



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

Bonjour et bienvenue sur la lettre d'infos du Réseau Marguerite ! Vous la retrouverez au moment de chaque vacances scolaires. Elle regroupe les informations les plus récentes du réseau, des établissements mais aussi des idées de partenaires et des ressources.

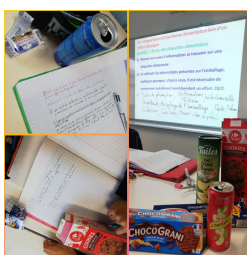
Le réseau espère que vous avez passé de belles fêtes de fin d'année !



Des nouvelles des projets Marguerite



Mon collège à croquer
Cette année au collège



Que manger avant un effort physique ?



CSI - Gabriel Rosset : Un échange de

Elsa Triolet de Vénissieux ; un projet de végétalisation comestible de la cour de récréation !
1ère grosse séance des élèves de 4e 3 qui se sont répartis en 3 équipes :

- Repérage et traçage des plans ;
- Réflexion sur le choix des végétaux ;
- Dessin du mobilier.

La réponse se trouve-t-elle sur nos étiquettes alimentaires ? C'est la question que se sont posé les 5D du collège H.Barbusse la semaine avant les vacances. Un prétexte pour nos décortiquer nos emballages.

Selfoods entre éco-délégués

Le collègue Gabriel Rosset (Lyon) intègre cet année le Réseau Marguerite ! Il démarre un projet inter-établissements, avec la Cité scolaire internationale, en collaboration avec 3 étudiantes de l'ISARA. Deux groupes d'éco-délégués vont produire puis s'échanger leurs selfoods. Leur analyse, avec les étudiantes, aboutira à un temps d'ateliers commun !

Des nouvelles du réseau Marguerite



1ère journée de regroupement et Assemblée Générale

La première JR de l'année, vendredi 12/11, a réuni 8 équipes éducatives, ainsi que Charlene Letoux et Caroline Brand, 2 chercheuses, Sarah Mühlberger de la Métropole de Lyon et 2 étudiantes de Clermont-Ferrand. Merci pour ces temps de partage et merci au collège Henri Barbusse à Vaulx-en-Verin de nous avoir accueilli.es !

L'assemblée générale du Réseau Marguerite s'est tenue en petit comité mercredi 17/11 au collège Elsa Triolet. Le rapport d'activité 2020-2021 est à retrouver [sur cette page](#).

En savoir plus



Invitation du réseau Marguerite à Paris

Le 23 novembre, Myriam Laval et Noémie Clerc sont intervenues aux rencontres territoriales "Éducation à l'alimentation : rôle et enjeux pour les collectivités territoriales" organisées par le Centre National de la Fonction Publique Territoriale. L'occasion de rencontrer des élu.es et fonctionnaires de collectivités territoriales porteuses de projets ambitieux, des chercheur.es ...

En savoir plus



Le Réseau Marguerite : une éducation agri-alimentaire dans le secondaire

Alors que les questions d'alimentation et d'écologie sont au centre des préoccupations des jeunes générations, le Réseau Marguerite leur donne un espace pour s'engager et agir à des échelles variées dans nos collèges. Avec les collèges, il comprend ce qui se passe dans leur assiette pour parler et agir en faveur d'une alimentation éthique, saine et collective équilibrée. Tout fait avec un quotidien depuis un peu de temps.

Anciela parle de nous !

Le magazine Agir à Lyon, édité par l'association Anciela, a écrit un bel article sur le Réseau Marguerite, avec un appel aux enseignant.es à nous rejoindre ! Un autre regard sur le travail des enseignant.es et salariées, toujours enrichissant. N'hésitez pas à visiter le [site d'Anciela](#) pour découvrir leurs actions et publications.

En savoir plus

Des nouvelles ressources en ligne



Gastronomie moléculaire

La gastronomie moléculaire est un moyen d'intéresser les élèves à l'étude de phénomènes de nature physique, chimique, biologique. C'est



Educ Local Food

Ce kit pédagogique est l'aboutissement d'un partenariat européen autour de l'éducation aux systèmes alimentaires locaux

avec ce postulat qu'une équipe de chercheur.ses d'AgroParisTech et de l'INRAE a travaillé avec l'académie de Paris (enseignant.es et inspecteurs) pour créer des séances de SVT et physique chimie.

Vous en retrouverez certaines sur notre site :

[La digestion in vitro des protéines par les enzymes de l'ananas](#)

[Comment fait-on du yaourt à partir du lait de vache ?](#)

[Les constituants de la pâte à pain](#)

Retrouvez l'intégralité des séances sur [le site d'AgroParisTech](#).

Merci à Pierre Pelisson (collège les Iris) pour la sélection des séances !

[En savoir plus](#)

durables, les SALD, dans les établissements d'enseignement agricole.

Composé de 3 modules et de 3 focus, le kit fournit des éléments de cadrage pour découvrir et approfondir la notion de durabilité du système alimentaire.

Le réseau a sélectionné quelques séquences inspirantes.

Vous êtes tentés par le kit et avez des questions ? N'hésitez pas à nous en parler et nous vous aiderons à le mettre en œuvre ou l'adapter !

[En savoir plus](#)



Des acteurs proches de chez vous

GRAND LYON
la métropole



Les lieux de traitement de nos déchets - Lyon

Le Grand Lyon offre à ses habitant.es la possibilité de visiter un centre de tri ou une plateforme de compostage. Des circuits pédagogiques sont organisés pour les scolaires et les particuliers :

- Centre de tri des déchets de Chassieu
- Unité de traitement et de valorisation énergétique de Rillieux la Pape
- Plateformes de compostage des déchets de Ternay et de Décines-Charpieu
- Stations de traitement des eaux usées de Pierre-Bénite

Créneaux, tailles de groupes, contacts : toutes les informations sont disponibles en cliquant sur En savoir plus.

[En savoir plus](#)

La Légumerie - Lyon

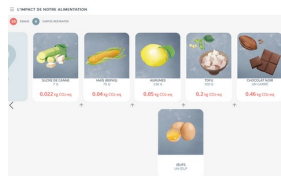
La Légumerie est une association de Jardiniers-Cuisiniers qui cultive le plaisir de faire et vivre ensemble sur la Métropole lyonnaise.

L'association propose des temps de pratique et découverte de la cuisine créative légumière : la saisonnalité, l'origine des produits, les cuisines du monde, la cuisine zéro déchet etc.

Spécificité : l'association se déplace dans les collèges avec sa cuisine itinérante, ce qui en fait un vrai atout pour faire cuisiner les collégien.nes !

[En savoir plus](#)

Ressources inspirantes



Jeu de cartes en ligne ou imprimables

Vous travaillez sur la question de l'impact environnemental de nos



La série Product sur Arte

aliments avec vos élèves? Voici un jeu réalisé par l'OCE (*façon Timeline pour les adeptes de jeux de société*) permettant de comparer nos produits selon 3 critères: l'empreinte carbone, les besoins en eau et la surface de sol nécessaire.

[En savoir plus](#)

Cette série, sortie à l'occasion de la COP21, vous emmène sur les traces d'un produit de consommation courante. Un compteur affiche la distance parcourue, et chaque documentaire s'accompagne d'un commentaire qui apporte des données, notamment sur les aspects écologiques ou sociaux. Retrouvez 3 aliments, des vidéos de 3'50" chacune :

- [La crevette grise](#)
- [Le bonbon](#)
- [La pâte à tartiner](#)

[En savoir plus](#)

Actualités de nos systèmes alimentaires

Commune	Population	Densité (hab/km²)
Ambérieux-le-Vieux	10 200	100
Beauregard	10 000	100
Châtillon	10 000	100
Châtillon-sur-Rhône	10 000	100
Châtillon-sur-Loire	10 000	100
Châtillon-sur-Saône	10 000	100
Châtillon-sur-Loire	10 000	100
Châtillon-sur-Saône	10 000	100
Châtillon-sur-Loire	10 000	100
Châtillon-sur-Saône	10 000	100

Les données agricoles de vos territoires

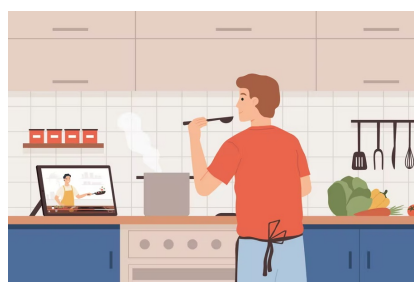
La DRAAF d'Auvergne-Rhône-Alpes diffuse des [fiche territoriales multisources](#). Ayant une entrée par communauté de communes ou par département, elles répertorient différentes statistiques de cadrage (population, prix du foncier), de production agricole (surface AB, élevage, etc), d'enseignement agricole, d'industrie de transformation, en comparaison avec les chiffres départementaux ou régionaux.

Lors de la JR du 12/11, Sarah Mühlberger de la Métropole de Lyon a distribué quelques exemplaires d'un des rapports produits par [UrbalLyon](#), l'agence d'urbanisme métropolitaine. Retrouvez ici le document : [Le Système alimentaire de l'aire métropolitaine lyonnaise : 50 cartes et schémas commentés pour connaître, comprendre, agir.](#)

Et si les youtubeurs aidaient les ados à mieux manger ?

Cet article de [The Conversation](#) nous rappelle (ou apprend) que la plateforme participe à l'éducation alimentaire des jeunes. Les vidéos sur l'alimentation représentent la cinquième thématique la plus fréquentée sur Youtube. Quelques formats intéressants :

- [Du terter au terroir](#) : un compte clermontois qui invite les jeunes de sa banlieue à découvrir le terroir auvergnat.
- Les nombreuses vidéos du type "Une journée dans mon assiette"
- Le partenariat entre "MangerBouger" et le youtubeur Squeezie (16,5 M d' abonnés.es) : [6 recettes faciles](#)





Prochains rendez-vous

24 au 30 janvier 2022

Festival A l'école de l'Anthropocène - Le Rize - Villeurbanne

Université ouverte, sensible et citoyenne sur le changement global !

Retrouvez bientôt le programme [sur leur site](#).

Vous y croiserez peut-être des collégien.nes de Barbusse...

Réseau Marguerite

10bis 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](#)

