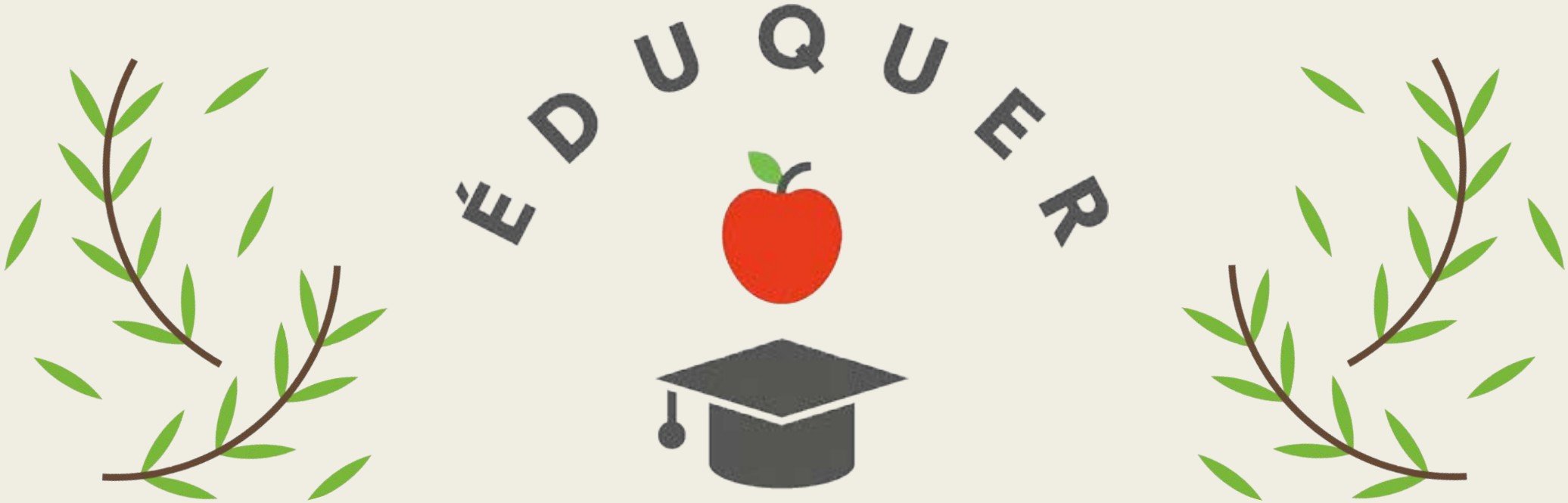


La Tablée des Chefs

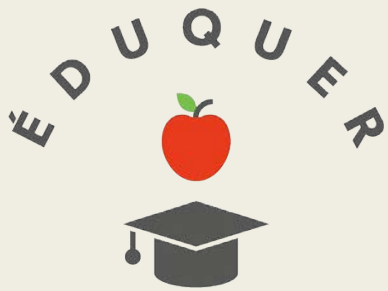
RAPPORT D'ACTIVITÉS
2022/2023

La Tablée des Chefs

Notre mission :

Nourrir les personnes dans le besoin
et développer l'éducation culinaire des jeunes.

Nous produisons et distribuons des repas de qualité pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire en mobilisant des étudiants en écoles hôtelières et des collaborateurs d'entreprises au travers de deux programmes : les Défis Solidaires "Mets ta toque" et les Cuisines Solidaires - La Relève



Nous mettons en place des programmes d' éducation culinaire pour sensibiliser à une alimentation saine et développer l'autonomie alimentaire des jeunes, dans des collèges en réseau d'éducation prioritaire et des maisons d'enfants à caractère social gérées par l'Aide Sociale à l'Enfance.

+ 157 000 plats
distribués aux personnes dans le besoin

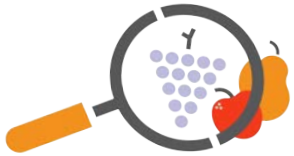
depuis 2014

+3 300 jeunes
Touchés par nos programmes d' éducation culinaire

La Tablée des Chefs existe au Canada depuis 2002 et en France & au Mexique, depuis 2013.
L'association est soutenue par un parrain très engagé auprès de la jeunesse, **Guillaume Gomez**, Meilleur Ouvrier de France et Représentant Personnel du Président de la République pour la Gastronomie et l'Alimentation.

LE VOLET #ÉDUQUER

La Tablée des Chefs intervient par le biais d'**ateliers d'éducation culinaire** pour briser ce cycle d'insécurité alimentaire afin que demain, les jeunes disposent d'une **éducation nutritionnelle** et d'une **connaissance culinaire**.



Dans ces ateliers animés par des chefs engagés (cuisiniers, pâtissiers, traiteurs…) les jeunes acquièrent **des connaissances théoriques & pratiques** pour une alimentation saine et équilibrée, des **techniques de base de cuisine, d'hygiène et de sécurité**, etc. Autant de connaissances qui permettent de lutter contre le gaspillage et la « malbouffe ».

BRIGADES CULINAIRES

Jeunes collégiens (de 10 à 15 ans) d' **établissements secondaires en Réseau d'Education Prioritaire** (REP ou REP+)

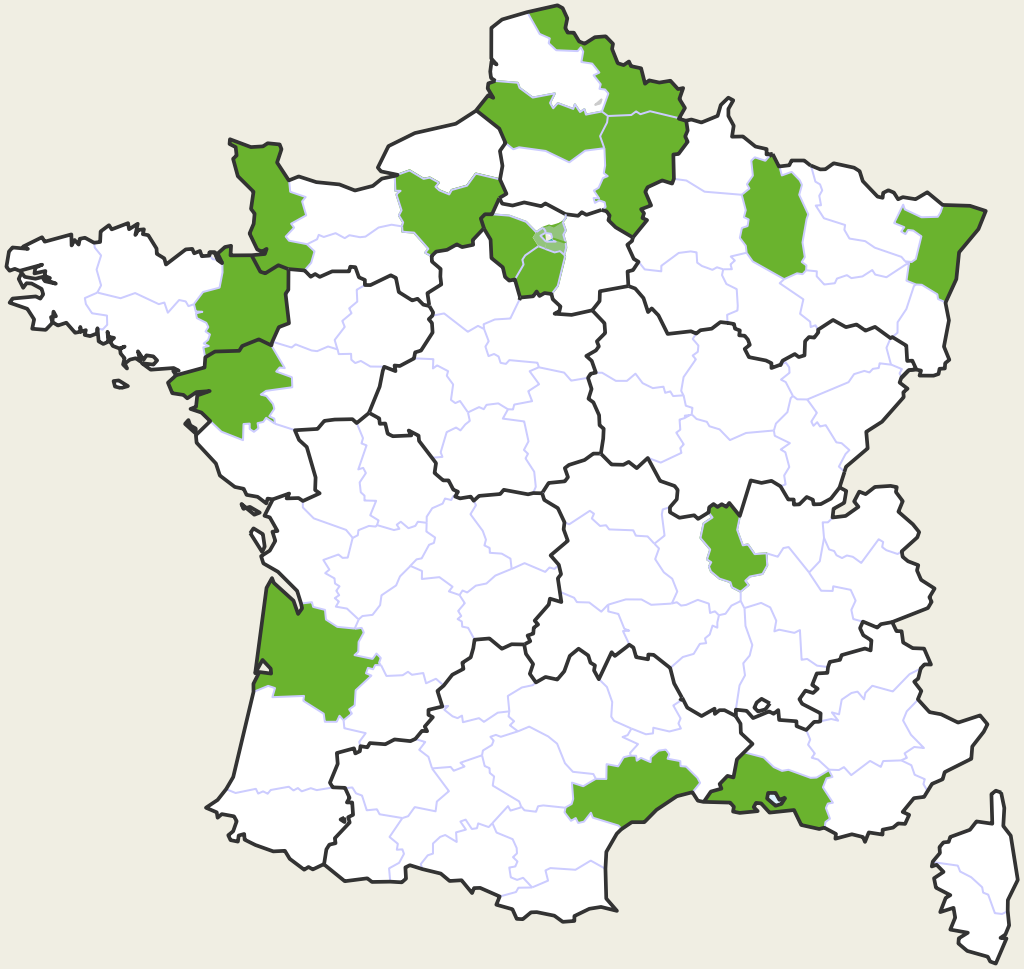
Préparation d'**une recette par atelier** suivant un programme prédéfini et évolutif

CUISINE TON AVENIR

Jeunes de 12 à 18 ans habitant les **Maisons d'Enfants à Caractère Social** (MECS)

Préparation du **repas du soir** (plat & dessert) partagé avec l'ensemble du foyer

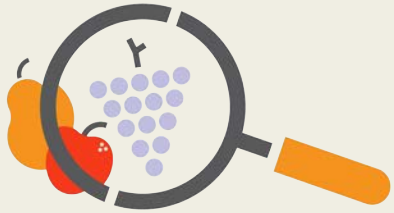
L'IMPLANTATION & LES CHIFFRES CLES



EN 2022/2023

- 22 collèges & 22 foyers
- 8 régions & 16 départements
- 926 jeunes en France
- 279 ateliers réalisés soit + de 635 heures de cuisine
- + de 60 chefs impliqués toute l'année

LE CALENDRIER ANNUEL DES PROGRAMMES



1. Mise en place

Juin – Sept

- Équipement des établissement
- Formation des intervenants
- Préparation des établissements : équipement des nouveaux et remplacement du matériel

2. Déroulement des ateliers

Octobre – Mai

- 1 atelier (2h) / mois dans chaque établissement
- Évaluation de mi-année
- Suivi des intervenants
- Animation de la communauté de bénévoles
- Communication auprès du public

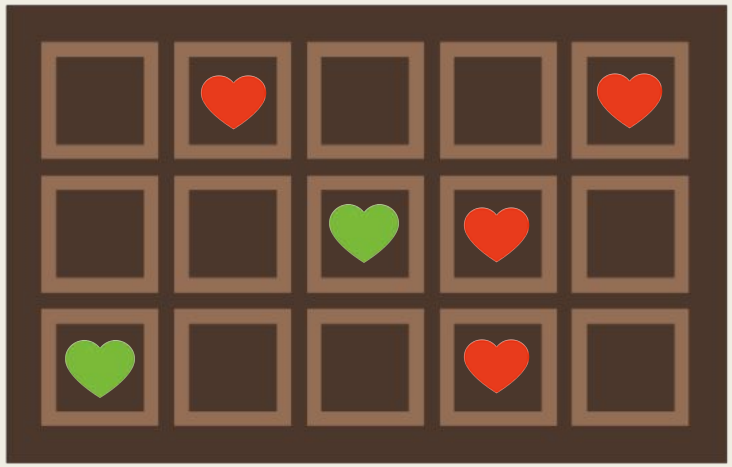
Mai – Juin

Compétitions de fin d'année en collèges et finale nationale

3. Évaluation du programme

Juin – Août

- Évaluation & rapport d'activités
- Conventionnement
- Révision des programmes



LES CHEFS ENGAGÉS

Sans leur énergie et leur volonté de transmettre leurs savoir-faire
et leur passion pour la cuisine, notre programme pédagogique ne serait pas.

Un immense merci à nos **chefs animateurs** qui s'engagent avec nous d'année en année pour une meilleure éducation culinaire des générations futures !

Sébastien Minvielle
chef en foyers &
des Brigades Culinaires de Pantin

Aline Kuentz
cheffe des Brigades
Culinaires de Strasbourg

Vincent Magnier
chef des Brigades
Culinaires d'Amiens

Sylvie Gacon
cheffe en foyers &
des Brigades Culinaires à Paris

LES 21 BÉNÉVOLES ENGAGÉS

Grâce à notre partenaire **BNP Paribas Cardif** nous avons eu la chance d'accueillir **21 collaborateurs bénévoles** sur les ateliers des **Brigades Culinaires** et **Cuisine ton avenir** au sein de **6 collèges** et **5 foyers** d'Île-de-France.

Leur présence durant les ateliers nous a permis d'assurer un suivi qualitatif et d'offrir un soutien logistique non négligeable aux chefs et porteurs de projet.
Le bilan de cette deuxième année de partenariat s'avère très positif et les souhaits de reconduction d'engagement nombreux. D'autres entreprises partenaires rejoindront les rangs l'année prochaine.

Chunxiao, collaboratrice bénévole au collège Jean-Baptiste Clément, Paris 20e, avec l'ensemble des élèves participants au programme

Karine, *collaboratrice bénévole au foyer d'Issy les Moulineaux avec la cheffe Adélaïde Potherat*

LES CITATIONS DANS LA PRESSE

En 2022/2023, nous avons été heureux d'accueillir pendant nos ateliers des **médias locaux** qui ont pu attester des compétences culinaires des jeunes et de l'investissement des chefs bénévoles. En tout, ce sont **19** articles parus dans la presse et les radios locales et de nombreuses parutions et publications sur internet et les réseaux sociaux.

STRASBOURG

Les Girls Cook du collège Sophie-Germain récompensées à Paris

Les Girls Cook du collège Sophie-Germain remportent la 3e place. De gauche à droite : Maeva, Eva, Salsabil et Queen-Paule. Photo DNA

Au terme d'un an de préparation, une équipe de quatre élèves du collège Sophie-Germain de Cronenbourg a remporté la troisième place en finale des Brigades Culinaires, mercredi 7 juin à Paris, ainsi que le prix de la coopération.

Ce concours national, piloté par l'association La Tablée des Chefs, permet à des cuistots en herbe de concevoir un plat qui est présenté à un jury composé de chefs professionnels. Au pied de la Tour Eiffel, les quatre élèves ont dû improviser une « assiette aux couleurs de l'été à partir d'un panier d'ingrédients surprise », explique Aline Kuentz, la cheffe bénévole qui les a encadrées.

L'équipe a notamment proposé un pain grillé à l'huile d'olive garni d'un tartare de saumon ainsi qu'un gaspacho.

Tout au long de l'année, des collégiens volontaires de l'établissement ont découvert l'univers de la cuisine à travers dix séances. L'une des quatre brigades, celle des Girls Cook, avait été choisie pour représenter l'établissement au concours national. « Ce trophée de la coopération est magnifique et me touche particulièrement », a réagi la principale du collège, Dominique Darquié. Ce prix a pour but de valoriser le meilleur esprit d'équipe et de cohésion durant l'épreuve.

gure parmi les laur
comme Tzama, une
vée alternative, insp
méthode Montesso
à Kembs.
Les deux associa
présentées par Ma

SERVICES-UR

Mardi 13 juin

ALLÔ URGENCES
Numéro gratuit à
dans le Bas-Rhin au
ler aux urgences :
du lundi au vendred
20 h.
Centre antip
03 88 37 37 37.
Police Secours :
Pompiers : 18.
SOS Amitié : 03 88
(24 h/24). Sur i
www.sos-amitie.co
tchat (de 13 h à 3 h
et pour la messag
(réponse dans les 4
SOS Mains Stra
03 90 67 40 30.
SOS Médecins (jo
36 24.
Service des urge
h/24) :
ASUM 67 (urgence
les, visites à do
03 88 36 36 36,
jours de 20 h à 8
jours impairs de 8 h
Clinique Sainte-A
route de La Wa
03 88 45 81 00.
Clinique Rhéna, 4
rine-Kany : 03 90 6
Sécurité Gaz 24 h/2
Réseau G
03 88 75 20 75.
Réseau GrDF :
0810 433 068.

AMBULANCES
Permanence de jo
nuit : s'adresser a

Coiffure 3 ARTICLES Coiffure ROLAND 47 rue de la Haute Vienne

Evreux

EURE INFOS MARDI 16 MAI 2023 4

DES COLLÉGIENS INITIÉS À L'ART CULINAIRE.

Tops chefs

Accompagnée par une bénévole de la Tablée des chefs, une classe de 4e SEGPA du collège Georges-Politzer a suivi des cours de cuisine. Mercredi, les participants se sont affrontés lors d'un mini concours.

Et toque ! Quatorze élèves de 4e SEGPA du collège Georges-Politzer ont revêtu leur tenue de chef ce mercredi 10 mai. Après neuf cours, les voilà prêts pour le grand concours. Répartis en quatre brigades (rose, verte, bleue et orange), ils ont une heure et quinze minutes pour imaginer une recette et sortir deux assiettes. Un jury va ensuite élire la meilleure équipe. Un concept qui fait vaguement penser à un show télévisuel…

Quelques minutes après le top départ, ça part un peu dans tous les sens dans les cuisines de l'établissement scolaire. « Jeunes gens, évacuez tout ce stress », lance l'un des encadrants. Une heure et quinze minutes pour se mettre d'accord sur la recette, se répartir les tâches, réaliser les préparations et sortir un plat : il faut charbonner, mais la panique n'aide pas.

Éduquer le palais

Remis dans le droit chemin, les petits chefs s'attaquent au découpage des légumes. Certains passent à l'acte avec le couteau, ciselant les oignons à toute vitesse. Les précédents mercredis leur ont permis d'apprendre quelques techniques, sous la houlette de Mme Wibaux, professeure de biotechnologie, et de Nelly Beral-Gardien, cheffe bénévole de la Tablée des chefs, association engagée dans la lutte contre l'insécurité alimentaire et dans l'éducation culinaire des plus jeunes.

Chaque séance a été l'occasion d'aborder un thème différent : fruits, légumes, légumineux, antigaspi… « L'idée, c'est d'éduquer leur palais. Sur certains produits, ils disent : "Ah, non ! Je n'aime pas ça." Mais quand ils goûtent, ils aiment », sourit Nelly Beral-Gardien. « S'alimenter sainement, c'est meilleur pour la santé, pour le budget et pour l'environnement », abonde Julia Colin, directrice opérationnelle de la Tablée des chefs France. Après chaque séance, les élèves repartaient avec leurs préparations pour montrer à leur famille leur travail. L'occasion de rentrer un moment de partage autour de la table.

« Attention, chaud ! » Ça se bouscule en cuisine. « Tu n'oublies pas d'assaisonner : épices, poivre et sel », glisse Nelly Beral-Gardien, les incitant à toujours goûter ce qu'ils préparent et à ajuster l'assaisonnement.

« Plus que trente minutes », prévient Michael Schmitt, ex-président de l'Union des métiers et des industries de l'hôtellerie (Umih), membre du jury. Les plats prennent de l'allure. « Pour l'instant on voit de belles choses. C'est propre, il faut que ça se maintienne », analyse Jérôme Pomet-Bagu, chef du Grand Cerf à Nonancourt et figure centrale du jury. Certains attaquent le dressage. « Hey franchement, je l'aurais pris en photo pour le montrer à mère », s'exclame un jeune candidat.

Un dressage aux petits oignons

Les assiettes sont jolies, mais le sablier ne s'étant pas encore écoulé, les petits chefs défont et refont leur dressage, ajoutant certains ingrédients. Une brigade décide d'agrémenter son plat de pomme sur un toast, une autre l'imite. Les verts trouvent même le temps de réaliser un dessert : pomme légèrement poêlée, miel et sucre. Personne ne semble avoir envie de finir. « Ceux qui pensent avoir terminé, vous pouvez aussi faire la plonge », rappelle Michael Schmitt. On arrive à comprendre pourquoi certains ne veulent pas quitter les fourneaux… Le nettoyage du plan de travail et des ustensiles est pourtant un élément pris en compte dans l'évaluation, tout comme la coopération et l'esprit d'équipe. Sur ce terrain, les verts (encore eux) semblent avoir un coup d'avance, notamment grâce à Lola, qui a pris les rênes du groupe.

> Un peu revisités, je mets ces plats dans mon resto.
> JÉRÔME POMET-BAGU

Ce sont ces mêmes verts qui présentent leurs assiettes les premiers : riz, crème, champignons et toast agrémenté de gruyère râpé, carotte, d'échalotes, d'oignon, de ciboulette et de persil. Place ensuite à l'écrasé de pommes de terre des roses, un groupe qui était mal embarqué, mais qui a sorti un plat remarquable. Les oranges sont partis sur un riz à la bolognaise en vertine tandis que les bleus ont opté pour une salade vinaigrette, œufs durs, radis et pain au fromage. Après les dégustations, les membres du jury dévoilent leur classement. « On a vu de très belles choses. On a bien mangé. Quelques-uns m'ont même bluffé », souligne Jérôme Pomet-Bagu. Dans son débriefing, le chef insiste sur bon nombre d'éléments positifs. À commencer par la qualité du travail fourni à un si jeune âge. « Un peu revisités, je mets ces plats dans mon resto. » Le compliment donne le sourire aux collégiens.

Grâce à son bon esprit d'équipe, la brigade verte sort gagnante. Son assiette va être prise en photo et, si elle est sélectionnée, les quatre membres seront invités à la finale nationale, l'opération s'étant déroulée dans vingt-deux collèges français.

• Cyrill Roy

Une classe de 4e de Politzer a suivi des cours de cuisine grâce à la Tablée des chefs. C. R

L'ÉVALUATION DES PROGRAMMES

L'évaluation des programmes est assurée par des entretiens réalisés avec les chefs et les équipes éducatives en fin d'année, ainsi que par la passation de **questionnaires** en début et fin d'année pour les collégiens et après chaque atelier en foyers.

Connaissances culinaires :
> l'**équilibre alimentaire**, l'importance du petit-déjeuner
> les bonnes pratiques d'**hygiène en cuisine** (marche en avant, DLC…)
> la découverte de **nouveaux ingrédients** (boulgour, épices, herbes aromatiques…) et **préparations culinaires** tels que risotto, bouillon de légumes maison (à partir des épluchures)...

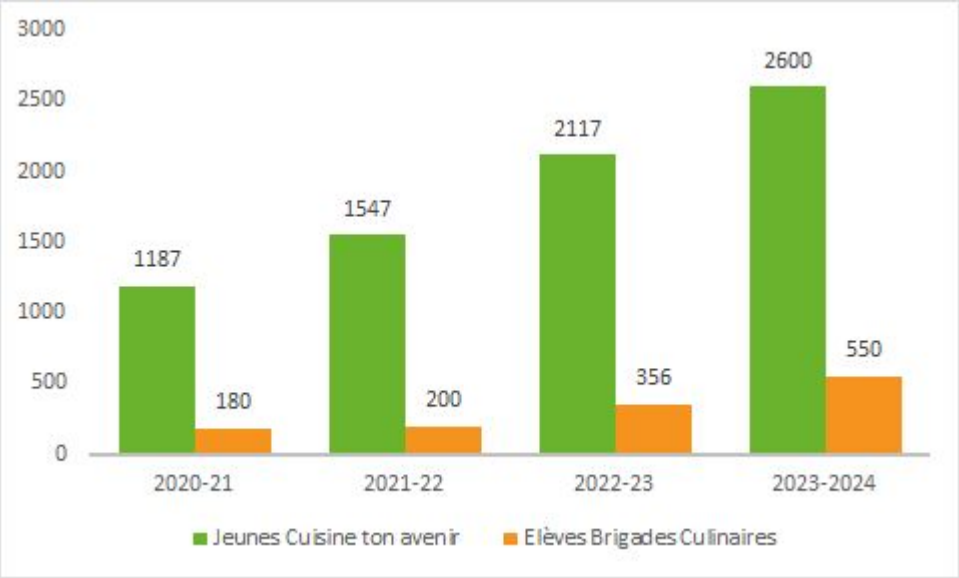
70% considèrent être **autonomes en cuisine** et **60%** capables de **reproduire les recettes**

> **Confiance en soi, épanouissement et convivialité** :
Les ateliers sont des moments de **socialisation,** des sources de **partage**, entre eux et les chefs.
Ces temps d'échange favorisant parfois l'affirmation de leur **projets professionnels**, ainsi :

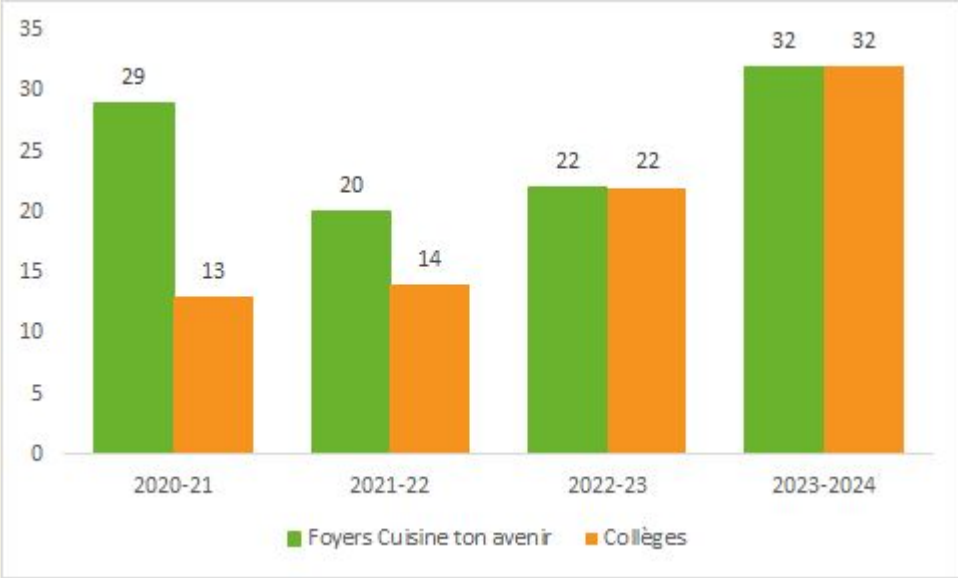
62 élèves participant au Brigades Culinaires ont ainsi fait le choix de **s'orienter vers les métiers de la cuisine**

LES PERSPECTIVES

Nous déployons nos programmes dans les établissements partenaires depuis 2015. Nous sommes implantés dans **8 différentes régions** de France : Île-de-France, Hauts-de-France, Grand Est, Nouvelle Aquitaine, Rhône Alpes et Occitanie, Loire Atlantique et PACA.



Nombre de bénéficiaires cumulé



Nombre d'établissements partenaires

Le **nombre de jeunes** participant aux 2 programmes est **en augmentation** en raison de l'accroissement du nombre d'établissements partenaires mais également du volume d'ateliers réalisés en foyers. La quasi-totalité des établissements participants en 2022-2023 souhaitent **renouveler l'expérience**. À eux s'ajouteront une **douzaine de nouveaux établissements partenaires** sur chaque programme à la rentrée 2023-2024.

ÉVÉNEMENTS #ÉDUQUER

Pour la deuxième année, La Tablée des Chefs était invitée au **Salon de l'Agriculture 2023** permettant de proposer **3 sessions d'ateliers** aux enfants, visiteurs du salon.
Au total près de **45 jeunes** participants sont venus partager ces moments.

Déjy-Daniel Damamme et Alain Christian Priso, chefs animateurs de la journée

ÉVÉNEMENTS ÉDUQUER

Pour la deuxième année consécutive, La Tablée des Chefs a participé au **Smartfood Festival** le 10 juin dernier en proposant une session d'atelier aux adolescents franciliens. Ainsi, **12 jeunes** ont participé à l'atelier avec la joie de déguster et repartir avec leur **crème tonka, granola et salade de fruits de saison.**
L'occasion de faire découvrir l'association et ses programmes éducatifs au grand public !

©Choukhri Dje

LES PERSPECTIVES 2023-2024

La rentrée scolaire 2023-2024 sera marquée par :

- L'arrivée de 2 volontaires en service civique pour l'année scolaire
- L'enrichissement de nos supports pédagogiques via de nouvelles collaborations pour le cahier de l'élève des Brigades Culinaires (ateliers Sport-Santé et Produits de la mer et pêche durable) et la distribution au sein des établissements, du cahier de recettes Cuisine ton avenir, conçu en collaboration avec nos chefs parrains et ambassadeurs
- Le projet d'un documentaire, portant sur l'association et le programme des Brigades Culinaires
- La troisième édition de la finale nationale et la première finale internationale, réunissant la meilleure brigade canadienne et la brigade gagnante française en juin 2024

AU PLAISIR DE VOUS RETROUVER À LA RENTRÉE !

Mécène officiel des programmes éducatifs de La Tablée des Chefs

BNP PARIBAS CARDIF

Un grand merci aux partenaires des Brigades Culinaires

Tupperware

Soutien officiel des Brigades Culinaires

bel FONDATION

FONDS DE DOTATION METRO POUR UN MONDE BIEN DANS SON ASSIETTE

salesforce

fonds solidaire VALRHONA

Demain la Terre

Ben's Original

groupebertrand restauration

Réservation Responsable

Est Ensemble Grand Paris

PRÉFET DE LA SEINE-SAINT-DENIS Liberté Égalité Fraternité

Gilac

Un grand merci au partenaire de Cuisine ton avenir

FONDS DE DOTATION METRO POUR UN MONDE BIEN DANS SON ASSIETTE

La Tablée des Chefs est soutenue par :

La Tablée des Chefs

Louise Schmit
Responsable de l'éducation culinaire
06 11 73 16 25
eduquer@tableedeschefs.fr

Marie Cornette
Responsable de l'éducation culinaire
06 11 67 12 20
eduquer@tableedeschefs.fr

www.tableedeschefs.fr