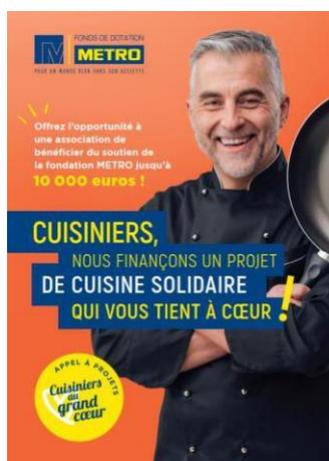


LE FONDS DE DOTATION METRO LANCE SON DEUXIEME APPEL A PROJETS EXTERNE « CUISINIERS AU GRAND CŒUR »

Créé en janvier 2019, le Fonds de dotation METRO poursuit sa vocation en soutenant les projets associatifs en faveur de l'intérêt général. Après avoir lancé déjà 3 appels à projets en interne et après avoir soutenus plus de 18 projets, le Fonds de dotation lance aujourd'hui le deuxième appel à projet externe.

Parce que le repas est un créateur de lien social et un moment convivial de partage, d'échange et de



transmission, il est au cœur des actions soutenues par le fonds de dotation METRO. L'appel à projet s'adresse aux chefs engagés, qui donnent du temps pour porter, animer des projets associatifs plaçant le repas au cœur du projet qui sont invités à présenter leur projet. L'appel à projets s'articule autour de 3 catégories :

1. Offrir de bons repas solidaires : cuisiner et donner accès à une alimentation saine et de qualité.
2. Apprendre à bien manger : permettre à des enfants, des jeunes, et des familles d'apprendre à préparer des recettes simples, bonnes et rapides pour adopter une alimentation équilibrée, saine et variée.
3. Donner sa chance en cuisine : permettre à des personnes éloignées de l'emploi, en reconversion, ou en situation de handicap, de vivre une expérience d'apprentissage du repas en cuisine en vue de leur insertion professionnelle vers les métiers de la restauration.

Les candidats ont jusqu'au 20 mai 2022 pour déposer leur dossier via le lien suivant :

<https://www.fonds-metro.org/soumettre-un-projet>

Les projets seront soumis à un jury composé de journalistes et de personnalités issues du monde associatif.

L'initiative engagée plébiscitée pourra recevoir jusqu'à 10 000 euros de dotation.

A propos du Fonds de Dotation METRO

Lancé en janvier 2019, le Fonds de Dotation METRO a pour ambition d'œuvrer pour « un monde bien dans son assiette » en soutenant des projets d'intérêt général ayant pour point commun le repas.

Le Fonds de Dotation METRO soutient des actions menées autour de trois piliers :

- Créer du lien social, en soutenant les initiatives des acteurs du monde de la restauration qui favorisent le lien social autour du repas
- Agir pour le patrimoine gastronomique français, en promouvant la créativité et le savoir-faire des acteurs de la gastronomie
- Penser les assiettes de demain, en encourageant les porteurs de nouvelles pratiques durables et favorables aux assiettes de demain et en soutenant la recherche académique liée à l'alimentation et aux repas

Depuis 2019, c'est plus de 30 projets qui ont été soutenus par le Fonds : l'Ecole Goodplanet, les Ateliers culinaires de la Tablée des Chefs, la fondation Rennes, le RADIS de l'association A Table Citoyen, le projet Des étoiles et des femmes portés par l'association départ...