



Le programme
éducatif de



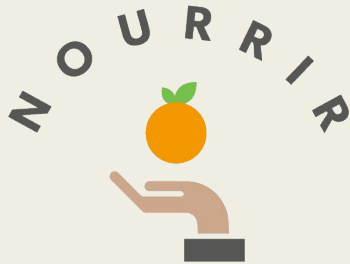
La Tablee des Chefs

La Tablée des Chefs

L'association des chefs engagés

Notre mission :

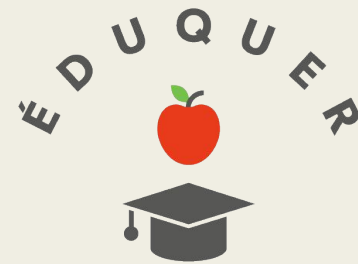
Nourrir les personnes dans le besoin
et développer l'éducation culinaire des jeunes.



Nous facilitons le **don alimentaire** pour les entreprises et professionnels de l'hôtellerie-restauration, nous **produisons et distribuons des repas pour les bénéficiaires de l'aide alimentaire**, en mobilisant des élèves en formation culinaire et des collaborateurs d'entreprises.

+ 80 000 plats
distribués aux personnes dans le
besoin

depuis 2014



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.

+2 600 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 chef des cuisines du Palais de l'Élysée.

LE CONTEXTE

Au pays de la gastronomie, nous ne sommes pas tous égaux dans l'accès au goût et à une alimentation saine. Des millions de français sont touchés par **l'insécurité alimentaire**. Cette inégalité affecte particulièrement les enfants de milieux défavorisés.

Les enfants qui grandissent dans cet environnement aujourd'hui sont :

- moins bien armés demain pour faire face au défi d'une alimentation saine et durable
- moins exposés à la diversité des goûts et à la qualité des produits

Une mauvaise alimentation a des conséquences néfastes pour l'enfant : sur sa **santé (physique, mentale)**, sa **réussite scolaire**, sa **confiance en lui**, etc.



L'insécurité alimentaire est la situation dans laquelle l'accès à des aliments sains et nutritifs est restreint, inadéquat ou incertain.



Notre ambition

Lutter contre le cycle d'insécurité alimentaire et les inégalités liées à l'alimentation par la connaissance et la découverte de la cuisine, de goûts, des notions de nutrition et des métiers de la cuisine (Chef cuisinier, Pâtissier, Traiteur, etc.).

LES AMBITIONS DU PROGRAMME



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, pâtisseries, 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 » ou de susciter des vocations !

Les ateliers se font en groupes de **4 à 15 jeunes** habitant dans des maisons d'enfants à caractère social (MECS) ou autre dispositif de l'Aide Sociale à L'Enfance (ASE). Ils ont entre **12 et 18 ans** (parfois jusqu'à 21 ans)



CONCRETEMENT

De septembre à juin: → 1 atelier par mois ou tous les 2 mois dans chaque foyer, suivi des intervenants et communication auprès du public.

LE FORMAT

En soirée, en semaine (ou la journée durant les vacances scolaires) pendant 3h d'atelier (18h-21h):

- 2h de **préparation** (plat + dessert)
- 1h de **partage** du repas (avec les participants, le chef, les éducateurs et éventuellement le reste des personnes du foyer).

RÔLE DE L'ÉQUIPE

Le chef est accompagné d'un **éducateur**, en charge l'encadrement des jeunes. Il sera aussi accompagné d'un ou plusieurs membre de **l'association**.



LES RECETTES

Le chef propose les recettes qu'il a envie de réaliser avec les jeunes. **Les achats de matières premières sont faits par l'établissement.**

(bon d'économat du chef environ 10 jours avant la date de l'atelier).

RÔLE DU CHEF

Le chef **explique** les recettes et montre les techniques de base. Il **supervise le travail des jeunes**, veille à ce que tous aient une tâche, il gère le **rythme** des ateliers.

LES AVANTAGES

Cuisine ton avenir est un moteur de cohésion sociale, d'ouverture au monde et de découvertes gustatives. Il apporte :

Pour les jeunes :

- ★ apprendre à identifier une alimentation saine et variée
- ★ découvrir de nouveaux aliments et ingrédients
- ★ acquérir une familiarité avec les techniques de base de la cuisine
- ★ comprendre la provenance et la saisonnalité des produits
- ★ développer la confiance en soi et l'autonomie alimentaire

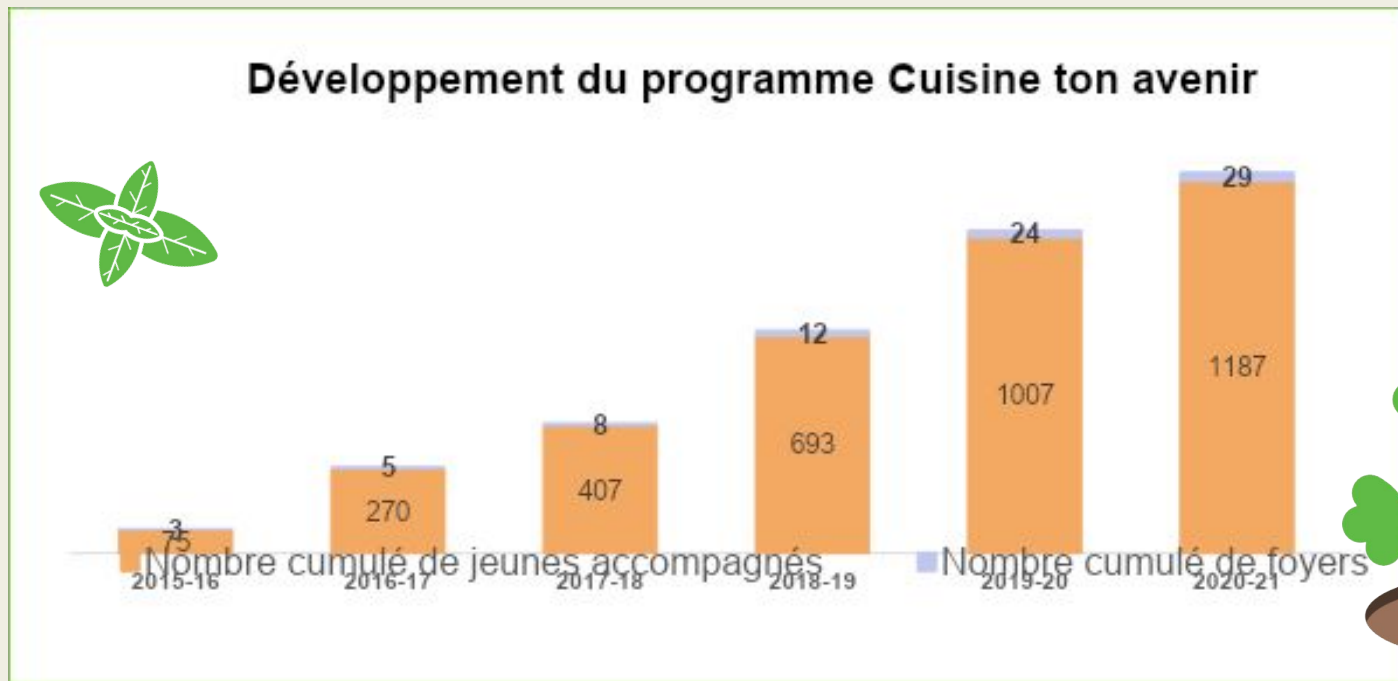
Pour les établissements partenaires :

- ★ créer une source d'épanouissement dans les activités et faire vivre aux jeunes des activités remarquables et passionnantes
- ★ inspirer aux jeunes l'intérêt pour une alimentation plus saine et durable
- ★ renforcer le sens de responsabilité et l'esprit d'équipe des jeunes
- ★ faire naître des vocations dans un secteur qui recrute



LES CHIFFRES CLÉS

Nous déployons nos programmes dans les établissements partenaires depuis 2015. Nous sommes implantés dans **différentes régions** de France : Île-de-France, Hauts-de-France, Grand Est, Nouvelle Aquitaine, Bretagne et les Pays de la Loire.



Le **nombre d'établissements** et, en conséquent, le **nombre de jeunes** participant aux programmes Cuisine ton avenir est en **constante augmentation**.

Depuis 2016, plus de **90% des établissements** ont reconduit le programme.

MERCI AUX CHEFS ENGAGES & AUX PARTENAIRES



Nos programmes sont entièrement gratuits pour tous les jeunes.

Une participation est demandée au foyer à hauteur de 150€ pour l'année ainsi que la prise en charge des denrées pour chaque atelier.

Les chefs s'engagent à nos côtés bénévolement, en fonction de leur disponibilité. Sans eux et leur volonté de transmettre, ces ateliers ne seraient pas.



© Jean-Félix FAYOLLE

Partenaires de Cuisine ton avenir



POUR UN MONDE BIEN DANS SON ASSIETTE



**BNP PARIBAS
CARDIF**

Vos contacts :

Marie Cornette
Responsable de l'éducation culinaire

06 11 67 12 20

marie.cornette@tableedeschefs.fr



Notre site internet et nos réseaux:

<http://www.tableedeschefs.fr/>



FFE Fondation
la France s'engage



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**
*Liberté
Égalité
Fraternité*



2015 : Lauréat La France s'engage

2018 : Lauréat du Programme National
pour l'alimentation.

