

# Les Brigades Culinaires



## La Tablée des Chefs

**Les Brigades Culinaires sont un programme d'éducation culinaire à destination de jeunes de 11 à 15 ans dispensés dans des collèges en réseau**

**d'éducation prioritaire (REP/REP+). Un chef accompagne, à travers 10 ateliers combinant théorie et pratique, un groupe de 15 à 25 jeunes qui relèvent des défis et cultivent un nouveau rapport à la cuisine et à l'alimentation.**

**Les Brigades Culinaires sont animées par des chefs professionnels et bénévoles qui suivent un programme pédagogique élaboré par la Tablée des Chefs : le Cahier de l'élève.**

Organisation : La Tablée des Chefs France

## ENJEUX ET OBJECTIFS

Il existe en France une inégalité sociale dans l'accès à l'alimentation. Cette inégalité touche particulièrement les enfants qui vivent dans les quartiers sensibles.

Les enfants qui grandissent aujourd'hui dans cet environnement seront moins bien armés demain pour faire face au défi d'une alimentation saine et durable.

La Tablée des Chefs souhaite briser le cycle d'insécurité alimentaire, afin que demain, ces enfants disposent d'une éducation nutritionnelle solide et de bonnes connaissances culinaires.

En participant aux Brigades Culinaires, ces jeunes gagnent leur autonomie alimentaire.

## ACTIVITÉS PRINCIPALES

Les Brigades Culinaires ne sont pas notre seul programme éducatif, nous intervenons également avec nos Ateliers Culinaires dans des maisons d'Enfants à Caractère Social.

Les Ateliers Culinaires sont un programme d'éducation culinaire à destination de jeunes de 8 à 18 ans. Les chefs animent des ateliers avec des groupes de 4 à 10 jeunes pour préparer le repas du soir et transmettre leur passion de la cuisine. Cela permet aux enfants de cultiver un nouveau rapport à la façon de se nourrir et à leur autonomie alimentaire.

En complément de notre volet Eduquer, nous développons également un volet Nourrir.

Ce volet nous permet de nourrir les plus démunis et vient en soutien auprès des structures de l'aide alimentaire.

Nourrir se compose de 3 actions :

- ▶ Les ateliers solidaires « Mets ta toque » : ce sont des team-building proposés aux entreprises et pendant lesquels les salariés cuisinent des plats qui seront distribués aux associations d'aide alimentaire.
- ▶ La Semaine des Ecoles Hôtelières : les jeunes de plus de 70 lycées hôteliers cuisinent pendant deux semaines pour l'aide alimentaire.
- ▶ Les Cuisines Solidaires : mobilisation d'urgence des restaurants et des chefs pour venir en soutien des associations d'aide alimentaire pendant les deux confinements.

## GRANDES ÉTAPES

Jun à  
Septembre

- mise à jour du programme dans les 13 collèges participants, formation des intervenants

Octobre  
à mai

- déroulement des ateliers (1 atelier de 2h à 3h/mois soit 10 ateliers par an)

Mai à juin

- compétition de fin d'année

Juillet  
à août

- évaluation du programme

## UNE RÉUSSITE MARQUANTE

- La réussite la plus marquante et le nombre de jeunes que nous éveillons à la cuisine et qui découvrent l'envie de faire le métier de cuisinier auprès de nos chefs bénévoles.
- Au travers de nos ateliers, ce sont parfois des destins que nous changeons !

## UNE DIFFICULTÉ MAJEURE

- La difficulté majeure reste le financement. En tant qu'association, nous sommes extrêmement tributaires des appels à projets auxquels nous répondons. Trouver des partenaires sur le long cours est une priorité absolue pour développer et pérenniser notre mission.

## CHIFFRES CLÉS

**345**

jeunes accompagnés  
par nos programmes  
éducatifs

**70**

lycées hôteliers participants  
à notre Semaine des  
Lycées Hôteliers

**25 000**

repas préparés et distribués  
cette année avec les  
Cuisines Solidaires

## DIFFUSION

La mission de la Tablee des Chefs est universelle ! Les programmes qui sont développés depuis 2002 au Québec sont aboutis et duplicables.

Nous travaillons sur un essaimage en régions et l'ouverture d'antennes régionales dans des villes comme Marseille, Lyon ou Toulouse est l'un de nos objectifs à moyen terme.

## QUESTION AUX PARTICIPANTS DES RENCONTRES

*Qu'est ce que les autres participants pourraient vous apporter aujourd'hui ?*

- ▶ Nous sommes aujourd'hui à la recherche de soutiens tout autant auprès des services publics qu'auprès des entreprises privées !
- ▶ Nous mettre en relation avec des entreprises soucieuses de leurs RSE et sensibles aux enjeux de l'alimentation peut nous être d'une grande aide.

## COLLABORATIONS

- ▶ Nos collaborations sont aujourd'hui multiples.
- ▶ Pour le volet Eduquer, nous travaillons au quotidien avec l'aide à l'enfance et l'éducation nationale.
- ▶ Nos partenaires sont également très présents pour la fourniture du matériel et des denrées nécessaires à la tenue des ateliers.
- ▶ Pour le volet Nourrir, les rapports sont très étroits avec l'aide alimentaire, les régions et le gouvernement.
- ▶ Nous pouvons également compter sur un très grand réseau dans les secteurs de l'événementiel et des CHR.
- ▶ N'oublions pas également les fonctions support avec le soutien de structures comme EY (stratégie et juridique), Salesforce (développement) ou Ogilvy (communication) est très apprécié.

## CONTACT

Vincent Brassart  
vincent.brassart@tableedeschefs.fr  
06 47 84 00 95

## POUR PLUS D'INFOS

[www.tableedeschefs.fr](http://www.tableedeschefs.fr)  
 [latableedeschefsfrance](https://www.facebook.com/latableedeschefsfrance)

**3<sup>e</sup>**  
**Rencontres  
de l'alimentation  
durable** *Partager les expériences,  
accélérer les transitions*

21 janvier → 11 mars 2021 | 100% digital