

2025

Lyon

Congrès des élèves

LE JOURNAL

Mardi 3 juin
à l'hôtel de la
Métropole de Lyon



Twister



112

collégien·nes

représentant·es étaient
présent·es pour le Congrès

13

collèges

11 collèges de la Métropole
de Lyon et 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); JP Rameau (Campagne-au-Mont d'Or); E. Triolet (Vénissieux); J-J Rousseau (Tassin-la-demi-Lune); H. Barbusse; A. Césaire; P. Valdo (Vaulx-en-Velin); L. Mourguet (Ecully); Brou (Bourg-en-Bresse); J. Jaurès (Villeurbanne)

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



Crédit photo : Lucia Palenzuela

Le Réseau Marguerite a organisé le **7ème Congrès des élèves de Lyon**, le **mardi 3 juin** à l'**Hotel de la Métropole de Lyon**. Plusieurs temps forts et animations ont rythmé cette journée :

Les discours

- **Jérémy Camus**, Vice-président de la Métropole de Lyon en charge de l'agriculture, de l'alimentation et de la résilience du territoire.
- **Myriam Laval** : Présidente du Réseau Marguerite
- **Véronique Moreira**, Vice-présidente déléguée à l'éducation et aux collèges

La conférence

Bénédicte Bonzi, anthropologue sociale sur le thème de la démocratie alimentaire

L'exposition des projets Marguerite

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

Les ateliers sur la justice alimentaire

- Atelier vidéo : fais porter ta voix sur les injustices alimentaires !
- Atelier enquête sur les collégien·nes et la justice alimentaire

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



Jérémy Camus



Myriam Laval



Véronique Moreira

Crédit photo : Lucia Palenzuela

La conférence

La démocratie alimentaire : d'autres paysages sont possibles!



Crédit photo : Lucia Palenzuela

Le système alimentaire français est malade. D'un bout à l'autre de la chaîne nous pouvons observer des symptômes inquiétants (les gens tombent malade, les agriculteurs développent des maladies à cause des traitements sur les plantes, les pesticides ont des conséquences sur l'ensemble de la biodiversité, etc.). Parler de maladie c'est souligner que dans le système alimentaire il y a des choses que l'on a du -mal à dire-. Car, parler de son assiette, c'est aussi parler un peu de son ventre et donc entrer dans l'intimité de chacun. Alors ce n'est pas forcément simple... Mais parler de son assiette ça peut aussi être très politique et nous permettre de parler de démocratie si on se met à choisir ce que l'on veut mettre dedans et pourquoi.

Depuis 2019, face aux maux développés dans le système alimentaire, un collectif, Pour une Sécurité Sociale de l'Alimentation, propose une réponse systémique pour transformer le système alimentaire. L'objectif de ce collectif est de trouver un moyen de mettre en œuvre le Droit à l'alimentation en France. Ce droit, il pourrait être puissant car quand on mange bien, on dort bien, on travaille bien, bref on est mieux dans sa vie. Dans cette conférence nous allons observer ensemble les différents maux dont souffre le système alimentaire et nous projeter dans la manière dont la simple application d'un droit humain pourrait changer les choses à travers la proposition politique de Sécurité Sociale de l'Alimentation.



Bénédicte Bonzi

Bénédicte Bonzi est docteure en anthropologie sociale, chercheuse associée au Laboratoire d'Anthropologie du Politique..

ET DANS LE SYSTÈME, QU'EST CE QUI FONCTIONNE,
ET QU'EST CE QUI NE FONCTIONNE PAS, SELON VOUS?

LA
MAL-RÉPARTITION
DE LA
NOURRITURE!

LE CIRCUIT
COURT!

QUAND ON
MANGE PAS
À SA FAÏM!

LES
PESTICIDES
C'EST
DANGEREUX.

LES ALIMENTS
TRANSFORMÉS
ÇA MARCHE PAS,
ÇA PEUT
ÊTRE
PAS BON
POUR
LE
CORPS.

MAÏS LES TRUCS,
GENRE LES
VERS, LE COMPOST,
ÇA FONCTIONNE
BIEN!

LE
GASPILLAGE
ALIMENTAIRE!

MANGER
DES ALIMENTS
HORS SAÏSON.

L'AGRICULTURE
BIO!

Y'A LES TRUCS QUI FONT QU'ON
PEUT PAS UTILISER LES GRAÏNES
DE C'QU'ON MANGE POUR LES
FAIRE POUSSER.

LES
AGRICULTEURS
QUI ONT PAS
ASSEZ D'ARGENT!

LE
RÉCHAUFFEMENT
CLIMATIQUE!

LES ALIMENTS
QUI VIENNENT
DE TROP LOÏN!

LES
PROBLÈMES
DE SANTÉ!

GENRE
LES
KIWÏS!

Les projets Marguerite à l'honneur

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

Merci à elles et eux pour leur créativité et leur implication !

Collège Elsa Triolet - 4ème

Prix de l'esprit critique et de la revendication

Le mot du jury *"Des élèves qui ne veulent plus se laisser berner par le marketing, bien déterminés à prendre leur place sur les sujets alimentaires"*



Crédit photo : Lucia Palenzuela

Les 4èmes du collège Elsa Triolet ont travaillé toute l'année sur leur rapport au fast-food, les stratégies marketing et d'implantation des grandes enseignes. C'est avec une conscience bien aiguisée des enjeux de la malbouffe, et une grande détermination à faire porter leur voix que les élèves ont présenté leur projet au Congrès. Sur le modèle de la création proposée en classe, elles ont invité les participant-es du Congrès à revendiquer la cantine ou l'espace public alimentaire de leurs rêves.

Collège Elsa Triolet - 5ème

Prix des lanceurs d'alerte ingénieux

Le mot du jury *"Des élèves qui ont épaté le jury et les visiteurices par leur esprit critique et leur capacité à présenter leurs apprentissages"*



Crédit photo : Lucia Palenzuela

Même établissement, même thématique de projet : les 5èmes ont décliné leur enquête sur les fast-food en anglais, en SVT, en arts plastiques, en géographie, et sont passés aux fourneaux pour préparer un goûter sain et équilibré avec une diététicienne. C'est avec beaucoup de créativité que les élèves ont donné à voir leurs nombreux apprentissages sur l'équilibre alimentaire, le ciblage publicitaire, le greenwashing...

Collège Jean-Jacques Rousseau

Prix de la démocratie alimentaire

Le mot du jury *"Un projet qui donne à voir ce que l'alimentation apporte au corps et à l'esprit, un bel exemple pour aller vers une démocratie alimentaire"*



Crédit photo : Lucia Palenzuela

Ce projet centré sur la consommation alimentaire, avec une plongée dans l'univers des fast-food, a permis à la classe de 5^{ème} de prendre la mesure de toutes les questions que posent nos assiettes : nos cultures, nos goûts, nos habitudes, notre santé, l'existence des inégalités... et de prendre conscience que leur voix compte !

Collège Jean Jaurès

Prix du cookie voyageur en partage

Le mot du jury “Un projet collectif qui a nourri une sortie et des élèves qui ont découvert plein de choses sur le circuit de la nourriture”



Crédit photo : Lucia Palenzuela

En lien avec leur spécialité, les élèves de 3ème (SEGPA Vente Distribution Logistique) du collège Jean Jaurès ont présenté leurs SOS cookies sains et gourmands : des bocaux composés d'ingrédients secs qu'ils ont fabriqués, puis vendus à Noël pour financer leur voyage scolaire. Merci à ces pros de la vente pour cette recette inspirante !



Crédit photo : Lucia Palenzuela

Les élèves de 6è du collège Césaire ont présenté leur travail autour des Selffoods de recettes de famille qu'ils avaient réalisé pendant les vacances de Noël. De ces premières réalisations, ont suivi des réflexions sur divers enjeux autour de l'alimentation comme la santé et le réchauffement climatique.

Collège Aimé Césaire

Prix de la cuisine familiale et généreuse

Le mot du jury “Un projet centré sur le partage, qui a impliqué les familles dans la transmissions et la mise en commun de délicieuses recettes”

Collège Laurent Mourguet

Prix des coulisses de la cuisine collective

Le mot du jury “Des élèves qui ont découvert un lieu et un métier, et compris comment jongler avec les contraintes des cantines”



Crédit photo : Lucia Palenzuela

Cap sur la cantine pour les élèves du collège Mourguet qui ont découvert les coulisses de la restauration scolaire. En rencontrant le chef de leur cantine, ils ont appris les contraintes économiques, réglementaires et pratiques de ce métier, puis se sont prêtés à l'exercice d'élaborer leurs propres menus !



Crédit photo : Lucia Palenzuela

La classe de 6ème du collège Valdo a été récompensée pour son projet de potager qu'ils ont mené avec l'association Graines urbaines cette année. Ces apprentis jardiniers se sont formés aux techniques de bouturage, semis, arrosage, récolte, ou encore compostage... dans le cadre du projet de végétalisation de leur collège.

Collège Pierre Valdo

Prix des apprentis jardiniers cuisiniers

Le mot du jury “Beaucoup d'apprentissages et de compétences pour ces élèves qui ont préparé, entretenu et récolté au potager puis cuisiné”

Collège Jean Philippe Rameau

Prix des ambassadeurs, cinéastes, culinaires

Le mot du jury “Des élèves qui se sont fortement investis de leur mission de représentation et de transmission avec des réalisations ambitieuses.”



Crédit photo : Lucia Palenzuela

La classe de 5^è a mené un projet de découverte des étapes qui menaient à un plateau de cantine : la production et l'agriculture bio, les circuits de commercialisation, l'équilibre alimentaire, les règles d'hygiène.... Tout a été passé la loupe pour imaginer un repas de cantine correspondant à leurs apprentissages et aux contraintes de l'équipe de cantine.



Crédit photo : Lucia Palenzuela

Collège Henri Barbusse

Prix de l'exploration multiculturelle

Le mot du jury “Une exploration en profondeur des enjeux alimentaires à partir des fast-food dans plusieurs pays et plusieurs langues”

C'est aussi autour des fast-food que s'est construit le projet de la classe de 5^{ème}. Les élèves ont travaillé sur les questions de consommation (préférences des élèves, fonctionnement de la digestion, étiquetage nutritionnel...), de marketing, d'aménagement urbain, mais aussi sur des aspects plus culturels grâce à des travaux sur la place des fast-food dans des pays anglo-saxons et d'Amérique Latine.

Collège Gabriel Rosset

Prix des cuisiniers solidaires

Le mot du jury “Des élèves très motivés par la découverte de nouvelles recettes et par les partages que permet la cuisine”.



Un projet riche en rencontres et découvertes cette année pour les éc(h)o-délégué·es 6^è/5^è du collège Rosset. Après avoir découvert les maillons du système alimentaire avec 2 étudiantes bénévoles de l'ISARA, ils ont visité la boulangerie la La Micyclette et leur laboratoire, ainsi que le jardin partagé l'Oasis de Gerland, puis rencontrer une AMAP et participer à des ateliers de cuisine avec l'association La Légumerie Lyon !



Crédit photo : Lucia Palenzuela



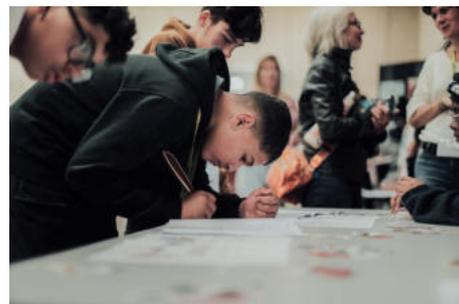
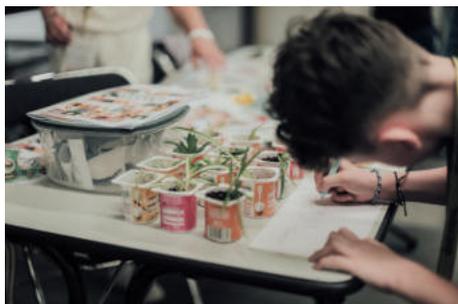
Crédit photo : Lucia Palenzuela

Collège Saint Louis

Prix de l'assiette foisonnante et inventive

Le mot du jury *“Un projet qui a déroulé le fil de nos assiettes, très multidimensionnel et interdisciplinaire. Des réalisations exceptionnelles et créatives”*

Toutes les classes de 5^{ème} de ce collège sont parties à la découverte de ce que cachent nos assiettes : nos habitudes alimentaires, et les métiers de l'agriculture et de l'alimentation. Ce projet a été fait de multiples enquêtes : des selfood passés à la loupe, des recherches sur les initiatives alimentaires lyonnaises et des rencontres inspirantes avec des professionnel-les.



Crédit photo : Lucia Palenzuela

Collège Jean Rostand

Prix des artistes éclairés

Le mot du jury *“De très belles réalisations qui témoignent d'un projet riche et d'une grande compréhension des questions alimentaires.”*



Crédit photo : Lucia Palenzuela

La classe de 6^è a exploré au long de l'année les enjeux de la cantine : approvisionnement, hygiène, métier de cuisinier-e, agriculture bio, visite d'une ferme, conservation des aliments... A partir de tous ces enseignements et en collaboration avec la cheffe cuisinière, les élève sont imaginé un menu qui sera servi à la cantine en juin.



Crédit photo : Lucia Palenzuela

Collège de Brou

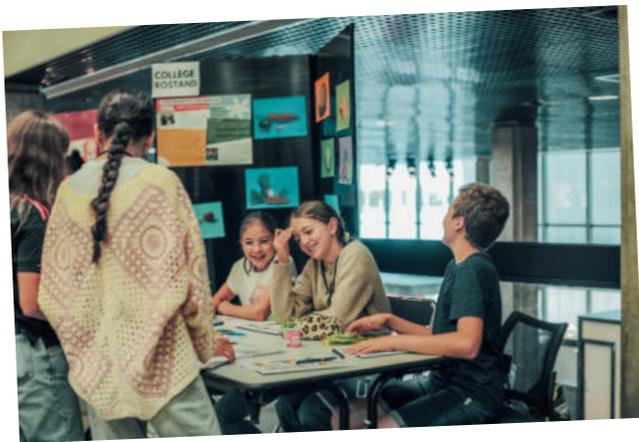
Prix des passeurs passionnés de savoirs

Le mot du jury *“Un projet engagé, tourné vers le partage et la générosité, conduit et présenté avec passion.”*

Le club Marguerite, composé de 6^{ème} et 5^{ème}, engagés pour certain-es au Conseil de la vie collégienne, a travaillé sur l'alimentation à toutes les échelles. Leur préoccupation fil-rouge ? Comprendre comment il peut y avoir à la fois tant de gaspillage alimentaire, et tant de situations de précarité alimentaire. Un projet foisonnant, qui a amené les élèves du potager au centre de tri, en passant par la cantine et la Banque Alimentaire.

Merci au jury !

- Sarah Mühlberger, Marine Gimaret, Patricia Vornich, Olivier Martel, Magali Girard, de la **Métropole de Lyon**
- Virginie Dusch, de la **Direction Régionale de l'Agriculture, l'Alimentation et des Forêts (DRAAF)** Auvergne Rhône Alpes
- Camille Rossi, de la **Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS)** Auvergne Rhône Alpes
- Marie-Laure Jalabert de l'**Académie de Lyon**
- Bénédicte Bonzi, anthropologue sociale
- Caroline Brand, enseignante-chercheuse à l'**ISARA Lyon**
- Léa Thevenot, **Territoire à Vivres Lyon**
- Maëlis Horellou, du mouvement **Caravalim**
- Vanessa Minaro, **Maison de l'environnement**



Crédit photo : Lucia Palenzuela

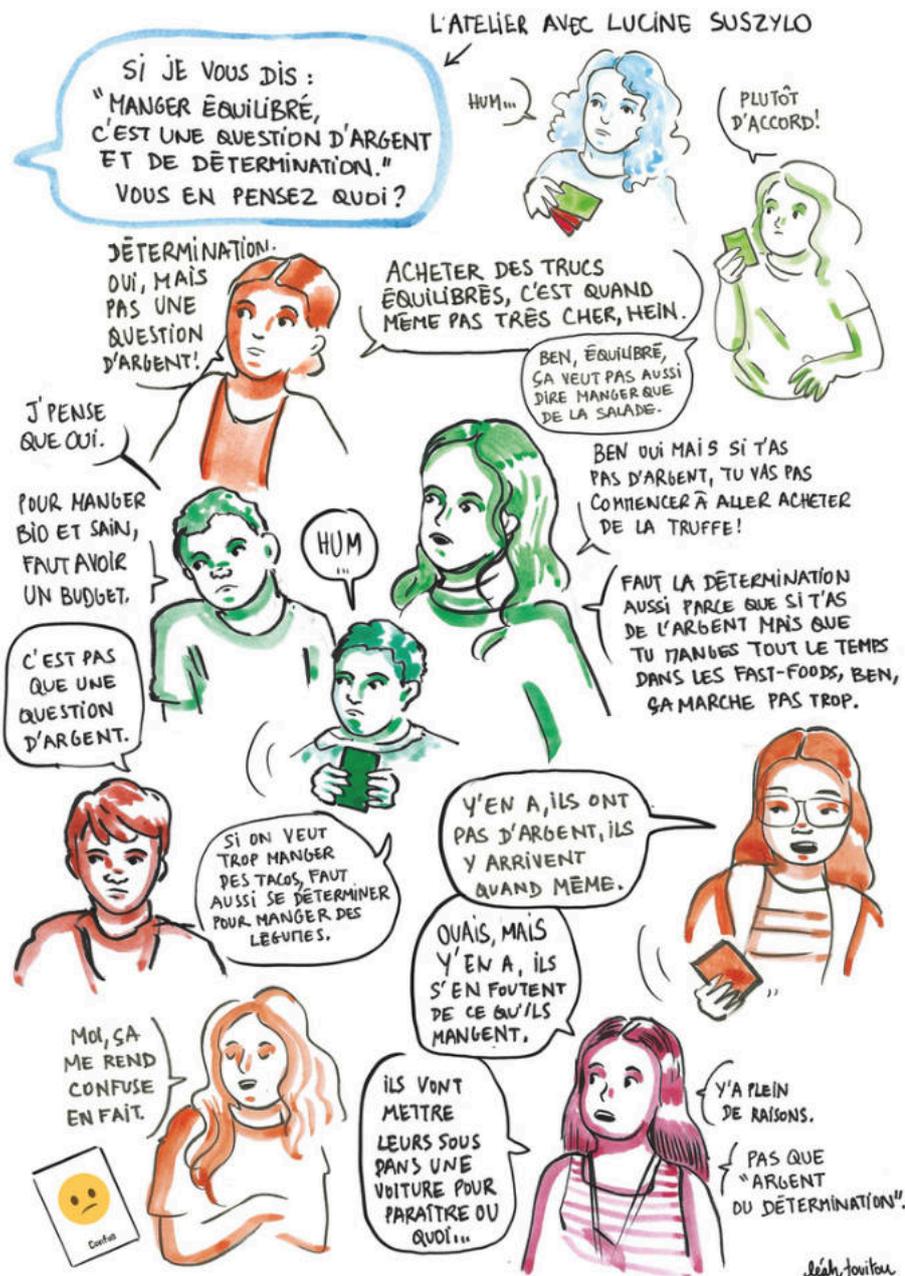
Les ateliers "Justice alimentaire"

Cette année, deux ateliers ont été proposés sur les questions de démocratie alimentaire. Ils s'intègrent dans un projet de recherche participative porté par Lucine, en stage au Réseau marguerite, (en Master en psychologie sociale), sur le sujet suivant : « Aborder la notion de justice alimentaire dans l'enseignement secondaire : quelles pratiques pédagogiques pour quels effets ? »

Ces productions graphiques et vidéos seront valorisées au sein du mouvement d'éducation populaire pour le droit à l'alimentation Caravalim !

Atelier enquête sur les collégiens et la justice alimentaire

L'atelier "enquête sur les collégiens et la justice alimentaire" était quant à lui animé par Lucine et illustré en direct par une facilitatrice graphique Léah Tovitou. Lucine a exposé les premiers constats d'entretiens collectifs avec les élèves qu'elle a menés dans le cadre de sa recherche action. Elle a proposé aux élèves de réagir par des émotions à ces constats et d'exprimer leur approbation ou désaccord, apportant des débats très intéressants.



Crédit photo : Lucia Palenzuela

Atelier vidéo : fais porter ta voix sur les injustices alimentaires !

Inspiré du dispositif Bouffe de rêve de l'association Bellebouffe, cet atelier vidéo avait pour objectif de recueillir des paroles d'adolescents sur leur alimentation. Nos bénévoles Matthias et Léa, ont interviewé et filmé les élèves en binômes. Les élèves ont raconté des souvenirs joyeux, ce qui les met en colère autour de l'alimentation, ce qu'ils aimeraient qu'on questionne plus souvent, mais aussi ce qu'ils aimeraient changer sur cette thématique.



Crédit photo : Lucia Palenzuela



“Un souvenir, quelque chose que vous aimez par rapport à votre alimentation”

J'aime bien les repas qu'on peut déguster avec sa famille, ses amis, comme partager un pique-nique. Chez moi on mange des plats traditionnels arabes et aussi des plats basiques !

Je me souviens des moments partagés avec ma famille, des grands repas qu'on a fait tous ensemble!

Ce que j'aime c'est de profiter de manger avec des proches. Un bon souvenir c'était un restaurant à volonté où on a tous choisis ce qu'on voulait !

Un bon souvenir c'est quand on a récolté les tomates que ma mère avait plantées, avec mes frères et mes sœurs!

“Ce qui vous met en colère ou vous révolte quand on parle d'alimentation”

On demande pas assez aux adolescents ce qu'ils aimeraient manger, par exemple à la cantine : c'est ça qui crée du gaspillage. Il faudrait faire des sondages.

Pour manger, il faut avoir de l'argent et ce n'est pas accessible à tous.

Les agriculteurs qui ne sont pas assez rémunérés.

Les enfants qui ne mangent pas à leur faim. S'ils ne peuvent pas manger, comment vont-ils faire pour le reste? C'est pire qu'une guerre.

“Si vous pouviez changer quelque chose sur ce sujet”

Si je pouvais changer quelque chose j'aimerais que les fast food soient aussi bons pour la santé que les légumes!

Améliorer les conditions des agriculteurs qui sont très mal payés alors qu'ils ont des conditions très dures.

Consommer moins de viande car l'élevage pollue beaucoup. Donc manger plus de protéines végétales.

Faire de la nourriture gratuite et équilibrée pour tout le monde.

Faire des repas préparés qu'on donnerait aux sans abris.

Téléporter les aliments qui viennent de loin pour faire moins de gaz à effet de serre!

Le jeu de rôle Nos cantines en débat !

Flash-back : Au mois de mai, les animatrices du Réseau Marguerite, Noémie, Morgane, Lucine, Clémence et les bénévoles de l'association Léa, Jean -Louis et Matthias, sont venu.es dans les 14 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 Axelle de l'association Robins des Villes, Elise de l'association Bellebouffe, Claire L. et Claire S. bénévoles du Réseau Marguerite. Merci à elles!



Crédit photo : Lucia Palenzuela

1. Le débat mouvant

Les adolescent.es représentant.es se sont prêt.e.s 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 8 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 comme ça les élèves sont contents !

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

Tous les repas servis à la cantine doivent devenir végétariens.

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 !



2. Le jeu de plateau

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 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.



Retours à chaud des élèves

Qu'avez vous appris ?

On a appris ce qu'était la sécurité sociale de l'alimentation : tout le monde a le droit d'être nourri.

On peut créer une carte vitale mais pour la nourriture.

Les stands des autres collèges étaient intéressants, on a appris plein de choses.

On a appris qu'il y aura peut être une carte vitale de l'alimentation, et le droit à l'alimentation.

J'ai appris qu'un bon plat bio c'est plus cher mais c'est meilleur pour la santé !

J'ai appris que les fastfood ne sont pas bons pour la santé et qu'en 2050 on mangera des insectes.

J'ai appris à avoir confiance en moi.

Qu'avez vous aimé ?

Faire le plateau de la cantine avec des objectifs à atteindre et des restrictions budgétaires.

J'ai bien aimé le stand de Valdo où on pouvait sentir les plantes.

J'ai bien aimé me faire interviewer avec la vidéo.

J'ai aimé quand on a présenté notre stand car on a montré le travail qu'on a fait et ça se voyait que les autres étaient intéressés.

J'ai aimé faire le débat mouvant et quand on a reçu nos prix !

Je suis contente de ce qu'on a fait et fière de moi.

J'ai aimé découvrir les stands des autres élèves et parler sur notre stand. J'ai appris à présenter.

J'ai bien aimé le stand de Saint Louis car il y avait plusieurs affiches qui montraient plein de choses

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

MERCI ET BRAVO !



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

Mr le vice-président Jérémy Camus et Mme la vice-présidente Véronique Moreira, Sarah Mühlberger, Marine Gimaret, Olivier Martel, Stephan Bidas pour la Métropole de Lyon ; Amy Ferrari, Chrystelle Boivin, Virginie Dush pour la DRAAF AuRA ; Marie-Laure Jalabert pour l'Académie de Lyon, la Fondation de France, la fondation Mécénat Mutualia, le mouvement Caravalim.

Les partenaires du monde universitaire qui participent aux réflexions scientifiques : Boutique des sciences, Bénédicte Bonzi.

Les différents partenaires qui ont accompagné ou accueilli les élèves pendant leurs projets : le Réseau AMAP AuRA, la Légumerie et l'Oasis de Gerland, les Robins des villes, Agriobio Rhône Loire, Graines urbaines, l'ISARA, l'Épicerie sociale et solidaire Epi c'est bon, la Mie cyclette, VRAC, la MESA, la banque alimentaire de l'Ain, les producteurs et productrices, les équipes de cantines, les commerçants et commerçantes, ...

Les partenaires de cette journée : Lucille et Axelle de Robins des villes et Elise de Bellebouffe qui ont animé les débats; Léah Toutou pour la facilitation graphique, la Fabuleuse cantine pour le goûter, et Lucia pour les photos.

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-n.es !

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

A nos bénévoles : Léa, Claire S, Matthias, et les membres du conseil d'administration : Myriam, Aurélie, Thibaut, Lætitia, Jean-Louis, Sylvie, Claire.

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

