

Mallette pédagogique

à destination des enseignant·es et
acteurs·ices de l'éducation populaire

Nos cantines en débat !

Jeu de rôle

11 - 17 ans



Un jeu de rôle mêlant débat mouvant et jeu de plateau,
pour aborder les enjeux agricoles et alimentaires !

Nos cantines en débat !

Jeu de rôle pédagogique

“Nos cantines en débat”, conçu en 2023 par l’association Réseau Marguerite, est un jeu de rôle mêlant étude de documents, débat mouvant et jeu de plateau, autour du sujet de la cantine scolaire ! Ce jeu permet d’éveiller les adolescent-es à des enjeux divers et représentatifs de la transition agricole et alimentaire : la nutrition-santé, l’environnement et la justice alimentaire. Il se base sur une approche complexe de ces enjeux, à travers la découverte des contraintes et des difficultés de chaque maillon du système alimentaire et permet le développement de l’esprit critique et l’esprit d’analyse des élèves.



Comment proposer des repas plus sains, durables et accessibles à la cantine, tout en respectant des contraintes économiques et pratiques ?

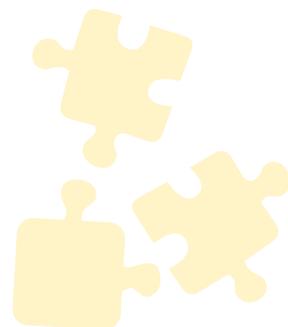
Éleveuse de volailles, cheffe de cantine, représentant des parents d’élèves, élu du département... **12 acteurices du champ à l’assiette** sont invité-es à une **concertation** organisée par le **département fictif de l’Orge** et doivent **débattre** du sujet des cantines scolaires et **proposer un menu idéal** !

3 activités pédagogiques :

1. Découvrir la cantine et les personnages ⌚ 2h30
Quizz sur la cantine - Etudes de corpus documentaires
Connaissances sur les enjeux de la cantine, l’alimentation et l’agriculture, élaboration d’un personnage

2. Quel avenir pour la cantine ? ⌚ 50min
Débat mouvant
Expression orale, argumentation, écoute

3. Un menu presque parfait ⌚ 50min
Jeu sur table
Coopération, négociation, prise de décision



D'où vient le jeu ?



Association Réseau Marguerite

Situé en région lyonnaise, le Réseau Marguerite est un réseau d'enseignant-es engagé-es dans des projets pédagogiques pour rendre les adolescent-es acteurs et actrices d'une agriculture et d'une alimentation plus juste, écologique et solidaire.

Création du jeu

Le jeu de rôle "Nos cantines en débat" a été conçu et fabriqué par le Réseau Marguerite dans le cadre du Congrès des élèves 2023 (Lyon) : un événement qui réunit, chaque fin d'année, une centaine d'élèves ambassadeurs des projets Marguerite. Durant cette journée, une activité de jeu de rôle est proposée aux adolescent-es. Ces rôles sont des personnages du système alimentaire qui ont été préparés en amont par toute la classe lors d'un atelier animé par l'association.

Dans ce contexte singulier, le jeu avait été créé initialement pour faire participer 100 élèves, répartis dans 4 salles de débat. Cette mallette pédagogique propose un format adapté pour 1 ou 2 classe(s), avec 1 ou 2 salle(s) de débat.



Photos : Romain Étienne, collectif ITEM

Photo : Jeremy Suyker, collectif ITEM

Pourquoi travailler autour de la cantine ?

La restauration scolaire croise à la fois des enjeux de nutrition, de plaisir, de qualité, de production agricole, de commercialisation ou encore de justice alimentaire, et est un véritable levier de transition pour les territoires. De plus la cantine est l'un des premiers lieux d'alimentation, proche du quotidien des élèves. Pourtant, les adolescent-es sont loin de s'imaginer les enjeux se cachant derrière leur repas quotidien. Cela en fait un sujet de prédilection pour aborder la complexité des systèmes alimentaires et engager certains débats avec les adolescent-es (juste rémunération des producteurices, saisonnalité des produits, approvisionnement local, prix et accessibilité de l'alimentation, goût/plaisir à manger....) .

Dans cette mallette, vous trouverez :



Le guide d'animation

Ce guide s'adresse aux enseignant-es du secondaire et aux actrices de l'éducation populaire qui s'intéressent aux enjeux actuels de notre système alimentaire et souhaitent aborder le sujet des cantines avec des adolescent-es. Vous y trouverez les déroulés d'animation et des documents explicatifs en annexe.



12 corpus pédagogiques

Un corpus pédagogique a été créé pour chacun des personnages, mêlant témoignage, articles, graphiques, infographies etc... il permet de s'approprier l'argumentaire de son personnage. Une carte d'identité à compléter est associée à chaque corpus.

Retrouvez les corpus pédagogiques sur le site du Réseau Marguerite et imprimez ceux des personnages que vous voulez étudier avec vos élèves.



Les supports des activités à imprimer et découper

Des supports sont nécessaires pour mener les activités **n°1 Découverte de la cantine et des personnages**, et **n°3 Jeu de plateau**. Retrouvez ce matériel de jeu à imprimer sur le site du Réseau Marguerite. Les ressources doivent être imprimées en couleur, et certaines nécessitent un temps de découpage.



Un Power point de présentation

➤ Toutes les ressources associées sont disponibles gratuitement sur le site du Réseau Marguerite



Tous les documents sont placés sous licence Creative Commons CC BY-SA 3.0 pour permettre leur diffusion. (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/fr/>)



Sommaire du guide d'animation

- **Présentation du jeu**
 - Présentation du jeu de rôle..... p.6
 - Animation : nombre de participant-es, d'animateurices et d'encadrant-es p.8
 - Matériel à imprimer p.9

- **Activité 1 : Découvrir la cantine et les personnages**
 - Présentation de l'activité (objectifs, déroulé, matériel...) p.11
 - Fiches animation..... p.12

- **Activité 2 : Débat mouvant “Quel avenir pour la cantine ?”**
 - Présentation de l'activité (objectifs, déroulé, matériel...) p.18
 - Fiches animation p.20

- **Activité 3 : Jeu de plateau “Un menu de cantine presque parfait”**
 - Présentation de l'activité (objectifs, déroulé, matériel...) p.24
 - Fiches animation p.26

Annexes

- **Fiches explicatives activité 1 p.28**

- **Synthèse des corpus des personnages**
 - *Cheffe cuisinière* p.33
 - *Nutritionniste* p.34
 - *Élu du département* p.35
 - *Paysanne en légumineuses et céréales* p.36
 - *Éleveuse de volailles Bio* p.37
 - *Éleveur laitier* p.38
 - *Commercial de la fromagerie industrielle* p.39
 - *Directrice de la plateforme Fresco* p.40
 - *Directeur de la plateforme Biolocal* p.41
 - *Représentant des parents d'élèves* p.42
 - *Adolescente influenceuse* p.43
 - *Scientifique écologue* p.44

- **Pour aller plus loin p.45**

- **Remerciements et crédits p.46**

Présentation du jeu de rôle



Public cible

Collège - Tous niveaux

Entre 12 et 40 élèves  voir page 8



Temps de l'activité

L'activité globale dure 4h30 et se divise en 3 animations :

- **Atelier préparatoire** : « Découvrir la cantine et les personnages » 2h30
- **Débat mouvant dans la peau du personnage** : « Quel avenir pour la cantine ? » 50min
- **Jeu de plateau** « Un menu presque parfait » 50min



Conditions matérielles

1 salle par débat (max 20 élèves par salle)

1 vidéo projecteur

Le matériel de jeu imprimé en couleur

Du petit matériel de papeterie (post-it, stylo, pâte à fixe....)

Où trouver ce jeu ?

Le jeu est disponible gratuitement sur le site du Réseau Marguerite, sous licence Creative Commons by SA.



L'impression du jeu doit être faite en couleur et nécessite un temps de découpage.

Des ressources peuvent être empruntées au Réseau Marguerite. Envoyez un mail à la boîte : contact@reseaumarguerite.org pour en savoir plus.

> Objectifs pédagogiques

- Questionner les enjeux et les choix liés à l'alimentation en restauration scolaire à travers plusieurs dimensions (nutrition et santé, justice alimentaire, environnement)
- Déconstruire des idées reçues sur certains métiers, le coût de la cantine, son fonctionnement...
- Développer les capacités d'expression orale, d'écoute, de réflexion, d'argumentation, de coopération et de prise de décision.

> Outils pédagogiques

- Jeu de rôle
- Débat mouvant
- Jeu de plateau
- Etudes de documents

> L'univers du jeu

Pour débattre du sujet des cantines et développer leur esprit critique, les élèves incarnent des personnages fictifs parmi 12 actrices, du champ à l'assiette, qui défendent des visions différentes de la restauration scolaire et de l'alimentation : des actrices qui travaillent pour le département, des maillons de la distribution et de la transformation qui fournissent les cantines, des producteurs et productrices et des membres de la société civile.



Les personnages vivent ou travaillent dans le département fictif de l'Orge. Le député du département de l'Orge organise une concertation pour réunir ces personnes, les faire dialoguer, débattre de certains enjeux liés à la restauration scolaire et proposer un menu idéal !

> Les enjeux abordés

Nutrition - santé

- L'équilibre alimentaire
- Le plaisir gustatif
- Le fait maison
- Les produits transformés

Environnement

- L'agriculture biologique
- L'agriculture locale
- L'alimentation végétale et végétarienne
- Le gaspillage alimentaire

Justice alimentaire

- L'accès à l'alimentation pour tous-tes
- La juste rémunération des productrices

Animation

Nombre de participant·es, d'animateur·ices et d'encadrant·es



Chaque élève incarne (en binôme ou trinôme) un personnage qu'il gardera lors des 3 activités.

Il faut au minimum 6 personnages représentés dans le jeu pour que soient représentés une diversité d'intérêts et d'arguments divergents, et ainsi faire naître le débat.

Si besoin selon le niveau de la classe, on peut travailler 4 personnages complémentaires.

12 - 20 élèves	24- 40 élèves
Activité n°1 : Découvrir la cantine et les personnages	
<p>Les élèves peuvent travailler sur un personnage par groupe de 2 ou 3. Ils sont en autonomie par groupe, pour étudier le corpus documentaire (4-6 documents) de leur personnage et remplir sa fiche d'identité.</p> <p>Les élèves sont-ils autonomes ?</p> <p>Oui → Un binôme par personnage 1 animatrice pour 4 personnages</p> <p>Non → Un trinôme par personnage 1 animatrice pour 2-3 personnages</p>	<p>Les élèves travaillent sur un personnage par groupe de 4. Ils sont en autonomie par groupe, pour étudier le corpus documentaire (4-6 documents) de leur personnage et remplir sa fiche d'identité.</p> <p>Les élèves sont-ils autonomes ?</p> <p>Oui → 1 animatrice pour 4 personnages</p> <p>Non → 1 animatrice pour 2-3 personnages</p>
Activité n°2 : Débat mouvant dans la peau du personnage	
<p>1 salle de débat 1 animatrice</p> <p>L'animatrice ou l'enseignant.e anime le débat. Les élèves sont 2 ou 3 à défendre le point de vue de leur personnage.</p>	<p>2 salles de débat 2 animatrices (soit x1 dans chaque salle)</p> <p>L'animatrice ou l'enseignant.e anime le débat. Les élèves sont 2 à défendre le point de vue de leur personnage (un binôme dans chaque salle).</p>
Activité n°3 : jeu de plateau	
<p>2 ou 3 tables de jeu 1 à 2 animatrices</p> <p>voir p. 26</p>	<p>4-6 tables de jeu 3 animatrices</p>
<p>Les élèves sont réunies par table de jeu. 3-4 personnages sont présents sur chaque table. Le nombre varie selon la constitution des groupes car on préconise maximum 8 élèves par table Il faut prévoir au moins 1 adulte pour encadrer 2 tables de jeu</p>	



Documents associés	A imprimer	Format	Découpe
--------------------	------------	--------	---------

Activité n°1 : Découvrir la cantine et les personnages

Activité 1 - Quiz sur les cantines : <ul style="list-style-type: none"> 1 fiche "Qui décide quoi ?" + 9 étiquettes 1 fiche "Combien ça coute" + 3 étiquettes 	1 jeu de documents pour 5 élèves	A4	
Corpus pédagogiques : <ul style="list-style-type: none"> 1 fiche témoignage Entre 4 et 6 documents par personnage <hr/> <ul style="list-style-type: none"> 1 fiche d'identité "texte à trou" (pour 6è, 5è, élèves en difficulté) OU 1 fiche d'identité vierge à compléter avec des post-it 	1 corpus par personnage étudié <i>(soit 1 corpus pour un groupe de 2, 3 ou 4 élèves selon la répartition choisie)</i>	A4	
	1 fiche identité par personnage étudié La fiche d'identité "texte à trou" est à privilégier, selon le niveau des élèves	A3	
Activité 1 - Avis sur le menu 4 pages	1 jeu de documents par personnage étudié	A4	

Activité n°2 : Débat mouvant dans la peau du personnage

Carte d'identité complétée par les élèves	1 carte d'identité par élève	A4	
---	------------------------------	----	--

Activité n°3 : jeu de plateau

Fiche consigne	1 fiche par table de jeu <i>(le nombre de table est défini selon le nombre de personnage cf p.8)</i>	A4	
Fiche réglette pour compter les jetons	1 fiche par table de jeu		
Cartes objectifs secrets	1 carte par personnage étudié		
2 plaquettes de jetons aliments : 20 jetons du catalogue FRESCO; 15 jetons du catalogue BIOLOCAL	1 jeu complet de jetons par table de jeu		
1 calendrier de saison	1 fiche par table de jeu		
Fiche évaluation individuelle	1 fiche à imprimer pour 2 élèves		
Menu de cantine initial	1 fiche par table de jeu	A3	
2 catalogues : catalogue FRESCO et catalogue BIOLOCAL	1 catalogue FRESCO + 1 catalogue BIOLOCAL par table de jeu		
3 plateaux de cantine vierges : table A, table B, table C	1 menu vierge par table de jeu avec la répartition des personnages associés		

Département



La cheffe cuisinière

● ● ○



Le diététicien nutritionniste

● ● ○



L' élu du département

● ● ●

Production, transformation



La paysanne légumineuses et céréales

● ● ○



L' éleveuse de volailles

● ○ ○



L' éleveur laitier

● ● ●



Le commercial fromagerie industrielle

● ● ○

Distribution



La directrice de Fresco

● ● ●



Le directeur de Biolocal

● ● ●

Société civile



Le représentant des parents d'élèves

● ● ○



L' adolescente influenceuse

● ● ○



La scientifique écologue

● ● ●



Personnages indispensables

- ○ ○ Facile
- ● ○ Moyen
- ● ● Difficile



Découvrir la cantine et les personnages

2h30

● Présentation

L'atelier « Découvrir la cantine et les personnages » est un atelier de préparation aux activités suivantes, qui permet aux élèves d'acquérir un socle commun de connaissances sur le fonctionnement de la cantine, puis de s'approprier leur personnage à l'aide de l'étude d'un corpus pédagogique.

Au total 12 personnages sont disponibles, **il est cependant préconisé de choisir entre 6 et 10 personnages pour le jeu**

voir page 10 pour attribuer les personnages

Les élèves construisent ensemble la carte d'identité de leur personnage : un outil synthétique qu'ils ont avec eux au moment du débat (prénom, âge, métier/rôle, difficultés/contraintes, ambitions/revendications etc.) Ils découvrent également un menu de cantine qu'ils doivent analyser et commenter (point positifs, point négatifs).

● Compétences

- Lire et comprendre en autonomie des textes variés, des images et des documents composites
- Analyser et comprendre un document
- Extraire l'information utile d'un document

● Déroulé

- Brise glace (mini débat mouvant) - 20 minutes
- Quizz sur la cantine - 20 minutes
- Découverte des personnages et études des corpus documentaires (par groupe) - 30 minutes
- Création des cartes d'identité des personnages (par groupe) - 45 minutes
- Analyse d'un menu de cantine selon l'avis du personnage (par groupe) - 20 minutes

+ 15 minutes de pause prévues

● Matériel et impressions

- Supports pour les activités - à imprimer et découper
- Vidéo projecteur pour le powerpoint associé
- Post-it pour remplir les cartes d'identité vierges

Voir les ressources à imprimer page 9

Toutes les ressources sont disponibles sur le site du Réseau Marguerite



Prévoir une salle avec un espace suffisamment grand pour se déplacer et faire des îlots

Consigne à donner aux élèves

Indications à destinations de l'animateruice

1

Brise glace

🕒 20 min

5'	Installation
5' Classe entière : assis	<p>Questions d'introduction / brise glace "Qu'est-ce que vous inspirent les cantines ?" Consigne : dire 1 mot par personne et pas le droit de redire le même mot Écrire les mots au tableau en nuage de mots</p> <p>"Qu'est-ce que bien manger veut dire pour vous?" Consigne : dire 1 mot par personne et pas le droit de redire le même mot Écrire les mots au tableau en nuage de mots</p>
10' Debout dans un grand espace, classe entière	<p>Mini débat mouvant sur un menu projeté au tableau : <i>L'objectif est d'introduire quelques notions clés qui seront débattues lors de ce jeu : il s'agit de sonder la classe sur ces notions et leur fournir les prérequis pour la suite.</i> Consigne : se positionner dans l'espace en fonction de votre avis personnel sur la question (oui / non / entre les deux). On discutera ensuite ensemble des notions. Projeter le document "Menu" sur le powerpoint (cf slide 4).</p> <ul style="list-style-type: none"> • A votre avis, est-ce que ce menu respecte la saisonnalité des fruits et légumes ? sachant que le menu est proposé en février <u>Questions de relance (d'autres peuvent être imaginées):</u> Qu'est-ce que la saisonnalité des fruits et légumes ? Quels aliments du menu sont de saison, sachant qu'on est au mois de février ? Pourquoi dit-on que c'est mieux de manger de saison ? Quelle est la différence entre "manger bio" et "manger de saison" • Est-ce que ce menu est local ? Ça veut dire quoi "manger local" ? Pourquoi consommer des produits locaux ? • Est-ce qu'il y a des sources de protéines végétales dans ce menu ? Quelle(s) est (sont) les sources de protéines végétales dans ce menu ? Quelles sont les protéines animales ? Avez-vous d'autres exemples de protéines végétales ? Donnez un exemple de plat végétarien. • Est-ce que ce menu est fait maison ? Quelles sont les préparations faites maison ? Qu'est ce qu'un produit transformé ?

Voir Annexes

Fiches explicatives

2

Quizz sur la cantine

🕒 20 min

Installation en îlot. Environ 4 élèves (max 6) élèves par îlot.

7min'

En îlot

1 set de jeu par îlot

Introduction avant l'exercice : 'Il n'y a pas seulement le ou la cuisinière qui décide de ce qu'il y a dans les assiettes de la cantine. Beaucoup d'acteurices entrent en jeu. A votre avis, qui décide de ce qu'on mange à la cantine ?'

> Interroger quelques élèves

--> Distribution des feuilles à trou + étiquettes plastifiées

Exercice "Qui décide quoi ?"

Consigne : Associer chaque rectangle de texte au bon échelon de décision.

Exercice "Combien ça coûte ?"

Le graphique représente tous les coûts liés à la préparation d'un repas : aliments, salaires, énergie.

Consigne : Associer chaque type de dépense à la bonne partie du graphique.

13min'

classe entière

Correction en interrogeant à l'oral quelques élèves

Relier les étiquettes aux acteurs sur le powerpoint (cf slide 5)

Relier les étiquettes "coût" au graphique sur le powerpoint

--> Voir la fiche correction (cf p.14) et la fiche explication (cf annexes)

Voir Annexes

Fiches explicatives

Qui décide de ce qu'on mange à la cantine des collèves ?



L'ETAT prend des décisions qui s'appliquent sur tout le territoire national, notamment à travers des lois.



... impose qu'il doit y avoir :

- au minimum 50% de produits de qualité et/ou durables (avec des labels) dont 20% de produits bio à la cantine.
- un menu végétarien par semaine à la cantine



... définit des réglementations nutritionnelles pour les cantines (d'après le PNNS). *Par exemple : il ne doit pas y avoir plus d'une friture par semaine .*



LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL prend des décisions qui s'appliquent à l'échelle du département, notamment sur les transports, les cantines des collèves, la culture, la solidarité...



... peut décider d'aller plus loin que la Loi EGalim, sur son territoire.
Exemple : décide qu'il doit y avoir 100% de fruits et légumes bio



...fixe le prix des repas pour les familles. Il peut définir un tarif en fonction du revenu des familles et du nombre d'enfants.



...emploie les équipes de cuisine et leur planifie des formations.



....choisit le mode de gestion de la cantine :

- **la gestion directe** : c'est lorsque l'école s'occupe elle-même de ses repas.
- **la gestion indirecte "concedée"** : la fabrication des repas est gérée par une entreprise OU les repas sont fournis par une "cuisine centrale"



A LA CANTINE Il y a 2 personnes qui décident ensemble : le/la responsable de la cuisine, et le/la gestionnaire du collève



...gère les commandes des produits, les stocke et les cuisine



....créé les menus (selon les réglementations) puis les fait valider



Voir Annexes

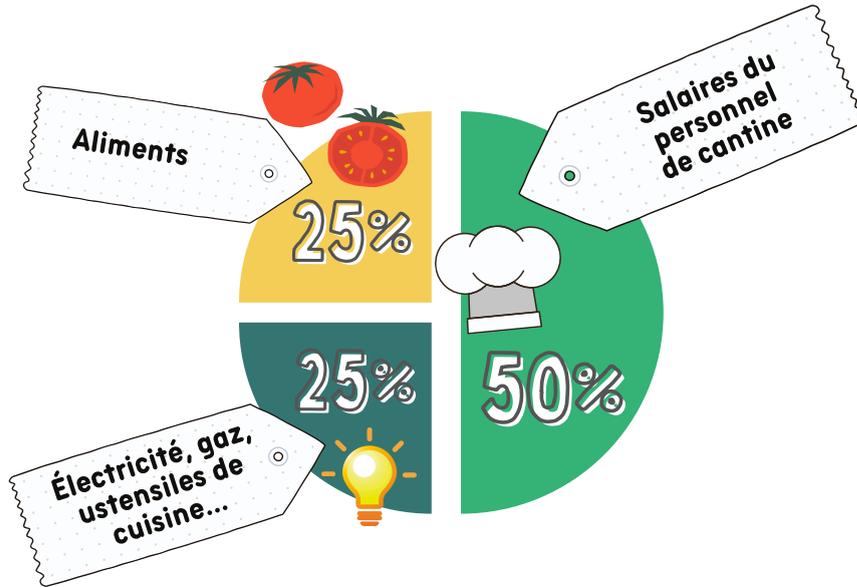
Fiches explicatives



Quels sont les coûts de fabrication d'un repas ?



Schéma : Décomposition du coût d'un repas à la cantine





Découverte et caractérisation des personnages



30 min

<p>5'</p> <p>Classe entière</p>	<p>Introduction : « Vous en savez désormais un peu plus sur le fonctionnement des cantines. Nous vous proposons de changer de point de vue. Vous allez vous mettre dans la peau d'un acteur qui peut donner son avis sur divers enjeux liés aux cantines. Plus tard, vous allez incarner et défendre la vision de ce personnage lors d'un débat. C'est un "Jeu de rôle".</p> <p>L'objectif de cet atelier est d'apprendre à connaître votre personnage pour mieux le représenter, comprendre ses difficultés, ses envies, pourquoi il est important. Cela va vous permettre de remplir sa carte d'identité qui va vous servir pendant le débat. »</p> <p>--> A l'aide du powerpoint (cf slide 8), présenter les personnages (métier, genre) --> Distribuer un personnage à chaque groupe, en donnant le corpus pédagogique correspondant dans une pochette.</p> <p> voir page 10 pour attribuer les personnages</p>
<p>Les corpus sont disposés sur les tables :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 2 exemplaires de la fiche témoignage ; • 1 corpus de documents (entre 4 et 6 documents par personnage); • 1 carte d'identité à compléter (vierge ou à trou selon le choix de l'enseignant.e / animateurice et le niveau des élèves) <p> voir les ressources à imprimer page 9</p>	
<p>10'</p> <p>Par îlot</p>	<p>Lecture du témoignage de son personnage : l'objectif de ce temps est que les élèves découvrent leur personnage en lisant le témoignage associé.</p> <p>Consigne : Pour commencer, prendre dans la pochette corpus, le document intitulé "Témoignage" et le lire 1 ou 2 fois.</p>
<p>3'</p>	<p>Consigne : en 3 minutes top chrono vous devez vous mettre d'accord pour choisir un prénom, un loisir et un âge. Vous l'écrivez sur la fiche d'identité.</p>
<p>12'</p> <p>Classe entière</p>	<p>Consigne ; 1 élève par groupe vient présenter en 1 minute, le prénom, âge et loisir du personnage, son métier / rôle et 1 information importante du témoignage.</p>

 la durée variera selon le nombre de personnages à présenter.

4

Lecture des documents et création de la carte d'identité

🕒 45 min

<p>30min'</p> <p>En îlot 2 tours x 15 minutes</p>	<p>L'objectif est de construire la carte d'identité du personnage en remplissant les différentes cases.</p> <p>Pour cet exercice et selon le niveau des élèves : l'enseignant-e/ animateurice peut choisir entre :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la fiche d'identité vierge que les élèves remplissent avec des post-it • la fiche texte à trou à compléter (plus facile) <p>Consigne :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Relire le témoignage et lire les documents dont le numéro a une gommette rouge. • Repérer les informations qui ont l'air importantes ou intéressantes • Répondre aux questions de la carte d'identité (en remplissant des post-it ou en complétant la fiche à trou) <p>Mettre un minuteur de 15 minutes.</p> <p>Consigne : changement de documents après 15 minutes Lire les documents avec la gommette jaune et refaire le même exercice.</p>
<p>15min'</p> <p>Classe entière</p>	<p>Restitution en classe entière, dans la peau du personnage</p> <p>Consigne : 1 élève de chaque groupe présente devant la classe :</p> <ul style="list-style-type: none"> -Rappel du métier/ rôle de son personnage "je suis ..." -1 ou 2 difficultés/contraintes "mes difficultés sont..."; à adapter selon les cases de la carte identité -1 ou 2 ambitions/revendications "je propose...".

5

Menu de cantine imparfait

🕒 20 min

<p>20min'</p> <p>Classe entière</p>	<p>Pour le dernier exercice, les élèves vont de nouveau commenter le menu qu'ils avaient découvert lors du brise glace.</p> <p>Consigne : dans la pochette, prendre les documents avec la gommette violette. Donnez votre avis sur le menu selon les arguments de votre personnage à l'aide de la fiche question. Attention, votre personnage n'est pas concerné par toutes les thématiques.</p> <p>Complétez la rubrique de la carte d'identité prévue pour le menu.</p>
-------------------------------------	---

2

Débat mouvant : Quel avenir pour la cantine ?

Fiche présentation

🕒 55min

● Présentation

Après l'atelier préparatoire (activité 1), les élèves se mettent dans la peau leur personnage lors d'un **débat mouvant** (activité 2) et d'un jeu de coopération (activité 3). Du début à la fin de l'atelier, les élèves restent par binôme/trinôme pour **incarner leur personnage**.

Le débat mouvant s'articule autour de quelques **affirmations** vis-à-vis desquelles les participant-es doivent se positionner en étant « d'accord » ou « pas d'accord », pour ensuite formuler leurs arguments qui peuvent faire changer d'avis - et donc de position - les autres participant-es.

● Compétences

- Interagir dans un débat de manière constructive et en respectant la parole de l'autre
- Savoir justifier ses choix
- Savoir vivre et travailler dans un collectif et dans la société en général
- S'exprimer à l'oral
- Fonder ses choix et comportements responsables vis-à-vis de sa santé ou de l'environnement sur des arguments scientifiques

● Déroulé

- Introduction et brise glace - 15 minutes
- Débat mouvant - 35 minutes

● Matériel

- 1 fiche identité personnage pour chaque élève en tant qu'aide-mémoire



Les élèves mettent eux même au propre la carte d'identité de leur personnage
OU l'animatrice imprime la fiche correction



Un des rôles fondamentaux de l'animateurice est de garantir que chacun se sente libre de s'exprimer et de participer au débat.

1

Mise en contexte

🕒 5 min

5'

Assis en arc de cercle

Introduire l'activité en présentant le contexte :

“Le ou la député-e du département fictif de l'Orge vous a réuni aujourd'hui car il y a beaucoup de débats autour de la cantine et il-elle pense qu'il est nécessaire d'avoir l'avis de plusieurs personnes. Notre objectif est double :

- que vous découvriez les points de vue des autres personnages ;
- que nous sortions de ce temps de travail avec de nouvelles idées pour améliorer la cantine !

Pour réfléchir ensemble à l'avenir de la cantine scolaire, 2 temps seront prévus :

1/ Un débat mouvant

2/ Un travail de coopération sur la création d'un menu de cantine idéal.

Vous devez rester dans votre rôle tout le long.”

2

Brise glace

🕒 10 min

10'

Debout

- Rangez-vous par ordre alphabétique de votre rôle/métier (A->Z)

- Formez un cercle (ou en ligne au choix)

- **Faites un pas en avant si vous êtes concernés :**

Les élèves qui ont fait un pas indiquent quel est leur personnage

L'animateurice interroge quelques élèves à chaque question.

-Vous êtes agriculteur ou agricultrice et cultivez des aliments qui peuvent être servis à la cantine

-Vous achetez des produits à des agriculteurs ou agricultrices ou entreprises et vous les revendez à la cantine

-Vous pouvez choisir ce qu'il y a dans les assiettes à la cantine

-Vous défendez l'alimentation végétarienne

-Pour votre personnage, il est particulièrement important que les producteurs et productrices soient justement rémunérés

3

Débat mouvant

🕒 35 min

<p>Les élèves sont debout</p>	<p>L'animatrice explique le principe du débat mouvant > matérialisation et explication des trois zones : « d'accord / pas d'accord / dans le doute »</p> <p>Consigne : les élèves doivent se placer selon l'avis de leur personnage pour chaque question. Ils ont le droit d'utiliser la carte d'identité.</p> <p>Tous les personnages n'ont pas d'argument sur toutes les thématiques abordées.</p> <p>L'animatrice interroge quelques personnages, qui doivent justifier leur positionnement. Les autres personnages ont le droit de changer de place s'ils changent d'avis.</p> <p>Écrire les grandes idées au tableau.</p> <p>Phrases écrites sur le powerpoint si besoin.  aide à l'animation page 21/ 22</p>
<p>7' Affirmation 1</p>	<p>“Des frites tous les jours à la cantine comme ça les élèves sont contents !”</p> <p>Questions de relance, si besoin :</p> <p><i>Est-ce que l'équilibre alimentaire est respecté ?</i></p> <p><i>Est-ce que c'est important que les élèves aiment ce qu'ils mangent ? Pourquoi ?</i></p>
<p>7' Affirmation 2</p>	<p>“Demain, toutes les cantines devront être 100% bio et locales.”</p> <p><i>Quels sont les points positifs de l'alimentation bio ? pour la planète ET pour la santé ?</i></p> <p><i>Quels sont les points positifs de l'alimentation locale ?</i></p> <p><i>Est-ce que c'est possible au niveau des prix ?</i></p> <p><i>Comment faire des économies ailleurs pour pouvoir acheter des produits bios et locaux ?</i></p>
<p>7' Affirmation 3</p>	<p>“Tous les repas servis à la cantine doivent devenir végétariens.”</p> <p><i>Est -ce qu'on est obligé de manger de la viande tous les jours ?</i></p> <p><i>Pourquoi faudrait-il réduire notre consommation de viande ?</i></p> <p><i>Par quoi peut-on remplacer les sources de protéines animales ?</i></p>
<p>7' Affirmation 4</p>	<p>“Il faut acheter des produits moins chers pour baisser le prix du repas pour les familles.”</p> <p><i>Est-ce que c'est le seul moyen de faire baisser le prix du repas ? Est-ce que qu'il y a d'autres solutions pour faire des économies ?</i></p> <p><i>Si les produits sont achetés moins chers, les agriculteurs et agricultrices sont moins bien payés. Est-ce que c'est juste ?</i></p> <p><i>Pourquoi c'est important de ne pas faire payer plus cher les familles ?</i></p>
<p>7' Affirmation 5</p>	<p>“Des produits transformés industriels (par ex. les nuggets) c'est indispensable : pratique et ça plaît aux élèves !”</p> <p><i>Quels sont les avantages de ce type de produits pour la restauration scolaire ?</i></p> <p><i>Quels impacts ont les produits ultra-transformés sur la santé ?</i></p> <p><i>Ces produits sont fabriqués en circuit long, et issus de l'industrie agro-alimentaire. Quels sont les conséquences des circuits longs pour les agriculteurices ? pour l'environnement ?</i></p>

	1 “Des frites tous les jours à la cantine comme ça les élèves sont contents !”	2 “Demain, toutes les cantines devront être 100% bio et locales !”
 Cheffe cuisinière	Repas rapide, qui peut plaire aux élèves mais: -Plan alimentaire non respecté ; -Loi Egalim non respectée.	C'est encore mieux que la loi EGalim Mais ça coûte cher !
 Diététicien nutritionniste	Repas qui plaît aux élèves MAIS qui ne respecte pas l'équilibre alimentaire.	Le bio est meilleur pour la santé.
 Elu au département	La cantine doit répondre à un enjeu de santé publique d'offrir une alimentation saine. Des frites tous les jours, ce n'est pas recommandé	Le département défend cette ambition mais l'approvisionnement bio et local est plus couteux. Il faut faire des économies.
 Directrice de Fresco	Nos frites surgelées sont rapides à préparer, les équipes de cuisine ont un temps limité, c'est pourquoi Fresco en propose. Et puis ça plaît aux élèves!	Ca serait trop cher pour les cantines. Fresco propose des produits du monde, plus diversifiés, surtout en hiver !
 Commercial fromagerie industrielle		Le bio coûte plus cher.
 Directeur de Biolocal	Biolocal défend une alimentation diversifiée	Bio et local, c'est mieux pour la santé humaine, l'environnement, et la rémunération de nos agriculteurices.
 Eleveur laitier		En faveur d'une agriculture locale qui rémunère justement les producteurs et participe à l'économie du territoire
 Eleveuse de volailles AB		Le bio est meilleur pour la planète et la santé.
 Paysanne de légumineuses et céréales		En faveur d'une agriculture bio et locale mais c'est plus compliqué et ça augmente le prix de nos produits.
 Représentant des parents d'élèves	Repas qui plaît aux élèves MAIS qui ne respecterait pas l'équilibre alimentaire.	Le bio est meilleur pour la santé.
 Scientifique écologue		Le bio est meilleur pour la planète et pour la santé.
 Adolescente influenceuse	Des plats qui plaisent aux élèves, ça évite le gaspillage !	

	<p>3 “Tous les repas servis à la cantine doivent devenir végétariens.”</p>	<p>4 “Il faut acheter des produits moins chers pour baisser le prix du repas pour les familles”</p>
 <p>Cheffe cuisinière</p>	<p>Il est obligatoire de servir un menu végétarien par semaine. On peut aussi proposer des alternatives végétariennes les autres jours à la place de la viande ou du poisson.</p>	<p>Il faut trouver un équilibre entre le budget à respecter et l'achat de produits de qualité, bio et locaux.</p>
 <p>Diététicien nutritionniste</p>	<p>Il n'est pas nécessaire de manger de la viande tous les jours. On peut remplacer par des protéines végétales.</p>	<p>Les produits ultra-transformés sont souvent moins chers, mais il faut les limiter car ils ont des effets néfastes sur la santé.</p>
 <p>Elu au département</p>	<p>Il est obligatoire de servir un menu végétarien par semaine. Manger végétarien permet de faire des économies.</p>	<p>L'objectif du département est que la cantine paye justement les producteures mais reste accessible pour les familles.</p>
 <p>Directrice de Fresco</p>	<p>Les enfants aiment les plats avec de la viande.</p>	<p>Propose des produits peu chers ; permet de limiter le budget et baisser le prix du repas.</p>
 <p>Commercial fromagerie industrielle</p>		<p>Propose des produits peu chers ; permet de limiter le budget et baisser le prix du repas.</p>
 <p>Directeur de Biolocal</p>	<p>Je vends de la viande aux cantines, mais elle est de qualité : bio et locale.</p>	<p>Il faut justement et mieux rémunérer les producteures.</p>
 <p>Eleveur laitier</p>	<p>Le problème de la surconsommation de viande c'est l'élevage intensif.</p>	<p>Il faut justement et mieux rémunérer les producteures. Les produits artisanaux sont plus chers</p>
 <p>Eleveuse de volailles AB</p>	<p>Il faut acheter de la viande de qualité, bonne pour la santé et peu impactante pour l'environnement : la volaille bio, est dans ce sens, meilleure que la viande de bœuf.</p>	<p>Il faut justement et mieux rémunérer les producteures.</p>
 <p>Paysanne de légumineuses et céréales</p>	<p>Les légumineuses sont de bonnes sources de protéines, bénéfiques pour la santé et pour la planète.</p>	<p>Il faut justement et mieux rémunérer les producteures.</p>
 <p>Représentant des parents d'élèves</p>	<p>Il faut respecter les préférences alimentaires des élèves et servir des menus végétariens peut permettre cela.</p>	<p>La cantine devrait être gratuite mais avec des produits de qualité.</p>
 <p>Scientifique écologue</p>	<p>Impact négatif de la production/ consommation de viande sur le climat. Propose un régime 100% végétarien.</p>	<p>Le bio n'est pas si cher si on pense aux coûts cachés de notre alimentation.</p>
 <p>Adolescente influenceuse</p>	<p>Impact négatif de la production/ consommation viande sur le climat. Défend le régime flexitarien.</p>	<p>Pour diminuer budget : lutte contre le gaspillage alimentaire et certains repas végétariens.</p>

	<p>5 "Des produits transformés industriels (par ex. les nuggets) c'est indispensable : pratique et ça plaît aux élèves !"</p>
 <p>Cheffe cuisinière</p>	<p>C'est vrai que ça fait gagner du temps précieux, mais il faut aussi du fait-maison.</p>
 <p>Diététicien nutritionniste</p>	<p>Les produits ultra-transformés sont mauvais pour la santé.</p>
 <p>Elu au département</p>	<p>Nous voulons que nos cantines soient exemplaires, avec des produits frais et faits maison.</p>
 <p>Directrice de Fresco</p>	<p>Nos produits sont particulièrement adaptés pour les cantines scolaires.</p>
 <p>Commercial fromagerie industrielle</p>	<p>Nos produits sont particulièrement adaptés pour les cantines scolaires.</p>
 <p>Directeur de Biolocal</p>	<p>Vend des produits bruts.</p>
 <p>Eleveur laitier</p>	<p>Vend des yaourts fermiers artisanaux : ses produits sont meilleurs au goût et pour la santé.</p>
 <p>Eleveuse de volailles AB</p>	<p>Vend des poulets fermiers bio entier.</p>
 <p>Paysanne de légumineuses et céréales</p>	
 <p>Représentant des parents d'élèves</p>	<p>Ça plaît aux élèves, mais il faut tout de même que ce soit bon pour la santé.</p>
 <p>Scientifique écologue</p>	
 <p>Adolescente influenceuse</p>	



Jeu "un menu de cantine presque parfait"

 45 min

Fiche présentation

● Présentation

La seconde partie du jeu de rôle est un **jeu de coopération et de négociation** dans lequel les élèves doivent **proposer ensemble un menu de cantine "presque parfait"** selon des contraintes imposées par le jeu et les revendications / intérêts de leur personnage. Ils doivent suggérer ce nouveau menu à partir du menu qu'ils avaient commenté lors de l'atelier de préparation (activité n°1).

L'objectif de chaque élève est double :

- **Proposer collectivement un menu** de cantine qui prenne en compte les avis et intérêts de chaque personnage, et qui respecte des contraintes (temps, coût, nombre de produits bio/locaux) ;
- **Remplir au moins un objectif individuel** de leur carte objectif.



Dans cette partie les **élèves sont réparti-es sur des tables** avec 3 ou 4 personnages par table : **tous les personnages ne sont pas présents sur chaque table.**

● Compétences

- Elaborer des stratégies pour viser des objectifs communs
- Participer et prendre sa place dans un groupe.
- Distinguer son intérêt personnel de l'intérêt général.
- Écouter autrui et produire un point de vue argumenté.

● Déroulé

- Élaboration du menu en autonomie - *30 minutes*
- Évaluation par les élèves et conclusion - *20 minutes*

● Matériel

- Supports pour le jeu de plateau - à imprimer
- Pâte à fixe



Voir les ressources à imprimer page 9

Toutes les ressources sont disponibles sur le site du Réseau Marguerite

1

Mis en place du jeu de plateau

🕒 5 min

Transition : “Vous avez des avis parfois différents, et chacun-e a une expertise. Vous allez maintenant négocier avec les autres acteurs pour proposer un menu de cantine qui vous convienne. Le but restant d'améliorer la santé, l'environnement et la justice alimentaire. ”

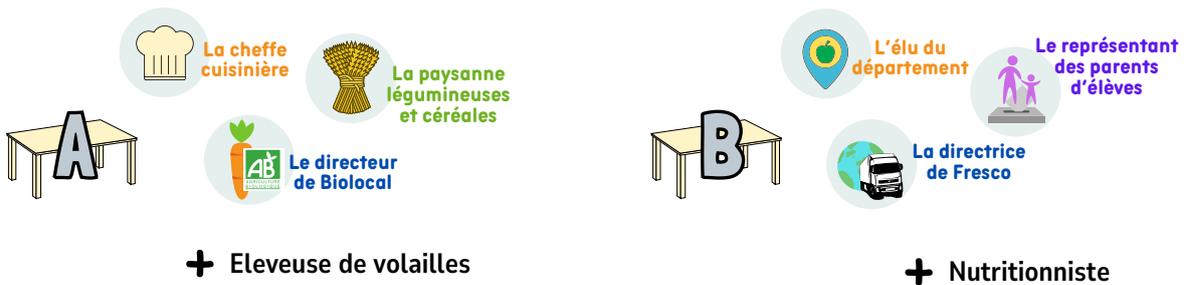
Installation du jeu : Les élèves sont répartis en plus petits groupes, sur table, et la répartition des personnages est imposée pour respecter un équilibre.

Sur chaque table : l'animatrice donne le matériel de jeu et distribue à chaque élève sa carte objectif secret.

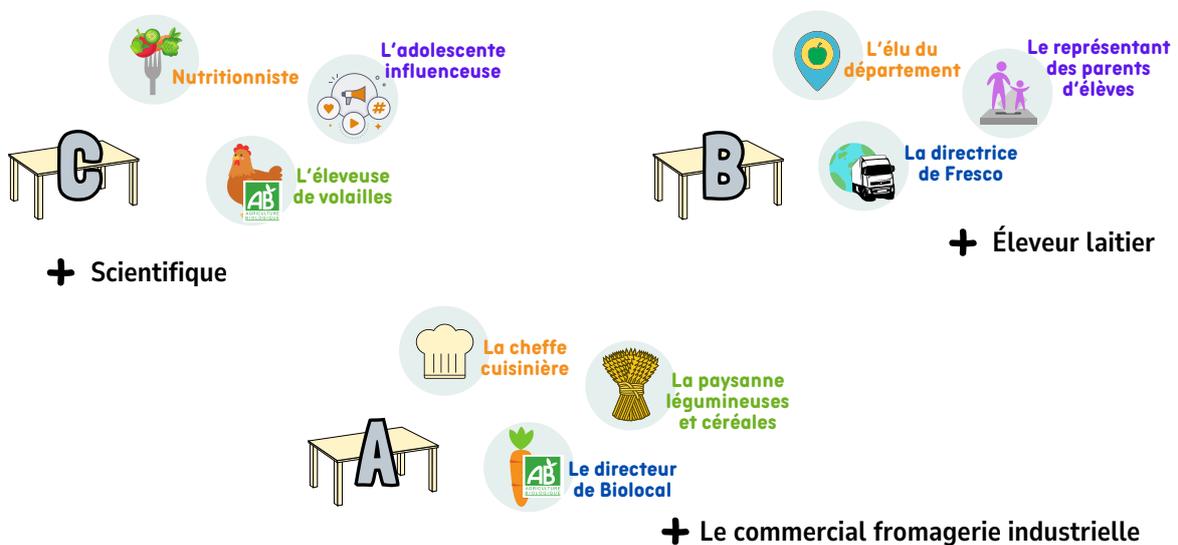
Proposition de répartition des tables:

⚠️ 6 à 8 élèves par table max

2 tables de jeu :



3 tables de jeu :



2

Construction du menu

 50 min

30'

Les élèves sont en autonomie pour discuter, proposer et choisir collectivement les composants de leur menu

L'animateurice explique les consignes à l'ensemble des élèves:

"Votre objectif est de proposer ENSEMBLE un menu de cantine "presque parfait" pour le mois de février dans le département de l'Orge, avec **2 entrées, 1 plat et 2 desserts**. Vous proposerez des améliorations à partir du menu étudié précédemment.

Votre nouveau menu doit respecter 3 contraintes :

-  • Max 2h30 de préparation (c'est le temps dont dispose l'équipe de cuisine)
-  • Max 23 jetons (c'est le budget maximal accordé par le département de l'Orge) et minimum 19 jetons.
-  • Minimum 3 produits bio et/ou locaux

Pour construire ensemble ce menu, vous avez à votre disposition :

-  • **2 catalogues** : du grossiste Fresco et de la plateforme Biolocal
-  • **plusieurs jetons "aliments" qui correspondent aux catalogues** : chaque produit a un certain coût et nécessite un certain temps de préparation. Aidez-vous de la réglette pour compter les jetons si besoin.
-  • **3 bonus** : vous avez le droit d'inventer vous-même jusqu'à 3 tickets-aliments. A vous de proposer le produit, son coût et son temps de préparation et de le faire valider par votre groupe entier et par un adulte.
-  • un grand plateau de cantine qui sert de support pour coller les jetons

Vous avez également une carte objectif personnelle. Essayez de cocher au moins 1 des cases. Mais vous devez écouter les autres car chacun-e a des avis et intérêts différents."



Les élèves ont également à disposition un tableau des saisons pour les fruits et légumes.

15'

Evaluation

Distribuer 1 fiche évaluation à chaque élève.

Consigne : à l'aide de la fiche évaluation, vous devez évaluer le menu d'une autre table

Round 1 -

- La moitié des élèves de la table A vont évaluer le menu de la table B
- La moitié des élèves de la table B vont évaluer le menu de la table C
- La moitié des élèves de la table C vont évaluer le menu de la table A

Round 2 : les rôles s'inversent > les élèves qui ont fait jury deviennent présentateurs de leurs menus, et les autres deviennent jury.

5'

Conclusion

Si le temps le permet, faire un bilan à main levée "qui a rempli 1 objectif, 2 objectifs, 3 objectifs ?" "Quel coût et quel temps pour le menu A, menu B, menu C ?".

Remerciements et félicitations.

Annexes

Débat mouvant sur le menu

1 Question : A votre avis, est-ce que ce menu respecte la saisonnalité des fruits et légumes ?

Les fruits et légumes poussent dans certaines conditions climatiques. Manger de saison, c'est consommer des aliments qui poussent naturellement à un moment donné de l'année, dans des conditions respectueuses de leur cycle de croissance. Cela signifie éviter les produits cultivés dans des serres chauffées ou ceux importés depuis l'autre bout du monde.

En France :  Les **épinards** poussent de décembre à juin.



Les **tomates** : la pleine saison est en juin, mais on en trouve sur les étals de mai à septembre, avec des variétés plus précoces et plus tardives.



Les **fraises** : la pleine saison de récolte se situe majoritairement entre avril et juin, mais on peut trouver certaines variétés montantes jusqu'au début de l'automne



Les **kiwis**: poussent de novembre au mois d'avril/ mai

Pourquoi manger de saison ?

Pour la santé : Manger de saison garantit que les fruits et légumes sont concentrés en vitamines et nutriments. Cela présente des avantages nutritionnels car le corps humain n'a pas les mêmes besoins en nutriments selon les saisons.

Pour le goût : Les fruits et légumes venant de loin sont généralement récoltés bien avant qu'ils n'arrivent à maturité, ils sont donc moins savoureux que des fruits et légumes de saisons récoltés mures.

Pour le territoire : manger de saison encourage l'agriculture locale et les circuits courts.

2

Question : Est-ce que ce menu est local ?



Il n'y a pas de définition et délimitation géographique officielle pour l'agriculture locale. Des produits locaux sont des aliments dont la provenance est proche de nous, cultivés dans notre région par exemple.

Pourquoi manger local?

Aujourd'hui on importe des produits cultivés de l'autre côté de la planète. Cela permet de pouvoir manger toute l'année certains aliments, peu importe la saison. Et ces produits sont souvent moins chers car les coûts de production sont souvent inférieurs qu'en France (par exemple, le coût de la main d'œuvre)

> Dans le menu : des épinards de Pologne, Ananas du Costa Rica, bœuf du Brésil...

Mais ces produits ont un impact sur l'environnement non négligeable (transport, normes environnementales plus souples...). Et les circuits de distribution dit "longs" font intervenir de nombreux intermédiaires : grossistes, détaillants, négociants, etc ce qui diminue la part de rémunération du/ de la producteurice.

Relocaliser la production permet de réduire les coûts de distribution donc cela permet une meilleure rémunération des producteurices autour de nous. *Par exemple, dans les circuits dits "courts" il y a maximum 1 intermédiaire entre le/la producteurice et le/la consommateurice.* Ces circuits courts permettent de soutenir l'économie locale, et recréer du lien, de la solidarité et des connaissances avec le monde paysan (saisonnalité, variétés locales, réalité du métier de paysan, ...).

Débat mouvant sur le menu

3

Question : Est-ce qu'il y a des sources de protéines végétales dans ce menu ?

Les protéines sont l'une des trois classes d'aliments importants, avec les sucres (glucides) et les corps gras (lipides). Elles sont indispensables à la vie, nous devons en manger. Les aliments riches en protéines sont la viande, le poisson, les œufs, le lait, les légumineuses et les céréales.

Dans ce menu, les falafels sont cuisinés à base de pois chiches qui sont des légumineuses : ils sont sources de protéines dites végétales. Alors que les œufs et le steak de bœuf sont des protéines animales.

Autres exemples de produits végétaux qui contiennent des protéines :

Les légumineuses (20% de protéines) *



Lentilles
Lentilles vertes,
jaunes, corail..



Haricots
Haricots blancs
Haricots de couleur
Flageolets



Pois cassés



Fèves



Souvent appelées « légumes secs », les légumineuses sont l'une des plus anciennes espèces de plantes et l'une des premières à avoir été domestiquées. La production des pois chiches et des lentilles remonte à -7000 -8000 avant J.C.

Les céréales (10 à 15% de protéines)*



Blé

Riz



Mais



Orge



Les graines oléagineuses (20 à 40% de protéines)*



Soja



Tournesol



Lin



Source :* INRAE, "Plus de protéines végétales, chiche ?" 2021

4

Question : Est-ce que ce menu est fait maison ?

La mention "fait maison" signifie que les plats sont cuisinés ou transformés sur place à partir de produits frais ou bruts ou de produits traditionnels de cuisine (huile, beurre, pain...).

Ce type de préparation artisanale se distingue des plats ou ingrédients industriels, prêts à l'emploi, achetés en grande surface ou auprès d'un grossiste, réchauffés ou assemblés.

Les produits transformés sont issus de l'industrie agro-alimentaire, ils ont subi de nombreuses étapes de transformation (des procédés industriels) et ils contiennent de nombreux additifs tels que des colorants, émulsifiants, conservateurs, exhausteurs de goût, arômes, etc.

Qui décide de ce qu'on mange à la cantine des collèves ?



L'ETAT prend des décisions qui s'appliquent sur tout le territoire national, notamment à travers des lois.



... impose qu'il doit y avoir :

- au minimum 50% de produits de qualité et/ou durables (avec des labels) dont 20% de produits bio à la cantine.
- un menu végétarien par semaine à la cantine

La loi EGalim d'octobre 2018 (complétée en 2021 puis 2023) vise à assurer un revenu aux producteurices, améliorer les conditions de production et favoriser une alimentation saine. Elle fixe des objectifs ambitieux à la restauration collective publique et privée pour permettre la transition vers une alimentation de qualité et durable, avec **5 mesures** :



- Des approvisionnements plus durables et de qualité
- Des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire
- Une diversification des sources de protéines
- La fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques
- L'informations des convives



... définit des réglementations nutritionnelles (en se basant sur le PNNS)
Par exemple : il ne doit pas y avoir plus d'une friture par semaine

Lancé en 2001, le Programme National Nutrition Santé (PNNS) a pour objectif général l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population en agissant sur la nutrition (l'alimentation, l'activité physique et la sédentarité). On le connaît notamment à travers les slogans "Manger 5 fruits et légumes par jour" ou encore "Manger, bouger".

Ce programme de santé est important car c'est de lui que découlent les recommandations nutritionnelles établies par le Groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN). Dans les cantines, ces recommandations du GEM-RCN sont appliquées à travers le suivi d'un outil appelé **le plan alimentaire**. Ce plan alimentaire se présente sous la forme de tableaux hebdomadaires (cycle de 20 repas) dans lesquels figurent des catégories de produits (féculents, légumes, et fruits, etc....) et les quantités associées.



LE CONSEIL DÉPARTEMENTAL prend des décisions qui s'appliquent à l'échelle du département, notamment sur les transports, les cantines des collèves, la culture, la solidarité...

En France, la restauration scolaire relève de la compétence des collectivités territoriales (Communes pour l'école primaire, Départements pour les collèves et Régions pour les lycées).



Il existe une exception en France : la Métropole de Lyon, anciennement communauté urbaine (au statut d'intercommunalité) est devenue juridiquement une collectivité territoriale en 2015. Elle exerce désormais en complément les compétences d'un Département sur son territoire : le Rhône. Elle est par conséquent en charge des collèves.



... peut décider d'aller plus loin que la Loi EGalim, sur son territoire.
Exemple : décide qu'il doit y avoir 100% des fruits et légumes bio

La loi EGalim de 2018 impose aux collectivités, entre autres, de respecter le seuil de 50 % de produits de qualité et durables, dont 20 % de bio. Mais ces dernières peuvent porter des politiques plus ambitieuses en matière d'approvisionnement ou encore de diversification des protéines.

Par exemple, l'ambition de la Métropole de Lyon est de proposer, en 2026, 100 % de produits bio et 50 % de produits locaux dans les assiettes des 26 000 demi-pensionnaires de la Métropole.



...fixe le prix des repas pour les familles. Il peut définir un tarif en fonction du revenu des familles et du nombre d'enfants.

Le financement de la cantine incombe aux collectivités. Elles sont toutefois en droit de demander une participation aux familles et libres de fixer les tarifs.

La fréquentation de la restauration scolaire étant en partie déterminée par le coût que celle-ci représente pour les familles, la tarification sociale, avec un 1er tarif bas, permet de lever ce frein financier pour les familles modestes.



...emploie les équipes de cuisine et leur planifie des formations.

Le personnel de cantine est employé par la collectivité alors que le corps enseignant est employé par le Ministère de l'Education Nationale (l'Etat).



...choisit le mode de gestion de la cantine :

- **la gestion directe** : c'est lorsque l'école s'occupe elle-même de ses repas.
- **la gestion indirecte "concedée"** : la fabrication des repas est gérée par une entreprise OU les repas sont fournis par une "cuisine centrale"

C'est la collectivité responsable qui décide qu'il y ait ou non une cantine dans un établissement. Elle décide ensuite du mode de gestion et de l'organisation du service de restauration, plusieurs étant possibles : gestion directe par la collectivité, délégation de service public ou marché public (prestataire qui cuisine sur place, ou cuisine centrale avec livraison des repas à une cuisine satellite en liaison froide ou chaude).



A LA CANTINE Il y a 2 personnes qui décident ensemble : le/la responsable de la cuisine, et le/la gestionnaire du collège



...gère les commandes des produits, les stocke et les cuisine



...créé les menus (selon les réglementations) puis les fait valider

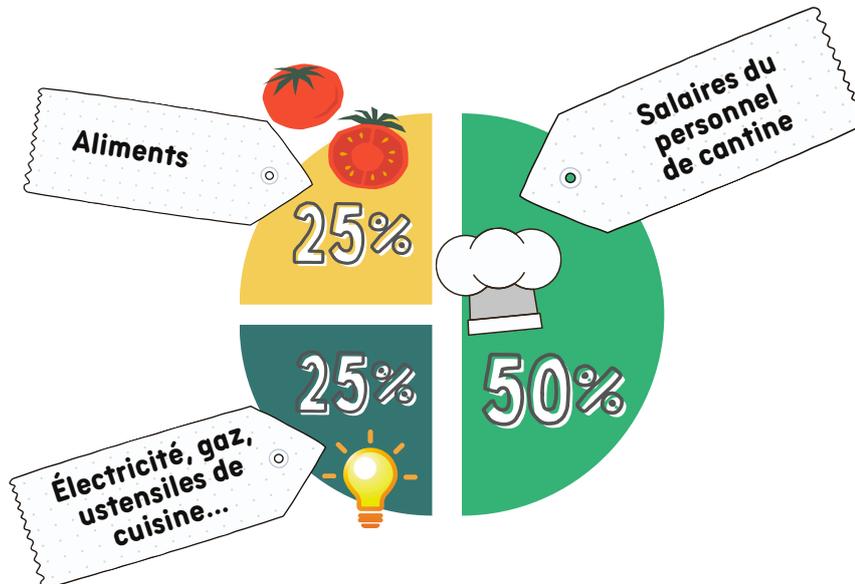
Les commandes, et la cuisine sont assurées par le/la chef-fe cuisini-ère et le/la gestionnaire du collège.

Quel que soit le mode de gestion et d'organisation, les gestionnaires de la restauration scolaire doivent respecter une réglementation organisée en 4 axes : hygiène alimentaire, équilibre nutritionnel, obligations de la loi EGalim, accessibilité du service.

Quels sont les coûts de fabrication d'un repas ?



Schéma : Décomposition du coût d'un repas à la cantine



Le coût d'un repas servi à la cantine comprend les coûts des denrées alimentaires, les coûts de personnel (cuisine, service, animation), les autres charges : charges courantes (eau, électricité...) et les coûts d'investissement (équipement, matériel...). En moyenne, il est évalué à 8€ ou 8,5 €. Mais cette évaluation du coût d'un repas varie selon les collectivités.

Le coût de la restauration scolaire incombe entièrement aux collectivités territoriales, mais elles sont en droit de demander une participation aux familles. En moyenne, le coût de la restauration scolaire est partagé à peu près également entre les familles et les collectivités (*les familles payent en moyenne 4 euros et la collectivité paye la différence avec le coût réel du repas*), avec cependant de fortes différences selon les collectivités et le niveau scolaire.

Source : "La restauration scolaire : un enjeu majeur de politique publique. Synthèse et propositions", Haut conseil de la famille, de l'enfance et de l'âge, 2024

La cheffe cuisinière



Ce personnage a des arguments nuancés

<p>Son métier</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elle est employée par le département de l'Orge. Elle prépare 400 repas par jour, avec 2 autres cuisiniers. Elle choisit les menus, et commande les produits à des fournisseurs (cf témoignage) 	
<p>Ses contraintes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Budget limité pour faire les commandes (cf témoignage) • Obligation de respecter la loi Egalim : 50% de produits de qualité et 20% de produits bio et les produits bio coûtent plus cher (cf doc 1) • Temps limité pour préparer des repas faits maison (cf doc 2) • Obligation de respecter les règles nutritionnelles (plan alimentaire) et les règles strictes d'hygiène (cf témoignage et doc 4) 	
<p>Ce qu'elle aimerait changer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisiner du fait maison plus souvent (cf doc 2) • Faire des économies pour acheter de meilleurs produits (bruts, locaux, bio), en diminuant la viande et réduisant le gaspillage (cf doc1; 5 et 6) • Réduire le gaspillage alimentaire, en diminuant le gaspillage en cuisine, proposant des plats qui plaisent aux élèves, et en adaptant les portions (cf doc 5, 6) • Faire des repas qui plaisent aux élèves et bons pour la santé (cf doc3 et 4) • Avoir plus de temps pour échanger avec les élèves (présenter les plats, savoir ce qu'ils aiment)... Par ex. dans des commissions menu, pour améliorer l'image du métier (cf doc 3) 	
<p>Son avis sur le menu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Repas équilibré • Qui plait aux élèves 	<ul style="list-style-type: none"> • Pas assez de produits bio et / ou locaux • Beaucoup d'aliments industriels/surgelés • Pas assez de fait maison

Le nutritionniste



<p>Son métier</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il est employé par le département de l'Orge, et travaille dans le domaine de la santé. Il travaille pour les cantines et veille à la qualité nutritionnelle des repas, l'hygiène et la sécurité. • Il a un rôle de référent pour les cuisinier-ères et il organise des formations • Dans les collèges, il anime des commissions menu et des animations sur le goût. (cf témoignage) 	
<p>Ce qu'il surveille</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter les règles nutritionnelles : 1 fruit et 1 légume + 1 protéine + 1 produit laitier+ 1 féculent / par jour (cf doc 1) • Des repas qui allient la qualité nutritionnelle et la qualité gustative, il faut que ça plaise aux élèves (cf, doc 2) • Limiter les produits ultra-transformés (contiennent des conservateurs, colorants, sont plus gras...) (cf doc 3) 	
<p>Ce qu'il souhaite améliorer</p>	<p>Pour les menus il souhaite :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des plats faits maison cuisinés à partir de produits bruts (cf doc 3) • Moins de viande et plus de légumineuses (lentilles, pois chiches...) (cf doc 4) • Augmenter la part de produits bio (cf doc 6) 	
<p>Son avis sur le menu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Repas équilibré • Qui plaît aux élèves 	<ul style="list-style-type: none"> • Trop de protéines : viande, œufs et falafels • Beaucoup de produits transformés, et/ou en conserve (frites, épinards, falafels en poudre...) donc manque de produits frais • Qualité nutritionnelle moyenne • Manque de produits bio

L' élu du département



<p>Son rôle</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il est élu au département de l'Orge et son objectif est d'améliorer les cantines de son territoire. • La collectivité sert chaque jour 24 000 repas dans les 65 cantines de collèges. • C'est le conseil départemental qui prend des décisions politiques pour le territoire, il est par exemple en charge de l'action sociale , des collèges et ses cantines, ou encore de la culture (témoignage) 	
<p>Ses contraintes/ obligations</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le budget des cantines est limité. C'est le conseil départemental qui décide de la gestion de ce budget pour l'ensemble des missions du département. • Les cantines doivent appliquer la loi Egalim de 2018. D'après cette loi, il doit y avoir : au minimum 50 % de produits de qualité et durables dont 20% de produits bio ; et au moins 1 fois par semaine un menu végétarien (cf doc 1) 	
<p>Ses ambitions pour la cantine</p>	<p>Pour les cantines des collèges de l'Orge, il souhaite :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Une cantine accessible financièrement pour toutes les familles : les repas coutent entre 1€ et 3,90€ (cf doc 2) • Plus de produits locaux qui rémunèrent justement les agriculteurs du territoire (cf doc 3, 4). L'agriculture locale et en circuit court rémunère mieux les producteurs, embauche plus de main d'œuvre, permet des produits de meilleure qualité, recrée du lien entre les mangeuses et les productrices • Avoir au moins 50% de produits bio et locaux dans toutes les cantines (65 sur le département) d'ici 2028 (cf doc 1) • Pour cela, l'objectif est de faire des économies qui permettront d'acheter des produits de meilleure qualité en (cf doc 5) : <ul style="list-style-type: none"> - proposant 1 alternative végétarienne pour le plat principal par jour - limitant le gaspillage alimentaire avec des repas qui plaisent aux élèves 	
<p>Son avis sur le menu</p>	 <ul style="list-style-type: none"> • Il y a des produits frais 	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a pas assez de produits bio • Il n'y a pas assez de produits locaux • Le menu propose des produits hors saison

Paysanne légumineuses et céréales



<p>Son métier</p>	<p>Elle travaille dans le département de l'Orge. Elle vend toutes ses céréales et légumineuses à l'entreprise de transformation Grain d'Orge qui transforme les lentilles en galettes et le blé en farine et pâtes. Ces produits sont ensuite vendus chez la plateforme Biolocal qui fournit les cantines (cf témoignage)</p>	
<p>Ses difficultés</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elle travaille en moyenne 60 h par semaine. • Elle est mal rémunérée. <i>En moyenne, sur 100€ d'achat, seulement 6,5 € revient à l'agriculteur (cf doc 4)</i> • Elle ne fait pas de bio car cela augmenterait trop le prix de ses produits, alors qu'elle a déjà des difficultés financières (cf témoignage) • Elle n'a pas le matériel nécessaire pour transformer elle-même ses produits (cf témoignage) • Certaines années, les récoltes sont très mauvaises à cause de la météo (cf doc 5) 	
<p>Les avantages de ses produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les légumineuses peuvent convenir à plusieurs cultures alimentaires et permettre de varier les repas à la cantine (cf doc1) • Les légumineuses ont des bénéfices pour la santé : ces féculents sont des sources de protéines, riches en fibres, vitamines et minéraux et pauvres en matière grasse (cf doc 2) • Leur production agricole présente des avantages pour l'environnement : elles ont besoin de peu d'eau pour pousser et sont résistantes aux sécheresses. Leur culture enrichit les sols. (cf doc3) • Produire des protéines végétales est moins impactant que produire des protéines animales. (cf doc 3) • Avec les légumineuses on peut proposer des menus végétariens sans viande. Cela peut convenir à plusieurs cultures alimentaires et permettre de varier les repas à la cantine (cf doc1) 	
<p>Son avis sur le menu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • propose des falafels qui sont faits à partir de pois chiches (mais ce sont des préparations en poudre) 	<ul style="list-style-type: none"> • la viande pourrait être remplacée par des légumineuses aussi sources de protéines • le menu ne propose pas de produit local

Éleveuse de volailles bio



Son métier	Elle élève des poulets bio, en plein air, travaille 7/7 jours, avec peu de vacances. Elle vend ses poulets entiers à la plateforme Biocal qui fournit les cantines. C'est rentable et pratique pour elle car, Biocal achète des poulets entiers.	
Ses contraintes	<ul style="list-style-type: none"> • Difficultés pour vendre ses poulets entiers (cf témoignage) 	
Les avantages de ses produits	<ul style="list-style-type: none"> • Ses poulets ont le label bio donc ils sont élevés pendant 81 jours (contre 35 à 40 jours pour un élevage standard), ont accès à l'extérieur et leur nourriture est biologique et sans OGM (cf doc 1) • Niveau santé, la viande est riche en vitamine B12 introuvable dans les protéines végétales . La viande blanche est meilleure pour la santé que la viande rouge car moins elle contient moins de graisses saturées (cf doc 2) • L'élevage de poulet a une empreinte carbone moins importante que d'autres animaux comme l'élevage de bœuf (cf doc 3) • Par rapport à l'agriculture conventionnelle, l'agriculture biologique a des avantages car elle réduit le risque de certaines maladies, et elle est moins impactante pour l'environnement (cf doc 4) 	
Son avis sur le menu		<ul style="list-style-type: none"> • Le menu propose du steak alors que la viande rouge est moins bonne pour la santé, et que l'élevage de bœuf est plus impactant pour l'environnement. • Il n'y a pas assez de produits bio

L'éleveur laitier



<p>Son métier</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il élève des vaches laitières avec 4 membres de sa famille. • Son travail implique de travailler 7 jours/ 7 et de réaliser de nombreuses tâches : traite des vaches, nettoyage, fabrication des yaourts, administratif ... • Avant il vendait son lait à une fromagerie industrielle mais désormais il transforme directement le lait en yaourts sur la ferme. Il vend les yaourts localement au grossiste Biolocal qui les vend aux cantines du département. 	
<p>Ses difficultés</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il travaille en moyenne 60 h par semaine, 7 jours sur 7 et a peu de vacances (cf doc 4). • Le métier est mal rémunéré : il gagne moins d'un SMIC par mois. 1 éleveur sur 5 vit sous le seuil de pauvreté en France (cf doc 4). • Avant il vendait ses produits à une fromagerie industrielle, en circuit long. Sa rémunération était plus faible car en circuit long, du fait de nombreux intermédiaires entre le producteur et le consommateur : la rémunération du producteur diminue (cf doc 5). 	
<p>Ce qu'il propose</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il pratique l'élevage dit extensif : par rapport à l'élevage intensif les vaches sont en plein air et pâturent de l'herbe. En plus de l'herbe elle sont nourries par des céréales et fourrages cultivés directement sur la ferme, ce qui permet de ne pas utiliser de soja venant du Brésil et qui engendre de la déforestation (cf doc 1, 2) • Il fabrique des yaourts fermiers et artisanaux : meilleurs que les yaourts industriels car ils sont plus onctueux et meilleurs pour la santé car plus riches en oméga 3 et sans additif chimique (cf doc 3) • Il les vend localement, en circuit court. Cela permet une meilleure rémunération des producteurices et participe à l'économie locale du territoire (cf doc 6) 	
<p>Son avis sur le menu</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Le menu propose un produit laitier industriel • Le menu ne propose pas de produit local

Le commercial de la fromagerie industrielle



<p>Son métier</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Il travaille pour une fromagerie industrielle qui fabrique des fromages en portion individuelle. Son métier est de vendre ces produits à des grossistes par exemple Fresco, qui fournit les cantines. • Pour fabriquer leurs fromages, la fromagerie achète du lait à des fermes partout en France et en grande quantité car ça revient moins cher d'acheter des gros volumes de lait. (cf témoignage) 	
<p>A quel besoin est-ce que je répons ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A cantine, les chef-fes cuisinier-ères : <ul style="list-style-type: none"> - doivent respecter les règles nutritionnelles et suivre le plan alimentaire (certains produits laitiers doivent contenir plus de 150mg de calcium par portion) (cf doc2) - ont un temps limité pour préparer les repas et doivent respecter des règles d'hygiène très strictes pour éviter des risques pour la santé des enfants (cf doc 5) • Le prix des repas doit être accessible pour toutes les familles (cf doc 4) • Il est fréquent que les repas servis à la cantine ne plaisent pas aux élèves : il faut proposer des goûts qui leur plaisent. (cf doc 3) 	
<p>Les avantages de ses produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ces fromages sont peu chers. La fromagerie peut proposer des prix parmi les moins chers du marché car elle achète du lait en grande quantité aux éleveurs à un prix très bas (cf doc 1). • Ces fromages plaisent aux élèves car ils ont peu de gout (les enfants n'aiment pas les fromages forts) et ils sont ludiques (cf doc 3) • Les portions individuelles en sachet permettent de gagner du temps en cuisine car par rapport à un fromage classique, il n'y a ni découpe, ni vaisselle à prévoir (cf doc 5) • Les fromages sont sains, riches en calcium et permettent de répondre aux règles d'hygiène attendues dans les cantines (cf doc 2, et 5) 	
<p>Son avis sur le menu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le fromage RIKIKI est proposé • Le menu respecte l'équilibre alimentaire • Le menu plait aux élèves • Le menu propose des plats à base de préparations déjà prêtes, rapides à servir 	

Directeur de la plateforme BioLocal



<p>Son métier</p>	<p>Il travaille pour Biocal: une plateforme qui vend des produits bio et locaux. C'est une association créée par des agriculteurs de plein de filières différentes: fruits et légumes, viandes, yaourts, fromages. Biocal leur achète des produits locaux (max 50 km) et bio, puis les vend et les livre aux cantines de l'Orge (cf témoignage).</p>	
<p>Les problèmes auquel il répond</p>	<p>Le système alimentaire actuel a des impacts négatifs :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sociaux : 1/5 agriculteur vit en dessous du seuil de pauvreté. Dans les circuits longs, ils sont souvent moins bien rémunérés (cf doc 2 et 3) • Territoriaux : dans l'Orge, 95 % de ce qui est produit est en dehors du territoire (cf doc 1) • Environnementaux : <ul style="list-style-type: none"> -En agriculture conventionnelle, on utilise des pesticides qui polluent les sols et l'eau (cf doc 4) -La consommation de produits hors saison génèrent des gaz à effet de serre car cela demande plus d'énergie (transport, serres chauffées) cf doc 6 • Sanitaires: les pesticides peuvent être à l'origine du développement de certaines maladies. Les produits hors saison perdent en qualité nutritionnelle car ils n'ont pas été récoltés à maturité (cf doc 4 et 6) 	
<p>Les solutions qu'il propose</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les produits sont vendus en circuits courts donc il n'y a qu'1 seul intermédiaire entre l'agriculteur et le consommateur. Les intérêts de consommer des productions locales et en circuit court sont la meilleure rémunération des agriculteurs, la qualité des produits, et le rapprochement entre mangeuses et productrices (cf doc 1 et 3) • L'agriculture biologique a des bénéfices pour l'environnement et pour la santé. Mais le bio est plus cher car cela demande de main d'œuvre et il y a moins de rendements (cf doc 4 et 5) • Biocal propose des produits bruts et de saison : moins polluant pour la planète, meilleurs au goût et pour la santé (cf doc 6) 	
<p>Son avis sur le menu</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y qu'un produit bio et il vient de Pologne • Il n'y a aucun produit local • Les fruits et légumes ne sont pas de saison donc viennent de loin

Directrice de Fresco grossiste alimentaire



<p>Son métier</p>	<p>Elle dirige une des plus grosses plateformes de distribution alimentaire. Son métier est d'acheter des produits alimentaires en grandes quantités à des producteurs en France et à l'étranger, puis de les revendre à différents clients : cantines, restaurants....Fresco vend divers produits aux cantines.</p>	
<p>A quel besoin elle répond ?</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Budgets limités pour les chefs cuisiniers des cantines, notamment pour le cout des aliments (cf doc 1) • Les menus proposés à la cantine doivent respecter des règles nutritionnelles et suivre un plan alimentaire (cf doc 4) • Les chefs cuisiniers doivent respecter la loi Egalim en proposant certains types de produits (cf doc 4) • Temps limité en cuisine pour l'ensemble des préparations (cf doc 5) • Le prix des repas doit être accessible pour les familles (cf doc 1) • Les repas servis à la cantine ne sont souvent pas au gout des enfants. Alors que le repas méridien est fondamental pour des bonnes conditions d'apprentissage (cf doc 3) 	
<p>Les avantages de ses produits</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Vend à bas prix. Cela permet de respecter le budget pour les cantines et de proposer des prix bas pour les familles (cf doc 1) • Propose 6000 références de produits. Ces produits viennent de partout dans le monde pour tout avoir toute l'année (cf doc 2) • Propose des produits qui plaisent aux élèves (lasagnes,...) (cf doc 3) • La diversité de nos produits permet de respecter les obligations nutritionnelles et la loi Egalim (produits bio et labels) (cf doc 4) • Pour les cuisiniers, Fresco propose des produits et plats déjà préparés ce qui permet de gagner du temps (cf doc 5) 	
<p>Son avis sur le menu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Des plats rapides à préparer • Une partie du menu plait aux élèves (fruits frais, frites, falafels...) • Le menu respecte l'équilibre alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne respecte pas la loi Egalim

Le représentant des parents d'élèves



<p>Son rôle</p>	<p>Il est parent d'élève dans le département de l'Orge et a été élu pour porter la voix des autres parents aux conseils de classe et aux conseils d'administration du collège. En tant que parent, l'alimentation à la cantine est un sujet très important pour le bien être des élèves.</p>	
<p>Ce qui le préoccupe</p>	<ul style="list-style-type: none"> • C'est important que les enfants mangent bien à la cantine pour leur apprentissage scolaire, mais également pour leur santé, car une mauvaise alimentation peut engendrer des problèmes de santé (cf doc 1) • Toutes les familles n'ont pas les moyens d'acheter des produits de qualité, et des fruits et légumes tous les jours. La cantine reste trop chère pour certaines familles (cf doc 5) • La cantine n'est souvent pas appréciée par les élèves qui n'aiment pas le goût des repas (cf doc 3) • L'alimentation n'est pas qu'une question de santé et nutrition, c'est aussi une question de culture et de choix alimentaires (cf doc 4) 	
<p>Ce qu'il propose de changer</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Augmentation de la part de produits bio dans les menus car les pesticides ont des effets néfastes sur la santé humaine (cf doc 2) • Améliorer la qualité gustative des repas, et travailler sur l'éducation au goût. Par exemple en faisant participer les élèves à la création des menus ou en organisant des ateliers de cuisine (cf doc 3) • Proposer des menus de remplacement pour respecter les choix alimentaires (cf doc 4) • Rendre la cantine gratuite pour qu'elle soit accessible à tous (cf doc 5) 	
<p>Son avis sur le menu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le repas est équilibré • Il y a des produits frais et faits maison : meilleurs pour la santé 	<ul style="list-style-type: none"> • Il n'y a pas assez de produits bio • Ces légumes ne plairont pas aux élèves • Il y a des produits industriels, en conserve, moins bons pour la santé

L'adolescente influenceuse



<p>Son rôle</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Influenceuse sur les réseaux sociaux, elle a créé 2 comptes sous le nom de FoodChange pour sensibiliser sa génération aux enjeux écologiques. • Elle publie de courtes vidéos pour expliquer et donner des conseils sur comment mieux consommer et moins gaspiller (cf témoignage). 	
<p>Les problèmes qu'elle dénonce</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elle dénonce le gaspillage alimentaire: 1/3 de la production alimentaire mondiale est gaspillé à différentes étapes de la chaîne: lors de la production, la transformation, puis la distribution avant même la consommation. Cela gaspille des ressources : eau, énergie, surface agricole. (cf doc 1) • A la cantine, en moyenne 30% de la nourriture est jetée (cf doc2). • Elle dénonce la surproduction de viande qui participe au réchauffement climatique (gaz à effet de serre); consomme beaucoup d'eau; engendre de la déforestation et l'accaparement de terres agricoles (1/3 des champs dans le monde sert à produire la nourriture du bétail) (cf doc 4) 	
<p>Les solutions qu'elle propose</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Des solutions existent pour réduire le gaspillage alimentaire à la cantine: proposer des plats qui plaisent vraiment aux élèves; mieux estimer les quantités en cuisine et les stocks ; servir des portions adaptées • Réduire le gaspillage à la cantine permet de faire des économies, qui permettront ensuite d'acheter des produits plus chers comme de la viande de bonne qualité, et des produits bio et locaux. (cf doc 3) • Pour réduire la consommation de viande, on peut : <ul style="list-style-type: none"> -remplacer par des protéines végétales (légumineuses, céréales...) -adopter un régime végétarien: bon pour la santé, le portefeuille, la planète -privilégier la viande de meilleure qualité (label), moins impactante (cf doc 5) • A la cantine, elle propose de servir uniquement des plats végétariens 2 fois par semaine (cf doc 6). 	
<p>Son avis sur le menu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le repas plait aux élèves • Les portions individuelles (quantité adapté) sont biens pour limiter le gaspillage 	<ul style="list-style-type: none"> • Le menu n'est pas végétarien • La viande n'a pas de label de qualité

La scientifique



<p>Son rôle</p>	<p>Elle est écologue : l'écologie est la science qui étudie les modifications de la nature par les êtres vivants qui y vivent. Elle partage son temps entre la recherche et l'enseignement. Spécialiste des impacts de l'agriculture sur les milieux naturels. Elle participe aux travaux du GIEC et conseille les élus de l'Orge sur l'amélioration des cantines des collèges. (cf témoignage)</p>	
<p>Les problèmes qu'elle dénonce</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elle dénonce, dans l'agriculture conventionnelle, <ul style="list-style-type: none"> -l'utilisation des pesticides qui polluent les sols et l'eau et des engrais de synthèse qui appauvrissent la terre (cf doc 1). -les effets néfastes sur la santé des consommateurs et agriculteurs (doc 2) • Elle dénonce la surproduction de viande qui participe au réchauffement climatique (gaz à effet de serre); consomme beaucoup d'eau; engendre de la déforestation et l'accaparement de terres agricoles (1/3 des champs dans le monde sert à produire la nourriture du bétail) (cf doc 4 et 5) 	
<p>Les solutions qu'elle propose</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elle défend l'agriculture biologique qui préserve la qualité des sols, de l'eau, de la biodiversité et qui réduit les risques pour la santé de tous <ul style="list-style-type: none"> • Ce mode d'agriculture est plus coûteux car il nécessite plus de main d'œuvre, génère moins de rendements et le label est payant. Mais tous les effets positifs du bio évitent des coûts indirects pour la société (dépenses de santé, traitement de l'eau...) (cf doc 3) • Pour réduire la consommation de viande, on peut : <ul style="list-style-type: none"> -remplacer par des protéines végétales (légumineuses, céréales...) -privilégier la viande de meilleure qualité (label), moins impactante <p>Elle propose de rendre la cantine scolaire 100% végétarienne dans les collèges du département de l'Orge (cf doc 6)</p>	
<p>Son avis sur le menu</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Le menu n'est pas végétarien • La viande n'a pas de label de qualité • Il n'y a pas assez de produits bio proposés

Pour aller plus loin

Voici des ressources pouvant vous inspirer et vous permettre d'approfondir les enjeux des cantines scolaires avant de vous lancer dans l'animation du jeu "Nos cantines en débat"

> Loi Egalim

La restauration collective, et donc les cantines des collèges, est en cours de transformation – suite à la loi EGAlim (2018, complétée en 2021 puis 2023), mais aussi la loi Climat et Résilience (2021). Quelles sont ces évolutions ? Comment les cantines travaillent pour s'y adapter ?

Synthèse de la loi EGAlim concernant la restauration collective – Plateforme «Ma cantine» :

<https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/infos-generales-sur-la-loi-egalim/en-savoir-plus-sur-la-loi-video>

> Transition vers des cantines plus durables

Les publications de l'association Un plus bio

Un plus bio anime un collectif qui fédère élus et territoires pour favoriser l'introduction d'une alimentation biologique et durable en restauration collective. Vous retrouverez plusieurs ressources sur leur site « Cantine bio : le guide pratique des élus », « Les menus végétariens à la cantine : de quoi parle-t-on ? » ou encore "Quand les cantines se rebellent"

<https://www.unplusbio.org/a-lire/nos-publications/>

> Monter un projet pédagogique avec la cantine

Le guide – Créer un projet pédagogique avec la cantine

Créé en collaboration par AgriBio Rhône & Loire et le Réseau Marguerite, ce livret propose des pistes pour intégrer un travail autour de la cantine dans les projets pédagogiques marguerite menés par les enseignant.es et les élèves; et pour faciliter un partenariat efficace entre enseignant.es et équipes de restauration.



> Littérature inspirante sur les cantines

Livre – Une autre cantine est possible. Pour en finir avec dix idées reçues sur la cuisine de collectivité

Perrenoud M. et Rommelaere P.-Y. (2021). Éditions du Croquant.

À travers des témoignages concrets et des exemples inspirants, ce livre collectif, traite dix idées reçues sur la restauration collective, comme « La cantine, c'est jamais bon ! » ou « Les enfants ont besoin de manger de la viande tous les jours ».

Livre – Les Cuisines de la nation – Éduquer, nourrir, industrialiser

Zoïa G. et Visier L. (2025). Éditions Wildproject

Dans cet essai, les auteurices racontent l'évolution de la restauration scolaire : d'un modèle artisanal à une industrie et ses conséquences sur la qualité des repas, les conditions de travail (et de rémunération) des cuisinier-es, la dimension éducative du repas, la privatisation du secteur et la course aux bas prix...

Remerciements et crédits

Merci !

Cette mallette est le résultat d'un travail collectif :

- Laetitia Vivien, enseignante de SVT au collège Elsa Triolet (Vénissieux) et membre du conseil d'administration de l'association : co-conception du jeu, relectures, adaptation au format petit groupe
- Noémie Clerc, Claire Lambert, Mathilde Orlhac, Morgane Moreau et Clémence Valfort : co-conception du jeu, coordination du projet et réalisation de l'outil

Crédits

Réseau Marguerite

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

contact@reseaumarguerite.org – www.reseaumarguerite.org

Rédaction et mise en page

Clémence Valfort – co-coordinatrice du Réseau Marguerite.

Photo : Canva

Ce guide a bénéficié du soutien de :

Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt - Auvergne Rhône-Alpes

Métropole de Lyon - Projet Alimentaire Territorial PATLy

Mécénat Mutualia Territoires Solidaires

Fondation Ekibio



Date de publication : mai 2025

Texte sous licence Creative Commons BY SA



Nos cantines en débat !

Jeu de rôle

Le département fictif de l'Orge organise une concertation sur l'avenir des cantines scolaires. Les participant-es invité-es sont appelé-es à débattre des enjeux de la restauration scolaire et à collaborer pour concevoir un menu idéal.

Quel avenir pour nos cantines scolaires ?



Jusqu'à 12 personnages qui incarnent des acteurs et actrices du système alimentaire, défendant des intérêts et visions différents sur l'agriculture, l'alimentation et la cantine

3 activités ⌚ 4h30

1 Découverte de son personnage

2 Débat mouvant

3 Jeu de plateau

Toutes les ressources sont disponibles gratuitement sur le site du Réseau Marguerite

