

2025

# LE JOURNAL

## Congrès des élèves

**Mardi 27 mai**  
au SylvaCampus  
103 av. de Rochemaure  
**Montélimar**



Twister



Une journée entre  
collégien.nes et lycéen.nes  
pour parler d'agriculture  
et de l'alimentation !



90

collégien.nes  
& lycéen.nes

étaient présent.es pour le  
Congrès

4

Etablissements

Revesz-Long (Crest)  
Chabrilan (Montélimar)  
G.Monod (Montélimar)  
SylvaCampus (Montélimar)

16

enseignant.es

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

Le Réseau Marguerite a organisé le 2ème  
Congrès des élèves de la Drome, le mardi 27  
mai 2025 au Sylvacampus à Montélimar.  
Plusieurs temps forts et animations ont rythmé  
cette journée :

- Accueil
- Discours d'ouverture
- Conférence de Noé Guiraud
- Exposition des projets Marguerite et visite du SylvaCampus
- Atelier - Jeu de rôle & débat "Quel avenir pour les cantines ?"
- Goûter - produits frais et locaux
- Remise des prix



# La conférence



**Noé Guiraud**

*Noé Guiraud est géographe et économiste indépendant, consultant au Grap, membre de l'association Les Greniers d'Abondance et producteur de raisin de table en Drôme.*

## Une tomate en vaut-elle une autre ? Décryptage de notre système alimentaire contemporain

La tomate est le légume le plus consommé par les français, et pourtant, la France importe les deux tiers de la consommation du pays.

La conférence interactive de Noé commence avec une question : **comment se fait-il que, sur un marché, une tomate espagnole coûte moins cher qu'une tomate qui a poussé juste à côté ?**

C'est en analysant leurs caractéristiques (modes de production, conditions de travail, circuits de vente) que Noé a montré que ces deux tomates ont des **impacts bien différents sur la vie de ceux qui les mangent, de ceux qui les produisent, et de la société toute entière.**

Grâce à l'exemple des tomates, on comprend certains des problèmes que posent notre système alimentaire : les **conditions de travail et de rémunération** dans l'agriculture, les impacts de la production alimentaire sur l'**environnement**, sur notre **santé**, la **dépendance des pays** entre eux...

Des questionnements qu'on retrouve aussi dans les cantines scolaires, et dont les élèves ont pu débattre lors du jeu de rôle !



# Découverte du Sylvacampus



Les élèves de 4<sup>è</sup> du SylvaCampus ont fait visiter :

- le potager pédagogique
- la serre et l'espace horticulture
- l'atelier bois et ses machines, les réalisations des élèves en charpente et construction bois
- la **xylothèque**, une bibliothèque du bois qui recense 115 essences forestières



## Les projets Marguerite à l'honneur

Lors de l'exposition, chaque collège ayant porté un projet Marguerite tenait un stand : présentation du travail de l'année, restitution sous forme de jeux, exposition des réalisations...

Pendant ce temps, **le jury, constitué des élèves de 2<sup>de</sup> du SylvaCampus, Céline Crelerot** (Fondation Ekibio) et **Natalina Olivieri**, a échangé avec les élèves sur chaque stand et imaginé un intitulé de prix à leur remettre. **Merci à elles et eux pour leur créativité et leur implication !**



### Prix de l'écologie ludique



#### Collège Chabrillan

Les élèves de 6<sup>ème</sup> du collège Chabrillan nous ont époustoufflé par l'originalité et la qualité de leurs créations. Ils ont réfléchi toute l'année à de nombreux enjeux de l'alimentation durable en maths, SVT, Physique-chimie, anglais... qu'ils ont matérialisé en créant des jeux (jeux des 7 familles, photolangage des étapes du système alimentaire, lombri quizz, identification des aromates) et une exposition photos de leurs sorties cette année !



## Prix des enquêteur·ices de l'alimentation pour tous

### Collège Revesz-Long



Pour leur beau travail d'enquête sur l'alimentation dans le quartier et l'accessibilité de celle-ci, les élèves de 6ème du collège Revesz-Long se sont vu remettre ce prix. La fresque présentée est un beau résultat de tout le travail réalisé. Sur le stand, on pouvait également découvrir leurs pyramides alimentaires en anglais et en 3D, leurs portraits "Mr and Mrs Vegetafruits" dessinés : une belle restitution de leur travail en SVT et anglais !



## Prix des jardiniers à vélo



### Collège Monod

Pour les élèves de 6è du collège Monod, le prix a mis en lumière leur superbe travail autour du potager tout au long de l'année : relevé de températures et précipitations, plantations et récoltes, entretien du compost... Une visite de ferme, rejointe à vélo, est venue rythmer leur projet. Pour transmettre leur travail, les élèves ont créé un jeu d'identification des aromates, expliqué le fonctionnement du compost et présenté leurs posters de relevés de températures. Un beau travail concret pour ces mains vertes !



# Le jeu de rôle - débat

## Nos cantines en débat!

**Flash-back :** Courant du mois de mai, les animatrices du Réseau Marguerite, Noémie, Morgane et Clémence et Jean Louis (bénévole) sont venu-es dans les 4 classes participant au congrès pour préparer les élèves au débat. Le but était de s'approprier les personnages que les élèves ont incarné pendant le débat et de préparer ses arguments sur le sujet de la cantine scolaire. Le jour du congrès, le jeu de rôle débat est animé par Sara et Lise d'AgribioDrôme, Jérémie de Catalyse et Morgane du Réseau Marguerite.

### 1 Le débat mouvant

Les élèves se sont prêtés au jeu de se mettre dans la peau de leur personnage pour débattre de l'avenir des cantines scolaires. Cheffe cuisinière, éleveuse de volailles, adolescente influenceuse ou encore nutritionniste; ce sont 9 acteur-rices du champ à l'assiette qui étaient représentés 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 omme ça les élèves sont contents !

**Parent d'élève :** "C'est un repas qui plait aux élèves, donc ils le mangeront mais ça ne respecte par du tout l'équilibre alimentaire."

Demain, toutes les cantines devront être bio et locales

**Cheffe cuisinière :** "Le problème en tant que cheffe cuisinière c'est que notre budget est limité"

**BioLocal** "nous ça nous convient, on pourra bien vendre nos produits et bien rémunérer les agriculteurs"

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

**Eleveuse de volailles :** "Vous les familles, vous avez du mal à payer les repas, mais nous les agriculteurs, on vit très mal !

**FRESCO :** "nous ça nous arrange : nos produits ne sont pas chers parce qu'ils viennent du monde entier et qu'on les achète en grandes quantités"

Des plats ultra transformés c'est indispensable : pratique et ça plaît aux élèves !"

**Nutritionniste :** "Les plats ultra-transformés ça fait gagner du temps mais c'est vraiment pas recommandé pour la santé"

## 2 Le jeu de plateau

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 : budget et temps de préparation limités, loi Egalim à respecter + des objectifs personnels... Ils ont réussi à coopérer pour choisir les éléments de leur plateau repas ! 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 disponibles : **FRESCO** et **BIOLOCAL**.

3 contraintes à respecter :

Maximum 2H30 de préparation (c'est le temps dont dispose l'équipe de cuisine)

Minimum 19 et 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.



Ce jeu de plateau a été réalisé par le Réseau Marguerite et est disponible [en ligne](#). ✨

# Qu'avez vous appris ?

J'ai appris ce que c'était circuit long (ça passe par des usines puis commerces) et circuit court (très peu d'intermédiaires)

J'ai appris ce que c'était les aliments ultratransformés. Par exemple : les nuggets c'est les poulets broyés avec tout le reste et on fait des nuggets avec.

J'ai appris que le bio, c'est pas forcément local : des produits bio peuvent venir de très loin et des produits locaux de juste à côté

J'ai appris les différences de qualité des tomates et que les agriculteurs sont + ou - payés selon leurs méthodes pour cultiver les tomates



## Qu'avez vous aimé ?

J'ai aimé le débat et le jeu coopératif sur la cantine

J'ai aimé quand on a présenté notre travail à l'expo

J'ai bien aimé la présentation de l'atelier, en anglais, le matin

J'ai aimé visiter le Sylvacampus avec les buis taillés dans différentes formes

J'ai aimé visiter le sylvaCampus et tenir le stand, c'était drôle et le goûter était bon

J'ai aimé un peu tout, surtout le stand de Chabrillan et les remises de prix

*Sélection de textes issus des retours à chaud des élèves, enregistrés par les enseignant.es pendant le retour au collège.*

# UN GRAND BRAVO !

# REMERCIEMENTS

Le Réseau Marguerite tient à remercier tout particulièrement l'équipe du SylvaCampus pour leur accueil et les élèves de 4è pour les plants de tomates préparés pour tous les élèves et enseignant-es !



Un grand merci et bravo :

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 Amandine Mary pour les photos

Merci à nos partenaires



L'équipe organisatrice :  
Noémie Clerc, Clémence Valfort,  
Morgane Moreau, Lucine Suszylo.

