

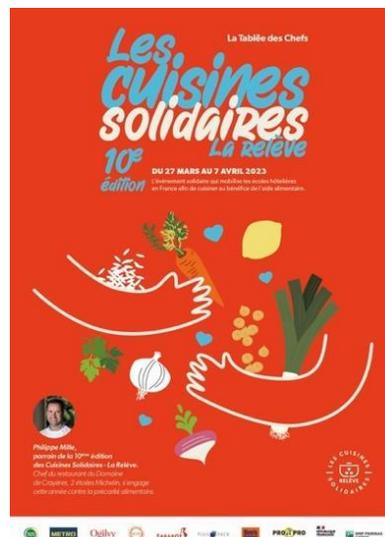
La Tablée des Chefs

La Tablée des Chefs lance la 10^{ème} édition des Cuisines Solidaires - La Relève : Plus d'un millier d'étudiants en cuisine mobilisés contre la précarité alimentaire du 27 mars au 7 avril 2023 !

Dans un contexte inflationniste, Les Cuisines Solidaires – La Relève apporteront une aide alimentaire concrète à plus de 12 000 personnes en situation de précarité en France.

Paris, le 24 mars 2023 – Sous le parrainage de Philippe Mille, chef doublement étoilé, et avec le soutien des Hauts Patronages du Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire et du ministère de la Santé et de la Prévention, la Tablée des Chefs organise la 10^{ème} édition des Cuisines Solidaires – La Relève du 27 mars au 7 avril 2023 sur l'ensemble du territoire français (métropole et DROM).

« *La Tablée des Chefs a pour mission de lutter contre la précarité alimentaire et s'appuie pour y parvenir sur l'éducation culinaire des générations futures en sensibilisant cuisiniers d'aujourd'hui et de demain, professionnels ou domestiques, à une cuisine saine et durable qui se doit d'être accessible à tous. Ce projet est un véritable cercle vertueux où durabilité, générosité et solidarité se rencontrent. La relève de demain, ce sont des chefs engagés pour une cuisine durable et solidaire.* » - **Vincent Brassart, Président de La Tablée des Chefs.**



La précarité alimentaire renvoie à des difficultés à se nourrir en quantité nécessaire mais aussi à la possibilité de manger sainement. Selon une étude que La Tablée des Chefs a menée avec l'institut de sondage IFOP en mars 2023, près d'un français modeste sur deux¹ (42 %) a dû supprimer un repas quotidien (petit-déjeuner, goûter, dîner) pour faire face à l'inflation.

Organisées chaque année depuis 2013, l'objectif des Cuisines Solidaires - La Relève est d'apporter une aide ponctuelle et de grande qualité aux associations et d'inciter la nouvelle génération de chefs à s'engager dans la transition sociale et environnementale qu'elle doit mener. Les repas sont réfléchis pour être sains et goûteux, et sont réalisés à partir de produits bruts et de saison par des étudiants en cuisine encadrés par des professionnels.

En 2023, **Les Cuisines Solidaires - La Relève** mobilisera 60 établissements, 1 600 chefs et cuisiniers engagés et 10 partenaires afin de réaliser 12 000 repas à destination d'associations d'aide alimentaire.

Dans le Grand Ouest, pas moins de 10 établissements participeront à l'opération, pour certaines depuis plusieurs années maintenant :

¹ L'enquête a été menée auprès d'un échantillon de 1 007 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus gagnant le SMIC ou moins. La représentativité de l'échantillon a été assurée par la méthode des quotas (sexe, âge, profession de la personne interrogée) après stratification par région et catégorie d'agglomération. Les interviews ont été réalisées par questionnaire auto-administré en ligne du 2 au 8 mars 2023.

La Guerche de Bretagne, Lycée Sainte Thérèse

La Roche-sur-Yon, Lycée Nature, Lycée Edouard Branly

Loudun, Lycée Marc Godrie

Olonne-sur-Mer, Lycée Valère Mathé

Quimper, EREA Louise Michel

Saint-Yrieix-la-Perche, Lycée Professionnel Jean-Baptiste Darnet

Saint Quay Portrieux, Lycée professionnel hôtelier La Closerie

Tulle, CFA des 13 vents, Lycée Cassin

Les généreux donateurs de la Coopérative Rosée des champs (49), EARL Bodiou Jacob (22), SAS Benoit Quiviger (29), SARL Maison Quéméner (29), SAS Côteaux Nantais (44), EARL Vergers St Maurice (22), tous donateurs de l'association SOLAAL d'envergure nationale, facilitant le don des filières agricole et alimentaire ainsi que La Ferme de La Motte (41), Planète Végétal (33) et La Blottière (49), membres du collectif de producteurs engagés *Demain la Terre*, auront permis la fourniture de plus de 820 kg de fruits et légumes de grande qualité permettant ainsi de produire quelques 1 500 repas sur cette région.

Cette édition anniversaire est parrainée par Philippe Mille, chef doublement étoilé, qui inspirera les futurs professionnels de la cuisine et les motivera à s'engager pour lutter contre la précarité alimentaire durant ces 10 jours.

Les 10 ans des Cuisines Solidaires – La Relève en 10 chiffres clés :



¹ L'enquête a été menée auprès d'un échantillon de 1 007 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus gagnant le SMIC ou moins. La représentativité de l'échantillon a été assurée par la méthode des quotas (sexe, âge, profession de la personne interrogée) après stratification par région et catégorie d'agglomération. Les interviews ont été réalisées par questionnaire auto-administré en ligne du 2 au 8 mars 2023.

À propos de La Tablée des Chefs

Association d'intérêt général à but humanitaire et éducatif, La Tablée des Chefs a été créée il y a plus de 18 ans au Québec, puis en 2013 en France et au Mexique. Nous mobilisons les chefs et les professionnels de la cuisine sur deux axes, Éduquer & Nourrir.

ÉDUQUER : Nous éduquons les générations futures à une alimentation saine et durable, par des ateliers d'éducation culinaire dans les maisons d'enfants à caractère social et les collèges en réseau d'éducation prioritaire. Notre objectif est d'accompagner les jeunes vers l'autonomie alimentaire, de développer leurs compétences et de leur ouvrir des perspectives professionnelles.

NOURRIR : Nous produisons et distribuons des repas aux bénéficiaires d'associations d'aide alimentaire, en sensibilisant les futurs chefs à leur rôle social avec notre opération Les Cuisines Solidaires - La Relève mais aussi avec nos ateliers Les Défis Solidaires "Mets ta toque" pour les entreprises.

La Tablée des Chefs est lauréate de La Fondation la France s'Engage en 2015 et du Programme National de l'Alimentation en 2018.

Les partenaires des Cuisines Solidaires – La Relève



Contacts presse

Agence Ogilvy – Clotilde Lechevalier - 06.95.96.24.86 - clotilde.lechevalier@ogilvy.com
La Tablée des Chefs – Wilfried Bonnet – 06.34.56.21.79 - wilfried.bonnet@tableedeschefs.fr

¹ L'enquête a été menée auprès d'un échantillon de 1 007 personnes, représentatif de la population française âgée de 18 ans et plus gagnant le SMIC ou moins. La représentativité de l'échantillon a été assurée par la méthode des quotas (sexe, âge, profession de la personne interrogée) après stratification par région et catégorie d'agglomération. Les interviews ont été réalisées par questionnaire auto-administré en ligne du 2 au 8 mars 2023.