



RÈGLEMENT DU CONCOURS DE CUISINE SPÉCIAL FAMILLES DU RÉSEAU DES CENTRES SOCIAUX DE LA MÉTROPOLÉ DE LYON ET DU RHÔNE

≡ GÉNÉRATIONS en Cuisine ≡

Dans le cadre d'un engagement fort cette année sur les questions de développement durable et notamment d'alimentation, avec le soutien de la Métropole de Lyon, la Fédération des Centres Sociaux du Rhône et le groupe Développement Durable ont souhaité organiser un concours de cuisine à destination des familles qui aura pour exigence d'être éco-citoyen et intergénérationnel.

À cette occasion nous proposons aux centres sociaux qui souhaiteront constituer des équipes familiales d'accompagner les participants dans une démarche afin de travailler sur la saisonnalité des produits, les lieux et modes de production, l'impact sur la santé et l'environnement... Ce concours et la démarche engagée permettra de questionner notre mode de consommation, notre santé, nos productions de déchets, notre lien avec la terre mais aussi notre plaisir, son partage et les liens qui s'y créent.



DATE ET LIEU

Vendredi 29 novembre de 18h à 21h30 au restaurant d'application « **Une Faim d'Apprendre** » dans le 9^{ème} arrondissement de Lyon, restaurant du Chef Dominic Moreaud, membre des Toques Blanches Lyonnaises.



ÉQUIPE

- Elle peut être composée de 3 à 6 personnes mais seulement 3 pourront finaliser la préparation du plat le jour du concours. Les autres membres pourront être dans le public et participer à la présentation de la démarche lors du passage de l'équipe devant le jury.
- Elle est familiale, soit d'une même famille ou de plusieurs familles (3 maximum) souhaitant travailler ensemble. A minima deux générations comme un adulte et un jeune ou enfant par équipe. Les équipes intergénérationnelles sont fortement encouragées.
- Les équipes doivent choisir de s'inscrire dans la catégorie « plat salé » ou « plat sucré », il y aura 6 équipes dans la catégorie salée et 6 dans la catégorie sucrée.



PLATS

- Les plats présentés lors de ce concours seront des plats familiaux représentant le plat que l'on aime partager en famille. Un seul grand plat cuisiné pour 10 personnes sera élaboré.
- Un bon d'achat d'une valeur de 30 euros auprès d'une enseigne bio sera remis aux équipes participantes. Chaque équipe devra ensuite trouver les compléments nécessaires en lien avec le centre social auprès de jardins et/ou maraîchers locaux. Le coût moyen du plat ne doit pas excéder 45 euros (bon d'achat compris).
- Les plats doivent être réalisés avec des produits bio et locaux de préférence et des fruits et légumes de saison. Ce point fait partie des critères d'évaluation du jury. Les plats devront comporter au moins un fruit et/ou légume.



Fédération
Rhône &
Métropole de Lyon

GRAND LYON
la métropole

VILLE DE
LYON



17 rue Jean Bourgey • 69100 Villeurbanne • Tél. : 04 78 84 50 84
fede@centres-sociaux-rhone.com • fede69.centres-sociaux.fr



DÉROULÉ DU CONCOURS

- Période d'inscription : du 2 au 20 septembre.
- De septembre à novembre : composition de l'équipe et démarche de l'équipe : atelier cuisine, travail avec une association ou en équipe sur le plat, sa composition, le choix des ingrédients, l'empreinte carbone des aliments, l'agriculture biologique, visite de producteur, démarche auprès de partenaires ou maraîchers, visite au marché pour identifier les produits de saison...
- D'octobre à novembre : suivi des équipes par le réalisateur du film Fabrice Finotti.
- 2 semaines avant le concours : envoi des recettes par l'ensemble des équipes à la Fédération.



JOUR J

- Préparation du plat au domicile des candidats ou au centre social, la finalisation se faisant en cuisine sur le lieu du concours (par 3 membres de l'équipe) le 29 novembre.
- Accueil dès 16h des équipes. Un ordre de passage sera donné aux équipes.
- Première partie de la soirée (environ 1h) : présentation de plats salés, chaque équipe aura 20 min de préparation en cuisine puis 10 min de présentation du plat auprès du jury.
- Pause de 20 min.
- Deuxième partie de la soirée (environ 1h) : présentation des plats sucrés. Chaque équipe aura 20 min de préparation en cuisine puis 10 min de présentation du plat auprès du jury.
- Délibération du jury et remise des prix.
- Apéritif convivial pour tous.



JURY, CRITÈRES ET GAINS

- Le jury sera composé de 6 personnes : 2 Chefs dont M. Christophe Marguin président des Toques Blanches Lyonnaises et président du jury, de Mme Jacotte Brazier, de la Métropole de Lyon en la personne de Bruno Charles Vice-président en charge du Développement Durable, d'une représentante du conseil d'administration de la Fédération et d'un membre du groupe Développement Durable.
- Les critères porteront sur :
 - L'utilisation de produits bio et de saison, en circuit court (entendu en nombre d'intermédiaires)
 - L'empreinte carbone (lieux de production, transport...)
 - Goût et saveur du plat
 - La démarche de l'équipe : visite, atelier
 - Le collectif : composition de l'équipe, l'échange intergénérationnel
 - La présentation du plat
- L'ensemble des participants recevront une attestation de reconnaissance relative à leur participation au concours et participeront à une sortie collective organisée par la fédération au printemps 2020.
- Un « coup de cœur » sera remis par le Chef Christophe Marguin à une équipe dans chacune des catégories (salée ou sucrée). Ces deux coups de cœur du jury se verront remettre un gain spécial, « surprise » !

