



Association des
Services
Alimentaires de
Polytechnique
ici, pour vous!

RAPPORT ANNUEL

2024-2025

**Association des Services alimentaires
de Polytechnique (ASaP)**

Contenu

• Mot de la direction général	3
• Conseil d'administration	4
• L'équipe de l'ASaP	5
• Réalisations 2024-2025	7
• États financiers 2024-2025	11
• Projets 2025-2026	34



Benoît Beauséjour-Savard

DIRECTEUR GÉNÉRAL

Cela fait maintenant un an que j'ai le privilège d'assurer la direction générale de l'ASaP. Dès mon arrivée, j'ai découvert une équipe passionnée par la restauration et le service à la clientèle. Malgré les défis rencontrés depuis la création de l'association en 2019 — notamment l'ouverture initiale suivie de la pandémie — j'ai rapidement perçu un fort potentiel et un véritable enthousiasme pour amener l'ASaP vers de nouveaux sommets.

L'année 2024-2025 a été particulièrement riche en projets, certains déjà planifiés, d'autres venus s'ajouter en cours de route. Notre priorité initiale a été de stabiliser notre situation financière et de mettre en place une stratégie tarifaire claire et cohérente, un cap désormais bien établi.

Parallèlement, nous avons concentré nos efforts sur la rétention de notre personnel, en construisant progressivement une culture organisationnelle axée sur la communication, l'écoute et le respect. Nous avons également introduit un programme d'avantages employés des plus compétitifs, qui témoigne de notre volonté de valoriser notre équipe.

Notre souhait de nous rapprocher de la communauté s'est traduit par une diversification de notre offre, tant dans nos stations qu'au niveau du service traiteur. Nous avons aussi accru la flexibilité de nos prestations afin de mieux répondre aux besoins variés de notre clientèle.

L'environnement a également occupé une place centrale dans nos priorités, avec la concrétisation de plusieurs initiatives mises en œuvre — et qui se poursuivent — pour renforcer notre engagement durable. Et ce n'est qu'un début.

C'est donc avec confiance et enthousiasme que nous abordons la saison 2025-2026, portés par l'élan des derniers mois. Une nouvelle station, une offre traiteur complète et plusieurs autres projets verront le jour. Je suis extrêmement fier de l'équipe que nous avons rassemblée, et ce que nous avons accompli jusqu'ici n'est qu'un avant-goût de tout ce que nous sommes en mesure de réaliser ensemble.

Benoît Beauséjour-Savard



Katherine Vézina
PRÉSIDENTE

C'est un honneur pour moi de présenter ce rapport annuel au nom du conseil d'administration de l'ASaP. Depuis sa création en 2019, notre association a franchi de nombreuses étapes, et l'année 2024-2025 en a été une particulièrement marquante. Nous avons non seulement consolidé nos bases financières, mais aussi élargi notre offre alimentaire, renforcé notre engagement envers le développement durable et multiplié les initiatives en faveur de la communauté étudiante.

Derrière ces réalisations se trouve une équipe passionnée et dévouée, dont je tiens à souligner l'apport essentiel. Employés, partenaires étudiants, membres du comité des services alimentaires et du conseil d'administration ont contribué, chacun à leur manière, à faire de l'ASaP un incontournable de la vie polytechnicienne.

Alors que nous amorçons l'année 2025-2026, nous avons devant nous de nouveaux défis stimulants : le lancement de nouvelles stations, la bonification de notre offre traiteur et la poursuite de nos initiatives en matière de durabilité.

Je suis convaincue que, collectivement, nous saurons continuer sur cette belle lancée et renforcer encore davantage notre rôle au service de la communauté.

Conseil d'administration 2025 - 2026

Katherine Vézina
Présidente

Antoine Doray
Trésorier

Matthias Gray
Secrétaire

Romaine Brand
Administratrice

Alexandre Warin
Diplômée

Mirtha Figueroa
Membre du personnel

Edouard Houssou
Représentant AECSP

Vincent Coulombe
Étudiant au baccalauréat

Gabriel Comby
Représentant AEP

Coline Bastard
Représentante AEP

Romain Lebbadi-Breteau
Étudiant au baccalauréat


Guiseppe A. Guddemi

CHEF EXÉCUTIF

" En tant que Chef exécutif de l'ASAP, je souhaite mettre mes connaissances culinaires au service de la communauté, en privilégiant les produits québécois et de proximité... le tout avec un accent italien ! Fort d'une solide expérience en cuisine, j'ai rejoint l'équipe en janvier 2025 comme sous-chef, avant de prendre, en juillet, les commandes de la cuisine en tant que Chef exécutif. Un rôle avec encore plus de responsabilités, mais toujours la même passion pour régaler notre clientèle, et l'envie d'affronter de nouveaux défis ainsi que de créer de nouveaux menus pour toutes les stations et le service traiteur de l'ASAP. "

" En tant que Cheffe des opérations des caissières et chefs caissières, je suis extrêmement fière du travail accompli cette année. Nous avons su nous adapter aux contraintes et aux imprévus, tout en maintenant un service à la clientèle de grande qualité. L'équipe a fait preuve d'une grande flexibilité et d'un engagement sans faille. Je suis convaincue que nous continuerons sur cette lancée et que nous atteindrons de nouveaux sommets l'année prochaine. "


Anna Nagy

CHEFFE OPÉRATIONS


Maria Valdivia

 COOR. MARKETING
& COMMUNICATIONS

" Depuis maintenant deux ans, j'ai le privilège de faire partie de l'ASaP et d'en suivre l'évolution. J'ai vu grandir nos projets, en particulier ceux liés à la durabilité alimentaire et à notre engagement à offrir une sélection de produits locaux de qualité. Au fil des saisons, notre lien avec la communauté de Polytechnique s'est renforcé, et cette proximité me motive à continuer de tisser des relations solides en améliorant nos communications afin qu'elles reflètent pleinement la richesse de notre travail et l'impact positif de nos initiatives. Je suis convaincue que notre image grandira au même rythme ! "

" Nouvellement arrivée dans l'équipe de l'ASaP en tant que Gestionnaire du Service Traiteur, j'aimerais mettre à profit mon expérience en entrepreneuriat et en restauration. Mes objectifs pour cette année seraient, dans un premier temps, de retravailler l'entièreté du menu traiteur afin d'offrir une plus grande variété, tout en y incluant des options adaptées à différentes intolérances alimentaires. J'aimerais également mettre l'accent sur l'amélioration de l'image de notre service, en misant sur un service à la clientèle professionnel, courtois et amical, tout en cherchant à établir de nouvelles collaborations avec les différentes associations étudiantes. "


Daphnée Duchesne

GESTIONNAIRE TRAITEUR

L'ASaP est composée de 37 employés

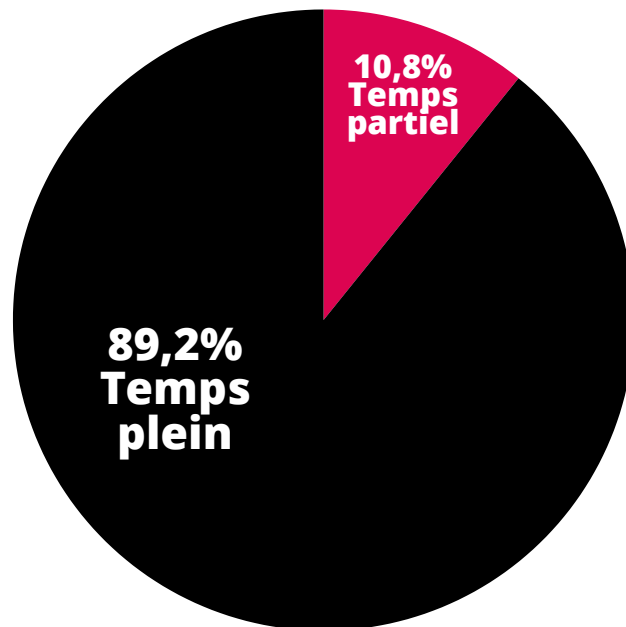


Taux de rétention 24-25

55.17%

Étudiants salariés 2025

24,3%



RÉALISATIONS 2024-2025

1. RESTRUCTURATION FINANCIÈRE

- **Restructuration de la stratégie tarifaire** afin d'optimiser la gestion des coûts.
- **Remboursement des taxes gouvernementales** d'un montant approximatif de 100 000 \$.
- **Génération de liquidités** permettant de réinvestir dans le développement stratégique de l'Association pour l'année suivante.

2. DIVERSIFICATION ET ADAPTATION DE L'OFFRE ALIMENTAIRE DES STATIONS

- Ouverture du **bar à poké** à la station Galileo
- Ajout des **croques** à la station Hertz
- Déploiement du **bar à salades** aux stations Hertz, Galileo et Navier
- Installation d'un **bar à céréales** à la station Navier pour les déjeuners
- Prolongation des heures d'ouverture de la **table chaude**
- Ajout d'un offre de **boissons froides en vrac** au Navier et au Pascal
- Diversification des boissons et collations en faveur de **fournisseurs locaux**

3. NOUVEAUX ÉQUIPEMENTS ET RÉNOVATION DES ESPACES

- **Re disposition du mobilier** à la station Navier pour améliorer la fluidité et l'organisation
- **Mise à jour visuelle** de l'image des frigos et des panneaux dans toutes les stations
- **Réparation du mobilier** et des équipements frigorifiques dans l'ensemble des stations
- Redisposition et rénovation des **vestiaires** des employés adapté aux besoins de l'équipe.

4. PROGRESSION ET AMÉLIORATION DU SERVICE TRAITEUR

- Création d'un **menu de bouchées** pour événements style cocktail, développement des buffets froids et ajout des buffets chauds.
- Actualisation des paramètres de réservation pour les rendre **plus flexibles et mieux adaptés**
- Diversification et **achat de l'inventaire de matériel** pour offrir un service de location plus complet et réutilisable
- Ajout du **service de personnel en salle** pour les événements
- Disponibilité du **service de livraison au pavillon Queen Mary, à l'UdeM et au CRIM**
- **Embauche de 3 commis traiteur** pour appuyer la Gestionnaire du traiteur et faciliter les opérations
- Organisation du **cocktail dînatoire annuel** afin de faire découvrir aux départements et associations de Polytechnique les nouveautés du service.

5. PROJETS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Avancement du **Projet d'Élimination des emballages à usage unique**:
 - Vente de la **tasse réutilisable en verre** de l'ASaP dans toutes les stations.
 - Ajout de **boissons en vrac** dans les stations Navier (jus et kombucha) et Pascal (kombucha), afin d'encourager l'utilisation de gobelets réutilisables pour les boissons froides.
 - **Retrait des sachets individuels** de sucre et de lait, remplacés par des formats en vrac.
 - **Retrait des ustensiles en plastique**, remplacés par des modèles en bois compostables.
 - Augmentation de la disponibilité de la **vaisselle réutilisable pour le service traiteur**.
 - Analyse des **résultats de la mise en place de Cano**, conception de la suite du projet et remplacement de la compagnie par une solution gérée à l'interne (recherche de compagnies fabricantes de bacs de retour et de gobelets réutilisables).
- Suivi du **Projet d'étiquetage de l'empreinte carbone** en collaboration avec le Bureau du développement durable et sociétal (BDDS) et le Centre international de référence sur l'analyse du cycle de vie et la transition durable (CIRAIG). Analyse des prochaines étapes, développement des visuels du projet et identification des plats à calculer.
- Collaboration avec le BDDS dans l'organisation de groupes de discussion (COPTICOM) visant à analyser le **retrait potentiel du bœuf**. Plusieurs séances ont été organisées avec des groupes composés d'étudiants et d'employés de Polytechnique, sélectionnés de manière aléatoire et représentant une diversité de profils (végétariens, personnes avec intolérances alimentaires, etc.). À l'issue de ce processus, la décision finale de retirer le bœuf a été prise en mai 2025 par le CA de l'ASaP.

6. ENGAGEMENT COMMUNAUTAIRE ET COLLABORATIONS ÉTUDIANTES

- Organisation de la campagne « **Ce printemps, on donne au suivant** » en collaboration avec le SEP, permettant d'offrir **228 repas préparés** aux étudiants dans le besoin grâce aux fonds récoltés lors de la vente de chocolats de Pâques.
- **Collaboration avec PolySphère** sur l'alimentation durable, offrant gratuitement des alternatives végétales grâce à Natura, puis intégration de **boissons végétales** à les machines espresso pour promouvoir des options durables et inclusives.
- Organisation de **promotions ponctuelles** dans les stations, en lien avec les journées nationales et les jours fériés, en collaboration avec nos fournisseurs, afin d'améliorer l'expérience de notre clientèle et d'offrir des avantages tarifaires.
- **Appui à deux projets étudiants** sur le fonctionnement des opérations et les stratégies de l'ASaP, ainsi qu'à un projet de valorisation du marc de café, réutilisé pour la conception de bétons innovants et durables.
- Démarche de **rapprochement avec les directions de services alimentaires des autres universités montréalaises** pour échanger sur des enjeux communs (durabilité, approvisionnement local, gestion des contenants réutilisables etc.)

7. PROGRAMME AVANTAGE EMPLOYÉ ET FORMATION

- **Carte OPUS** mensuelle payée à 50 % par l'ASaP pour faciliter l'accès au transport en commun.
- Disponibilité du programme **REER collectif**.
- Pour renforcer l'esprit d'équipe, l'ASaP a organisé plusieurs **activités** tout au long de l'année : à la rentrée d'automne, à la fin de la session d'automne et à la fin de l'hiver. Ces événements viennent remplacer l'ancien club social.
- Accès à la plateforme de rabais **Perkopolis**, qui donne droit à des rabais exclusifs sur une large sélection de marques, d'activités culturelles et d'expériences.
- Installation d'une **tablette** pour faciliter l'enregistrement du pointage sur place
- Le **guide interne de l'ASaP** a été entièrement mis à jour afin de refléter les nouvelles réalités de l'organisation. Ce document essentiel regroupe les informations pratiques, les procédures internes et les valeurs de l'Association, offrant ainsi un outil clair pour accompagner les employés dans leur quotidien.

RÉSULTAT FINANCIER 2024-2025

ASSOCIATION DES SERVICES ALIMENTAIRES DE POLYTECHNIQUE

ÉTATS FINANCIERS

31 mai 2025

ASSOCIATION DES SERVICES ALIMENTAIRES DE POLYTECHNIQUE

TABLE DES MATIÈRES

31 mai 2025

	Page
Rapport de l'auditeur indépendant	2 - 4
États financiers	
Résultats	5
Évolution des actifs nets	6
Bilan	7
Flux de trésorerie	8
Notes afférentes aux états financiers	9 - 19
Renseignements complémentaires	
Annexe A - Coût des ventes	20
Annexe B - Frais de vente	20
Annexe C - Frais généraux et d'administration	21
Annexe D - Frais financiers	21
Annexe E - Amortissements	21

RAPPORT DE L'AUDITEUR INDÉPENDANT

**Aux administrateurs de
ASSOCIATION DES SERVICES ALIMENTAIRES DE POLYTECHNIQUE**

Opinion

Nous avons effectué l'audit des états financiers de l'**Association des services alimentaires de Polytechnique** (l'« organisme »), qui comprennent le bilan au 31 mai 2025, et les états des résultats, de l'évolution des actifs nets et des flux de trésorerie pour l'exercice terminé à cette date, ainsi que les notes afférentes, y compris le résumé des principales méthodes comptables.

À notre avis, les états financiers ci-joints donnent, dans tous leurs aspects significatifs, une image fidèle de la situation financière de l'organisme au 31 mai 2025, 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

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.

Autres informations

La responsabilité des autres informations incombe à la direction. Les autres informations se composent des informations contenues dans le rapport annuel, mais ne comprennent pas les états financiers et notre rapport de l'auditeur sur ces états.

Notre opinion sur les états financiers ne s'étend pas aux autres informations et nous n'exprimons aucune forme d'assurance que ce soit sur ces informations.

En ce qui concerne notre audit des états financiers, notre responsabilité consiste à lire les autres informations et, ce faisant, à apprécier s'il existe une incohérence significative entre celles-ci et les états financiers ou la connaissance que nous avons acquise au cours de l'audit, ou encore si les autres informations semblent autrement comporter une anomalie significative. Si, à la lumière des travaux que nous avons effectués, nous concluons à la présence d'une anomalie significative dans les autres informations, nous sommes tenus de signaler ce fait. Nous n'avons rien à signaler à cet égard.

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

Laval, le

¹ Par CPA auditeur, permis de comptabilité publique n° A139171

ASSOCIATION DES SERVICES ALIMENTAIRES DE POLYTECHNIQUE

RÉSULTATS

Exercice terminé le 31 mai 2025

	2025 \$	2024 \$
Produits de restauration (note 14)	2 719 229	2 431 022
Coût des ventes (annexe A)	1 746 415	1 780 029
Bénéfice brut	972 814	650 993
Charges		
Frais de vente (annexe B)	327 528	286 245
Frais généraux et d'administration (annexe C)	477 871	423 399
Frais financiers (annexe D)	22 426	37 390
Amortissements (annexe E)	22 026	31 360
	849 851	778 394
Excédent (insuffisance) des produits sur les charges avant autres produits	122 963	(127 401)
Autres produits		
Amortissement des apports reportés afférents aux immobilisations corporelles	6 804	6 804
Intérêts	2 120	1 860
Autres	-	7 843
	8 924	16 507
Excédent (insuffisance) des produits sur les charges	131 887	(110 894)

ASSOCIATION DES SERVICES ALIMENTAIRES DE POLYTECHNIQUE

ÉVOLUTION DES ACTIFS NETS

Exercice terminé le 31 mai 2025

	2025 \$	2024 \$
Solde au début	(313 734)	(202 840)
Excédent (insuffisance) des produits sur les charges	131 887	(110 894)
Solde à la fin	(181 847)	(313 734)

ASSOCIATION DES SERVICES ALIMENTAIRES DE POLYTECHNIQUE

BILAN

Au 31 mai 2025

	2025 \$	2024 \$
ACTIF		
Court terme		
Encaisse	189 183	117 705
Débiteurs (note 3)	81 895	39 550
Stocks (note 4)	35 130	41 299
Frais payés d'avance	13 458	3 155
	319 666	201 709
Immobilisations corporelles (note 5)	47 586	62 407
	367 252	264 116
PASSIF		
Court terme		
Créditeurs - tiers (note 8)	244 259	223 951
Créditeurs - apparentés (note 8)	-	10 000
Obligations découlant de contrats de location-acquisition échéant au cours du prochain exercice (note 10)	2 095	19 141
	246 354	253 092
Intérêts courus à payer à l'Association Étudiante de Polytechnique, échéant en mai 2029	38 262	37 120
Dettes à long terme (note 9)	247 475	260 500
Obligations découlant de contrats de location- acquisition (note 10)	-	3 326
Apports reportés afférents aux immobilisations corporelles (note 11)	17 008	23 812
	549 099	577 850
ACTIFS NETS		
Non affecté	(181 847)	(313 734)
	367 252	264 116

APPROUVÉ PAR,

DATE

ASSOCIATION DES SERVICES ALIMENTAIRES DE POLYTECHNIQUE

FLUX DE TRÉSORERIE

Exercice terminé le 31 mai 2025

	2025 \$	2024 \$
Activités de fonctionnement		
Excédent (insuffisance) des produits sur les charges	131 887	(110 894)
Éléments n'affectant pas la trésorerie :		
Amortissement des immobilisations corporelles	22 026	31 340
Amortissement de l'actif incorporel à durée de vie définie	-	20
Amortissement des apports reportés afférents aux immobilisations corporelles	(6 804)	(6 804)
	147 109	(86 338)
Variation nette des éléments hors trésorerie liés au fonctionnement (note 12)	(36 171)	58 208
	110 938	(28 130)
Activité d'investissement		
Acquisition d'immobilisations corporelles	(7 205)	(30 657)
Activités de financement		
Variation nette des intérêts courus à payer à l'Association Étudiante de Polytechnique	1 142	14 173
Remboursement de la dette à long terme	(13 025)	(28 200)
Remboursement des obligations découlant de contrats de location-acquisition	(20 372)	(17 810)
	(32 255)	(31 837)
Augmentation (diminution) de la trésorerie et des équivalents de trésorerie	71 478	(90 624)
Trésorerie et équivalents de trésorerie au début	117 705	208 329
Trésorerie et équivalents de trésorerie à la fin	189 183	117 705

La trésorerie et les équivalents de trésorerie sont constitués de l'encaisse.

ASSOCIATION DES SERVICES ALIMENTAIRES DE POLYTECHNIQUE

NOTES AFFÉRENTES AUX ÉTATS FINANCIERS

Au 31 mai 2025

1. STATUT ET NATURE DES ACTIVITÉS

L'organisme a été constitué comme un organisme sans but lucratif le 13 décembre 2018 en vertu de la Loi canadienne sur les organismes à but non lucratif. L'organisme exploite un restaurant et a pour objectif de faciliter la concertation entre les individus de la communauté de l'École Polytechnique de Montréal, dans l'optique de créer des espaces de vie se prêtant au bien-être et au plaisir de manger.

2. PRINCIPALES MÉTHODES COMPTABLES

L'organisme applique les normes comptables canadiennes pour les organismes sans but lucratif.

CONSTATATION DES PRODUITS

L'organisme applique la méthode du report pour comptabiliser les apports (subventions). Les apports affectés sont constatés à titre de produits de l'exercice au cours duquel les charges connexes sont engagées. Les apports non affectés sont constatés 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 produits de restauration sont constatés lorsque les biens sont expédiés ou les services rendus conformément aux conditions des accords de vente, le titre de propriété ou le risque a été transféré, le prix a été établi ou peut être déterminé et l'encaissement est raisonnablement assuré.

DESCRIPTION DE L'ACTIF NET

Non affecté

Les actifs non affectés représentent les actifs nets utilisés pour les activités de l'organisme en matière de prestation de services et d'administration.

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.

2. PRINCIPALES MÉTHODES COMPTABLES (suite)

STOCKS

Les stocks sont évalués au coût ou à la valeur nette de réalisation, selon le moins élevé des deux. Le coût des stocks est établi selon la méthode du premier entré, premier sorti. La valeur nette de réalisation correspond au prix de vente estimatif dans le cours normal des affaires, moins les coûts pour réaliser la vente. Lorsqu'une reprise de valeur de stocks dévalués précédemment est constatée, cette reprise de valeur est comptabilisée aux résultats.

IMMOBILISATIONS CORPORELLES

Les immobilisations corporelles sont comptabilisées au coût. Elles sont amorties en fonction de leur durée de vie utile respective selon la méthode de l'amortissement linéaire et les périodes indiquées ci-dessous :

	Périodes
Équipements	5 ans
Matériel informatique	4 ans

APPORTS REPORTÉS AFFÉRENTS AUX IMMOBILISATIONS CORPORELLES

Les apports reportés liés aux immobilisations corporelles représentent des apports affectés reçus sous forme de subventions servant à l'acquisition d'immobilisations corporelles. Ces apports sont amortis selon les mêmes méthodes que celles utilisées pour l'amortissement des actifs correspondants.

DÉPRÉCIATION D'ACTIFS À LONG TERME

Les immobilisations corporelles 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.

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 nette de réalisation des stocks, la dépréciation des actifs financiers et la durée de vie utile des immobilisations corporelles.

2. PRINCIPALES MÉTHODES COMPTABLES (suite)

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. Les actifs financiers et passifs financiers qui ont été créés ou échangés dans des opérations entre apparentés, sauf pour les parties qui n'ont pas d'autre relation avec l'organisme qu'en leur qualité de membres de la direction, sont initialement évalués au coût.

Le coût d'un instrument financier issu d'une opération entre apparentés dépend du fait que cet instrument est assorti ou non de modalités de remboursement. Le coût d'un actif financier ou d'un passif financier issu d'une opération entre apparentés et assorti de modalités de remboursement est déterminé au moyen de ses flux de trésorerie non actualisés, compte non tenu des paiements d'intérêts et de dividendes, et déduction faite des pertes de valeur déjà comptabilisées par le cédant. Lorsque l'instrument financier n'est pas assorti de modalités de remboursement, le coût est déterminé en fonction de la contrepartie transférée ou reçue par l'organisme dans le cadre de l'opération.

Évaluation ultérieure

L'organisme évalue ultérieurement tous ses actifs financiers et ses passifs financiers au coût ou au coût après amortissement.

Les actifs financiers évalués au coût après amortissement selon la méthode linéaire se composent de l'encaisse et des débiteurs.

Dépréciation

En ce qui a trait aux actifs financiers évalués au coût ou 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 le 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.

ASSOCIATION DES SERVICES ALIMENTAIRES DE POLYTECHNIQUE

NOTES AFFÉRENTES AUX ÉTATS FINANCIERS

Au 31 mai 2025

3. DÉBITEURS

	2025 \$	2024 \$
Comptes clients	41 148	25 931
Ristournes à recevoir	33 960	13 619
Autres sommes à recevoir	6 787	-
	81 895	39 550

4. STOCKS

	2025 \$	2024 \$
Nourritures	29 064	31 002
Fournitures	6 066	10 297
	35 130	41 299

5. IMMOBILISATIONS CORPORELLES

	2025		2024	
	Coût \$	Amortissement cumulé \$	Valeur nette \$	Valeur nette \$
Immobilisations corporelles				
Équipements	82 017	37 455	44 562	50 868
Matériel informatique	26 596	23 572	3 024	2 467
	108 613	61 027	47 586	53 335
Biens loués en vertu de contrats de location-acquisition				
Équipements	90 716	90 716	-	9 072
	199 329	151 743	47 586	62 407

ASSOCIATION DES SERVICES ALIMENTAIRES DE POLYTECHNIQUE

NOTES AFFÉRENTES AUX ÉTATS FINANCIERS

Au 31 mai 2025

6. ACTIF INCORPOREL À DURÉE DE VIE DÉFINIE

	2025		2024
	Coût	Amortissement cumulé	Valeur nette
	\$	\$	\$
Logiciel	8 794	8 794	-

7. EMPRUNT BANCAIRE

L'organisme dispose d'une marge de crédit autorisée de 90 000 \$ (25 000 \$ au 31 mai 2024), portant intérêt au taux de 10,20 % (12,45 % au 31 mai 2024).

8. CRÉDITEURS

	2025	2024
	\$	\$
Comptes fournisseurs et frais courus	75 967	106 326
Comptes fournisseurs de l'Association Étudiante de Polytechnique	-	10 000
Redevance à payer à l'Association étudiante de Polytechnique	9 548	4 013
Salaires et vacances à payer	55 687	44 720
Taxe verte à payer	7 505	800
Sommes à remettre à l'État	95 552	68 092
	244 259	233 951

ASSOCIATION DES SERVICES ALIMENTAIRES DE POLYTECHNIQUE

NOTES AFFÉRENTES AUX ÉTATS FINANCIERS

Au 31 mai 2025

9. DETTE À LONG TERME

	2025 \$	2024 \$
Emprunt à terme auprès de l'Association Étudiante de Polytechnique, intérêts calculés au taux de base de la Banque du Canada, remboursable lorsque la situation économique de l'organisme le permettra, échéant en mai 2029	247 475	260 500

Les versements en capital à effectuer au cours des quatre prochains exercices sont les suivants :

	\$
2026	-
2027	-
2028	-
2029	254 837

10. OBLIGATIONS DÉCOULANT DE CONTRATS DE LOCATION-ACQUISITION

	2025 \$	2024 \$
Contrat de location d'un équipement, remboursable par versements mensuels de 1 353 \$ incluant les intérêts calculés au taux de 7,23 %, échéant en juillet 2025	1 644	18 119
Contrat de location d'un équipement, remboursable par versements mensuels de 325 \$ incluant les intérêts calculés au taux de 7,23 %, échéant en juillet 2025	451	4 348
	2 095	22 467
Obligations découlant de contrats de location-acquisition échéant au cours du prochain exercice	2 095	19 141
	-	3 326

ASSOCIATION DES SERVICES ALIMENTAIRES DE POLYTECHNIQUE

NOTES AFFÉRENTES AUX ÉTATS FINANCIERS

Au 31 mai 2025

10. OBLIGATIONS DÉCOULANT DE CONTRATS DE LOCATION-ACQUISITION (suite)

Les paiements minimums futurs exigibles sur les contrats de location-acquisition au cours du prochain exercice sont les suivants :

	\$
2026	2 125
Intérêts inclus dans les paiements minimums exigibles	30
	<u>2 095</u>

11. APPORTS REPORTÉS AFFÉRENTS AUX IMMOBILISATIONS CORPORELLES

	2025	2024
	\$	\$
Solde au début	23 812	30 616
Amortissement des apports reportés	(6 804)	(6 804)
Solde à la fin	<u>17 008</u>	<u>23 812</u>

12. VARIATION NETTE DES ÉLÉMENTS HORS TRÉSORERIE LIÉS AU FONCTIONNEMENT

	2025	2024
	\$	\$
Débiteurs	(42 345)	23 304
Subventions à recevoir	-	9 066
Stocks	6 169	(1 849)
Frais payés d'avance	(10 303)	(2 649)
Créditeurs	10 308	30 336
	<u>(36 171)</u>	<u>58 208</u>

ASSOCIATION DES SERVICES ALIMENTAIRES DE POLYTECHNIQUE

NOTES AFFÉRENTES AUX ÉTATS FINANCIERS

Au 31 mai 2025

13. ENGAGEMENTS CONTRACTUELS

Les engagements pris par l'organisme auprès de l'Association Étudiante de Polytechnique (l'« AEP ») pour les locaux qu'elle occupe et pour des bourses étudiantes échéant en mai 2029 totalisent 180 000 \$ et les versements estimatifs à effectuer au cours des quatre prochains exercices sont les suivants :

	Loyer \$	Bourses étudiantes \$	Total \$
2026	35 000	10 000	45 000
2027	35 000	10 000	45 000
2028	35 000	10 000	45 000
2029	35 000	10 000	45 000

Ces montants sont bonifiés d'une redevance annuelle basée sur les produits équivalant à 1,5 % de la tranche des produits entre 2 000 000 \$ et 2 500 000 \$, 1,75 % des produits entre 2 500 000 \$ et 3 000 000 \$, 2 % des produits entre 3 000 000 \$ et 3 500 000 \$ et 2,5 % pour la tranche supérieure à 3 500 000 \$.

L'organisme s'est aussi engagé auprès de l'AEP à offrir annuellement des coupons-rabais d'un montant déterminé annuellement par l'AEP, mais d'un montant maximal de 35 000 \$. Le contrat prend fin en mai 2029.

ASSOCIATION DES SERVICES ALIMENTAIRES DE POLYTECHNIQUE

NOTES AFFÉRENTES AUX ÉTATS FINANCIERS

Au 31 mai 2025

14. OPÉRATIONS ENTRE APPARENTÉS

Le tableau qui suit présente un sommaire des opérations conclues par l'organisme avec un apparenté au cours de l'exercice :

	2025 \$	2024 \$
Association Étudiante de Polytechnique		
Produits de restauration	65 770	21 587
Achats	18 291	19 646
Loyer	35 000	35 000
Bourses étudiantes	10 000	18 000
Redevances	5 535	3 565
Intérêts sur la dette à long terme	6 806	14 173

Ces opérations ont eu lieu dans le cours normal des activités et sont évaluées à la valeur d'échange, qui est le montant de la contrepartie établie et acceptée par les apparentés.

L'Association Étudiante de Polytechnique (l'« AEP ») exerce le contrôle sur l'organisme, car il appartient au représentant de l'AEP de sélectionner les membres du conseil d'administration de l'organisme.

15. ÉVÉNEMENTS POSTÉRIEURS À LA DATE DU BILAN

En juillet 2025, une obligation découlant d'un contrat de location-acquisition d'un montant d'environ 70 000 \$ a été consenti à l'organisme. L'obligation est remboursable par versements mensuels de 1 540 \$, porte intérêt au taux de 2,75 % et vient à échéance en juillet 2029.

16. INSTRUMENTS FINANCIERS

RISQUES FINANCIERS

Les risques importants découlant d'instruments financiers auxquels l'organisme est exposé au 31 mai 2025 sont détaillés ci-après.

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 comptes fournisseurs et sa dette à long terme.

Au cours de l'exercice, l'organisme a modifié son exposition au risque de liquidité par rapport à l'exercice précédent du fait de la diminution de ses passifs financiers, notamment de ses comptes fournisseurs.

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.

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. L'organisme n'exige généralement pas de caution.

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 de ses actifs financiers, notamment de ses débiteurs.

RISQUE DE TAUX D'INTÉRÊT

Le risque de taux d'intérêt est le risque que la juste valeur ou les flux de trésorerie futurs d'un instrument financier fluctuent en raison des variations de taux d'intérêt. L'organisme est exposé au risque de taux d'intérêt en ce qui concerne ses instruments financiers à taux d'intérêt variable. Les instruments à taux variables assujettissent l'organisme à des fluctuations des flux de trésorerie futurs connexes.

Au cours de l'exercice, l'organisme n'a pas modifié son exposition au risque de taux d'intérêt de façon significative par rapport à l'exercice précédent.

17. CHIFFRES COMPARATIFS

Certains chiffres de l'exercice 2024 ont été reclassés afin de rendre leur présentation identique à celle de l'exercice 2025.

Projet aux fins de discussion

ASSOCIATION DES SERVICES ALIMENTAIRES DE POLYTECHNIQUE

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Exercice terminé le 31 mai 2025

	2025 \$	2024 \$
Annexe A - Coût des ventes		
Stocks au début de l'exercice	41 299	39 450
Achats (note 14)	1 162 146	1 233 801
Salaires et avantages sociaux	578 100	548 077
	1 781 545	1 821 328
Stocks à la fin de l'exercice	(35 130)	(41 299)
	1 746 415	1 780 029
Annexe B - Frais de vente		
Salaires et avantages sociaux	256 594	233 925
Frais de processeur de paiement	46 331	37 978
Entretien de l'équipement	15 703	2 204
Frais de livraison	5 754	5 125
Uniformes	3 146	7 013
	327 528	286 245

ASSOCIATION DES SERVICES ALIMENTAIRES DE POLYTECHNIQUE

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Exercice terminé le 31 mai 2025

	2025 \$	2024 \$
Annexe C - Frais généraux et d'administration		
Salaires et avantages sociaux	222 563	198 890
Honoraires professionnels	59 676	34 096
Taxes et permis	45 928	47 837
Loyer (note 14)	35 000	35 000
Entretien et réparations	24 113	17 697
Fournitures et frais de bureau	21 455	18 092
Déplacements et représentation	5 040	3 365
Frais de service	14 427	14 149
Assurances	12 876	12 582
Location d'équipement	10 305	2 557
Bourses étudiantes (note 14)	10 000	22 271
Gouvernance	6 171	3 041
Redevances (note 14)	5 535	3 565
Publicité et promotion	2 866	3 665
Télécommunications	1 916	3 329
Dons	-	3 000
Formation	-	263
	477 871	423 399
Annexe D - Frais financiers		
Intérêts et frais bancaires	13 942	19 360
Intérêts sur la dette à long terme (note 14)	8 484	18 030
	22 426	37 390
Annexe E - Amortissements		
Amortissement des immobilisations corporelles	22 026	31 340
Amortissement de l'actif incorporel à durée de vie définie	-	20
	22 026	31 360

PROJETS ET OBJECTIFS 2025 - 2026

1. SUIVI DE LA DIVERSIFICATION ET DE L'ADAPTATION DE L'OFFRE ALIMENTAIRE

- **Retrait du bœuf de l'ensemble du menu et du service traiteur:** À la suite des groupes de discussion organisés en collaboration avec le BDDS et la firme externe COPTICOM, le bœuf a été retiré de toutes nos stations et de notre service traiteur dès la rentrée d'automne 2025 (25 août). Les recettes concernées (burger de bœuf, sous-marin steak philly et poutine de smoked meat) ont été remplacées par de nouveaux items plus durables. Le suivi se poursuit afin d'assurer l'adhésion de la clientèle et d'ajuster l'offre au besoin.
- **Révision de l'offre générale des stations:** La révision des recettes a été réalisée et de nouvelles options plus gourmandes de sandwiches, salades et collations, élaborées avec des produits locaux, sont déjà offertes. Le travail se poursuit pour enrichir régulièrement la gamme et maintenir une offre attrayante et diversifiée.
- **Récupération et ouverture de la nouvelle station La Tribune:** La station La Tribune, au 6^e étage du Pavillon Principal, a rouvert avec une offre de ramens et le transfert des sautés (wok). Elle fonctionne du lundi au vendredi, de 8 h à 15 h, avec service continu (boissons, collations et sandwiches en libre-service). Nous travaillons maintenant à l'optimisation des flux et de la variété des recettes.
- **Enrichissement de l'offre italienne à la station Hamilton:** La station Hamilton, qui proposait déjà une offre de pâtes et pizzas, a été enrichie avec de nouveaux plats italiens afin de diversifier et de compléter le menu existant. Parmi les ajouts récents, la lasagne, les arancinis et le poulet parmigiana complètent désormais l'offre existante de pâtes et pizzas afin d'offrir à la clientèle une expérience italienne plus variée.
- **Expansion du menu de sous-marins à la station Pascal :** L'élargissement du menu est effectif avec l'introduction du pain pita, de nouvelles protéines (falafels, poulet shish taouk) et la possibilité de personnaliser davantage les sandwiches avec divers fromages et sauces, le suivi consistant à analyser la réponse de la clientèle et à ajuster l'offre.
- **Introduction d'une option sushi à la station Galileo :** L'introduction d'une offre sushi, en complément des pokés, est un projet en cours de préparation. Elle viendra élargir l'offre asiatique et diversifier encore davantage le choix pour la clientèle.
- **Restructuration du menu du jour à la station Navier :** Le chef Giuseppe travaille actuellement à la restructuration complète du menu du jour (table chaude). Ce projet est en développement et devrait être déployé à partir de la session d'hiver 2026.

2. RÉNOVATION DES ESPACES ET ÉQUIPEMENTS

- **Rénovation de la peinture dans diverses stations:** À ce jour, la station La Tribune a bénéficié d'une rénovation complète de la peinture, adoptant un ton neutre (blanc) en cohérence avec la vision du Département du développement du campus (DDC) pour l'aménagement de cet étage du Pavillon Principal. Prochainement, nous prévoyons également de renouveler la peinture des murs de la station principale Navier (cafétéria) ainsi que de la station Hamilton (qui présente actuellement une fresque murale sur sa façade extérieure), toujours en suivant les directives du DDC et le design établi par un designer d'intérieur.
- **Renouvellement du nom des stations:** Un travail est en cours, en collaboration avec le DDC, pour revoir le nom de l'ensemble des stations. L'objectif est d'adopter des appellations plus descriptives en fonction de la localisation et de l'étage de chaque station à l'intérieur de Polytechnique, facilitant ainsi le projet de signalétique globale mené par le DDC.
- **Amélioration de l'espace de la cuisine centrale et rénovation des équipements :** Des travaux d'amélioration de l'espace de la cuisine centrale et de modernisation des équipements sont en cours. Ce projet, réalisé progressivement, vise à optimiser les opérations quotidiennes de l'équipe de cuisine, à améliorer le confort de travail, à maximiser les espaces de rangement et à renforcer les procédures, tout en soutenant une offre alimentaire plus riche et diversifiée pour la clientèle.

3. PROGRESSION ET AMÉLIORATION DU SERVICE TRAITEUR

- **Mise en place d'un nouveau système de commandes en ligne** : Un nouveau système de commandes en ligne est en cours de développement afin d'améliorer l'expérience client. Ce système permettra non seulement de payer directement en ligne, mais aussi de modifier sa commande jusqu'à une certaine échéance avant la préparation, offrant ainsi plus de flexibilité et de confort aux usagers.
- **Ajout de l'offre de buffets chauds pour les événements** : À partir de la session d'hiver, l'offre de buffets chauds proposée dans le cadre des événements sera disponible. L'objectif est de diversifier les choix, de mieux répondre aux attentes des clients et de renforcer l'attractivité de notre service traiteur lors des activités spéciales.
- **Intégrer davantage d'options adaptées aux régimes spécifiques** : Un travail de révision est en cours avec notre fournisseur principal, Gordon Food Service (GFS), afin d'intégrer davantage d'options adaptées aux régimes spécifiques : plats sans gluten, végétariens ou répondant à d'autres restrictions alimentaires. Cette démarche vise à proposer une offre plus inclusive et variée à notre clientèle.

4. SUIVI DES PROJETS DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Avancement du **Projet d'Élimination des emballages à usage unique**:
 - La **finalisation du contrat avec Cano** a permis à l'ASaP d'assurer désormais la gestion interne du système. Dix (10) nouveaux bacs de retour ont été achetés, en plus des cinq (5) anciens bacs Cano qui ont été rebrandés. Ces bacs sont installés à chaque étage des pavillons Lassonde et Principal, ainsi qu'au rez-de-chaussée du Pavillon JAB, afin de permettre aux clients de rapporter les cabarets et gobelets réutilisables de l'ASaP.
 - En parallèle, **3 000 gobelets réutilisables** ont été acquis et sont désormais gérés directement par l'ASaP. Le projet est en cours de consolidation et affiche déjà un taux de retour d'environ 95%, ce qui confirme son adoption par la clientèle.
- **Système de récompenses et application mobile ASaP Fidélité** : En collaboration avec Nicolas Ghibaudo et Benjamin Mouchet (étudiants à Polytechnique dans le cadre de Propolys), l'ASaP a conçu un système de récompenses optionnel, indépendant de l'utilisation des gobelets. Ce projet a donné naissance à l'application interne ASaP Fidélité, visant à **encourager les gestes durables de la clientèle**. L'application intégrera également la carte de membre en format numérique, permettant d'éliminer la carte cartonnée et de réduire l'empreinte carbone. Le lancement est prévu à partir de novembre 2025.
- **Station de nettoyage et ustensiles réutilisables** : Le projet prévoit également l'installation d'une station de nettoyage ainsi que l'intégration éventuelle d'ustensiles réutilisables. Cette composante fait partie du plan d'aménagement intérieur piloté par le Département du développement du campus (DDC).
- **Avancement du Projet d'Étiquetage de l'empreinte carbone**: Le nombre de plats analysés a été augmenté et l'initiative sera élargie à un plus grand nombre de stations, ce qui renforcera la visibilité du projet. Le déploiement est prévu pour la session d'hiver 2026. Par ailleurs, l'ASaP prévoit une amélioration de la note globale grâce au retrait du bœuf des menus, qui a contribué à réduire significativement l'empreinte carbone de l'offre alimentaire.
- Mettre l'accent sur **l'achat local** et l'approvisionnement responsable, en privilégiant les produits du Québec et du Canada, ainsi que les produits issus du commerce équitable.

5. DEVELOPPEMENT DU PROGRAMME AVANTAGES EMPLOYÉS ET FORMATION

- **Renouvellement des uniformes de l'équipe** : Les uniformes du **personnel de service à la clientèle** ont déjà été renouvelés : l'ancienne chemise a été remplacée par un polo plus actuel, de coupe oversize, en coton, offrant davantage de confort. Le port du tablier, qui était auparavant obligatoire, a également été retiré. De plus, de nouvelles casquettes arborant le logo de l'ASaP ont été distribuées à l'ensemble du personnel, aussi bien du service à la clientèle que de la cuisine. En ce qui concerne les **uniformes de cuisine**, un changement de fournisseur est prévu au profit d'un partenaire de proximité, dans l'objectif de réduire l'empreinte carbone et d'améliorer la qualité des tissus. Les nouvelles chemises de cuisine et autres articles (tels que nappes et linges de cuisine) seront conçus dans des modèles plus adaptés et plus respirants.
- **Programme Ambassadeur et Héros caché**: À compter du mois d'octobre, un programme de reconnaissance sera lancé afin de mettre en valeur le travail des employés du service à la clientèle et de l'équipe de cuisine. Le programme Ambassadeur et Héros caché vise à encourager, féliciter et remercier les membres du personnel pour la qualité de leur engagement et leur contribution quotidienne.

6. CONTRIBUTIONS, DONIS ET ENGAGEMENT COMMUNAUTAIRE

- **Lancement des cours de cuisine en collaboration avec l'AEP** : À partir de septembre 2025, l'ASaP lancera des cours mensuels de cuisine en collaboration avec l'AEP. Ces ateliers seront animés par le sous-chef de l'ASaP et mettront chaque mois à l'honneur une spécialité culinaire d'un pays différent. Proposés au prix de 10 \$, avec billetterie en ligne gérée par l'AEP, ces cours permettront aux étudiants d'apprendre une nouvelle recette et de repartir avec trois portions de leur préparation. La recette complète sera également envoyée par courriel afin qu'ils puissent la reproduire chez eux.
- **Organisation d'une 2e campagne de dons alimentaires** : En collaboration avec le SEP, une deuxième campagne de dons sera organisée afin d'offrir des plats préparés aux étudiants dans le besoin. Cette initiative aura lieu à deux moments stratégiques : durant la période des examens de fin de session d'automne, avant les fêtes de Noël, et lors de la session d'hiver, au mois d'avril 2026.
- **Création d'une banque alimentaire interne** à Polytechnique, composée de paniers d'articles non périssables commandés en volume, afin de soutenir les étudiants les plus vulnérables.
- **Distribution de coupons de repas gratuits à la rentrée 2025** : Depuis la rentrée de septembre 2025, l'AEP met à disposition **2000 coupons de repas préparés gratuits afin de soutenir ses membres les plus vulnérables et leur permettre de bénéficier de plats sans frais dans les stations de l'ASaP.**



Association des
Services
Alimentaires de
Polytechnique
ici, pour vous!