



## L'atelier « Solidarité et commercialisation : l'exemple du chocolat »

Intervenant : Artisans du monde



Lors de cet atelier, nous avons appris que le cacao provenait du Mexique. Les fèves de cacao ont été importées en Europe par les espagnols, les *conquistadors* au XVI<sup>e</sup> siècle, venus conquérir une partie d'Amérique latine. Les fèves de cacao étaient cueillies par des esclaves. A l'époque, les esclaves travaillaient dans des conditions difficiles : Ils travaillaient dans un climat très chaud, les femmes et les enfants travaillaient aussi et leur alimentation était très limitée.

Plusieurs grandes entreprises (Nestlé, Ferrero etc.) se partagent le marché mondial de cacao. Leur développement est basé sur le model colonial, et cela a permis aux entreprises multinationales de dominer le marché. Les pays producteurs, contrairement à ce qu'on pourrait croire, ont un important volume de production, mais que ce sont aussi les pays qui influencent le moins le marché. C'est pour cela que dans ces pays les producteurs font aussi travailler leurs enfants à cause de leurs revenus trop faibles. Les exportations de ces pays se chiffrent à 3 milliards de dollars par an. Les ventes réalisées par les confiseurs atteignent 79,4 milliards de dollars en 2010.



Copyright Marguerite 2018 - Photo Videolam



Copyright Marguerite 2018 - Photo Videolam

Mais il y a bien un point positif à retenir : contrairement aux productions industrielles, il y a les produits du commerce équitable, qui respectent les droits de l'homme et l'environnement. Le commerce équitable respecte aussi les producteurs en leur donnant un prix juste, selon leur production et leur travail. Nous avons compris qu'en achetant des produits équitables nous aidions les petits producteurs, et que nos choix de consommations étaient importants.

Les intervenantes nous ont fait goûter différentes sortes de chocolats et de poudres fabriquées à base de cacao. Nous avons goûté des chocolats noirs, au lait, un chocolat composé de 92% de cacao et même du chocolat salé. Nous avons aussi goûté de la poudre de cacao.

Journalistes : Boukraa Alyha et Desmurs Enzo du collège Paul Claudel



## L'atelier « Le goûter insolent »

Intervenant : Lyon à double sens



Les élèves des collèges E.Triolet et H.Barbusse étaient réunis pour cet atelier. Après un rapide jeu de connaissance nous avons débuté le « Goûter insolent » dans un monde divisé en 5 grandes zones : Pays industrialisés, Monde arabo-musulman, Afrique subsaharienne, Amérique latine et l'Asie.

La 1<sup>ère</sup> étape était d'essayer d'estimer, pour chaque zone, le pourcentage d'habitants (représenté par les élèves) et les richesses (représentées par des chaises). Cette étape nous a permis de prendre conscience des inégalités à travers le monde. Alors que 3 élèves se partageaient 12 chaises (presque la moitié des richesses mondiales) dans les pays industrialisés, 3 autres élèves n'avaient aucune chaise en Afrique subsaharienne.



Lors de la seconde étape, chaque zone a reçu ses ressources alimentaires et l'eau potable. Celles-ci étaient, là encore, très inégalement réparties. Puis, nous avons ouvert le temps des échanges afin d'avoir un goûter qui nous semblait convenable.

A l'issue de ce temps, nous étions plutôt satisfaits. C'est à ce moment qu'un animateur représentant le FMI (Fonds Monétaire International) est intervenu. Il nous a dit qu'il récupérerait ce qu'il avait prêté aux pays « pauvres » pour le rendre aux pays prêteurs, c'est-à-dire les pays riches. Nous avons trouvé cela assez injuste.

Enfin, une dernière phase de négociations s'est ouverte entre représentants de chaque zone. Les pays riches ont accepté de donner aux pays dans le besoin, sans rien attendre en retour. Nous avons particulièrement apprécié leur solidarité et leur bon état d'esprit.

Journalistes du collège Henri Barbusse





## L'atelier « Jeu de la ficelle »

Intervenant : Lyon à double sens



A Lyon, après manger, nous avons fait un atelier. Notre classe s'était jointe à une autre et nous étions encadrés par deux jeunes femmes fort sympathiques. Nous avons d'abord fait un jeu brise-glace afin de nous présenter en fonction de nos goûts alimentaires (un genre de chaises musicales : il y a une personne au milieu qui doit commencer sa phrase par « ceux qui comme moi... », les personnes qui sont pareilles doivent se lever et trouver une nouvelle place, mais il reste toujours une personne debout et le jeu continue.)

La première activité était une sorte de jeu : chacun des participants devait incarner un personnage, un endroit ou une entreprise. Nous nous sommes mis seul ou par groupes de 2 et l'intervenante nous a donné une carte qui représentait un personnage. Imane était avec Lola et elles ont eu la carte de « votre supermarché préféré » : le supermarché vendait tout, à prix réduit, à n'importe quelle saison. Il y avait aussi: l'OMC, un petit Brésilien en manque d'eau, un agriculteur face aux exportations...

Une première personne/groupe présentait sa carte, et les joueurs trouvant qu'il y avait un lien entre cette carte et la leur devaient la lire pour ensuite exposer ce lien – et ainsi de suite. Nous faisons passer une ficelle d'un personnage à l'autre à chaque fois que nous nous sentions en relation avec la carte qu'on venait de lire. Ce fut très enrichissant !



Copyright Marguerite 2018 - Photo Videolam 2018

Ensuite nous avons fait un débat. Chaque mur avait une affiche qui le définissait : le mur « utile » et en face « pas utile », ainsi que le mur « je le ferais » et en face celui « je ne le ferais pas ». Le but était de former des groupes d'un même avis pour débattre de façon plus ludique. Par exemple, on a discuté sur « réduire sa consommation de viande », ou sur « continuer à manger du Nutella », « arrêter d'exploiter les forêts dont on tire l'huile de palme ». Pour chaque sujet on pouvait donner son opinion en se plaçant vers le point de la salle qui nous correspondait (par exemple, vers le mur « utile » mais aussi du côté du mur « je ne le ferais pas »).

Les débats furent intenses et ont apporté des points de vue bien distincts même si nous avons tous le même âge. On en a beaucoup appris sur ce que pensent les élèves de la classe par rapport aux questions qui se posent sur ces sujets écologiques.

*Abiba, Héloïse, Imane, Jules, Lila, Lou, Marina, Tallulah, Elisa, Nacey, élèves de la Seconde 7 du lycée Maurice Ravel*





## L'atelier « L'empreinte écologique »

Intervenant : FRAPNA



Grâce à l'animatrice, nous avons d'abord découvert ce que signifiait « empreinte écologique » par un jeu de post-it.

L'empreinte écologique représente la surface de Terre nécessaire pour rendre possible notre mode de vie. C'est un outil qui permet de mesurer la pression qu'exercent les Hommes sur la Terre, car il compare la vitesse à laquelle nous consommons les ressources naturelles et produisons des déchets à la vitesse à laquelle la nature peut absorber nos déchets et générer de nouvelles ressources.

Ensuite, elle nous a distribué un document qui nous a permis de calculer pour chacun notre taux d'empreinte écologique à travers des questions sur notre quotidien. C'était très intéressant car nous avons vu que jeter un papier dans la nature nous coûtait 6000 points par exemple.

Cet atelier nous a appris beaucoup de choses sur la façon dont nous nous comportons avec notre environnement.



Journaliste : Les élèves du collège Paul Claudel





## L'atelier « Equilibre alimentaire et impact de la publicité alimentaire »

Intervenant : Sens et savoirs



Tout d'abord, nous avons goûté plusieurs boissons sans connaître la marque et nous devions deviner de quoi il s'agissait. La plupart des élèves ont deviné qu'il s'agissait de l'oasis et de la sous marque. Nous avons également goûté des sirops (la couleur avait été modifiée avec du colorant), il fallait deviner la saveur.

Nous avons appris que l'oasis et sa sous marque (carrefour) viennent de la même usine mais les prix et l'emballage changent alors que le produit reste le même.

Nous avons aussi parlé de l'impact de la publicité alimentaire. En effet les publicités nous influencent au moment de l'achat en utilisant : des célébrités, de la musique, des slogans, des cadeaux... Lors de l'atelier, tout le monde a su citer des exemples de publicités (slogans, musique...)



Copyright Marguerite 2018 - Photo F Pinher

Ensuite, nous avons parlé de la quantité de sucre dans les canettes de sodas, les boissons sucrées, le nutella et les barres de céréales.



### Canettes 33 cl : exemples :

**Coca cola** = 7 morceaux de sucre

**Oasis** = 6 morceaux de sucre



### Bouteilles 50 cl : exemples :

**Volvic** = 4 morceaux de sucre

**Ice tea** = 3 morceaux de sucre



### Barres chocolatées : exemples :

**Mars** : 6 morceaux de sucre

**Twix** : 5 morceaux de sucre

Cet atelier nous a permis de nous rendre compte de l'impact de la publicité et de la quantité de sucre que contiennent certains produits que nous consommons quotidiennement. De plus, parfois la qualité ne dépend pas forcément de la marque !

Journalistes : Clélia Di Vito, Tara Fillion, Qayim Charaoui, Mathéo Cibrelus du collège La Clavelière



## L'atelier « Quiz sur l'eau virtuelle »

Intervenant : Association Conscience et impact écologique



Lors de cet atelier, les élèves ont dans un 1er temps défini ce qu'était l'eau virtuelle, cachée dans nos objets d'utilisation quotidienne, et ont ensuite, à travers différentes questions, déterminer la quantité d'eau virtuelle utilisée pour un vêtement, un ingrédient, .... Les réponses étaient cherchées en groupe et un débat/échange très riche a eu lieu pour chaque réponse. Les échanges ont été très intéressants et les élèves ont pu réinvestir des notions vues en histoire-géographie par exemple.

En fin d'atelier, les animatrices ont proposé des activités un peu plus pratiques : classer des images dans l'ordre croissant de la quantité d'eau virtuelle nécessaire puis un quiz pour lequel les élèves devaient se positionner selon leurs réponses avec une possibilité de déplacement dans leur position suite au débat engagé.

Atelier très riche, qui a beaucoup plu aux élèves et qui a permis de les faire réfléchir sur d'éventuels changements d'habitudes alimentaires qui seront nécessaires pour préserver l'eau...; débat très animé entre les élèves qui laisse une belle marge d'évolution. Merci aux animatrices.



Copyright Marguerite 2018 - Photo V. Leclercq

Journaliste du collège Marcel Aymé





## L'atelier « De la cuisine japonaise au mandala de sel : spiritualité, art et gastronomie »

Intervenant : O Lavenac



### Contenu de l'atelier :

Nous avons assisté avec d'autres élèves de collèges différents à un atelier qui présentait la culture asiatique et notamment les liens qui existent entre culture, tradition et cuisine japonaise. On a aussi appris leur façon de présenter les plats et les goûts (épices,...) qu'ils privilégient.

Après toutes ces informations, on a dessiné sur le sol un mandala avec du sel pour illustrer un exemple de relation entre l'Homme et la nature. On a

commencé à travailler par groupes. Chaque groupe est parti d'un coin de la pièce en suivant son idée. Au final, les 4 groupes se sont réunis au centre et ont terminé un dessin en commun.



### Ce que l'on a aimé :

On a aimé imaginer un dessin et le dessiner avec le sel et voir la culture bouddhiste car pour beaucoup on lit des mangas et c'est une culture qui nous intéresse.

Journalistes : les élèves du collège Henri Barbusse





## L'atelier « De la Terre à l'assiette : des fruits et des légumes »

Intervenant : Loéna Trouvé – ENS Lyon



Cet atelier était décomposé en 5 thèmes.

Le premier thème était : « Quelles saisons pour ces fruits et légumes ? ». Le principe était de classer les fruits et légumes dans 4 tableaux : été, printemps, automne et hiver selon leur période de consommation.

Le deuxième thème était « Qui suis-je ? ». Il y avait des fruits et légumes d'avant et on devait deviner ce que c'était.

Le thème suivant était celui de la cuisson des fruits et légumes. Le but était de trouver la meilleure cuisson ainsi que la moins appropriée pour garder le plus de vitamines et protéines. La meilleure était la cuisson à vapeur et la moins bonne était la cuisson au four.

Puis il y a eu une dégustation d'étranges cookies. Le but du jeu était de goûter un cookie et d'essayer de deviner les ingrédients pour compléter la recette. Attention, il y avait un ingrédient un peu surprenant qui était le potiron.

Et pour finir, le thème était celui sur le gaspillage. Le but était de trouver une solution pour éviter le gaspillage alimentaire. On pouvait : les cuire, faire des compotes, des gâteaux, cuisiner les déchets comme les fanes de radis...

Notre thème préféré a été celui de dégustation car on a goûté de nouvelles choses. Et celui qu'on a le moins aimé était celui sur le gaspillage parce que c'était compliqué à comprendre.

Journalistes : Aymen BACHIR, Adam-Ali BASMA, Mathéo BATAILLE, Sannie BERA, Ornelle DEL UNTO, Emirhan DOGAN, Enzo FONTANA et Lina HADDADA du collège Paul Eluard.







## L'atelier « Commerce de la viande à Lyon : quels circuits et quels acteurs de la chaîne alimentaire »

Intervenant : Lucas Hurstel – ENS Lyon



Cet atelier était animé par un étudiant en Master 2 (Ville Environnement Urbain) à l'ENS de Lyon.

Tout d'abord, chacun a pu dessiner ce qu'est la viande pour lui sur un tableau : il y avait des brochettes, des cuisses de poulet, un barbecue...

Ensuite, l'étudiant de l'ENS nous a expliqué comment fonctionne le commerce de la viande à Lyon : boucheries, grandes surfaces, grossistes... Il prépare un dossier (mémoire) de 100 pages sur ce sujet, avec des cartes et des statistiques. On a appris que chaque français consomme en moyenne 83 kilogrammes de viande par an.

Enfin, nous avons fait une dernière activité sous forme de jeu : on était soit un grossiste en viande, soit un supermarché qui vend de la viande, soit une boucherie traditionnelle. Par groupe, il fallait réfléchir à ce que l'on voulait acheter ou vendre, puis on jouait la scène devant les autres, en négociant les prix.

On a pu comprendre que le prix de la viande dépend de sa qualité, mais aussi de la quantité que l'on achète.

On a moins aimé le début de l'activité car l'étudiant nous a raconté l'histoire de la viande et c'était un peu trop long. Par contre, on a bien aimé le petit jeu car on faisait du commerce de viande. On était soit grossiste, soit boucher, soit vendeur de viande dans un supermarché.

On a retenu que vendre de la viande ce n'est pas facile car il faut négocier que l'on soit boucher, grossiste ou supermarché.

Journalistes : Dounia HOUIDEG, Lina KEBBAB, Asmina SOIDIKI et Amine LAIDAOUI, élèves du collège Paul Eluard de Vénissieux.





## L'atelier « Une mise en scène de la permaculture »

Intervenant : ENS Lyon



Copyright Marguerite 2018 - Photo P. Desbos

Dans cet atelier cinq élèves de l'ENS nous ont présenté ce qu'est la permaculture.

Le but est de recréer des écosystèmes naturels, c'est-à-dire un ensemble formé par une communauté d'êtres vivants qui s'entraident. Concrètement, il s'agit de planter les « bons » légumes les uns à côté des autres pour qu'ils produisent plus et non pas cultiver de manière industrielle avec une seule culture (monoculture). Le but est une production agricole durable, économe en énergie, c'est une méthode de culture où on laisse à la nature sauvage le plus de place possible. Par exemple, pour protéger contre les « nuisibles » et utiliser au maximum l'espace, on peut planter des poireaux avec des fraisiers ou bien des pommes de terre et de l'ail.



Copyright Marguerite 2018 - Photo P. Desbos

Pour découvrir cela de manière rigolote, nous avons joué à deux jeux : les 7 familles pour associer les bonnes familles (famille légumes d'hiver, famille fruits d'été...) et puis le « qui suis-je ? » où il fallait deviner les deux légumes que nous étions (et qui s'associent en permaculture). C'était dur de trouver les blettes ou le panais !



Copyright Marguerite 2018 - Photo P. Desbos

*Journalistes : Les 6èmes du collège Pierre de Ronsard*



## L'atelier « Elevage et qualité de l'alimentation »

Intervenant : P Prévost – Tablo'Vert

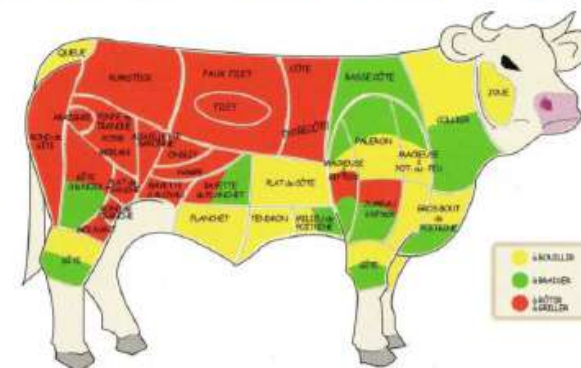


M.PRÉVOST est un éleveur de vaches charolaises, sa ferme se trouve à environ 1h30 de Lyon, dans l'Ain.

Pour commencer, la première activité consistait à nous montrer la transformation de la vache au steak. Ensuite l'éleveur nous a fait reconnaître les différents morceaux de viande correspondants à chaque partie du corps de la vache.

Lors de la deuxième activité nous avons appris comment vivaient les vaches charolaises en fonction des saisons. Par exemple le printemps correspond à la période de reproduction, en hiver elles élèvent leurs veaux qui sont séparés de leur mère au bout de 18 mois.

Ensuite l'éleveur nous a expliqué la différence entre foin et paille : le foin sert de nourriture alors que la paille permet de les réchauffer. Il nous a également parlé de l'alimentation des vaches charolaises : elles mangent essentiellement du foin, de l'herbe et boivent beaucoup d'eau. M. Prévost nous a sensibilisés au respect de l'animal pour atteindre l'excellence du produit.



Tout au long de l'atelier les élèves posaient des questions à l'éleveur qui leur apportait des précisions. Dans cet atelier, la plupart des élèves avaient travaillé sur les circuits courts et les circuits longs et ont partagé leurs expériences. Certains élèves avaient aussi visité une ferme d'élevage de vaches et ont parlé de la production tandis que d'autres ont apporté leurs propres connaissances. Malgré la chaleur et la fatigue, les échanges ont été riches et intéressants.

Journaliste : May Li Grossepiece





## L'atelier « Trouver une carotte sauvage »

Intervenant : MC Buffière – Tablo'Vert



C'est avec tous nos sens que nous avons été invités à partir à la découverte des herbes, fleurs, feuilles, herbes et autres trésors qui poussent discrètement un peu partout. Armés d'un panier, d'une loupe et d'un grand enthousiasme, nous avons suivi notre extraordinaire guide à travers le jardin de l'ENS. Après ce premier tour de mise en éveil, nous avons pu goûter diverses plantes (l'amertume de la tige pissenlit, la douceur du trèfle, l'acidité de l'oseille...), occasion de partager nos impressions et de les mettre en mots. Enfin, sous l'œil un peu inquiet de la gardienne des lieux, nous nous sommes lancés dans une impitoyable chasse aux fleurs ! Et devinez...nous avons même trouvé une carotte sauvage !



Journalistes : les élèves du collège Pierre de Ronsard





## L'atelier « Sport et nutrition »

Intervenant : M Damour



Durant cet atelier, les élèves ont échangé sur leurs habitudes alimentaires et sur leurs pratiques sportives. Quelques conseils ont été donnés par l'animateur sportif. Notamment sur le fait de manger équilibré en partageant son assiette en trois catégories: légumes, féculents et viandes. Il nous a aussi expliqué l'importance des repas et nous a donné une expression pour imaginer cela «Le matin manger comme un roi, le midi manger comme un prince et le soir manger comme un pauvre ».



Copyright Marguerite 2018 - Photo C. Breton

Ensuite les élèves ont pratiqué de la boxe sous formes de petits jeux: échauffement, jeu de touche-touche, traverser l'arbre, démonstration des différents coups en boxe, musculation et étirement.

Enfin nous avons expliqué l'importance du sport pour être en bonne santé. Les élèves ont adoré cet atelier.

*Journalistes : Les élèves du collège Elsa Triolet*

