

FAST-FOOD TRANSECT



OBJECTIFS

LIER LES PROBLÉMATIQUES D'ACCÈS À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ ET CELLES DE L'AMÉNAGEMENT URBAIN, EN S'INTÉRESSANT À LA PLACE DES FAST-FOOD DANS LE QUARTIER DE NOS ELEVES.



ENTRÉE

DES SÉANCES EN AMONT ET DES INTERSÉANCES



Digestion et apport de nutriments, équilibre alimentaire, origine des ingrédients/aliments

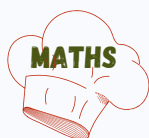
Évolution des chaînes de Fast-food aux USA, habitudes alimentaires et expression du conseil



Culture alimentaire de pays hispanophones, étude de la réglementation au Chili



Travail sur les proportions et les pourcentages



Travail sur les interviews réalisées lors de la balade



PLATS

SÉANCES AVEC LE RÉSEAU MARGUERITE

- 1) Marques, produits, tarifs des enseignes + habitudes des élèves + présentation du Food Transect
- 2) Stratégies marketing des grandes et "petites" enseignes
- 3) Balade Food Transect autour du collège
- 4) Fresque Fast-Food Transect
- 5) Fast-food idéal créé par les élèves



FROMAGE / DESSERT

SÉANCES DE PROLONGEMENT POSSIBLE

Travail sur le transect et/ou l'imagination d'un fast-food idéal ?



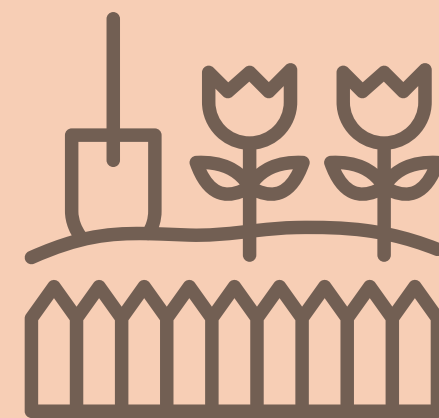


DU JARDIN À L'ASSIETTE : L'EXPLORATION DES 5 SENS, EN QUÊTE DE BIEN-ÊTRE

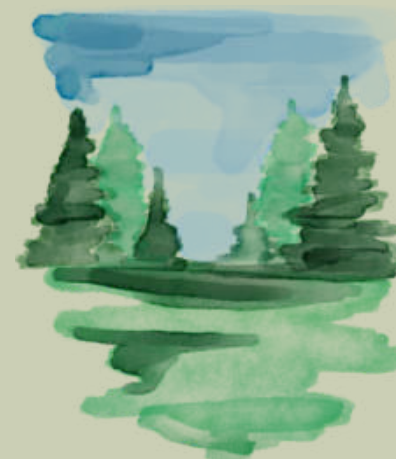
Collège Longchambon, LYON 8°
classe de 5° et 3° Segpa,
Florence Colomb



Renouer avec la nature grâce à des expériences sensorielles diverses



Au jardin, espace ERE
du collège
activités en
classe et avec
graines urbaines



Espaces de nature
proche du domicile
des élèves (parc de
Parilly, Miribel...)



fermes rurales et
urbaines



cultiver

observer

écouter

toucher

goûter

sentir



Redécouvrir le monde qui nous entoure
développer sa curiosité



Des expériences
sensorielles
diverses pour
favoriser...

L'ouverture aux autres

L'ouverture au monde

La réflexion autour de
l'alimentation

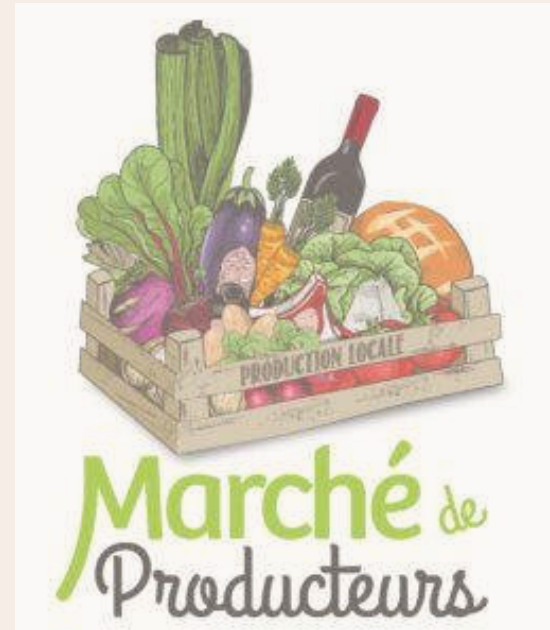
La réflexion autour de
son bien-être physique

La réflexion autour de
son bien-être émotionnel

Faire du jardin un
espace d'éveil, de
coopération et
d'ouverture sur le vivant
et la biodiversité...



Enfants et Parents engagés dans le projet



Explorer des lieux de
nature proche de
chez nous



Rencontrer des acteurs
essentiels de
l'alimentation
respectueuse de
l'environnement

En résumé, objectifs de ce projet :

engager les élèves à explorer le monde qui les entoure par le biais des 5 sens

valoriser les cultures alimentaires des élèves

initier une réflexion sur l'agriculture urbaine, adaptée aux contextes des élèves

engager le lien aux familles à travers la mobilisation et implication pendant certaines activités

aborder les enjeux de santé mentale mais également ceux liés à l'alimentation, sans culpabilité

TEMPS THÉORIQUES

MISES EN APPLICATION



séances
pédagogiques en
classe

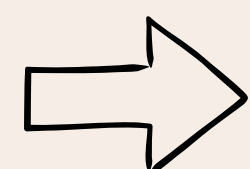
intervention de
partenaires

jardinage et
observation
dans le jardin
pédagogique
du collège

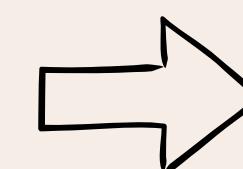
sorties

ateliers cuisine

ateliers
sensoriels au
jardin et au parc



carnet d'exploration : les 5 sens au jardin et dans mon assiette



A decorative border made of watercolor brushstrokes in shades of orange, green, and blue, framing the central text.

MERCI POUR VOTRE ATTENTION

Collège Longchambon, Lyon 8°



Collège Jean Moulin

SUR LES TRACES DE NOTRE ALIMENTATION DANS LE QUARTIER

(Food transect)



- **classe concernée** : 6^e 3 groupe D
- **Période**: Entre les vacances de février et de Pâques
- Dans la progression de SVT:

AVANT: Les élèves auront vu l'exposition Selfood (ils feront leur Selfood pendant les vacances de Noël), les besoins alimentaires, le rôle et l'origine des aliments.

APRES: Ils verront les transformations biologiques et les modes de conservation

Mise en oeuvre

- 1)** 1^{ère} sortie (2h) : Repérage des alentours du collège et des lieux en relation avec l'alimentation (boulangerie, boucherie, poissonnerie, petite épicerie, fromagerie, restaurant, kebab, marché Rue des Anges)
- 2)** 1h : Elaboration du trajet de la ballade, répartition des commerces par binôme, détermination des rôles de chacun (journaliste /photographe)
- 3)** 2^e sortie (2h) : Récolte par groupe d'informations sur les différents lieux ciblés du quartier
- 4)** Réalisation de la fresque, Exposition au CDI



Projet ec(h)o délégués

LES POPOTES DE ROSSET

Éducation au Développement Durable
Collège ROSSET

Un Partenariat avec La Légumerie

- Ateliers cuisine, bio, locale au collège.
- Visite du jardin partagé de L'Oasis de Gerland.
- Concevoir des menus de saison.
- Réfléchir à l'alimentation durable.
- Clôturer l'année par les tablées du potager : accueillir, cuisiner, recevoir, servir une centaine de personnes : Entrée libre à prix libre pour accueillir les familles, les étudiants, les habitants du quartier, les personnes en difficultés. Un chouette moment d'échange.

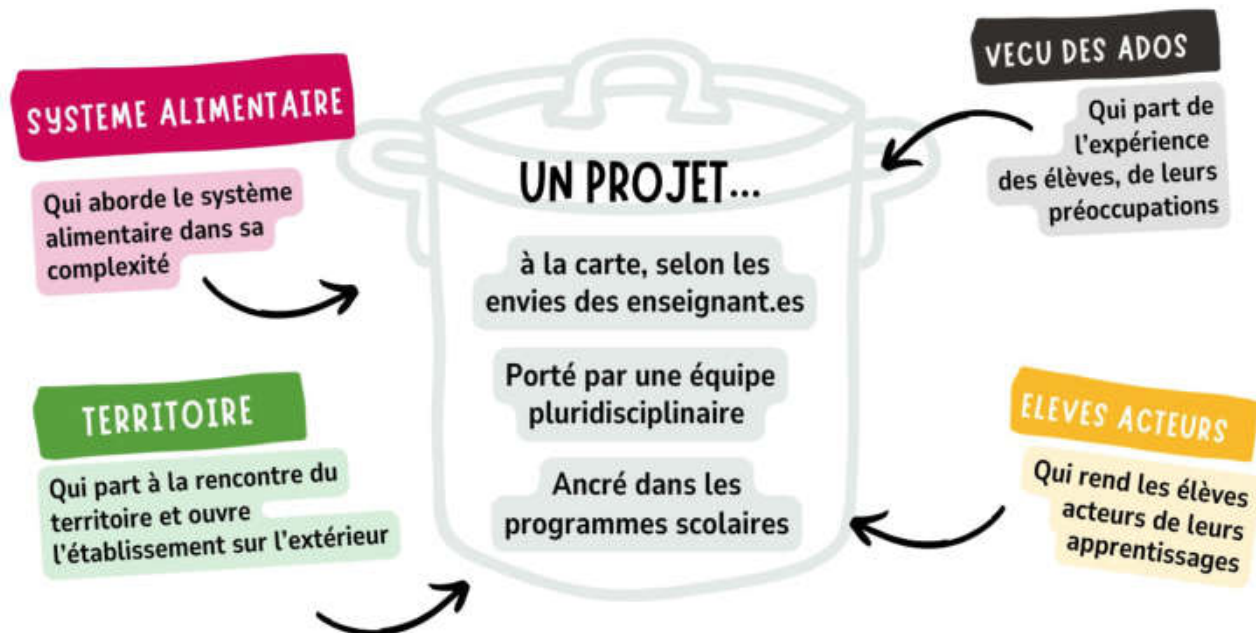


Des Ateliers avec L'ISARA

3 ateliers dans l'année animés par les étudiant·es de L'ISARA autour de l'agriculture et de l'alimentation durable.

- Jeux autour de la production agricole (saisonnalité, origine, outils agricoles, transformation,...)
- Visite de la Boulangerie La Mie-cycllette pour parler de transformation des produits de l'agriculture
- Visite de L'ISARAMAP pour parler de production, transformation et distribution.
- Participation à la Journée de la Solidarité et de l'Alimentation de L'ISARA : Atelier ludique autour de l'Alimentation, de l'agriculture et de l'environnement.





La « classe Marguerite » est un **projet interdisciplinaire à l'année** sur le thème de l'alimentation porté par Madame Caille, professeur de SVT, et Monsieur Grenier, professeur d'histoire-géographie, avec la classe de 6eE dont Monsieur Grenier est professeur principal. Madame Borne, professeur de français, Madame Surrel, professeur d'anglais, et Madame Vandermarlière, professeur d'arts plastiques y contribueront ponctuellement dans le cadre de leurs matières.

Le projet de cette année s'inscrit dans la filiation de celui financé l'année dernière par la Métropole de Lyon, qui a permis d'initier un **travail suivi et motivant avec le chef de cuisine** Monsieur Ambard et son équipe, et dans le cadre duquel il reste de quoi effectuer une visite de ferme pédagogique. Les seules **dépenses à la charge de l'établissement** seront le transport pour aller à la ferme (190€ l'année dernière) et l'adhésion annuelle au [Réseau Marguerite](#), association reconnue par l'Education Nationale et le Grand Lyon qui propose des ressources pédagogiques, des contacts associatifs ou agricoles, des formations et des rencontres d'élèves sur le thème de l'**éducation agro-alimentaire** (200€).

>> [Diaporama interactif synthétisant le projet 2024-2025](#) <<

Découvrir

- « **Un repas, des convives** »
réflexion à partir des photos des plateaux servis le jour de la rentrée
- « **Mon alimentation et l'agriculture** »
questionnaire pour capter connaissances et représentations préalables
- « **Selfoods** »
réalisation d'auto-portraits alimentaires réexploités au cours de l'année

Réfléchir

- « **Jeu de la pomme** »
jeu de rôle conçu par Agribio, simulant une place de marché où les élèves prennent conscience des contraintes et des stratégies de différents types de producteurs, intermédiaires et consommateurs

- « **Justice alimentaire dans l'est lyonnais** »
atelier d'éducation morale et civique pour identifier ce qui fait obstacle à une alimentation suffisante, saine et choisie pour tous, et quels leviers individuels et collectifs sont possibles
- fil rouge des **progressions de l'année** en SVT et histoire-géographie
- **activités ponctuelles** en français, anglais et arts plastiques

Rencontrer

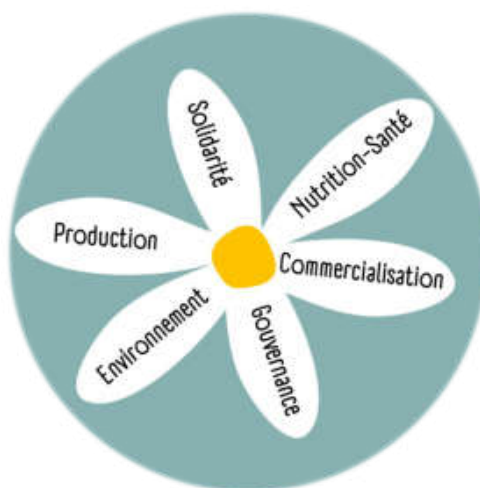
- « **Faisons notre marché** »
visite du marché de Craponne un mercredi, avec deux questionnaires à destination des producteurs et des revendeurs
- « **Voyage au Croissant Fertile** »
visite d'une ferme-boulangerie en agriculture biologique à Mornant, avec ateliers ludo-pédagogiques sur la culture, le stockage et la transformation du blé, financé par la Métropole
- « **Moi, chef de cuisine** »
intervention en classe de Monsieur Ambard pour présenter son métier et répondre aux questions des élèves, avec une attention particulière aux questions d'hygiène
- « **Visite de la cuisine** »
2 demi-groupes se succèdent à la visite de la cuisine du collège guidée par les agents, et à un atelier de proposition de menus de saison
- « **Nous, apprentis cuisiniers** »
atelier cuisine un mercredi matin, encadré par les cuisiniers du collège
- « **A la rencontre des agents du collège** »
réalisation d'une galerie de portraits des agents techniques volontaires, affichée à la cantine ou dans le hall, pour présenter leurs métiers et leurs parcours

Valoriser

- « **Congrès des élèves** »
les ambassadeurs de chaque établissement adhérent se retrouvent à l'Hôtel de la Métropole pour présenter leur projet, débattre entre pairs et avec un panel d'adultes autour des thématiques agricoles et alimentaires

>> [résumé de l'édition 2022 en vidéo](#) <<

Tout au long de l'année, nous envisageons différents angles, représentés ci-dessous comme les pétales d'une même fleur, et au-delà nous considérons l'alimentation comme un moyen pour parler concrètement de citoyenneté en amenant les jeunes à se poser des questions, à rencontrer toutes sortes d'acteurs de leur alimentation et à aiguïser leur sens critique, validant ainsi des compétences relevant des 5 domaines du Socle Commun.



Collège Elsa Triolet

Niveau 6^{ème}

« Je m'engage pour ma santé, ma
planète et mon quartier »



1 Participation au jeu concours Ma Petite Planète

Tous les 6èmes

Novembre – Décembre



C'est un jeu de défis écologiques. Les élèves réalisent un maximum de défis pour la planète 🌍 en classe ou à la maison, entre **camarades de classe**, pendant **3 semaines** !

Le but ? Apprendre à préserver la planète en s'amusant !

Exemples
de défis :



2

Participation à un atelier avec l'Association BelleBouffe :

« Cuisiner un produit industriel et comparaison prix/qualité nutri, liste ingrédient »

2 classes de 6^{ème}

Janvier – Février



belleBouffe



1 Brise glace + consignes



2 Découverte des aliments récupérés et des recettes



3 En cuisine !



4 Mise en commun des plats préparés



5 Quiz + présentation de la deuxième partie de l'atelier



6 Réalisation des Databouffe



7 Exposition des Databouffe



8 Dégustation !

3

Visite de la ferme pédagogique de Savoye

A Saint Pierre de Chandieu

4 journées - Tous les 6^e + UPE2A (2 classes par jour)

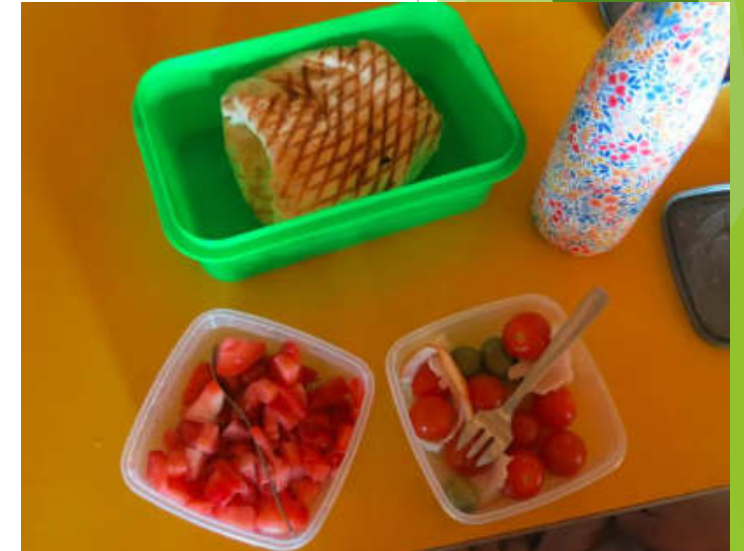
Fin mars



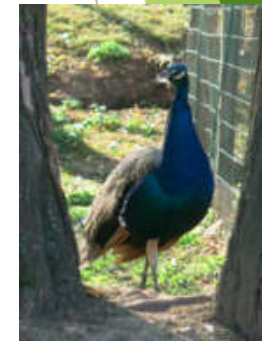
A la ferme, atelier pédagogique « Fabrication du pain et du beurre » + dégustation au gouter



A la ferme, le midi, pique-nique fait-maison zéro déchet



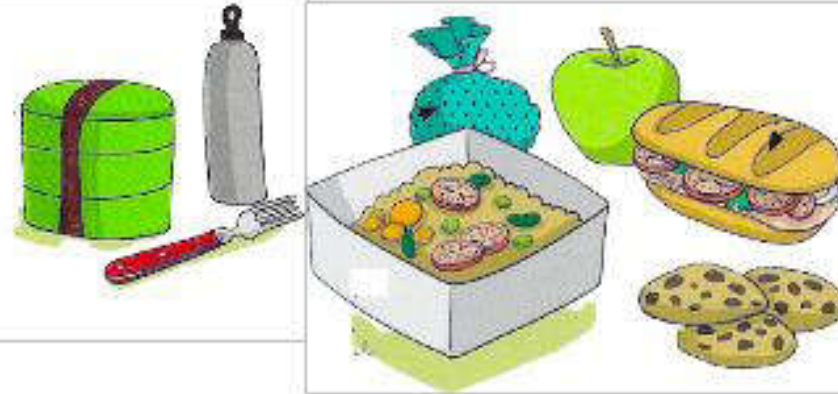
A la ferme, visite de la ferme pédagogique : les exploitations, les engins, tous les animaux de la ferme (écurie, étable, chèvrerie/bergerie, basse-cour...).



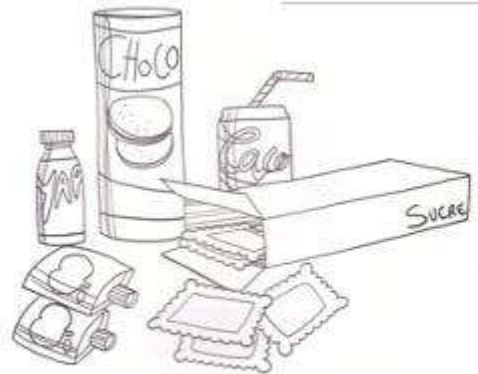
Avant la visite : comparaison des emballages des repas fait-maison et industriels en vu de la préparation du pique nique fait- maison zéro déchet.



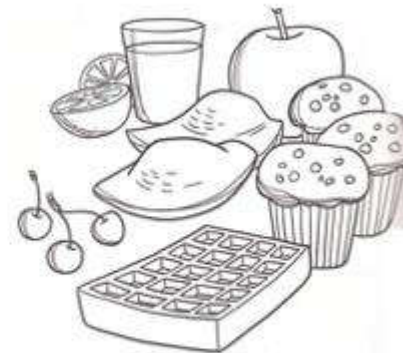
Pique-nique A acheté



Pique-nique B fait - maison



Goûter acheté industriel



Goûter fait-maison

Avant la visite : Etude des emballages : valeurs nutritionnelles, additifs, ingrédients inconnus...



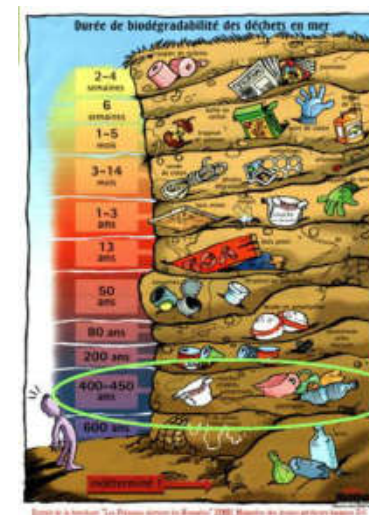
VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES - GEMIDDELDE VOEDINGSWAARDE			
	100g	85g ⁽¹⁾	% RI ⁽²⁾ /85g
ENERGIE - ENERGIE			
	kJ	1521	1293
	kcal	359	305
		15%	15%
MATIÈRES GRASSES - VETTEN	g	2,0	1,7
			2%
DONT : ACIDES GRAS SATURÉS - WAARVAN: VERZADIGDE VETZUREN	g	0,5	0,4
			2%
GLUCIDES - KOOLHYDRATEN	g	71,2	60,5
			23%
DONT : SUCRES - WAARVAN: SUIKERS	g	3,5	3,0
			3%
FIBRES ALIMENTAIRES - VEZELS	g	3,0	2,6
PROTÉINES - EIWITTEN	g	12,5	10,6
			21%
SEL - ZOUT	g	0,013	0,011
			0%

⁽¹⁾85g = Exemple d'une portion. Le paquet contient environ 6 portions /
Voorbeeld van een portie. Het pak bevat ongeveer 6 porties.

⁽²⁾RI = Apport de référence pour un adulte-type / Referentie-inname
van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal).



Avant la visite : sensibilisation au problème des déchets plastiques



Le plastique met entre 400 et 450 ans à se dégrader.

Malheureusement, il ne se dégrade jamais complètement car il reste toujours des micro-plastiques



Avant la visite : des solutions pour réduire le plastique au quotidien et pour le pique-nique.

La règle des 5 R

Refuser le plastique

Réduire le plastique

Réutiliser

Recycler le plastique

Rendre à la Terre : mettre les déchets verts au compost.

Le meilleur déchet est celui qui n'existe pas !



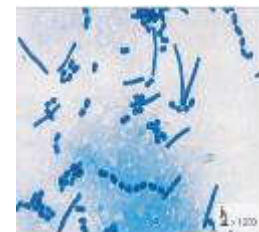
Après la visite :

-L'origine des aliments →

-Comment choisir ses aliments →



-Les micro-organismes dans l'alimentation →



Mode de conservation :
surgélation



Mode de conservation :
confiture



-La conservation des aliments →



Beurre



Pain



Vinaigre



Fromage



Yaourt