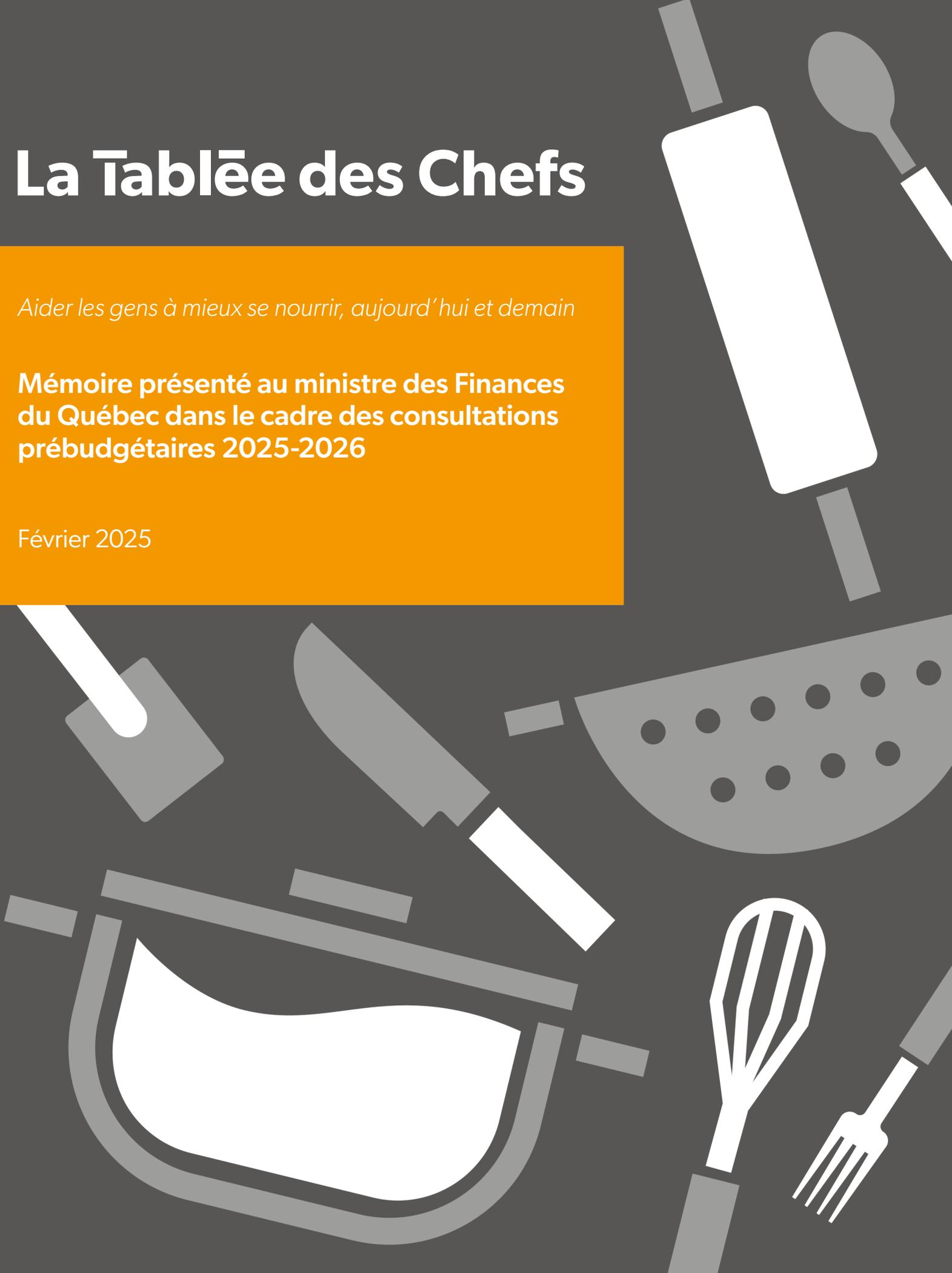


La Table des Chefs

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

**Mémoire présenté au ministre des Finances
du Québec dans le cadre des consultations
prébudgétaires 2025-2026**

Février 2025



SOMMAIRE EXÉCUTIF

À propos de La Tablée des Chefs

Fondée en 2002, La Tablée des Chefs est un organisme à but non lucratif dont la mission tient en deux mots : nourrir et éduquer. Pour mener à bien sa première mission, La Tablée des Chefs compte sur son programme de Récupération Alimentaire et son projet de préparation de soupes à partir de légumes invendus, Les Soupes Solidaires. Sa seconde mission, inhérente à l'éducation des jeunes, prend la forme de deux programmes de formation culinaire, Les Brigades Culinaires et Cuisine Ton Avenir.

Depuis ses débuts, La Tablée des Chefs a permis de nourrir les gens en situation d'insécurité alimentaire en distribuant plus de 20,3 millions de portions cuisinées, en plus d'éduquer plus de 78 000 jeunes en développant leur autonomie alimentaire.

Contexte

Si les différents programmes de La Tablée des Chefs ont eu des retombées significatives au cours des dernières années, force est de constater que le travail à accomplir est loin d'être achevé. En 2024, La Tablée des Chefs a ainsi accueilli favorablement le renouvellement d'un partenariat quinquennal avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

Cependant, l'aide financière accordée dans le cadre de ce partenariat ne couvre qu'une partie des besoins financiers liés à la réalisation des différentes initiatives de notre organisme. Afin de poursuivre notre travail reconnu, La Tablée des Chefs a entrepris plusieurs démarches au cours de l'année pour explorer de nouvelles voies de soutien public et ainsi assurer la pérennité de ses actions.

Nos priorités

- ✓ Agir contre la montée inquiétante de l'insécurité alimentaire
- ✓ Mobiliser les jeunes autour de la cuisine en les accompagnant vers leur autonomie alimentaire

Nos demandes

- 1 | Déployer à grande échelle le projet d'alimentation scolaire **Les Soupes Solidaires** pour nourrir davantage d'enfants en situation de précarité
- 2 | Mieux soutenir les jeunes vulnérables dans leur transition vers la vie adulte grâce au programme **Cuisine Ton Avenir**
- 3 | Amplifier la portée du programme de **Récupération Alimentaire** pour accroître la sécurité alimentaire des personnes en situation de vulnérabilité
- 4 | Favoriser l'accès au programme **Les Brigades Culinaires** pour développer l'autonomie alimentaire des jeunes

Sommaire des sommes demandées

La poursuite et le développement de nos programmes et initiatives en matière d'aide alimentaire et d'éducation culinaire nécessiteront une aide gouvernementale globale de 7,5 millions de dollars répartis sur les quatre prochaines années.

- ✓ **Soupes Solidaires** : 1 394 951 \$, réparti sur quatre ans, afin de répondre aux besoins en aide alimentaire de 150 écoles primaires présentant un indice de défavorisation élevé.
- ✓ **Cuisine Ton Avenir** : 2 098 749 \$, répartis sur trois ans, pour développer les compétences culinaires et alimentaires de plus de 6 500 jeunes vulnérables aux prises avec des problématiques rendant difficile leur atterrissage dans la vie adulte.
- ✓ **Récupération Alimentaire** : 2 105 000 \$, répartis sur quatre ans, pour faciliter la revalorisation des matières organiques, tout en contribuant à nourrir les personnes en situation d'insécurité alimentaire.
- ✓ **Brigades Culinaires** : 2 000 000 \$, répartis sur quatre ans, afin d'offrir à encore plus de jeunes la chance de rayonner et de s'épanouir à travers la découverte des aliments et de la cuisine.

Conclusion

Ce montant ne représente que 12 % des frais d'exploitation de La Tablée des Chefs, l'organisme ayant déjà confirmé ses autres sources de financement en ralliant à sa mission des partenaires financiers du secteur privé et de la philanthropie.

Qui plus est, par son approche d'entrepreneuriat social, La Tablée des Chefs offre au gouvernement des leviers efficaces et novateurs pour agir sur la sécurité alimentaire des Québécois, tout en assurant une plus grande autonomie alimentaire pour les générations futures.

Soutenir La Tablée des Chefs, c'est prendre part à une mission rassembleuse et mobilisatrice : nourrir, un surplus à la fois, et éduquer, un jeune à la fois.



À PROPOS DE LA TABLÉE DES CHEFS

Forte d'une expérience de près de 25 ans, La Tablee des Chefs a comme mission principale de nourrir et d'éduquer. Nourrir aujourd'hui, pour lutter contre l'insécurité alimentaire, et éduquer les jeunes, pour développer leur autonomie alimentaire. Pour ce faire, La Tablee des Chefs veille à mobiliser les ressources favorisant le développement d'une culture alimentaire durable et agir à titre d'acteur de changement en matière d'autonomie alimentaire. Depuis ses débuts, La Tablee des Chefs a permis de nourrir les gens en situation d'insécurité alimentaire en distribuant plus de 20,3 millions de portions cuisinées, en plus d'éduquer plus de 78 000 jeunes en développant leur autonomie alimentaire.

Pour mener à bien sa mission, La Tablee des Chefs a mis sur pied deux programmes qui font sa renommée, soit le programme de Récupération Alimentaire, ainsi que son projet d'alimentation scolaire à partir d'aliments invendus, Les Soupes Solidaires.

Ensuite, le programme d'éducation culinaire des jeunes, en deux formats différents, Les Brigades Culinaires et Cuisine Ton Avenir, permettent d'intéresser près de 15 000 jeunes à la cuisine chaque année. Destinés à différentes clientèles, ces ateliers éducatifs visent à développer l'autonomie alimentaire des jeunes par l'acquisition de connaissances et de compétences liées à la cuisine et à la saine alimentation.

CONTEXTE

En 2018, La Tablee des Chefs a accueilli favorablement la mise en place d'un partenariat quinquennal avec le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) dans le cadre de la mise en œuvre du *Plan d'action gouvernemental pour l'inclusion économique et la participation sociale*. Cette convergence d'objectifs est venue changer la trajectoire de nos actions, le soutien du gouvernement étant le levier dont nous avons besoin pour franchir un nouveau cap.

En 2024, le partenariat entre les deux entités a été reconduit pour une période de cinq ans, confirmant ainsi l'impact positif de la mission et des activités de La Tablee des Chefs. Cependant, l'aide financière accordée dans le cadre de ce deuxième partenariat ne couvre qu'une partie des besoins financiers liés à la réalisation des différentes initiatives de notre organisme. Afin de poursuivre notre travail reconnu, La Tablee des Chefs a entrepris plusieurs démarches au cours des derniers mois pour explorer de nouvelles voies de soutien public et ainsi assurer la pérennité de ses actions.

C'est dans ce contexte que nous vous présentons ce mémoire, lequel fait le point sur les démarches entreprises par La Tablee des Chefs auprès de différents ministères, de manière à démontrer que nos programmes sont en phase avec les priorités gouvernementales actuelles et futures. Si les programmes de La Tablee des Chefs ont eu des retombées significatives au cours des dernières années, force est de constater que le travail à accomplir est loin d'être achevé.

Agir contre la montée inquiétante de l'insécurité alimentaire

L'inflation, ressentie par tous, mais menaçant davantage l'équilibre précaire des plus vulnérables d'entre nous, a contribué au cours des dernières années à mettre en lumière les besoins criants et plus grands que jamais en matière d'aide alimentaire. Déjà préoccupant, le portrait de l'insécurité alimentaire s'est vu lourdement affecté par la hausse du coût de la vie. En 2024, le réseau des banques alimentaires du Québec a répondu mensuellement à 2,9 millions de demandes d'aide alimentaire, une situation jamais vue (Banques alimentaires du Québec, 2024). Cette demande sans précédent exerce une pression grandissante sur le réseau, plaçant 72 % des banques alimentaires devant l'obligation de trouver de nouvelles sources alimentaires pour répondre aux besoins de leur clientèle fragilisée. Sans soutien supplémentaire dans un avenir rapproché, le réseau québécois fait face à un risque important de rupture de services.

Parallèlement à cette situation alarmante, la problématique du gaspillage alimentaire est également une préoccupation importante au Québec, où l'on estime que près de 1,2 million de tonnes d'aliments finissent annuellement à la poubelle plutôt que dans l'assiette (Recyc-Québec, 2022). Problématique complexe, le gaspillage alimentaire a des implications sociales, environnementales et économiques majeures. Or, la cohabitation du gaspillage et de l'insécurité alimentaires en tant que préoccupations sociales peut étonner, compte tenu de la complémentarité des solutions qui permettraient d'agir à la fois sur celles-ci.

C'est face à cette réalité que La Tablee des Chefs souhaite mobiliser les différents acteurs pour contribuer à des solutions humaines afin de répondre de manière concomitante à cette double problématique.

Mobiliser les jeunes autour de la cuisine en les accompagnant vers leur autonomie alimentaire

Le coût des aliments ne cesse d'augmenter, si bien que manger sainement n'a jamais été aussi dispendieux. Les complexités du système alimentaire actuel présentent aussi plusieurs barrières à l'adoption d'une saine alimentation. La promotion de la littératie alimentaire, qui englobe les compétences alimentaires et le contexte environnemental plus large, est un élément essentiel pour favoriser l'adoption d'une saine alimentation. L'adolescence étant une période cruciale pour l'acquisition d'habitudes alimentaires saines, il est particulièrement important de mettre au premier plan le développement de la littératie alimentaire à cette période de la vie.

Si nous savons que mobiliser les jeunes autour de la cuisine et de la saine alimentation peuvent avoir un impact positif important sur leur santé, nous ne pouvons négliger les nombreux avantages pédagogiques, sociaux, environnementaux et même économiques que les programmes qui visent à atteindre ces objectifs permettent d'établir. La Tablee des Chefs entend mettre de l'avant l'importance du développement des compétences alimentaires et culinaires des jeunes afin de permettre aux générations futures d'atteindre une autonomie alimentaire, et ce, pour le plus grand bénéfice de tous.

1 | Déployer à grande échelle le projet d'alimentation scolaire **Les Soupes Solidaires** pour nourrir davantage d'enfants en situation de précarité

La Tablée des Chefs demande un soutien gouvernemental de 1 394 951 \$, réparti sur quatre ans, afin de répondre aux besoins en aide alimentaire de 150 écoles primaires présentant un indice de défavorisation élevé.

Au Québec, l'insécurité alimentaire touche désormais un enfant sur cinq (IRIS, 2023). Les conséquences négatives de cette précarité sur la santé et le développement des enfants sont bien documentées. Fort heureusement, en avril dernier, le gouvernement fédéral a annoncé la mise sur pied d'un *Programme national d'alimentation scolaire* pour aider à corriger les effets des inégalités socio-économiques et les disparités entre les élèves, dans un contexte dans lequel l'inflation et le coût du panier d'épicerie affectent de manière disproportionnée les enfants issus de familles à faible revenu et de communautés racialisées et autochtones. L'arrivée de ce nouveau programme permettra à Ottawa de collaborer étroitement avec les provinces et les territoires, dont beaucoup font déjà le travail de concert avec des organismes communautaires. C'est le cas au Québec, où La Tablée des Chefs déploie son programme d'alimentation scolaire, Les Soupes Solidaires, depuis septembre 2022.

Les Soupes Solidaires est un projet universel de préparation de soupes à partir d'aliments invendus distribués gratuitement aux élèves du primaire afin d'offrir une solution d'aide alimentaire simple et presque clé en main pour les écoles. En phase de développement, le projet conjugue donc 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. Pour l'année scolaire 2024-2025, ce sont 50 écoles primaires défavorisées de la province qui bénéficient du projet. Avec un coût actuel par portion de 0,46 \$, le projet se propose comme un puissant levier pour offrir un filet de sécurité aux enfants qui en ont le plus besoin.

La Tablée des Chefs se prépare à se doter des infrastructures nécessaires pour assurer une production de soupes à grande échelle et ainsi offrir Les Soupes Solidaires à un plus grand nombre d'écoles primaires québécoises qui souhaitent en bénéficier. Ces locaux permettront également de réduire considérablement le coût par portion de soupe, favorisant ainsi une meilleure accessibilité au programme. Cet automne, deux partenaires privés de La Tablée des Chefs ont ainsi confirmé leur volonté de financer à hauteur de 650 000 \$ les travaux d'aménagement de cette cuisine de production à Longueuil. Opérationnelle dès juin 2025, la cuisine aura une capacité de production annuelle de 1 million de litres de soupe, ce qui permettra d'approvisionner jusqu'à 500 écoles primaires, en plus de revaloriser 1 000 tonnes de légumes destinés à l'enfouissement.

Il est également important de mentionner que Les Soupes Solidaires, en plus d'offrir une aide alimentaire scolaire aux enfants à l'heure du dîner, constituent aussi une solution saine et non stigmatisante d'aide alimentaire pour venir directement en aide à leurs familles. En effet, les soupes non distribuées sont remises directement aux familles identifiées par l'école par l'intermédiaire du service de garde scolaire. Cette distribution permet de soulager le réseau des banques alimentaires qui, comme décrit précédemment, souffre d'une pénurie importante de denrées.



DEMANDE FINANCIÈRE

D'ici l'année scolaire 2028-2029, 150 écoles à plus fort indice de défavorisation bénéficieront des Soupes Solidaires, permettant de distribuer 375 000 litres de soupe aux enfants en situation d'insécurité alimentaire.

Compte tenu de cette croissance envisagée, le coût total du projet d'ici 2028-2029 s'élève à 2 789 902\$, dont la moitié des sommes allouées proviennent de partenaires corporatifs et philanthropiques ralliés à la cause par La Tablée des Chefs. Ce sont donc 1 394 951\$ qui sont demandés au gouvernement du Québec pour les quatre prochaines années. À cette fin, La Tablée des Chefs a déjà entrepris des démarches auprès du ministère de l'Éducation et du ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale pour présenter les retombées du programme et sa croissance projetée, toutes tributaires d'un financement public, dans le but de trouver une entente pour assurer la réussite de ce projet porteur pour des dizaines de milliers de personnes au Québec.

2 | Mieux soutenir les jeunes vulnérables dans leur transition vers la vie adulte grâce au programme **Cuisine Ton Avenir**

La Tablée des Chefs demande un soutien gouvernemental de 2 098 749 \$, répartis sur trois ans, pour développer les compétences culinaires et alimentaires des jeunes vulnérables aux prises avec des problématiques rendant difficile leur atterrissage dans la vie adulte.

Le coussin de sécurité dont bénéficie la majorité des jeunes de notre société en vue de leur passage vers la vie adulte n'est pas offert aux jeunes de la DPJ, qui non seulement souffrent d'un manque criant de soutien dans le développement de leur autonomie, mais qui doivent aussi évoluer dans un système qui ne leur assure presque aucune continuité de services une fois leur majorité atteinte. Ils se retrouvent ainsi complètement impuissants et laissés à eux-mêmes, pourtant plus vulnérables aux épreuves qui les attendent.

C'est face à cette réalité que La Tablée des Chefs met à la disposition des jeunes de la DPJ, depuis 2008, le programme Cuisine Ton Avenir. Ce programme agit sur le besoin primaire qu'est l'alimentation en veillant à développer l'autonomie alimentaire des jeunes afin de les préparer à leur transition vers la vie adulte. Le programme comprend trois volets d'activités : un trousseau culinaire regroupant quelques utilitaires de base en cuisine, une série de 20 ateliers pratiques de cuisine et une formation d'aide à l'insertion socioprofessionnelle.

Ce programme étant destiné à une clientèle plus vulnérable, nous avons voulu étendre sa portée en ciblant aussi depuis quelques années, les jeunes adultes en quête d'autonomie ainsi que les jeunes ayant des parcours scolaires atypiques. Le programme est donc maintenant offert aux jeunes adultes âgés de moins de 25 ans engagés dans des programmes d'accompagnement communautaire visant leur insertion socioprofessionnelle, comme les Auberges du cœur. Il est aussi implanté dans plusieurs écoles secondaires afin de rejoindre des jeunes inscrits dans des groupes de cheminement particulier, d'adaptation scolaire ou de formation en préparation à l'emploi. Cuisine Ton Avenir se veut un levier important pour encourager la réussite scolaire et ainsi contribuer à la prévention des diverses problématiques auxquelles sont confrontés les jeunes suivant des parcours scolaires atypiques, dont le décrochage scolaire. Qui plus est, nombreux sont les jeunes qui, en participant au programme, se découvrent une véritable passion pour la cuisine, qui se concrétise parfois même par un choix de carrière prometteur dans l'industrie de la restauration.

Depuis son implantation en 2008, Cuisine Ton Avenir a démontré de façon éloquent sa capacité à développer les compétences culinaires et alimentaires des jeunes vulnérables ayant des trajectoires d'autonomie difficiles, les outillant pour faire les premiers pas dans la vie adulte. Le programme offre à ces jeunes vulnérables un lieu sûr où ils peuvent s'exprimer et développer leur confiance en eux, chose qui n'est pas toujours possible compte tenu des trajectoires difficiles qu'ils ont connues.



DEMANDE FINANCIÈRE

Compte tenu de l'intérêt croissant pour Cuisine Ton Avenir et de ses effets porteurs, La Tablée des Chefs souhaite amorcer une éventuelle croissance du programme, permettant à plus de 6 500 jeunes en difficulté d'atteindre chaque année une autonomie alimentaire d'ici 2028-2029 à travers les trois volets du programme.

La Tablée des Chefs a soumis tout récemment une proposition financière au Secrétariat à la jeunesse (SAJ) en prévision du prochain *Plan d'action jeunesse 2025-2030*. En tant que partenaire de longue date du programme Cuisine Ton Avenir, nous souhaitons poursuivre notre collaboration avec le SAJ, ce dernier étant le levier dont nous avons besoin pour étendre la portée de l'intervention et toucher encore plus de jeunes vulnérables, afin de les aider à réussir leur parcours vers l'autonomie.

Dans le cadre de cet appel à propositions, La Tablée des Chefs a présenté une demande d'aide financière de 4 382 574 \$, dont 2 098 749 \$ sont affectés au SAJ. Il nous apparaît que La Tablée des Chefs, qui accompagne depuis près de 20 ans les jeunes vulnérables dans leur transition vers l'âge adulte, est le canal idéal pour optimiser les financements publics à cette fin.

3 | Amplifier la portée du programme de **Récupération Alimentaire** pour accroître la sécurité alimentaire des personnes en situation de vulnérabilité

La Tablée des Chefs demande un soutien gouvernemental de 2 105 000 \$, répartis sur quatre ans, pour faciliter la revalorisation des matières organiques, tout en contribuant à nourrir les personnes en situation d'insécurité alimentaire.

En 2003, La Tablée des Chefs a mis en place un programme novateur de récupération des aliments, à la poursuite d'une double mission : valoriser les surplus alimentaires comestibles et lutter contre l'insécurité alimentaire. Par le biais de ce programme, La Tablée des Chefs agit comme agent de liaison entre les donateurs de surplus alimentaires issus des secteurs de l'hôtellerie, de la restauration et l'institutionnel (HRI) et les organismes communautaires locaux qui prennent en charge la récupération des dons et leur distribution aux personnes en situation d'insécurité alimentaire. À ce jour, plus de 230 établissements donateurs participent et soutiennent le programme. En facilitant de la sorte les dons, La Tablée des Chefs a contribué, depuis le lancement des activités, à la distribution de près de 12,3 millions de portions de repas, ce qui équivaut à plus de 1 824 tonnes de CO2 évitées !

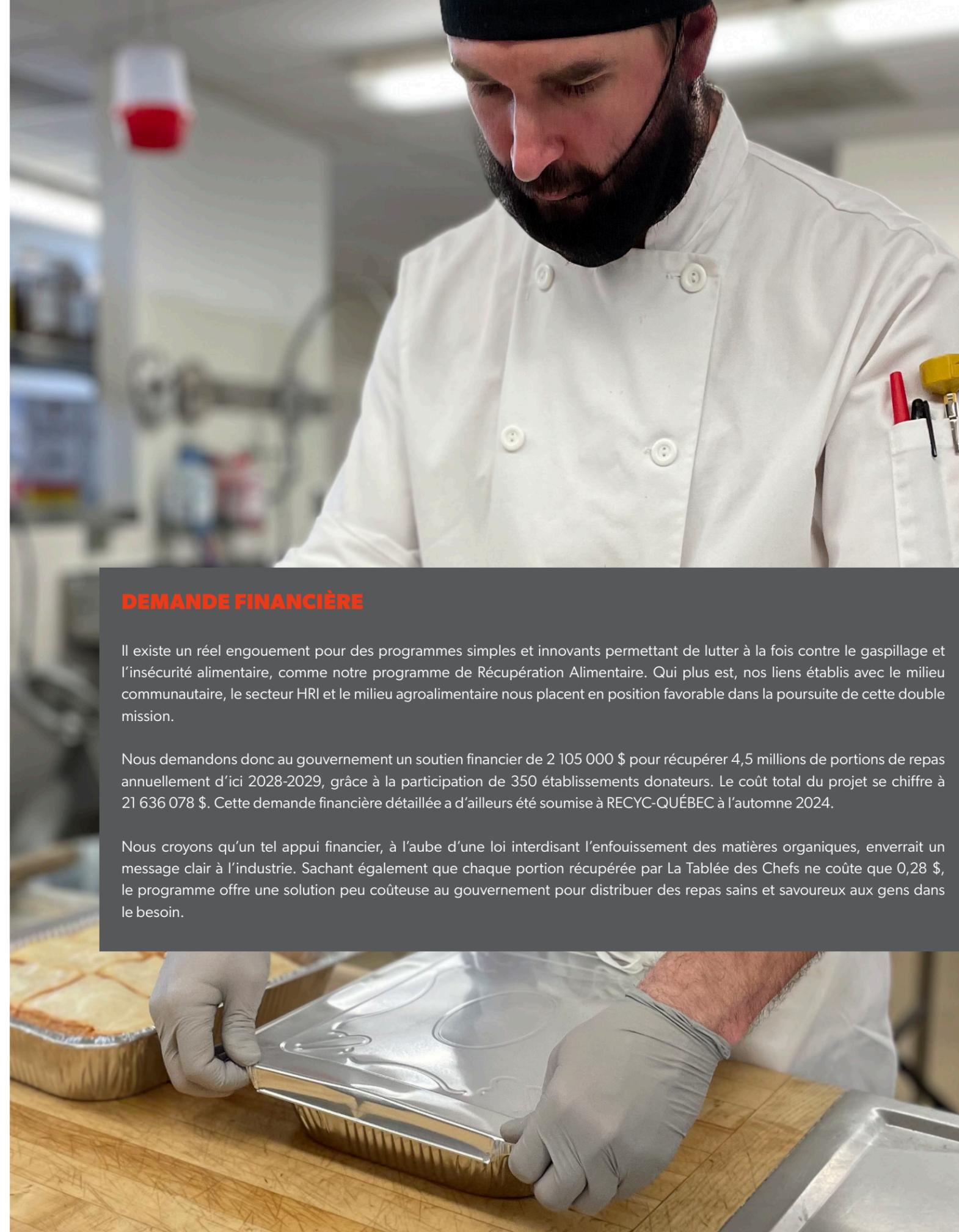
En mobilisant depuis plus de 20 ans les principaux acteurs confrontés à cette problématique, La Tablée des Chefs a contribué à faire évoluer les mentalités sur le gaspillage alimentaire en proposant à l'industrie HRI un processus simple de revalorisation des surplus générés. Au cours des quatre prochaines années, grâce au très haut taux de réussite de cette initiative, La Tablée des Chefs entend mettre en place les facteurs organisationnels et développer les partenariats qui lui permettront d'étendre encore davantage la portée du programme et de la double mission derrière celui-ci.

Nous voulons d'abord poursuivre le déploiement de cette initiative au sein du secteur public, particulièrement dans les établissements de santé, qui représentent près de 50 % des portions récupérées. Nous avons actuellement des ententes avec 147 établissements de santé dans 14 régions administratives du Québec, sur un total de 347 établissements à l'échelle de la province, ce qui représente 42 % du réseau. Nous souhaitons renforcer notre engagement en augmentant notre contribution et notre taux d'implication à 55 % d'ici 2029, afin d'avoir des activités de récupération dans l'ensemble des 17 régions administratives de la province. La tâche est donc encore longue pour pénétrer davantage ce secteur qui génère pourtant de grandes quantités quotidiennes de surplus alimentaires nutritifs qui profiteraient grandement à la communauté.

En plus du secteur de la santé, la croissance du programme mobilise aussi fortement le secteur du tourisme, alors que le virage vers un tourisme responsable et durable gagne du terrain. En effet, au Québec, 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 et Tourisme Montréal 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.

En phase de développement, il est également important de mentionner que La Tablée des Chefs développe actuellement un projet d'implantation de son programme de Récupération Alimentaire au sein de la chaîne de dépanneurs et de stations-service Alimentation Couche-Tard. Nous venons de lancer un projet pilote visant à récupérer les aliments prêt-à-manger invendus dans neuf de leurs dépanneurs afin de les redistribuer aux organismes communautaires de première ligne qui viennent en aide aux personnes en situation d'itinérance. À terme, ce projet pourrait permettre la récupération des surplus invendus de 300 magasins à travers la province, offrant ainsi un énorme potentiel de revalorisation de denrées alimentaires.

Dans le même ordre d'idées, nous sommes également sur le point de lancer un projet pilote de récupération des produits de boulangerie dans quelques restaurants McDonald's. À terme, ce projet pourrait permettre de récupérer les aliments dans quelque 300 restaurants à l'échelle provinciale.



DEMANDE FINANCIÈRE

Il existe un réel engouement pour des programmes simples et innovants permettant de lutter à la fois contre le gaspillage et l'insécurité alimentaire, comme notre programme de Récupération Alimentaire. Qui plus est, nos liens établis avec le milieu communautaire, le secteur HRI et le milieu agroalimentaire nous placent en position favorable dans la poursuite de cette double mission.

Nous demandons donc au gouvernement un soutien financier de 2 105 000 \$ pour récupérer 4,5 millions de portions de repas annuellement d'ici 2028-2029, grâce à la participation de 350 établissements donateurs. Le coût total du projet se chiffre à 21 636 078 \$. Cette demande financière détaillée a d'ailleurs été soumise à RECYC-QUÉBEC à l'automne 2024.

Nous croyons qu'un tel appui financier, à l'aube d'une loi interdisant l'enfouissement des matières organiques, enverrait un message clair à l'industrie. Sachant également que chaque portion récupérée par La Tablée des Chefs ne coûte que 0,28 \$, le programme offre une solution peu coûteuse au gouvernement pour distribuer des repas sains et savoureux aux gens dans le besoin.

4 | Favoriser l'accès au programme **Les Brigades Culinaires** visant à développer l'autonomie alimentaire des jeunes

La Tablee des Chefs demande un soutien gouvernemental supplémentaire de 2 000 000\$, répartis sur quatre ans, afin d'offrir à encore plus de jeunes la chance de rayonner et de s'épanouir à travers la découverte des aliments et de la cuisine.

Le programme Les Brigades Culinaires a comme objectif d'initier les jeunes de 12 à 17 ans à la cuisine par l'entremise de 24 ateliers culinaires offerts gratuitement sous forme d'activités parascolaires. Facteur clé de la persévérance scolaire, le programme vise à mobiliser les jeunes autour de la saine alimentation en les accompagnant vers leur autonomie alimentaire. Par l'entremise de trois défis mobilisateurs répartis sur l'année scolaire, le programme vise également à transmettre aux jeunes certaines valeurs comme l'entraide, la générosité et l'inclusion culturelle. Le programme comporte aussi un volet de compétition positive, ce qui incite les élèves à faire preuve de solidarité entre coéquipiers et à renforcer leur sentiment d'appartenance au groupe.

Déployé depuis 2012 au Québec, le programme a été implanté en 2024, dans pas moins de 275 écoles secondaires de la province. Avec une mobilisation massive dans les dernières années, plus de la moitié des écoles secondaires publiques au Québec accueille désormais Les Brigades Culinaires. Nous dépassons désormais le cap des 6 000 jeunes mobilisés annuellement par le biais du programme !

La nécessité du programme des Brigades Culinaires est confirmée par l'absence de formation en cuisine intégrée au cursus scolaire québécois. Les jeunes ont peu d'occasions d'acquérir des connaissances et des compétences culinaires au cours de leur scolarité. En revanche, Les Brigades Culinaires permettent de prévenir la perte de connaissances et de compétences culinaires des générations futures et de faire vivre aux jeunes des activités amusantes et ludiques, source de motivation dans leur parcours scolaire.

Dans le cadre du programme, la cuisine constitue d'ailleurs un moteur de changement social. En plus d'outiller les jeunes dans une optique d'autonomie alimentaire prochaine, Les Brigades Culinaires sont pour ces derniers une opportunité de s'engager dans leur communauté et devenir des acteurs de changement. Le programme est un exemple de cohésion sociale, d'ouverture au monde, de débrouillardise, d'entraide et de découvertes alimentaires et gustatives. Il importe également de mentionner que Les Brigades Culinaires représentent un terrain idéal pour présenter aux participants les métiers possibles en restauration et dans l'industrie culinaire, ce qui permettrait à terme de pallier la pénurie de main-d'œuvre dans le domaine. Le programme n'est donc pas seulement une occasion en or pour les jeunes de se dépasser et de développer des compétences qui leur seront utiles tout au long de leur vie, mais constitue également une réelle opportunité pour eux de dessiner leur parcours professionnel.



DEMANDE FINANCIÈRE

Nous souhaitons maximiser l'accessibilité des Brigades Culinaires à l'échelle de la province afin de contribuer non seulement à la transmission de connaissances et de compétences culinaires auprès des jeunes, mais aussi pour jouer un rôle positif dans leur développement personnel. Pour l'année scolaire 2028-2029, ce sont 375 écoles qui seront inscrites au programme, permettant de nourrir la curiosité alimentaire de 7 500 jeunes.

Cette croissance implique un coût total du projet de 15 371 640 \$, dont 6 000 000 \$ ont déjà été confirmés par le MAPAQ, de même que 7 371 640 \$ par des partenaires corporatifs et philanthropiques ralliés à la cause par La Tablee des Chefs. Nous demandons donc au gouvernement de nous accorder la somme restante de 2 000 000 \$ pour mener à bien le projet.

À cette fin, une demande de financement a été adressée au début de l'année au ministère de l'Éducation du Québec. Nous croyons que Les Brigades Culinaires constituent un canal idéal pour le gouvernement de renforcer sa position d'acteur engagé dans la réussite éducative et la santé des jeunes.

SOMMAIRE DES SOMMES DEMANDÉES

INITIATIVE	SOMMES DEMANDÉES
Soupes Solidaires	1 394 951 \$ (sur quatre ans)
Cuisine Ton Avenir	2 098 749 \$ (sur trois ans)
Récupération Alimentaire	2 105 000 \$ (sur quatre ans)
Brigades Culinaires	2 000 000 \$ (sur quatre ans)
TOTAL	7 598 700 \$

CONCLUSION

Plus que jamais, nos activités visant à nourrir les gens en donnant une seconde vie à des aliments destinés à être jetés, ainsi que celles visant à nourrir la curiosité culinaire des jeunes, s'avèrent indispensables, encore davantage dans le contexte social actuel. Par le présent mémoire, La Tablée des Chefs a voulu présenter une proposition claire et documentée des actions qu'elle entend mener au cours des prochaines années pour accroître la portée des actions qui sous-tendent cette double mission et continuer son implication auprès des populations vulnérables.

La Tablée des Chefs, ce sont des initiatives qui génèrent un effet de levier important pour la sécurité et l'éducation alimentaires du Québec. Chaque dollar investi génère des retombées concrètes pour la société québécoise. Forte de son modèle d'entrepreneuriat social, elle est une organisation dynamique et à multiples facettes soutenant l'action des pouvoirs publics, en proposant des moyens efficaces et innovants d'agir au sein de nos communautés.

La Tablée des Chefs est un acteur responsable, ralliant à la cause bon nombre de partenaires corporatifs et philanthropiques, assurant ainsi 88 % du coût d'exploitation nécessaire à la poursuite de sa mission. Nous invitons le gouvernement d'emboîter le pas et de réitérer sa collaboration à la réalisation de notre mission rassembleuse et mobilisatrice : nourrir, un surplus à la fois, et éduquer, un jeune à la fois.