Compte rendu
Journée de regroupement du lundi 9 novembre 2026

Collège Jacques Duclos, 91 rue de la Poudrette, 69120 Vaulx-en-Velin

Table des matières

Présentation des projets Marguerite de l'année....2
Des nouvelles du Réseau....5
Présentation des deux Projets Labos en cours et les outils utilisables :....5
Conférence d'Alexis GONIN, Maître de conférence en géographie et créateur du podcast « Agriculture : la mutation climatique »....5
Création de séances pédagogiques *C'est quoi l'agriculture ?*....9
Première évaluation d'impact 2026....10
Préparation du Congrès des élèves 2027....12

Présentation des projets Marguerite de l'année

- **Collège Clément Marot – Lyon 4ème**

« Du jardin à l'assiette » avec la 6ème EDD : l'objectif sera de proposer plusieurs ateliers cuisine avec Marion Gaignard. Celui de fin d'année invitera les familles au collège, qui sera composé de produits cultivés au potager du collège. Un petit jardin existe déjà.
Le projet a commencé en septembre : les élèves ont visité la ferme pédagogique de la Croix-Rousse, ils y retourneront au mois de juin pour constater les différences en fonction des saisons.

- **Collège Gabriel Rosset 6ème et 5ème – Lyon 7ème**

Ce projet en deux parties roule depuis plusieurs années, avec les éc(h)o-délégué·es de 6ème et 5ème :

  - un binome étudiant de l'ISARA intervient en classe pour 3 ateliers, que les étudiant·es construisent en autonomie. L'année dernière, les étudiantes avaient proposé de travailler sur les auxiliaires. Les élèves ont ensuite construit un hôtel à insectes. Les élèves avaient rencontré une chercheuse de l'ISARA qui travaillait sur le même sujet. L'étudiant a proposé de travailler sur la fabrication du chocolat : trouver une cabosse ? Visite d'une chocolaterie ?
  - La Légumerie vient au collège pour faire cuisiner les élèves avec des produits bio, daux et de saison. Au départ, les menus sont proposés par la Légumerie, et progressivement, ce sont les élèves qui le construisent. Hors les murs, à l'Oasis de Gerland, les élèves préparent un petit goûter, avant le projet final : la création d'un menu cuisiné à l'Oasis de Gerland pour une centaine de personnes, à destination des gens du quartier, à prix libre.

- **Collège Gabriel Rosset 4ème et 3ème - Lyon 7ème**

Les éc(h)o-délégué·es de 4ème et 3ème vont tester le Laboratoire sur les inégalités de genre, avec une enquête à la cantine et peut-être aussi à la maison, sur une journée.
Les élèves rajouteront eux-mêmes leurs propres questions, et complèteront le questionnaire par de petites observations à la cantine.
Les élèves traiteront les résultats avec l'enseignante de mathématiques. D'autres séances
L'objectif sera de produire des affiches sur les conclusions sur les rapports genrés à l'alimentation pour le CDI et la cantine. Si possible, on essaiera d'emprunter l'exposition le Genre se met à table de l'association Boc' à récup' « Le genre se met à table ».
Envie de travailler avec Elodie Leszscak ou Nora Bouazzouni

- **Collège Elsa Triolet – 4ème - Vénissieux**

Une classe de 4ème testera le labo Genre et alimentation, autour de plusieurs pétales :

  - PROD : les métiers de la production agricole : interview d'une chevrière ; Volonté que les élèves construisent leurs questions avant la visio avec la sœur de Myriam
  - COMMERCIALISATION : enquête au marché, transformer la focale du jeu de piste : comptage des clients et des vendeurs/producteurs, mini-interview sur le métier, présence de salariées ; qui a ramené quel type de bouffe du marché, pour conso perso ou pour partage.
  - CONSO : le prestige des tâches des métiers de la restauration ;
  - CONSO : les tâches liées à l'alimentation à la maison : changer ordre de l'enquête : commencer par les goûts puis repas puis répartition tâches repas

puis répartition tâches rangement. Nouvelles questions : qui gère les stocks ? Quel adulte est présent pour les repas avec les enfants / Sous-item préparation à manger : au quotidien / les grands jours, les repas exceptionnels, de fête / sous-item qui fait les courses : à quel endroit (marché/supermarché/commerces spécialisés) / sous-item prévisions : repas improvisés ou planifiés ? / Sous-item Tes repas : est-ce que ça varie s'il y a école ou si c'est les vacances ;

- COMMUNICATION : le rôle des influenceurs et l'impact des réseaux sociaux : séparer l'enquête du formulaire enquête à la maison ;

Prévoir temps de relecture des outils.
Changer titre : pas « maison » → « chez toi » et « famille » → « les membres de ton foyer : »
Pour répondre à ces questions, voici les propositions de membre du foyer : frère/sœur, éducateur·ice, parent/parente (donner exemples oncle, belle-mère, père, gd-mère etc.), tuteur/tutrice, moi etc.
Préciser : lire les questions avec les élèves avant.

Tes goûts : Qu'est-ce qui te fait envie le plus souvent pour le plat ?
Rapport à la quantité : est-ce qu'il t'arrive de sortir de table en ayant encore envie de manger ? Ajouter Si oui pourquoi.

- **Collège Professeur Marcel Dargent – Lyon 3ème**

La CPE et la professeur documentaliste travaillent avec les éco-délégué·es de 4ème et 3ème. L'année précédente, les élèves avaient travaillé autour de la saisonnalité, du transport et des impacts environnementaux, et sur des portraits de professionnels (producteurs, traiteurs, revendeurs) sur le marché de Monplaisir. Ils ont participé à la confection d'un repas aux Petites Cantines de Vaise.
Cette année, les élèves vont :

- visiter la cantine pour comprendre les règles d'hygiène, la réglementation, le fonctionnement du lieu, découvrir les métiers.
- Étudier un emballage de produit ultra-transformé : composition, débunkage du marketing.
- Vivre plusieurs ateliers de cuisine avec la Légumerie, jusqu'à la conception d'un menu qu'ils cuisineront au collège pour la classe (ou peut-être pour d'autres élèves).

- **Collège Elsa Triolet - 6ème - Vénissieux**

Un projet en quatre étapes :

- 1ère étape : participation au jeu « Ma Petite Planète », pendant lequel tous les 6èmes participent à des défis sur les enjeux écologiques. Une partie est faite à la maison, une partie est faite en classe. Quelques défis ont été modifiés pour qu'ils soient plus adaptés au niveau des élèves, aux cours de SVT et au thème du projet Marguerite.
- 2ème étape : Participation à un atelier avec Bellebouffe : cuisiner maison un produit industriel : la pâte à tartiner, pour comparer le prix, la qualité nutritionnelle et la liste des ingrédients. L'atelier sera peut-être fait à la MESA.
- 3ème étape : Jeu de rôle « Nos cantines en débat » pour tous les 6èmes
- 4ème étape : Visite de la ferme pédagogique de Savoye à Saint-Pierre-de-Chandieu avec tout le niveau de 6ème, avec une demi-journée de visite et une demi-journée de fabrication de pain et de beurre à la ferme. Volonté d'améliorer l'atelier avec l'agricultrice.

Pique-nique fait-maison, avec des séances préalables sur la nourriture, l'emballage, le plastique, le fait-maison et la nourriture industrielle. Recherche d'en faire qqch de pas culpabilisant, d'agréable et de motivant.

- **Collège Jacques Duclos – Vaulx-en-Velin**

Projet encadré par l'enseignante de SVT, professeure documentaliste, HG, et peut-être arts plastiques.
L'année précédente, tous les élèves du collège ont visité l'exposition Selfoods, plus particulièrement les 6ème et dans une classe, chaque élève a dû produire un selfood. La professeure d'arts plastiques a fait produire des plats en 3D.
Un travail sur les légumes, les plantes et l'équilibre alimentaire. En histoire-géographie, un travail sur l'origine des aliments conduit l'année dernière qui sera conduit différemment, avec des élèves plus guidés.
Le projet Selfoods sera reconduit avec une classe de 6ème, et tous les 6èmes viendront la visiter au CDI. La progression sera revue, et ajout de 3 interventions avec la Légumerie : cuisine d'un goûter au collège, cuisine d'un apéritif à l'Oasis de Gerland, confection d'un repas au collège en fin d'année avec les profs et les parents, en lien avec les éco-délégué·es.

- **Collège Jean Rostand – Craponne**

L'année dernière : analyse des plateaux de cantine en physique-chimie, en anglais, en histoire-géo et en SVT, visite de la ferme bio du Croissant Fertile qui produit du pain, travail avec le chef de cantine : échange en classe, interview de tous les agents qui travaillent à la cantine, visite de la cantine, et cuisine d'un repas à la cantine avec les élèves.
Cette année, organisation d'un Food Transect avec la classe de 6ème.
Envie de recruter le prof d'EPS, la prof d'arts plastiques, la prof d'anglais.
Maintien de la sortie au marché et à la ferme. Une balade-enquête permet de faire un relevé sensible de ce qui est vu, créer du sens et du lien. Beaucoup de choses très différentes autour du collège : différents circuits, différentes filières, différents imaginaires géographiques…
Envie depuis longtemps de travailler avec les Grandes Voisines et leur épicerie solidaire.

- **Elsa Triolet 5ème – Vénissieux**

La classe de 5ème SEGPA bénéficie du soutien de la fondation Hermès pour le projet Manuterra : plusieurs expérimentations en 12 séances au jardin du Plateau Ressource.
En complément : visite du marché de Vénissieux, intervention de Bellebouffe pour un atelier cuisine, moment festif au jardin avec les familles, des séances en science.

- **Jean-Philippe Rameau - Champagne-au-Mont-d'Or**

Les 5ème 2 travailleront avec les profs de musique, de SVT, de mathématiques, d'arts plastiques, la cheffe de cuisine et l'infirmière scolaire.
Au programme : comprendre ce qu'est le sucre, comment il impacte le corps humain (maladies, dépendances), les différents types de sucre (betterave sucrière, miel, canne à sucre…), et développer un volet créatif : le sucre est aussi une matière (morceau, poudre, liquide) et un thème de textes en musique.
Le niveau 5ème permet de travailler sur les origines des aliments, le lien entre alimentation et santé (circuits de la récompense, du plaisir, diabètes).
Envie de travailler autour des bonbons.
Un travail sur les emballages en mathématiques autour de la composition des produits, mettre en évidence de la proportion de sucres en statistiques ou en géométrie.

L'objectif : que les élèves se rendent compte de ce qu'ils mangent, et qu'ils prennent ensuite la décision pour leur corps et leur plaisir.
Matériau de création : gravure à partir de la betterave, travail sur la couleur, les propriétés des matériaux et leurs impacts sur les possibilités de création, recherche d'une corrélation entre les couleurs des emballages et les quantités de sucre des produits
Atelier cuisine : remplacer le sucre raffiné par des alternatives sucrantes, une dégustation de miel.
Découverte du métier d'apiculteur, possible visite des ruches du lycée de la Duchère (ou contact de Myriam sur la ruche itinérante / lycée AgriLyonVert qui a un rucher pédagogique)
Production finale : réalisation d'une exposition photographique et interdisciplinaire, avec une médiation de l'exposition par les élèves, pour qu'ils la fassent visiter à tous les élèves de 6ème et 5ème (accès libre pour les classes de 4ème et 3ème).

Des nouvelles du Réseau

- Départ de Clémence
- Situation financière de l'association

Présentation des deux Projets Labos en cours et les outils utilisables

Découverte des métiers de l'agriculture et de l'alimentation

Ce qui a déjà été réalisé :

- Exposition "les métiers cachés derrière nos assiettes"

Possible de la réserver
Nécessité d'améliorer l'outil de médiation : créer d'autres questions, organisation par petits groupes d'élèves (1 questionnaire par groupe), adaptation pour des 6è (suivre le travail de Triolet)

Possibilité de faire des portraits supplémentaires en vue du congrès 2027.

- Séance Quels métiers derrière la salade de carottes râpées de la cantine ?

2 x 50 min
Cette séance propose propose d'explorer les étapes de fabrication de carottes râpées servies à la cantine et découvrir les métiers qui se cachent derrière. Deux circuits de fabrication sont étudiés : un industriel et l'autre en circuit court où les carottes arrivent brutes à la cantine et sont préparées sur place.
On y découvre une diversité de métiers (ouvrier agricole, acheteuse en agroalimentaire, conductrice de poids lourd, technicien qualité, agent de restauration...), leurs revenus et formation.
Cette séance peut être menée en vie de classe dans le cadre du parcours Avenir.

L'égalité filles-garçons face à l'alimentation [pour les profs Labo genre]

Les ressources existantes grâce au travail de notre stagiaire en 2025-2026, Célia Gentil, sont disponibles sur le site internet :

Deux outils d'enquête ont été imaginés à partir du travail d'Elodie Leszczak, dont les travaux s'intéressent au rôle de la cantine dans l'apprentissage et la reproduction de normes sociales, dont les normes de genre.
Les élèves seront amenés à mener des enquêtes à la cantine et chez eux, en s'intéressant aux aliments consommés, leur quantité, à la composition sociale des convives d'une tablée, à la répartition des tâches...
Chaque enquête fait l'objet d'une séquence d'animation : les fiches enseignant·es pour les séances existantes sont en cours de finalisation.

Un très grand merci à Laetitia Vivien (collège Elsa Triolet) et Kevin Rossary (collège Gabriel Rosset) qui ont travaillé avec Célia là-dessus !

Pour continuer le travail, plusieurs pistes ont été évoquées par le petit groupe de travail de la JR :

- Demander à Elodie Leszczak d'intervenir pour une visio de 20 min par classe pour présenter le métier de sociologue et ses outils, en amont de la réalisation d'une enquête par les élèves
- Pour l'enquête à la cantine : préparer des outils pour que les élèves puissent pratiquer une phase d'observation dans la cantine avant la passation du questionnaire aux autres élèves
- Coordonner les établissements intéressés pour emprunter l'expo « Le genre se met à table » de l'association aindinoise Boc' à Récup', des portraits de travailleuses du monde agricole
- Travailler avec Nora Bouazzouni, conférencière du Congrès 2026, pour construire une séance de discussion autour des résultats des enquêtes des élèves

Suite et retours des premières expériences au prochain épisode !

Conférence d'Alexis GONIN, Maître de conférence en géographie et créateur du podcast « Agriculture : la mutation climatique »

Vivre de l'agriculture à l'ère du changement climatique : 4 résultats issus du projet de recherche action participative « Territoires terrestres » sr les transformations du métier d'agriculteur

La nécessité de transformation de notre modèle agricole issu de la PAC est évidente pour des raisons écologiques, sociales, de rémunération…
Le système actuel regroupe beaucoup d'acteurs, ce qui créé une importante inertie.
Mais comment le faire ? Se pose la problématique de la transition comme un changement systémique.

3 fronts de recherche travaillent le sujet sur 3 axes :

- agriculture en 2050 : agir sur la consommation et production, font des modèles de l'agriculture idéale et trajectoire pour y arriver. On sait quelles politiques publiques mettre en place, on sait ce qu'il faut faire, il y a l'argent (50 milliards de la PAC) Comment passer aux politiques publiques ?

- innovations en agriculture et agronomie : on sait comment faire au niveau technique, économiquement rentable. Pb : diffusion à tous les agri de ces innovations
- expérimentation sur des territoires (sciences humaines et sociales) : beaucoup d'expérimentations/initiatives existent (PAT, appro cantine en circuits courts, paysans engagées) → plus facile de changer de système à cette échelle. Des collectifs ont déjà transformé l'agriculture. Mais avec ça on renverse pas la table, difficile de passer à l'échelle régionale, nationale européenne.
  → projet Territoire terrestre s'inscrit dans ces approches territoriales

Projet de recherche Territoires terrestres
S'intéressent aux agriculteurs en filière longue, pris dans le système industriel, pas écolo.
Travail avec syndicats, banques, chambres agri, assurances.

Territoires
- Pays nivernain Morvan Parc naturel Morvan : bassin allaitant (élevage veau destinés à l'exportation pour engraissage, bassin charolain,fin du bassin céréalier
- Haute Corrèze, plateau des milles vaches : bassin allaitant

Ont mené 66 entretiens avec agriculteurs et 100 entretiens avec autres acteurs (syndicats, banques, chambres agri, assurances)

Ateliers pour voir comment transformer le système à l'échelle du territoire

Point d'entrée des entretiens : l'impact du changement climatique, qu'est ce que les agri changent pour s'y adapter

Résultats des entretiens
<u>1. Une nouvelle époque climatique marquée par l'incertitude</u>
A la question « Qu'est ce qui change pour vous avec le changement climatique ? », réponse :
- incertitude accrue, variabilité accrue
- écosystèmes ne fonctionnent plus comme avant
Ce qu'on constate, périodes plus longues : + grandes périodes de sécheresse ou pluie.
Moins de gelées l'hiver : plus d'insectes qui restent à cause de ça
Bouleversement des écosystèmes
Choses bizarres se passent : invasion de punaises en septembre
On bascule dans une normalité sans normes

Culicoïde : vecteur de maladies animales, engendre beaucoup de pertes économiques
Symptomatique d'un système qui dysfonctionne

Depuis les années 60 70, on maitrise la nature, on se rend maitre des écosystèmes cultivés. Chymère mais la situation nous rappelle que la nature nous dépasse, nous déborde
Comment se préparer à des choses imprévisibles et incertaines ?
Est ce que le moteur du changement ne va pas être extrahumain ?
On passer d'une transition à une mutation

<u>2. Les conséquences tous azimuts qui transforment le métier d'agri</u>
Journées qui s'allongent quand il y a une fenêtre météo
Nouveaux travaux, apport d'eau aux vaches en juillet, apport de fourrage l'été

Surcoût économique largement porté par les agri.

Entre année 50 et 1990, chaque année amélioration des rendements céréaliers,
1990 : n'augmente plus et varie bcp plus chaque année
Fin 2000 : stagnation de la valeur ajoutée créé par les travailleurs agricoles
On est dans un système productiviste basé sur l'augmentation de la productivité du travail.
Or n'augmente notamment à cause du changement climatique (50 %)

3. Des ajustements individuels qui ne résorbent pas complètement la vulnérabilité des agri face au changement climatique

40aine d'ajustements recensés. Tri sur 2 axes : ponctuels ou systématiques / adaptation + ou – coûteuse
Ex : diversification avec ouverture d'un nouvel atelier volailles

Autres résultats
Les agriculteurs s'adaptent à posteriori, ce sont ceux qui font le matelas d'amortissage.
Ces petits changement seront ils suffisants ?
Tout le monde n'a pas les moyens de s'adapter (investissements, charge de travail)
MSA et banques montrent que des exploitations sont limites

4. la vulnérabilité des systèmes agri ne tombe pas du ciel
Revelateur des dysfonctionnements de notre systèmes
La crise est préexistante
Double emploi pour ramener un revenu.
Le risque financier de passer en bio est pas gérable quand on est déjà très limite.
Changement de système est impossible dans ce cas, malgré rémunération indécente
Peu

Conclusions
1. Changement d'époque marquée par l'incertitude, débordement par la nature
2. conséquences qui transforment le métier d'agri : conditions de travail, rémunérations
3. des adaptations indiv insuffisantes
4. vulnérabilité au changement qui ne tombe pas du ciel
Comme si le système du 20eme siècle qui perdure alors qu'on a changé de siècle, de planète même (productivisme)

Comment agir dans les territoires pour rendre l'agriculture plus robuste ?

Questions réponses
Diffusion des résultats au lycée agricole du Nivernais
Réception mitigée : les profs ont envie d'ouvrir les yeux des élèves, qui sont pour la plupart dans le modèle familial, localement. Les profs essaient de les ouvrir sur d'autres manières de produire, de présenter d'autres modèles. Les élèves partent souvent en stage dans la région, donc dans des modèles similaires
Les lycées agricole sont très investis par les organismes agricoles (Chambre d'agri, Jeunes agriculteurs), ils veillent donc à la reproduction du modèle. La force d'inertie est très concrète : par les maîtres de stage, les profs qui ne veulent pas se fâcher avec leur réseau de maîtres de stage potentiels.
Les exploitations des lycées sont parfois très innovantes mais se font parfois critiquer très sévèrement.

Pourquoi y a-t-il une résistance au changement de pratiques agricoles ? Est-ce qu'il y a une volonté empêchée de changement ?
Les enquêtés ne sont pas rétifs au changement : le revenu et l'autonomie sont des moteurs de changement. Mais la question de supporter le risque est posée : les politiques agricoles vécues comme des contraintes, les consommateurs qui préfèrent
De fait, ils changent : aucun agriculteur rencontré n'est buté et n'adapte rien, certains vont jusqu'à des vrais changements de système de production.

Quelle réception lors de la présentation du projet de recherche ?
Sur 45 agriculteurs contactés, 42 ont répondu. 1 climato-sceptique, 1 réponse hostile et 1 refus. Le climat est une très forte préoccupation, déjà sur les années 2024 (année très pluvieuse) et 2025.

Y avait-il des jeunes non issus du milieu agricole, non héritiers, dans les enquêtés ?
Tous les agriculteurs déjà dans les alternatives n'étaient pas dans la cible : en filière longue on trouve majoritairement des héritiers. 1 ou 2 avaient monté leur propre ferme, en n'étant pas très loin du milieu agricole, et leur parcellaire 'était difficile, incohérent.

La mutualité, les syndicats, les banques freinent-ils les choses ?
Les banquiers se pensent très experts de la question agricole : ils doivent vendre des prêts mais ne pas perdre leur argent. Ceux qui sont en dehors du modèle ont plus de mal à trouver des financements.
Les syndicats (la FNSEA cogère l'agriculture deuis les années 1970, ils sont donc dépositaires du modèle agricole et de ses failles, même si leur hégéominie est grignotée depuis les dernières élections) sont passionnants à rencontrer : ce sont de très bons politiques, ils savent se rendre indispensables aux ministres, aux élus européens. Les responsables de filières nationaux maîtrisent les réseaux sociaux, l'organisation de manifestation, travaillent la voie de sortie avec les Préfets, ont des lignes directes avec la Préfecture, la direction de la DDT. Ils sont aussi très flexibles : ils sont très forts pour parler AB, parler aux NIMA.
Ils font évoluer le système, doucement, dans leurs directions, sans changements radicaux. Mais ils sont quand-même troublé par le changement climatique, notamment sur la question des bassines : ils sont ambivalents, contradictoires, pas toujours aussi sûrs d'eux, ce qui crée des ouvertures.

Dans les milieux bancaires, y a t-il une conscience du surcoût du changement climatique ?
Les directeurs bancaires locaux n'en sont pas là. Mais le métier d'assureur est fortement remis en question : leur modèle ne tient plus. Les matelas de sécurité proposés par l'État ne fonctionnent pas.
Dans les gros groupes coopératifs il se passe des choses intéressantes : il y a de moins en moins de veaux qui naissent alors qu'il y a un maintien de la demande en viande. La diminution du cheptel est suffisamment rapide pour qu'on soit dans la trajectoire, c'est côté consommation que ça ne diminue pas assez vite.
Les prix de la viande ont été multipliés par 3 ou 4, tant mieux pour les éleveurs qui étaient particulièrement sous-payés. Les coopératives ont du mal à honorer leur contrat, donc la concurrence augmente, les coopératives grossissent. Les commerciaux essaient d'acheter le plus de veaux possibles, essaient d'installer de jeunes éleveurs en agissant sur les leviers les plus discriminants, pour diminuer les coûts de production, que le prix du veau n'augmente pas trop etc. Les coopératives ont donc de vraies stratégies de long terme, et sont très puissants.

Création de séances pédagogiques *C'est quoi l'agriculture ?*

Plusieurs constats :

- on s'est rendus compte, au moment de l'animation du jeu de rôle du Congrès, que de nombreux élèves ne maîtrisent pas certaines notions de bases sur ce qu'est l'agriculture, le bio etc.
- on souhaite pouvoir aborder des notions beaucoup plus complexes : les différents modèles agricoles, leurs impacts sociaux, environnementaux [Risques, HG], sur la santé, les différents filières, les circuits, la formation des prix...

→ On a donc envie, à la fois que les élèves comprennent et maîtrisent les notions de bases et en même temps saisissent la complexité de notre modèle.

<u>Les notions à acquérir</u>

- Le travail humain que ça suppose, les humains que ça fait vivre
- AB [Géo, Espaces productifs, 3ème, SVT Génétique/OGM 3ème, SVT 6ème Pollinisateurs] : remarque Alexis, intégré comme très discriminant par les élèves, le bio n'est plus une culture radicale de transformation, la ligne de rupture entre les modèles agricoles ne se situe pas forcément à cet endroit-là. A ne pas aborder comme un modèle à atteindre mais permettre de comprendre les notions et de dissocier des choses (bio/local, bio/végé, bio/sain)
- Catégories et origines des aliments [SVT, 6ème] :
  - produits bruts : comment ça pousse, les carottes poussent-elles dans les arbres ?
  - transformation des produits, conservateurs [SVT Equilibre alimentaire 5ème, à partir d'emballages]
  - l'origine géographique des produits historiquement [Histoire Naissance agri 6ème / Esclavage 4ème]
  - où peut-on trouver les produits aujourd'hui
  - notion de local
- Type de productions [HG, 6ème et 5ème + SVT 6ème] (maraîchage, élevage...)
- Les étapes et le rythme nécessaires à la production des aliments (ex. reproducteur → vêlage → viande) cf. interview Human, documentaire Yann-Arthus Bertrand, céréalier dans la Beauce
- Saisons
- Traçabilité [Géo 4ème]
- Circuits : faire identifier les intermédiaires et les étapes nécessaires à la production, l'argent dépensé au fur et à mesure de la chaîne
- Notions économiques :
  - rentabilité / rendements / économies d'échelle
  - prix au kg [podcast Territer]
  - coûts de la vie / niveaux de salaire → aide de passer par des témoignages de vrais gens
- nuances à intégrer dans la présentation des modèles, éviter le manichéisme
- questions de gouvernance : choix collectifs d'organisation (réglementation de la cantine, PAC [3ème, HG], expérimentations SSA...) pour présenter les acteurs qui les font (État, syndicalisme, coopératives…)

<u>Idées de ressources</u>

-Vidéo carottes râpées

- jeu de la pomme

- Ma ferme a d'incroyables talents, un jeu de rôle pour assurer la rentabilité d'une ferme d'élevage, adaptations faites en SVT par les 6ème et 4ème Cécile Goutorbe
- goût O débat
- a la bonne franquette

Modalités à privilégier :

- Témoignages
- Manipulations concrètes : emballages
- Jeu de rôle :
- Ouvre des portes sur ce qu'est-ce que c'est que le travail ? Une passion, un revenu, une pénibilité, des contraintes, avec des exemples concrets.

Si travail sur l'agri bio : https://basta.media/Surmarges-produits-bio-sains-appetit-sans-scrupule-grande-distribution ?

Première évaluation d'impact 2026

Si vous ne les avez pas encore rempli, vos réponses seront les bienvenues :

- Evaluation des impacts sur les élèves des projets du Réseau Marguerite
- Evaluation des impacts sur les enseignant·es des projets du Réseau Marguerite

Présentation des objectifs et modalités de l'évaluation

Sur la forme de l'évaluation

- Anonymat des questionnaires : peut être difficile pour certains profs de dire des choses négatives, garder cette option ?
- Rendre obligatoire le niveau de classe
- Période : c'était bien !
- Proposer aux profs de remplir les questionnaires pendant le débat du congrès + en ligne avec relanceB
- Modalités de réponse ?
- Temps nécessaire pour remplir ? Quantité d'items ? Profs ne se rappellent plus si ils ont répondu, sûrement car pas trop long
- Retours à chaud congrès : très dur, tout le monde fatigué, bazar dans le bus/métro, pas gérable. En attendant à l'arrêt, le faire par petits groupes, parlent plus vite que individuels, gain temps et efficacité
- Critiques à faire sur les questions : reformulation de certaines questions : plutôt parler de « progression » plutôt que « réussissent, sont capables de » : très dur de répondre.

Sur le fond

Élèves

- Difficile de faire des analyses niveau par niveau parce que trop peu de réponses
- Proposition que JL interroge quelques élèves par classe sur leur vécu dans le cadre du projet Marguerite : quel moment ? Quel cadre ? Un appel aux volontaires se fera au printemps
- Lisibilité du projet par les élèves :
  - avoir un logo commun sur les supports liés au projet, dans les différentes disciplines
  - le poster du congrès aide à la cohérence

- un fiche de projet : 1 x par trimestre, reprendre le déroulé de ce qui s'est fait dans chaque discipline
- frise chronologique de projet : vierge, facilement remplissable et affichable, ou via paperboard complété au fur et à mesure, pastille de couleur par discipline. Permet de faire du méta avec les élèves : pourquoi on a fait ça, qu'est ce que vous avez
  Exemple de frise de Léa Postil

Enseignants

- Acquisition de connaissances : comment faire encore mieux ?
- Satisfaction sur la conduite de projet pédagogique : comment on peut faire mieux ?
- Comment associer de nouveaux profs ou créer de nouveaux projets dans le même établissement
  - Présentation de l'asso/du projet en réu de rentrée : toujours très rapide, pas el temps d'intervenant·es extérieures. Privilégier les réunions de 1/2 trimestre ou d'équipe. Possible de faire une présentation en fin d'année à l'équipe pédagogique, pour l'année suivante.
  - avoir des exemples de projet avec des disciplines très différentes
  - capsules vidéo, témoignages de profs, photos de JR → pour les personnes qui hésitent, permet aussi de recruter
- Absence des profs de français : avoir des exemples de séances (carnet d'écrivain, caligramme en forme de carottes, rédaction et mise en page d'articles, poster du congrès)
- Faciliter la conduite de projets
- Lisibilité du projet par les élèves / l'équipe péda :
  - genially, accessible aux profs de l'équipe, aux élèves et administration. Pas vraiment une réussite. L'a montré 2 3 fois aux élèves

Préparation du Congrès des élèves 2027

- **Améliorations du poster**
  - Donner plus de place à « Ce qui s'est passé dans le projet »
  - Donner moins de place à « Notre objectif »
  - Remplacer « Objectif » par « notre questionnement » / « notre thème » / « notre sujet »
- **Valorisation en classe post-Congrès**
  - Lætitia avait projeté les clichés utilisés par Nora, les élèves présents au Congrès avaient restitué les arguments de Nora
  - Projection du programme de la journée : les élèves détaillent, présentent le diplôme, chaque élève le signe
  - Journal du Congrès pas forcément utilisé : soit parce qu'il arrive un peu trop tard après le Congrès, soit parce que les élèves ne sont pas revus
  - Sélection des élèves : certaines années il n'y a pas assez de volontaires, d'autres années, il y en a trop. Bien expliquer en amont que toute la classe ne pourra pas venir. Choix des présent·es après l'atelier de préparation.
- **Créneaux pour l'atelier de préparation**

Dargent pas les vendredi ni les 4, 13 et 27 mai
Rostand : jeudi semaine impaires 8h 10h
Rosset : mercredi ou jeudi matin. Personnage : représentant parents d'élèves
Duclos : mardi 11 ou 18 mai 13h30 15h30. Personnage : cheffe, diététicien, paysanne

Rameau : vendredi 30 avril ou 14 mai, 13h20 15h20. Personnage : nutritionniste ?
Triolet 5ème : jeudi après-midi 13h30-16h30 ou vendredi 10-12h
Triolet 4ème : vendredi 8-10h

- **Lieu** : discussions en cours