



Autour du thème central du « repas solidaire », cet appel à projets vise à soutenir des associations dans la réalisation de projets d'intérêt général à vocation sociale initiés ou accompagnés par des cuisiniers professionnels en lien avec une association.

Le chef est un chef indépendant, c'est-à-dire non salarié de l'association pour laquelle il intervient bénévolement, il doit être au cœur du projet, au cœur de l'action. Le chef donne de son temps pour que le projet soit une réussite.

L'appel à projets récompensera jusqu'à 10 associations susceptibles de bénéficier chacune d'une dotation pouvant aller jusqu'à 10 000€ maximum pour la réalisation des projets présentés parmi les 3 catégories ci-dessous :

SOLIDARITE ET LIEN SOCIAL : Cuisiner et donner accès à une alimentation équilibrée.

- Projets s'adressant prioritairement à des personnes défavorisées, à des personnes isolées, et plus largement à des publics fragilisés.
- Participer à la préparation d'un ou plusieurs repas de qualité, sains et équilibrés.
- Partager un moment convivial autour du repas préparé ensemble.

TREMPLIN ET INSERTION PROFESSIONNELLE : Permettre à des personnes éloignées de l'emploi, en reconversion, ou en situation de handicap, d'avoir une expérience d'apprentissage en vue de leur insertion professionnelle vers les métiers de la restauration.

- Projets s'adressant à des personnes éloignées de l'emploi ou en situation de handicap
- Participer activement à la préparation de repas en cuisine ou en tout autre lieu
- Vivre une expérience collective favorable à l'insertion professionnelle vers les métiers de la restauration.
- Découvrir et éveiller des vocations vers les métiers de la cuisine

TRANSMISSION ET EDUCATION : Apprendre et sensibiliser à une alimentation équilibrée, saine et variée.

- Projets s'adressant à des familles, des enfants et à des jeunes, comme les étudiants
- Connaître les bases d'une alimentation saine et variée