

# LE PROJET MARGUERITE DU COLLÈGE JEAN ROSTAND

Titre du projet :

## Qu'est-ce qu'on mange à Rostand ?

### Notre objectif :

C'est de comprendre comment nous sommes nourris en général et à la cantine du collège en particulier, d'où vient la nourriture, ou encore comment se rapprocher de la justice alimentaire. Mieux manger dans les cantines : c'est à dire manger bio, local.

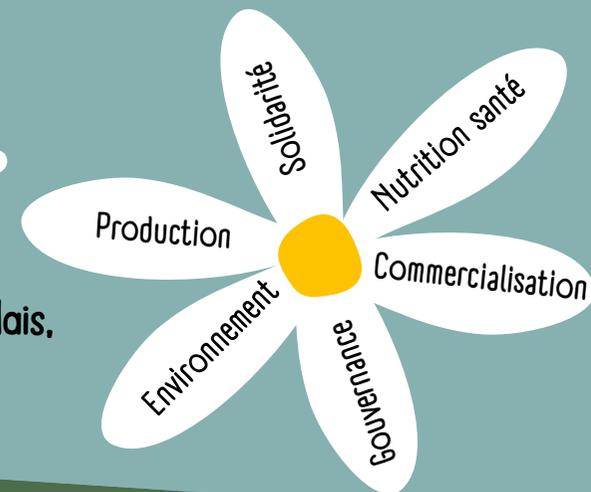


Le chef cuisinier

Disciplines : SVT,

Arts plastiques, Anglais,

Histoire-Géographie



### Ce qu'on a préféré :

Ce qu'on a préféré, c'est dans le jeu de la pomme, jouer aux vendeurs et aux acheteurs ! C'est comme si on était vraiment des gens sur le marché qui vendaient et achetaient leurs pommes !

On a préféré faire la visite de la cuisine et créer nos menus, c'était cool, on a aussi bien aimé l'intervention de M. Ambard notre cuisinier.

Et aussi les dessins en arts plastiques. Lors de la visite de la ferme, le pain était très bon !

### Ce qui s'est passé dans le projet :

Durant l'année nous avons eu des interventions de plusieurs personnes : l'association Agribio sur les produits de saison et les types de pommes. Notre chef de cuisine M. Ambard nous a expliqué son travail : comment il choisissait les menus en fonction des saisons et de la loi. Nous avons aussi fait des activités en lien avec le réseau Marguerite sur la Justice alimentaire et les grossistes alimentaires, et la semaine dernière nous avons cuisiné et mangé avec la cheffe Marion Gaignard.

Nous avons aussi visité différents endroits, comme le marché de Craonne pour interroger les producteurs, une ferme d'agriculture biologique pour comprendre leurs conditions de travail, et la cuisine du collège !

### Les infos qui nous ont marquées

Ce qui nous a marqués au Croissant Fertile, la ferme-boulangerie bio visitée à Mornant, c'est que la moissonneuse a plus de 60 ans, il y a encore des fours à bois, et 7 hectares ce n'est pas beaucoup.

Le cuisinier doit suivre la loi égalim et un certain équilibre du menu chaque jour.

La viande ça coûte cher.



La moissonneuse

# LE PROJET MARGUERITE DU COLLEGE GABRIEL ROSSET

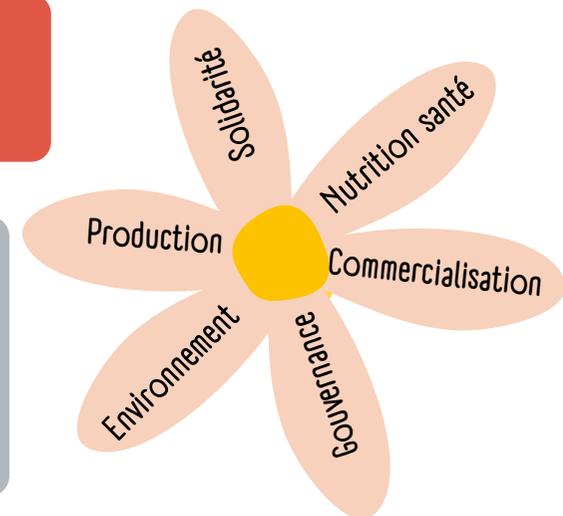
Titre du projet : LES POPOTES DE ROSSET - Alimentation durable et de saison

## NOTRE OBJECTIF

- DÉCOUVRIR LES MÉTIERS DE À L'ALIMENTATION DURABLE ET DE SAISON
- ACQUÉRIR DES NOTIONS LIÉES À LA SAISONNALITÉ, À LA PRODUCTION LOCALE ET LA TRANSFORMATION DES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE

## DISCIPLINES :

Projet mené par les éc(h)o délégués



## CE QUI S'EST PASSÉ DANS LE PROJET :

### PRODUCTION :

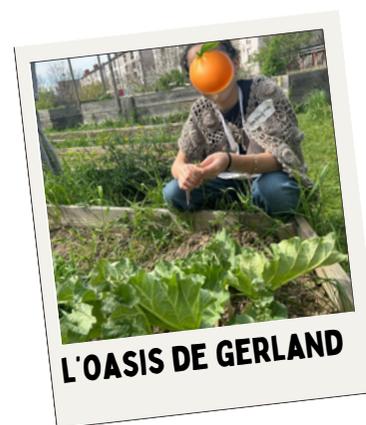
NOUS AVONS DÉCOUVERT LES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON, LES LIEUX DE PRODUCTION, ET LES OUTILS DU MONDE AGRICOLE.

### TRANSFORMATION :

NOUS AVONS VISITÉ UNE BOULANGERIE, LA MIECYCLETTE!  
NOUS AVONS CUISINÉ AU COLLÈGE, TOUT UN REPAS, PUIS UN GOUTER AU COEUR DES JARDINS DE L'OASIS DE GERLAND. ET NOUS CUISINERONS ENCORE JEUDI POUR 100 PERSONNES DE NOTRE QUARTIER !

### DISTRIBUTION :

NOUS AVONS ÉTÉ À LA RENCONTRE DES PRODUCTEURS, MARAICHERS ET ÉLEVEURS SUR LE MARCHÉ DE L'ISARAMAP.



## CE QU'ON A PRÉFÉRÉ :

Notre moment préféré a été la découverte et la dégustation des différentes variétés de plantes et herbes aromatiques du jardin de l'Oasis de Gerland.



## LES INFOS QUI NOUS ONT MARQUÉES

LA MOUTARDE EST UNE PLANTE !



# LE PROJET MARGUERITE DU COLLÈGE JEAN PHILIPPE RAMEAU

Disciplines :  
SVT - Arts Plastiques

"Titre du projet " De la Fourche à la Fourchette"

Notre objectif : Mieux comprendre ce que l'on mange de sa plantation jusqu'à notre assiette.

## Ce qui s'est passé dans le projet :

- **Création du logo** du projet en arts plastiques.
- **Visite de la cantine.**
- **Création de capsules vidéo** pour transmettre à leurs camarades les savoirs obtenus lors du projet.
- Trois animations avec l'association AGRIBIO : **l'agriculture biologique, les labels**, ainsi que **la saisonnalité des produits**.
- **Dégustation de produits fermiers** à la cantine, **rencontre et interview** avec un agriculteur local.
- Séances en SVT sur **la lecture des tableaux nutritionnels** et le **Nutriscore**. Comprendre ces informations pour une alimentation équilibrée.
- **Rencontre avec la cheffe de cuisine de la cantine**, qui a partagé avec les élèves les défis et les contraintes liés à l'élaboration des menus de la cantine.
- **Création d'un menu** par les élèves pour l'ensemble des élèves du self.
- **Atelier de cuisine**, où les élèves ont expérimenté la préparation de plats simples et équilibrés.
- Une réflexion sur **le fonctionnement des emballages alimentaires**.

Ce qu'on a préféré : L'atelier cuisine !



## Les infos qui nous ont marquées

Ce que veulent dire les numéros sur les œufs



# LE PROJET MARGUERITE DU COLLÈGE " ELSA TRIOLET 5°1 "

"Titre du projet : " FAST FOOD "



## Notre objectif

- comprendre ce qui est bon ou mauvais pour la santé
- les stratégies marketing
- la production de nourriture et sa répartition dans le monde

## Disciplines :

anglais  
SVT  
Arts plastiques  
géographie  
ateliers nutrition

## Ce qui s'est passé dans le projet

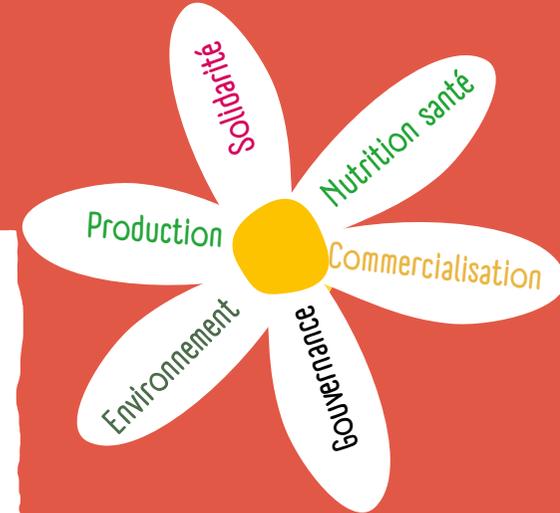
- **anglais**: vocabulaire de la nourriture, lunchbox, sketch "venir dans un restaurant"
- **géographie**: greenwashing, types d'agriculture, gaspillage, produits chimiques, circuit court, création d'un fast food éco responsable, création d'un quizz électrique
- **SVT** : lecture des étiquettes, pyramide des aliments
- **arts plastiques** : création d'un plat en argile
- **ateliers nutrition** : rencontre d'une diététicienne, préparation d'un goûter équilibré et sain



préparation d'un goûter



création d'une maquette espace public/ privé



## Ce qu'on a préféré

- Préparation du goûter
- Un projet commun
- Savoir être en bonne santé
- Création d'une maquette
- Création d'un quizz électrique

## Les infos qui nous ont marquées

- La pêche intensive vide les mers et détruit les écosystèmes.
- Les produits ultra transformés sont mauvais pour la santé.
- Gaspillage alimentaire: 1/3 de la nourriture est jetée.
- Les pesticides polluent la nature et nuisent aux êtres vivants.

# LE PROJET MARGUERITE DU COLLEGE JEAN JACQUES ROUSSEAU

Titre du projet : Les 5ème D "Consomm'acteurs", je mange donc je suis

## NOTRE OBJECTIF

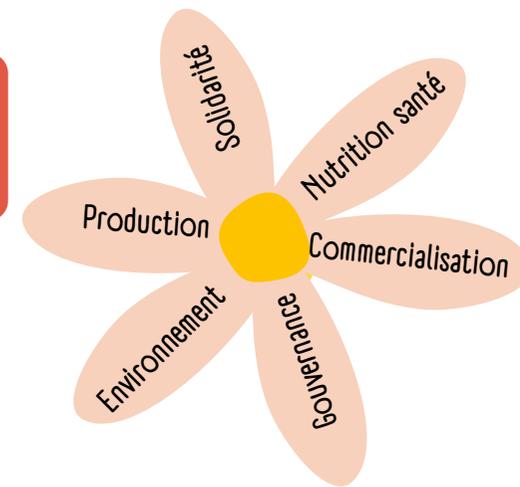
**COMMENT MIEUX NOURRIR L'HUMANITÉ ET DE MANIÈRE DURABLE ?**

## CE QUI S'EST PASSÉ DANS LE PROJET :

- Nous avons débuté notre projet par un photolangage "je mange donc je suis" puis en réalisant un selfood (photo de notre plat préféré sucré ou salé accompagné d'un commentaire justifiant notre choix par nos émotions, nos goûts ou encore nos souvenirs).
- En SVT, nous avons mené une recherche sur le sucre caché dans nos aliments. Elle a été résumée par des graphiques.
- En géographie, nous avons travaillé en 4 séances autour des fastfoods.
- Au préalable, nous avons découvert le thème par un parcours artistique puis étudié des planisphères sur la sous-alimentation, l'obésité et les "régimes sains". Nous avons beaucoup aimé le travail avec Lucille des Robins des villes, comme les stratégies marketings particulièrement le travail de création sur les réaménagements des espaces publics (self et place Bellecour).
- Nous avons réalisé un "livre" de recettes solutions sur l'alimentation durable de demain. Même jeune, on peut être un consommateur conscient 😊
- Nous finirons notre projet par un atelier banquet avec la legumerie pour cuisiner des recettes d'ailleurs avec des produits d'ici : du local et de saison !

## DISCIPLINES :

Géographie  
SVT  
EMC



## CE QU'ON A PRÉFÉRÉ :

Un des moments préférés a été la réalisation des selfoods. Cela nous a permis de réfléchir à pourquoi nous aimons certains plats. La découverte de l'impact des logos liés au fastfood avec les Robins des Villes est également un temps fort du projet. Nous sommes impatients de cuisiner notre banquet pour partager des recettes.

## UNE INFO QUI NOUS A MARQUÉ

Le pouvoir d'influence de la pub auprès de nous !  
Les consomm'acteurs de 5ème D ont conscience qu'il faut manger local et de saison et qu'il faudra manger des insectes 😊



# LE PROJET MARGUERITE DU COLLÈGE DE BROU

Titre du projet "miam miam partager et valoriser"

Notre objectif :

Faire de la nourriture accessible  
et moins la gaspiller !!!



Ce qui s'est passé dans le projet :

Atelier justice alimentaire

Collecte pour la banque alimentaire (au collège et à  
carrefour + visite )



Instant tisane

Visite de la tienne

Crêpe au potimarron



Nourriture de nos ancêtres (rando-cueillette / pêche)

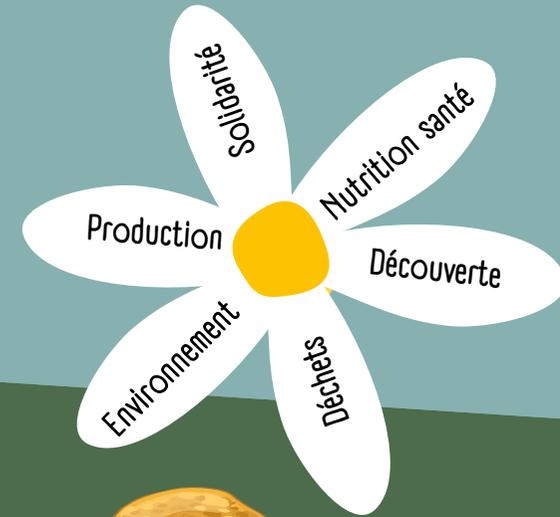
Nouveau système de tri des déchets au self (cometh)



Disciplines :

SVT

CVC



Ce qu'on a préféré :

Les crêpes potimarron :



Fleurs comestibles :



Les infos qui nous ont marqués :

La masse des déchets jetée au self est **ENORME !!!**



# LE PROJET MARGUERITE DU COLLEGE PIERRE VALDO (VAULX EN VELIN)

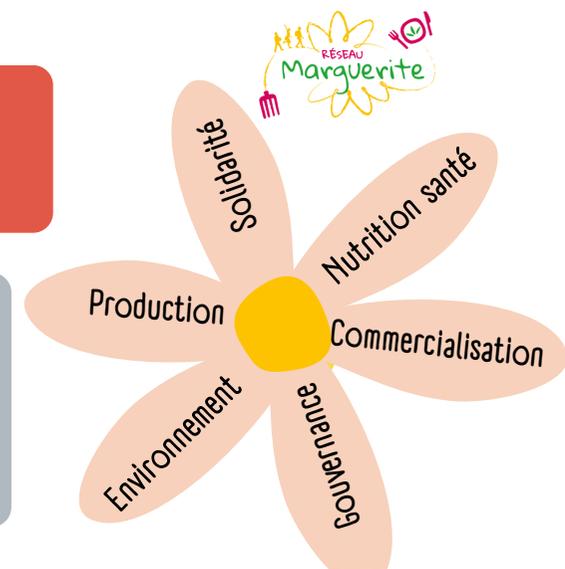
Titre du projet : Jardinons à Valdo saison 3

## Notre objectif :

Agrandir et cultiver un nouvel espace jardin avec la classe de 6F du collège valdo et l'association graines urbaines

## DISCIPLINES :

Histoire Géo  
SVT



# LE PROJET MARGUERITE DU COLLEGE SAINT LOUIS DE LA GUILLOTIERE

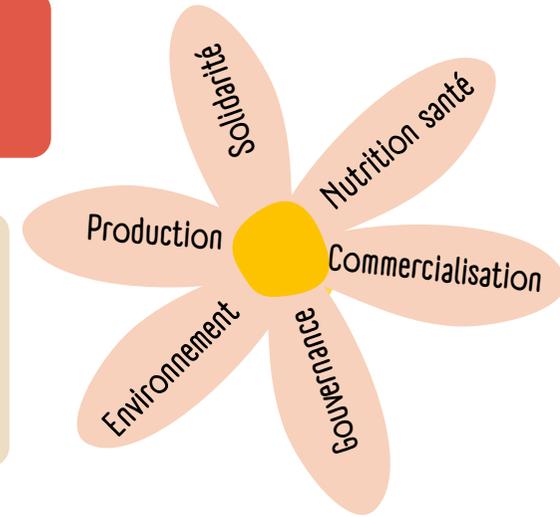
Titre du projet : Enquête sur les assiettes des 5èmes

## NOTRE OBJECTIF

Décrypter nos habitudes alimentaires et découvrir des métiers et initiatives en lien avec l'agriculture et l'alimentation

## DISCIPLINES :

Anglais - Français  
Maths - SVT



## CE QUI S'EST PASSÉ DANS LE PROJET :

- Photo de l'un de nos repas (Selffood)
  - En maths, choix de questions à poser à tous les 5èmes, puis analyse des résultats et réalisation de graphiques
  - En français, découverte d'initiatives et associations en faveur d'une alimentation respectueuse de l'environnement
  - En anglais, comparaison de nos assiettes avec des assiettes d'autres pays
  - En SVT, analyse des aliments de nos assiettes et de leurs valeurs nutritionnelles
  - Rencontre de différents professionnels pour qu'ils nous parlent de leur métier
- Exposition de tout notre travail au CDI



AU CDI



UN SELFFOOD

## CE QU'ON A PRÉFÉRÉ :

- rencontrer des professionnels
- parler alimentation dans des matières inattendues, comme par exemple les maths

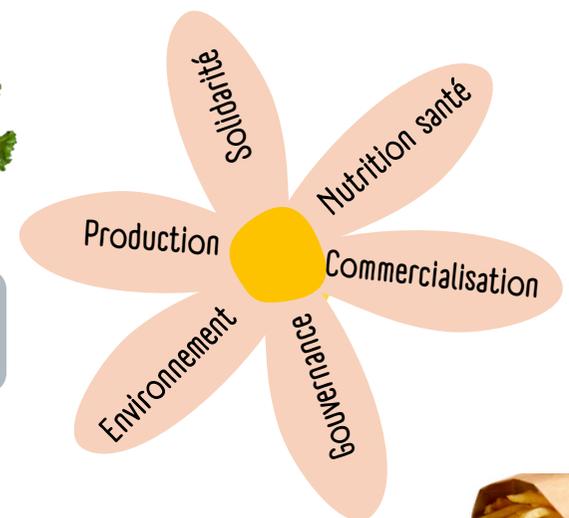
## LES INFOS QUI NOUS ONT MARQUÉES

50 % des fruits et légumes dans une assiette

observer les selffoods de nos camarades nous a donné envie de goûter de nouveaux plats

# LE PROJET MARGUERITE DU COLLEGE HENRI BARBUSSE

Titre du projet : Fast Food



## NOTRE OBJECTIF :

Comprendre l'évolution des fast-foods en France et dans le monde.  
Se sensibiliser à une alimentation saine et équilibrée.

## CE QUI S'EST PASSÉ DANS LE PROJET :

- Étude de ce qu'est une alimentation saine et équilibrée.
- Lecture et analyse d'étiquettes de produits alimentaires, dont le système d'étiquetage "nutri-score".
- Expérience sur le taux de glucose dans le riz, les pâtes et les frites.
- Visionnage d'un extrait de film sur l'histoire de McDonald's dans son pays d'origine, les USA.
- Étude des différences entre plats faits maison et plats industriels.
- Travail sur la localisation des fast-foods et leur prix dans notre ville, Vaulx-En-Velin.
- Découverte des stratégies marketing des fast-foods en lien avec des célébrités, leurs logos et slogans et leur évolution dans le temps.
  - Travail sur les goûts et habitudes alimentaires des élèves de la classe.
  - Projet d'aménagement d'un espace public.



## DISCIPLINES :

SVT, Anglais, Mathématiques,  
Arts Plastiques, Espagnol.



NOTRE SÉANCE PRÉFÉRÉE

## CE QU'ON A PRÉFÉRÉ :

- 1) La séance "aménager un espace public".
- 2) La séance photolangage sur la justice alimentaire.
- 3) La séance sur la localisation des fast-foods de Vaulx-en-Valin.

## LES INFOS QUI NOUS ONT MARQUÉES :

- La couleur verte des restaurants McDonald's a été choisie pour attirer les gens et faire croire à du "bio".



- Des personnes ne peuvent pas se nourrir à leur faim et doivent parfois se priver pour leur famille.
- Il y a encore parfois de l'injustice entre hommes et femmes sur le partage des tâches ménagères.



# LE PROJET MARGUERITE DU COLLEGE JEAN JAURES

Titre du projet : VENTE DE SOS COOKIES SAINS ET GOURMANDS

## NOTRE OBJECTIF

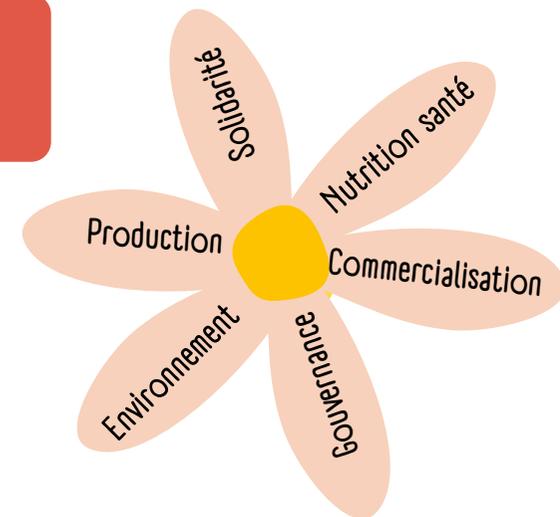
Se faire plaisir en proposant des cookies faciles à préparer avec des ingrédients sains et qui s'inscrivent dans une consommation raisonnée

## CE QUI S'EST PASSÉ DANS LE PROJET :

- Naissance du projet : Les enseignants de la SEGPA ont organisé un voyage dans le Vercors pour les élèves de 3ème et de 5ème Segpa. Les objectifs de ce voyage étaient la cohésion, le vivre ensemble, le dépassement de soi et la connexion à la nature. Pour financer ce voyage, nous avons avec Mme Chabalier et Mme Viennet, vendu divers articles lors du coffee shop de Noël, dont les SOS COOKIES.
- Nous avons donc créé le packaging, les affiches, et déterminé le prix de vente
- les élèves se sont entraînés à accueillir les clients en anglais.
- Ils ont effectué la mise ne place, la vente, l'emballage, le service et l'encaissement.
- La suite de cette vente est de recycler les invendus. Avec l'accord de la cheffe de cuisine, nous allons faire cuire les cookies, les emballer et les vendre uniquement sur commande.

## DISCIPLINES :

Vente distribution  
Logistique  
Anglais



## CE QU'ON A PRÉFÉRÉ :

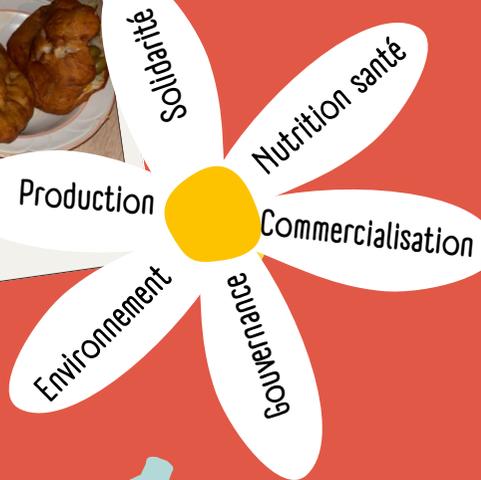
Le moment préféré a été la vente en directe car le projet prenait tout son sens. Les élèves ont pu mettre en pratique ce qu'ils avaient appris et se sentir fiers.

## LES INFOS QUI NOUS ONT MARQUÉES

**Le travail mené lors des ateliers et l'incidence positive à manger local et responsable**

# LE PROJET MARGUERITE DU COLLÈGE AIME CESAIRE

Titre du projet : En cuisine, avec les 5emeC !



**Disciplines :**  
Sciences de la Vie et de la Terre, Histoire - géographie, Français et mathématiques

## Notre objectif :

Se sensibiliser à une alimentation plus durable en partant de nos recettes familiales retravaillées — pour respecter enjeux nutritionnels et —  
\_\_\_\_\_ environnementaux. \_\_\_\_\_

## Ce qui s'est passé dans le projet :

- 1) Réalisation de Selffood. \_\_\_\_\_
- 2) Rédaction de recettes. \_\_\_\_\_
- 3) Visite de l'exposition "Des maths dans la cuisine". \_\_\_\_\_
- 4) Travail autour de l'alimentation et la santé.
- 5) Création de documentations et illustration du livre de recettes. \_\_\_\_\_
- 6) Réalisation d'une exposition sur l'impact du réchauffement climatique sur l'alimentation.
- 7) Travail du vocabulaire autour des fruits et des légumes, des herbes et des ustensiles de cuisine.



## Ce qu'on a préféré :

**Cuisiner.**

**Mettre en page les recettes.**

**Faire les mots croisés "fruits et légumes".**

**Travailler ensemble.**

## Les infos qui nous ont marquées

- Certaines boissons contiennent jusqu'à 4 morceaux de sucres.
- Beaucoup de nos aliments contiennent des additifs.
- Dans certaines exploitations les becs des poulets sont coupés.



# LE PROJET MARGUERITE DU COLLÈGE LAURENT MOURGUET À ECULLY

"Titre du projet: A la découverte de la cantine du collège !"



Disciplines :  
SVT  
Géographie

## Notre objectif

- visiter la cantine du collège
- découvrir le métier de cuisinier
- connaître les bases d'une alimentation

équilibrée pour élaborer des menus

## Ce qu'on a préféré

- la visite de la cantine,
- imaginer des menus
- l'intervention du réseau Marguerite pour préparer le congrès des élèves

## Ce qui s'est passé dans le projet

Nous avons visité la cantine avec le cuisinier, il nous a présenté son métier et les contraintes pour élaborer un menu équilibré.

En SVT, nous avons vu les bases d'une alimentation équilibrée, nous avons fait des affiches sur les groupes d'aliments et nous avons lu des emballages de différents aliments.

En Géographie, nous avons étudié les différents modes d'agriculture.

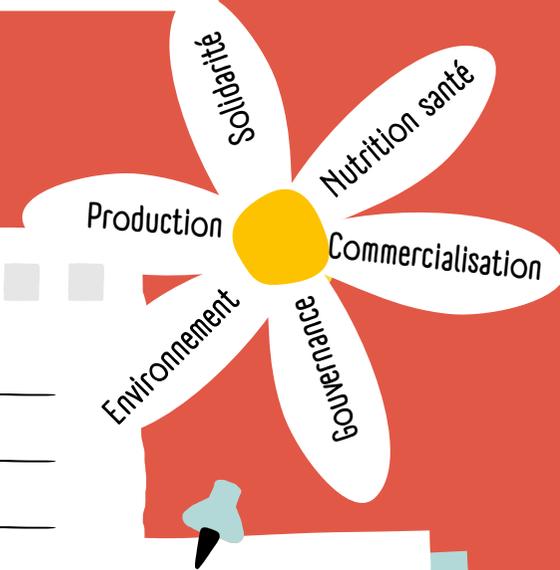
Nous avons élaboré des menus.

Certains élèves ont fait des selfoods.



## Les infos qui nous ont marquées

- pas plus d'une friture par semaine en cantine.
- certains repas de la cantine sont faits sur place.
- le cuisinier doit respecter le budget tout en cuisinant bio ou local et en essayant de nous faire plaisir !



# LE PROJET MARGUERITE DU COLLÈGE " ELSA TRIOLET (4E)

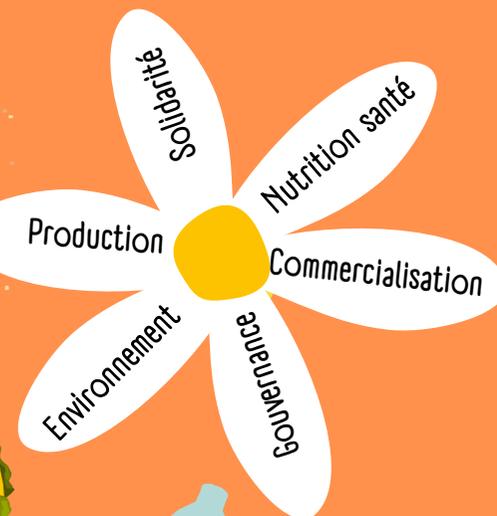
## "Fast-food au Minguettes

Disciplines :

- Histoire-géo EMC
- S.V.T.
- Français

Notre objectif

Mieux connaître nos habitudes alimentaires  
Mieux connaître le monde des fast-foods  
Être informés sur ce qu'on mange



### Ce qui s'est passé dans le projet

D'abord nous avons travaillé sur nos pratiques alimentaires et nos goûts avec un débat mouvant.

Ensuite Morgane, du Réseau Marguerite, est venue réfléchir avec nous durant 2 séances sur ces pratiques puis sur les stratégies marketing des chaînes de fast-food. Finalement, Lucille, de l'association Robin des Villes, a travaillé avec nous sur l'urbanisme et l'architecture autour et dans les fast-food, puis nous a fait imaginer la cantine ou l'espace public alimentaire de nos rêves.



### Ce qu'on a préféré

- l'étude du marketing
- les débats mouvants
- créer la cantine de nos rêves
- Le travail de groupe et les découvertes ensemble.

### Les infos qui nous ont marquées

- les diffuseurs d'odeur
- les enfants dans les pubs
- les décors dans les restaurants
- les marques et le rôle des influenceurs