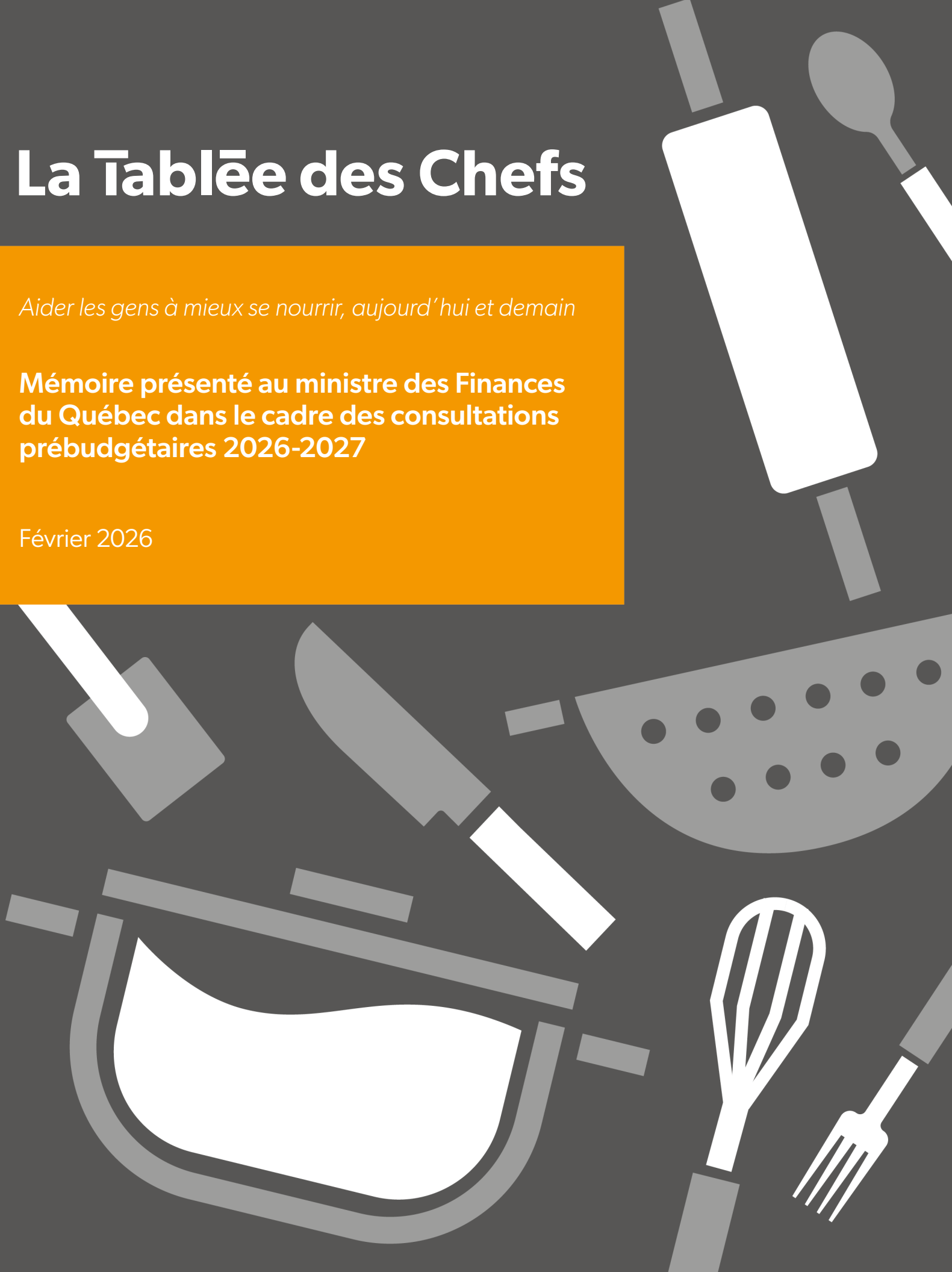


La Table des Chefs

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 2026-2027**

Février 2026



SOMMAIRE EXÉCUTIF

À propos de La Tablée des Chefs

Fondée en 2002, La Tablée des Chefs est un organisme à but non lucratif qui se consacre à la lutte contre l'insécurité alimentaire et à la promotion de l'autonomie alimentaire à travers une double mission : nourrir et éduquer. Pour mener à bien sa première mission, La Tablée des Chefs compte sur son programme de Récupération Alimentaire et son programme d'alimentation scolaire à partir de légumes invendus, Les Soupes Solidaires. Sa seconde mission, axée sur l'éducation culinaire des jeunes, se déploie à travers un programme de formation structuré autour de deux initiatives complémentaires : 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 26,4 millions de portions cuisinées, en plus d'éduquer plus de 95 000 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 et de continuer à lutter contre l'insécurité alimentaire, tout en éduquant les jeunes, La Tablée des Chefs a entrepris plusieurs démarches au cours de la dernière année pour explorer de nouvelles voies de soutien public et ainsi assurer la pérennité de ses actions.

Nos priorités

- ✓ Développer la littératie alimentaire des jeunes par la mobilisation culinaire.
- ✓ Faire du gaspillage alimentaire un levier stratégique contre la montée de l'insécurité alimentaire.

Nos demandes

1 | Investir dans le développement de la littératie alimentaire et des compétences culinaires des jeunes comme levier de changement social.

À cette fin, La Tablée des Chefs demande un soutien gouvernemental de 1 500 000 \$, répartis sur trois ans, pour développer les compétences culinaires et alimentaires des jeunes.

2 | Amplifier les actions de récupération alimentaire pour renforcer la sécurité alimentaire et réduire le gaspillage.

À cet effet, La Tablée des Chefs demande un soutien gouvernemental de 1 455 000 \$, réparti sur trois ans, pour faciliter la revalorisation des matières organiques, tout en contribuant à nourrir les personnes en situation d'insécurité alimentaire.



Conclusion

Grâce à son modèle unique de financement, La Tablée des Chefs a déjà mobilisé 70% de ses besoins financiers auprès du milieu corporatif et philanthropique, maximisant ainsi l'effet de levier de chaque dollar investi par le gouvernement du Québec. Soutenir La Tablée des Chefs permet au gouvernement de répondre concrètement à la montée de l'insécurité alimentaire tout en contribuant au développement de la littératie alimentaire des jeunes. 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 Tablée 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 Tablée 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 Tablée des Chefs a permis de nourrir les gens en situation d'insécurité alimentaire en distribuant plus de 26,4 millions de portions cuisinées, en plus d'éduquer plus de 95 000 jeunes en développant leur autonomie alimentaire.

Pour mener à bien sa mission, La Tablée des Chefs a mis en place son programme phare de Récupération Alimentaire, qui a permis de récupérer et de redistribuer plus de 19,5 millions de portions cuisinées à divers organismes communautaires, partout au Québec et au Canada. L'organisme s'appuie également sur son programme d'alimentation scolaire préparé à partir de légumes invendus, Les Soupes Solidaires, qui a distribué l'année dernière 134 000 bols de soupe à des enfants du primaire dans les écoles du Québec, revalorisant par le fait même 26 tonnes de légumes.

Convaincue que la sécurité alimentaire passe aussi par l'éducation et le développement du pouvoir d'agir, La Tablée des Chefs déploie son programme d'éducation culinaire des jeunes à travers deux formats complémentaires, Les Brigades Culinaires et Cuisine Ton Avenir. Bien qu'ils s'adressent à des clientèles différentes, ces deux programmes poursuivent un objectif commun : développer la littératie alimentaire des jeunes en leur permettant d'acquérir des connaissances et des compétences concrètes en cuisine et en saine alimentation. Ensemble, ils rejoignent plus de 15 000 jeunes chaque année.

CONTEXTE

En 2018, La Tablée 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 multiplier les impacts de nos programmes dans les communautés québécoises.

Le renouvellement (pour cinq ans) de ce partenariat en 2024 confirme l'impact concret de nos actions. Cependant, le financement public actuel ne couvre qu'une portion des besoins nécessaires à la pleine réalisation de notre mission. Sans un soutien financier accru, la capacité de La Tablée des Chefs à étendre son action à toutes les communautés québécoises sera restreinte.

La Tablée des Chefs présente un plan d'action clair et ambitieux pour les années à venir, en phase avec les objectifs gouvernementaux de développement durable, d'inclusion sociale et de santé publique. Nos initiatives permettent non seulement d'optimiser et de réinvestir les ressources alimentaires au profit des communautés locales, mais aussi de développer les compétences et l'intérêt culinaire des jeunes partout au Québec. C'est dans ce contexte que nous vous présentons ce mémoire, lequel fait le point sur les démarches entreprises par La Tablée des Chefs auprès de différents ministères, afin de démontrer la parfaite adéquation de nos programmes avec les priorités gouvernementales actuelles et futures.

Si les programmes de La Tablée des Chefs ont eu des retombées significatives au cours des dernières années, force est de constater qu'il est possible d'accroître encore davantage son impact positif pour le Québec et les populations vulnérables dans le besoin, dont les demandes sont en constante augmentation, année après année.

Développer la littératie alimentaire des jeunes par la mobilisation culinaire

La complexité du système alimentaire actuel représente un obstacle majeur à l'adoption de saines habitudes alimentaires. Au Québec, cette réalité se manifeste par la forte consommation d'aliments ultra-transformés et la baisse de la consommation de fruits et légumes, notamment chez les adolescents (Institut national de santé publique du Québec, 2018 ; 2019). Développer la littératie alimentaire de ces derniers, c'est-à-dire les connaissances, compétences et pratiques permettant de faire des choix alimentaires éclairés, constitue une avenue essentielle pour les aider à adopter de meilleures habitudes de vie (Santé Canada, 2019).

Si mobiliser les jeunes autour de la cuisine et de la saine alimentation a des effets bénéfiques reconnus sur la santé, il est également important de souligner les nombreux autres avantages qui en découlent sur le plan sociétal, pédagogique, environnemental et économique. Le développement de compétences culinaires contribue, par exemple, à la réduction du gaspillage alimentaire, en transmettant des savoir-faire liés à la planification des repas, à la conservation des aliments et à l'utilisation des restes (Lisciani et al., 2024). Il renforce également le lien des jeunes avec l'alimentation, en les sensibilisant à l'origine des aliments et aux systèmes alimentaires de production, encourageant ainsi une approche plus réfléchie et responsable de ce qu'ils consomment.

Par ailleurs, l'augmentation du coût de la vie, particulièrement visible dans le panier d'épicerie, constitue une préoccupation majeure pour de nombreuses familles québécoises, qui doivent cuisiner de plus en plus avec des ressources limitées. La littératie alimentaire permet d'atténuer ces contraintes en donnant aux gens les outils et connaissances nécessaires pour optimiser leurs choix alimentaires malgré des moyens financiers restreints (Burchi et De Muro, 2016).

Consciente de ces enjeux, La Tablée des Chefs place le développement de la littératie alimentaire au cœur de sa mission afin de permettre aux générations futures d'atteindre une autonomie alimentaire, pour le plus grand bénéfice de tous.

Faire du gaspillage alimentaire un levier stratégique contre la montée 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 2025, le réseau des banques alimentaires du Québec a répondu mensuellement à 3,1 millions de demandes d'aide alimentaire, un niveau sans précédent (Banques alimentaires du Québec, 2025). Cette pression exceptionnelle se traduit par une pénurie de denrées : 69 % des organismes communautaires ont rapporté ne pas avoir pu répondre pleinement aux besoins de leur clientèle au cours de la dernière année. 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). Enjeu 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 Tablée des Chefs souhaite mobiliser les différents acteurs pour contribuer à des solutions humaines afin de répondre de manière concomitante à cette double problématique et proposer des solutions pérennes, au bénéfice des plus vulnérables et de l'environnement. Consciente de ces enjeux, La Tablée des Chefs place le développement de la littératie alimentaire au cœur de sa mission afin de permettre aux générations futures d'atteindre une autonomie alimentaire, et ce, pour le plus grand bénéfice de tous.

1 | Investir dans le développement de la littératie alimentaire et des compétences culinaires des jeunes comme levier de changement social

La Tablée des Chefs demande un soutien gouvernemental de 1,5 M \$, répartis sur trois ans, pour développer les compétences culinaires et alimentaires des jeunes.

Le développement des compétences culinaires et alimentaires des jeunes est au cœur de la mission de La Tablée des Chefs. Pour y parvenir, l'organisme propose un programme de formation culinaire structuré en deux initiatives complémentaires : Les Brigades Culinaires et Cuisine Ton Avenir. Bien qu'elles ciblent des clientèles différentes, les deux initiatives poursuivent le même objectif, soit celui de renforcer la littératie alimentaire afin d'accroître l'autonomie des jeunes, leur pouvoir d'agir et leur capacité à faire des choix alimentaires éclairés tout au long de leur vie.

Brigades Culinaires

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

Structuré autour de trois défis mobilisateurs, il favorise également l'esprit d'équipe, le leadership et la créativité, tout en transmettant des valeurs d'entraide, d'inclusion culturelle et de respect. Le programme favorise également la solidarité au sein de l'équipe et le sentiment d'appartenance à l'école grâce à un volet de compétition positive. Étant aussi une activité parascolaire différente de la majorité des activités généralement offertes, Les Brigades Culinaires permettent à certains jeunes moins intéressés par les arts ou les sports de vivre des succès et des réussites dans leurs parcours, facteurs clés de la motivation scolaire.

Depuis son lancement en 2012, le programme a connu un déploiement remarquable et soutenu. En 2025, il était offert dans 275 écoles secondaires, soit plus de la moitié des écoles secondaires publiques du Québec, attestant de sa pertinence et de son impact tangible auprès des jeunes. Ce succès témoigne également de la pertinence du programme dans un contexte où la formation culinaire est largement absente des cursus scolaires. En offrant gratuitement une formation pratique structurée, Les Brigades Culinaires contribuent à prévenir le déclin des connaissances culinaires chez les jeunes Québécois et à combler un manque d'occasions d'apprentissage en cuisine. La littérature souligne d'ailleurs que cette évolution des compétences culinaires a un impact direct sur la qualité de l'alimentation, un enjeu auquel le programme répond en renforçant l'intérêt, l'engagement et les connaissances des jeunes en matière de nutrition, de cuisine et d'alimentation (Chapdelaine, 2015).

Cuisine Ton Avenir

Cuisine Ton Avenir, pour sa part, s'adresse à des jeunes en transition vers la vie adulte qui vivent des réalités complexes : insécurité alimentaire, instabilité résidentielle, difficultés d'insertion socioprofessionnelle et manque de soutien dans le développement de leur autonomie. Les jeunes pris en charge par la DPJ sont particulièrement vulnérables à ces enjeux. Au moment charnière de leur passage à la vie adulte, ils se retrouvent souvent sans filet de sécurité suffisant, dans un contexte où le développement de l'autonomie alimentaire demeure un aspect trop souvent fréquemment négligé, faute de ressources dans le réseau. Cette lacune fragilise directement leur capacité à s'insérer durablement dans la société.

C'est pour répondre à cette réalité que La Tablée des Chefs déploie depuis 2008 le programme pour accompagner les jeunes de la DPJ en plaçant l'alimentation au cœur de leur parcours vers l'autonomie. En développant des compétences concrètes pour se nourrir sainement avec des moyens financiers limités, le programme leur permet de gagner en confiance et de mieux se préparer à réussir leur transition vers la vie adulte.

Pour atteindre ses objectifs, Cuisine Ton Avenir repose sur trois volets d'intervention :

1. la remise d'un trousseau culinaire composé d'outils simples et adaptés, offrant une base concrète pour apprendre à cuisiner et favoriser l'autonomie au quotidien ;
2. une série de 20 ateliers pratiques, animés par des chefs-formateurs, misant sur l'apprentissage par l'action et la valorisation des compétences culinaires et nutritionnelles ;
3. un bloc employabilité, conçu comme un accompagnement à l'insertion socioprofessionnelle adapté aux besoins, aux capacités et aux aspirations des jeunes.

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



SOUTIEN FINANCIER ET ACTIONS CONNEXES

Le 3 février dernier, le ministère de l'Emploi et de la Solidarité sociale a confirmé l'octroi de l'entièreté de l'enveloppe budgétaire demandée pour le développement et l'expérimentation de nouvelles approches d'innovation sociale dans le cadre du programme Cuisine Ton Avenir à hauteur de 1,8 M\$ sur trois ans. Ce financement est accordé par l'entremise du Fonds québécois d'initiatives sociales, conformément au Plan d'action gouvernemental en matière d'action communautaire 2022-2027. Il vise le déploiement du programme Cuisine Ton Avenir dans 60 milieux de la DPJ et 45 écoles secondaires, la distribution de 3 250 trousseaux culinaires et l'accompagnement de 15 jeunes par année vers l'insertion socioprofessionnelle.

Pour Les Brigades Culinaires, l'objectif est d'étendre le programme à 350 écoles en 2027-2028, permettant de nourrir la curiosité culinaire de 7 000 jeunes. Le coût total du projet s'élève à 15 371 640 \$, dont 6 000 000 \$ sont déjà confirmés par le MAPAQ et 7 371 640 \$ proviennent de partenaires corporatifs et philanthropiques mobilisés par La Tablée des Chefs. Nous sollicitons donc du gouvernement un soutien de 1 500 000 \$, réparti sur trois ans à raison de 500 000 \$ par année, afin de compléter le financement nécessaire. Initialement déposée en mai dernier auprès du ministère de l'Éducation du Québec dans le cadre de l'appel à projets Programme de soutien à des partenaires en éducation, la demande, refusée, a été révisée et soumise en janvier au MSSS via l'appel à projets du DGPPSP.

En apportant son soutien au programme de formation culinaire de La Tablée des Chefs, le gouvernement réalise un investissement dans un programme qui conjugue développement des compétences, amélioration de la santé des jeunes, promotion de la réussite éducative et inclusion sociale, avec des retombées étendues à l'ensemble des régions du Québec.

2 | Amplifier les actions de récupération alimentaire pour renforcer la sécurité alimentaire et réduire le gaspillage

La Tablée des Chefs demande un soutien gouvernemental de 1 455 000 \$, réparti sur trois ans, pour faciliter la revalorisation des matières organiques, tout en contribuant à nourrir les personnes en situation d'insécurité alimentaire.

Le volet Nourrir de La Tablée des Chefs regroupe deux initiatives complémentaires : le programme de Récupération Alimentaire et le programme d'alimentation scolaire Soupes Solidaires. Ces programmes répondent à deux préoccupations majeures de l'organisme. En effet, en revalorisant des denrées encore parfaitement consommables et en les redistribuant sous forme de repas sains et nutritifs, les deux programmes apportent une réponse concrète, à la fois à l'insécurité alimentaire et au gaspillage alimentaire.

Récupération Alimentaire

En 2003, La Tablée des Chefs a lancé un programme novateur de récupération des surplus alimentaires. Grâce à ce programme, l'organisation agit comme agent de liaison entre les donateurs du secteur de l'hôtellerie, de la restauration et de l'institutionnel, avec les organismes communautaires locaux qui récupèrent et redistribuent ces denrées aux personnes dans le besoin.

Aujourd'hui, plus de 300 établissements donateurs appuient ce programme partout au Québec. En facilitant ce maillage depuis près de 25 ans, La Tablée des Chefs a permis la distribution de plus de 19,5 millions de portions, tout en évitant l'émission de 8 284 tonnes de CO². Simple, efficace et durable, le programme de Récupération Alimentaire permet de réduire le gaspillage alimentaire tout en outillant concrètement l'industrie HRI dans cette démarche.

Cette mobilisation d'acteurs clés a contribué à transformer les mentalités et les pratiques en matière de gestion des surplus. Forte du succès du programme, La Tablée des Chefs entend renforcer ses capacités organisationnelles et élargir ses partenariats afin d'étendre encore davantage la portée du programme au Québec. La Tablée des Chefs prévoit d'étendre le programme aux secteurs touristique, hôtelier, événementiel, commerce de détail et restauration rapide, incluant des partenaires comme Alimentation Couche-Tard et McDonald's, afin d'atteindre 3,5 millions de portions récupérées et distribuées par an d'ici 2027-2028.

Cette démarche s'inscrit dans une vision ambitieuse visant à faire évoluer notre système alimentaire vers un modèle où le gaspillage n'est plus la norme, où les chefs mettent leur expertise au service du bien commun et où chaque aliment retrouve sa vocation première : nourrir.

Soupes Solidaires

Lancée en 2022, Les Soupes Solidaires est un projet universel de préparation de soupes à partir d'aliments invendus distribuées gratuitement aux élèves du primaire. Pensé comme une solution d'aide alimentaire simple et quasi clé en main pour les écoles, le programme constitue un levier efficace pour offrir un filet de sécurité aux enfants les plus vulnérables, à un coût de seulement 0,58 \$ par portion.

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

La croissance rapide du programme démontre sa pertinence pour le réseau scolaire et sa capacité à relever simultanément trois défis : offrir une aide alimentaire saine à faible coût, réduire le gaspillage alimentaire et contribuer à la réussite scolaire. En outre, en étant proposé à l'ensemble des jeunes désireux d'en bénéficier, sans les obstacles administratifs habituels demandés aux parents, il permet également de rejoindre les jeunes dont les repas sont insuffisants ou peu nutritifs et qui ne seraient pas nécessairement identifiés par l'école comme ayant besoin d'une aide alimentaire. Conçues pour être inclusives, les soupes sont exemptes de produits animaux et des principaux allergènes, faisant de Les Soupes Solidaires un programme durable qui favorise à la fois l'inclusion sociale et la promotion de la santé.

Pour la suite du projet, La Tablée des Chefs se prépare à doter l'organisation des infrastructures nécessaires à une production de soupes à grande échelle afin d'étendre encore davantage le programme et continuer de répondre à la demande croissante. Opérationnelle au printemps 2026, une nouvelle cuisine de production, dotée d'une capacité annuelle d'un million de litres, permettra d'approvisionner jusqu'à 500 écoles primaires et de récupérer 1 000 tonnes de légumes supplémentaires qui auraient autrement été jetés.



SOUTIEN FINANCIER ET ACTIONS CONNEXES

D'ici l'année scolaire 2026-2027, 140 écoles primaires situées dans les milieux les plus défavorisés pourront bénéficier du programme Les Soupes Solidaires, offrant ainsi une aide alimentaire essentielle à plus de 44 000 enfants en situation d'insécurité alimentaire partout au Québec. Ce plan d'expansion a été présenté au ministère de l'Éducation en juillet dernier dans le cadre de l'appel à projets Soutien financier pour l'offre d'aide alimentaire en milieu scolaire, lancé à la suite de l'accord asymétrique conclu entre le gouvernement du Canada et le gouvernement du Québec relativement au Programme national d'alimentation scolaire 2024-2027. Un soutien financier de 820 798 \$ a été accordé à La Tablée des Chefs en décembre dernier, réparti sur deux ans, permettant au programme de poursuivre son déploiement dans les écoles primaires québécoises.

Le programme de Récupération Alimentaire connaît également un fort engouement, offrant une solution simple et innovante pour lutter à la fois contre le gaspillage et l'insécurité alimentaire. Grâce à des partenariats solides avec le milieu communautaire, le secteur HRI et l'industrie agroalimentaire, La Tablée des Chefs est idéalement positionnée pour étendre cette mission à grande échelle. Nous sollicitons un soutien financier de 1 455 000 \$ pour récupérer 3,5 millions de portions par an d'ici 2027-2028, avec la participation de 300 établissements donateurs. Le coût total du projet s'élève à 2 783 530 \$. Chaque portion récupérée n'occasionne qu'un coût de 0,40 \$, faisant du programme une solution rentable pour le gouvernement du Québec, qui contribue ainsi à la lutte conjointe contre le gaspillage et l'insécurité alimentaires par la revalorisation et la distribution de repas sains et savoureux aux personnes dans le besoin.

SOMMAIRE DES SOMMES DEMANDÉES

Bien que les demandes financières détaillées dans le présent mémoire aient été planifiées sur une période pluriannuelle, elles sont ventilées par exercice financier dans le tableau qui suit afin de faciliter l'évaluation du soutien public sollicité.

INITIATIVE	TOTAL DEMANDÉ	ANNÉE 1	ANNÉE 2	ANNÉE 3
ÉDQUER				
Brigades Culinaires	1 500 000 \$	500 000 \$	500 000 \$	500 000 \$
Cuisine Ton Avenir	1 800 000 \$ ¹	600 000 \$	600 000 \$	600 000 \$
Sous-total ÉDQUER	3 300 000 \$	1 100 000 \$	1 100 000 \$	1 100 000 \$
NOURRIR				
Récupération Alimentaire	1 455 000 \$	485 000 \$	485 000 \$	485 000 \$
Soupes Solidaires	820 798 \$ ¹	333 288 \$	487 510 \$	-
Sous-total NOURRIR	2 275 798 \$	818 288 \$	972 510 \$	485 000 \$
TOTAL	5 575 798 \$	1 918 288 \$	2 072 510 \$	1 585 000 \$

¹ Financement déjà confirmé.



CONCLUSION

Ce mémoire présente une proposition claire et documentée des actions que La Tablée des Chefs entend déployer au cours des prochaines années pour étendre l'impact de sa double mission et continuer à soutenir efficacement les populations vulnérables à travers le Québec. Plus que jamais, les activités de La Tablée des Chefs s'avèrent indispensables, particulièrement dans le contexte social actuel où l'insécurité alimentaire s'accroît et les inégalités persistent.

Grâce à son modèle de financement unique, La Tablée des Chefs assure déjà plus de 70% de ses coûts d'opération grâce à l'appui de partenaires corporatifs et philanthropiques, démontrant la confiance du secteur privé et notre capacité à mobiliser efficacement les ressources externes nécessaires.

Par la présente, La Tablée des Chefs invite le gouvernement du Québec à jouer un rôle catalyseur dans la mise en œuvre de sa double mission. Un soutien public additionnel est indispensable pour compléter le financement requis, renforcer la crédibilité de nos initiatives et consolider notre position d'acteur clé au sein du réseau québécois. Cet appui constitue également un levier majeur pour rallier de nouveaux partenaires privés et amplifier, de façon significative, l'impact social et environnemental de nos programmes à travers la province.

En appuyant La Tablée des Chefs, le gouvernement contribue à réduire le gaspillage alimentaire, à améliorer la sécurité alimentaire des personnes vulnérables et à former une relève québécoise outillée pour exercer sa pleine autonomie alimentaire. Chaque dollar investi par le gouvernement du Québec génère donc des retombées directes, tangibles et durables pour la société québécoise.

S'engager aux côtés de 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.