



**La Tablée  
des Chefs**



Toulon, 7 novembre 2018

---

## 1<sup>ER</sup> ATELIER CULINAIRE GAUDEFROY TRAITEUR & LA TABLÉE DES CHEFS

**Les Traiteurs de France et la Tablée des chefs s'associent  
pour développer et transmettre les principes d'une alimentation saine  
aux enfants en situation de précarité sociale en France**

Il existe en France une inégalité sociale dans l'accès à l'alimentation. Cette inégalité concerne particulièrement les jeunes en situation de précarité, qui sont touchés par l'insécurité alimentaire (accès restreint inadéquat ou incertain aux aliments sains et nutritifs) avec des conséquences sur leur santé, leur réussite scolaire et leur confiance en eux. Ils sont également moins bien armés demain pour faire face au défi d'une alimentation saine et durable et très peu exposés à la diversité des goûts et à la qualité des produits.

Fort de ce constat, **la Tablée des Chefs en partenariat avec les Traiteurs de France** souhaite briser le cycle d'insécurité alimentaire, afin que demain, ces enfants disposent d'une éducation nutritionnelle et d'une connaissance culinaire.

### **Les ateliers culinaires animés par les chefs de cuisine du réseau des Traiteurs de France**

Au cours de ces ateliers, les jeunes apprendront les bonnes pratiques d'une alimentation saine et équilibrée et les techniques de base de cuisine, d'hygiène et de sécurité — connaissances qui permettront de lutter contre le gaspillage et la « malbouffe », et cuisineront une recette en développant ainsi leurs compétences culinaires. Le chef transmettra ses connaissances, fera découvrir la diversité des goûts, des ingrédients et des cuisines du monde, afin de développer l'autonomie alimentaire de ces jeunes et ainsi combattre une future dépendance à l'aide alimentaire.

Gilles Gaudefroy, Président de Gaudefroy Traiteur, membre du réseau des Traiteurs de France témoigne « *Nous ne pouvions rester insensibles à cette initiative et sommes fiers de nous associer à la Tablée des Chefs à Toulon pour transmettre aux enfants des milieux défavorisés notre connaissance de la cuisine et plus généralement de l'alimentation saine.* »

« *La Tablée des Chefs est fière de collaborer avec les Traiteurs de France et de créer un partenariat très prometteur pour une alimentation durable. C'est très naturellement que ce rapprochement entre nos organisations s'est développé. En effet, nous partageons la même passion de la transmission, de l'excellence et du souhait de faire bouger le secteur de la restauration, de l'hôtellerie et de l'évènementiel pour lutter contre le gaspillage alimentaire. La Tablée des Chefs est ravie de promouvoir, aux côtés de Traiteurs de France, ses valeurs pédagogiques, d'inspirer les plus jeunes à travers nos ateliers culinaires et de sensibiliser les futurs professionnels de l'alimentation* » explique Vincent Brassart Président et Fondateur de la Tablée des Chefs en France.

## À PROPOS DE TRAITEURS DE FRANCE

Depuis sa création en 1996, le 1<sup>er</sup> réseau de traiteurs organisateurs de réceptions indépendants n'a cessé de prospérer autour de valeurs fortes comme le respect de la qualité et de la traçabilité des produits, celle du service et des engagements commerciaux sans omettre d'inscrire à son fronton l'innovation, la créativité ou encore le partage et la transmission de ses savoir-faire. Toujours en prise avec son temps, il a également été le premier réseau national à considérer le développement durable et la RSE comme une partie intégrante du métier. Un engagement qui trouve des applications concrètes dans l'obtention de la certification ISO 20121 sur l'ensemble du réseau.

Signataire du pacte de lutte contre le gaspillage alimentaire en 2015 à l'Assemblée Nationale, le réseau est investi dans la redistribution des surplus alimentaires générés sur réceptions, en partenariat avec Eqsphère.

Aujourd'hui Traiteurs de France compte 36 adhérents et représente un CA total de 177 Millions d'euros.

[www.traiteurs-de-france.com](http://www.traiteurs-de-france.com)

## À PROPOS DE LA TABLÉE DES CHEFS

La Tablee des Chefs est une association Loi 1901, créée depuis 2013 en France et fondée il y a plus de 15 ans au Québec. Nous sommes l'association des chefs engagés et avons pour mission de nourrir les familles dans le besoin et de développer l'éducation culinaire des jeunes. Pour cela, nous luttons contre le gaspillage et l'insécurité alimentaires et développons des programmes de sensibilisation des futurs professionnels du monde de la gastronomie et d'éducation culinaire auprès des jeunes. La Tablee des Chefs existe aujourd'hui au Canada, en France et au Mexique. En France, l'association est soutenue par un parrain très engagé auprès de la jeunesse, Guillaume Gomez, Chef des cuisines de l'Elysée.

### CONTACT :

**Carole Nicolas**

*Relations Presse Traiteurs de France / Gaudefroy Traiteur*

[nicolas@tdfa.fr](mailto:nicolas@tdfa.fr) • 06 74 08 92 57



**La Tablee  
des Chefs**

[www.tableedeschefs.org](http://www.tableedeschefs.org)



[www.gaudefroy-receptions.com](http://www.gaudefroy-receptions.com)



[www.traiteurs-de-france.com](http://www.traiteurs-de-france.com)