

*Alimentation et vieillissement : quelles innovations ?*

**Les lauréats des Trophées Régionaux de l'Innovation Sociale 2018 sont : la Ka'fête ô mômes à Lyon (69), la Maison de Quartier des Ors à Romans (26) et la Maison des Ombrages à Meylan (38)**

**Lundi 15 octobre à l'Institut Paul Bocuse à Ecully, se tenait la 5<sup>ème</sup> Cérémonie des Trophées Régionaux de l'Innovation Sociale (TRIS), une manifestation co-organisée par la Carsat Rhône-Alpes et AG2R LA MONDIALE.**

Ce millésime 2018, sur le thème « Alimentation et vieillissement : quelles innovations ? », visait à favoriser l'émergence de projets innovants et apportant de nouvelles réponses à la prévention du bien vieillir par l'alimentation.

Plusieurs personnalités sont intervenues sur la table ronde organisée pendant la cérémonie :

- **Sonia Bouima**, *Doctorante en sociologie, INRA / Centre de recherche IPB*
- **Ingrid Jourdan**, *Diététicienne, conseillère en prévention Carsat Rhône-Alpes*
- **Maxime Michaud**, *Chercheur en sciences sociales Centre de recherche IPB*
- **Etienne Thouvenot**, *Co-fondateur Les Petites Cantines*



*[Visionner quelques extraits de la cérémonie](#)*

Le tout entrecoupé de saynètes par la Lily - Ligue d'Improvisation Lyonnaise - sur différentes thématiques : alimentation et lien social, alimentation et dénutrition, alimentation et plaisir...

Les **24 porteurs de projets candidats des trophées 2018** sont présentés dans le [répertoire des participants 2018](#). Les **3 lauréats remportent chacun un chèque de 7 500 €** pour récompenser leurs actions concrètes et innovantes, visant à apporter des nouvelles réponses aux défis croisés du vieillissement.

## Les lauréats 2018

### MAISON DE QUARTIER DES ORS A ROMANS POUR « LA CONSERVERIE MOBILE ET SOLIDAIRE »

Les 3 centres sociaux associatifs de Romans (26) agissent au développement du pouvoir d'agir des personnes, dont celles en situation de précarité. La Coopération c'est 20 salariés et 150 bénévoles.

**La Conserverie Mobile et Solidaire**, c'est un camion équipé d'un laboratoire permettant de :

- récupérer et valoriser des fruits et légumes, disqualifiés ou en surplus, produits localement,
- permettre aux habitants de les cuisiner et de les transformer en conserve.

Depuis novembre 2017, c'est 1 600 kg de fruits et légumes récupérés et transformés soient 100 litres de soupe et 421 pots réalisés. Les conserves sont distribuées sur place moyennant la consigne du pot et vendues à la P'tite coopé dans les maisons de quartier avec une monnaie-temps.



[Visionner la présentation du lauréat en vidéo](#)

### MAISON DES OMBRAGES A MEYLAN POUR « L'ATELIER GASTRONOMIE »



« La Maison des Ombres » de la Fondation Partage et Vie est une maison de retraite médicalisée qui accueille 80 personnes âgées en perte d'autonomie. Les professionnels investis œuvrent au quotidien auprès de ses résidents afin de leur garantir une meilleure qualité de vie possible.

L'atelier « Gastronomie » est animé par un jeune chef retraité et mobilise les résidents dans la réalisation de chaque étape de la préparation du repas : choix d'un menu, liste des courses, marché, préparation et confection du repas, dressage de la table...

*"Nous installons un restaurant gastronomique dans une salle de la résidence en veillant à dresser une jolie la table (...)"*

Cet atelier permet de créer une ambiance conviviale autour d'un repas gastronomique qui incite les résidents à partager leurs souvenirs de recettes et à manger avec plus plaisir.



[Visionner la présentation du lauréat en vidéo](#)

## KA'FÊTE Ô MÔMES À LYON POUR « LE SÉJOUR INTERGÉNÉRATIONNEL »

**Premier café familial de la région, la Ka'fête ô mômes** a été fondée en 2009 par des parents pour des parents. C'est un lieu de vie unique, au cœur des Pentes de la Croix Rouse, qui propose des actions intergénérationnelles autour d'une valeur commune : le vivre ensemble.

L'association Ka'fête ô mômes a toujours eu un axe fort autour de l'alimentation. L'objet social est d'accompagner les familles au quotidien et dans la durée, être un lieu ressources pour les familles d'un territoire, renforcer les liens entre les parents et les enfants et avoir un impact en termes de prévention de l'isolement social et de la malnutrition.



**Le séjour intergénérationnel** a réuni une brigade de cuisiniers âgés de 7 à 77 ans durant une semaine à Propières dans le Haut-Beaujolais. Préparé durant un an et autofinancé grâce à des événements festifs et conviviaux, ce séjour a permis de rendre acteur les participants. Ensemble, ils ont préparé la vie quotidienne du séjour : menus, recettes, répartition des tâches et vécu comme une grande famille.



[Visionner la présentation du lauréat en vidéo](#)

### Contact presse

**Carsat Rhône-Alpes / Audrey MARVALIN**  
contact.presse@carsat-ra.fr - 04 72 91 96 79