



« La Tablee des chefs »
 Cuisine solidaire au
 Lycée Funay Hélène Boucher
 Du 25 mars au 5 avril 2024.
 Eduquer et Nourrir

Depuis 2013, des chefs au sein de l'association « La Tablee des chefs » organisent l'opération Les Cuisines solidaires – la relève, chaque année, au début du printemps sur l'ensemble du territoire. Cette association intervient dans la lutte contre la précarité alimentaire et en faveur de l'éducation des générations futures au travers de deux volets EDUQUER et NOURRIR. Il s'agit d'une association d'intérêt général à but humanitaire et éducatif.

En effet pas moins de 70 écoles de cuisine et lycées hôteliers, plus de 2000 jeunes en formation, auront cuisiné plus de 15 000 repas pour des associations

locales d'aide alimentaire afin de lutter contre la précarité alimentaire grandissante en France et lutter contre le gaspillage alimentaire.

En quelques chiffres : 8 millions de personnes en précarité alimentaire en France alors que 10 millions de tonnes de nourriture vont à la poubelle.

Dans le grand Ouest 14 établissements étaient inscrits et nous étions le seul établissement en Sarthe a participé à cette action.



Se sont concentrés sur ce travail de production alimentaire les 48 élèves de seconde Bac pro métiers de la restauration et la classe de première Bac pro cuisine dans le cadre de leur chef d'œuvre pour valider ensemble des champs de compétences scolaires et humaines.

C4.4.4 Gérer les invendus /C5.2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité, action...)/C.5.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique professionnelle /C5.2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement (innovation, créativité, action...)

Les repas élaborés pour l'occasion sont réfléchis pour être sains, goûteux et sont réalisés à partir de produits bruts et de saison, **gracieusement fournis** par des partenaires locaux.

Les partenaires des Cuisines Solidaires - La Relève



Avec le parrainage de Frédéric Simonin, MOF 2018 et chef étoilé, deux plats ont été élaborés :

Riz pilaf aux lentilles et champignons, duo de légumes à l'huile de persil accompagné de pickles et pour le dessert, un crumble de pommes cranberries et sarrasin.

Cette opération aura permis de produire **300 repas** qui ont été distribués principalement aux Restos du cœur et à La Banque Alimentaire.



Nous remercions chaleureusement l'ensemble des jeunes qui ont activement participé à cette BELLE ACTION qui sera reconduite l'an prochain.

