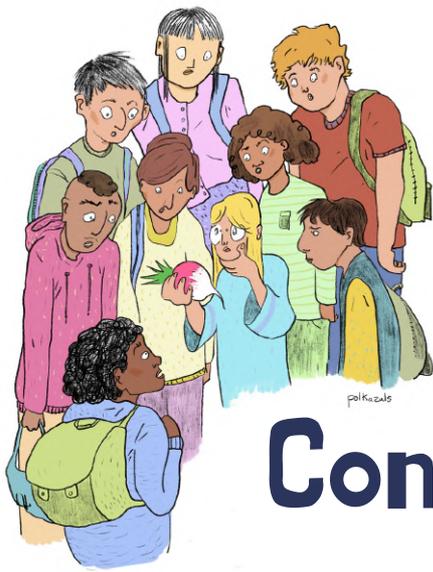


Mardi 6 juin 2023 - Hôtel de la Métropole de Lyon

LE JOURNAL

Congrès des élèves 2023



83

collégien.nes

représentant.es étaient
présent.es pour le Congrès

9

collèges

de la Métropole de Lyon et
l'Ain

17

enseignant.es

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



Photo : Nicolas Leblanc, collectif ITEM

PROGRAMME

- **Accueil**
- **Discours d'ouverture**
- **Conférence** de Maxime Michaud, sur les cultures alimentaires
- **Exposition** des projets Marguerite
- **Pique-nique**
- **Atelier** - Jeu de rôle & débat "Quel avenir pour les cantines ?"
- **Goûter** - produits frais et locaux
- **Remise des prix**

INTERVENTIONS

- **M. Camus** : Vice-président de la Métropole de Lyon à l'agriculture, l'alimentation et la résilience de territoires.
- **M. Grenier** : Enseignant d'Histoire Géographie au collège Jean Rostand, à Craponne et représentant du Réseau Marguerite.
- **Maxime Michaud** : Chercheur en anthropologie, qui a présenté sa conférence "Du tacos lyonnais aux insectes apéritifs : que deviennent nos cultures alimentaires ?"

Les projets Marguerite à l'honneur

Chaque collège a présenté son projet Marguerite durant un temps d'exposition, et le jury de l'expo, composé des différents partenaires de l'association Réseau Marguerite, a ainsi pu les découvrir et leur accorder à chacun un prix spécial. Une vraie reconnaissance pour tous ces beaux projets variés et inventifs !



Prix de la main verte

Le **club d'écodélégué.es** du **collège Pierre Valdo** a été récompensé pour son projet de potager, qu'ils ont monté avec l'association Graines urbaines. Ils ont présenté les photos des plantations qu'ils ont réalisées.



Prix des enquêteur.rices sensibles

La classe de **5ème 1 du collège Elsa Triolet** a mené une enquête sur le paysage alimentaire de son quartier avec l'aide de l'association Bellebouffe. Grâce à leur regard sensible, cette enquête leur a permis de proposer des solutions face à plusieurs problématiques identifiées.



Photo : Nicolas Leblanc, collectif ITEM



Prix de l'alimentation responsable

Echange de selffoods, approche nutritionnelle, études des emballages, analyse des foodmiles... La classe de **5ème 2 du collège Triolet** a creusé différentes dimensions de l'alimentation responsable avec leur enseignante de SVT.



Photo : Nicolas Leblanc, collectif ITEM



Prix des formateurs.rices du territoire

Les **éc(h)os-délégué.es** du **collège Gabriel Rosset** ont tissé des liens avec leurs camarades de la CSI (établissement voisin) autour de l'alimentation durable. Avec leur escape-game et plusieurs ateliers de cuisine - animés par la Légumerie, le jury les renomme "formateurs du territoire"



Prix des créateurs de circuits courts

Le jury félicite l'engagement et la persévérance du **groupe de collégien-nes** (différentes classes en 4ème), qui à la suite de leur projet Marguerite suivi en 5ème, ont décidé de créer et animer une AMAP dans le **collège Paul Eluard** avec leur enseignant. En créant ce circuit-court, ils participent au développement de l'offre en produits bio sur leur quartier.



Photo : Nicolas Leblanc, collectif ITEM

★ Prix de la gastronomie conviviale

Le **club Marguerite du collège de Brou** réunit des élèves autour d'ateliers scientifiques et d'actions sur l'alimentation. Ces élèves accompagnés de leur enseignante et leur AED ont organisé des instants tisane et biscuit pour tout leur collège, en utilisant les plantes aromatiques du collège : des moments gourmands et conviviaux !



Photo : Nicolas Leblanc, collectif ITEM

★ Prix de la vision positive

Tout au long de l'année, la **classe de 4ème du collège M.Aymé** s'est renseignée sur l'agriculture locale et ses évolutions qui donnent espoir : jeu autour des différentes pratiques agricoles et la réalité du travail agricole, les légumineuses, la méthanisation, l'organisation d'agriculteurs avec un magasin de producteurs...

★ Prix du lien social et de la solidarité

Les élèves de **6ème du collège Longchambon** ont présenté le fruit de leur travail de l'année : un livre de recettes issues de leurs selfood, qui présente leur travail sur les saisons, les cultures alimentaires et les circuits de production et commercialisation, un jeu sur la saisonnalité. Un beau témoignage du lien social et de la solidarité qui existe autour de l'alimentation !

★ Prix de l'enquête documentaire

Au collège **JJ Rousseau, la classe de 5ème** a appris et transmis leurs recettes-solutions face aux enjeux de l'alimentation. Une vraie enquête menée en Histoire-géo et SVT, qui a été largement documentée : photos, affiches, port-folio, et articles.

★ Prix des fresqueurs du quartier

Une fresque de l'alimentation autour du collège : c'est le résultat du projet mené par la **classe de 4ème du collège H.Barbusse**. Guidés par l'association Robins des Villes, les élèves ont re-constitué le paysage alimentaire de leur territoire puis ont proposé des idées pour l'améliorer.

MERCI AU JURY !

Sarah Mühlberger, Marine Gimaret et Agathe Marillet, de la Métropole de Lyon

Amy Ferrari et Chrystèle Boivin, de la Direction Régionale de l'Agriculture, l'Alimentation et des Forêts (DRAAF)

Florence Beche-Chenais, du département de la Drôme

Nina Taarabit de l'Agence Locale de l'Energie et du Climat

Thibaut Grenier et Claire Schiffmann, enseignant.es

Maxime Michaud, et **Olga Mélique** de l'Institut LYFE

Olivier Rey, inspecteur général de l'éducation

Olivier Morin, de l'Université Lyon 2

Ségolène Ohl de la Fondation Ekibio

Un atelier - jeu de rôle passionnant :

Quel avenir pour nos cantines



Flash-back : Courant du mois de mai, les animatrices du Réseau Marguerite, Noémie, Claire, Mathilde et Clémence sont venues dans les 10 classes participant au congrès pour préparer les élèves au débat. Le but était de s'approprier le personnage que les délégué.es ont incarné pendant le débat et de préparer ses arguments sur le sujet de la cantine scolaire. Cet atelier s'est déroulé en 2 parties :

DÉBAT MOUVANT

Les adolescent.es représentant.es se sont prêté.es au jeu de se mettre dans la peau de leur personnage pour débattre de l'avenir des cantines scolaires. Cheffe cuisinière, gérant d'une légumerie, représentant du département, éleveuse de poule ou encore nutritionniste; ce sont 10 acteurs du champ à l'assiette qui étaient représentés pour défendre leur vision de la cantine de demain.



Photo : Nicolas Leblanc, collectif ITEM

Les élèves ont su prendre position sur les affirmations proposées par les animateurs.rices:

Le **bio** à la cantine, c'est plus important que le **local**

Des **frites** tous les jours à la cantine, comme ça, pas de gaspillage

La cantine, c'est **trop cher** !

Avoir une cantine **100% végé**, ça réglerait tous les problèmes.

"On va pas manger des fraises en hiver !"

"Si c'est trop cher, certains élèves ne vont pas manger tous les jours."

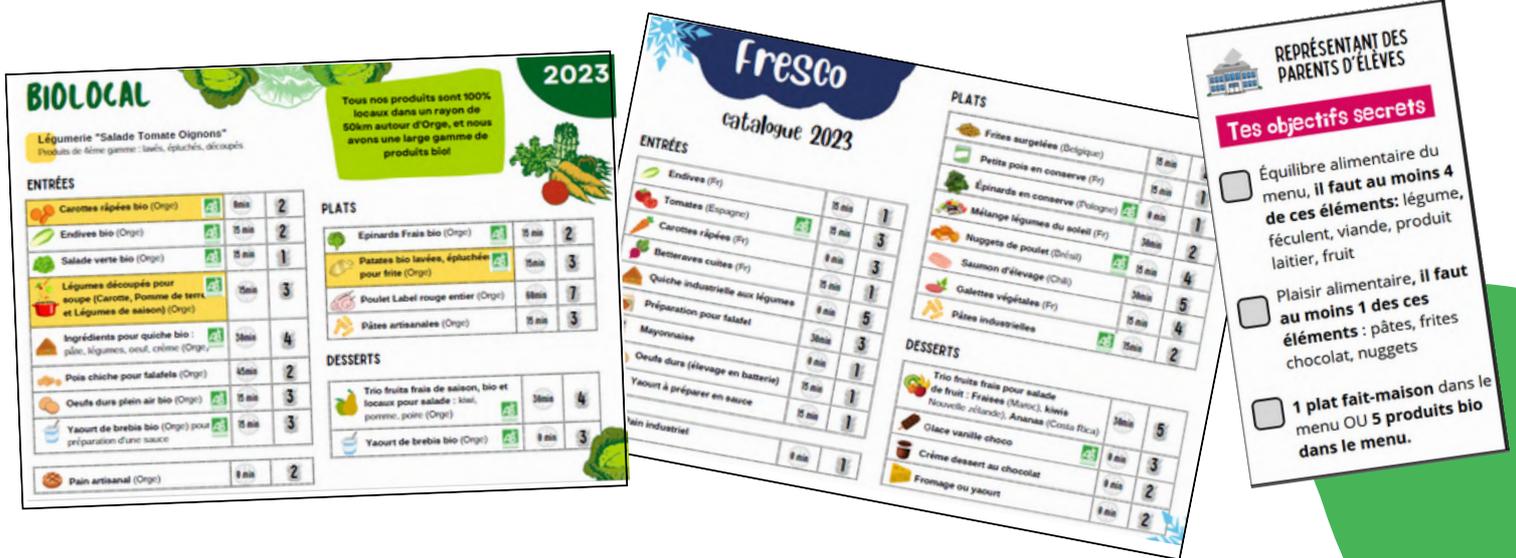
"Le local c'est mieux pour l'environnement."

"L'élevage c'est très polluant."

COOPÉRATION "UN MENU PRESQUE PARFAIT"

Les élèves se sont ensuite réunis par groupe de 3 ou 4 personnages afin de composer leur propre menu à la cantine.

Ils avaient pour cela 2 catalogues de produits, et bien sur 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.

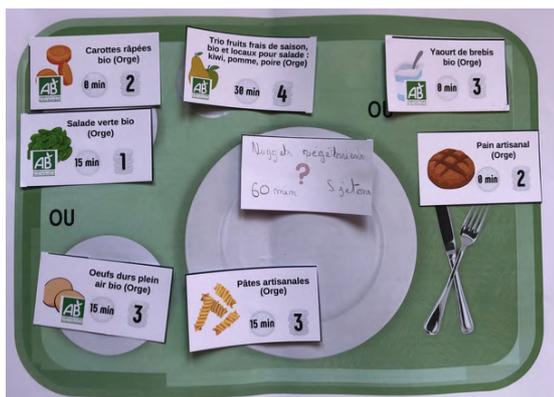


L'OBJECTIF : Composer un menu de cantine, en Février, avec 2 entrées, 1 plat et 2 desserts

LES RÈGLES :

- ➡ **2 catalogues** de produits bio disponibles : **FRESCO** et **BIOLOCAL**. Sur chaque produit il est indiqué un temps de préparation et coût en jetons
- ➡ **3 contraintes à respecter :**
 - Maximum 2H30 de préparation (c'est le temps dont dispose l'équipe de cuisine)
 - Maximum 23 jetons (c'est le budget maximal accordé par le département d'Orge)
 - Minimum 3 produits bio et/ou locaux (c'est la loi Egalim)

- ➡ **Objectifs secrets :** En tant que personnage, vous avez vos propres objectifs à atteindre - vous devez en remplir au moins un.
- ➡ **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.



Photos : Nicolas Leblanc, collectif ITEM

Qu'avez vous appris

"...qu'il y avait des arrosages spéciaux avec des pots en terre cuite dans la terre."

Élève de Rousseau

"... à parler devant tout le monde, au début j'étais trop timide. Et aussi à poser des questions aux adultes, à vivre ensemble."

Élève de Triolet



"...qu'on pouvait améliorer des choses alors que, de base, on se dit qu'on peut pas, alors qu'on a une chance d'améliorer les choses !"

Élève de Barbusse

"...que derrière l'assiette de la cantine, il y avait toute une logistique."

Élève de Valdo

"... que les tacos c'était multi culturel !"

Élève de Rousseau

"... la différence entre local et bio."

Élève de Barbusse

Qu'avez vous le plus aimé

"Les activités, c'était trop génial. Et la salle avec les micros aussi !"

Élève de Triolet

"Quand on a présenté nos projets et découvert les projets des autres, et rencontrer des autres collègues !"

Élève de Triolet

"On avait pas cours aujourd'hui, mais on est là, ça montre notre engagement."

Élève de Barbusse



Photos : Nicolas Leblanc, collectif ITEM

"Me faire des ami.es et apprendre des choses !"

Élève de Triolet

"On a parlé au vice président de la Métropole, et ça c'est assez stylé. Et on était dans une salle de conférence avec des micros"

Élève de Rousseau



UN GRAND BRAVO

