

NEWS MARGUERITE #2

ENS de
Lyon

07/05/18

« Il n'y a pas de différences entre les urbains et les ruraux ; on parle la même langue, celle de l'alimentation ». J. Le Gall



Copyright Marguerite 2018 - Photo Videolam 2018

Plus de 350 élèves réunis à l'ENS de Lyon pour le 2^{ème} congrès du Projet Marguerite

« On est plus intelligent quand on est en groupe » J-L Mayaud



EDITO :

- Accueil par Julie Le Gall, Jean-Luc Mayaud et Bruno Charles
- Conférence « Fleurs, fruits, légumes » de Stéphane Crozat
- Conférence de Claire Delfosse « Le terroir, l'urbanité, la ruralité ».
- Présentation des projets des collèges
- Pique-nique dans le jardin de l'ENS Descartes
- Ateliers de travail
- Remise des prix
- Goûter

- 40 ENSEIGNANTS

Géographie, Education Morale et Civique, Sciences de la Vie et de la Terre, SEGPA, Mathématiques, Anglais, Espagnol et Technologie

- 360 COLLEGIENS et LYCEENS

Représentants des 10 Collèges et 2 lycées du réseau Marguerite

- 30 ETUDIANTS

ENS et Université de Lyon



Copyright Marguerite 2018 - Photo Videolam 2018

Des animations par :

Lyon à double sens, Artisans du monde, FRAPNA, ENS, Entomovia, Sens et savoirs, Conscience et impact écologique, Tablo'Vert, F. Malbos, O. Laveniac, A. Russo et M. Damour.



Copyright Marguerite 2018 - Photo Videolam 2018

Des participants exceptionnels :

- Bruno CHARLES

Vice-Président de la Métropole de Lyon en charge du Développement Durable, de la Trame verte et de la Politique agricole

- Jean-Luc MAYAUD

Directeur de l'Institut Français de l'Éducation

- Éric DESBOS

Conseiller délégué de la métropole de Lyon en charge de l'éducation, des Collèges et des Actions éducatives

- Stéphane CROZAT

Ethnobotaniste et directeur du centre de ressources de botanique appliquée

- Claire DELFOSSE

Géographe et directrice du Laboratoire d'Études rurales.

En conférence... comme les grands !

Conférence « Le terroir, l'urbanité, la ruralité » aux lycéens par C. Delfosse



1) L'urbanité se détache du terroir

Jusqu'aux années 1960, la dévalorisation du terroir est forte, les modes de consommation sont centrés sur des produits sophistiqués et standards et de nouvelles pratiques alimentaires se développent.

2) Le terroir mis en scène

Peu à peu, la ruralité devient une garantie de qualité et d'authenticité. Les sociétés changent et la campagne bénéficie d'une nouvelle image ... Il fait bon vivre à la campagne !

3) Le « nouveau terroir », une urbanité anthropisée

Dans les années 1980, le terroir est naturalisé. On devient des « agri-citoyens ». Les métropoles protègent les terres agricoles péri-urbaines. Les circuits-court et l'agriculture urbaine se développent (jardins productifs, éphémères, terroir sans terre). La ville est devenue productive, durable, voire conviviale.

En conclusion nous distinguons plusieurs terroirs, selon l'urbanité : l'authentique, le gastronomique, le naturel, le local élastique et le local en réseaux.

Les élèves de 2^{de} du lycée de la Plaine de l'Ain

ZOOM sur :

➤ Les Maquettes de Ronsard et Ravel



*collégiens des champs
et lycéens de villes*



des utopies urbaines



Conférence « Fleurs, fruits, légumes » aux collégiens par S. Crozat

1) Lyon, trésor ancien de biodiversité domestique locale

Nous avons appris que certaines personnes importantes, comme l'abbé Rozier, ont fait de Lyon un centre horticole mondial au XIXe siècle, grâce au développement et à la création de milliers de variétés de fruits, de légumes et de fleurs. Lyon est favorisée car c'est un lieu central en Europe pour le climat, les sols, les fleuves et la biodiversité naturelle de la région lyonnaise.

2) Quels héritages de ce prestige botanique aujourd'hui ?

Grâce à cette conférence, nous avons pu voir que, même si elle fait partie de notre patrimoine, cette biodiversité et cette richesse des espèces est aujourd'hui menacée. C'est grave car cette perte entraîne alors une perte de qualité et de diversité. Alors tous au Parc de la Croix Laval pour voir ces variétés anciennes que l'on essaye de redévelopper !

Les élèves de 5^{ème} d'Elsa Triolet



Ce qu'on a aimé....

*« Nous avons découvert, de manière rigolote, une méthode de culture où on laisse à la nature sauvage le plus de place possible pour avoir une production agricole durable et économe en énergie. Par exemple, nous avons joué au « **Qui suis-je ?** » pour deviner les deux légumes, qui s'associent en permaculture, que nous étions. C'était dur de trouver les blettes ou le panais ! » Elèves de P.Ronsard à l'atelier Mise en scène de la permaculture.*

« Nous devons essayer de deviner les ingrédients de la recette d'étranges cookies. Il y avait un ingrédient un peu surprenant : le potiron ! Nous avons aimé cette dégustation car on a goûté de nouvelles choses. Elèves de P.Eluard à l'atelier De la Terre à l'assiette des fruits et légumes.



« C'est avec tous nos sens et armés d'un panier, d'une loupe et d'un grand enthousiasme, que nous avons suivi notre extraordinaire guide à travers le jardin de l'ENS. Après un premier tour de mise en éveil où nous avons pu goûter diverses plantes, nous nous sommes lancés dans une impitoyable chasse aux fleurs ! Et devinez...nous avons même trouvé une carotte sauvage » Elèves de P.Ronsard à l'atelier Trouver une carotte sauvage.

« Un entomoculteur nous a fait toucher des insectes et nous a appris qu'il y en avait des comestibles. J'ai aimé toucher des vers de farine et manger des insectes. J'ai moins aimé leur goût. » Elèves du collège M.Aymé à l'atelier Se nourrir avec des insectes.



Copyright Marguerite 2018 - Photo Vidéofam 2018

Des ateliers éducatifs pour une après-midi enrichissante...



Copyright Marguerite 2018 - Photo Vidéofam 2018

Atelier : Elevage et qualité de l'alimentation

M.Prévost est éleveur de vaches charolaises dans l'Ain, à environ 1h30 de Lyon.

Pour commencer, il nous a montré la transformation de la vache au steak. Ensuite l'éleveur nous a fait reconnaître les différents morceaux de viande correspondants à chaque partie du corps de la vache.

Lors de la deuxième activité nous avons appris comment vivaient les vaches charolaises en fonction des saisons. Puis l'éleveur nous a expliqué la différence entre le foin et la paille.

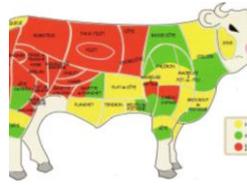
Il nous a également parlé de l'alimentation des vaches charolaises : du foin, de l'herbe et beaucoup d'eau.

M.Prévost nous a sensibilisés au respect de l'animal pour atteindre l'excellence du produit.

Tout au long de l'atelier les élèves posaient des questions à l'éleveur qui leur apportait des précisions. Dans cet atelier, la plupart des élèves avaient travaillé sur les circuits courts et les circuits longs et ont partagé leurs expériences. Certains élèves avaient visité une ferme d'élevage de vaches et ont parlé de la production tandis que d'autres ont apporté leurs propres connaissances.

Malgré la chaleur et la fatigue, les échanges ont été riches et intéressants.

May li du collège La Clavière



Atelier : De la découverte bouddhique et de la cuisine japonaise à la création artistique collective

Nous avons assisté à un atelier qui présentait la culture asiatique et les liens qui existent entre culture tradition et cuisine japonaise. On a également appris leur façon de présenter les plats ainsi que les goûts et les épices qu'ils privilégient.

Après toutes ces informations, on a dessiné sur le sol un mandala avec du sel sur un exemple de relation entre l'Homme et la nature. On était 4 groupes qui partaient des 4 coins de la pièce pour au final tous se réunir au centre et faire un dessin en commun.

On a aimé imaginer un dessin et le dessiner avec le sel et voir la culture bouddhiste car, pour beaucoup, on lit des mangas et c'est une culture qui nous intéresse.

Fatmagul et Soumeya
du collège H. Barbusse

Moi j'ai appris ...

« A l'atelier Solidarité et commercialisation, nous avons appris que le cacao provenait du Mexique et qu'il avait été importé en Europe par les conquistadors espagnols. Autrefois, les fèves de cacao étaient cueillies par des esclaves mais aujourd'hui encore, le développement de plusieurs grandes entreprises est basé sur le model colonial. Nous avons compris qu'en achetant des produits équitables nous aidions les petits producteurs, nous respectons les droits de l'Homme, l'environnement et les producteurs en leur donnant un prix juste » Les élève de 4^{ème} du collège P.Claudiel

« A l'atelier Équilibre alimentaire et impact de la publicité alimentaire, nous avons appris que l'oasis et sa sous marque (carrefour) viennent de la même usine mais les prix et l'emballage changent alors que le produit reste le même. De plus, cet atelier nous a permis de nous rendre compte l'impact de la publicité et de la quantité de sucre que contiennent certains produits que nous consommons quotidiennement. » Les élève de 5^{ème} de La Clavière

« A l'atelier Quels circuits et quels acteurs de la chaîne alimentaire ?, un étudiant de l'ENS, qui prépare un mémoire sur le commerce de la viande à Lyon, nous a appris que chaque français consomme en moyenne 83 kilogrammes de viande par an. On a pu comprendre que le prix de la viande dépend de sa qualité, mais aussi de la quantité que l'on achète. » Les élève de 5^{ème} du collège P.Eluard

« A l'atelier Empreinte écologique, nous avons découvert ce que signifiait ce terme. Puis, chacun a calculé son taux d'empreinte écologique à travers des questions du quotidien. C'était très intéressant et nous a appris beaucoup de choses sur la façon dont nous nous comportons avec notre environnement. » Les élève de 4^{ème} du collège P.Claudiel



REMISE DE RECOMPENSES



A l'issue de cette journée intense, Julie Legall et Sylvie Pisslar ont récompensé tous les établissements. L'IFE a offert des jus de fruits locaux.



La métropole du Grand Lyon a offert des sachets de graines anciennes de Laitues « Gloire du Dauphiné » fournies par le conservatoire des espèces d'origine locale.



Le Prix de Gastronomie a été attribué aux petits chefs des collèges Paul ELUARD et Elsa TRIOLET (Vénissieux - RHÔNE) pour leur Véni'chefs Juniors.

Le Prix de la Ville Durable a été attribué au collège Henri BARBUSSE (Vaulx-en-Velin - RHÔNE) pour leur ouverture musicale et leur exposition « Marguerite By Barbusse »



Le Prix des Géographes a été attribué au collège Paul RONSARD (Mornant – RHÔNE) pour leur défilé du champ à l'assiette, leurs maquettes et leurs panneaux.

Le Prix de l'Education a été attribué aux graines d'acteurs du collège Marcel AYME (Dagneux - AIN) qui nous ont présenté le Projet Marguerite sous forme de scénettes.



Le Prix de la Citoyenneté a été attribué au collège LA CLAVELIERE (Oullins - RHÔNE) qui nous ont présenté, entre autres, leurs échanges à l'international avec l'Argentine et le Canada.

Le Prix de l'Agriculture a été attribué aux élèves du collège Paul CLAUDEL (Lagnieu - AIN) et à leur mascotte Ginette pour sa magnifique rencontre avec Marguerite.



Le Prix de l'Anthropocène a été attribué au lycée Maurice RAVEL (Paris – ILE DE FRANCE) pour leurs maquettes et leurs présentations vidéos de leur utopies urbaines et alimentaires.

Le prix du Public a été attribué au lycée de LA PLAINE DE L'AIN (Ambérieu en Bugey – AIN) pour leurs graines de jeunes citoyens.



Trois questions à ...

Julie Le Gall enseignante chercheuse à l'ENS de Lyon, laboratoire Environnement Ville Société

Les journalistes de Lagnieu : En quoi votre métier consiste-il ?

Julie Le Gall : J'ai un double métier. D'un côté, j'enseigne à des étudiants qui sont à l'université. De l'autre, je fais des recherches afin d'analyser la situation socio-économique des territoires et travailler à son amélioration. Grâce à mon domaine d'expertise, je réfléchis à l'amélioration de l'accès à toutes les populations à une agriculture et une alimentation de qualité, aux diverses formes de reconnexion entre villes et campagnes. C'est pour cela que vous retrouvez toutes ces thématiques dans le projet Marguerite !

Les journalistes de Lagnieu : Pourquoi faites-vous le congrès Marguerite ?



Julie Le Gall : J'ai décidé de monter le congrès pour que les classes liées au projet présentent leurs travaux et se rencontrent. Ainsi, chaque classe, chaque élève, peut voir qu'il est en train de semer une petite graine à son échelle qui permet d'avoir un beau bouquet à la fin. Cette année, c'est Céline Revel qui s'est principalement occupée de l'organisation du congrès et je peux vous dire que cela lui a demandé du temps. Merci à elle !



Les journalistes de Lagnieu : Qu'est-ce que le congrès vous apporte à vous ou à l'ENS ?

Julie Le Gall : Une grande joie et une grande fierté ! Le congrès permet aux classes d'aller au bout du projet et de rendre visible tout le travail que réalisent les élèves avec leurs professeurs. Il s'agit d'un événement majeur pour construire un réseau entre les collèges, la Métropole, les partenaires. Le congrès apporte à l'ENS un moment où l'université fait du lien avec l'enseignement secondaire et aussi avec les territoires des quartiers.