

# LE LIVRET DES ADULTES

## Congrès des élèves 2024



Nom : .....  
Prénom : .....  
Établissement : .....

**LE JEUDI 6 JUIN 2024**

A l'Hotel de la Métropole de Lyon  
de 8h45 à 16h30

# PROGRAMME

**8h30** Accueil des participant.es

**9H00** Discours d'ouverture

**9h15** Conférence de Maxime Michaud, chercheur en sciences sociales à l'Institut Lyfe

*Thématique : Mondialisation de l'alimentation, cultures alimentaires, focus sur le tacos*

**10H00** Pause

**10h20** Exposition des projets pédagogiques Marguerite, déambulation du jury et des élèves

**12H00** Déjeuner - Repas tiré du sac

**13h00** Atelier - Jeu de rôle & débat "Quel avenir pour les cantines ?"

**15H00** Photo de groupe & Goûter offert

**15H45** Remise des prix et clôture de la journée

## Marguerite dans les territoires

- **21** classes en France participent à des projets "Marguerite", donc **420** adolescent.es !
- **92** élèves sont aujourd'hui réunis au Congrès des élèves #6 à Lyon, venant de **11 collèges** de l'Ain et de la Métropole de Lyon, et ayant porté **12 projets** cette année.

Avec les collègues **Pierre Valdo** (Vaux-en-Velin); **Elsa Triolet**; **Paul Eluard** (Vénissieux); **Marcel Aymé** (Dagneux); **Jean Rostand** (Craponne); **Jean Jacques Rousseau** (Tassin-la-Demi-Lune); **Gabriel Rosset** (Lyon 7); **Brou** (Bourg-en-Bresse); **Henri Longchambon** (Lyon 8); Les **Battières** (Lyon 5); **Christiane Bernardin** (Francheville)

# Discours du Congrès

MÉTROPOLE

GRAND

LYON

## Bienvenue à l'Hôtel de la Métropole de Lyon !

L'Hôtel de la Métropole de Lyon accueille aujourd'hui presque toutes les classes qui ont porté un projet Marguerite. C'est un honneur de vous recevoir dans ce lieu. Nous espérons que la journée vous aura donné envie d'en savoir plus sur l'alimentation et l'agriculture !

La **Métropole de Lyon** est une **collectivité territoriale** qui regroupe 59 communes.

Le **service éducation de la Métropole** a pour mission : la construction, l'entretien, le fonctionnement des collèges publics, le recrutement, la rémunération des agents. Il contribue au développement des actions éducatives.

## Bruno Bernard

### Président de la Métropole de Lyon

Il est le président de la Métropole de Lyon depuis les élections municipales de juin 2020. Il est membre du parti Europe Écologie Les Verts.

## Jérôme Bourne Branchu

### Directeur académique des services de l'Éducation nationale du Rhône

Il travaille pour le Ministère de l'Éducation nationale et de la Jeunesse

## Myriam Laval

### Présidente de l'association Réseau Marguerite

Elle est enseignante d'Histoire-Géographie au collège Elsa Triolet, à Vénissieux

Elle est co-fondatrice et présidente de l'association Réseau Marguerite. Elle explore les thématiques de l'agriculture et de l'alimentation avec ses élèves, depuis 2013

Le **Réseau Marguerite** est une association qui accompagne les collégien.nes et enseignant.es pour monter des projets concrets d'éducation agri-alimentaire.



## Véronique Moreira

### Vice-présidente de la Métropole de Lyon au service de l'éducation et des collèves.

Elle fait partie du groupe politique des écologistes. Elle est engagée auprès des jeunes pour la transition/résilience, la citoyenneté, l'égalité filles/garçons et l'éducation à la citoyenneté mondiale.

# Conférence

Du tacos lyonnais aux insectes apéritifs :  
que deviennent nos cultures alimentaires ?



Maxime Michaud est chercheur en anthropologie, une science qui étudie l'être humain et les groupes sociaux.



Il travaille au centre de recherche de l'Institut Lyfe



Il s'intéresse aux dynamiques sociales et culturelles liées à l'alimentation.

**Du tacos lyonnais aux insectes apéritifs : que deviennent nos cultures alimentaires ?** Mélangeant des influences turques, algériennes, françaises, américaines et mexicaines, le "tacos lyonnais" incarne les mélanges dont font l'objet nos cultures alimentaires, surtout dans le cadre de la mondialisation. Mais les transformations ne vont pas forcément dans le sens du fast-food et d'une alimentation riche et carnée. La nécessité d'évoluer vers une alimentation plus durable se retrouve aussi dans l'émergence d'une cuisine plus végétale et dans l'apparition de nouveaux produits.

---

## Exposition - Chasse aux réponses

**Votre rôle :** aller sur les stands des établissements (11 stands), échanger avec les élèves et **imaginer un nom de prix pour chaque projet** (cf feuille du jury).

Nous nous rejoindrons à midi pour croiser vos idées et définir un prix par établissement.

Les élèves, quant à eux, vont aller "chasser des réponses" sur les différents stands.

Voici les questions auxquelles ils doivent répondre .

## Collège ROUSSEAU (Tassin la Demi-Lune, 69)

Projet : Les 5ème C, créateurs des recettes de demain !

- Combien de morceaux de sucre sont "cachés" dans une tartine de nutella ?
- Quelle est la saison idéale pour manger des fraises ?
- Qu'est le kilomètre alimentaire ?
- Quel est le selfood de Meriam ?

---

## Collège MARCEL AYMÉ (Dagneux, 01)

Projet : A la découverte de notre territoire pour une meilleure alimentation

- Quel est le thème de l'exposition vue au CDI de notre collège en Novembre ?
- Quelles sont les trois solutions que nous avons retenues suite au Foodtransect et que nous avons proposées à la mairie de Dagneux ?
- D'où viennent les fraises vendues au magasin Ferme là ?

---

## Collège TRIOLET 5°3 (Vénissieux, 69)

Projet : L'autonomie alimentaire au Malawi

- Quelle culture commerciale menace l'agriculture vivrière au Malawi?
- Qu'a construit William pour "dompter" le vent... et donc l'eau?
- Quelle est la céréale de base dans l'alimentation au Malawi?

---

## Collège ROSSET (Lyon 7, 69)

Projet des éc(h)o délégués 6è - 5è : Disco Gouter

- Avec quelle école d'agronomie du 7e arrondissement ont travaillé les éc(h)o-délégués de 6e-5e ?
- Quel est le nom du bateau sur lequel sont montés les éc(h)o-délégués de 6e-5e ?

Projet des éc(h)o délégués 4è - 3è : Food transect

- Dans quel quartier s'est déroulé le foodtransect ?
- Cite deux propositions que nous avons faites pour améliorer l'alimentation dans notre quartier.

## Collège TRIOLET 4°2 (Vénissieux, 69)

Projet : G.A.M.E : Gestion Alimentation Motivation Energie

- Quel enfant a l'alimentation la plus locale ?
  - Quel enfant utilise le plus de plastique pour son alimentation ?
  - Réussissez-vous à deviner les pays dans lesquels vivent ces enfants ?
  - Quelle photo de Gregg Segal préférez-vous et pourquoi ?
- 

## Collège de BROU (Bourg-en-Bresse, 01)

Projet : Justice alimentaire : partageons !

- En quoi a-t-on transformé le pain rassis avec l'association Boc-à-récup ?
  - Pour quelle association une collecte alimentaire a-t-elle été réalisée ?
  - Quelle plante a-t-on réussi à multiplier ?
  - Quelles spécialités culinaires ont été vendues pour financer les voyages en Italie ?
- 

## Collège LONGCHAMBON (Lyon 8, 69)

Du potager à l'assiette

- Dans quel marché du 8ème sommes nous allés cette année ?
  - Qu'est-ce que veut dire bouturer ?
  - Quel est le produit que nous avons étudié avec Bénédicte du Réseau AMAP ?
- 

## Collège ELUARD (Vénissieux, 69)

Projet : Paul'AMAP

- Que signifie le sigle AMAP ?
- Dans notre AMAP, les légumes sont ils bio / cultivés localement, les deux ?
- Pourquoi dans les AMAPs les légumes ont parfois une drôle de forme ?
- L'AMAP est elle un circuit court ou un circuit long ?

## Collège VALDO (Vaulx-en-Velin, 69)

### Projet : Jardinons à Valdo saison 2

- Qu'est-ce que les élèves de Valdo ont construit cette année ?
- Avec quoi les élèves enrichissent les bacs de culture de leur jardin ?
- Qu'est-ce que les élèves ont planté dans leur jardin cette année ?

---

## Collège JEAN ROSTAND (Craponne, 69)

### Projet : De mon assiette aux champs avec Jean Rostand

- Quel photographe avons-nous croisé plusieurs fois au cours de notre projet ?
- Comment appelle-t-on l'objectif d'assurer l'accès à une alimentation choisie de qualité pour tous ?
- Quelle sera la dernière étape de notre projet Marguerite cette année ?

---

## Collège Les Batières (Lyon 5, 69)

## Collège Bernardin (Francheville, 69)

### Du potager à l'assiette

- Quel est le fruit qu'on trouve en ce moment dans nos potagers au collège ?
- Donner un avantage pour le producteur en faisant partie d'une AMAP.
- Donner un avantage pour le consommateur en faisant partie d'une AMAP.

---

## Débat

### Qui sera présent.e au débat



Cheffe cuisinière d'un collège



Représentant des parents d'élèves



Commercial de la plateforme Biocal



Diététicien-nutritionniste



Éleveur laitier



Éleveuse de volailles



Adolescente influenceuse



Commercial d'une fromagerie industrielle



Paysanne légumineuses et céréales



Elu du département de l'Orge



Directrice de Fresco



Scientifique

# Remerciements



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

Sarah Mühlberger, Marine Gimaret, Olivier Martel, Bruno Bernard, Jérémy Camus et Véronique Moreira pour la Métropole de Lyon ; Amy Ferrari et Chrystelle Boivin pour la DRAAF AuRA ; Marie-Laure Jalabert pour l'Académie de Lyon, la Fondation de France, Mutualia, la Fondation Ekibio..

Les partenaires du monde universitaire qui accompagnent les réflexions scientifiques de ce projet.

Les différents partenaires qui ont accompagné les élèves dans le déroulement de leurs projets et de ce congrès : le Réseau AMAP AuRA, la Légumerie, Bellebouffe, Robins des villes, la MESA, La coulure, Graines urbaines, le Faitout, l'ISARA, le Centre social de Gerland, l'Épicerie sociale et solidaire de Bourg en Bresse, les Grandes voisines, Boc'a'Recup, le magasin Ferme là, la Cité de la gastronomie...

**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 !**

L'équipe organisatrice :

Lætitia Vivien, Claire Lambert, Noémie Clerc, Clémence Valfort, Morgane Moreau.

