



Avoir faim en France en 2020, impossible pour ces jeunes !

7^{ème} édition de la Semaine des Écoles Hôtelières – 9 au 20 mars 2020

Sous le haut patronage du **ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation**
et du **ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse**

En France, pays de la gastronomie, 1 Français sur 5 ne mange pourtant pas à sa faim. Parmi les personnes qui sont dans la précarité, c'est 1 personne sur 2 qui n'a pas de quoi se nourrir correctement et qui souffre d'insécurité alimentaire. C'est pour sensibiliser les élèves d'écoles hôtelières au geste social et solidaire que l'association La Tablée des Chefs a lancé, il y a 7 ans en France, l'initiative « La Semaine des Écoles Hôtelières ».

Objectif : +110 000 portions distribuées aux personnes dans le besoin

Événement majeur de l'association La Tablée des Chefs, La Semaine des Écoles Hôtelières (SEH) rassemble les élèves des écoles hôtelières en France et au Québec. Ce programme sensibilise la relève professionnelle au problème de la faim et au besoin fondamental de se nourrir.

En 2020 : haut patronage et 13 régions participantes

Pendant 2 semaines, du 9 au 20 mars 2020, les jeunes de **70 écoles hôtelières** se mobilisent en France et cuisinent **plus de 10 000 repas** pour l'aide alimentaire. Ils prépareront 2 recettes spécifiquement créées pour répondre aux besoins nutritifs des personnes dans la précarité. Les 13 régions du territoire participent au programme et plusieurs régions ultramarines ont rejoint l'initiative cette année. La Semaine des Écoles Hôtelières est sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et du ministère de l'Éducation et de la Jeunesse ! Cette année, c'est Guillaume Gomez, MOF et Chef des cuisines du Palais de l'Élysée qui parraine l'initiative nationale.

Pourquoi cette initiative solidaire ?

L'un de nos objectifs est de faire prendre conscience aux jeunes qui se forment aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration que la faim est un enjeu pour des milliers de personnes en situation de précarité en France.

« Les jeunes sont prêts à prendre un jour de congé pour pouvoir faire partie de l'aventure et distribuer les plats aux personnes qui bénéficient de l'aide alimentaire. » souligne fièrement Céline Eoz-Martinet, professeure de cuisine et pionnière du projet en France. Certains élèves, très motivés, s'inscrivent pour participer, même lorsqu'ils ont quitté le lycée pour se lancer dans la vie active.

« L'idée est d'inciter la nouvelle génération de chefs à s'engager plus tard, comme les parrains qui accompagnent localement ce programme. » rappelle Vincent Brassart, Président de La Tablée des Chefs. Cette expérience permet aux étudiants de s'impliquer socialement pendant leur cursus scolaire, à cette période de l'année où, après l'effervescence des fêtes, les dons alimentaires se font plus rares dans les banques alimentaires.

Les partenaires de La Semaine des Écoles Hôtelières : METRO France – Pro à Pro - Plus Pack – SOLAAL– Revivre –
Traiteurs de France - Chateauform' – Gontran Cherrier - Programme National pour l'Alimentation - ADEME

Contacts :

Responsable communication Tablée des Chefs : Delphine Grenon - 06 26 63 58 93 - delphine.grenon@tableedeschefs.fr

Relations presse et relations publiques : Carole Nicolas – 06 74 08 92 57 cnicolas@ideesenforme.com

www.tableedeschefs.fr



A propos

La Tablée des Chefs est l'association des chefs engagés dans la lutte contre l'insécurité alimentaire, l'éducation culinaire des générations futures et la sensibilisation des futurs professionnels du secteur culinaire. Sa mission : nourrir les personnes dans le besoin & de développer l'éducation culinaire des jeunes. Association Loi 1901, créée en 2013 en France et au Mexique et fondée en 2002 au Québec. Nous mobilisons les chefs et les professionnels de la cuisine sur deux axes, Nourrir & éduquer.

NOURRIR : Nous facilitons le don alimentaire pour les entreprises, événements et professionnels de l'hôtellerie-restauration. Nous sensibilisons également les futurs chefs à leur rôle social et avec nos programmes Semaine des Écoles Hôtelières et les défis solidaires Mets ta toque, nous produisons et distribuons des repas pour les bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire.

ÉDUIQUER : Nous éduquons les générations futures à une alimentation saine et durable, par des ateliers d'éducation culinaire dans les maisons d'enfants à caractère social et les collèges en réseau d'éducation prioritaire. Notre objectif est d'accompagner les jeunes vers l'autonomie alimentaire, de développer leurs compétences et de leur ouvrir des perspectives professionnelles. Nos ateliers pédagogiques sont animés par des chefs et permettent aux jeunes de développer des compétences, d'acquérir des techniques culinaires de base, d'apprendre les principes d'une alimentation saine et équilibrée, de découvrir les métiers de l'alimentation et de créer des vocations.

Contacts :

Responsable communication Tablée des Chefs : Delphine Grenon - 06 26 63 58 93 - delphine.grenon@tableedeschefs.fr

Relations presse et relations publiques : Carole Nicolas – 06 74 08 92 57 cnicolas@ideesenforme.com

www.tableedeschefs.fr