



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

Bienvenue dans la lettre d'infos de février.

Au menu : **des bonnes nouvelles** (les projets Marguerite sont en ébullition, le guide Food transect est sorti !) et **d'autres moins bonnes** sur les reculs pour l'environnement et l'agriculture, en France et dans le monde.

On ne baisse pas les bras et on continue d'accompagner des projets qui outillent les adultes de demain à ne pas faire les mêmes erreurs que les adultes d'aujourd'hui !

Bonne lecture.



Des nouvelles des établissements



Un Food Transect au collège Revezz-Long (Crest)

Début décembre, la classe de 6^e s'est essayée à l'exercice du Food Transect, balade enquête sur l'alimentation et l'agriculture dans le quartier.

Les enseignant-es se sont inspiré-es du guide réalisé par le Réseau Marguerite et ont adapté le déroulé au territoire de Crest et à leurs envies (notamment d'aborder la question de l'accessibilité).

En savoir plus



Explorer, questionner, pratiquer au collège Longchambon (Lyon)

Les élèves de la classe de 6^e SEGPA s'activent. Au programme :

- Comment utiliser les conversions de mesure afin de réaliser différentes recettes ?
- Réalisation de bouquets garnis avec les aromatiques du jardin du collège
- Sortie au marché de la place Saint-Louis à Lyon 7 : reconnaître un producteur d'un revendeur, comprendre les différences et les problématiques de chacun.

Pour la suite, beaucoup d'interventions et sorties sont prévues : Réseau AMAP, Maison Engagée et Solidaire de l'Alimentation, échange avec les résident-es de l'EPHAD...



Pratiquer au potager, explorer le marché et les alentours du collège Monod (Montélimar)

Depuis le début d'année, la classe de 5^è SEGPA du collège Monod de Montélimar :

-- s'active au jardin : entretien du compost, plantations, **mesures de températures air / sol, relevés pluviométriques**, séchage de plantes aromatiques et **fabrication de tisanes**, tenue d'un journal de bord du jardin...
-- va explorer les alentours du collège : visite au marché et **microtrottoirs auprès des agriculteurs-ices**, observation du cours d'eau et relevé du niveau d'eau, **observation des zones de production agricole** depuis le château de Montélimar.

Partir de la pratique pour découvrir et apprendre, voilà tout l'enjeu de ce projet !

En savoir plus



Les popotes du collègue Rosset (Lyon)

Les éc(h)o-délégué-es de Rosset travaillent cette année avec deux étudiantes de l'ISARA. Au menu :

-- découverte de la production agricole : **relier les matières premières et leurs produits transformés**, localiser les **principales régions productrices**, associer **les légumes et fruits aux plantes dont ils sont issus**, faire le point sur la saisonnalité, ou découvrir le **matériel du monde agricole**

-- visite de la boulangerie La [MieCycllette](#) (cette boulangerie travaille avec des producteurs bio et locaux, et livre ses produits à vélo. Lyon 8) : Petit quizz sur l'alimentation concocté par les étudiantes et visite de l'atelier de la boulangerie.

De quoi découvrir plusieurs maillons de la chaîne alimentaire !

En savoir plus

Des nouvelles du Réseau Marguerite



Etude de l'impact des projets Marguerite : appel à participation !

Lucine, étudiante en Master 2 de Psychologie sociale, a commencé son stage début février. Dans le but d'**évaluer les impacts de la méthodologie des projets Marguerite**, Lucine réalisera **plusieurs observations en classe de séances sur la justice alimentaire**. Avec le soutien de certains membres du Conseil d'Administration et de Morgane, elle mènera également des **entretiens avec les enseignant-es intéressé-es** et des **entretiens collectifs regroupant un maximum de 6 élèves**.

Vous souhaitez en savoir plus ou êtes intéressé.es pour les observations ou entretiens : remplissez le formulaire !

Formulaire

Démarrage du projet Labo sur les métiers de l'agriculture et de l'alimentation

Les bénévoles et les salariées du réseau commencent à plancher sur ce projet laboratoire qui verra le jour en 2025-2026.

Quand les enjeux d'orientation professionnelle rencontrent les enjeux des métiers de la transition agricole et alimentaire qui seront demain essentiels, ça donne un projet pour :

- découvrir des métiers et contextes de travail
- valoriser les intérêts et visibiliser les contraintes de chaque métier et le pouvoir d'agir dessus

- accompagner le questionnement sur leur avenir professionnel (quels critères de choix se donner ?)

A suivre, notamment lors de la prochaine journée de regroupement !

En savoir plus

Des ressources à (re)découvrir sur notre site



Appel à intérêt

Travail et test d'une séance sur le prix de l'alimentation

Pourquoi une tomate de variété ancienne, produite localement est plus chère qu'une tomate grappe espagnole ?

Quels sont les impacts de notre système agro-industriel actuel sur la santé, l'environnement, la société et l'économie ?

Et si on calculait le coût de ces impacts, la tomate grappe serait-elle toujours moins chère ?

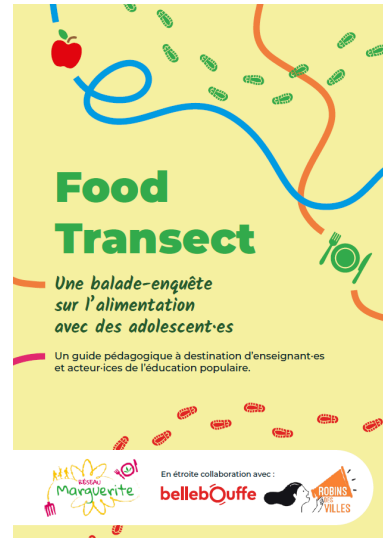
Pour amener les élèves à s'interroger la dessus, [Noé Guiraud](#), chercheur économiste, géographe et producteur de raisin de table, Noémie Clerc et Clémence Valfort du Réseau Marguerite ont créé une séance qui a été testée auprès de la classe de 1ère STAV du lycée Drôme provençale à St-Paul-Trois-Châteaux.

Nous souhaitons adapter cette séance au niveau collège.

Des profs intéressé-es pour y travailler avec nous ? (2 visio de 1h et une co-animation de la séance en classe)

N'hésitez pas, contactez-nous :

noemie@reseaumarguerite.org



Guide Food Transect

Le guide FoodTransect - une balade-enquête sur l'alimentation avec des ados vient de sortir.

Créé en étroite collaboration avec [Bellebouffe](#), [Robins des Villes](#) et [Caroline Brand](#) de [l'ISARA Lyon](#), ce guide permettra aux enseignant-es et acteur-ices de l'éducation populaire d'organiser un FoodTransect, démarche d'enquête et de questionnement sur l'alimentation et l'agriculture dans un quartier.

4 séances pour enquêter, se questionner sur son environnement alimentaire et imaginer des évolutions !

Retrouvez le guide et les ressources associées dans le lien en commentaire (licence Creative Commons BY SA).

Avec le soutien de la [Métropole de Lyon](#), la [Fondation de France](#), la [Fondation Batigère](#) et du FDVA.

Découvrir le guide

Ressources inspirantes

Le programme de BTS "A table" : des ressources à découvrir !

En 2025, le thème de culture générale des 2de année de BTS est "À table ! : formes et enjeux du repas". L'occasion d'avoir accès à beaucoup de ressources sur le sujet :

- Littérature : *Mangez moi* d'Agnès Desarthe, *Le soleil des Scorta* de Laurent Gaudé (scène du banquet), *En cuisine* de Monica Ali ...
- Films : *The Lunchbox* de Ritesh Batra

- BD : *La faim de l'histoire* de Alfonso Aitor et Jul, *Algues vertes, histoire interdite* de Inès Léraud (ajout du Réseau Marguerite 🍷)

Découvrir toutes les ressources du bulletin officiel

Actualités de nos systèmes alimentaires

Environnement, agriculture, biodiversité : aux USA et en France, les attaques se multiplient

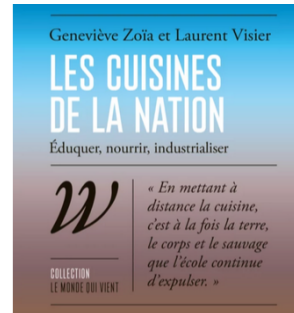
Depuis plusieurs semaines, tous les regards sont tournés vers les États-Unis et l'arrivée au pouvoir de Trump. Là bas, les attaques se multiplient contre l'environnement, les minorités, la recherche... [Dans cet article de BonPote](#), le journaliste Thomas Wagner fait le parallèle avec la France et des mesures aussi peu réjouissantes qui sont prises :

- retrait des mentions sur le changement climatique dans la loi d'orientation agricole par le Sénat
- attaques contres des agences environnementales (Agence Bio, Office Français de la Biodiversité...)
- baisse du budget de l'environnement

Les [résultats des élections des chambres d'agriculture](#) viennent confirmer cette tendance de fond, avec les bons résultats du syndicat Coordination rurale, proche de l'extrême droite.

Ces sombres nouvelles ne doivent cependant pas freiner notre travail quotidien et celui essentiel des enseignant-es dans le développement de l'esprit critique des élèves !

Lire l'article de BonPote



Cantines scolaires "on pourrait parler de cuisine intensive comme on parle d'agriculture intensive"

Cet article de BastaMag nous présente des éléments du livre *Les Cuisines de la nation* de l'anthropologue Geneviève Zoïa et du sociologue Laurent Visier. Dans cet essai, les auteurices racontent l'évolution de la restauration scolaire : d'un modèle artisanal à une industrie et ses conséquences sur la qualité des repas, les conditions de travail (et de rémunération) des cuisinier-es, la dimension éducative du repas, la privatisation du secteur et la course aux bas prix...

Le parallèle fait entre agriculture et cuisine intensives se justifie ainsi pour les auteurices : "*Dans les deux cas, les arguments avancés pour cette modernisation sont les mêmes : hygiène, réduction des coûts, alimentation des plus pauvres...*".

Lire l'article de BastaMag

Découvrir le livre



Prochains rendez-vous



[S'inscrire à la JR](#)

Journée de regroupement lyonnaise

10 avril 2025 - après midi
aux Petites cantines du Vieux-Lyon

Cette demi-journée est destinée au enseignant·es du réseau Marguerite.

Au programme :

- partage des avancées des projets Marguerite
- travail sur le futur projet Labo sur les métiers du système agri-alimentaire
- préparation de l'année prochaine

Réseau Marguerite

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

<https://reseaumarguerite.org>

contact@reseaumarguerite.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](#)

