



Un réseau pour accompagner des projets innovants en éducation agro-alimentaire dans le secondaire, et agir avec les territoires

Bonjour ! Voici la première lettre d'information de l'année. Vous y trouverez des actualités des projets au sein des collèges; les dernières nouvelles du réseau; des ressources sur l'agriculture et l'alimentation, ou encore des ressources pédagogiques en lien avec ces thématiques...
Bonne lecture !

Toute l'équipe du Réseau Marguerite en profite pour vous souhaiter ses **meilleurs vœux pour cette nouvelle année !**



Des nouvelles des projets Marguerite



Ça jardine à Valdo ! Collège Pierre Valdo Vaulx-en-Velin

Les élèves du club écologie du collège Pierre Valdo prépare l'arrivée d'un jardin potager dans la cour, avec l'association Graines urbaines ! Retrouvez le portrait de Ruth, une élève de 6ème impliquée dans ce beau projet, à consulter dans le [journal de Vaulx en Velin](#) (p.13) Pour l'heure, ces collégiens de la classe d'écodélégués vont réaliser une série de selffoods pendant les vacances de février !



Les créateurs des recettes de demain Collège J.J. Rousseau Tassin La Demi-Lune

Dans ce projet Marguerite entre SVT, géo et EMC, des élèves de 5è ont été amenés à réaliser leur selffood : une photo de leur plat préféré, sucré ou salé, accompagné d'un commentaire justifiant leur choix par leurs émotions, leurs goûts ou encore leurs souvenirs. Ce projet est suivi d'un tour du monde en 6 recettes qui amènera la classe ensuite à travailler sur des « recettes solutions » pour mieux nourrir l'humanité de demain.



Tous à vos semis ! Collège Marcel Aymé Dagneux

Atelier Boc' à récup ! Les élèves de 4è5 ont démarré leur projet avec l'intervention de l'association Boc' à récup le 27 septembre. Les élèves ont participé au jeu de rôle "Tous à vos semis!". Paysans, exploitants associés ou seuls, salariés, les joueurs devaient, chacun à leur échelle, participer à quatre années de production, participant à la production, la vente et la clôture comptable.

En savoir plus

En savoir plus

Des nouvelles du réseau Marguerite



Le Réseau dans la presse !

Merci à **l'Age de faire** pour son bel article sur le Réseau que vous pouvez retrouver dans le n°180 de janvier 2023. Le journaliste Fabien Ginisty y livre son regard sur la philosophie marguerite après avoir assisté à la séance introductive d'un projet Selffood au collège Elsa Triolet. Lire l'[article](#) et [découvrir le journal](#)

La **Gazette des communes** a également publié ce mois-ci un article sur "l'Education à l'alimentation : quelle articulation avec la cantine ?" pour lequel le Réseau a témoigné. Pour consulter l'article [c'est ICI](#).

Participation au festival de l'apprendre

Ce 25 janvier, le Réseau Marguerite a participé à la 4ème édition du Festival de l'apprendre qui réunit plus d'une centaine d'acteurs de la transition éducative, avec une journée dédiée aux professionnels. Le Réseau était présent au forum des initiatives pour présenter l'association et divers outils pédagogiques ! Nous saluons les interventions enrichissantes de Philippe Meirieu et Rebecca Shankland en plénière d'ouverture. Merci aux organisateurs.trices !

Des nouvelles ressources en lignes

Oh my food !

L'APPLICATION

- Un outil pédagogique pour permettre aux enseignant.es de créer leur propre jeu de cartes avec leurs élèves
- Une approche ludique pour remobiliser ses connaissances en éducation agri-alimentaire à travers 4 thèmes et 6 mécaniques de jeu !
- Une possibilité de jouer en classe entière, en petit groupe, seul ou même en famille !



Une application disponible sur les stores, pour smartphone et tablette, et sur les tablettes de la Métropole de Lyon



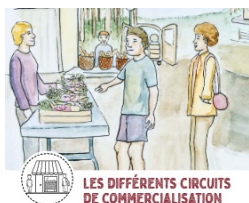
L'application Oh my food!

C'est l'heure du lancement de l'application Oh My food ! Une app pour créer son propre jeu avec ses élèves et remobiliser leurs connaissances en abordant l'agriculture, l'alimentation et le développement durable !

Au menu : 4 thématiques (production, commercialisation, alimentation & nutrition, environnement & citoyenneté) et 6 mécaniques de jeu (défi, question, mime, dessin...).

L'application a été conçue par Moorea Créations, fruit du travail d'Aurélié Rogé (enseignante en SVT), de Flore Charbouillot (professeur documentaliste), et des élèves du collège Henri Barbusse à Vaux-en-Velin ! L'app est disponible sur les stores, et vous pouvez retrouver le livret pédagogique, les tutos, et le guide d'utilisation [sur notre site](#)

A table, on joue !



Les circuits de commercialisation

Cette séance se construit autour d'un jeu, conçu dans l'objectif de faire comprendre aux élèves l'effet de l'accumulation des intermédiaires sur le salaire de l'agriculteur. Dans ce jeu, les élèves prennent différents rôles : producteur, transporteur, expéditeur, grossiste, vendeur, consommateur.



Coca-Cola et la formule secrète

Une séance interdisciplinaire en deux parties (une sciences de physique-chimie, une géo) qui s'appuie sur le documentaire « [Coca-Cola et la formule secrète](#) », d'Olivia Mokiejewski et Romain Icard, pour aborder les notions de chimie et de conflit d'usage pour l'eau.



Agriculture urbaine : l'exemple de Détroit

En lien avec leur programme de 4ème, l'urbanisation dans le monde, les villes dans la mondialisation, les élèves ont étudié par le biais d'un documentaire et d'un cours, l'agriculture urbaine dans la ville de Détroit.

Séance

Séance

Séance



Des acteurs proches de chez vous



Robins des villes

Cette association d'éducation populaire milite pour une ville partagée, écologique, agréable, accessible à tous·tes et imaginée par ses habitant·es. Animée par des architectes, sociologues, artistes, designers, urbanistes, ..., qui s'interrogent sur les moyens à mettre en oeuvre pour permettre aux habitants de comprendre l'urbanisme et les projets de leur ville. L'association se donne pour objectif de partager, questionner et diffuser les savoirs sur la ville ainsi que d'agir pour transformer notre « cadre de vie ».

Sur l'année scolaire 2022/2023, les Robins des villes animent un projet de Food transect pour les élèves du collège Henri Barbusse.

En savoir plus



Récup et Gamelles

Cette association lyonnaise est activement engagée dans la lutte contre le gaspillage alimentaire et pour la promotion d'une alimentation durable et zéro déchet, accessible à tous·tes. Elle promeut des actions concrètes et participatives à destination des citoyen·ne·s et des acteurs·trices de la chaîne alimentaire : collectes d'invendus, animations (ateliers de cuisine zéro gaspi, animations, jeux, buffets pédagogiques) bocalerie solidaire, accompagnement des restaurateurs.

En plus de ces activités, Recup et gamelles a ouvert à l'automne 2022, en partenariat avec VRAC le premier tiers lieu dédié à l'alimentation solidaire de la Métropole de Lyon: la MESA, à Lyon 8.

En savoir plus

Ressources inspirantes



La vidéo Dézoom de Arte sur les serres espagnoles d'Almería

En un plan séquence de 2mn30, la [vidéo](#) passe de l'échelle humaine à l'échelle macro, de la terre au ciel, pour mesurer l'ampleur du désastre écologique des serres d'Almería en Espagne, où des km de fruits et de légumes poussent sous des serres, peu importe la saison, pour satisfaire la demande incessante du continent européen.

Cette vidéo peut être remobilisée sur la séance "La tomate- Des serres espagnoles aux assiettes françaises" que vous pouvez retrouver en [cliquant ICI](#).

Vidéo



Stop au suremballage ! Et si vous organisiez une scan party avec vos élèves ?

L'association Open Food Facts, en partenariat avec l'ADEME lance une opération de science participative « [Plein pot sur les emballages](#) » pour favoriser l'écoconception, le tri et l'affichage environnemental sur nos produits alimentaires du quotidien.

Organisez une session scan party d'emballages avec vos élèves en analysant ce qui composent leurs emballages et leurs recyclabilité puis envoyez ces données à Openfoodfacts!

[Cliquez ici pour lire un article de Reporterre sur le sujet.](#)

Plus

Actualités de nos systèmes alimentaires

INFLATION ET ALIMENTATION : AU PAYS DE LA BOUFFE, LA GRANDE PAUPÉRISATION



Clément Coulet
25 janvier 2023

[Lire l'article](#)

“Inflation et alimentation : au pays de la bouffe, la grande paupérisation”,

Cet article du média *Le vent se lève*, écrit par Clément Coulet, dépeint les impacts de l'inflation sur notre alimentation soulignant que “Si [l'inflation] accélère la paupérisation de nos concitoyens et dégrade leur alimentation, elle met en exergue la vulnérabilité de notre modèle agricole.”

Quelques chiffres intéressants sont parlants à cet égard : selon l'INSEE, la hausse des prix atteint **12,1 %** pour les produits alimentaires (contre 5,2 % en moyenne de hausse des prix). Une inflation encore plus élevée de **18,27 % pour les produits premiers prix** (Eco +, Top budget...) et **16,57 % pour les marques distributeurs** (Marque Repère, Bien vu...), ces derniers ayant proportionnellement un coût matière première plus élevé. **Les consommateurs les pauvres sont donc les plus touchés par l'inflation**, et l'alimentation devient une variable d'ajustement pour les budgets contraints.

Cette crise affecte également les agriculteurs. Par exemple, entre février 2021 et février 2022, **le prix des intrants** (engrais, semences, carburants, aliments du bétail) **a augmenté de 20,5 %** en France.

Face aux réponses timides du gouvernement, des collectifs émergent pour porter le projet de garantir à tous les citoyens un droit à une alimentation choisie, comme le collectif de la SSA: [Sécurité sociale de l'alimentation](#).

“Alimentation et climat : la mauvaise note des supermarchés”

Le Réseau Action Climat a publié une étude sur le rôle des supermarchés dans la transition vers une alimentation durable en notant les 8 principales enseignes en France : Auchan, Carrefour, Casino... concluant que: “toutes les enseignes sont (très) loin du compte et ne nous aident vraiment pas à avoir une alimentation durable.” Il souligne que notre alimentation représente 24 % de nos émissions de gaz à effet de serre (les 2/3 provenant de produits animales), et qu'en France, 70 % des achats alimentaires sont réalisés en grande surface. “Notre capacité à avoir une alimentation durable dépend donc fortement des pratiques des enseignes.”. Or ces derniers sont loin du compte en matière d'alimentation durable. L'étude met également en exergue l'importante responsabilité des pouvoirs publics.

Pour en savoir plus, [consultez l'étude complète](#) !



[Lire l'article](#)

Réseau Marguerite

c/o Locaux Motiv, 10 bis rue Jangot, 69007, Lyon

<https://reseau-marguerite.org>

contact@reseau-marguerite.org



Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}

Vous avez reçu cet e-mail car vous êtes inscrit sur notre liste d'envoi.

[Afficher dans le navigateur](#) | [Se désinscrire](#)

Envoyé par
 sendinblue