERMINÉ LE 31 DÉCEMBRE 2024

7

	2024 \$	2023 \$
<b>ACTIVITÉS DE FONCTIONNEMENT</b>		
Excédent des produits sur les charges	30 682	486 534
Éléments n'affectant pas la trésorerie :		
Amortissement des immobilisations	109 629	127 168
Amortissement des apports reportés afférents aux immobilisations	(28 610)	(26 420)
Amortissement des apports reportés	(17 188)	-
Loyers payés d'avance	31 250	-
Perte sur radiation d'avances à une société privée	<u>30 000</u>	<u>-</u>
	155 763	587 282
Variation nette d'éléments hors trésorerie liés au fonctionnement :		
Débiteurs et apports à recevoir	148 783	(339 802)
Stocks	50 255	50 407
Frais payés d'avance	(33 953)	(23 227)
Créditeurs	(62 826)	(1 401 740)
Revenus perçus d'avance	(170 917)	132 167
Apports reportés	<u>1 317 346</u>	<u>490 128</u>
	<u>1 404 451</u>	<u>(504 785)</u>
<b>ACTIVITÉS D'INVESTISSEMENT</b>		
Variation des avances à une société privée	(50 000)	-
Acquisition d'immobilisations	(139 632)	(151 983)
Acquisition de placements	-	(1 010 404)
Encaissement de placements	1 010 404	10 011
Loyers payés d'avance	<u>(200 000)</u>	<u>(100 000)</u>
	<u>620 772</u>	<u>(1 252 376)</u>
<b>ACTIVITÉ DE FINANCEMENT</b>		
Remboursement de la dette à long terme	-	(4 205)
<b>AUGMENTATION (DIMINUTION) DE L'ENCAISSE</b>	2 025 223	(1 761 366)
<b>ENCAISSE AU DÉBUT</b>	<u>2 550 276</u>	<u>4 311 642</u>
<b>ENCAISSE À LA FIN</b>	<u>4 575 499</u>	<u>2 550 276</u>

## 1. STATUTS DE CONSTITUTION ET OBJECTIFS

La Tablee des Chefs (l'« organisme »), a été constitué le 9 avril 2002 en vertu de la partie III de la « Loi sur les compagnies du Québec ». 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, 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*

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 au montant prévu des flux de trésorerie futurs, une réduction de valeur est comptabilisée aux résultats. Si les indications de perte de valeur s'atténuent ou disparaissent, la moins-value déjà comptabilisée doit faire l'objet d'une reprise de valeur dans la mesure de l'amélioration. La valeur comptable de l'actif financier ne peut être supérieure à ce qu'elle aurait été à la date de reprise de valeur si la moins-value n'avait jamais été comptabilisée. La reprise de valeur est comptabilisée aux résultats.

### STOCKS

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

## 2. PRINCIPALES MÉTHODES COMPTABLES (suite)

### 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

### 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 corporelles 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 charge 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. AFFECTATIONS D'ORIGINE INTERNE

Le conseil d'administration de l'organisme a adopté une résolution affectant les sommes suivantes de l'actif net non affecté à un projet qui se réalisera au cours de l'exercice 2025.

L'organisme a affecté un montant de 100 000 \$ pour l'aménagement d'une cuisine pour la préparation de soupes pour le projet « Soupes Solidaires à Longueuil ».

## 3. AFFECTATIONS D'ORIGINE INTERNE (suite)

De plus, l'organisme a fait adopter par le conseil d'administration la création d'un fonds de Pérennité de 450 000 \$. Ce fonds est conçu afin d'assurer la durabilité des opérations et des activités de l'organisme à long terme. Un montant de 450 000 \$ a été pris à même le fonds d'urgence.

Aussi, l'organisme a fait adopter par le conseil d'administration la création d'un fonds de récupération pour les infrastructures communautaires de 450 000 \$. Ce fonds a été créé pour soutenir les organismes communautaires dans leurs efforts pour améliorer et maintenir leurs infrastructures. Un montant de 50 000 \$ a été pris à même le fonds d'urgence.

L'organisme ne peut utiliser ces montants grevés d'affectations d'origine interne à d'autres fins sans le consentement préalable du conseil d'administration.

## 4. DÉBITEURS ET APPORTS À RECEVOIR

	2024 \$	2023 \$
Clients <sup>a)</sup>	794 569	1 042 015
Provision pour créances douteuses	(99 396)	(43 071)
	<b>695 173</b>	998 944
Dons et commandites	341 249	330 594
Taxes sur les transactions commerciales	102 488	13 438
Subventions	132 000	60 000
Avances à une société privée, sans intérêts	20 000	-
Intérêts courus	-	16 717
	<b>1 290 910</b>	<b>1 419 693</b>

a) Au 31 décembre 2023, un client représentait 27 % des comptes clients de l'organisme.

## 5. STOCKS

	2024 \$	2023 \$
Livres de recettes et cartes solidaires	85 113	29 381
Certificats cadeaux	348 056	454 043
	<b>433 169</b>	<b>483 424</b>

LA TABLE DES CHEFS  
NOTES COMPLÉMENTAIRES  
31 DÉCEMBRE 2024

12

6. IMMOBILISATIONS

	2024		2023	
	Coût \$	Amortissement cumulé \$	Valeur nette \$	Valeur nette \$
Mobilier et équipement	430 665	244 057	186 608	130 263
Matériel informatique	322 432	272 127	50 305	39 621
Matériel roulant	45 236	4 791	40 445	23 959
Améliorations locatives	377 854	265 277	112 577	166 089
	<u>1 176 187</u>	<u>786 252</u>	<u>389 935</u>	<u>359 932</u>

7. CRÉDITEURS

	2024 \$	2023 \$
Fournisseurs et frais courus	343 288	322 075
Salaires et vacances	166 197	214 370
Charges sociales	-	35 866
	<u>509 485</u>	<u>572 311</u>

8. APPORTS REPORTÉS

	2024					Solde à la fin \$
	Solde au début \$	Encaissés au cours de l'exercice \$	Constatés à titre de produits de l'exercice \$	Reclassement dans les créditeurs \$	Reclasser ent dans les apports reportés afférents aux immobilisations \$	
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	57 368	9 999	(15 127)	-	-	52 240
	<u>1 464 252</u>	<u>5 089 748</u>	<u>(3 955 841)</u>	<u>166 251</u>	<u>-</u>	<u>2 764 410</u>

LA TABLE DES CHEFS  
NOTES COMPLÉMENTAIRES  
31 DÉCEMBRE 2024

13

8. APPORTS REPORTÉS (suite)

	2023					Solde à la fin \$
	Solde au début \$	Encaissés au cours de l'exercice \$	Constatés à titre de produits de l'exercice \$	Reclassement dans les créditeurs \$	Reclasser ent dans les apports reportés afférents aux immobilisations \$	
MAPAQ	265 687	200 000	(1 180 187)	1 114 500	(100 000)	300 000
Brigades Culinaires	112 867	1 185 500	(738 272)	-	-	560 095
Certificats-cadeaux	5 115	-	(2 514)	-	-	2 601
Cuisines solidaires	211 663	150 000	(263 696)	(15 889)	-	82 078
Ministère de la santé et des services sociaux	4 377	-	-	-	-	4 377
Cuisine ton Avenir	207 868	247 500	(316 624)	-	-	138 744
Récupération alimentaire	34 344	215 000	(205 355)	-	-	43 989
Loyer - Laval	100 000	175 000	-	-	-	275 000
Autres	32 203	50 000	(24 835)	-	-	57 368
	<u>974 124</u>	<u>2 223 000</u>	<u>(2 731 483)</u>	<u>1 098 611</u>	<u>(100 000)</u>	<u>1 464 252</u>

9. APPORTS REPORTÉS AFFÉRENTS AUX IMMOBILISATIONS

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

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

	2024 \$	2023 \$
Équipement de cuisine	13 882	37 659
Matériel informatique	3 337	8 547
Améliorations locatives	25 961	99 542
Mobilier de bureau	9 076	11 345
Matériel roulant	17 499	17 499
Amortissement cumulé	<u>(28 610)</u>	<u>(104 837)</u>
	<u>41 145</u>	<u>69 755</u>

LA TABLÉE DES CHEFS  
NOTES COMPLÉMENTAIRES  
31 DÉCEMBRE 2024

14

10. SUBVENTIONS

	2024 \$	2023 \$
<b>Subventions du gouvernement provincial</b>		
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)	1 863 292	1 180 187
CISSS de la Montérégie-Centre (PSOC)	100 285	83 325
Secrétariat à la jeunesse (SAJ)	153 021	53 730
Société Québécoise de récupération et de recyclage	132 378	10 713
Ministère des Affaires Municipales (MAM)	8 475	-
Investissement Québec	-	9 450
<b>Subventions du gouvernement fédéral</b>		
Subvention Emploi été Canada	11 950	2 500
Ministère de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada (MAAC)	-	(15 899)
	<u>2 269 401</u>	<u>1 324 006</u>

11. ENGAGEMENTS

L'organisme loue un local en vertu d'un bail venant à échéance en novembre 2030. Les loyers minimums futurs totalisent 311 060 \$ et les versements approximatifs à effectuer au cours des prochains exercices sont les suivants :

	\$
2025	46 953
2026	52 658
2027	53 180
2028	53 719
2029	54 274
Autres	<u>50 276</u>
	<u>311 060</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.

LA TABLÉE DES CHEFS  
NOTES COMPLÉMENTAIRES  
31 DÉCEMBRE 2024

15

11. ENGAGEMENTS (suite)

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. Les loyers minimums futurs totalisent 36 542 \$ et les versements approximatifs à effectuer au cours des deux prochains exercices sont les suivants :

	\$
2025	25 794
2026	<u>10 748</u>
	<u>36 542</u>

12. ACCORDS D'INFONUAGIQUE

Le montant comptabilisé en charges lié à ces accords s'élève à 203 992 \$ en 2024.

13. INSTRUMENTS FINANCIERS

RISQUES FINANCIERS

Les risques importants découlant d'instruments financiers auxquels l'organisme est exposé au 31 décembre 2024 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.

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.

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

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.

**14. CHIFFRES COMPARATIFS**

Certains chiffres de l'exercice 2023 ont été reclassés afin de rendre leur présentation identique à celle de l'exercice 2024.

L'organisme a lancé en 2003, un programme novateur de récupération d'aliments. Il agit comme intermédiaire entre les donateurs de surplus alimentaires et les partenaires communautaires. L'organisme appuie la valorisation des surplus et leur distribution aux personnes en situation d'insécurité alimentaire.

Ainsi, pour l'exercice financier terminé le 31 décembre 2024, l'organisme a contribué à la récupération de plus de 2 900 000 portions (2 400 000 portions en 2023). La valeur brute estimative de ces portions est de 6 789 356 \$ pour l'exercice financier terminé au 31 décembre 2024 (5 377 259 \$ en 2023).

# La Table des Chefs

**679 rue Adoncour**

Longueuil (Québec), J4G 2M6

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

[tableedeschefs.org](http://tableedeschefs.org) | [recuperationalimentaire.org](http://recuperationalimentaire.org)

**Heures d'ouverture**

Toute la semaine de 9 h à 16 h 30.