
Autonomie

« Générations cuisine » : un concours culinaire intergénérationnel

décembre 2014

Imprimer la page

Index

- [Type d'action](#)
- [Département](#)
- [Sur le vif](#)
- [Porteur\(s\) de l'action](#)
- [Objectif\(s\) et bref descriptif](#)
- [Origine\(s\)](#)
- [Description détaillée](#)
- [Bilan](#)
- [Partenaire\(s\)](#)
- [Moyens](#)

Type d'action

- Développement social
- Lien social
- Liens intergénérationnels
- Inclusion
- Education

-
- Aînés
 - Santé

Département

Eure (27)

Sur le vif

« L'idée forte de cette action est qu'elle rassemble de façon festive. Je crois beaucoup aux projets très simples. » La directrice de la santé et de l'Action Sociale à la MSA Haute-Normandie

Porteur(s) de l'action

MSA Haute-Normandie

Objectif(s) et bref descriptif

Afin de favoriser les liens intergénérationnels et de sensibiliser les jeunes et moins jeunes à l'importance de manger équilibré, la MSA Haute-Normandie organise chaque année un concours culinaire composé d'équipes intergénérationnelles, réunissant personnes âgées et collégiens. Cette action permet de valoriser l'expérience et le savoir-faire des seniors, tout en responsabilisant les jeunes.



Origine(s)

En août 2012, le président de la circonscription d'échelon local de Beaumesnil-Broglie-Rugles (Eure) MSA Haute-Normandie et un élu de la MSA Haute-Normandie souhaitent monter une action festive autour de la nutrition pour lutter contre l'isolement des personnes âgées et les sensibiliser au bon équilibre alimentaire. Pour ce faire, la MSA Haute-Normandie sollicite ses élus et une animatrice territoriale afin qu'ils coordonnent et mettent en œuvre des activités d'animation périscolaires favorisant la cohésion sociale et les liens intergénérationnels autour des questions de nutrition et de santé.

Ensemble, ils organisent alors une réunion de travail afin de définir l'action la plus à même de répondre à cette problématique. C'est naturellement que le projet d'un concours culinaire intergénérationnel émerge au regard des forces en présence sur le territoire :

- L'un des élus de la MSA à l'origine du projet, propose de mettre en avant la découverte des légumes en s'appuyant sur le jardin potager Mille et un légumes de Beaumesnil dont il est responsable. Cette association est un potager conservatoire qui contribue à la sauvegarde des légumes anciens et des variétés menacées transmises par des générations de jardiniers et d'agriculteurs. Il appartient au château de Beaumesnil et organise, entre autres, des visites guidées, des ventes de légumes, de graines à semer et de plantes.
- Par ailleurs, l'Association santé éducation et préventions sur les territoires (ASEPT) Haute-Normandie, une association partenaire de la MSA qui permet développer des initiatives en matière de prévention santé et promeut les bons gestes en faveur de la santé, elle est venue travailler sur le territoire peu de temps auparavant en organisant un atelier du « bien vieillir » auprès des seniors de 55 ans et plus. Elle a donc contacté ces dernières afin de leur proposer de participer au concours culinaire intergénérationnel sur la base du volontariat. De plus, une diététicienne-nutritionniste travaille régulièrement avec l'ASEPT, notamment lors des ateliers du « bien vieillir » sur les problèmes nutritionnels chez les personnes âgées. De son côté, elle mène des actions avec d'autres associations sous forme d'ateliers ludiques où les participants préparent des repas pendant qu'elle leur explique de manière théorique les bienfaits de la nourriture équilibrée.
- En ce qui concerne la cible du jeune public et le choix de l'établissement scolaire, plusieurs élus de la MSA scolarisent leurs enfants dans le collège de la Barre-en-Ouche qui est sur le canton de Beaumesnil où se trouve l'association Mille et un légumes. C'est le collège le plus proche géographiquement du jardin-potager, c'est pourquoi celui-ci est sollicité pour participer au projet de concours culinaire.

Le collège de la Barre-en-Ouche et les retraités sont immédiatement favorables et enthousiastes face au challenge culinaire.

Description détaillée

<https://www.dailymotion.com/embed/video/x207t86>

« Générations cuisine » est le premier concours culinaire intergénérationnel organisé par la MSA

Haute-Normandie dans le but de créer des liens sociaux entre des jeunes collégiens et des seniors et ce, autour d'un challenge à réaliser en équipe.

Une fois l'idée d'un concours culinaire intergénérationnel actée en mai 2012, il faut près d'une année de réflexion et d'organisation pour donner naissance au concours qui aura lieu en mai 2013. Durant ce laps de temps, plusieurs réunions de travail réunissent l'animatrice territoriale MSA, des élus locaux de la MSA, le président de la circonscription d'échelon local MSA, le proviseur du collège, les représentants de la mairie de la Barre-en-Ouche, des professionnels de la restauration scolaire et une diététicienne-nutritionniste. La municipalité de la Barre-en-Ouche met à disposition la salle des fêtes de la commune pour la réalisation de ce concours culinaire.

A la base, les membres participants aux réunions de travail pensent faire participer une classe de 3ème mais pour des raisons logistiques (brevet des collèges et voyage scolaire), c'est une classe de 4ème qui sera finalement choisie pour concourir. La professeur de français (professeur principal) de la classe de 4ème donne son accord, mais elle demande que la cette participation soit basée sur le volontariat. Finalement, presque toute la classe de 4ème et 8 seniors volontaires faisant partie de l'ASEPT finissent par participer ensemble au challenge.



Les règles du concours « Générations cuisine » sont les suivantes : chaque équipe intergénérationnelle composée de deux collégiens et un sénior doit préparer soit une entrée, soit un plat ou un dessert à base de fruits et légumes frais et de produits locaux.

Le concours de cuisine s'étend sur plusieurs jours : Le 29 avril, on procède à la composition des équipes par tirage au sort. Par la suite, les candidats disposent de quatre jours pour réfléchir et tester ensemble leurs recettes. Ils se réunissent chez le senior du groupe pour la réaliser une fois en équipe. Une fois les recettes validées par la diététicienne qui a évalué auparavant les apports nutritionnels de chacune, les élèves et seniors cueillent les fruits et légumes au potager Mille et un légumes à Beaumesnil. Ces journées de préparation au concours sont très importantes car elles leur permettent de faire connaissance et de créer une complicité avant d'aller cuisiner ensemble.



Les équipes disposent de deux heures pour servir un plat qui va être évalué, selon différents critères (présentation, originalité, goût), par un jury composé de professionnels locaux de la restauration, du principal du collège, du président de la MSA et du maire de la commune.

La diététicienne ainsi que le personnel de la cantine scolaire du collège veillent à ce que les cuisiniers, pendant leur réalisation, respectent les normes de sécurité et d'hygiène.

Le jury remet aux membres des trois équipes gagnantes : un panier de légumes en provenance du potager de Beaumesnil et un sachet de graines à semer. Après avoir récompensés les vainqueurs, un buffet froid permet de partager encore un moment de convivialité.

Une fois le concours terminé, ses effets perdurent. En effet, le professeur principal de la classe participante tient à continuer l'approche pédagogique engagée en matière de cuisine et demande aux élèves de rédiger des recettes, dans le cadre de leur cours de français. Par ailleurs, tous les participants – 17 jeunes, 8 retraités et les personnes impliquées dans l'opération « Génération cuisine » – participent à une sortie en car fin juin pour aller pique-niquer dans les jardins de Giverny ainsi que visiter la maison de Claude Monet et le musée des Impressionnistes.

[Generations cuisine 2013](#) par [MSATV](#)

Une action qui fait des émules

Remportant un franc succès en 2013, le concours « Génération cuisine » est réitéré l'année suivante à Saint-Romain-de-Colbosc en Seine-Maritime en une version plus élaborée. Ce sont les mêmes règles que l'année précédente sauf qu'un ingrédient est imposé : le laitage. La veille, les 8 équipes, composées de deux collégiens et un senior se retrouvent donc à la ferme du Castillon de Saint-Vincent-Cramesnil, tenue par un élu de la MSA Haute-Normandie, afin de bénéficier d'une visite guidée, d'un cours théorique de la diététicienne-nutritionniste sur les bienfaits du fromage et des produits laitiers et d'une dégustation de fromages. Après cette visite, chaque équipe se réunit chez son senior avant le concours pour tester et déguster sa recette. A l'issue du concours, jeunes

et seniors repartent avec un fromage de ferme au lait cru tandis que les trois équipes gagnantes remportent une invitation pour aller visiter le Sénat à Paris.

Tous les ans, « Générations cuisine » se déplace sur un nouveau territoire de la région Haute-Normandie, le collègue participant n'est pas le même et les seniors sont des volontaires qui ont participé en amont aux ateliers « bien vieillir. »

En outre, la MSA Haute-Normandie joue un rôle initiateur en mettant ce projet en valeur sur le plan national puisque cette idée de concours culinaire intergénérationnel se développe désormais dans d'autres départements. Défendu devant la Caisse Centrale de la MSA (CCMSA) ce projet a donné naissance au label « Générations cuisine. » Celui-ci définit une « méthode type » pour la mise en place de ce concours. Dans chaque territoire où celui-ci est organisé, un produit local est désormais mis en avant.

Afin de présenter le projet dans ses grandes lignes, un film a été réalisé par la MSA et par l'ASEPT Haute-Normandie.

Bilan

- Chaque année, le concours compte en moyenne 25 participants (8 seniors, 17 collégiens) et se déplace sur un nouveau territoire de la région Haute-Normandie.
- Créer des échanges intergénérationnels, des moments de complicité entre jeunes et seniors, et une transmission de savoir-faire.
- Sensibilisation aux bienfaits de manger équilibré.
- Permettre aux personnes âgées de maintenir un lien social en se sentant utiles grâce à la transmission de conseils culinaires aux jeunes.
- Prise de conscience pour les collégiens que les produits frais peuvent être faciles à cuisiner au quotidien et surtout ont des effets positifs pour la santé.
- Responsabilisation et prise de confiance des jeunes au long terme. Cette action a des effets positifs et durables en classe car certains élèves qui sont d'un naturel timide se montrent désormais plus participatifs lors de travaux de groupe.

Partenaire(s)

Commune de la Barre-en-Ouche

MSA Haute-Normandie

Humanis (groupe de protection sociale)

L'ASEPT (Association santé éducation et préventions sur les territoires) de Haute-Normandie

Le collège de la Barre-en-Ouche

Moyens

Financiers

Le projet a été évalué à environ 2900€ sans valoriser le temps de travail des interventions. Le budget varie en fonction du financement qui est mis à disposition par le territoire. La MSA Haute-Normandie, l'ASEPT et Humanis ont financé le projet. Le budget comprend les paniers de fruits et légumes du potager Mille et un légumes, les équipements nécessaires à la réalisation du film, la rémunération de la diététicienne-nutritionniste, le buffet pour les participants et les récompenses.

Humains

Les élus MSA Haute-Normandie, l'animatrice territoriale, le proviseur ainsi que le professeur principal du collège, le personnel de la cantine scolaire, la diététicienne-nutritionniste qui est rémunérée pour cette action, le maire de la commune, le restaurateur membre du jury.

Matériels

La salle des fêtes de la commune, la vaisselle, le matériel de cuisine et les éclairages et équipements nécessaires à la réalisation du film ont été fournis par la commune et le collège de la Barre-en-Ouche.

Contact

ROBERT Carole

Directrice de la santé et de l'Action Sociale

MSA Haute-Normandie

Adresse : 32 rue Politzer
27036
Evreux cedex
France

Tél. : 02.35.12.70.31

Courriel : robert.carole@hautenormandie.msa.fr

