



Un réseau pour accompagner des projets innovants en éducation agro-alimentaire dans le secondaire, et agir avec les territoires

Bonjour ! Bienvenue dans la 2ème lettre d'info du Réseau Marguerite de l'année. Avant chaque vacances scolaires, vous y trouverez comme toujours des actualités des projets au sein des collèges, les dernières nouvelles du réseau, des idées de séances et diverses ressources sur l'agriculture et l'alimentation... Bonne lecture et bonnes fêtes de fin d'année !



Des nouvelles des établissements



Double dose de marguerite pour les éco-délégués du collège Rosset !

Lyon

Cette année, deux projets Marguerites animent les éco-délégués du collège Rosset. Le groupe des 4è-3è vient de terminer son cycle du Foodtransect avec l'asso Robins des Villes, et pour creuser les questions de la transition alimentaire sur le quartier, des sorties vont se poursuivre en 2024. Le groupe des 6è-5è ont démarré leur projet en rencontrant 2 étudiantes de l'ISARA et en dégustant des jus de fruits dans les locaux de l'école d'ingénieurs ! A la suite du programme : rencontre de l'AMAP de l'ISARA, récolte d'inventus et élaboration d'un goûter anti-gaspillage au sein du collège

[Voir la page "Actus" du collège](#)



Photolangage et selfoods au collège JJ Rousseau!

Tassin la Demi-Lune

C'est la 4ème année du collège dans le Réseau Marguerite (bientôt des vétérans !), et les enseignantes de SVT et d'histoire-géographie (Lucile et Cécile), peaufinent leur projet interdisciplinaire "Créateurs des recettes de demain", qui plaît toujours autant aux élèves. Les 2 premières étapes sont un photolangage co-animé, permettant de construire une carte mentale des enjeux qui seront traités pendant l'année, puis une activité Selfood quelque peu revisitée : une photo d'un plat que les élèves ont cuisiné et un texte qui explique ce qui leur plaît dans ce plat. Encore de belles recettes en perspective !

[Voir la page "Actus" du collège](#)

Deux nouveaux collèges rejoignent le Réseau Marguerite en cette fin d'année scolaire !

Vous retrouverez les éco-délégués du collège Christiane Bernardin (Francheville, 69) et du collège des Batières (Lyon 5) lors du congrès des élèves 2024 de Lyon. Ces élèves vont mener un projet Marguerite commun, basé sur l'échange de selfoods et la rencontre des élèves à différents moments de l'année, ainsi que la découverte de l'AMAP créée aux Batières (projet Marguerite en 2020-2021). Nous souhaitons la bienvenue aux 2 établissements et aux enseignantes qui mènent ces projets : Aurélia et Christelle.

[\(Re\)découvrir tous les établissements du Réseau](#)

Des nouvelles du Réseau Marguerite

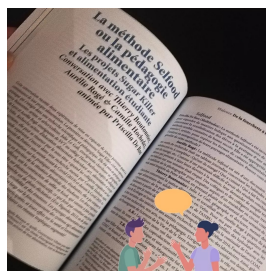
Festival BouillonS de cultures : diversité et richesse des cultures alimentaires à la Cité internationale de la Gastronomie !



Ça s'est passé vendredi 1er et samedi 2 décembre à Lyon. Le réseau Marguerite a pris beaucoup de plaisir à organiser, préparer et participer pleinement à ce festival - et surtout à donner une place aux adolescents dans toute cette effervescence autour des cultures et de la solidarité alimentaire. En effet, nous avons accueilli vendredi après-midi les classes des collèges Valdo, Triolet, Rosset, Grignard et Rostand - au total plus de 100 élèves - qui ont cuisiné, débattu, et observé plusieurs expositions proposées dans le festival. La nôtre, "**Selfoods : de la diversité dans les assiettes**", la 5ème exposition de Selfoods conçue à cette occasion, a permis une nouvelle fois d'exploiter les potentialités de l'outil pédagogique en mobilisant 6 établissements du réseau. **L'exposition** est encore visible à la Cité Internationale de la Gastronomie de Lyon - et **existe aussi dans un format "valise", facile à transporter et à installer !** **Contactez le réseau Marguerite si vous êtes intéressé.es**

Retrouvez l'actu complète

La méthode *Selfoods*, ou la pédagogie alimentaire Les projets Sugar Killer et Alimentation étudiante Revue Multitudes



Nous en profitons pour vous relayer une conversation sur les #Selfoods, menée avec Thierry Boutonnier, Aurélie Rogé et Camille Hochedez, et réalisée par Priscilla De Roo pour la [revue Multitudes](#), revue politique, artistique et philosophique, sortie en Octobre 2023. Ils et elles reviennent sur l'invention de l'outil et son usage en contexte scolaire, au collège et à l'université : 2 expériences de mise en capacité de jeunes quant à la connaissance de leur propre alimentation. L'article est à retrouver en PDF sur notre site internet [ici](#).

Les journées de regroupement ont mobilisé 15 enseignant.es à Valence et à Lyon

Le Réseau Marguerite présente son expérience et ses outils



Ces journées intenses dédiées à la rencontre et l'échange entre enseignant.es du Réseau Marguerite perdurent et essaiment. C'était en effet la première édition à Valence, pour les 3 établissements de la Drôme. Au menu comme toujours : présentation des projets et inspiration entre enseignants, présentation du congrès des élèves et temps de travail accompagné par les salariées du Réseau.

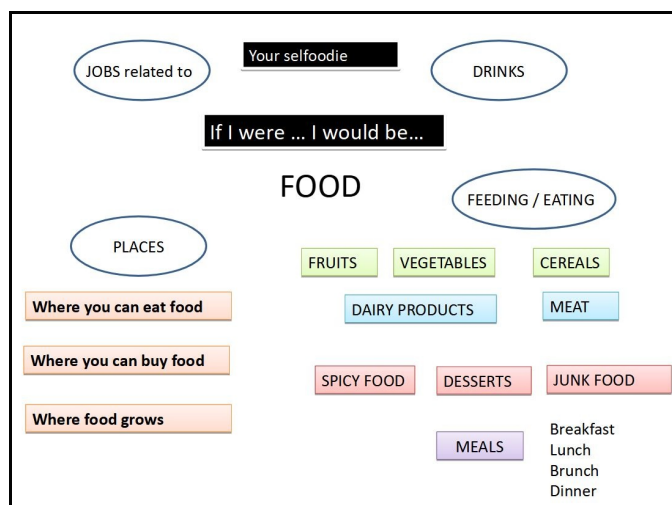
A Valence, nous y avons fait la rencontre de Claudia, la diététicienne du département de la Drôme et de Manuel, un animateur du centre social de Romans-Sur-Isère tandis qu'à Lyon, c'était Marie-Amandine de Bellebouffe qui a animé un atelier participatif autour de la justice alimentaire.

C'était un mois riche en valorisation et diffusion des outils du Réseau Marguerite. Claire était invitée à l'assemblée nationale à l'occasion d'un colloque sur l'éducation à l'alimentation, où elle a pu présenter la philosophie du Réseau Marguerite et l'expérience du FoodTranssect. Et une semaine plus tard, c'était le guide Selfoods qui était à l'honneur à Saint-Etienne, dans le cadre d'une journée régionale d'échanges sur l'éducation à l'alimentation des jeunes.

En savoir plus

En savoir plus

Des nouvelles ressources en ligne sur notre site



Food habits : Les habitudes alimentaires Anglais - 6ème et 4ème

Anaïs, enseignante d'anglais au collège Revesz-Long à Crest, nous partage ses 2 séquences d'anglais, une à destination d'une classe de 6ème, et l'autre à destination de 4ème. L'objectif ? Travailler le vocabulaire de la nourriture, parler de ses habitudes alimentaires et de celles des autres, élargir à d'autres pays et aborder l'impact environnemental de notre alimentation (pour la partie 4ème). Différentes activités sont donc proposées : liste de vocabulaire, portrait chinois, mots fléchés, interviews croisées, devinettes, étude de documents (photos de Peter Menzel, diaporama sur les emballages alimentaires)...

Food habits - niveau 6ème

Food habits - niveau 4ème

Enquête sur nos aliments !

Notre produit:

Dessine le produit

Observez bien ce produit:

- un produit local ?
- beaucoup d'emballages ?
- une publicité honnête ?
- un produit gras, sucré ?
- un produit biologique ?
- avec des additifs ... ?

Quelle est votre note.

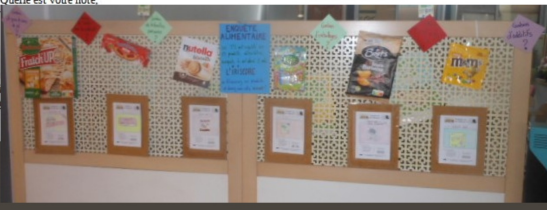
→ Nous avons enquêté sur ce produit, quelle est notre IRISCORE? Ré

Notre produit:

Points forts	Points faibles	Critères d'évaluation	Notes
		Écologie (produit local, peu d'emballage...)	ABCDE
		Publicité honnête (illustration, pas trop de mots flatteurs...)	ABCDE
		Qualité nutritionnelle (produit pas trop gras, trop sucré...)	ABCDE
		Qualité sanitaire (produit biologique, peu d'additifs...)	ABCDE

→ Notre note générale, notre IRISCORE:

ABCDE



Iriscore : enquête sur un aliment ultra-transformé Séquence CDI-documentation

Cette séquence a été réalisée par Valérie, professeure documentaliste au collège des Iris (Villeurbanne) pour une classe de 5ème. Le tout à partir d'emballages alimentaires ramenés par les élèves, et sans besoin d'accès au numérique. En voici les étapes :

- En remplissant une fiche, les élèves repèrent les informations contractuelles, les éléments liés au marketing, et les informations sur le contenu du produit et ses ingrédients (focus sur les additifs à l'aide d'une fiche annexe)
- A partir de ces informations, ils rédigent la carte d'identité du produit : points forts, points faibles, et attribuent une note sur plusieurs critères (L'iriscore)
- Ils montent une exposition à la cantine à partir de leur enquête et réalisent un livret

La séance

Des partenaires proches de chez vous



Maison des mathématiques et de l'informatique Lyon

Alimentation et mathématiques ? Quel est le rapport ? Et bien, c'est ce que vous pouvez découvrir à travers l'exposition interactive "Dans ma cuisine" proposée par la MMI de Lyon, à Gerland - jusqu'en juin 2024. Vous verrez comment des actions quotidiennes et conviviales (lire des recettes, choisir des plats, cuisiner, mélanger, découper un gâteau) peuvent prendre un tout autre sens lorsqu'on y pose un regard mathématique et informatique ! Adaptée au public collégien, l'exposition peut se combiner avec un atelier "Optim'izza" par exemple. L'objectif est de fabriquer le plus de pizzas qui utilisent toutes les mêmes ingrédients mais en quantités différentes - en laissant le moins de restes possibles. Une question d'optimisation !



L'archipel des plantes gourmandes Drôme

L'archipel des plantes gourmandes est un projet du Lycée Horticole Terre d'horizon de Romans sur Isère. Depuis 2018, il agit pour la sauvegarde et la valorisation de la biodiversité cultivée du territoire drômois et limitrophes, principalement pour les variétés locales des espèces potagères, fruitières et des légumineuses à grain. Des partages de semences et une présentation par un animateur peuvent s'imaginer dans des collèges drômois.

Sa fiche
acteur

Sa fiche
acteur



Ressources inspirantes



Déballe ta pub ! L'influenceur de ton assiette, c'est toi. Une plateforme numérique de la mutualité chrétienne belge

Cette plateforme met à disposition des capsules vidéos qui abordent une diversité de sujets: les stratégies publicitaires, l'omniprésence de la pub, l'impact de la pub alimentaire sur les enfants, le packaging, le placement de produits, le marketing d'influence...à destination des enfants et adolescents. De plus, vous y trouverez un dossier théorique et des fiches synthétiques sur la thématique de la publicité et de l'alimentation ; ainsi que des pistes pédagogiques associées aux vidéos, permettant à l'enfant de s'exprimer, de confronter son opinion et de se mettre en action.

Lien vers la
ressource



Des ressources pour comprendre et lutter contre la grossophobie par la Table québécoise pour la saine alimentation (TQSA) et Lisa, de MonGrosPodcast

Vous souhaitez en savoir plus sur ce qu'est la grossophobie, et vous outillez pour mieux la prendre en compte au sein de vos projets d'éducation alimentaire ? Voici deux sites utiles :

- [MonGrosPodcast](#) : "Lisa aborde des sujets très variés sous un angle personnel mais tout en se basant sur de nombreuses sources dont elle partage les références, et avec une touche d'humour qui rend le tout extrêmement plaisant à écouter"
- [Boîte à outils "Grossophobie et image corporelle : S'outiller pour mieux intervenir"](#) : des vidéos de formation, des infographies faciles à mobiliser comme "[Le poids dépend-il seulement de la volonté ?](#)", des capsules vidéos, et des bandes-dessinées.



LA THÉORIE DU BOXEUR

L'AGRICULTURE FACE AU DÉFI CLIMATIQUE



La théorie du boxeur, l'agriculture face au défi climatique Un film documentaire qui sort en salles !

Vagues de chaleur, sécheresses, gels tardifs ou ravageurs, le climat se dérègle et notre agriculture doit bifurquer... Oui, mais vers où ?

Nathanaël Coste enquête dans la vallée de la Drôme pour comprendre comment les agriculteurs s'adaptent, tout en questionnant la résilience alimentaire de nos territoires.

Réaliste et porteur d'espoir, « La Théorie du Boxeur » nous invite à réfléchir ensemble aux enjeux agricoles et alimentaires de notre époque.

Citoyen.ne.s, élu.e.s, entreprises, personnes du monde agricole, associations : tout le monde peut organiser une projection, dans un cinéma ou en dehors. Pour cela, l'équipe Kamea vous accompagne pas-à-pas. [Un guide d'animation](#) est disponible pour l'animation d'après film.

[Lien vers le site internet](#)

Actualités de nos systèmes alimentaires



Enquête sur l'alimentation des jeunes (6-15ans) dans le cadre du projet européen Plan'Eat

au Marguerite a été sollicité par Anthony Fardet, chercheur à l'INRAE qui porte la partie française d'un programme de recherche participative européen intitulé [Plan'EAT](#) - qui vise à améliorer les comportements alimentaires pour aller vers des systèmes et des environnements alimentaires plus sains et durables. Le projet a débuté en septembre 2022 et durera jusqu'en 2026, avec notamment une composante régionale, le laboratoire vivant « Plan'Eat Kids » porté par des chercheurs de l'Unité de Nutrition Humaine à l'INRAE de Theix (Puy-de-Dôme). Vous pouvez consulter le [dernier bulletin du projet](#), sorti en Aout 2023.

Comment participer au projet ? En remplissant le [questionnaire de la grande enquête](#) "Peut-on améliorer l'alimentation de nos enfants ?" diffusée dans tous les pays participants. Cette enquête en ligne demande 30min pour être complétée, en famille. Elle vous demandera ce que vous mangez actuellement et quels sont les obstacles auxquels vous et votre enfant êtes confrontés lorsque vous essayez de bien manger. Les résultats de l'enquête serviront à proposer des solutions adaptées aux familles et visant à réduire les principaux freins à une bonne alimentation.

« Pourquoi il faut mettre fin au matraquage publicitaire des industriels de la malbouffe sur nos enfants »

Tribune dans Le Monde - 28/10/2023

"Sourd aux appels répétés d'encadrer le marketing de la malbouffe qui cible les enfants, le gouvernement s'est contenté ces dernières années de faire confiance aux promesses des industriels de limiter l'exposition des plus jeunes aux produits trop gras, trop sucrés, trop salés.

Faire confiance aux fabricants pour s'autoréguler est une folie. La preuve: dans sa [dernière enquête](#), foodwatch démontre que 86% des 228 produits analysés ciblant les enfants contiennent trop de sucre, de gras et/ou de sel selon les critères de l'OMS. Ces produits sont pourtant commercialisés pour les enfants par des marques ayant signé la charte EU Pledge dans laquelle elles s'engagent à limiter l'exposition des enfants au marketing alimentaire. D'après Santé Publique France, la majorité des publicités alimentaires visionnées par les enfants sont pour des produits ayant un Nutri-Score D ou E.

Alors que le temps passé par les plus jeunes devant leurs écrans augmente d'année en année, les marques alimentaires usent de nombreux stratagèmes pour vendre de la malbouffe: placement de produits dans des jeux vidéo, concours sur TikTok, recours à des influenceuses et influenceurs, création d'applications, jeux-concours, partenariats, sponsoring, personnages de dessins animés sur les emballages, etc"

Découvrez [la tribune](#), l'[enquête réalisée](#) par Foodwatch et signez [la pétition](#) !

La date limite de participation est le 8 janvier 2024.



Réseau Marguerite

c/o Locaux Motiv, 10 bis rue Jangot, 69007, Lyon

<https://reseauarguerite.org>

contact@reseauarguerite.org



Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}
Vous avez reçu cet e-mail car vous êtes inscrit sur notre liste d'envoi.

[Afficher dans le navigateur](#) | [Se désinscrire](#)

