

CONGRÈS DES ÉLÈVES 2026 Lyon



LE JOURNAL



Le jeudi 4 juin 2026 à l'Hôtel de la Métropole de Lyon

118

élèves

représentant·es de 15
projets marguerite

12

établissements

10 collèges et 1 lycée de la
Métropole de Lyon, 1 collège de l'Ain

30

enseignant·es

ayant porté les projets avec
leurs élèves tout au long de
l'année

Étaient présents, les collèges J. Rostand (Craponne); St Louis de la Guillotière et G. Rosset (Lyon 7); Professeur Dargent (Lyon 3); C. Marot (Lyon 4); J. Moulin (Lyon 5); E. Triolet (Vénissieux); J-J Rousseau (Tassin-la-Demi-Lune); ; A. Césaire et J. Duclos (Vaulx-en-Velin); Brou (Bourg-en-Bresse) ainsi que le lycée de la CSI (Lyon 7).

Une journée entre
collégien·nes pour parler
d'agriculture et
d'alimentation !

À l'hôtel de la
Métropole de Lyon !



Crédit photo : Hugo Ribes

Le Réseau Marguerite a organisé le **8ème Congrès des élèves de Lyon**, le jeudi 4 juin à l'Hôtel de la **Métropole de Lyon**. Plusieurs temps forts et animations ont rythmé cette journée :

Les discours

- **Bastien Joint**, Maire de Caluire-et-Cuire et Vice-président de la Métropole de Lyon délégué à l'agriculture, l'efficacité environnementale, la nature en ville et la souveraineté alimentaire
- **Sophie Renaudin**, Directrice académique adjointe des services départementaux de l'Éducation Nationale du Rhône.
- Myriam Laval, Présidente du Réseau Marguerite

La conférence

Nora Bouazzouni, journaliste, autrice et traductrice, est venue pour parler des normes et des préjugés autour de l'alimentation.

L'exposition des projets Marguerite

Présentation par les élèves, et déambulation des élèves et du jury

Les ateliers à la carte

- Atelier vidéo : viens réagir à la conférence !
- Atelier jeu de piste : explorons les métiers cachés derrière nos assiettes !

L'activité jeu de rôle / débat

Jeu de rôle (débat mouvant et jeu sur table) sur le thème des cantines scolaires

Goûter et remise des prix



Les discours



Bastien Joint



Myriam Laval



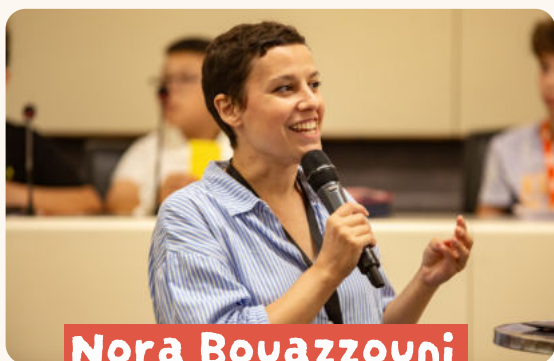
Sophie Renaudin

Crédit photo : Hugo Ribes

La conférence

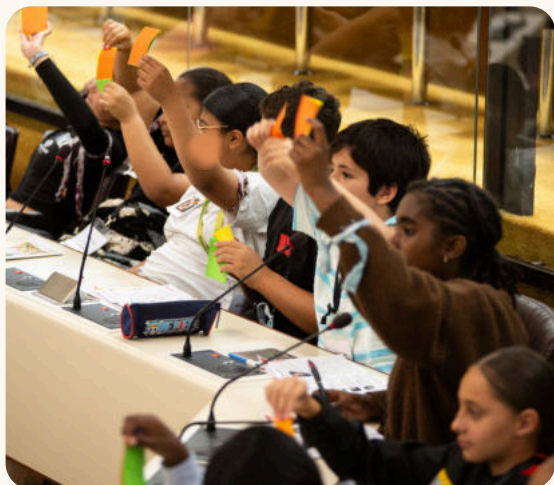
Normes alimentaires : démêlons les idées reçues !

Nora Bouazzouni a proposé aux élèves de décrypter certaines normes et préjugés sur l'alimentation. Une norme alimentaire est une règle sociale non écrite (trois repas par jour, manger avec des couverts, ...) qui varie selon les époques et les cultures. Un préjugé est une idée toute faite, souvent sans réel fondement ("les pâtes font grossir", "sauter un repas fait maigrir").



Nora Bouazzouni

Nora Bouazzouni est journaliste, autrice et traductrice. Son sujet de prédilection est celui de l'alimentation, comme le montre ses livres : Faiminisme, Steaksisme, Mangez les riches ou encore Violences en cuisine.



Crédit photo : Hugo Ribes

Les jeunes mangent mal ?

Cette idée reçue repose sur une vision homogène des jeunes, alors que leurs pratiques alimentaires sont très diverses. Elles dépendent fortement des conditions de vie : budget, temps disponible, etc. Ce discours oublie aussi que les adultes ne mangent pas nécessairement mieux et a surtout tendance à individualiser un problème collectif (offre alimentaire, système agro-industriel...).

Les garçons doivent manger plus de viande que les filles ?

L'association entre viande et masculinité est une construction sociale ancienne, renforcée par la publicité et le marketing. La viande est souvent présentée comme un symbole de force, de virilité. Pourtant, d'un point de vue nutritionnel, il n'est pas nécessaire de consommer de la viande quotidiennement puisque les protéines se trouvent aussi dans les œufs, les légumineuses, le tofu, les produits laitiers. C'est donc plus une norme culturelle qu'un besoin biologique.

Est-il facile de manger sainement ?

L'alimentation ne dépend pas d'une volonté individuelle, mais de nombreux facteurs : ressources financières, temps disponible pour cuisiner, accès à des commerces, équipements de cuisine, connaissances culinaires ou encore, état de santé. Ces contraintes rendent les choix alimentaires très inégaux selon les individus.

Les projets Marguerite à l'honneur

Les projets Marguerite portés dans les établissements participants au Congrès des élèves ont été mis à l'honneur lors des temps d'exposition des projets. Les élèves se sont prêtés à l'exercice de présenter leur projet sur un stand (présentation du travail de l'année, restitution sous forme de jeux, exposition des réalisations...) puis d'aller découvrir les autres projets en échangeant avec les élèves d'autres établissements. **Merci à elles et eux pour leur créativité et leur implication !**

Collège Jean Rostand

Prix des artistes culinaires

Le mot du jury *“Pour leur créativité, à la fois dans l'élaboration d'un menu de cantine, et dans sa présentation lors du Congrès !”*



Crédit photo : Hugo Ribes

La classe de 6è a mené un projet autour de la **cantine scolaire** : en rencontrant et créant les portraits l'équipe de cuisine, en explorant les questions d'hygiène, de provenance des produits et de biodiversité, la transformation des produits à travers l'histoire... Pour terminer, les élèves ont imaginé des menus qui remobilisent leurs apprentissages dont un sera cuisiné en fin d'année par l'équipe de cantine pour tout le collège. Les élèves ont également mis la main à la pâte lors d'un atelier cuisine avec l'équipe de cantine.



Crédit photo : Hugo Ribes

Collège Gabriel Rosset

Prix des potes en popotes

Le mot du jury *“Pour le projet d'équipe collectif qui nous en a appris plus sur la biodiversité et les insectes !”*

Le projet **“Les popotes de Rosset”** a permis aux éco-délégués 6e/ 5e de mieux comprendre les liens entre production agricole, biodiversité et alimentation. Avec deux étudiantes de l'ISARA ils ont exploré les principes de l'agriculture durable et découvert le rôle des auxiliaires de culture (construction d'un hôtel à insecte) et des insectes pollinisateurs (visite de ruches de l'ISARA)... puis l'association La Légumerie a organisé la visite du jardin communautaire l'Oasis de Gerland et des ateliers de cuisine qui ont été l'occasion d'aborder l'origine des aliments, la saisonnalité des fruits et légumes ainsi que la réduction du gaspillage alimentaire.

Collège de Brou

Prix des cuisiniers du végétal : de la graine à l'assiette

Le mot du jury *“Pour leur projet très complet qui nous fait découvrir la biodiversité végétale et les légumineuses !”*



Credit photo : Hugo Ribes

Cette année, les éco-délégués du collège de Brou ont construit leur projet autour d'un thème central : les graines. Cela leur a permis d'explorer de nombreux enjeux liés à la protection des oiseaux ; à la santé/environnement (atelier de cuisine autour des légumineuses); à l'aménagement de la cour du collège. Le projet est également relié au programme scientifique ChlorISS, qui étudie les effets de la lumière et de la gravité sur la germination et la croissance des plantes en milieu spatial.

Collège Jean Moulin - 6è 5 et 2

Prix “Je mange donc je réfléchis”

Le mot du jury *“Pour leurs réflexions foisonnantes sur notre alimentation, les liens avec notre santé et les impacts sur la planète”*



Credit photo : Hugo Ribes

Le projet “Je mange donc je suis” des 6è2 & 5 avait pour objectif de permettre aux élèves de réfléchir à leur alimentation dans différents champs : plaisir, santé, environnement, économie. A travers la réalisation de leurs propres selffoods (autoportraits alimentaires à partir d'un repas cuisiné à la maison); la visite de leur cantine; ou encore les expériences en classe, ils et elles se sont posés de nombreuses questions et ont aiguisé leur esprit critique !

Collège Jean Moulin - 6è3

Prix du ter-terre

Le mot du jury *“Pour leur enquête alimentaire autour du collège, et leur discours déjà très engagé et porteur de messages clés”*

La classe de 6è s'est essayée à l'exercice du Food Transect, balade enquête sur l'alimentation et l'agriculture dans le quartier. Ils ont exploré deux zones dans le quartier du collège en s'interrogeant sur "ce que je vois, ce que j'entends, ce que je sens", puis créé une fresque pour retranscrire ce qu'ils et elles avaient vécu. A partir de leurs observations, et des problématiques identifiées dans leur quartier, ils et elles ont proposé des idées pour construire un quartier plus durable et agréable à vivre.

Collège Aimé Césaire

Prix de l'envers du décor de la cantine

Le mot du jury *“Pour leur curiosité, leur enquête sur les coulisses de la cantine, et la création de leur menu de cantine qui nous a tous bien mis l'eau à la bouche”*

La classe de 6è a exploré la cantine scolaire : les métiers, les outils, les contraintes dans la création des menus, la spécificité de leur cantine (régie exemplaire). Ils et elles ont mis la main à la pâte lors d'un atelier cuisine animé par Marion Gaignard. Puis ça a été leur tour d'imaginer des menus qui correspondent aux règles de la cantine : saison, approvisionnement, équilibre alimentaire... Parmi les propositions, un menu sera choisi et cuisiné pour tout le collège avec une invitation spéciale des élèves du collège Barbusse, situé à 50m du collège Césaire.



Crédit photo : Hugo Ribes

Collège Jean-Jacques Rousseau

Prix des designers d'assiettes

Le mot du jury *“Pour leur grande créativité : on aurait pu les appeler les aménageur-euses, urbanistes, décorateur-ices de l'alimentation : ils-elles ont su allier art et cuisine !”*

La 5eB a participé cette année au projet « Consomm'acteurs de notre alimentation » qui les amener à réfléchir à l'impact de leurs choix alimentaires et à interroger ce qui se joue dans nos assiettes : les goûts et les émotions liées à l'alimentation ; la question de l'origine des aliments et leurs impacts environnementaux ; ou encore les sucres cachés dans certains aliments ... Pour creuser certains de ces sujets, ils ont questionné la place et le fonctionnement des Fastfoods, avec l'association Robins des villes. Le Jury a salué leur présentation avec l'art pour fil rouge.



Crédit photo : Hugo Ribes

Collège Clément Marot

Prix des olympiades alimentaires

Le mot du jury *“Pour leur enquête sur les aliments et la transmission de leurs découvertes surprenantes”*

La classe de 6è EDD a enquêté sur les aliments : réalisation de selffood dont ils ont ensuite analysé l'origine de certains aliments, enquête au marché, étude des différentes formes de sucre et la composition en sucre de certains aliments. Pour tester par elles et eux mêmes, les élèves ont planté des fraises et de la menthe : de quoi préparer un goûter partagé avec la classe d'UPE2A en juin.



Crédit photo : Hugo Ribes



Collège Jacques Duclos

Prix des arts de la table

Le mot du jury *“Pour leur travail autour de recettes de cuisine sous plusieurs formes : autoportraits alimentaires ou encore fake food... Un projet tourné sur le partage entre élèves et avec les familles”*



Les élèves de 6^{ème} du collège Duclos ont présenté leur travail autour des Selffoods de recettes de famille qu'ils et elles avaient réalisé pendant les vacances de Noël. De ces premières réalisations, ont suivi des réflexions sur divers enjeux dans plusieurs disciplines autour de l'alimentation comme l'équilibre alimentaire, la saisonnalité, l'origine des aliments...

Ils et elles ont bluffé le Jury avec la présentation de leurs créations plastiques : des Selffoods reproduits en 3D !

Collège Professeur Marcel Dargent

Prix des reporters de l'alimentation locale du quartier

Le mot du jury *“Pour leur projet riche en rencontres”*



Rencontres et visites ont été au menu de ce projet mené avec les écodélégué-es de 4^{ème} et 3^{ème}. Après avoir plongé dans le sujet de l'alimentation en interrogeant la saisonnalité des aliments et leurs origines, les élèves se sont mis en action ! Ils ont participé à un jeu de piste au marché à côté du collège en interviewant des commercant-es puis ils découvrent une initiative culinaire et solidaire de la région lyonnaise : le restaurant associatif “Les petites cantines” dans lequel ils ont pu cuisiner.



Collège Elsa Triolet - 4e

Prix des enquêteurs agricoles des Minguettes

Le mot du jury *“Pour la découverte de leur quartier par l'agriculture entre champs, jardins, et rencontres au marché”*

Cette année, la classe de 4^e a suivi le trajet des aliments, du champ jusqu'à leurs assiettes. Pour cela, les élèves sont allé-es explorer leur territoire alimentaire : un Food Transect du collège aux Grandes Terres, la visite du Jardin de l'Envol et un jeu de piste au marché. L'occasion de mieux connaître et comprendre leur paysage alimentaire du quotidien : lieux, odeurs, sons, goûts, acteurs....

Collège Elsa Triolet - 5e

Prix des game designer de l'alimentation

Le mot du jury "Pour la création et l'animation d'un jeu qui permet d'en apprendre plus sur les circuits alimentaires"



Crédit photo : Hugo Ribes

D'où viennent les aliments, comment ils arrivent dans notre assiette ? Voilà les questions que se sont posées la classe de 5è. Avec l'exploration du quartier sous l'angle de l'alimentation (Grandes Terres, jardin de l'Envol, marché), la création d'un jeu autour du petit déjeuner, l'exploration des circuits de commercialisation, les élèves ont fait le lien entre agriculture et alimentation autour de chez eux.



Crédit photo : Hugo Ribes

Collège Elsa Triolet - 6e

Prix des nutritionnistes du petit déjeuner

Le mot du jury "Pour leur explication éclairante sur la composition du petit déjeuner"

Le petit déjeuner a été l'occasion d'explorer tout un tas de notions : la production agricole et alimentaire avec la fabrication de pain et de beurre à l'occasion d'une visite à la ferme, la nutrition santé avec l'analyse d'étiquettes d'aliments du petit déjeuner et la fabrication maison de pâte à tartiner. Les élèves ont également invité leurs parents à un petit déjeuner au collège !

Collège Saint Louis de la guilloitière

Prix des explorateurs de l'alimentation

Le mot du jury "Pour leur nombreuses recherches, enquêtes, statistiques sur une grande diversité de sujets alimentaires! "



Crédit photo : Hugo Ribes

Le projet avait pour objectif de faire réfléchir les élèves à leurs habitudes alimentaires et de leur faire découvrir les métiers et les initiatives liés à l'agriculture et à l'alimentation. Ils et elles ont analysé le contenu de leurs assiettes ; participé à une balade enquête dans différents quartiers de Lyon (foodtranspect) ; ou encore découvert des métiers liés à l'alimentation. Un projet riche en explorations qui s'est terminé par une grande exposition où les élèves ont présenté leurs travaux à leurs parents.

Lycée Cité scolaire internationale

Prix des idées concrètes pour l'alimentation dans le quartier

Le mot du jury *“Pour leur inventivité et les nombreuses solutions imaginées pour la transition alimentaire dans leur quartier”*



Crédit photo : Hugo Ribes

Les éco-délégué.es ont réalisé un foodtransect dans le quartier du lycée qui a permis aux élèves de mieux comprendre les enjeux de l'alimentation durable à l'échelle de leur quartier. Après une ballade enquête pour réalisés des observations, puis la réalisation d'un fresque, ils ont réfléchi à des solutions à mettre en place pour la transition alimentaire. Les élèves ont particulièrement apprécié la réalisation des fresques, qui leur a permis d'exprimer leur créativité tout en illustrant les habitudes alimentaires observées autour du lycée.



Merci au jury !

- Sophie Renaudin, Directrice académique adjointe des **Services départementaux de l'Éducation Nationale du Rhône**
- Sarah Mühlberger, Marine Gimaret et Lauriane Gabelle de la **Métropole de Lyon**
- Amy Ferrari, de la **Direction Régionale de l'Agriculture, l'Alimentation et des Forêts (DRAAF) Auvergne Rhône Alpes**
- Ilytie Piroit Chargée de mission - Emploi/ Insertion, Jeunesses, Réduction des déchets chez **Ville de Lyon**
- Nora Bouazzouni, autrice et journaliste
- Jean Claude Meyer et Claire Lambert, bénévoles au Réseau Marguerite
- Yamina Benyoucef, enseignante au Lycée de la CSI (Lyon 7)
- Lena Vialle de l'association **Ma petite planète**

Les ateliers à la carte

Cette année, deux ateliers ont été proposés :



Un jeu de piste basé sur une exposition et un quizz sur des portraits de professionnel·les de l'alimentation et de l'agriculture.



Un atelier vidéo prenant la forme d'une interview des élèves, les faisant réagir à la conférence de Nora Bouazzouni.

Atelier "Jeu de piste : Explorons les métiers cachés derrière nos assiettes !"

Cet atelier a pour support l'exposition "Les métiers cachés derrière notre assiette", qui invite à découvrir certains des métiers de l'agriculture et de l'alimentation à travers des portraits de travailleurs et de travailleuses ayant été interrogé·es par des adolescent·es, à qui ils-elles ont pu partager leur quotidien, leur parcours mais aussi leurs contraintes et leurs espoirs. Cette exposition a été réalisée cette année par le Réseau Marguerite, à partir d'interviews réalisées par les élèves des collèges Jean Rostand, Professeur Dargent, Gabriel Rosset, Elsa Triolet, Henri Barbusse, Brou et du lycée de la Cité Scolaire Internationale.



Crédit photo : Hugo Ribes



L'exposition peut être empruntée par les établissements ou des structures intéressées !
Retrouvez toutes les infos et réservez l'expo sur notre site internet

Un livret de quiz a également été proposé aux élèves pour leur permettre de s'approprier l'exposition. Les élèves, par groupe, pouvaient répondre aux questions en rapport avec les différents témoignages, leur donnant accès à un code secret !

Les quiz sont également accessibles sur le site internet !



Crédit photo : Hugo Ribes

Atelier vidéo : "Viens réagir à la conférence !"

Cet atelier vidéo avait pour objectif de recueillir des paroles d'adolescent-es sur la conférence à laquelle ils-elles avaient assisté. Mariotte et Ambre de la Métropole de Lyon ont interrogé les adolescent-es sur les émotions qu'ils-elles avaient pu ressentir, sur les éléments qu'ils-elles avaient retenu mais aussi sur ce qu'ils-elles voudraient changer sur ce sujet.



Crédit photo : Hugo Ribes

→ "Comment tu te sens vis-à-vis de la conférence ?"



ÉTONNÉ-e

37%

des élèves participant-es ont déclaré avoir été étonné-es



CURIeux-se

34%

des élèves participant-es ont déclaré avoir été curieux-ses



HEUREUX-se

11%

des élèves participant-es ont déclaré avoir été heureux-ses

Certain-es ont aussi été en colère, inspiré-es, préoccupé-es, confiant-es, perdu-es, tristes ou blessé-es.

→ "Qu'est-ce qui vous a le plus marqué dans ce qu'a dit Nora ?"

Que les hommes doivent pas manger plus de viande que les femmes !

J'ai bien aimé quand elle nous a défendu.

Que les adultes mangeaient bien pire que nous avant !

Qu'une fourmi c'est plus fort qu'un boeuf !

Ça m'a étonné qu'elle montre des Youtubers, comme Michou !

→ "Si vous pouviez changer quelque chose sur ce sujet, qu'est-ce que ce serait ?"

Faire que les gens se mettent à la place des autres

Instruire les jeunes

Effacer les préjugés car ils apportent de la violence

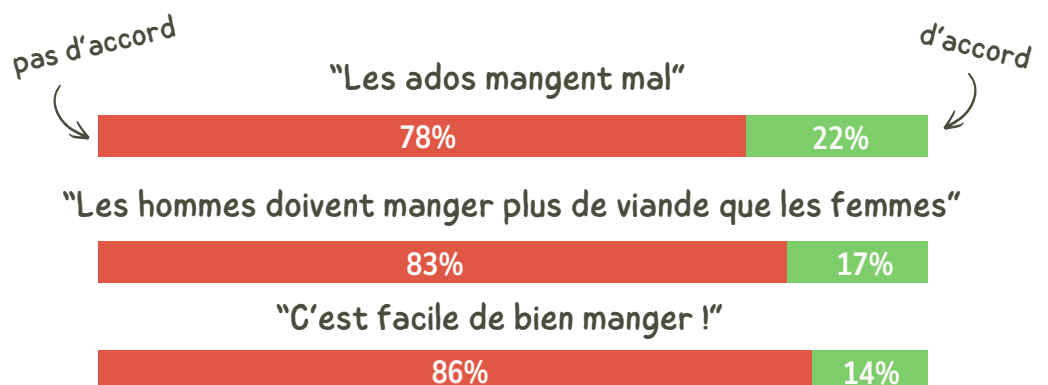
Faire que les produits bio et locaux soient moins chers

Aider les personnes qui savent pas ou ne peuvent pas cuisiner

Des boîtes à votes étaient également placées à proximité, pour recueillir les avis de chacun-e sur les préjugés cités lors de la conférence.



Crédit photo : Hugo Ribes



Le jeu de rôle Nos cantines en débat !

Flash-back : Au mois de mai, les animatrices du Réseau Marguerite, Noémie, Morgane, Clémence, Célia et des bénévoles de l'association Pauline et Julia, sont venues dans les 15 classes participant au Congrès pour préparer les élèves au débat. Ces ateliers ont permis aux élèves d'acquérir un socle commun de connaissances sur le fonctionnement des cantines et de découvrir les personnages qu'ils ont incarné le jour du Congrès.

Le jour du Congrès les débats ont été animés par Lucille et Sara de l'association Robins des Villes, Claire et Claire, bénévoles au Réseau Marguerite, ainsi que Morgane. Merci à eux-elles !

1. Le débat mouvant

Les adolescent-es représentant-es se sont prêtés au jeu de se mettre dans la peau de leur personnage pour débattre de l'avenir des cantines scolaires. Cheffe cuisinière, élu du département, éleveuse de poule ou encore nutritionniste; ce sont 9 acteur-rices du champ à l'assiette qui étaient représenté-es pour défendre leur vision de la cantine de demain.

Les élèves ont su prendre position sur les affirmations proposées par les animatrices :

Des frites tous les jours à la cantine comme ça les élèves sont contents !

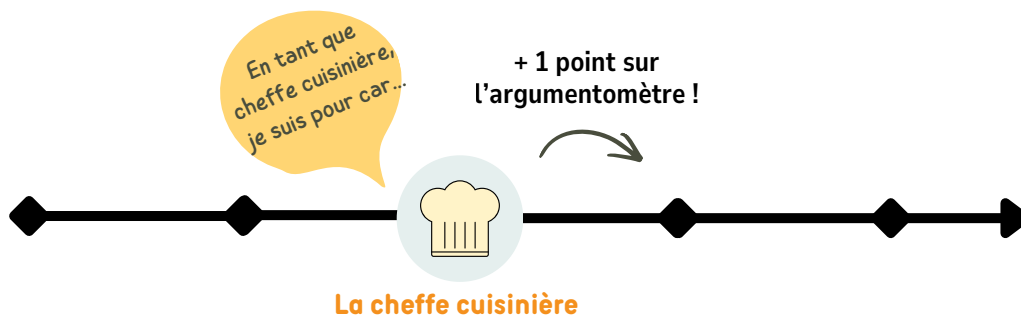
Tous les repas servis à la cantine doivent devenir végétariens.

Demain, toutes les cantines devront être 100% bio et locales.

Il faut acheter des produits moins chers pour baisser le prix du repas pour les familles.

Des produits transformés industriels (par ex. les nuggets) c'est indispensable : pratique et ça plaît aux élèves !

Une occasion aussi de tester notre argumentomètre, visant à dynamiser les débats :



Crédit photo : Hugo Ribes

2. Le jeu de plateau



Crédit photo : Hugo Ribes

Les élèves se sont ensuite réunis par groupe de 3 personnages afin de composer leur propre menu à la cantine. Ils avaient pour cela 2 catalogues de produits, et bien sûr des contraintes à respecter. Ils avaient aussi des objectifs relatifs à leur personnage.

Ils ont réussi à coopérer pour choisir les éléments de leur plateau repas - tout en prêtant attention à l'origine des produits, l'équilibre alimentaire ou encore la saisonnalité ! Tous les groupes ont réussi à proposer un repas qui donne à la fois envie mais aussi qui soit bon pour la santé et meilleur pour l'environnement.

Retours à chaud des élèves

Qu'avez vous appris ?

J'ai appris comment faire un menu à la cantine.

À déconstruire les préjugés, les clichés qu'on avait sur la nourriture.

J'ai appris que manger de la viande c'était pas obligatoire pour être en bonne santé.

J'ai appris ce que c'était les circuits courts et circuits longs

On a par exemple appris des choses sur les insectes et sur la biodiversité!

J'ai appris comment on pouvait présenter un métier!

On a appris dans le débat mouvant que les personnages avaient des opinions différentes.

On a appris ce que sont les labels alimentaires !

Qu'avez vous aimé ?

J'ai beaucoup aimé la conférence et parlé des préjugés.

J'ai beaucoup aimé tenir notre stand et aller voir ceux des autres parce qu'on pouvait faire des jeux et on découvrait plein de choses !

Les débats et discuter avec les autres parce qu'on avait tous un rôle différent et on défendait notre rôle !

J'ai surtout aimé quand il fallait parler à la caméra !

J'ai aimé faire des rencontres et présenter aux gens !

Ce qui m'a plu c'était mon stand. Il y avait plusieurs élèves qui venaient dans le stand comme si c'était un marché.

J'ai aimé comment j'ai été accueillie et la qualité du contenu !

REMERCIEMENTS



Le Réseau Marguerite - Cultivons un monde plus juste tient à remercier tout particulièrement :

Bastien Joint, Vice-Président délégué à l'Agriculture, l'efficacité environnementale, la nature en ville et la souveraineté alimentaire, et Sophie Renaudin, directrice académique adjointe des services départementaux de l'éducation nationale du Rhône pour l'inauguration du Congrès des élèves et leurs soutiens.

Patricia Vornich, Sarah Mühlberger, Marine Gimaret, Hélène Vial, Stephan Bidas, Mariotte Lyonnard, Ambre Demourdjian de la Métropole de Lyon pour leurs présences et leurs soutiens à l'organisation de cette journée.

A tous nos partenaires qui ont fait partie des membres du jury des projets.

A Nora Bouazzouni pour la conférence.

A la Fondation Groupe EDF pour son soutien.

A toutes les personnes et partenaires qui sont intervenus auprès des élèves pendant leurs projets Marguerite, tout au long de l'année.

Et merci ...

Aux enseignant-es de tous les collèges participants d'accompagner leurs classes, avec leur créativité, leur inventivité, leur dynamisme et leur exigence qui rendent cette aventure possible et épanouissante pour nos jeunes citoyen-nes !

Aux élèves, pour leurs idées, leur curiosité et leur énergie !

A nos bénévoles : Claire S, Pauline, Julia, Anna, Jean-Claude, Claudine, les membres du conseil d'administration : Myriam, Aurélie, Thibaut, Lætitia, Jean-Louis, Claire.

L'équipe organisatrice : Noémie Clerc, Célia Gentil, Morgane Moreau, et Clémence Valfort.

