RAPPORT D'ACTIVITÉ 2021

8ème édition
Du 15 au 26 mars 2021

SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES

La Tablée des Chefs

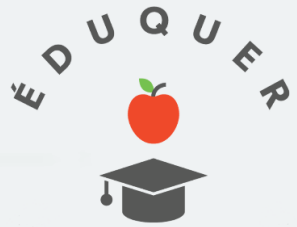
L'ASSOCIATION

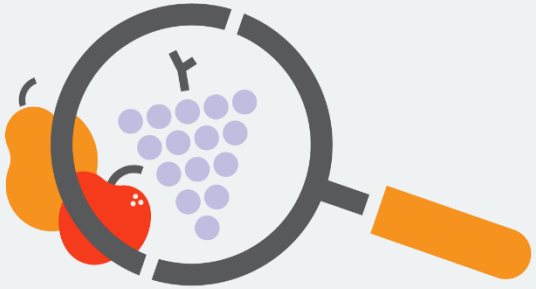
L'association existe depuis 2002 au Canada, et depuis 2013 en France. Le double constat de la précarité alimentaire et du gaspillage dans le milieu de la restauration est à l'origine de La Tablée des Chefs.

L'association intervient dans la lutte contre l'insécurité alimentaire, pour l'éducation culinaire des générations futures et la sensibilisation des futurs professionnels du secteur culinaire au travers de deux programmes :

#Éduquer : des programmes d'éducation culinaire proposés dans des collèges en réseau d'éducation prioritaire et des maisons d'enfants à caractère social éduquent les générations futures à une alimentation saine et durable.

#Nourrir : lors d'ateliers pour des entreprises et durant la Semaine des Écoles Hôtelières, des milliers de repas sont préparés chaque année au profit d'associations d'aide alimentaire.





Sommaire

Présentation..... p. 3
Un développement exponentiel ..... p. 5
La marraine ..... p. 6
L'impact de l'opération..... p. 7
Les nouveaux objectifs..... p. 8
Nos partenaires..... p. 9

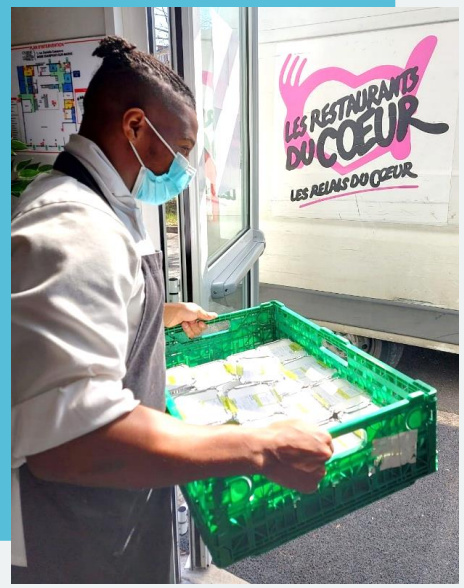
LA SEMAINE DES ÉCOLES HÔTELIÈRES

La précarité alimentaire concerne 5,5 millions de personnes en France. Nous pensons que les cuisiniers ont un rôle majeur à jouer contre ce phénomène. C'est pourquoi pendant quinze jours, tous les ans, La Tablée des Chefs mobilise les élèves d'écoles hôtelières en France et au Canada, pour cuisiner des repas et les distribuer à des associations d'aide alimentaire, telles que les Restos du Cœur, le Secours Populaire, et de nombreuses associations locales.

C'est l'occasion pour les étudiants de se sensibiliser au gaspillage ainsi qu'à la précarité alimentaires. Ils participent à une action concrète qui leur montre le rôle qu'ils ont à mener en tant que futurs cuisiniers, et ont l'opportunité d'échanger avec des bénévoles d'associations sur l'importance et l'impact de la solidarité. Le déroulement de l'opération suit trois grandes étapes :

Nos partenaires offrent les matières premières;

Les étudiants les transforment en délicieux plats et desserts



puis les donnent à des associations d'aide alimentaire.

L'OPÉRATION EN CHIFFRES

Malgré la crise sanitaire, les établissements ont été nombreux à répondre à notre appel et faire preuve d'une solidarité incroyable ! La Semaine des Écoles Hôtelières 2021, c'est l'implantation et les chiffres suivants…

10250 menus complets réalisés
(composés d'un plat et d'un dessert)

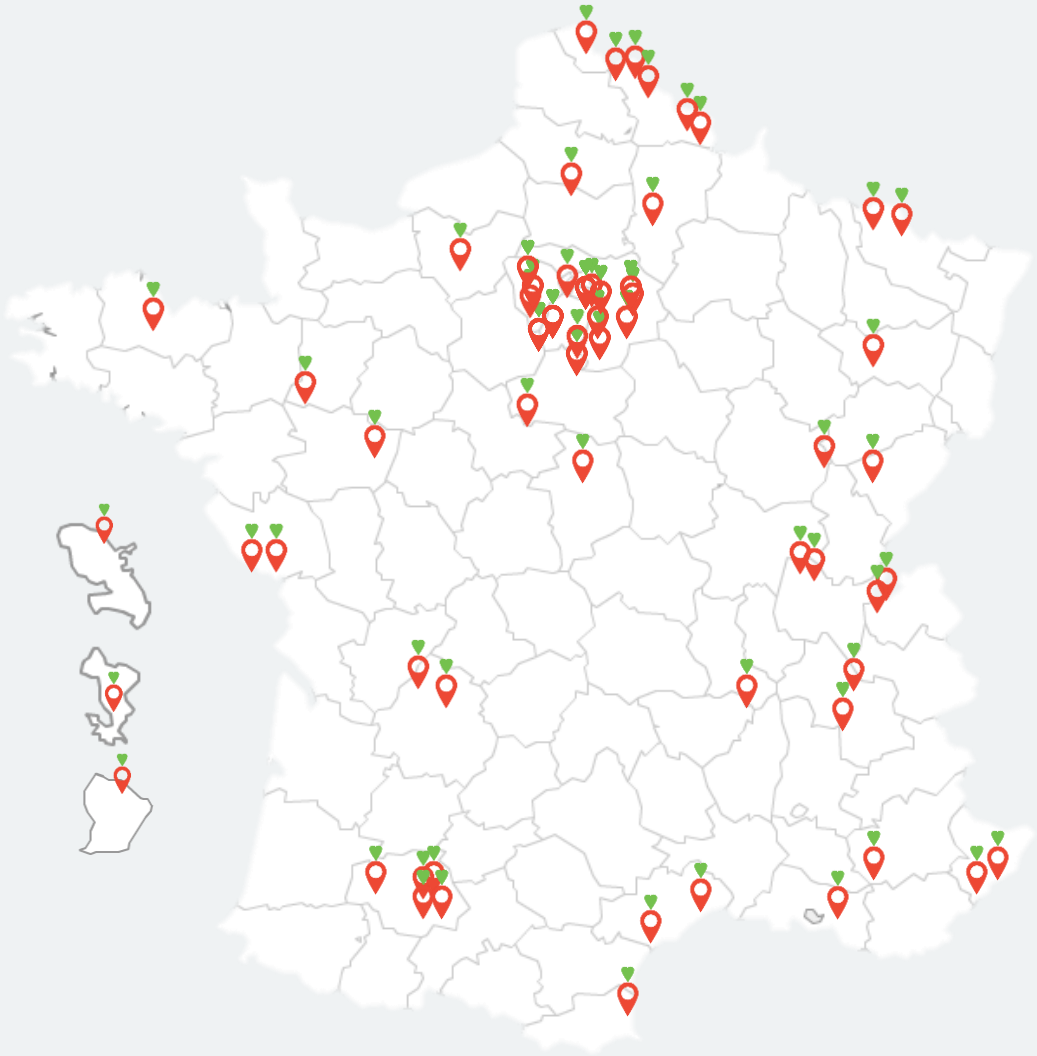
56 établissements d'enseignement engagés
(lycées hôteliers, CFA, centres de formation pour adultes)

6,6 tonnes de produits cuisinés

1322 élèves mobilisés
(du CAP au BTS)

64 associations d'aide alimentaire bénéficiaires

54 sujets parus dans la presse
(écrite, web, tv, radio…)



UN DÉVELOPPEMENT EXPONENTIEL

La Semaine des Écoles hôtelières existe depuis 2014. Chaque année, de nouveaux établissements s'engagent et l'opération prend de l'ampleur.

SEH 2017

Jean-François Girardin

4 écoles
160 étudiants
4000 repas

SEH 2018

Frédéric Jaunault

12 écoles
445 étudiants
4000 repas

SEH 2019

Bernard Leprince

31 écoles
815 étudiants
7000 repas

SEH 2020

Guillaume Gomez

70 écoles prévues
(31 participantes)
2280 étudiants
(1100 participants)
17700 repas prévus
(5200 réalisés)

SEH 2021

Julia Sedefdjian

56 écoles
13000 étudiants
10250 repas

LA MARRAINE

Chaque année, une personnalité s'engage aux côtés de l'association pour inspirer les étudiants, et leur donner un exemple du rôle que peuvent avoir les cuisiniers professionnels dans la lutte contre la précarité alimentaire.

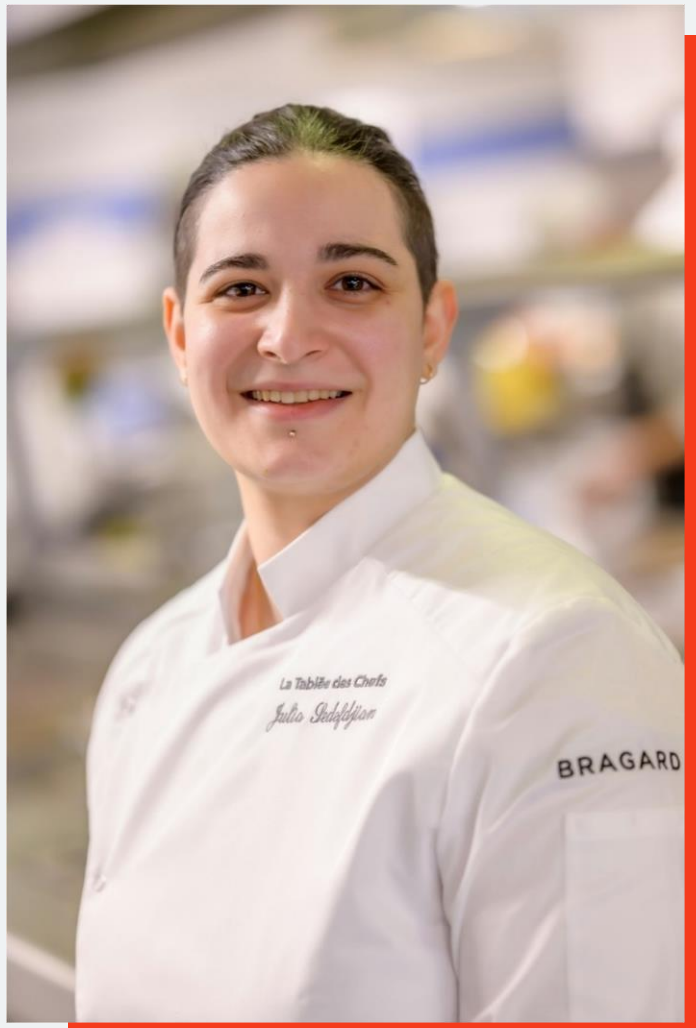
Cette année, Julia Sedefdjian, plus jeune cheffe étoilée de France, nous a fait l'honneur d'être la marraine de cette édition : merci à elle !

Après avoir été cheffe du restaurant 1* les Fables de la Fontaine, elle se lance dans l'ouverture de son propre restaurant. Aujourd'hui, à seulement 26 ans, elle a deux restaurants, une étoile au Guide Michelin, et s'engage contre le gaspillage dans la restauration professionnelle et pour l'éducation des générations futures auprès de La Tablée des Chefs.

En tant que marraine, elle a rendu visite aux élèves des établissements scolaires pour cuisiner avec eux, partager ses conseils en cuisine et les encourager à s'engager.

Peu à peu, la communauté de chefs engagés autour de la Semaine des Écoles Hôtelières se crée et se mobilise. Cette année, les étudiants on reçu les chefs :

- Jeremy Morin * et Mo Bachir à Toulouse
- Julien Médard à Cosne sur Loire
- Stéphane Schneider à Sarreguemines
- Matthieu Otto à Freyming
- Jérôme Guicheteau à La Roche-sur-Yon
- Christophe Hay ** à Ollivet *(photo ci-contre)*



L'IMPACT DE L'OPÉRATION

Cette année, les étudiants et porteurs de projet ont répondu à un questionnaire qui a permis d'évaluer la situation des étudiants et l'impact de l'action.

Parmi ceux qui y ont répondu :

54% n'avaient ***jamais participé*** à une action de solidarité

98% souhaitent participer à nouveau à des actions de solidarité

55% des classes ont mis en place un temps d'***échange entre les étudiants et l'association*** venue récupérer les repas

98% recommanderaient la SEH à d'autres étudiants d'école hôtelière

44% des porteurs de projet envisagent d'***organiser d'autres actions d'aide alimentaire*** dans leur établissement

LES NOUVEAUX OBJECTIFS

Développer le réseau de chefs régionaux

Le nombre de lycées est grandissant chaque année. Pour que les étudiants sur tout le territoire puissent échanger avec un chef professionnel, des parrains régionaux prennent le relai du parrain national.

Faire participer toujours plus d'établissements

Notre objectif est de toucher le plus de jeunes possibles, afin d'inspirer des générations de futurs chefs.

Chaque année, un nombre grandissant d'établissements s'embarque dans le projet et montre aux jeunes les manières de s'impliquer comme cuisinier.

Les Objectifs de l'édition 2022 :

1 500 étudiants - 70 établissements - 15 000 repas

À terme, nous souhaitons proposer la SEH dans tous les établissements hôteliers de France !

NOS PARTENAIRES

METRO fournit des matières premières et une aide logistique en assurant le transport des marchandises, des producteurs jusqu'aux écoles.

Plus Pack a fourni les 20500 barquettes nécessaires au conditionnement des repas produits par les élèves.

OGILVY est l'agence qui nous a apporté son expertise afin de communiquer à propos de l'événement.

SOLAAL lutte contre le gaspillage en organisant des dons de surplus agricoles aux associations d'aide alimentaire, a fourni des produits frais.

Demain La Terre, collectif de producteurs engagés pour une alimentation durable, nous a fourni des produits frais.

Sabarot a fourni les lentilles, qui constitue la protéine du plat végétarien.

Ben's Original a fait don de riz complet, qui a permis un apport de fibres rendant le plat équilibré.

Pro à pro a fourni des matières premières locales en Martinique et en Guyane.

SOUTIENS INSTITUTIONNELS

La Semaine des Écoles Hôtelières est une action issue du projet « L'Éducation culinaire des chefs d'aujourd'hui et de demain » porté par La Tablée des Chefs et soutenu dans le cadre du Programme National de l'Alimentation.

Ce projet vise la lutte contre l'insécurité alimentaire et le gaspillage en France par l'éducation et la sensibilisation des futures générations de cuisiniers domestiques et professionnels.

Cette année, notre opération a eu l'honneur de se dérouler sous le Haut patronage du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, du Ministère de la Santé et des Solidarités ainsi que celui du Ministère de L'Education Nationale.

GOUVERNEMENT
Liberté
Égalité
Fraternité

ADEME
AGENCE DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

PROGRAMME NATIONAL POUR L'ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE A DE L'AVENIR

CONTACTS

80, rue des Haies
75020 Paris

Pour adhérer à l'association :
www.helloasso.com

Directrice opérationnelle
Julia Colin
+33 6 34 04 26 08
julia.colin@tableedeschefs.fr

Président
Vincent Brassart
+33 6 47 84 00 95
vincent.brassart@tableedeschefs.fr

@latableedeschefsfrance

@latableedeschefsfr

@LaTableeChefsFr

@latableedeschefsfrance

Merci à tous !

La Tablée des Chefs