

# À LA DÉCOUVERTE DES MÉTIER S DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Les collégien·nes et lycéen·nes urbains sont encore très peu nombreux à s'orienter vers les filières agricoles et alimentaires, alors même que ces secteurs font face à des enjeux majeurs (transition écologique, renouvellement des générations professionnelles). Éloignés des environnements agricoles et souvent peu exposés à ces métiers, ces jeunes disposent de moins d'occasions de les découvrir et de s'y projeter.

## OBJECTIF

Faciliter la découverte de la réalité des métiers de l'alimentation et de l'agriculture où beaucoup de préjugés persistent.

## SÉANCES À INTÉGRER DANS LES PROJETS MARGUERITE

- **Séance “Quels métiers fabriquent la salade de carottes râpées de la cantine ?”**  
La séquence se déroule en 2 séances de 50min. Objectif : Sous format jeu, découvrir le nombre et la diversité des métiers impliqués dans une filière spécifique
- **Séances autour de la création de portraits de professionnel·les**  
1 à 3 séances pour préparer une sortie sur le terrain; réaliser des interviews et construire son / ses portraits de professionnel·les
- **Séance visite à la ferme :**
  - Rencontre d'agriculteurs et agricultrices à la ferme
  - Réalisation de portraits vidéos (avec une asso partenaire)
- **Séance sur les préjugés et stéréotypes sur le monde agricole (*en construction*)**
- **Partenariat avec le Lycée horticole Agrilyon vert** (intervention en classe et visite espaces de production agricole (ferme de l'abbé rozier ou campus à Dardilly))

