

## Concours « Générations en cuisine »



### RÉSUMÉ

Le premier concours de cuisine intergénérationnel et éco-citoyen à l'échelle du réseau des centres sociaux du Rhône et de la Métropole de Lyon s'est tenu le 29 novembre 2019.

11 équipes issues de 11 centres sociaux différents se sont mobilisées dès le mois de septembre en vue de présenter des plats familiaux à l'empreinte carbone la plus faible possible. Ces équipes composées d'enfants, d'adolescents, de parents et seniors, accompagnées par les centres sociaux, ont organisé des visites auprès de producteurs, analysé les ingrédients, leur provenance, leur production, leur approvisionnement, ont testé, goûté... jusqu'au jour J.

Le concours a pris place dans un restaurant d'application « Une Faim d'Apprendre » tenu par le chef Dominique Moraud. Notre jury, présidé par le président de l'association des Toques Blanches Lyonnaises (réseau de chefs étoilés de la région), a rassemblé des chefs curieux et des connaisseurs de la gastronomie. Ce lieu professionnel ouvert aux apprentis restaurateurs a permis une découverte pour les familles et un challenge dans les meilleures conditions.

Au-delà d'une démarche sur l'alimentation saine et durable, ce concours a permis de réunir plus de 40 familles pour vivre une expérience de transmission et de convivialité.

### Quelle est la situation de départ qui a motivé le projet ?

Depuis 2014, 6 centres sociaux de la Métropole de Lyon se sont réunis et ont formé un groupe « développement durable ».

En 2017, ce groupe a souhaité que la fédération s'implique sur ce dossier avec comme premier projet : réaliser un état des lieux des pratiques de développement durable dans les centres sociaux de la Métropole de Lyon et du Rhône. Ce panorama, soutenu par la Métropole de Lyon, a été établi en 2018 et a rendu visible les actions des centres. Il a ainsi mis en lumière les axes de travail et de progression qui pourraient donner corps à une véritable politique de

**FEDERATION DES CENTRES SOCIAUX  
DU RHONE**

69100 VILLEURBANNE

Date de début : **01/10/2018**

Date de fin : **31/07/2020**

Référent(e) de l'action  
Elodie LANDOIN

### ❖ OBJECTIF DE L'ACTION

- ✓ Valoriser les habitants : en s'appuyant sur des savoirs-faire pré-existants (cuisine, déco...) et en leur proposant de vivre une expérience collective unique.
- ✓ Casser des barrières : Permettre la rencontre et les échanges entre des univers qui ne se côtoient pas beaucoup d'habitude (monde des centres sociaux et monde de la gastronomie / générations, comme avec ces grands-mères qui ont fait découvrir à certaines jeunes filles de leur équipe ce qu'était un coing / habitants usagers et chef cuisinier ou maraîcher...)
- ✓ Réaliser l'impact environnemental de notre cuisine (saisonnalité, impact carbone de la viande...)
- ✓ Valoriser les centres sociaux : échanges entre eux et vis-à-vis de partenaires, en proposant une expérience dont ils peuvent être fiers !

### ❖ QUELS CHANGEMENTS CELA A-T-IL PRODUIT ?

#### → Sur les habitants impliqués

Une expérience valorisante, autant sur la démarche en amont que lors du concours (plats servis, passage et retour du jury...). Une prise de conscience sur l'impact carbone de l'alimentation  
La découverte de circuits courts d'approvisionnement.  
Création de liens nouveaux

#### → Sur le centre

Une mobilisation et implication de référents familles (qui font peu de projet inter-centres donc un enrichissement dans cet élargissement d'horizon)  
Développement du sentiment d'appartenance au réseau des centres

développement durable à l'échelle de notre réseau.

C'est ainsi que le groupe Développement Durable et la fédération ont repéré 4 axes de travail qui pourraient se décliner à la fois au sein des structures mais aussi auprès d'un public plus large avec comme objectif de lancer une dynamique forte associant les habitants des territoires accompagnés par les centres sociaux afin d'ancrer des pratiques durables et éco-citoyennes. L'année 2019, avec le soutien renouvelé de la Métropole de Lyon, a été dédiée à l'accès à une meilleure alimentation. Le concours de cuisine intergénérationnel est donc né de la volonté de proposer au réseau une action à destination des habitants sur l'alimentation saine et durable. L'idée venait notamment du constat que l'alimentation est une préoccupation partagée par quasiment toutes les personnes et familles et un sujet clé déjà travaillé dans les centres sociaux, autour duquel les habitants ont à la fois des choses à apporter et d'autres à découvrir. L'intuition était de faire se croiser des demandes / envies d'habitants(e)s sur comment mieux manger / comment apprendre à nos enfants à manger des légumes (par ex.) avec des vrais savoirs-faire déjà existant, que nous souhaitions valoriser.

## Qu'avez-vous mis en place

Mobilisation du réseau afin de constituer 12 équipes.

Travail sur l'organisation du concours (Règlement/ modalité d'inscription / constitution et préparation du jury...).

Réunion avec fédération – référents, puis dans les centres : de nombreuses rencontres entre les équipes.

Animation et accueil du concours le jour J.

## Quelles ont été les étapes clés du projet ?

1er octobre 2018	3 mois	Ecriture du projet
Rencontre avec le groupe DD: définition du projet pertinent pour notre réseau Rencontre avec la Métropole de Lyon pour envisager la forme et le contenu de ce partenariat.		
Mars 2019	6 mois	Elaboration du concours
Travail avec le groupe DD sur les modalités d'inscription, les critères, le lieu, l'organisation de l'événement... Recherche de partenaires complémentaires		
Fin août 2019	1 mois	Inscription des équipes au concours
Septembre 2019	3 mois	Démarche des équipes
Après que les équipes se soient constituées, celles-ci ont organisé avec l'appui du centre social des visites, ateliers, temps d'échanges en vue de déterminer et préparer leur plat pour le jour J.		
29 novembre 2019	1 jour (aprèm + soirée)	Concours de Cuisine avec jury
Reçues dans un "vrai restaurant", les équipes ont finalisé leur plat et sa présentation en cuisine, supervisée par un chef, avant de passer devant un jury prestigieux, en s'inspirant des codes des concours de cuisine professionnelle.		

## Quels moyens ont été mis en oeuvre ?

### Mise en place des équipes et rôle de chacun

Les équipes compétitrices ont fait un véritable travail de recherche sur les produits qu'elles allaient utiliser.

Les centres sociaux ont permis d'impulser une dynamique et d'organiser des rencontres pour faire avancer le projet

Le groupe DD a défini un projet clair et les objectifs de celui-ci.

La fédération ayant un regard d'ensemble sur les opérations de ce projet a pu réajuster les différentes étapes et conditions du concours grâce aux retours des différents acteurs du projet.

Les partenaires nous ont accompagnés tout au long de cette aventure, en nous ouvrant les portes d'un monde peu habituel pour nous : la restauration et la gastronomie.

### Mise en place des moyens logistiques et financiers

Partenariat avec le restaurant d'application « Une Faim d'Apprendre » pour l'accueil de l'événement.

Soutien financier de la Métropole de Lyon

Moyens financiers des centres sociaux pour l'achat des produits alimentaires pour la réalisation des plats

### Place des partenaires et du centre social dans le projet

Les centres sociaux ont accompagné des équipes.

Nos partenaires ont quant à eux été un soutien financier, matériel ainsi qu'un appui organisationnel. Leur renommée a également impulsé le rayonnement de l'événement (presse etc.).

sociaux

Un événement au-delà de la structure : ouverture et découverte mais aussi visibilité nouvelle  
Interconnaissance entre les centres impliqués et envie de poursuivre le travail ensemble

### Sur les partenaires

Impressionné par le "professionnalisme" dans l'organisation et la tenue du concours (donne une autre image des centres sociaux, avec un bel investissement des habitants).

Meilleure connaissance des centres sociaux, de notre manière de travailler (avancer ensemble, partir des préoccupations, ...) et des habitants accueillis.

### QUEL RÔLE A JOUÉ L'HABITANT

- 1 contributeur
- 2 participant

### QUEL RÔLE A JOUÉ LE CENTRE

- 1 a animé l'action avec les habitants
- 2 a accompagné sans être porteur du projet

### QUELLES DIFFICULTÉS ONT ÉTÉ RENCONTRÉES ?

- 1 Des délais courts pour la constitution des équipes et l'accompagnement de la démarche. En effet, le calendrier contraint des centres sociaux a impliqué des créations d'équipes rapide.
- 2 Cette première expérience a nécessité des adaptations jusqu'au jour J. Il s'agissait d'une phase d'expérimentation qui nous a permis de travailler autour du règlement, des modalités d'inscription et du concours.

## Quels moyens ont été mis en oeuvre ?

### Quel(s) résultat(s) de l'action ?

Des questionnaires ont été envoyés aux centres. Un bilan a également été réalisé avec le groupe développement durable et notre principal partenaire.

Les premiers éléments de bilan: une bonne visibilité de l'événement en raison notamment des partenariats, le sérieux du concours en lui-même et des équipes avec des plats de très grande qualité et un important travail sur l'approvisionnement, la saisonnalité, l'empreinte carbone du plat...

Autre point fort : La convivialité le jour J ! Ce concours a été un événement très festif, malgré le stress et le sérieux. Des liens très forts ont également pu se créer au sein des équipes entre des habitants qui parfois ne se connaissaient pas.

Parmi les résultats : une meilleure connaissance du réseau, des centres sociaux, des habitants accueillis et des missions portées pour les partenaires. De nouveaux partenariats qui peuvent s'inscrire dans la durée.

### L'action va-t-elle se poursuivre ?

De nouvelles rencontres sont prévues avec l'ensemble des équipes afin d'échanger sur les découvertes faites lors de ce concours et après celui-ci. Les équipes seront également invitées à se réunir pour le visionnage du film (environ 15 minutes) réalisé par un vidéaste qui a suivi les équipes tout au long du projet de ce concours cuisine.

Ce projet s'inscrira dans une récurrence (annuelle ou biennale), nous envisageons de choisir pour chaque édition des thèmes afin de donner une couleur et un ton particulier à chaque concours au fil des années, et pour faire écho le plus possible aux sujets de préoccupation ou préférences des habitants.

### Quelles améliorations souhaiteriez-vous apporter au projet ?

Pour notre prochaine édition, nous retravaillerons sur la temporalité du projet. Nous sommes maintenant conscients des temps de mobilisation en amont nécessaires. Ce concours de cuisine s'inscrirait dans un calendrier communiqué avant l'été afin de toucher le plus d'équipes potentielles possibles.

Nous organiserons également une rencontre entre les équipes avant le concours pour que chacun puisse faire connaissance et se sentir appartenir à un projet fédérateur.

### Quels conseils donneriez-vous à des personnes qui voudraient suivre vos traces ?

Le projet peut sembler ambitieux mais les retombées de celui-ci sont vraiment valorisantes pour les équipes participantes mais également organisatrices.

Il ne faut pas hésiter à solliciter des partenaires, cela peut se révéler facilitateur et ouvre à d'autres univers.

Le lien tissé avec les équipes et le temps passé ensemble sont une des clefs du succès de cette première édition du concours culinaire.

## Galerie d'image



Intro à la remise des prix



Remise de prix à une équipe



Prix de l'écocitoyenneté



Prix du goût

Retrouvez plus d'informations et participez sur la plateforme, lien direct vers la fiche action :  
<https://www.cestpossible.me/action/concours-generations-en-cuisine/>