

Communiqué de presse, 18 septembre 2024

LE GRAND DEBAT « IMPACT SUR TABLE » ORGANISE PAR LE FONDS METRO CONFIRME LE ROLE DU REPAS COMME LEVIER ESSENTIEL DE SOLIDARITE

Ce mardi 17 septembre, le Fonds de Dotation METRO a organisé, la première édition de l'évènement "Impact sur Table", dédiée au repas engagé. Cet événement a réuni des acteurs pour partager et discuter des façons dont le repas peut devenir un levier puissant de solidarité, d'éducation et d'insertion professionnelle. Le Fonds de dotation METRO a profité de ce moment pour mettre en lumière les associations lauréates de 2024.

« IMPACT SUR LA TABLE », LE REPAS ENGAGE

Pour cette année 2024, dans un contexte social difficile, la fondation a souhaité initier une réflexion collective autour du thème de l'engagement autour du repas.

Les différents intervenants ont pu exposer leur point de vue sur la force du repas comme un levier puissant, comme un outil au service de l'inclusion la solidarité, l'éducation et mettre en avant leurs actions.

- Pour commencer, Pascal Peltier, le président du Fonds METRO, a dressé le bilan positif de ces 5 premières années de soutien, auprès de plus de 70 associations réparties sur tout le territoire. Il a rappelé la nécessité de continuer à soutenir ce tissu associatif dont les projets sont essentiels pour bâtir une société plus juste et solidaire. Le bilan est clair : le repas est bien plus qu'un simple acte quotidien. Il est un moteur de changement, capable de réunir, d'éduquer et de transformer.
- **Jean-Daniel Levy**, Directeur délégué d'Harris Interactive a confirmé l'importance du repas et de l'alimentation dans le quotidien des Français. Prendre du temps pour le préparer et le partager, reste un marqueur important dans notre société, quelques soient les générations. "La France a un rapport singulier à l'alimentation, l'alimentation n'a pas qu'à voir avec la nourriture mais aussi avec la sociabilité.
- **Vincent Brassart**, président de la Tablée des chefs l'a abordé sous l'angle de l'éducation, a rappelé l'importance d'enseigner aux collégiens et jeunes adultes les principes d'une alimentation saine et équilibrée, et les techniques de base de la cuisine. Et aussi combien cuisiner avec des gestes simples permet de mieux gérer un budget alimentaire, de lutter contre le gaspillage et être en meilleur santé.
- **Armand Hurault** directeur de l'association Festin a décrit le Projet Des Etoiles et des femmes historiquement soutenu par le chef Alain Ducasse. Ce projet a pour but d'accompagner des femmes passionnées de cuisine et habitant en quartiers prioritaires à (re)trouver un emploi dans la restauration et créer des synergies entre l'excellence de la gastronomie et l'insertion professionnelle des femmes Un programme spécifique avec l'accompagnement socioprofessionnel mis en place pour lever les freins de retour à l'emploi.
- **Magalie Mbewa Bondu**, Chargée de la construction et du déploiement du programme d'accompagnement social des bénéficiaires de la Banque Alimentaire « Bons gestes et Bonne assiette », a évoqué l'importance d'associer à la redistribution alimentaire un véritable programme d'accompagnement constitué notamment d'atelier de cuisine pour agir sur les enjeux de lien social, de nutrition, de santé.

LES LAUREATS 2024

Les projets ont été soumis à l'évaluation d'un jury composé de journalistes et de personnalités du monde associatif. 16 initiatives ont été retenues et recevront jusqu'à 10 000 euros de dotation.

Chaque association a pu présenter son projet et son impact.

Catégorie « Solidarité et lien social »

- **Association La Balade des Lucioles** pour le projet « La balade des lucioles » - Paris
Équipement d'un local pour préparer les maraudes et stocker les produits collectés ou achetés au profit des bénéficiaires.
- **Refugee Food** pour le projet « Food sweet Food – La Cuisine Solidaire » - Paris
Le projet est de créer une cuisine partagée destinée aux personnes hébergées dans des hôtels sociaux.
- **Soup'Ô'Potes** pour le projet « Repas de Noël » - Angoulême
Le projet prévoit l'organisation d'un repas de Noël complet sous la halle du marché de St Cybard le 25 décembre 2024, avec tables et chaises fournies par la ville d'Angoulême et un dessert préparé par des élèves. L'événement, soutenu par le restaurant étoilé Aumi, inclura un sapin, des cadeaux alimentaires et des vêtements chauds pour les bénéficiaires.
- **La Cantine Savoyarde Solidarités** pour le projet « Mieux manger pour tous » - Chambéry
Le projet "Mieux Manger pour Tous" vise à sourcer des produits de qualité auprès de producteurs locaux, former les cuisiniers à préparer des repas équilibrés, et installer un poste de légumerie pour mieux conserver les légumes. Il répond aux défis de l'augmentation des bénéficiaires et de la baisse des dons, en cherchant à offrir une alimentation saine et digne aux plus démunis.
- **Accueil et Réinsertion Sociale** pour le projet : « Consolidation et pérennisation de La Boite à Cuisine » - Nancy
Le projet "La Boite à Cuisine" vise à offrir des ateliers culinaires solidaires gratuits pour les personnes isolées et en précarité, en favorisant la mixité sociale et l'engagement actif des participants. Depuis janvier 2022, il propose des activités quotidiennes pour 8 à 10 personnes et, depuis début 2024, des ateliers spécifiques pour les étudiants en difficulté, intégrant également une démarche de prévention santé pour une alimentation équilibrée.
- **Les Frigos Solidaires** pour le projet : « Les Frigos Solidaires » - Paris
Le projet prévoit l'ouverture d'une cuisine partagée pour offrir des cours de cuisine anti-gaspillage à divers publics, visant à sensibiliser de manière ludique et à renforcer le lien social. À terme, l'Association prévoit de créer un tiers-lieu éco-responsable pour former aux métiers de l'artisanat et favoriser la réinsertion professionnelle dans un cadre de vie et d'échange de compétences.
- **Le Relais des fraternités** pour le projet « Développement du Restaurant Participatif "La Gamelette" au sein du tiers-lieu "Chez Prosper" : Des ateliers de cuisine participative et des repas partagés au service du lien social » - Lannion
Le projet "La Gamelette" est un restaurant participatif qui propose des ateliers de cuisine et des repas à prix libre pour lutter contre la précarité alimentaire et renforcer le lien social. Il s'adresse à des personnes en situation de fragilité en favorisant une alimentation durable.
- **Association Symbiose** pour le projet : « Alimentation santé » - Plérin
Le projet propose un atelier sur l'alimentation santé pour les femmes atteintes de cancer, visant à prévenir la dénutrition, promouvoir une alimentation protéinée et anti-inflammatoire, et réduire l'isolement social. L'objectif est de limiter les effets secondaires des traitements et favoriser une alimentation équilibrée pour prévenir les récurrences.

Catégorie « Tremplin et insertion professionnelle »

- **Planète Culture** pour le projet « Planète Smoothie : le bio au service de l'inclusion professionnelle » - Aulnay-Sous-Bois
Le projet vise à stabiliser l'activité de formation de l'Association en offrant à 40 jeunes décrocheurs scolaires une formation en restauration, avec un focus sur la mixologie des fruits bio. Il les aide également à développer des compétences sociales essentielles pour leur intégration professionnelle.
- **Association La Mie de Pain** pour le projet : « Création d'une cuisine d'application à la Mie de Pain » - Paris
Le projet vise à créer une cuisine d'application au Refuge, centre d'hébergement de la Mie de Pain à Paris, pour offrir des ateliers pédagogiques aux salariés du chantier restauration, afin de renforcer leurs compétences et favoriser leur retour à l'emploi. Cette cuisine servira aussi à former les hébergés pour les aider à devenir plus autonomes.
- **SAWA** pour le projet « Formation double diplôme aux métiers de pizzaïolo et crêpier » - Paris
Le projet propose une formation courte de 3 mois pour obtenir un double diplôme de pizzaïolo et crêpier, avec une composante pratique dans un camion Pizza de l'association et un mois de stage. En plus, les bénéficiaires seront formés comme commis de cuisine et auront la possibilité de gérer de manière autonome un Food Truck après la formation.
- **Accompagnement des projets professionnels et culturels** pour le projet : « Comme à la maison » - Lille
Le projet consiste à offrir une formation sur les métiers de la restauration et le comportement professionnel à des personnes très éloignées de l'emploi (peu ou pas qualifiées), sur une période de 6 mois.
- **Atout Cœur** pour le projet : « Atout Cœur – Restaurant handiresponsable » - Annecy
Le projet vise à offrir des emplois et des formations aux personnes en situation de handicap, tout en investissant dans du matériel amélioré pour faciliter leur travail et accroître l'efficacité. L'Association souhaite développer ses activités en simplifiant les tâches de cuisine et en optimisant le processus de travail.
- **ADAPEI 33** pour le projet « Plateau technique de Formation aux métiers de la restauration » - Bordeaux
Le projet vise à créer un centre de formation et d'apprentissage adapté aux métiers de la restauration pour des personnes en situation de handicap intellectuel.
- **Association Au bruit du bonheur** pour le projet « Petit Désir » - Anglet
Le projet est d'acheter un véhicule utilitaire d'occasion (allers-retours entre les 2 restaurants à vocation sociale, solidaire et écoresponsable de l'Association).

Catégorie « Transmission & éducation »

- **LE RECHO** pour le projet « Activités de Gastronomie locale durable et solidaire avec la jeunesse des quartiers Nords » - Paris
Le projet est de proposer à des enfants des ateliers pour découvrir la cuisine de la graine à l'assiette.

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 :

- Solidarité et lien social : Utiliser l'universalité du repas pour créer du lien et apporter de la solidarité
- Tremplin et insertion professionnelle : Favoriser le retour à l'emploi et l'insertion professionnelle par la cuisine
- Transmission et éducation : Entre hier et aujourd'hui ... Contribuer à l'évolution des comportements alimentaires et aux nouvelles façons de se nourrir



Depuis 2019, quelques exemples soutenus par le Fonds : l'École GoodPlanet, les Ateliers culinaires de la Tablee des Chefs, la fondation Rennes, le projet Des étoiles et des femmes portés par l'association Festin...