



School Food For All:
Nourishing Futures



L'alimentation scolaire pour tous :
Nourrir l'avenir



À la rencontre des participants de La Tablée des Chefs / Meeting the Participants of La Tablée des Chefs

La Tablée des Chefs

3 juin / June 3, 16h30-17h



Équiterre



La Tablée des Chefs

Depuis 2022:

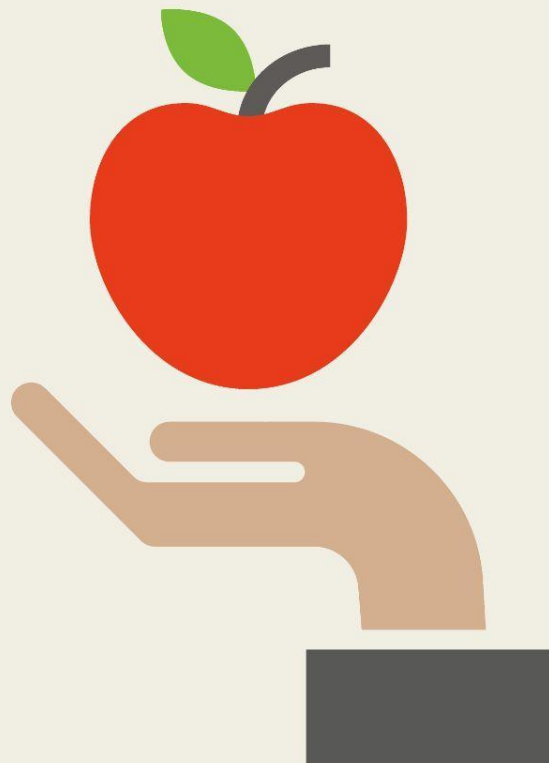
26,4 millions de portions récupérées
et redistribuées à des organismes communautaires

95 000 jeunes initiés
à la cuisine et aux saines habitudes alimentaires

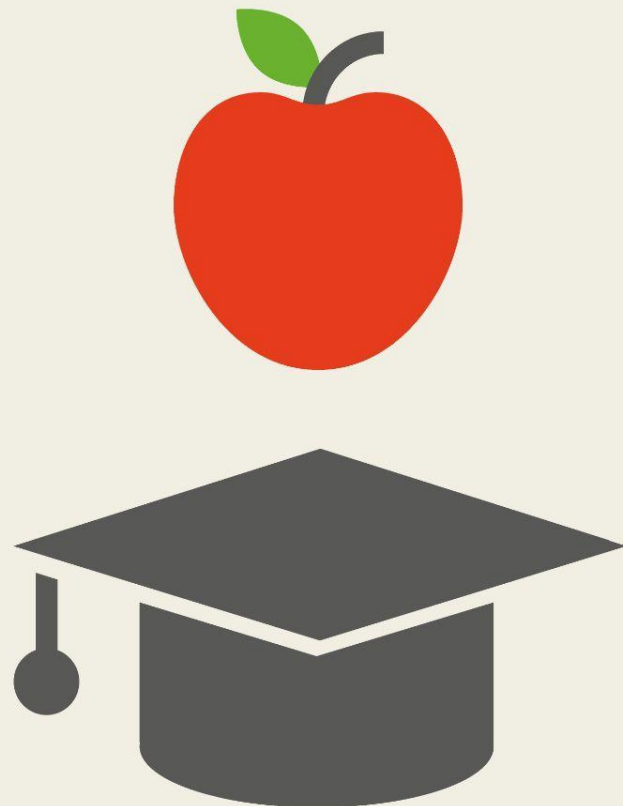


ed feed people
ing more than
educated more
ing their food
ams.

+ Participating students in the Kitchen Brigades program at C.W. Jefferys Collegiate Institute



NOURRIR



ÉDQUER



ÉDUCATION

Le programme des Brigades Culinaires

— Écoles participantes



Cuisine Ton Avenir

— Milieux participants







SORTIE

La Tablée des Chefs

École Le Tremplin
Mauricie



FINALISTE

La Tablée des Chefs

Gordon Bell High School
Manitoba



FINALIST BRIGADE

La Tablée des Chefs

École secondaire de Saint-Anselme
Chaudière-Appalaches



Crédit photo: Victor Diaz-Lamich

« Ce qui a le plus changé chez cette participante lorsqu'elle a réalisé qu'elle pouvait cuisiner c'est sa posture, son sourire et son estime de soi.

Après 2 ans d'ateliers, c'est elle qui guide sa brigade [durant les défis culinaires]. Elle a pris de l'assurance et ce, même dans ses études où elle éprouvait des difficultés, elle progresse mieux! ».

- Membre du personnel,
école secondaire Saint-Martin (Laval)









« J'adore la cuisine avec les Brigades Culinaires!

On apprend pas seulement [à réaliser] des recettes, on apprend comment réduire le gaspillage alimentaire et à manger sainement ».

- Élyamaud



Crédit photo: Victor Diaz-Lamich







« J'aime beaucoup et j'aime l'ambiance de communauté qui s'y crée.

J'ai aussi appris à partager le travail avec les autres et aussi à travailler en équipe.

J'ai aussi appris à goûter ce que je n'ai pas forcément envie et je suis satisfaite de cela ».

- Miranda





Crédit photo: Victor Diaz-Lamich







« J'adore la brigade culinaire! Je trouve ça instructif et divertissant d'autant plus que l'on fait des recettes entre amis.

Je trouve que ça nous donne plus envie de cuisiner en dehors des ateliers et on y apprend beaucoup plus que des notions sur l'alimentation ».

- Bastien





Crédit photo: Victor Diaz-Lamich

Crédit photo: Victor Diaz-Lamich





La Tablée des Chefs





La Table des Chefs





Soups