Afficher dans le navigateur

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

Bonjour ! Voici la désormais traditionnelle lettre d'infos pré-vacances scolaires. Vous y trouverez des nouvelles de ce qui se passe dans les établissements, dans le réseau, des ressources sur l'agriculture et l'alimentation, des ressources pédagogiques en lien avec ces thématiques... **N'hésitez pas à nous faire des retours sur ce qui vous intéresse le plus, le moins.**
Bonne lecture !

Des nouvelles des projets Marguerite

Matinée gourmande et potagère
Collège C. Marot - Lyon

Après la création d'un livre de recettes, le vocabulaire de la cuisine en latin et le jeu de la ficelle, est venu le temps de **planter les aliments nécessaires à la réalisation des recettes** ! Cet atelier a eu lieu le mardi 8 mars et a été suivi d'un atelier cuisine et dégustation avec l'association La Légumerie. Plus d'infos, plus de photos par ici !

Premières productions des 4èmes en Espagnol !
Collège V. Grignard - Lyon

Séquence sur "l'alimentation du futur" menée par la professeure d'espagnol, Eugénia Galante Novo ! Ce projet consistait à l'élaboration d'un livre numérique par les élèves pour expliquer en espagnol **comment ils/elles imaginent leur alimentation dans 30 ans**. Pour cela ils/elles ont utilisé l'outil Bookcreator et ont travaillé par binômes. Ils/elles sont donc parti.es de photographies prises par leurs soins pour en arriver à de très beaux résultats.

Focus sur les légumineuses
Collège P. Claudel - Lagnieu

Cette année, le projet Marguerite porté par 2 classes de 5ème porte sur les légumineuses. Après la **rencontre de l'intendante** pour en savoir plus sur le fonctionnement de la cantine, son approvisionnement et la place des légumineuses dans nos habitudes, la création d'affiches sur le sujet, ils et elles sont allés en immersion au **lycée agricole des Sardières**. Au programme : découverte d'expérimentations de culture de légumineuses, et **fabrication de cookies** à partir de farine de lentilles et de pois chiches accompagnés par des élèves de 2d !

En savoir plus

Des nouvelles du réseau Marguerite

Vous connaissez le Pacte Mondial des Jeunes pour le Climat ?

C'est un projet de recherche-action mondial qui donne la parole aux lycéen.nes au sujet du changement climatique. Beaucoup de points communs avec le Réseau Marguerite, dans la construction de la pensée critique en s'interrogeant et passant à l'action ! Nous les avons rencontré et allons monter un partenariat !
A quand les dialogues entre collégien.nes et lycéen.nes de France, Chili, Argentine, autour du climat, de l'alimentation et agriculture ?

En savoir plus

Temps de travail enseignant.es - équipes de cuisine

ARDAB

Les collèges Eluard et les Iris font partie des 5 collèges accompagnés par l'ARDAB, à la fois pour introduire des produits bio et locaux à la cantine, et pour discuter alimentation et agriculture biologique avec des élèves de 5ème. Le 2 mars avait lieu un temps collectif réunissant les enseignant.es impliqués et les équipes de cuisine : l'occasion de réfléchir à la mise en place d'une commission menu, de s'inspirer du travail d'un collège breton.
Le Réseau Marguerite suit de près ces projets pour créer des outils et ressources pédagogiques pour faciliter les liens équipes de cantine - équipes pédagogiques ! A suivre...

Congrès des élèves 2022 !

Le Réseau Marguerite donne rendez-vous aux élèves et enseignant.es du réseau le lundi 30 mai à l'Hôtel de la Métropole de Lyon !
L'équipe travaille depuis plusieurs mois sur l'organisation de cet évènement : trouver un conférencier sur un sujet intéressant les ados, préparer avec l'association LADS le temps du débat, gérer les inscriptions des classes, prévoir le temps de préparation des élèves au débat dans chaque classe... On ne chôme pas !
Cet évènement est soutenu par la Métropole de Lyon, le Programme National pour l'Alimentation, la Fondation de France et l'Académie de Lyon.

Découvrez le

Des nouvelles ressources en ligne

Pas de nouvelles ressources pédagogiques !
Chèr.es enseignant.es, n'hésitez pas à poster sur le site vos séances ou à nous les envoyer par mail !

Des acteurs proches de chez vous

Ain

Basé à Simandre sur Suran, dans le Revermont, Boc' à RÉCUP' souhaite créer plus de liens de la fourche à la fourchette, entre les paysans, paysannes et consommateurs, consommatrices dans une démarche écologique et respectueuse de chacun·e.
L'asso propose de multiples ateliers pratiques : cuisine, mise en bocaux, fabrication de jus de pomme, mais aussi des ateliers conceptuels et ludiques autour de l'agriculture et de l'alimentation.
Zoom sur l'animation **Tous à vos semis !** (2h) **:** un jeu de rôles et d'échanges pour comprendre le métier d'agriculteur et les différents types d'exploitation agricole. Dans ce jeu, chaque participant·e incarne un personnage travaillant dans 5 types d'exploitations maraichères différentes. Le jeu s'étend sur 3 années où s'alternent une phase de production, de vente et la clôture de l'année

(PAC, bilan comptable, renouvellement des sols..), ponctuées d'événements et intempéries. Chaque exploitation fait ses choix selon ses caractéristiques (équipements, taille, type de commercialisation, etc). Le jeu se termine avec un temps d'échange pour réfléchir et débattre collectivement !

En savoir plus

Ressources inspirantes

Exposition Mon assiette, ma planète

Institut de Recherche pour le Développement

Comment nourrir dans le futur près de 10 milliards de terrien.nes sans impacter de façon irréversible notre planète ? Cette exposition "Mon assiette, ma planète. Alimentations pour un monde durable" ne prétend pas fournir LA solution mais apporter des connaissances et des éléments de réponse à ce défi. Des thèmes variés sont passés au crible : le rôle du microbiote intestinal, le temps passé à table dans le monde, l'industrie du poulet... **Une mine d'informations issues de la recherche et d'infographies à réutiliser avec les élèves** !
Retrouvez le PDF de l'exposition sur ce site.

En savoir plus

Une étude de Solagro 2022

Saviez vous que 50% des fruits et légumes consommés en France sont importés ?
L'étude "La face cachée de nos consommations" menée par Solagro éclaire la question des importations sous un angle inédit : elle s'intéresse aux **surfaces agricoles et forestières dont nous avons besoin, à l'autre bout de la planète, pour produire nos biens de consommation courante**, alimentaires et non-alimentaires et elle présente les **impacts induits de l'exploitation de ces surfaces**. La France exporte plus qu'elle n'importe. Malgré cela, elle reste très dépendante de l'étranger.
Cette brochure illustrée décrit 7 des principaux produits d'importation et leurs conséquences mais également les leviers qui peuvent être mobilisés pour réduire notre empreinte importée : sobriété, efficience, relocalisation, substitution, équité. Vous en saurez donc plus sur les **produits importés et exportés** (diagrammes p. 11 à 15), le **soja** (p. 16), le **cacao** (p. 20) le **café** (p. 24), **l'huile de palme** (p.28), **les fruits et légumes importés** (p. 36).

Lire l'étude

Actualités de nos systèmes alimentaires

La démocratie alimentaire

Une vidéo de 4 minutes pour découvrir le principe de Démocratie alimentaire.
Cette vidéo synthétise le travail du collectif Démocratie Alimentaire, composé de chercheur.ses, association et initiatives habitantes. Une des applications de cette démocratie alimentaire serait la Sécurité Sociale de l'alimentation, présentée lors de la journée de regroupement d'avril 2021.

Cash Investigation : quand Mc Do passe à la casserole

"En France, McDo, c'est plus de 1 400 restaurants qui vendent près de 2

millions de repas chaque jour. Pour comprendre les recettes d'un tel succès, Élise Lucet et l'équipe de Cash investigation vous emmènent dans les arrière-cuisines de McDonald's.
Grâce à son Happy Meal et son jouet, McDo est devenue la marque préférée des enfants. Ses armes marketing : de très jeunes influenceurs très actifs sur les réseaux sociaux et, dans les restaurants, des repas pour enfants qui seraient équilibrés."
Les conditions de travail et le système de franchise américain sont également passés à la loupe.
A découvrir sur France 2.

Sécurité alimentaire ou productivisme : Quelle politique agricole de l'UE face à la crise ukrainienne ?

Réduction des jachères, aides financières, révision des objectifs de verdissement des cultures : face au choc du conflit ukrainien sur les marchés agricoles, les Vingt-Sept cherchent à doper leur production pour renforcer la sécurité alimentaire de l'UE et répondre aux risques de pénuries d'autres régions du monde.
Article Ouest France

Un collectif de scientifiques, membres d'institutions, spécialistes de sécurité alimentaire mondiale et de marchés internationaux explique, dans une tribune au « Monde », que la mise en culture des surfaces européennes dédiées à la biodiversité, qui serait désastreuse sur le plan écologique, n'aurait qu'un rôle très marginal pour pallier la réduction de l'offre mondiale. Tribune Le Monde

Prochains rendez-vous

8 juin 2022 - 13h30-16h30 à l'Atelier Canopé de Lyon
15 juin 2022 - 14h-17h à l'Atelier Canopé de Bourg en Bresse

Atelier-formation "Des recettes pour comprendre les enjeux de l'alimentation"

Invitez vos ami.es enseignant.es à découvrir le Réseau Marguerite et ses outils, notamment le livre de recettes transformatrices du territoire !

Inscription obligatoire

20 juin 2022

Journée de regroupement - Collège Grignard - Lyon 8ème

Journée d'échange, de travail et formation avec les enseignant.es du Réseau, et nos partenaires !
Le lien d'inscription arrivera bientôt par mail

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

Envoyé par sendinblue