

# LE PROJET MARGUERITE DU COLLEGE MARCEL Ayme

"A la découverte de notre territoire pour une meilleure alimentation"



## Nos objectifs :

- Sensibiliser les élèves à l'agriculture, à l'impact de l'Homme sur son environnement et sa santé quand on s'alimente.
- Circuits courts/circuits longs de commercialisation.
- Découverte de plusieurs métiers liés à l'agriculture.

## Déroulé de notre projet de l'année / ce qu'on a fait

**Septembre** : Jeu de rôles avec l'association Boc' à récup.

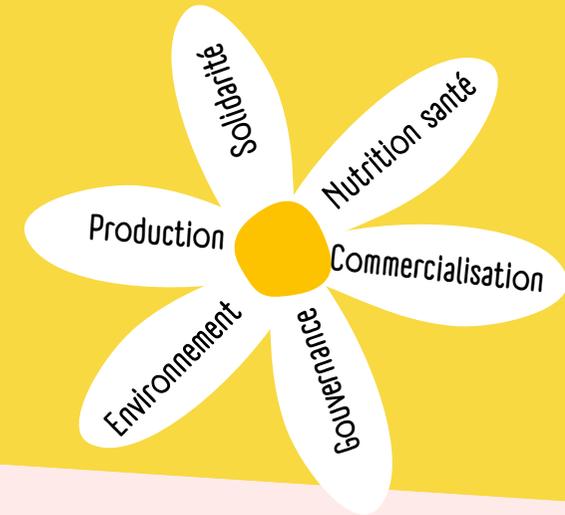
**Octobre** : Fresque du climat animée par la MJC de Montluel.

**Novembre** : Exposition « Chocolat, les enjeux d'une gourmandise » au CDI avec réflexion sur les enjeux de la consommation du chocolat.

**Mars-Avril-Mai** : Foodtransect : découverte du territoire alimentaire autour du collège - rencontre avec des producteurs du magasin "Ferme là" (circuits courts/circuits longs- dégustation)

## Disciplines :

SVT - Mathématiques - CDI



## Ce qu'on a préféré :

- Sortir de la classe, apprendre autrement
- Rencontrer des personnes, créer des liens autour de l'alimentation (producteurs, commerçants, clients)
- découvrir son territoire et plus précisément de nouveaux lieux de restauration
- Acquérir une multitude d'informations sur les produits et sur l'importance d'une bonne alimentation

## Une info qui nous a marqué

- Fresque du climat : découvertes/ prise de conscience des nombreux problèmes liés au climat dus aux activités humaines
- Resto du cœur : abondance des dons des magasins environnant et critères strictes mis en place pour sélectionner les bénéficiaires.



# LE PROJET MARGUERITE DU COLLÈGE DE BROU

Justice alimentaire : partageons !



## Notre objectif :

Voir comment on peut agir en faveur de plus de justice alimentaire, pour l'agriculteur et le consommateur



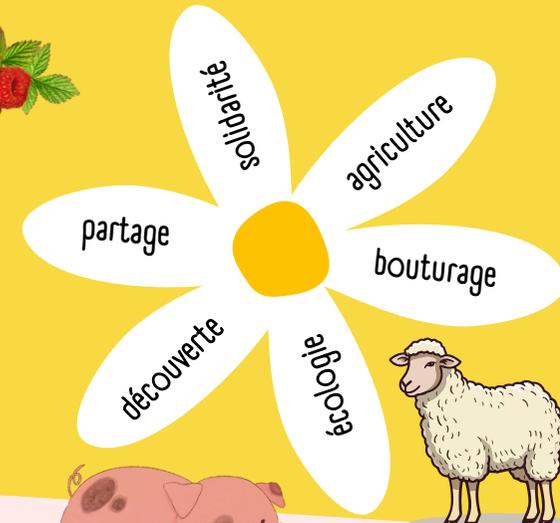
## Déroulé de notre projet de l'année / ce qu'on a fait

- Limiter le gaspillage et recycler des restes alimentaires.
- Multiplier des végétaux (framboisiers).
- Participer à une collecte pour la Banque alimentaire.
- Visiter une ferme pour découvrir des produits bio locaux, des animaux et faire du pain.
- Découvrir des goûts nouveaux (petit déjeuner avec les correspondants italiens, repas malgache à la cantine,...)



## Disciplines :

- S.V.T
- Italien
- C.V.C.



## Ce qu'on a préféré :



Cuisiner les miches de pain à la ferme de Mr Seguin et faire les gaufres avec Boc 'à récup et le projet italien car il y a eu beaucoup d'action au collège comme les tombolas, les ventes de gâteaux,....



## Une info qui nous a marqués

La quantité de nourriture gaspillée à la cantine selon le menu du jour.



# LE PROJET MARGUERITE DU COLLÈGE PAUL ELUARD À VÉNISSIEUX

# Paul'AMAP

## OBJECTIF DE NOTRE PROJET :

Plus de BIO et de LOCAL sur le plateau des Minguettes !!!  
Réfléchir sur l'alimentation afin de recruter le maximum d'amapiens et sensibiliser les collégiens.

## DÉROULÉ DE NOTRE PROJET DE L'ANNÉE :

Planification de l'année du projet **AMAP**  
Association pour le **M**aintien de l'**A**griculture **P**aysanne

Réalisation des contrats sur Clic **AMAP**

Recrutement des amapiens

Les livraisons

Actions avec l'association marguerite et association  
**AMAP!**

Interview par Florence Gault !

## DISCIPLINES :

Sciences de la vie et de la Terre mais en fait toutes les compétences citoyennes !



RETROUVER ICI PODCAST

## CE QU'ON A PRÉFÉRÉ :

**FAIRE LES PANIERS DE L'AMAP !**

**RENCONTRER FLORENCE GAULT  
JOURNALISTE DES SOLUTIONS DES  
ENJEUX ÉCOLOGIQUES**

## UNE CHOSE QUI NOUS A MARQUÉ :

La visite de l'exploitation  
de Jean Michel à Vaulx en  
Vellin.



# LE PROJET MARGUERITE DU COLLÈGE LONGCHAMBON

## “Du potager à l'assiette”

### OBJECTIF DE NOTRE PROJET :

- Développer des compétences au jardin en apprenant à semer, bouturer, planter.
- Transmettre ces compétences (autres élèves, proches)
- Faire attention à ce qu'on trouve dans notre assiette, comprendre d'où ça vient, comment ça a poussé (problème des pesticides, label, producteurs, revendeurs), cuisiner des choses simples et saines.

### DÉROULÉ DE NOTRE PROJET DE L'ANNÉE :

**Explorons** : on a visité des jardins, on a découvert le fonctionnement du marché (fruits et légumes de saison, producteurs revendeurs), on a découvert le travail du paysan.

**Semons** : on a semé des radis, des fèves, des carottes, des tomates, des oignons et des plantes aromatiques.

**Bouturons** : on a appris à bouturer des plantes aromatiques (romarin, la ciboulette, la menthe...) en utilisant de la cannelle et du miel pour les protéger des maladies, et en utilisant des branches de saule pour faire de l'hormone de bouturage.

**Plantons** : on a planté un chou-fleur et des artichauts.

**Cuisinons et dégustons** : on a fabriqué de la compote avec des pommes sans pesticides (bio), on a fabriqué nos yaourts (moins de pollution), du sirop avec la menthe du jardin, et une sauce au yaourt et herbes aromatiques pour déguster les légumes crus du potager.

### DISCIPLINES :

Mathématiques (problèmes, contenances, masses), Français, géographie, physique-chimie, SVT, arts plastiques...



6°1



### CE QU'ON A PRÉFÉRÉ :

- Travailler, découvrir dehors, au jardin.
- Cuisiner et apprendre autrement
- Déguster parce que c'était délicieux reposant et réconfortant !!!!

### UNE INFO QUI NOUS A MARQUÉ :

Il y a beaucoup trop de pesticides, on ne le voit pas, ça peut nous rendre malades, pourquoi on continue comme ça !

Pourquoi manger des produits qui viennent de si loin alors qu'on peut les trouver à côté de chez nous ?!!



# LE PROJET MARGUERITE DU COLLÈGE GABRIEL ROSSET 4È-3È

## Foodtransect et Justice alimentaire

### OBJECTIF DE NOTRE PROJET :

- Réaliser une cartographie alimentaire du quartier de Gerland dans le 7e arrondissement.
- Réaliser des interviews d'acteurs de la justice alimentaire pour faire un podcast.

### DÉROULÉ DE NOTRE PROJET DE L'ANNÉE :

- 1- Définition des 4 parcours
- 2- Répartition des rôles : photographe, intervieweur, observateur et dessinateur
- 3- Balade sensible dans le quartier avec prise de notes, photos et enregistrement des interviews
- 4- Réalisation de la carte en intégrant les visuels et les constats sur notre quartier
- 5- Réflexion sur des pistes d'amélioration pour la vie dans notre quartier : plus d'espaces verts, plus de commerces, plus de lieux de convivialité...

PODCAST avec les élèves de 3ème :

Préparation des questions pour l'interview puis visite du Faitout, à la Mulatière et interviews de différentes associations : La Cloche Aura, Singa Lyon et Bellebouffe



### DISCIPLINES :

SVT - Documentation - HG -  
Mathématiques

### CE QU'ON A PRÉFÉRÉ :

La balade urbaine sensible parce qu'on a pu parler aux gens et leur poser des questions

### UNE INFO QUI NOUS A MARQUÉ :

On s'est rendu compte qu'on observe pas, même si on passe tous les jours devant, on ne voit pas les choses, les restaurants...



# LE PROJET MARGUERITE DU COLLÈGE GABRIEL ROSSET 6È/5È

"Disco goûter"



Notre objectif :

ÉC(H)O-DÉLÉGUÉS  
6E-5E

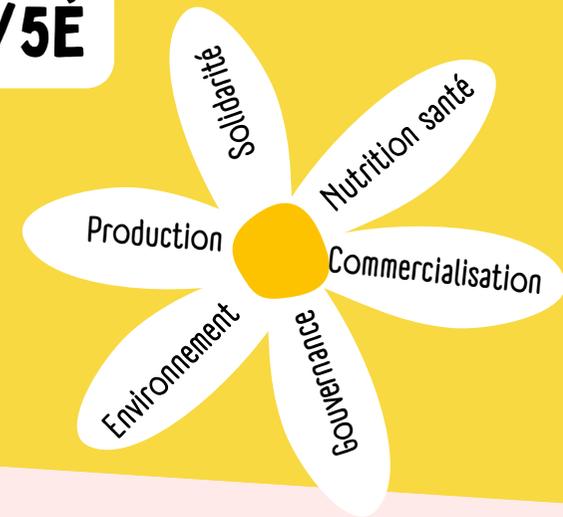
Réaliser un goûter zéro-déchet et anti-gaspillage

Déroulé de notre projet de l'année / ce qu'on a fait

- 1- Atelier de dégustation autour de la présence de sucre dans les jus de fruits
- 2- Jeux autour des fruits et légumes de saison, de l'alimentation bio avec l'ISARA
- 3- Atelier cuisine au centre social de Gerland à partir d'aliments récupérés au marché et dans les magasins
- 4- Dégustation au collège : pâte à tartiner, salade de fruits et crêpes

Disciplines :

SVT, documentation,  
mathématiques, HG



Ce qu'on a préféré :

Cuisiner tous ensemble et déguster avec les parents invités

Une info qui nous a marqué

On peut faire des crêpes avec du pain rassis !

# LE PROJET MARGUERITE DU COLLÈGE ROSTAND À CRAPONNE

“ De mon assiette aux champs avec Jean Rostand ”

Notre objectif : devenir des **actrices et acteurs** conscient-es de notre **alimentation** en comprenant ses multiples enjeux

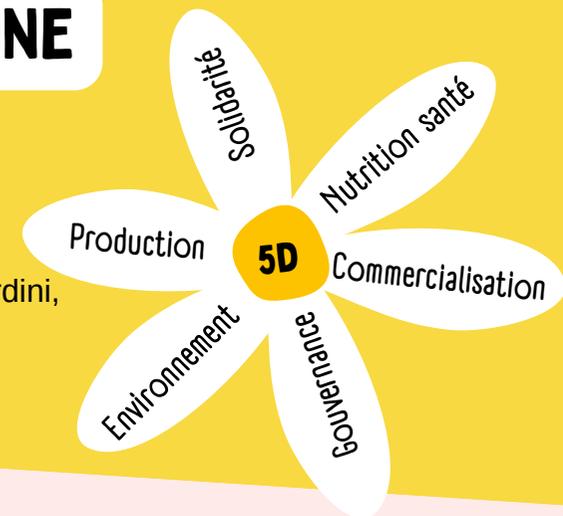


Déroulé de notre projet de l'année / ce qu'on a fait :

Dès le début de l'année, on a photographié nos **selffoods**, et ils ont été exposés à la Cité de la Gastronomie pendant le festival **Bouillon de CultureS**, auquel on a participé en discutant d'un film sur les épiceries sociales et solidaires. On a continué à réfléchir aux conditions d'accès à une nourriture saine et choisie pour tous pendant un atelier du Réseau Marguerite sur la **justice alimentaire**. Avec nos professeurs on a beaucoup étudié les photos de **Peter Menzel**, mais on a aussi **rencontré en vrai** des personnes, comme notre infirmière, notre chef de cuisine... et vous !

Disciplines :

biologie avec Mme Bernardini,  
géographie et éducation  
civique avec Mr Grenier



Ce qu'on a préféré :

La sortie à l'Hôtel-Dieu de Lyon et de voir nos selffoods exposés avec les photos de Peter Menzel en vrai... Et peut-être qu'on aimera aussi la visite des cuisines du collège pendant la préparation du repas, prévue la semaine prochaine !

c'est lui  
Christian



Une info qui nous a marqué :

Quand nous avons rencontré le chef de cuisine du collège Christian Ambard, il nous a expliqué plein de règles d'hygiène : pas de bague, pas de faux ongles, se laver les mains à chaque changement de poste... On était choqués !





# LE PROJET G.A.M.E. MARGUERITE DU COLLÈGE ELSA TRIOLET

Gestion Alimentation Motivation Énergie

## OBJECTIF DE NOTRE PROJET :

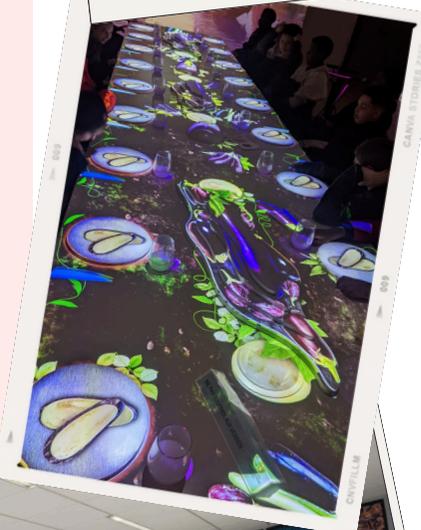
Jouer et faire jouer autour de l'alimentation !

## DÉROULÉ DE NOTRE PROJET DE L'ANNÉE :

- Questionnaire initial
- Dégustation en pleine conscience
- Oh my food !
- Sortie à la cité de la gastronomie
- Jeu de piste Gregg Segal
- Oh my food ! l'appli
- Réalisation de selffoods
- Expo Selffood
- Préparation du congrès



QUATRIÈME 2



## DISCIPLINES :

Histoire-géographie et S.V.T.

## CE QU'ON A PRÉFÉRÉ :

Jouer &  
La cité de la  
gastronomie

## UNE INFO QUI NOUS A MARQUÉ :

C'est difficile de reconnaître le goût d'une madeleine quand la couleur n'est pas celle qui correspond aux goûts habituels...



# LE PROJET MARGUERITE DU COLLÈGE

## L'autonomie alimentaire au Malawi

### OBJECTIF DE NOTRE PROJET :

Découvrir les enjeux de l'alimentation dans un pays d'Afrique tropicale: le Malawi, à travers un film.

### DÉROULÉ DE NOTRE PROJET DE L'ANNÉE :

- Séance introductive sur les enjeux de l'alimentation
- Séance de 2h pour regarder le film "Le garçon qui dompta le vent", réalisé en 2019 par Chiwetel Ejiofor
- Une sortie "jeu de piste" sur le marché des Minguettes (Vénissieux)
- 2 séances de réalisation d'affiches sur les grands thèmes abordés par le film: l'eau, l'énergie, les ressources alimentaires, la démocratie, l'économie et l'école au Malawi.

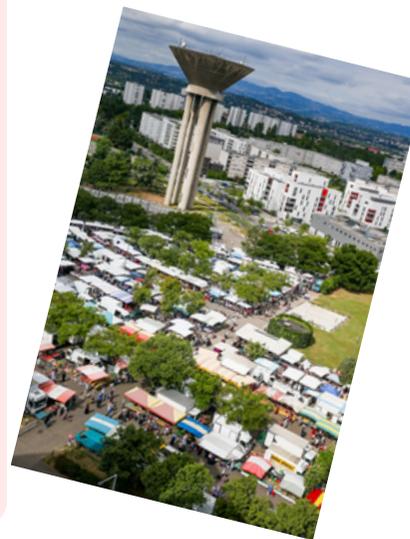
Participation au congrès des élèves!

### DISCIPLINES :

Géographie - EMC



5È 3 TRIOLET



### CE QU'ON A PRÉFÉRÉ :

La visite au marché des Minguettes!

Et la préparation au débat avec Noémie et Claire! avec les débats mouvants.

### UNE INFO QUI NOUS A MARQUÉ :

Il existe des pays où ...

- l'école est payante,
- la vie des villages dépend directement des pluies
- le manque de nourriture peut déclencher la violence, déstabiliser la démocratie



# LE PROJET MARGUERITE DU COLLÈGE PIERRE VALDO

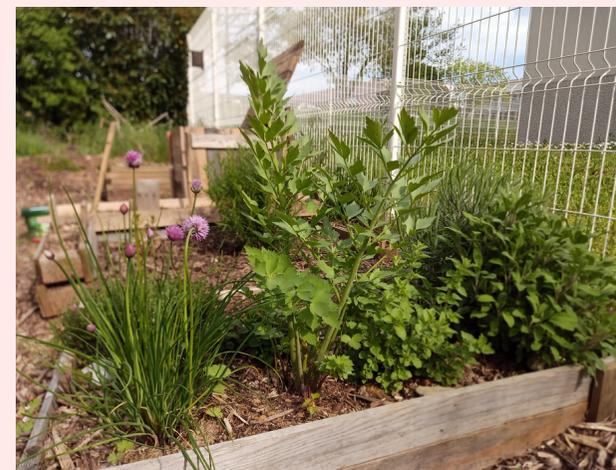
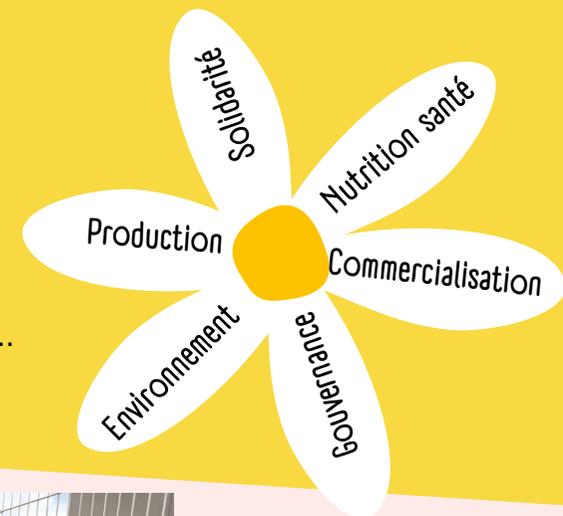
Jardinons à Valdo saison 2

## Notre objectif :

- Entretien et cultiver notre jardin potager pour la deuxième année consécutive.
- Apprendre à semer, bouturer.
- Fabriquer un composteur et utiliser du compost pour enrichir le sol...

## Disciplines :

Club écologie, Latin, SVT...



# LE PROJET MARGUERITE DES COLLÈGES LES BATTIERES ET BERNARDIN

## SELFOODS : Du potager à l'assiette

### OBJECTIF DE NOTRE PROJET :

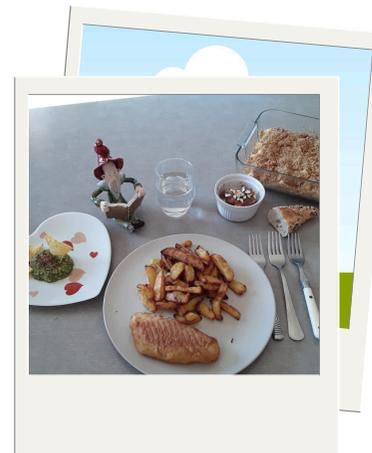
Sensibiliser à une alimentation durable, de saison et si possible locale.

### DÉROULÉ DE NOTRE PROJET DE L'ANNÉE :

- Réalisation des Selffoods par les élèves volontaires des deux collèges en décembre/janvier
- 1ère rencontre au collège Bernardin pour observer les Selffoods, regrouper les photos avant/après et ranger les ingrédients par saison.
- 2e rencontre au collège Les Batières pour découvrir l'AMAP et préparer le Congrès des élèves du réseau Marguerite.

### DISCIPLINES :

SVT - HG EMC - MATHS



### CE QU'ON A PRÉFÉRÉ :

Faire de la cuisine.

Découvrir un autre collège.

### UNE INFO QUI NOUS A MARQUÉS :

La loi impose aux cantines d'utiliser seulement 20% de produits bio et 50 % de produits de qualité !

