

DOSSIER DE PRESSE



1^{ÈRE} ÉDITION du
CONCOURS DE CUISINE
FAMILIAL & ÉCOCITOYEN
du réseau des centres sociaux
de la Métropole de Lyon et du Rhône


GÉNÉRATIONS
en Cuisine

VENDREDI 29 NOVEMBRE 2019 À LYON

Jury présidé par le chef Christophe Marguin,
Président des Toques Blanches Lyonnaises



Fédération
Rhône &
Métropole de Lyon



Avec le soutien du

GRAND LYON
la métropole

Vendredi 29 novembre 18h

GÉNÉRATIONS
en Cuisine

Restaurant « une faim d'apprendre »

24 avenue Joannes Masset
69009 Lyon

Un concours familial & écocitoyen

La 1^{ère} édition du concours de cuisine familiale et écocitoyenne « Générations en cuisine » permettra de découvrir les créations originales, salées ou sucrées, de 12 équipes intergénérationnelles. Leurs plats seront portés à l'appréciation d'un jury de choix, présidé par le chef Christophe Marguin, en partenariat avec les Toques Blanches Lyonnaises. Ce 29 novembre, convivialité et originalité, produits locaux et de saison ont ainsi rendez-vous au restaurant « Une faim d'apprendre » (Lyon 9^{ème}) des chefs Dominic Moreaud et Christian Lavault. Plus qu'un évènement, cette soirée sera l'aboutissement d'une démarche que chaque groupe a pu entreprendre ces derniers mois sur la thématique de l'alimentation saine et durable. Organisé par le réseau des centres sociaux de la Métropole de Lyon et du Rhône, ce concours vient clôturer une année de travail sur l'alimentation, avec le soutien de la Métropole de Lyon.

1 jury de chefs curieux et de connaisseurs

Les équipes d'amateurs présenteront leur plat salé ou sucré devant un jury qualifié et prestigieux :

- * présidé par le chef Christophe Marguin, Président des Toques Blanches Lyonnaises et composé notamment de
- * Mme Jacotte Brazier, petite-fille de la célèbre Mère du même nom,
- * Mme Marie-Odile Fondeur, directrice générale du SIRHA,
- * le vice-président au Développement Durable de la Métropole de Lyon,
- * un représentant du CA de la Fédération des centres sociaux de la Métropole de Lyon et du Rhône.

Des critères verts et authentiques

L'originalité du concours tient au ton donné par les critères à travers lesquels les plats seront analysés, des plus spécifiques aux plus classiques : 1. l'impact environnemental du plat (empreinte carbone, circuit court entendu en nombre d'intermédiaire, saisonnalité), 2. la démarche et composition de l'équipe (ateliers rencontres et visites organisées, équipe intergénérationnelle), 3. la présentation du plat, 4. la cuisson et l'assaisonnement, et 5. enfin le goût.

12 équipes intergénérationnelles issues de 12 centres sociaux différents se mobilisent pour présenter des plats familiaux à l'empreinte carbone faible. Composées d'enfants, adolescents, parents, seniors et accompagnées par les centres sociaux les équipes organisent des visites auprès de producteurs, se réunissent pour échanger sur leurs recettes, analysent les ingrédients, leur provenance, leur production et lieux d'achats, testent, goûtent...

Auront l'honneur d'être représentés cette année :

Oullins, Vénissieux avec le centre social de Parilly, Grigny, Rillieux, Décines avec le centre social Dolto-Montaberlet et l'Espace Berthaudière, Villeurbanne avec le centre social des Buers, Belleville, Chaponost avec le centre social du Saunier, Lyon avec le centre social Duchère Plateau, le centre social de Champvert et le centre social Grand'Côte.



Fédération
Rhône &
Métropole de Lyon

Contacts presse

Anne BONNEFONT 06.01.73.02.67 & Elodie LANDOIN 04.78.84.50.84

developpementdurable@centres-sociaux-rhone.com

www.fede69.centres-sociaux.fr

**Le mot de Christophe Marguin,
Président du Jury,
Président des Toques Blanches Lyonnaises**



« Notre association des Toques Blanches Lyonnaises fédère depuis 1936 des chefs dont les vocations principales sont le partage et la transmission des valeurs de la gastronomie et de l'histoire de notre région.

Pour mémoire, la restauration traditionnelle s'inspire en partie de la cuisine des Mères lyonnaises qui, au début du siècle dernier, concoctaient des plats à partager par l'ensemble des convives d'une table.

Même si la gastronomie a évolué depuis, les cultures et les habitudes alimentaires modifiées, les recettes de l'époque vivent toujours au fil du temps et des différents fourneaux... elles sont simplement « revisitées » par des chefs de renom.

La transmission, le partage de générations en générations, c'est ainsi que notre histoire s'écrit...

J'ai souhaité que les Toques Blanches soutienne ce concours de Cuisine des Centres Sociaux car cet évènement regroupe toutes nos valeurs de rassemblement, de générosité, qui sont chères à tous les Chefs de notre Association.

Au-delà de cela, je suis ravi de participer avec d'autres membres de notre Association au jury de ce concours car nous savons également que les recettes de nos amateurs gastronomes font parfois découvrir aux professionnels des saveurs inconnues, des mélanges insoupçonnés d'épices et de produits que j'ai désormais hâte de découvrir... »



Contacts presse

Anne BONNEFONT 06.01.73.02.67 & Elodie LANDOIN 04.78.84.50.84

developpementdurable@centres-sociaux-rhone.com

www.fede69.centres-sociaux.fr

Démarche développement durable : un engagement global du réseau des centres sociaux

depuis
2009

« **Groupe DD** » : Rencontres de plusieurs centres sociaux développant un projet avec un axe explicitement consacré au développement durable, pour des échanges de pratiques et des apports extérieurs permettant une mise en perspective.

2018

Etat des lieux des initiatives des centres sociaux dans le domaine du développement durable, révélant **un engagement déjà conséquent** des près de 80 centres sociaux. Par exemples :

+ de 75% des centres organisent régulièrement (chaque semaine ou mois) des randonnées au vert ;
21 jardins partagés accueillis ou animés par les centres sociaux ;
1 centre/2 organise régulièrement bourse aux vêtements, trocs ou autre vide-greniers ;
80% des centres ont des actions de récupérations ou « création fait main » ;
93% des centres mènent des actions explicites contre l'isolement social et pour renforcer les solidarités ;
3/4 des centres développent un projet autour de l'alimentation.

2019

Mobilisation pour accompagner les centres sociaux en faveur d'un quotidien écoresponsable et solidaire : consolider les initiatives existantes et soutenir l'émergence de nouveaux projets.

Thématique annuelle enclenchée > ALIMENTATION

Avril : Lancement de la mobilisation - échanges de pratiques et conférence sur la précarité alimentaire

Juin : 1^{ère} Quinzaine du développement durable du réseau des centres sociaux - mobilisant 29 centres sociaux portant 48 actions, avec 60 partenaires (associatifs, institutionnels, privés...)

Septembre : Lancement d'un outil d'autodiagnostic visant à améliorer les pratiques alimentaires des centres sociaux, dans leurs propres pratiques et dans l'accompagnement des habitants. 38 centres sociaux participants.

Novembre : 1^{ère} édition du Concours de cuisine familial & éco-citoyen

2020

Thématique annuelle > TRI & ECONOMIE CIRCULAIRE

2021

Thématique annuelle > PRECARITE ENERGETIQUE

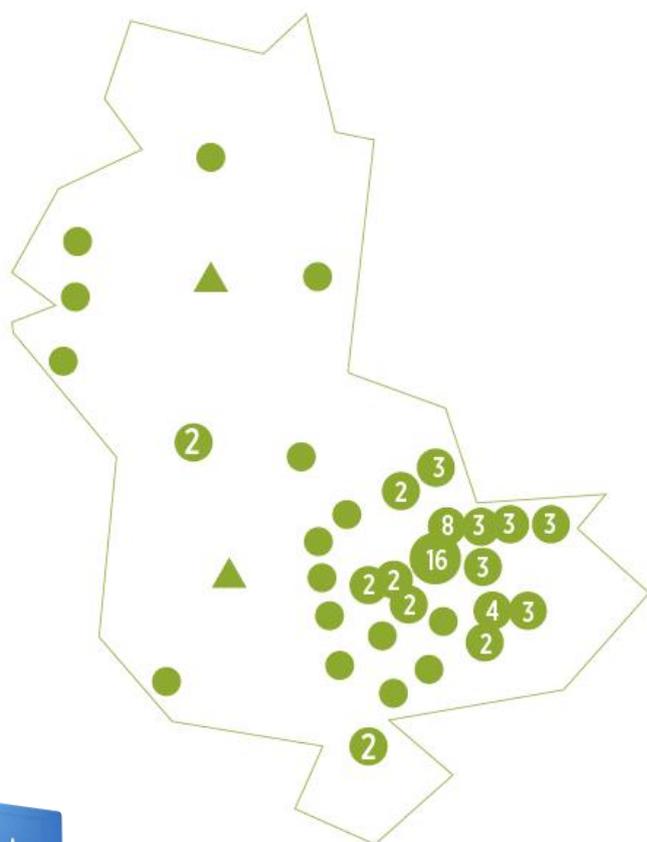


Les centres sociaux, structures de proximité animant la vie sociale locale

Ils assurent un accueil inconditionnel du public, que ce soit à travers des services d'accueil dédiés à l'instar de crèches, centres de loisirs, etc., ou à travers des animations socio-culturelles : débats, rencontres, ateliers (cuisine, écriture, ateliers sociolinguistiques, informatique, etc.). Depuis leur création, les centres sociaux se donnent pour but l'émancipation individuelle et collective des publics. A ce titre, ils sont engagés pleinement dans des démarches **d'accompagnement du pouvoir d'agir des habitants**.

Toutes les activités des centres sociaux reposent sur trois valeurs fondamentales : **solidarité, démocratie, et respect de la dignité humaine**.

LE RÉSEAU DE LA MÉTROPOLE DE LYON ET DU RHÔNE



76 Centres Sociaux
adhérents à la
Fédération
du Rhône et de
la Métropole de Lyon

100 % associatifs

115.000 personnes
accueillies /an

soit plus de 6% de la population
du territoire



Soutiens et partenaires du concours

GRAND LYON
la métropole

dans le cadre du
Plan d'Education au
Développement Durable



avec la présidence du jury
du chef Christophe Marguin,
Président des Toques Blanches Lyonnaises



accueil de l'évènement et soutien dans
l'organisation du concours

Restaurant d'application
dédié aux personnes en insertion



Contacts presse

Anne BONNEFONT 06.01.73.02.67 & Elodie LANDOIN 04.78.84.50.84
developpementdurable@centres-sociaux-rhone.com