

2024

# Congrès des élèves LE JOURNAL

Jeudi 6 juin 2024 - Hôtel de la Métropole de Lyon



90

collégien.nes

représentant.es étaient présent.es  
pour le Congrès

18

enseignant.es

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



11

collèges

de l'Ain et de la  
Métropole de Lyon

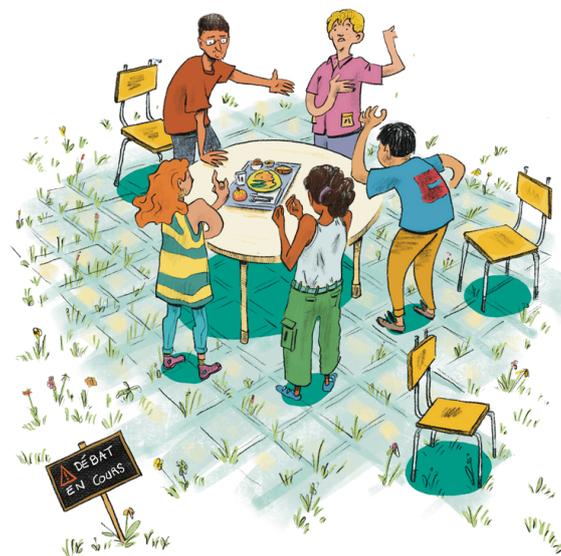


Photos : Jeremy Suyker, collectif ITEM



# PROGRAMME

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



Photos : Jeremy Suyker, collectif ITEM

## INTERVENTIONS

- **Bruno Bernard** : Président de la Métropole de Lyon
- **Véronique Moreira**, Vice-présidente déléguée à l'éducation et aux collèges
- **Jérôme Bourne-Branchu** : Inspecteur d'académie et Directeur académique des services Départementaux de l'éducation nationale du Rhône
- **Myriam Laval** : Présidente du Réseau Marguerite
- **Maxime Michaud** : docteur en anthropologie, et chercheur à l'Institut Lyfe



## Que deviennent nos cultures alimentaires ?

**Maxime Michaud** a proposé une conférence passionnante sur les **cultures alimentaires** : *en quoi nos façons de manger sont-elles sociales et culturelles ? comment se transforment nos pratiques alimentaires ? Pourquoi et comment faire évoluer nos régimes alimentaires ?* Cette réflexion a mis en évidence la **dimension symbolique de l'alimentation** "Dis moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es !"; les **règles sociales et les codes autour de la cuisine ou encore du repas** "Un aliment, c'est un construit social". On comprend que nos cultures alimentaires ne sont pas figées, elles évoluent et se construisent, comme l'illustre l'exemple du tacos : une création multiculturelle, mélange d'influences diverses : mahdjouba, donner kebab, chachouka, et sauce gruyère, inventé par deux frères à Vaulx-en-Velin dans les années 2000, et qui s'est popularisé dans la France entière ! Pour conclure M.Michaud expose les défis de **l'alimentation de demain** : une alimentation saine, et qui répond aux enjeux environnementaux (changement climatique, perte de biodiversité, gestion de l'eau...). Il faut aller vers une alimentation plus locale, biologique et beaucoup plus végétale. Ces réflexions ont suscité de nombreuses interrogations chez les collégiens !



# La recette du gâteau Marguerite

D'après le discours d'inauguration de la Présidente du Réseau Marguerite, Myriam Laval



Pour les 10 ans d'anniversaire des premiers projets Marguerite, Myriam Laval, présidente de l'association a proposé la **recette du gâteau Marguerite** dont voici les ingrédients !

☛ D'abord il nous faudra de la farine et de l'huile.... Mais ces ingrédients sont devenus bien chers, depuis la guerre en Ukraine, qui était le grenier à blé et à tournesol de l'Europe... La France produit bien des céréales et huiles, mais elles sont exportées à l'étranger. Ce sont les **enjeux géopolitiques** qui s'invitent dans notre assiette !

Pour le sucre ce sera plus facile, car la France est le 2ème producteur mondial de betterave à sucre, et que cette année a été une bonne année... Mais c'est une chance car l'an dernier, à cause des sécheresses et canicules, la moitié des récoltes avaient été perdues. Apparaissent alors des **enjeux liés aux changements climatiques** dans notre gâteau.

Si nous sommes gourmands, nous pouvons remplacer le sucre par du miel ... Mais nous risquons d'avoir du mal à nous en procurer, au vu des disparitions massives d'abeilles dues à la pollution. Les **enjeux environnementaux et de biodiversité** entrent alors dans nos cuisines.

Enfin, pour ce gâteau d'anniversaire, j'avais rêvé de mettre du chocolat... Oui mais lequel ? Celui d'une grande marque très connue mais qui rémunère peu ses producteurs ? Ou celui d'une petite marque soucieuse de commerce équitable mais qui va nous coûter plus cher ? Voilà donc des **enjeux économiques et éthiques** qui émergent en ce jour anniversaire !

Pour faire notre gâteau nous avons donc besoin de produits agricoles... et donc des personnes qui cultivent la terre pour les produire. Et pourtant, en février de cette année, des milliers d'agriculteurs ont manifesté, bloqué des routes et autoroutes, et même les champs Elysées, pour dénoncer leur mauvaise rémunération. Sur leurs pancartes ils écrivaient « J'aime mon métier mais j'aimerais en vivre ». Notre recette soulève donc aussi des **enjeux sociaux** ...

Et si tous ces ingrédients sont issus de sols pollués, cultivés avec beaucoup de produits chimiques, conservés avec des produits de synthèse, c'est aussi **notre santé** qui est en jeu, au quotidien ! ☛

# 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 des senteurs du potager

Le club **Potager** du collège **Pierre Valdo** (Vaux-en-Velin) a été récompensé pour son projet "Jardin à Valdo saison 2", qu'ils ont mené avec l'association Graines urbaines. Ils ont présenté les photos des plantations qu'ils ont réalisées, et mis en scène un quizz des senteurs.

**VALDO**



Photos : Jeremy Suyker, collectif ITEM

**AYME**

## Prix des transform'acteurs du territoire

Les élèves de **4ème** du collège **Marcel Aymé** (Dagneux) ont présenté leurs idées nées de leur projet "A la découverte de notre territoire pour une meilleure alimentation". A la suite d'une enquête sensible autour du collège (Food transect), menée avec l'association Bellebouffe, ils ont imaginé des solutions inspirantes, à plusieurs niveaux pour la transition agricole et alimentaire de leur territoire.



Photos : Jeremy Suyker, collectif ITEM

## Prix des cuisiniers festifs et anti-gaspi

Le groupe d'éc(h)o délégués 6è/5è du collège **Rosset** (Lyon 7) a réalisé son projet "Disco gouter" dont l'objectif était de cuisiner à partir d'inventus pour proposer un gouter partagé et ouvert aux parents et au collège. Ce gouter a été organisé avec des étudiantes de l'ISARA qui ont organisé plusieurs temps pédagogiques avec les élèves cette année sur l'alimentation.

## Prix des explorateurs ambassadeurs

Le club d'éc(h)o délégués de 4è/3è du collège **Rosset** ont endossé le rôle d'enquêteurs sensibles sur le paysage alimentaire de leur quartier avec l'aide de l'association Robins des Villes. Grâce à leur regard sensible, ils ont proposé des solutions face à plusieurs problématiques identifiées.

**ROSSET**



Photos : Jeremy Suyker, collectif ITEM

**LONGCHAMBON**

## Prix de la transmissions des savoirs

Les élèves de **6è** du collège **Longchambon** (Lyon 8), ont présenté leur projet "Du potager à l'assiette" à travers lequel ils ont développé des compétences en jardinage, exploré les enjeux de commercialisation ou encore cuisiner et déguster leurs recettes. Le jury les félicite d'avoir eu à cœur de partager ces savoirs, auprès d'autres élèves durant l'année et au congrès.



## ELUARD



### Prix des créateurs de liens

Le **groupe de collégien-nes** qui porte le projet Paul'AMAP, au collège Paul Eluard (Vénissieux), a été félicité pour leur engagement et leur persévérance. Des élèves volontaires portent depuis 3 ans ce projet d'AMAP en collège, à travers sa création, son animation, puis le renouvellement cette année de l'équipe collégienne en charge de l'AMAP. En créant ce circuit-court, ils participent au développement de l'offre en produits bio sur leur quartier des Minguettes.

## TRIOLET



Photos : Jeremy Suyker, collectif ITEM

### Prix de l'exploration culturelle

La classe de 5è 3 du collège Triolet, (Vénissieux) a présenté son travail autour de l'alimentation au Malawi autour du film "Le garçon dompta le vent" à travers lequel ils ont exploré des enjeux liés à l'eau, l'énergie, l'agriculture, et l'éducation. Ils ont aussi porté un regard sur l'alimentation dans leur quartier en visitant le marché des Minguettes.

### Prix de la curiosité et de la diversité

La classe de 4ème2 a été récompensé pour son projet G.A.M.E. Toute l'année, ils ont abordé les enjeux liés à l'alimentation par le jeu : jeu de plateau Oh my food, jeu de piste avec les photos de Gregg Segal ou encore activité autour de l'expo Selfoods. Le jury a notamment souligné leur travail sur les cultures alimentaires.

## ROSTAND



Photos : Jeremy Suyker, collectif ITEM

### Prix des artistes de l'assiette

La classe de 5ème D du collège Rostand (Craponne) a présenté son projet "De mon assiette aux champs avec Jean Rostand" qui a été rythmé par de nombreuses activités : réalisation de Selfoods exposés à la Cité de la gastronomie, participation à un ciné-débat au festival Bouillon de CultureS, ou encore rencontre du chef cuisinier de la cantine. Le jury salue particulièrement le travail autour de la justice alimentaire.

### Prix des artistes et cuisiniers conscients

Au collège Rousseau (Tassin-la-demi-lune), la classe de 5ème a mené un projet Marguerite dans 2 disciplines : SVT et HG-EMC. Après avoir réalisé des Selfoods, ils ont étudié 6 recettes de cuisine du monde, les élèves ont exploré l'agriculture locale des pays d'origine de la recette, le goût, les kilomètres alimentaires, la saisonnalité, la présence de sucre ... Ils ont réalisé une fresque en graph sur le mur du collège.

## ROUSSEAU



Photos : Jeremy Suyker, collectif ITEM

## Prix des anti-gaspilleurs généreux et solidaires

Le club de découverte scientifique du collège de Brou (Bourg-en-Bresse) a été honoré par le jury pour son projet "Justice alimentaire : partageons". Plusieurs activités ont rythmé l'année : les élèves ont visité une ferme, appris à faire des gaufres anti-gaspi avec l'association Boc'à'Récup, participer à une collecte de la Banque alimentaire, et appris à multiplier les végétaux au jardin : ils ont d'ailleurs amené un framboisier pour chaque collège. Le jury félicite les diverses actions menées en faveur de la solidarité, et la présentation de leur projet particulièrement travaillée.



**BROU**

Photos : Jeremy Suyker, collectif ITEM

## BERNARDIN & LES BATTIERES



Photos : Jeremy Suyker, collectif ITEM

## Prix des entrepreneurs débrouillards

Les élèves des collèges Bernardin (Francheville) et Les Batières (Lyon 5) ont été récompensés pour leur projet commun "Du potager à l'assiette". Ils ont échangé cette année autour des Selffoods des élèves de Bernardin et de l'AMAP du collège les Batières. Le jury les félicite notamment pour leurs idées et leur implication à l'AMAP et au potager.

## Stand PATLy

Sarah Mühlberger et Marine Gimaret de la Métropole de Lyon ont tenu un stand pour présenter le PATLy : le projet alimentaire territorial de la Métropole de Lyon. Les élèves devaient relier des d'actualités sur des enjeux agricoles et alimentaires, et des initiatives qui y répondent portées sur le territoire.

## METROPOLE DE LYON



Photos : Jeremy Suyker, collectif ITEM

## Merci au jury !

- Sarah Mühlberger, Marine Gimaret, Catherine Clavel, Stéphanie Guin, Olivier Martel, Anne Legile, et Stéphanie Bajard de la **Métropole de Lyon**
- Amy Ferrari et Virginie Dusch, de la **Direction Régionale de l'Agriculture, l'Alimentation et des Forêts (DRAAF)**
- Marie-Laure Jalabert de l'**Académie de Lyon**
- Maxime Michaud, et Olga Mélique de l'**Institut LYFE**
- Coline Thébault de **Labo-cité**
- Claire Boulet et Sylvie Gonzales de la **Maif**
- Célia Cichocki de **Bio à pro**
- Vanessa Minarro de la **Maison de l'environnement**

# Le jeu de rôle - débat

## Quel avenir pour nos cantines ?

**Flash-back** : Courant du mois de mai, les animatrices du Réseau Marguerite, Noémie, Morgane et Clémence sont venues dans les 3 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 animé par Claire, Alice, Lucille et Léa s'est déroulé en 2 parties :

### 1 Le 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, élu du département, éleveuse de poule ou encore nutritionniste; ce sont 12 acteur.rices du champ à l'assiette qui étaient représentés pour défendre leur vision de la cantine de demain.



Photos : Jeremy Suyker, collectif ITEM

Les élèves ont su prendre position sur les affirmations proposées par les animatrices:

Des steaks frites tous les jours à la cantine comme ça les élèves sont contents !

Le plaisir alimentaire c'est bien mais manger tous les jours des steaks de boeuf ca pose plusieurs problèmes pour l'environnement.

Demain, toutes les cantines devront être bio, locales et végé

Le problème en tant que cheffe cuisinière c'est que nos budgets et notre temps sont limités.

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

Vous les familles, vous avez du mal à payer les repas, mais nous les agriculteurs, on vit très mal !

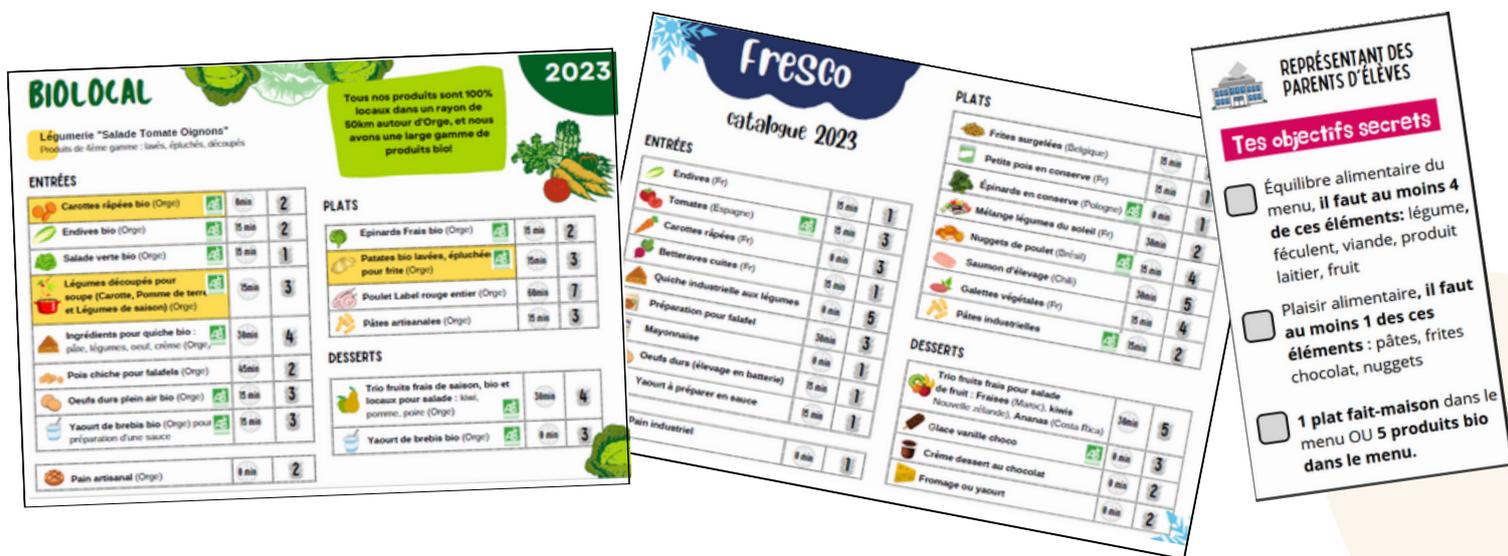
Des plats ultra transformés c'est indispensable : pratique et ça plaît aux élèves !"

Les plats ultra-transformés ca 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. 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 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.

Consigne : proposer 2 entrées + 1 plat + 2 desserts



Ce jeu de plateau a été réalisé par le Réseau Marguerite.

## Qu'avez vous appris ?

Dans des collèges ils font des compost pour récupérer les déchets de la cantine et les décomposer et je trouve qu'on devrait en mettre beaucoup plus dans les collèges.

J'ai appris que le tacos a été crée à Vaulx-en-Velin par deux frères et que le Kebab a été créé à Berlin par des turcs.

L'alimentation ce n'est pas que manger, c'est aussi économique et social, il y a plusieurs thèmes.

J'ai appris que c'était difficile d'être cheffe de cuisine, car on était tout le temps dans le doute : c'était difficile car on voulait pouvoir avoir des produits bio et locaux et proposer des alternatives mais on avait des limites de temps et d'argent.

On a appris qu'on mangeait à différents moments dans certains pays

J'ai découvert le frigo solidaire qui permet aux gens en difficulté d'avoir accès à de la nourriture

J'ai découvert l'existence des AMAP et je trouve que c'est très bien car ça rémunère bien les agriculteurs, ils sont sûres de vendre leur produits, et ca offre aux usagers des produits bio et locaux !

## Qu'avez vous aimé ?

Le débat mouvant c'était bien car on a pu échanger avec d'autres personnes d'autres collèges, grâce à ça on a pu échanger et parler, et à la fin le gouter était incroyable, les produits étaient bien frais !

J'ai préféré le jeu sur la constitution des menus car on revenait sur le style du débat mais tout en défendant notre personnage

J'ai adoré gérer les stands car on avait de la responsabilité, on a du expliquer des choses à d'autres personnes et c'était aussi très bien de visiter les autres collèges !

J'ai bien aimé la conférence car j'ai appris des choses et j'ai fait attention à des choses que je trouvais normales comme manger à midi, ou manger sur une table.

J'ai bien aimé le débat pour se mettre à la place des personnes qui le font et se rendre compte de la difficulté que cela représente.

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

# UN GRAND BRAVO !