



La Tablee des Chefs

Mémoire

Dans le cadre de la politique bioalimentaire

« Donnez le goût du Québec »

Août 2011

Présenté par

La Tablee des Chefs

Description de l'organisme promoteur

La Tablée des Chefs

La Tablée des Chefs est le moteur d'implication sociale des chefs, des cuisiniers et des pâtisseries du Québec. Ils sont mobilisés selon trois grands volets d'implication. Premièrement, les cuisiniers s'engagent dans le partage de leurs connaissances culinaires et nutritionnelles envers les jeunes moins favorisés du Québec à travers le Camp culinaire Taillevent, destiné aux jeunes de 8 à 15 ans, et par Les Ateliers du Frère Toc, pour les élèves du secondaire dans les polyvalentes en milieux défavorisés ainsi que dans l'ensemble des centres jeunesse du Québec. Deuxièmement, par l'encadrement de la récupération de leurs surplus alimentaires. Troisièmement, par la préparation de repas prêts à manger au profit du réseau de Banques Alimentaires Québec. La Tablée des Chefs fournit l'équivalent de plus de 250 000 repas au gens dans le besoin partout au Québec.

La Tablée des Chefs a été fondée en juin 2002 par Jean-Francois Archambault un ancien étudiant de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. M. Archambault a travaillé pendant 10 ans dans le milieu de l'hôtellerie pour les chaînes Fairmont et Marriott avant de quitter son emploi en octobre 2006 pour se consacrer au développement et à l'implantation des différents projets de La Tablée des Chefs. L'organisme compte sur un conseil d'administration dynamique composé de membres de l'industrie hôtelière, agroalimentaire et du milieu des affaires. Le président du conseil est Mario Gagnon, il occupe le poste de directeur général de l'École Hôtelière de Laval. La Tablée des Chefs a élu domicile à Longueuil au 930 Curé-Poirier Est et y possède un atelier culinaire qui offre gratuitement des ateliers pour les jeunes du centre jeunesse de la Montérégie. L'atelier est aussi ouvert au grand public afin de financer les projets auprès des jeunes. L'organisme y offre une programmation relevée avec les plus grands chefs du Québec ainsi que des camps de jours culinaires très populaires.

Les Ateliers du Frère Toc

La mission des Ateliers du Frère Toc est de développer l'autonomie culinaire des adolescents. Cette autonomie se développe par l'apprentissage des techniques culinaires et par le choix des aliments, le tout en instaurant de saines habitudes de vie et une culture culinaire, partagée et préservée au quotidien, différente de celle de la malbouffe. De plus, avec sa passion pour la cuisine et pour les jeunes, Ricardo Larrivée parraine le projet.

La Tablee des Chefs compte inspirer les adolescents par la présence de chefs réputés. Cela bonifiera l'expérience des jeunes et nous l'espérons, allumera une lumière dans leur univers culinaire. Nous voulons présenter comme alternative au décrochage, l'option de poursuivre un des nombreux métiers de la bouche pouvant mener aux Bourses d'études du Frère Toc qui seront remises aux jeunes qui voudront sérieusement avancer dans leur choix de carrière.

Description de l'équipe incluant le conseil d'administration de l'organisme ainsi que les intervenants reliés au projet

- Jean-François Archambault, Directeur général et fondateur
- Mélanie Leblanc, Coordinatrice de la formation culinaire
- Claude Beausoleil, Ambassadeur des écoles de cuisine de Montréal et Longueuil
- Julie Cantoro, Chef-formatrice pour les programmes culinaires
- Catherine Bagdian, Directrice du développement des affaires et du marketing
- Sylvie-Anne Guertin, Coordinatrice du service de courtage en alimentation durable
- Véronique Davignon, directrice administrative
- Marie-France Désy, chargée de projets
- Plus de 25 chefs cuisiniers formateurs à la pige qui donnent plus de 30 000 heures de formation culinaire dans 16 régions du Québec.

Membres du CA

- Mario Gagnon, président du CA (Directeur Général de l'École hôtelière de Laval)
- Me Denis Paquin, administrateur (Associé - Fasken)
- Martin Leblanc, trésorier (Associé - Deloitte)
- Jacques Mainville, administrateur (retraité de l'hôtellerie)
- Renée Bénard, administratrice (Directrice Orléans Express)
- Danny Serraglio, administrateur (VP Affaires - Telus Québec)
- Sylvie Desruisseaux, VP (Directrice Générale - Ass. des Chiropraticiens du Québec)
- Geneviève Lafitte, administrateur (Avocate et Fiscaliste Investicap)

Courtage en alimentation durable

Avant de « Donner le goût du Québec » il faudrait d'abord s'assurer que tout le monde mange à sa faim!

Les chefs, cuisiniers et pâtisseries du Québec ont la capacité de régler une grande partie du problème de la faim au Québec. Nous le croyons et nous y travaillons à tous les jours.

Ainsi fût créé le *service de courtage en alimentation durable* de La Tablée des Chefs qui sert d'agent de liaison entre les producteurs de surplus alimentaires comestibles et les organismes qui les redistribuent aux personnes dans le besoin.

Malheureusement, les demandes provenant des banques alimentaires ne font qu'augmenter année après année. C'est pourquoi La Tablée des Chefs, avec l'appui de nombreux partenaires, a décidé de mettre en place un système de récupération des denrées alimentaires auprès de milieu de l'hôtellerie et de la restauration. L'organisme assure un déploiement efficace, simple et sécuritaire parmi les donateurs du milieu HRI (hôtellerie, restauration, institutionnel) favorisant une meilleure gestion de leurs surplus de denrées alimentaires permettant une réduction des déchets organiques et l'augmentation de la récupération d'aliments. Ce programme c'est d'ailleurs vu décerner le Phénix de l'environnement en 2010 à l'Assemblée Nationale.

À ce jour, La Tablée des Chefs sollicite les entreprises, le milieu hôteliers et la restauration afin que ces derniers souscrivent, tant ponctuellement que de façon récurrente, au service et rencontrent leurs objectifs d'éco-responsabilité.

À travers son service de courtage en alimentation durable, La Tablée des Chefs redistribue annuellement plus de 150 000 portions au sein de Banques Alimentaires Québec. Bien que beaucoup soit encore à faire pour la récupération alimentaire au Québec, l'ambition d'expansion de ce service à travers le pays habite présentement La Tablée des Chefs. L'Alberta et la Colombie-Britannique ont démontré de l'intérêt pour le développement de la plate-forme de courtage sur leur territoire auprès du réseau HRI. Cette volonté dresse certainement un portrait de ce que l'organisme conçoit quant au sujet de la gestion des surplus alimentaires de façon sécuritaire.

La question de la gestion des surplus devrait être une obligation pour le secteur HRI. Il serait assez simple de normaliser la façon de faire et de permettre l'accessibilité à une nourriture de qualité à des milliers de québécois dans le besoin à travers le réseau de notre partenaire Banques Alimentaires Québec.

La formation culinaire et alimentaire des jeunes québécois

Avant de « Donner le goût du Québec » faut-il encore que les gens puissent cuisiner les produits du Québec à leur juste valeur!

Dans le cadre de son rapport :

AMÉLIORATION DES COMPÉTENCES CULINAIRES

Synthèse des données probantes et des leçons pouvant orienter l'élaboration de programmes et de politiques

http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/alt_formats/pdf/nutrition/child-enfant/cfps-acc-synthes-fra.pdf

Santé Canada soutient que le développement de la formation culinaire dans les familles et auprès des jeunes est une des meilleures façons de contrer la malbouffe et d'adopter un mode de vie sain et plus économique.

C'est encore plus vrai pour les gens en milieux moins favorisés, la direction de la santé publique est claire à ce sujet ainsi que le dispensaire diététique et dans tous les rapports du PAG (Plan d'action gouvernemental) ainsi que dans le PNSP (Programme National de Santé Publique), il faut transmettre des connaissances culinaires et nutritionnelles aux jeunes du Québec afin de développer leur autonomie alimentaire et d'en faire de grands consommateurs et promoteurs des produits du Québec.

À travers nos programmes de formation culinaires dans les écoles secondaires du Québec nous voulons transmettre des connaissances cruciales au développement alimentaire des jeunes en milieux moins favorisés mais aussi à l'ensemble des jeunes du Québec (cible 12-17 ans). Nous croyons encore une fois que les chefs et cuisiniers du Québec que nous mobilisons dans ces ateliers culinaires peuvent jouer un rôle majeur dans la promotion et la découverte des produits du Québec auprès des jeunes.

Nous avons déjà le support de Québec en forme dans la diffusion de notre expertise afin de rendre disponible nos ateliers partout au Québec. Le seul problème est que la nourriture n'est jamais remboursée dans le cadre du financement de ses activités si porteuses.

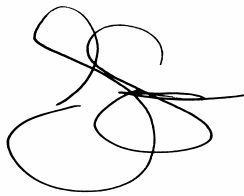
Il serait impératif de supporter la découverte des produits du Québec dans les écoles secondaires afin de faire connaître les produits aux jeunes et aider les parents à les intégrer dans leur alimentation et dans la commande de la semaine. Les jeunes jouent un rôle majeur dans les choix alimentaires de la famille. Voilà pourquoi il est pour moi crucial, de transmettre des connaissances à cette prochaine génération de jeunes adultes, afin qu'ils puissent non seulement apprécier et découvrir les produits du Québec mais aussi les cuisiner de la bonne façon.

Dernièrement, nous avons envoyé une lettre au MELS qui décrit notre intention de rejoindre l'ensemble des jeunes du niveau secondaire au Québec. Cette lettre indiquait la création d'un comité consultatif qui se penchera sur la meilleure façon de transmettre nos connaissances culinaires et alimentaires afin de rejoindre un maximum de jeunes et permettre la rétention de ces connaissances à long terme. Une ressource du MELS sera d'ailleurs attirée à ce comité composé de gens d'influence dans le milieu agro-alimentaire et scolaire. Le MAPAQ doit absolument intégrer ce comité afin de participer au développement de l'offre de produits du Québec dans nos programmes de formations culinaires auprès des jeunes. Le fonds d'initiatives qui sera créé devra soutenir le développement de ce projet afin de rejoindre l'ensemble des adolescents du Québec dans le milieu scolaire. Nous allons travailler avec l'ensemble du milieu et nous allons rencontrer les fédérations agro-alimentaires afin de voir les partenariats possibles mais tout ce travail doit se faire en synergie et nous ne pourrions y arriver seul.

Mon intervention devant le comité sera brève et très précise sur les deux points mentionnés dans ce document soit une implication du MAPAQ dans le volet de récupération de surplus alimentaires du milieu HRI auprès de Banques Alimentaires Québec. Et Finalement, par le support dans la promotion des produits du Québec auprès des jeunes de 12 à 17 ans dans notre plate-forme de formation culinaire, dans les écoles secondaires du Québec.

Je vous remercie de votre collaboration,

Sincèrement,



Jean-François Archambault
Directeur Général & Fondateur
La Tablee des Chefs

La Tablee des Chefs
930 Curé-Poirier Est
Longueuil (Québec)
J4J 4X1

T. 450-748-1638

F. 450-748-1680

www.tableedeschefs.org

Responsable du dossier : Jean-François Archambault, Directeur Général & Fondateur