

LA TABLÉE DES CHEFS ANNONCE LE LANCEMENT DE LA 11ÈME ÉDITION DES CUISINES SOLIDAIRES - LA RELÈVE

*Plus de 2000 étudiants en cuisine mobilisés contre la précarité alimentaire
du 25 mars au 5 avril 2024.*

Paris, le 7 mars 2024 – Sous le haut patronage du ministère de l'Agriculture, La Tablée des Chefs, avec le parrainage de Frédéric Simonin, MOF 2018 et chef étoilé, lance la 11ème édition des *Cuisines Solidaires - La Relève*. Un événement national qui se déroulera du 25 mars au 5 avril 2024, sur le territoire métropolitain et les DROM.



Dans un contexte où l'inflation et le pouvoir d'achat restent des sujets de discussion prioritaires, La Tablée des Chefs apporte une solution concrète en s'engageant pour apporter une aide alimentaire à plus de 15 000 personnes en situation de précarité avec son action : **Les Cuisines Solidaire - La Relève** - pour la 11ème année consécutive. Cette initiative s'inscrit dans la mission continue de La Tablée des Chefs visant à lutter contre la précarité alimentaire en sensibilisant les générations actuelles et futures à une cuisine saine et durable, accessible à tous.

“Les Cuisines Solidaires - La Relève réunissent plus de 2000 élèves de lycées hôteliers et de centres de formation qui cuisinent des repas pour l'aide alimentaire. Ainsi, nous sommes convaincus que nous pouvons briser le cercle de l'insécurité alimentaire en nous appuyant sur ces futurs chefs passionnés et engagés.” - **Vincent Brassart, Président de La Tablée des Chefs.**

La précarité alimentaire, touchant 16 % des français (1), se manifeste par des difficultés à manger sainement en quantité suffisante au quotidien. Paradoxalement, le gaspillage alimentaire représente 8 millions de tonnes de produits par an (2). *Les Cuisines Solidaires - La Relève*, organisées depuis 2013, visent à apporter une aide ponctuelle et de grande qualité aux associations tout en encourageant la nouvelle génération de chefs à s'engager dans la transition sociale et environnementale nécessaire.

En 2024, *Les Cuisines Solidaires - La Relève* mobiliseront 70 établissements, plus de 2000 chefs et cuisiniers engagés, ainsi que 11 partenaires, dans le but de réaliser 15 000 repas destinés aux associations d'aide alimentaire.

Frédéric Simonin, meilleur apprenti de France en Bretagne et MOF 2018, parraine cette édition. Le chef étoilé incarne les valeurs d'exigence, de transmission et de générosité, inspirant ainsi les futurs professionnels de la cuisine, au cours de ses 10 jours, à s'engager activement dans la lutte contre la précarité alimentaire.

(1) Source : [CREDOC](#)

(2) Source : [Ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire](#)

OBJECTIFS DE L'ÉDITION 2024

| | | | |
|--|---|---|---------------------------------------|
|  | 70 établissements mobilisés |  | 11 partenaires |
|  | 2 000 chefs et cuisiniers de demain engagés |  | 15 000 repas à préparer et distribuer |

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.

ÉDUIQUER : 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 :

