La Tablée des Chefs

Les cuisines solidaires La Relève

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2023

10e édition
du 27 mars au 7 avril

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 volets :

Nourrir : lors d'ateliers pour des entreprises et durant Les Cuisines Solidaires – La Relève, des milliers de repas sont préparés chaque année au profit d'associations d'aide alimentaire.

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

ÉDUQUER

Sommaire

Présentation..... p. 3
L'opération en chiffres..... p. 4
Un développement exponentiel.... p. 5
Les parrains & marraines..... p. 7
Le parrain de la 10e édition..... p. 6
L'impact de l'opération..... p. 9
Une opération internationale..... p. 11
Les nouveaux objectifs..... p. 12
Nos partenaires..... p. 13
Soutiens institutionnels..... p.14
Contacts..... p.15

LES CUISINES SOLIDAIRES – LA RELÈVE

La précarité alimentaire concerne plusieurs millions de personnes en France. Nous pensons que les cuisiniers ont un rôle majeur à jouer contre ce phénomène. C'est pourquoi, pendant deux semaines tous les ans, La Tablée des Chefs mobilise les élèves d' écoles de cuisine 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 jouer 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 et livrent 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

Pour cette 10e édition, les établissements ont été nombreux à répondre à notre appel et faire preuve d'une solidarité incroyable. Les Cuisines Solidaires – La Relève 2023, c'est l'implantation et les chiffres suivants…

12 000
menus complets réalisés
(plat et dessert)

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

+ de 8 tonnes
de produits cuisinés

1800 élèves mobilisés
(du CAP au BTS)

74 associations d'aide
alimentaire bénéficiaires

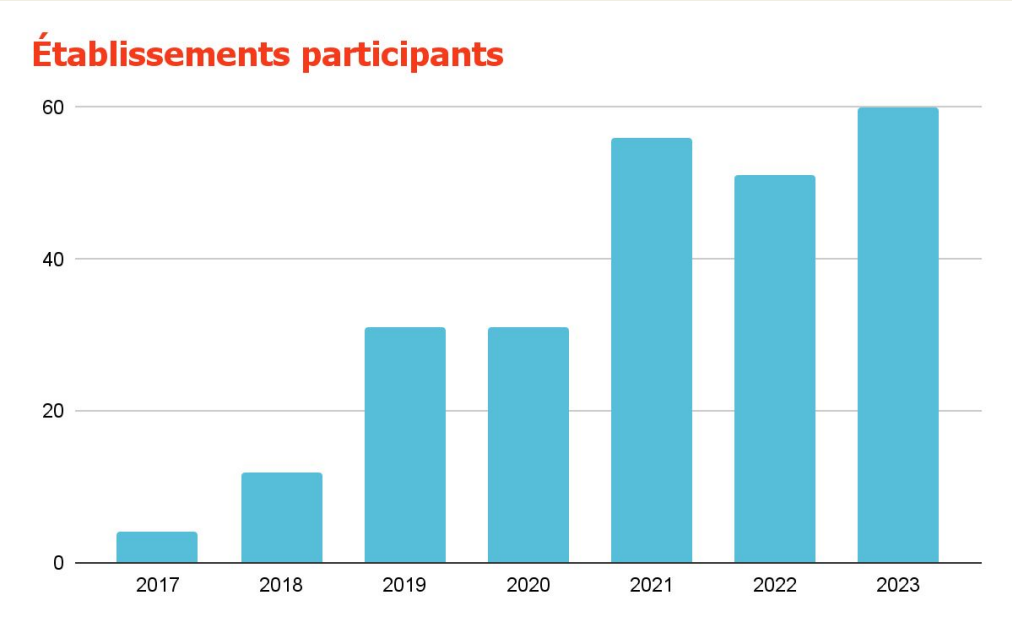
67 sujets parus dans la presse
(écrite, web, tv, radio…)

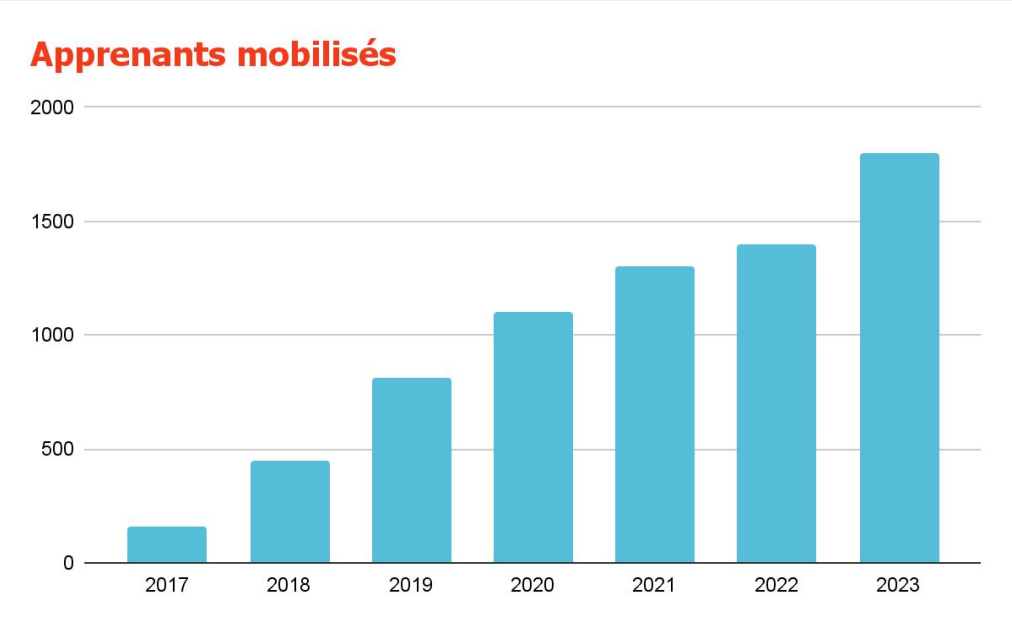
60 établissements en métropole et DROM

©2023 Google

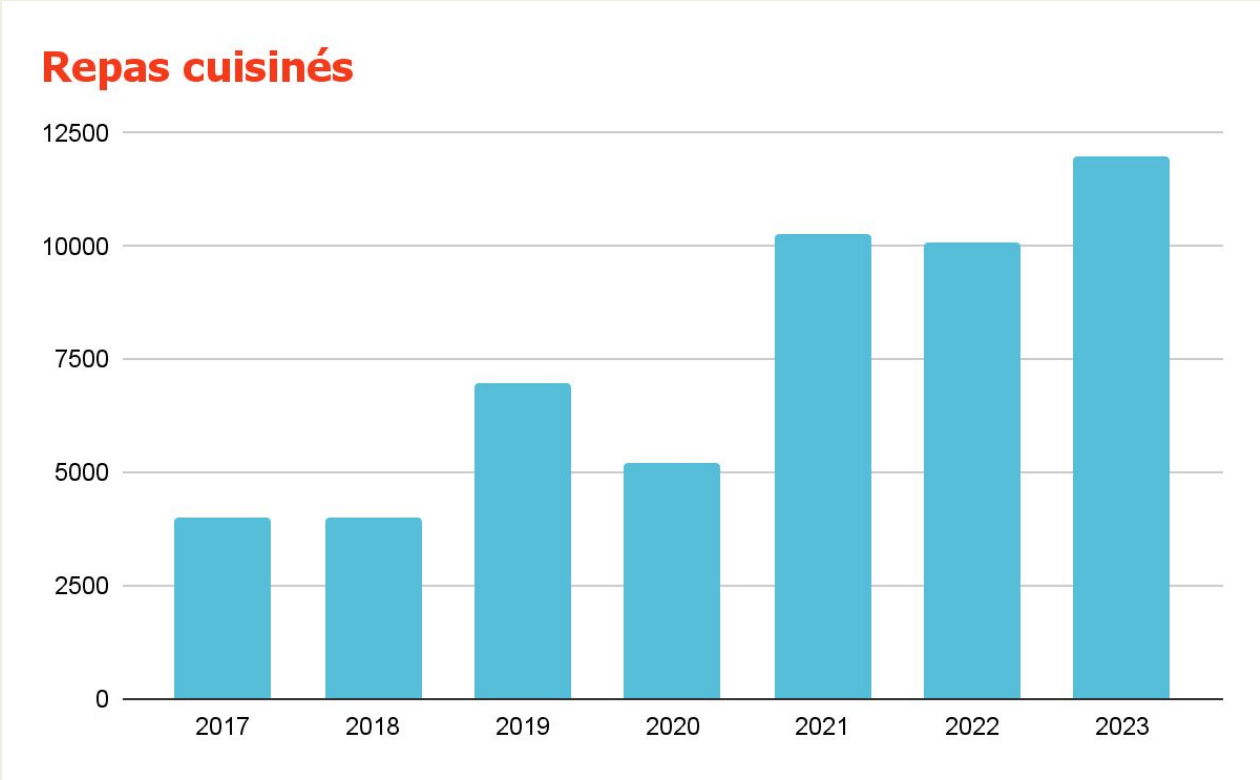
UN DÉVELOPPEMENT EXPONENTIEL

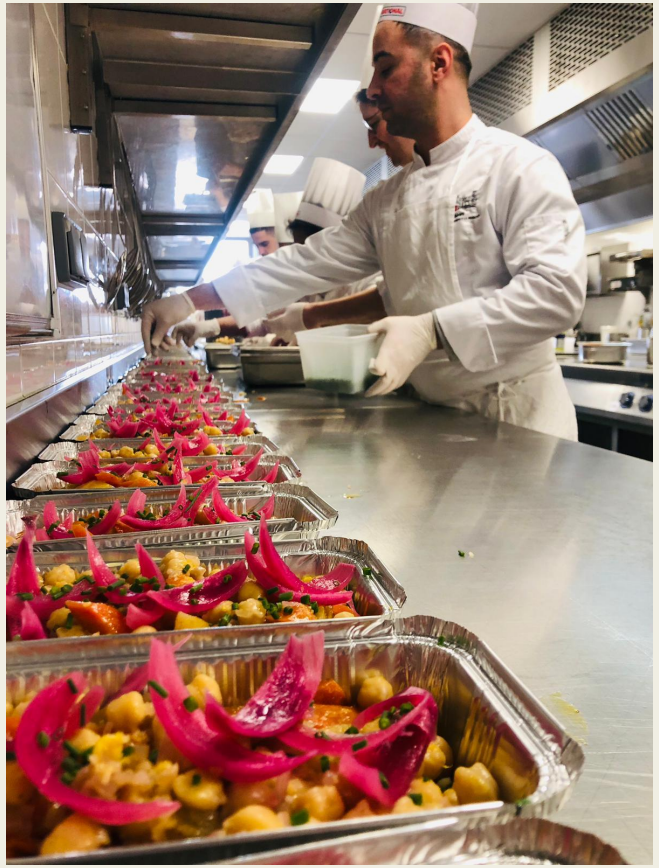
Les Cuisines Solidaires – La Relève existent depuis 2014. Chaque année, de nouveaux établissements s'engagent et l'opération prend de l'ampleur.
Alors que la crise sanitaire a pu réduire significativement la croissance attendue des dernières éditions, cette 10e itération, en plus d'être le symbole d'une décennie de plats cuisinés par la relève en cuisine, marquait également la reprise de l'élan initial. Ainsi, nous n'avons jamais été aussi nombreux pour produire autant de plats et desserts savoureux pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire.





UN DÉVELOPPEMENT EXPONENTIEL





Depuis 2014, Les Cuisines Solidaires - La Relève, ça représente :
7 426 apprenants qui ont cuisiné un total de 76 240 délicieux repas pour l'aide alimentaire

LES PARRAINS & MARRAINES

Chaque année, une personnalité s'engage aux côtés de l'association pour inspirer les apprenants et leur donner un exemple du rôle que peuvent avoir les cuisiniers professionnels dans la lutte contre la précarité alimentaire. Des profils aux parcours et aux visions de la cuisine qui leur sont propres mais tous unis pour une cuisine plus durable pour tou·te·s.

2022
Kelly Rangama

2021
Julia Sedefdjian

2020
Guillaume Gomez

2020
Bernard Leprince

2019
Frédéric Jaunault

2018
Jean-François Girardin

2017
François Adamski

LE PARRAIN DE LA 10E ÉDITION

En 2023, nous avons eu l'honneur d'accueillir le Chef Philippe Mille comme parrain de cette édition anniversaire.

Chef des cuisines du Domaine Les Crayères (Restaurant Le Parc ❀❀), à Reims, il est investi dans la transmission de son savoir auprès de la jeune génération et de sa valorisation avec le Trophée Mille et propose une cuisine durable mettant en avant les producteurs et produits de la région champenoise.

Cliquez pour découvrir son message aux apprenants

« Mon rôle de parrain est d'aider et accompagner les étudiants à réaliser ces repas et de prôner les valeurs qui nous sont communes avec La Tablée Des Chefs : la formation des jeunes qui sont en cuisine, en pâtisserie, en sommellerie, en salle, en France et à l'étranger, la transmission et le partage.»

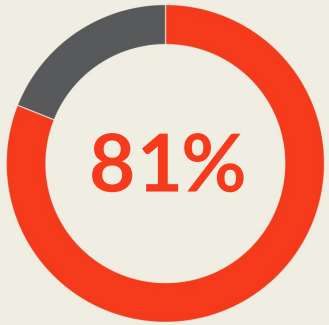
2023

Philippe Mille

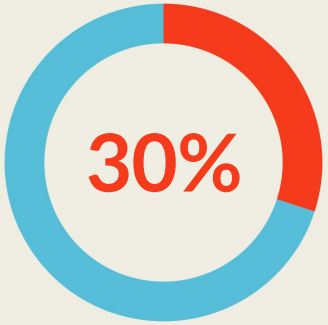
L'IMPACT DE L'OPÉRATION

Les retours des porteurs de projet

Photo ©Jean-Claude Guilloux
Les apprenants du CFA Médéric (Paris 17e),
leur formateur S. Vanbeseleare
& Philippe Mille



veulent **renouveler** la participation de leur établissement **en 2024**



aimeraient réussir à **cuisiner encore plus** de repas l'année prochaine

« Un projet très intéressant et **pédagogiquement très riche** »

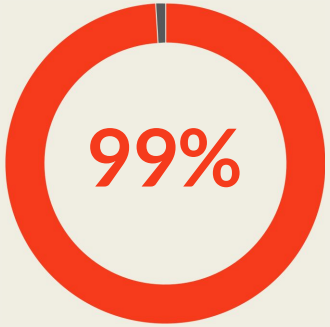
« Une mobilisation **très motivante** pour les étudiants »

« Un projet **concrètement utile** qui a renforcé la **cohésion** de la classe »

« Au-delà du **développement des compétences** des élèves, ce projet solidaire national a créé en eux un sentiment d'**appartenance à une communauté engagée** et une **émulation de groupe** »

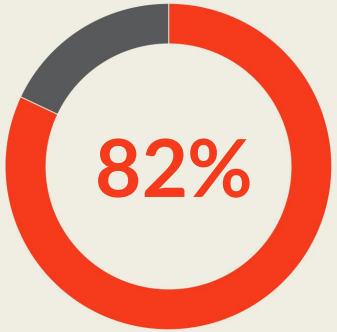
L'IMPACT DE L'OPÉRATION

Les retours des apprenants



recommanderaient l'opération à des apprenants d'autres établissements

Photo ©CCI Formation - EESC
Les apprenants de l'EESC (Laxou), leur formateur J. Arnold & Philippe Mille



souhaiteraient participer à de **nouvelles actions solidaires**

Ce qu'ils ont le plus aimé

→ **L'esprit d'équipe** pour une **cause solidaire**

→ **Rencontrer** des chefs et des associations

→ La chance de pouvoir **aider les autres**

→ L'organisation pour **produire en grandes quantités**

→ La découverte d'**associations** et d'**entreprises** qui luttent **contre la précarité alimentaire**

UNE OPÉRATION INTERNATIONALE

L'opération au Canada

L'association La Tablée des Chefs est née au Canada il y a presque 20 ans. L'opération Les Cuisines Solidaires – Édition Relève y mobilise certains établissements depuis plus de 10 ans ! Chaque école produit 1000 repas ou plus et tous les repas préparés sont donnés à la Banque Alimentaire du Québec qui redistribue ensuite les repas à son réseau. L'opération commence en mars, en même temps qu'en France, et se poursuit durant quelques mois.

Ainsi, les chiffres réalisés depuis sont impressionnants : depuis 2003, **plus d'un million de repas** ont été produits dans le cadre des Cuisines Solidaires – Edition Relève !

L'opération en 2023 au Canada, c'est **100 000** portions produites par plus de **800** jeunes dans **33** écoles participantes.

Un webinaire commun

Pour la deuxième fois en 2023, La Tablée des Chefs a réuni de nombreux **acteurs de l'opération et de la solidarité alimentaire** lors d'un webinaire destiné aux participants **de France et du Québec**. Une occasion de donner la parole aux établissements et aux bénéficiaires afin de comprendre la pertinence de cette opération. Un grand merci aux intervenants :

- **Philippe Mille** parrain français de l'opération en 2023, chef des cuisines du Domaine Les Crayères à Reims
- **Gaël Chantrel** chef des opérations Les Banques Alimentaires du Québec
- **Richard O'Reilly** porteur de projet à l'École hôtelière de l'Outaouais de Gatineau (CA)
- **Yadira Deffradas** porteuse de projet au Lycée des métiers Théodore Monod d'Antony (FR)

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 relais du parrain national.

Faire participer toujours plus d'établissements

Notre objectif est de toucher le plus de jeunes possible afin d'inspirer des générations de futurs chefs. Chaque année, un nombre grandissant d'établissements embarque dans le projet et montre aux jeunes les manières de s'impliquer comme cuisinier.

Les objectifs de la 11e édition :

1 900 étudiants - 70 établissements - 15 000 repas

À terme, nous souhaitons proposer les Cuisines Solidaires – La Relève dans toutes les écoles de cuisine 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 **24 000 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 et nous a fourni des **produits frais**.

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

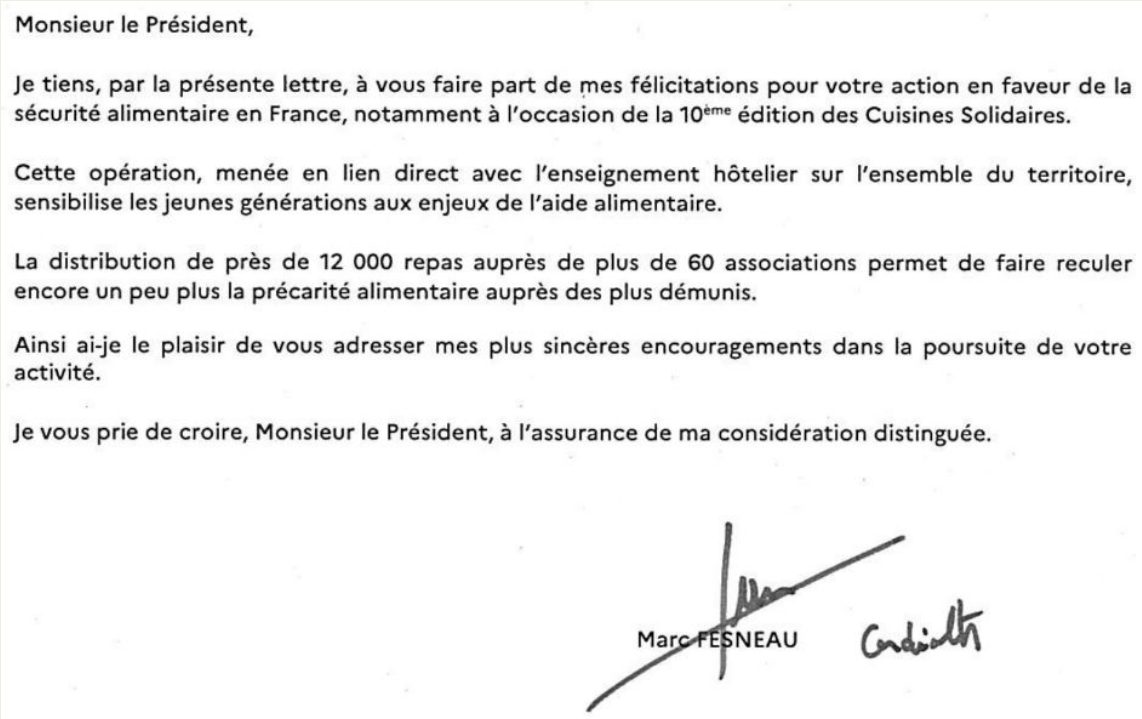
Sabarot a fourni les **pois chiches**, qui constituent la protéine du plat végétarien.

Ben's Original a fait don de **riz**, qui a permis un apport en céréales, rendant le plat équilibré.

Pro à Pro a fourni des **matières premières** aux établissements participants dans les **DROM**.

SOUTIENS INSTITUTIONNELS

Cette année, notre opération a eu l'honneur de se dérouler sous les **Hauts patronages** du **Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire** et du **Ministère de la Santé et de la Prévention**.



Monsieur le Président,

Je tiens, par la présente lettre, à vous faire part de mes félicitations pour votre action en faveur de la sécurité alimentaire en France, notamment à l'occasion de la 10ème édition des Cuisines Solidaires.

Cette opération, menée en lien direct avec l'enseignement hôtelier sur l'ensemble du territoire, sensibilise les jeunes générations aux enjeux de l'aide alimentaire.

La distribution de près de 12 000 repas auprès de plus de 60 associations permet de faire reculer encore un peu plus la précarité alimentaire auprès des plus démunis.

Ainsi ai-je le plaisir de vous adresser mes plus sincères encouragements dans la poursuite de votre activité.

Je vous prie de croire, Monsieur le Président, à l'assurance de ma considération distinguée.

Marc FESNEAU

Lettre de félicitations adressée par Marc Fesneau,
Ministre de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire
à l'issue de cette 10e édition de l'opération

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Liberté
Égalité
Fraternité

CONTACTS

80, rue des Haies
75020 Paris

Pour **adhérer** à l'association :
visitez notre page Helloasso

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

Responsable de l'opération
Jeanne Pariente
+33 6 03 91 17 69
jeanne.pariente@tableedeschefs.fr

@latableedeschefsfrance

@latableedeschefsfr

@LaTableeChefsFr

@latableedeschefsfrance

Merci à tous !

La Tablée des Chefs