

Compte rendu

Journée de regroupement du lundi 10 novembre 2025



Table des matières

Présentation des projets Marguerite.....	1
Présentation du projet laboratoire Découverte des métiers de l'agriculture et de l'alimentation.....	5
Séance « découverte des métiers à travers les carottes râpées ».....	5
Exposition des métiers.....	5
Conférences.....	6
Préjugés et normes alimentaires.....	6
Pourquoi l'alimentation est redevenue un problème public ? Les défaillances de notre système agricole et alimentaire.....	6
Outils pour favoriser l'expression orale des élèves et leur apprendre à argumenter.....	6
Congrès des élèves 2026.....	8
Conférence.....	8
Atelier de préparation au débat.....	8

Présentation des projets Marguerite

Collège Césaire - Cantine apprenante

Une classe de 6^{ème} porte le projet Cantine apprenante : l'objectif final était la création, par les élèves, d'un menu de cantine correspondant au cahier des charges donné par le chef de cantine et aux enseignements vu sur l'année.

Au long de l'année, les élèves vont explorer les enjeux agricoles et alimentaires et décider d'un cahier des charges pour concevoir leur menu.

- Visite à la cantine, sortie à la ferme, atelier de cuisine
- SVT : l'utilisation des pesticides, l'agriculture biologique, la diversité alimentaire dans le monde, l'équilibre alimentaire, la conservation des aliments...
- Français : retours écrits d'expériences pour nourrir leur cahier d'écrivain
- Arts plastiques : travail autour des natures mortes contemporaines, réalisation d'une expo photo, travail sur l'évolution des aliments au cours du temps
- Physique chimie : IA, esprit critique et nutrition, mélanges et émulsion...

Projets en parallèle :

- création d'un potager avec graines urbaines.

- 4^{ème} SEPGA vont cuisiner avec atelier HAS avec des élèves de 6^{ème} et 5^{ème} (décrochage scolaire ou orientation SEPGA compliquée ou gamins intéressés par ces métiers) : en fin d'année, 2 fois en fin d'année.

Barbusse - 5^{ème}

Nouvelle expérimentation autour de la question des [fast-food](#) cette année à Henri Barbusse. Les mêmes enseignantes (Aurélié Rogé en SVT et Alison T. en anglais) conduisent le projet avec une classe de 5^{ème}, en intégrant une sortie : une interrogation sur l'impact de l'environnement alimentaire, un [Food Transect](#) éclair.

Duclos - 6^{ème}

Premier projet au collège Jacques Duclos qui a rejoint le Réseau Marguerite avec l'idée de mobiliser l'exposition Selfoods pour initier un projet autour de l'alimentation avec des élèves de 6ème.

Les élèves seront invité·es à réaliser leur propre Selfood d'une recette de famille, qui sera un point de départ pour aborder plusieurs thématiques sur l'alimentation. SVT, HG, Physique-chimie, Maths, Arts plastiques, CDI... le projet va impliquer de nombreuses disciplines !

Longchambon 5è 3è SEGPA

Du jardin à l'assiette : l'exploration des 5 sens, en quête de bien-être

Travail avec une classe de 5è SEGPA en collaboration avec une classe de 3è

Le projet a pour objectifs :

- explorer le monde qui les entoure par le biais des 5 sens : expériences sensorielles au jardin, observation et inventaire d'insectes, rencontre avec les élèves déficients visuels de l'EREA Pellet
 - valoriser les cultures alimentaires des élèves : travail autour de recettes de familles, questionnaire de représentation de l'agriculture, réalisation de selfood
 - initier une réflexion sur l'agriculture urbaine, adaptée aux contextes des élèves : visite de la micro ferme des USA, jeu de piste au marché, découverte des circuits de commercialisation avec le Réseau AMAP, fabrication de yaourt
 - aborder les enjeux de santé mentale mais également ceux liés à l'alimentation, sans culpabilité : ateliers de cuisine, travail sur les recettes de famille
- Le projet sert de support également à la création de liens avec les familles (recettes de familles, selfood, invitation à des ateliers...). Florence s'est outillée sur le sujet par elle même.

Le but est également de faire participer les parents : ateliers jardin avec graines urbaines, ateliers cuisine, visite de la MESA.

Marot

Le projet concerne les 6è UPE2A, les écodélégué·es et 6è EDD (1h en + sur leur emploi du temps.

- réalisation de selfood en janvier. Pas obligatoire et pour ceux qui n'en font pas : [base de données de selfood Marguerite](#).

Rencontre autour des selfood : 1h. Présentation à l'oral de leurs selfood (contexte : où quoi quand). Deviner quel plat c'est, quel pays, retrouver les ingrédients (choix dans des étiquettes découpées pour faciliter)

Lien avec la pyramide alimentaire

- visite sensorielle du jardin (yeux bandés) – UPE2A et écodélégués

- projet de la 6è EDD : à affiner

- goûter rencontre en fin d'année :

Préparation de smoothies (à partir de fruits et légumes trouvés au marché ?, jeu pour deviner les fruits et légumes présents dedans) - UPE2A

Tisanes ou thés froids préparés avec les plantes du jardin – écodélégués ?

Mobiliser les parents

En parallèle, projet UPE2A : Théâtre nature et poésie (dans leur langue d'origine et en français)

Triolet 6è

Porté par deux enseignant·es, les enseignements de SVT seront articulés autour d'une sortie à la ferme au printemps. L'occasion de parler tout l'année d'alimentation : gestion des déchets, les différents types d'aliments, équilibre nutritionnel, micro-organismes, stockage de la nourriture...

Les élèves seront mis au défi à l'automne, avec le [Concours Ma Petite Planète](#), qui permettra d'éveiller leur conscience écologique.

Deux classes suivront un projet Marguerite renforcé, avec des séances de travail complémentaires sur les cultures alimentaires, et un atelier avec [Bellebouffe](#), sur le nouveau lieu ressources sur l'alimentation inauguré cet été aux Minguettes.

Jean Moulin - 6è

Le collège Jean Moulin rejoint cette année le Réseau avec le projet d'explorer deux outils issus du labo marguerite : les Selffoods et le Food transect !

Pour lancer le projet, c'est tout d'abord l'ensemble des 6 classes du niveau 6ème qui abordera le sujet des habitudes alimentaires en découvrant l'expo Selffoods, mobilisée en SVT.

Après cette première entrée dans la matière, 3 classes de 6ème iront plus loin en réalisant leurs propres Selffoods pendant les vacances de Noël, qu'ils exploiteront en SVT et Sciences Physiques. Les élèves auront pour mission de remplir leur carnet Selffood, mais aussi de réaliser des défis culinaires à la maison. Des activités et visites sont également prévues : une visite de potager ; un atelier fabrication de pain perdu à la cantine ; un atelier ceuillette sauvage et cuisine animé par le [SMIRIL](#). (Syndicat Mixte du Rhône des Iles et Lones)

Une autre classe de 6ème, poursuivra quant à elle le projet à travers la réalisation d'un Foodtransect autour du collège : une ballade enquête pour se questionner sur l'alimentation dans son quartier, pour lequel le Réseau Marguerite animera une séance (PATR).

Professeur Dargent

1er projet marguerite cette année pour le collège Professeur Marcel Dargent ! Le projet mené avec les écodélégué·es 4è / 3è est porté par la nouvelle professeure documentaliste du collège, qui connaît déjà bien le réseau puisqu'elle était avant cela dans un autre établissement membre !

Rencontres et visites seront au menu de ce projet mené avec les écodélégué·es. Après avoir plongé dans le sujet avec une première séance de jeux sur des enjeux agri-alimentaires (saisonnalité, production...), les élèves se mettront en action :

- Visite du marché avec la séance jeu de piste
- Rencontre du chef de cantine
- Visite de la Récupéria et atelier de cuisine avec l'association Récup et Gamelles

Un travail de valorisation du projet est prévu via l'écriture d'articles, et l'enregistrement de podcasts.

Rosset

Cette année, le collège Rosset reprend la même recette que les années précédentes pour son projet avec les éc(h)o-délégué.es 6è/5è ! 2 ingrédients y sont incontournables :
– l'accueil d'un binôme d'étudiantes bénévoles de l'école d'ingénieur.es agronomes l'ISARA pour créer et animer des ateliers pédagogiques sur des enjeux agri-alimentaires
– le cycle d'ateliers cuisine et jardin animé par l'association la Légumerie pour faire découvrir aux élèves les joies du potager, de la cuisine de saison, locale et végétarienne !
Cette année, les étudiantes de l'ISARA, Noéline et Clara feront découvrir aux élèves l'univers des auxiliaires de cultures et des ravageurs : une entrée dans le sujet de l'agriculture qui ouvrira des discussions sur les modes de production conventionnels et biologiques, sur la façon dont poussent nos aliments ou encore sur la biodiversité. Des visites seront également organisées (oasis de gerland, ISAR'abeilles...)

Collège Craponne

HG, français, anglais, SVT, arts plastiques

Une classe de 6è porte le projet Cantine apprenante mais cette fois sans intervenant·es et sans financement. L'objectif final reste la création, par les élèves, d'un menu de cantine correspondant au cahier des charges donné par le chef de cantine et aux enseignements vu sur l'année.

Au menu :

- visite de la cantine et découverte de son fonctionnement et les métiers qui se cachent derrière les plateaux de cantine : participation à l'exposition des métiers de l'agriculture et de l'alimentation du RM avec les agents du collège
- découverte de l'agriculture biologique, les circuits de commercialisation : jeu de la pomme et sortie au marché
- découverte du métier d'agriculteur : visite de ferme et enquête au marché
- travail en SVT sur : l'hygiène (avec la venue en classe du chef de cantine), la biodiversité, la saisonnalité, les besoins des êtres vivants, le rôle du compost, le cycle de vie des végétaux et le rôle de pollinisateurs, sans oublier l'équilibre alimentaire et la qualité nutritionnelle des aliments
- travail en HG sur la transformation des aliments, la domestication et le stockage des aliments, la conservation des aliments (bière), les cultures et religions et leurs interdits alimentaires, l'agriculture urbaine...
- travail en arts plastiques : réalisation de menus
- travail en anglais : selffood et travail du vocabulaire. Rédaction de la recette du dessert en anglais. Comparaison des habitudes alimentaires en France et Angleterre (via un film sur la cantine)
- Travail en français : carnet d'écrivain et menus « à la manière de »

Saint Louis de la guillotière

Après une première année enthousiasmante, les enseignant·es de Saint-Louis se réengagent pour reconduire le projet, encore une fois avec tous les élèves de 5ème du collège.

Sur une architecture similaire, le projet va être enrichi de quelques nouveautés :

- une première journée de cohésion pour tous les 5èmes autour de la réalisation d'un [Food Transect](#)
- l'arrivée des professeurs d'histoire-géo dans le projet !
- une nouvelle façon d'aborder la rencontre de professionnel·les du système agricole et alimentaire, grâce à notre [Projet Labo sur les métiers](#).

Triolet - 5ème et 5è SEGPA

Classe de 5ème ordinaire : un Food transect des métiers du champ à l'assiette. Proximité avec les espaces agricoles donc sur une demi journée possible de partir du champ d'un agriculteur et d'arriver au marché des minguettes /

Découverte de différents métiers avec arts platisque, HG, anglais SVT.

1 interséance en anglais sur l'évolution des fastfood

1 réalisation de fresque (grande) pour dessiner, écrire à présenter au congrès des élèves

Les élèves de 5ème SEGPA rencontrent une diététicienne. Laurie va repartir du chemin des ingrédients du menu du petit déjeuner pour parler des filières de métier. Puis rencontre des différents métiers pendant l'année. En anglais ils vont repartir du menu du petit déj pour voir le vocabulaire.

Présentation du projet laboratoire Découverte des métiers de l'agriculture et de l'alimentation

Séance « découverte des métiers à travers les carottes râpées »

Enseignant·es intéressé·es pour la tester : Florence (collège Longchambon), Laurie (collège Triolet) et Thibaut (collège Rostand).

Pierrick intéressé pour la relire et tester l'année prochaine.

Exposition des métiers

Tous les éléments sont disponibles sous ce lien : <https://reseaumarguerite.org/Creation-d-une-exposition-des-metiers-de-l-agriculture-et-de-l-alimentation>

A ajouter :

- droit à l'image pour les personnes interviewées

Profs intéressé.es pour faire des portraits :

- Rostand : agents du collège

- Triolet :

- Longchambon avec les 5ème et 3ème : marché, ferme, compost

- Rosset : Alix, mondial des métiers : 10 élèves qui iraient voir métier alimentation

Conférences

Préjugés et normes alimentaires

Tous les corpus étudiés sont en pièces jointes du mail.

Issus du travail collectif basé sur la méthode de l'auto socio construction des savoirs (GFEN)

1. Définition des concepts

Norme

Attendu, standard, règle, injonction

« réglementaire » : règle définie, écrite, délimitée

Préjugé

Provisoire

Opinion, croyance, idée reçue, à priori

Négatif ? Non pas forcément

Simplification, non fondé, non renseigné, idée admise sans démonstration

Liée au milieu, époque...

Résultat d'une généralisation hâtive.

2. Faire émerger les préjugés alimentaires

Thèmes

Religion

Viande

Bio

Régimes végété/vegan

Apparence physique

Traditions et cultures

Produits alimentaires

Classes sociales / âges / genres

Clé de lecture : Ce qu'on mange / Comment on le cuisine / Comment on le mange

Cibles

Classes sociales : pauvres / bobos

Genres

Territoire : urbain / rural

« l'autre » ethnique et culturel

Physique : obésité/surpoids, malnutrition, besoins caloriques hommes femmes

Âges : jeunes, ados, personnes âgées

Pourquoi l'alimentation est redevenue un problème public ? Les défaillances de notre système agricole et alimentaire

Voir la présentation en pj du mail.

Outils pour favoriser l'expression orale des élèves et leur apprendre à argumenter

L'oral est le média circulant dans toutes les classes, tout le monde est censé aider les élèves à maîtriser le français oral. Les joutes verbales, théâtres d'improvisation, concours d'éloquence se déploient depuis une vingtaine d'années. Sur le plan institutionnel, il y a des oraux au brevets et au bac → comment forme-t-on les élèves à l'oral ? À l'oralisation ?

Plusieurs outils du Réseau Marguerite supposent de l'oral et de l'argumentation, Jean-Louis et Jean-Claude ont constaté la peine des élèves à étayer leur point de vue. Or, figurent dans les

objectifs du Réseau Marguerite le développement du pouvoir d'agir des élèves. Pouvoir, savoir parler en fait partie.

L'objectif de ce temps : se donner des repères pour garder une attention, dans chaque matière, dans le cadre des projets Marguerite, pour favoriser et essayer de pousser les capacités d'argumentation des élèves.

- **Expression des participants**

Selon les instructions officielles, on doit commencer l'apprentissage de l'argumentation en 5^{ème}. Quelles sont les situations pendant lesquelles vos élèves sont amenés à argumenter à l'oral ?

- Ça n'est pas systématisé : arrive dans des circonstances ponctuelles (journée à thème)
- Très dépendant des disciplines : moins facile à caser en mathématiques, alors que c'est intégré à certaines matières (français, HG)
- En SVT : on est plus dans de la justification que dans l'argumentation. La science est plus dans le discours explicatif que dans le discours argumentatif. On cherche à comprendre et faire comprendre, mais pas à convaincre.
- Un peu plus présent en EVARS
- Plus facilement en donnant un rôle à l'élève, plutôt qu'en lui demandant son point de vue personnel
- Des différences selon les âges
- La différence de discours (justifier / argumenter) est intuitive mais pas forcément explicitée

Avec quels outils ? Exemple d'un jeu de cartes (dans le cadre de l'EVARS, Sexo Ados), mais sans outil méthodologique de l'argumentation fourni aux élèves

Proposition de cadre théorique

Extrait d'un document explicatif des différents types de discours (brevet) :

- narratif
- descriptif : c'est le cas des productions attendues pour les interviews de professionnel
- explicatif : faire comprendre, c'est le discours le plus répandu au collège
- **argumentatif : convaincre, persuader. Ça implique une prise de position personnelle.**
- injonctif.

Est-ce que le discours argumentatif peut être abordé dans n'importe quelle matière ? Les cours de sciences, entre autres, visent à apprendre aux élèves à distinguer les faits et les opinions. Demander de l'expression personnelle dans ces matières est hors de propos et serait contre-productif.

Aucune remise en question de ce principe n'est proposée ici.

→ La proposition de ce temps est de se donner une sémantique commune, et de considérer que le travail de justification en sciences ne relève pas du discours argumentatif mais du discours explicatif.

Mise en pratique

A partir des 6 phrases mélangées, entendues au Congrès 2025 de la bouche d'élèves, retrouver les 2 paragraphes argumentatifs : thèse / argument / exemple.

- *Thèse* : Si, l'implantation des fast-food près des collèges est dangereuse
- *Argument* : C'est pas bon pour la santé
- *Exemple* : J'ai des copines qui ne bouffent que des burgers/frites 4 fois par semaine

- *Thèse* : Faut pas mettre d'épinards en conserve dans le menu. Ils viennent de Pologne.
- *Argument* : On pourra respecter le manger de saison
- *Exemple* : Et pis les agriculteurs y pourront écouler leur marchandise fraîche et être mieux payés

Congrès des élèves 2026

Conférence

Problématiques rencontrées en 2025 :

Prises de parole : très dur de répartir la parole, même élèves qui s'expriment bien ne sont plus rapides. Conférencière se tournait toujours vers le même endroit

Conférence 2026 donnée par Nora Bouazzouni, sur le thème des normes et préjugés alimentaires.

Proposition de déroulé

1. Définir ce qu'est un préjugé

2. Plusieurs préjugés :

- Hommes ont besoin manger + de viande

Thématique : genre

marketing genré

- Il faut manger bio et local

Thématique : classe sociale

- Les ados mangent mal

Thématique : âge

- ~~Les pauvres se savent pas manger :~~

~~Trop violent. (Les riches mangent mieux, moins violent.)~~

Proposition de médiation

- Avant chacun des 3 préjugés : Les élèves répondent D'acc / pas d'acc / ne sais pas (Aback de Reigner)

- Après chaque préjugé : un petit temps de Q/R. Séparer la salle en 3, on prend **xx** questions et Nora choisi de répondre à 1 ou 2 (prévenir qu'il y aura un choix pour éviter trop de frustration). Les élèves peuvent préparer leur question sur le livret élèves.

C'est les salariées qui donnent la parole

Autre outil

outil de tiabi et ours ; jeu cadre Les interruptions intelligentes. Chrono, toutes les 5 à 7 min, 1 groupe a le droit de poser une question sur ce qui vient d'être dit.

Equipe : 1 question sur ce qui a été dit.

Atelier de préparation au débat

Cet atelier de préparation est obligatoire pour le jeu de rôle du Congrès.

Une problématique : des besoins contradictoires

- un besoin d'approfondissement des thématiques constaté de la part des animatrices du jeu de rôle
- un besoin d'ajouter un temps court pour favoriser l'argumentation
VS une difficulté à trouver un créneau de 3h (Rostand, Duclos, Moulin, Césaire, Longchambon, Marot)
- difficulté de concentration des élèves sur cette durée

→ On passe l'atelier à 2h pour tout le monde. Petite souplesse si besoin d'allonger la durée pour certaines classes.

Solutions :

- il n'y a pas de pause
- on enlève : l'analyse du menu
- on raccourcit : le débat mouvant du brise-glace + le temps de choix du prénom/âge/loisir + on utilise systématiquement la carte d'identité à trous
- on ajoute : un jeu de cartes pour favoriser l'argumentation en brise-glace (idée de Florence). Jean-Louis se propose de le fabriquer.
- on ajoute : la formulation de phrases argumentatives dans la carte d'identité, à la place de bullet point.