



La Tablee des Chefs

La mission de La Tablee des Chefs tient en deux mots: **nourrir** et **éduquer**. Nourrir aujourd'hui pour réduire l'insécurité alimentaire, et éduquer les jeunes pour développer leur autonomie alimentaire.

En 2003, l'organisme a lancé un programme novateur de récupération des aliments doté d'une double mission : valoriser les surplus alimentaires et lutter contre l'insécurité alimentaire. Par le biais de ce programme, La Tablee des Chefs agit comme agent de liaison entre les donateurs de surplus alimentaires et les organismes communautaires locaux, qui prennent en charge la récupération des dons et leur distribution aux personnes en situation d'insécurité alimentaire.

C'est quoi ?

- Une revalorisation des surplus alimentaires
- Un processus simple et sécuritaire approuvé par le MAPAQ
- Une implication directe du personnel de cuisine et de chefs professionnels
- Une collaboration avec les organismes locaux assurant la collecte des denrées

Objectifs

- Réduire le gaspillage alimentaire
- Impliquer les établissements donateurs dans la lutte contre l'insécurité alimentaire
- Mobiliser l'industrie vers une pratique sociale et écoresponsable
- Soutenir les organismes communautaires grâce à des denrées saines et nutritives



Chaque année, plus de 250 établissements participent au programme de Récupération Alimentaire de La Tablee des Chefs dans divers secteurs (santé, sites sportifs et de divertissement, hôtels, traiteurs, boulangeries, restaurants d'entreprises, etc.), faisant don à plus de 200 organismes communautaires à travers le pays. En 2023 seulement, c'est plus de 2,3 millions de portions qui ont été récupérées!

Fourni par

La Tablee des Chefs:

- Un programme personnalisé selon les besoins et capacités de chaque établissement
- Un soutien en coordination tout au long du programme de récupération
- Un accès personnel à la plateforme de récupération alimentaire de La Tablee des Chefs
- Un accès illimité au matériel de récupération et d'identification des surplus
- Des rapports trimestriels sur l'impact social et environnemental de l'établissement donateur

L'établissement donateur:

- L'emballage et l'étiquetage des denrées
- L'accueil des membres de l'organisme communautaire à chaque collecte
- Une contribution annuelle de 200\$

S'engage à

L'organisme communautaire:

- Collecter les surplus alimentaires selon le calendrier convenu
- Respecter la chaîne de froid des aliments récupérés
- Distribuer les surplus aux personnes en situation d'insécurité alimentaire
- Remplir les bons de réception des denrées sur la plateforme en ligne



Donner à volonté, c'est permis!

La loi du bon samaritain permet de donner sans soucis. Pour plus d'information, référez-vous à la législation en vigueur relative à la responsabilité de votre établissement.

POUR EN SAVOIR PLUS

nourrir@tableedeschefs.org
T 450 748-1638 poste 1
tableedeschefs.org