La Tablée des Chefs

LA TABLEE DES CHEFS - CUISINE ET PARTAGE

Mis à jour le 30/03/2022
2022
Lauréat Régional
Lauréat Local
Éducation
Inclusion
Écologie
Enjeux
Mieux consommer
Forme d'organisation
Association
Bénéficiaires
Enfants, jeunes
Personnes en grande précarité
Date de création de la structure
2013

Mobiliser les étudiants contre la précarité alimentaire

Chaque année depuis 2014, l’association La Tablée des Chefs mobilise des écoles de cuisine durant deux semaines pour l'événement Les Cuisines Solidaires - La Relève. Lors d’un cours de cuisine, les étudiant.e.s réalisent des plats gastronomiques en grande quantité pour les distribuer ensuite à des associations d’aide alimentaire locales.

L'objectif de cette opération est de créer des chaînes de solidarité à la fin de l'hiver, où les dons font souvent défaut, et surtout de sensibiliser les futurs professionnels de la restauration à la réduction du gaspillage alimentaire, et au rôle qu’ils peuvent jouer dans la lutte contre la précarité alimentaire.

On estime que plus de 8 millions de personnes ont recours à l'aide alimentaire en France, un chiffre en nette hausse depuis la crise sanitaire (+ 15 à 20% entre 2019 et 2020). De nombreuses associations distribuent des denrées et repas, mais doivent souvent négliger la qualité pour aider le plus grand nombre, renforçant ainsi la précarité des personnes. En plus de rencontrer des difficultés à manger en quantité suffisante, elles ne peuvent s’alimenter sainement, un cercle vicieux qui peut entrainer d’importants problèmes de santé.

Les Cuisines Solidaires - La Relève sont nées au Québec en 2002, et en France en 2014. Elles se déroulent aujourd’hui dans les deux pays et apportent une aide ponctuelle de grande qualité aux associations et en sensibilisant les étudiants en cuisine à ce problème.

Contact

LA TABLEE DES CHEFS - CUISINE ET PARTAGE

80 rue des Haies
75020 Paris
France

75 - Paris
Île-de-France
https://www.tableedeschefs.fr
contact@tableedeschefs.fr
Youtube Facebook Instagram LinkedIn