

COMMUNIQUÉ DE PRESSE
Pour publication immédiate**1 000 repas cuisinés par Techniques de diététique pour soutenir
*Les Cuisines Solidaires - Édition Relève de la Tablee des Chefs!***

Rimouski, le 27 février 2023 - Moteur d'implication sociale de la relève culinaire depuis deux décennies, le projet *Les Cuisines Solidaires - Édition Relève de la Tablee des Chefs* mobilise les équipes enseignantes et étudiantes afin de relever le défi de préparer des repas qui seront redistribués à des organismes locaux d'aide alimentaire. Ce projet, qui vise à sensibiliser la relève à la problématique de l'insécurité alimentaire, profitera cette année de la participation active des étudiantes et des étudiants du programme Techniques de diététique du Cégep de Rimouski. Le mercredi 1^{er} mars, l'équipe produira pas moins de 1 000 portions de repas qui seront remises à l'organisme Moisson Rimouski-Neigette.

« La matière première, les contenants pour l'emballage et la coordination entre les personnes impliquées jusqu'à la cueillette des repas par Moisson Rimouski-Neigette sont assurés par l'équipe de la Tablee des Chefs. De notre côté, nous ferons vivre une réelle production alimentaire d'envergure à nos étudiantes et à nos étudiants de la 1^{re} à la 3^e année d'études. Ce projet est une occasion unique pour les jeunes de partager leurs connaissances afin de collaborer à toutes les étapes du projet. Sensibiliser aux enjeux de l'insécurité alimentaire tout en contribuant à une initiative concrète pour la communauté a beaucoup de sens du point de vue pédagogique », explique Marie-Pierre Boucher, nutritionniste, enseignante et coordonnatrice du programme Techniques de diététique au Cégep de Rimouski.



En ce mois de la nutrition qui commence sous peu, le Cégep de Rimouski est fier de cet engagement et profite de l'occasion pour souligner les initiatives pédagogiques innovantes proposées par ses équipes enseignantes afin de créer une expérience d'études unique et enrichissante.

Chez [Moisson Rimouski-Neigette](#), on se dit fort impressionné par cette initiative, qui profitera à de nombreuses personnes de la communauté rimouskoise, pour qui se nourrir constitue un défi. « Notre clientèle augmente et les besoins sont grands; ces 1 000 repas sont un don généreux qui sera distribué avec attention », souligne Mme Marie Eve St-Pierre, directrice générale chez Moisson Rimouski-Neigette.

À propos des *Cuisines Solidaires* - Édition *Relève de la Tablee des Chefs*

Depuis ses débuts, le programme a permis de cuisiner et de distribuer plus de 1,5 million de portions cuisinées par la relève aux banques alimentaires du Québec.

La Tablee des Chefs a comme mission de nourrir et d'éduquer. Depuis sa fondation en 2002, l'organisme a permis de nourrir les gens en situation d'insécurité alimentaire en distribuant plus de 13 000 000 de portions cuisinées et a éduqué plus de 45 000 jeunes en développant leur autonomie alimentaire à travers ses différents programmes.

À propos du programme [Techniques de diététique](#)

Le programme Techniques de diététique forme des professionnelles et des professionnels qui travaillent en gestion de services alimentaires, en nutrition appliquée à diverses clientèles, en technologie des aliments et en inspection des aliments.

Au sujet du Cégep de Rimouski

Établissement d'enseignement supérieur solidement implanté dans son milieu, le Cégep de Rimouski se distingue par son dynamisme et par l'excellence de la formation qui y est offerte. Le Cégep de Rimouski est considéré comme un acteur important du développement régional. Il offre à 2 000 étudiantes et étudiants 27 programmes d'études préuniversitaires et techniques dans des domaines variés et donne des services de formation continue à plus de 2600 personnes. Par leur travail, plus de 600 personnes collaborent à sa réussite, et ce, depuis plus de 50 ans.

Information : Marianne Denis

Conseillère en communication

Bureau de promotion, d'information et de communications du Collège de
Rimouski

marianne.denis@cegep-rimouski.qc.ca