

# Un collectif d'enseignant-e-s pour réinventer l'éducation alimentaire

**Le Réseau Marguerite, association loi 1901, accompagne les enseignant-e-s du secondaire dans leurs projets pédagogiques pour rendre les adolescent-e-s acteur.rice.s d'une agriculture et d'une alimentation plus justes, écologiques et solidaires sur leur territoire. Noémie Clerc et Clémence Valfort, coordinatrices de la structure qui intervient à l'échelle de la région Auvergne-Rhône-Alpes, reviennent sur son rôle majeur de mise en réseau pour tisser de la solidarité, faire collectif, encourager la créativité, se connecter au territoire et développer le pouvoir d'agir des enseignant-e-s.**

Né en 2013 d'une collaboration entre Julie le Gall, enseignante chercheuse géographe, et Myriam Laval, enseignante en histoire-géographie au collège Elsa Triolet à Vénissieux, le Réseau Marguerite propose aux enseignant-e-s une méthodologie innovante pour monter un « projet Marguerite ». Ces projets pédagogiques sont tous singuliers et adaptés aux envies des enseignant-e-s, mais ils reposent sur une méthodologie commune. D'une part les projets visent à faire du lien entre les programmes scolaires, en mobilisant différentes disciplines : sciences, histoire-géographie, éducation civique, mathématiques... afin de donner plus de sens aux enseignements, et proposer une approche systémique de l'alimentation du champ à l'assiette. D'autre part, ils partent du vécu des adolescents et de leurs savoirs initiaux pour favoriser leur implication et leur autonomisation. Enfin, les projets sont contextualisés et ouverts sur le territoire de l'établissement, faisant se questionner les élèves sur l'alimentation dans leur collège, leur quartier ou leur ville.

## Coopérations et lien au territoire au cœur des projets Marguerite

Pour imaginer ces projets, le Réseau Marguerite accompagne individuellement et collectivement les enseignant-e-s, et participe à la mise en lien avec les structures du territoire. Ces coopérations enri-

chissent et rendent concrets les projets Marguerite. De ce fait, ils facilitent la collaboration :

- entre enseignant-e-s de disciplines différentes, ce qui permet de sortir du cloisonnement des programmes scolaires et d'explorer d'autres thématiques, et entre enseignant-e-s de différents établissements pour partager leur expérience et développer leur créativité ;
- avec des acteur.rice.s du territoire, que ce soit les producteur.rice.s/les maraîcher.ère.s sur les marchés, les agriculteur.rice.s les plus proches ou encore les associations locales... Autant de partenaires qui enrichissent les projets et rendent concrets les apprentissages par la rencontre et la pratique ;
- avec la recherche et les associations expertes : lors des journées de regroupement, temps de rencontre et de formation entre enseignant-e-s organisés par le Réseau Marguerite, les projets expérimentaux et séances pédagogiques créés permettent d'explorer de nouvelles thématiques et d'enrichir les pratiques enseignantes.

Diverses dynamiques de coopération sont ainsi au cœur de la méthodologie des projets Marguerite et participent à une approche innovante de l'éducation alimentaire, à la fois pour les élèves et les enseignant-e-s.

## *Selfood*

C'est avec l'envie d'ouvrir le projet au-delà de la salle de classe que Florence, professeure des écoles spécialisée, mène depuis 2022 un projet Marguerite avec

une classe de 6<sup>e</sup> SEGPA au collège Longchambon, situé dans le quartier prioritaire États-Unis/Langlet-Santy dans le 8<sup>e</sup> arrondissement de Lyon. Dans ce cadre, elle souhaite valoriser les élèves, faciliter le lien avec les familles et parler d'alimentation sans culpabilité.

Au démarrage, les élèves réalisent un *selfood*. Il s'agit d'une photo d'un autoportrait alimentaire, d'un repas important pour eux (repas de famille, de fête). Puis, ils rédigent avec leur famille la recette associée. À partir de ces *selfoods*, les élèves identifient les pays d'où sont issues les recettes et découvrent leur culture. Ils se rendent ensuite sur un marché proche du collège, et interrogent un-e producteur-riche et un-e revendeur-se sur la provenance des fruits et légumes, les prix, les différents circuits de vente. Dans la continuité de cette sortie, le Réseau AMAP AuRA intervient au sein de la classe pour aborder les enjeux de circuits de commercialisation à travers le cas concret du yaourt. Le collège se situant proche de la Maison engagée et solidaire de l'alimentation (MESA), les élèves, accompagné.e.s de leurs parents, rencontrent les associations VRAC et Récup & Gamelles lors d'un atelier anti-gaspillage. Pour finir, le métier d'agriculteur-riche est étudié en classe à travers des vidéos et des témoignages, soulevant notamment la question des modèles agricoles.

## FoodTransect

Autre collège, autre projet. En 2023, les élèves écodélégué.e.s du collège Rosset en proximité du quartier politique de la ville Cités sociales-Gerland, dans le 7<sup>e</sup> arrondissement de Lyon, sont partis à la découverte de leur territoire en menant un projet de FoodTransect. Cette méthode de recherche participative consiste en l'organisation et la réalisation d'une balade sensible autour de l'alimentation et de l'agriculture afin d'engager le dialogue sur la transition alimentaire envisageable dans le quartier. Elle a été adaptée au public collégien par le Réseau Marguerite en étroite collaboration avec Caroline Brand, enseignante chercheure géographe à l'ISARA, les associations Robins des Villes et Bellebouffe, des enseignant.e.s du collège Barbusse de Vaulx-en-Velin et la cheffe du PAT de la Métropole de Lyon.

Les FoodTransect se déroulent sur quatre séances qui s'enchaînent comme suit : identification des lieux en lien avec l'agriculture et l'alimentation, dans un périmètre défini autour du collège ; balade entre ces lieux, en observant, sentant, et en interviewant

habitant.e.s et commerçant.e.s ; création d'une fresque pour retranscrire ce qui a été observé et ressenti, et en tirer des constats ; travail autour de solutions et idées pour améliorer et résoudre les problématiques identifiées. À la suite de ce travail, les élèves ont visité le Faitout, tiers-lieu de l'alimentation à Oullins<sup>1</sup>, et interrogé les associations qui gèrent le lieu et agissent pour plus de justice sociale et alimentaire.

Trois autres collèges ont mené ce projet, et un outil facilitant la création de FoodTransect pour ce public est en cours de rédaction.

## Éducation, sensibilisation, citoyenneté

Pour le territoire, ces projets pédagogiques montrent la place que peuvent prendre les enseignant.e.s et les élèves dans les enjeux liés aux transitions sociale et environnementale. Ils participent aussi de fait à la formation des futur.e.s citoyen-ne.s pour une société plus juste et inclusive.

Depuis un an, un travail est mené autour de l'intégration des enjeux de justice alimentaire dans les projets Marguerite. En effet, l'éducation à l'alimentation à l'école reste majoritairement nutritionnelle et les enseignements sont bien souvent en inadéquation avec les environnements alimentaires des élèves. Or, la rupture peut être forte, et mal vécue, entre les normes du « bien manger » et la réalité de l'alimentation des familles, notamment dans des zones urbaines défavorisées où les freins à une alimentation choisie et de qualité sont plus nombreux. Le Réseau Marguerite souhaite faciliter l'approche de ces questions complexes et sensibles et porte une démarche exploratoire en collaboration avec les enseignant.e.s et des expert.e.s de ces questions (Bellebouffe, Territoire à VivreS, Caravalim...) participant ainsi à ré-inventer l'éducation alimentaire. ●

Noémie Clerc et Clémence Valfort

1. Cf. article p.40.