

Le Projet Marguerite du collège Jean Rostand

A la rencontre des métiers de l'alimentation

Craponne, 2025/2026



Notre objectif

Connaître ce que l'on mange et manger plus équilibré et sainement au collège et à la maison.

Nous sensibiliser au gaspillage et à la biodiversité des légumes de saison.

Ce qui s'est passé dans le projet

On est allé à la ferme du croissant fertile.

On a aussi visité la cantine du collège et interviewé les personnels de la cuisine.

On a visité le marché de Craponne.

On a étudié l'origine des aliments que nous mangeons sous forme d'un jeu avec des pommes.

On a rencontré un chocolatier.



Ce qu'on a préféré

Apprendre comment les agriculteurs font la farine, voir faire le pain et le déguster ensuite.

Pouvoir visiter la cantine et apprendre à connaître le personnel de cuisine.

Goûter le chocolat. Être autonomes quand on est allés au marché.

Disciplines

Anglais

Arts Plastiques

Français

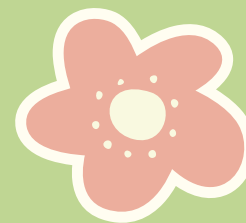
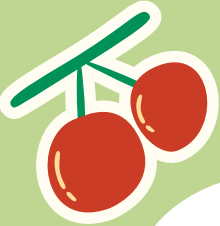
Histoire-Géographie

S.V.T.

Les infos qui nous ont marquées

Equilibrer notre alimentation pour être en bonne santé, le chocolat fait un long voyage pour venir jusqu'à nos assiettes, il faut du temps du grain de blé jusqu'au pain, voir la moissonneuse batteuse, la rapidité du boulanger pour façonner le pain.

Les bonnes odeurs du marché, le fait que les commerçants du marché se lèvent à 4 h du matin et les personnels du collège qui commencent à travailler à 6h. Il faut beaucoup d'expérience pour être cuisinier, il y a une grande machine en cuisine qui fait toutes les cuissons.



Le Projet Marguerite du collège Jacques Duclos (6^{ème} 3)

Autour des selffoods

Vaulx-en-Velin, 2025/2026

Notre objectif

Apprendre à manger équilibré

Ce qu'on a préféré



- faire les selffoods en arts plastiques
- visionner les selffoods des autres
- préparer la mise en scène du selffood

Les infos qui nous ont marquées

- savoir d'où viennent les aliments
- être choisis pour participer à un congrès

Disciplines

Histoire-géographie - arts plastiques -
SVT - recherche documentaire

Ce qui s'est passé dans le projet

- On a analysé l'exposition des selffoods du réseau Marguerite.
- On a fait des selffoods (cuisiner, pris une photo + publier sur la classe.com) + rempli un livret.
- On a fabriqué des selffoods en 3D en arts plastiques.
- On a fait des recherches et des affiches sur l'origine des aliments.
- On a travaillé sur l'équilibre alimentaire, la saisonnalité et les fruits et les légumes.



Le Projet Marguerite du collège Elsa Triolet (4^{ème}6)

Food Transect aux Minguettes!



Vénissieux, 2025/2026

Notre objectif

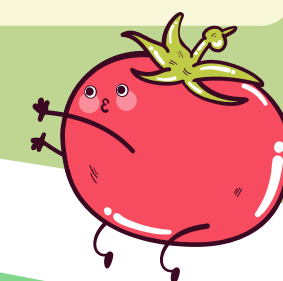
Nous avons cherché à suivre **le trajet des aliments, du champ jusqu'à notre assiette.**

Nous voulions aussi **mieux connaître et comprendre notre paysage alimentaire du quotidien** (odeurs, sons, goûts, acteurs...).



Disciplines

Géographie
EMC
Parcours citoyen
Parcours santé



Ce qu'on a préféré

Les sorties!
Manger durant la visite au marché.
Découvrir un jardin au milieu des tours des Minguettes
Ecouter les oiseaux dans les Grandes Terres

- On peut manger les orties (en soupe, en gratin...)
- Les légumes peuvent pousser sous ou sur terre.
- Il y a des champs à 10 minutes de chez nous.
- Un jardin peut aussi servir à créer du lien social entre les gens et lutter contre la solitude.

Les infos qui nous ont marquées



Ce qui s'est passé dans le projet

- Une séance de présentation du projet en classe.
- Une sortie "Food transect" d'une matinée. Nous avons marché depuis les champs au sud de Vénissieux jusqu'à notre collège.
- Une visite du Jardin de l'Envol, qui est un jardin d'insertion sociale.
- Une sortie "jeu de piste" au marché des Minguettes (à la rencontre des producteur.ices, revendeur.euses, consommateur.ices).



Le Projet Marguerite du collège Professeur Marcel Dargent

Les cuistos Dargent

Lyon 3^{ème}, 2025/2026

Notre objectif

Cuisiner local, de saison et sans gaspillage alimentaire

Disciplines

Éco-délégués de 4^{ème}
et de 3^{ème}



ce qui s'est passé dans le projet

- 1- Séance sur la saison des aliments et leur origine géographique
- 2- Interview sur le marché des métiers de l'alimentation
- 3- Cuisiner aux Petites Cantines de Valmy

Ce qu'on a préféré

Faire la cuisine tous ensemble et partager le repas avec les habitués.

Aller interviewer les commerçants sur le marché



Les infos qui nous ont marquées

Il existe des tomates de saison et des tomates importées.

Les marchands sur le marché ne gagnent pas tous leur vie avec ce métier



Le Projet Marguerite du collège de Brou

“Prends-en de la graine”

Bourg-en-Bresse, 2025/2026



Notre objectif



- Découvrir des métiers.
- Améliorer la cour de récré.
- Partager nos découvertes.
- Passer de bons moments au calme avec le son du savoir.



Disciplines

SVT techno CVC



Ce qui s'est passé dans le projet

Graines et oiseaux : dissection de nid, réalisation de mangeoire et de boules de graines pour l'hiver, reconnaissance des espèces (LPO)

Graines et santé/environnement : intérêt et préparation de légumineuses (cuisine - Sacha et Mathias)

Graines et espace : mise en culture de graines dans différentes conditions de lumière et de gravité (ChlorISS)

Graines et cour du collège : aménagement des espaces verts (M. Dupupet) et création d'hôtel à coccinelles pour lutte biologique (M. Pacoret)



Ce qu'on a préféré

- Atelier cuisine
- Atelier bois zinguerie
- Atelier bougies babybel



Les infos qui nous ont marquées

Que l'on peut faire des bougies avec les babybels.

Record battu pour la collecte de nourriture "Banque alimentaire"



Le Projet Marguerite du collège Jean Moulin (6^{ème} 5 & 6^{ème} 2)

Je mange donc je suis

Lyon 5^{ème}, 2025/2026

Notre objectif

Permettre aux élèves de réfléchir à leur alimentation dans différents champs : plaisir, santé, environnement, économie

Disciplines

Sciences de la vie et de la Terre et Sciences Physiques et Chimiques



Ce qui s'est passé dans le projet

- des découvertes sur l'alimentation en classe
- des moments de cuisine à la maison
- une visite de la cantine
- des sorties : cuisiner des plantes sauvages et visite d'un restaurant (mais après le congrès !)
- la réalisation d'un petit cahier individuel pour tout raconter
- des moments d'échanges avec les autres élèves

Ce qu'on a préféré

- les expériences
- faire nos selffoods
- les concours de photos
- les visites



Les infos qui nous ont marquées

- le gaspillage à la cantine

Le Projet Marguerite du collège Aimé Césaire (6^{ème}E)

Projet cantine apprenante

Vaulx-en-Velin, 2025/2026

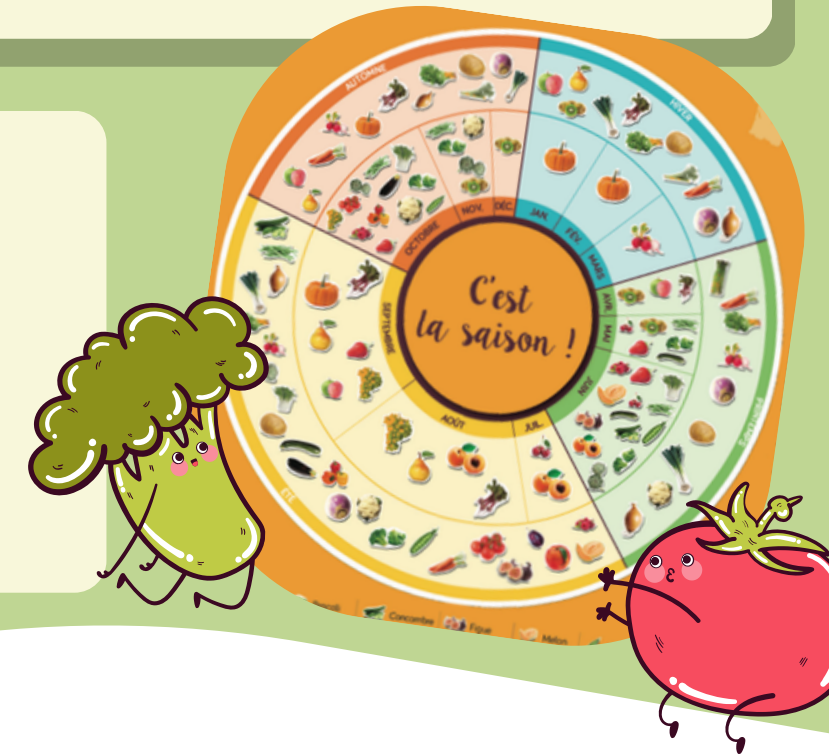
Notre objectif

La création, d'un menu de cantine correspondant au cahier des charges donné par le chef de cantine et aux enseignements vu sur l'année. Ce menu sera cuisiné pour l'ensemble des collégien·nes en juin.

Au long de l'année, nous avons exploré les enjeux agricoles et alimentaires et décidé d'un cahier des charges pour concevoir le menu.

Disciplines

- SVT
- Arts plastiques
- Français
- Physique-chimie



Ce qui s'est passé dans le projet

- Visite à la cantine et découverte du fonctionnement et des contraintes, des métiers de la cantine
- Atelier de cuisine à la cantine
- Séance de création du menu avec les contraintes de l'équipe de cantine et en remobilisant les apprentissages

Ce qu'on a préféré

- L'atelier de cuisine
- Les séances de préparation des menus



Les infos qui nous ont marquées

- La taille et les équipements de la cuisine de la cantine du collège
- On peut bien manger avec des choses simples

Le Projet Marguerite des sixièmes du collège Elsa Triolet

Vénissieux, 2025/2026

Petit dej' au collège



Disciplines

S.V.T.

et actions avec l'infirmière

Notre objectif

Manger plus sainement
au petit déjeuner

Ce qui s'est passé dans le projet

- Escape game du petit déjeuner
 - analyse d'étiquettes
 - petit déjeuner au collège avec nos parents
- Atelier pâte à tartiner
 - fabrication de crêpes et de 5 pâtes à tartiner différentes avec l'association Bellebouffe
- Sortie à la ferme pédagogique
 - visite des cultures et des élevages
 - fabrication de pain et de beurre

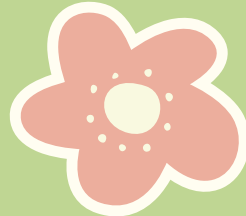
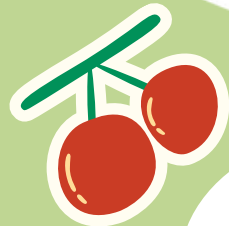
Ce qu'on a préféré

- Cuisiner
- Manger ce qu'on avait préparé
- Caresser les animaux à la ferme

Les infos qui nous ont marquées

Nous avons eu envie de changer nos habitudes des petits déjeuners :

- **moins de sucre**
- **plus de protéines** (œufs)
- **plus de matière grasse végétale** (amandes, noisettes, arachides)



Le Projet Marguerite du collège Elsa Triolet (5^{ème})

FOOD TRANSECT

Vénissieux, 2025/2026

Notre objectif

Comprendre d'où viennent les aliments, comment ils arrivent dans notre assiette et apprendre à mieux manger en faisant attention à la planète.



Disciplines

Anglais : vocabulaire de la nourriture
Géographie : types d'agriculture/ circuit court/ circuit long / inégalités liées à l'alimentation
SVT: provenance et apports des aliments
EMC: respect de l'environnement



Ce qui s'est passé dans le projet

Nous avons participé à une balade-enquête autour de l'alimentation à Vénissieux.

Nous avons observé les Grandes Terres, le Jardin de l'Envol, le centre commercial du Triangle et le marché de Vénissieux. Nous avons observés comment les aliments sont produits, transportés et vendus.

Nous avons réalisé des interviews, étudié les circuits courts et les circuits longs, et réfléchi aux enjeux du développement durable et des inégalités alimentaires. Nous avons également travaillé en anglais sur le vocabulaire de la nourriture.

Ce qu'on a préféré

- Création de lunchbox
- La sortie au marché et les interactions avec les producteurs ou revendeurs
- Les dessins des paysages
- Création des jeux et de la fresque



Les infos qui nous ont marquées

- le gaspillage alimentaire
- découverte du jardin de l'envol
- découverte des Grandes Terres
- utilisation des machines, eau, et produits chimiques dans l'agriculture productiviste.



Le Projet Marguerite du collège Clément Marot

La 6ème EDD du collège Clément Marot a très faim !

Lyon 4^{ème}, 2025/2026

Notre objectif

Découvrir l'origine et la composition de nos aliments

Produire au collège quelques aliments à déguster en fin d'année

Disciplines

SVT

Histoire-géographie



Ce qui s'est passé dans le projet

Nous avons commencé par réaliser des selffood puis nous avons mené l'enquête sur l'origine de nos aliments.

Nous sommes allés visiter le marché. Ensuite nous avons par groupe choisi un aliment de l'un des plats des selffoods et cherché son origine et la manière dont on le produit.

Nous avons aussi fait des expériences sur la composition de nos aliments et planté des fraises et de la menthe dans le jardin du collège pour faire un goûter en fin d'année.

Ce qu'on a préféré

Planter et jardiner

Visiter le marché de la Croix-Rousse

Faire des expériences sur les aliments



Les infos qui nous ont marquées

Il y a plus de sucre dans 100 mL de jus de raisin que dans 100 mL de Fanta orange!

La distance parcourue par certains aliments avant d'arriver dans nos assiettes.



Le Projet Marguerite du collège Saint-Louis

Nos assiettes, notre planète : une année d'exploration créative.

Lyon 7^{ème}, 2025/2026

Notre objectif

Décrypter nos habitudes alimentaires et découvrir des métiers et initiatives en lien avec l'agriculture et l'alimentation

Disciplines

SVT
Anglais
Maths
Français



Ce qui s'est passé dans le projet

Le projet a eu lieu sur toute l'année :

- Nous avons découvert différents quartiers lors d'une balade immersive (foodtransect)
- Nous avons travaillé dans différentes matières pour analyser nos assiettes.
- Nous avons découvert des métiers en lien avec la nourriture.
- Et nous avons présenté tout ce travail à nos parents lors d'une grande exposition finale !

Ce qu'on a préféré

La sortie de début d'année, quand nous sommes allés à la rencontre des professionnels.

Quand on a pris nos assiettes en photos.



Les infos qui nous ont marquées

Il y a de nombreuses associations lyonnaises qui luttent contre le gaspillage alimentaire.
Manger équilibré est important mais on ne le fait pas tout le temps.

Le Projet Marguerite du collège Jean Moulin

Food Transect

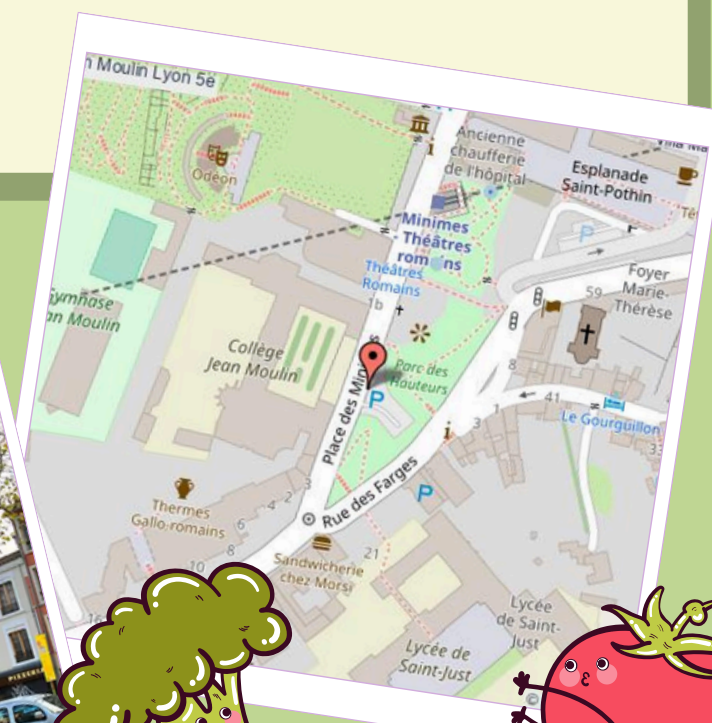
Lyon 5^{ème}, 2025/2026

Notre objectif

- essayer d'améliorer le quartier par rapport à la nourriture
- constater comment les gens se nourrissent dans le quartier
- vérifier si il y a beaucoup de produits locaux et bio

Disciplines

SVT



Ce qui s'est passé dans le projet

- on a interviewé les gens du quartier
- on a crée une fresque
- on a repéré les problèmes liés à l'alimentation dans le quartier

Ce qu'on a préféré

- interroger les commerçants
- goûter quelques produits
- visiter les endroits interdits au public habituellement

Les infos qui nous ont marquées

- il y a des aliments originaires de pays lointains



Le Projet Marguerite du collège Jean Jacques Rousseau

Les 5B "Consomm'acteurs", je mange donc je suis

Tassin-la-demi-lune, 2025/2026

Notre objectif

Comment mieux nous nourrir, ainsi que l'humanité, et de manière durable ?
Penser global, agir local !

Disciplines

Géographie
SVT
EMC



Ce qui s'est passé dans le projet

Nous avons débuté le projet par un photolangage et en réalisant un selffood, photo de notre plat préféré que nous avons cuisiné accompagné d'un commentaire justifiant notre choix par nos goûts, nos émotions, nos souvenirs etc.

En SVT, nous avons mené une enquête sur le sucre caché dans les aliments. Elle a été résumée par des graphiques.

En géographie nous avons travaillé autour des fastfoods. Nous avons découverts le thème par un parcours artistique, une enquête au fastfood et des planisphères. Nous avons beaucoup aimé nos 4 séances avec Lucille des Robins des Villes. Notre bilan a été construit à partir de la fresque réalisée par nos pairs il y a deux ans en identifiant les enjeux-problèmes et les solutions. Même jeune on peut réfléchir à l'alimentation durable de demain, être des consommateurs conscients. Le projet se terminera par un atelier banquet avec la Légumerie "Recettes d'ailleurs produits d'ici", du local, du végétal et de saison !

Ce qu'on a préféré

Nous avons aimé la réalisation de nos selffoods, la découverte de l'impact des logos et du marketing olfactif avec les Robins des Villes. Nous sommes impatients de cuisiner notre banquet le 18 juin.



Les infos qui nous ont marquées

Le pouvoir de la publicité auprès de nous !

Nous avons pris conscience qu'il faut manger local et de saison, réfléchir avant d'acheter des produits alimentaires.

Le Projet Marguerite du lycée de la Cité Scolaire Internationale

Food transect – Explorer l'alimentation durable dans le quartier

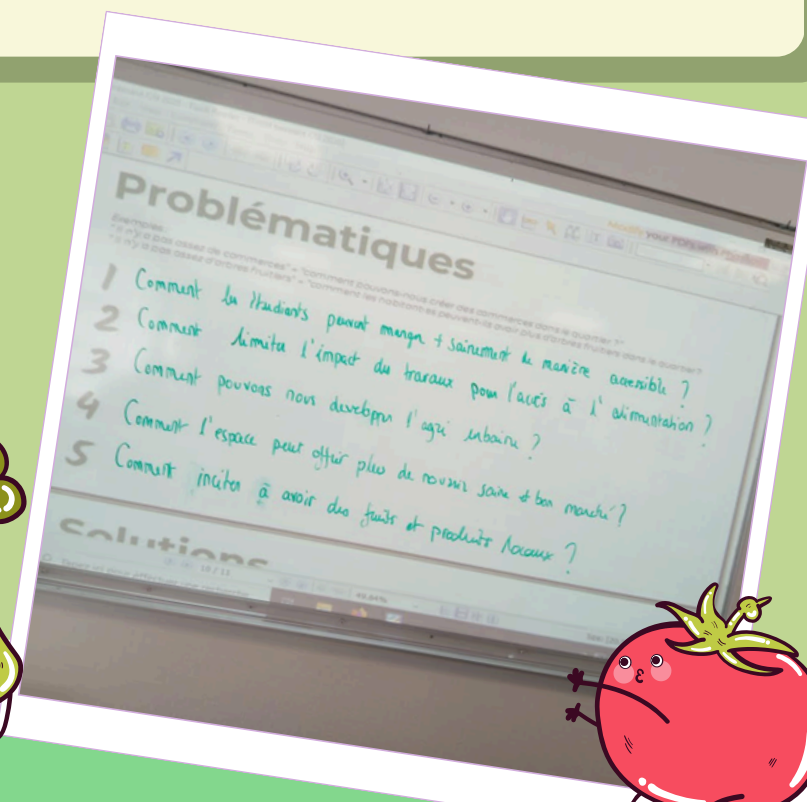
Lyon 7^{ème}, 2025/2026

Notre objectif

Explorer les pratiques alimentaires locales et les enjeux de durabilité dans le quartier autour du lycée et proposer des solutions adaptées pour améliorer les habitudes alimentaires des environs.

Disciplines

- Histoire, géo, EMC
- SVT
- écolodélégués



Ce qu'on a préféré

La réalisation des fresques nous a permis de laisser parler notre créativité pour créer des fresques à notre image représentant les habitudes alimentaires des alentours de notre lycée



Les infos qui nous ont marquées

- Dans le quartier, les restaurants et commerces alimentaires sont souvent regroupés au même endroit, laissant des zones de "désert"
- Dans certains endroits, il y a un "déversement inimaginable" de déchets alimentaires
- Il y'a de plus en plus de jardins partagés dans le quartier
- Marchés très différents selon les rues.

Ce qui s'est passé dans le projet

- création de petits groupes.
- attribution d'un tronçon de balade à chaque groupe
- attribution à chacun d'un rôle afin d'obtenir des observations variées et des témoignages intéressants
- balades dans le quartier avec observation des habitudes et pratiques alimentaires
- réalisation de fresques résumant nos balades
- mise en commun et recherche de solutions à mettre en place au vu de nos observations



Le projet Marguerite du collège Gabriel Rosset

LES POPOTES DE ROSSET – Alimentation durable et de saison

Lyon 7^{ème}, 2025/2026

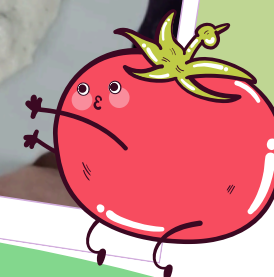


Notre objectif

- Découvrir la biodiversité liée à la production agricole, le rôle des auxiliaires et ravageurs.
- Découvrir le métier de Dr en Ecologie, Agroécologie et Entomologie
- Acquérir des notions liées à la saisonnalité, à la production locale et à la transformation des produits issus de l'agriculture

Disciplines

Projet mené par les éc(h)o délégués



ce qui s'est passé dans le projet

Avec Noeline et Clara de l'ISARA nous avons :

- découvert les fruits et légumes de saison, comment étaient créés les produits transformés, appris à faire la différence entre un ravageur et un auxiliaire de culture.
- construit un hôtel à insectes.
- découvert le fonctionnement d'une ruche et goûté du miel
- interviewé Aurélie Ferrer, Enseignante Chercheuse en Ecologie et chassé les arthropodes avec elle.

Avec Légumerie nous avons :

- cuisiné au collège, tout un repas, puis un goûter au cœur des jardins de l'Oasis de Gerland. Et nous cuisinerons encore vendredi 5 juin pour 100 personnes de notre quartier !

Ce qu'on a préféré

Cuisiner avec de la nourriture bio, de saison et locale !

Construire un hôtel à insecte !

Découvrir le fonctionnement d'une ruche!



Les infos qui nous ont marquées

- Qu'il y a des insectes auxiliaires qui aident les cultures.
- Comment les abeilles faisaient du miel (avec de la salive, du pollen et du nectar)
- Les différents rôles des abeilles dans les ruches.
- Manger des fèves fraîches ou différents types de menthes (plus ou moins intenses !)