

# À LA DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

Les collégien·nes et lycéen·nes urbains sont encore très peu nombreux à s'orienter vers les filières agricoles et alimentaires, alors même que ces secteurs font face à des enjeux majeurs (transition écologique, renouvellement des générations professionnelles). Éloignés des environnements agricoles et souvent peu exposés à ces métiers, ces jeunes disposent de moins d'occasions de les découvrir et de s'y projeter.

## OBJECTIF

Faciliter la découverte de la réalité des métiers de l'alimentation et de l'agriculture où beaucoup de préjugés persistent.

## SÉANCES À INTÉGRER DANS LES PROJETS MARGUERITE

- **Séance “Quels métiers fabriquent la salade de carottes râpées de la cantine ?”**  
La séquence se déroule en 2 séances de 50min. Objectif : Sous format jeu, découvrir le nombre et la diversité des métiers impliqués dans une filière spécifique
- **Séances autour de la création de portraits de professionnel·les**  
1 à 3 séances pour préparer une sortie sur le terrain; réaliser des interviews et construire son / ses portraits de professionnel·les
- **Séance visite à la ferme :**
  - Rencontre d'agriculteurs et agricultrices à la ferme
  - Réalisation de portraits vidéos (avec une asso partenaire)
- **Séance sur les préjugés et stéréotypes sur le monde agricole (*en construction*)**
- **Partenariat avec le Lycée horticole Agrilyon vert** (intervention en classe et visite espaces de production agricole (ferme de l'abbé rozier ou campus à Dardilly))



# BIEN DANS SA TÊTE ET SON ASSIETTE : L'ÉGALITÉ FILLES-GARÇONS FACE À L'ALIMENTATION

Plus de 4 filles sur 10 se considèrent comme un peu ou beaucoup trop grosses, soit le double des garçons. C'est paradoxal : les garçons sont majoritairement en surpoids ou en obésité (14.6% contre 10.6%) alors que les filles sont majoritairement de corpulence mince (20.8% contre 17% en 6e).

**Les stéréotypes sexistes influencent, dès l'adolescence, nos consommations et nos pratiques alimentaires et génèrent des inégalités en termes de santé physique et psychique** : 8,4% des femmes sont touchées par un trouble du comportement alimentaire au cours de leur vie, contre 2,2% des hommes.

Éduquer à l'alimentation, c'est aussi prendre en compte le contexte sociétal dans lequel les adolescent-es construisent leur rapport à leur assiette et à leur corps.

## OBJECTIFS

- Utiliser les outils des sciences sociales pour prendre conscience des inégalités filles-garçons
- Permettre aux jeunes de prendre du recul sur les stéréotypes sexistes face à l'alimentation et leurs impacts sur la santé
- Ouvrir le dialogue entre élèves et avec leurs enseignant-es

## SÉANCES ENVISAGÉES

- Création et réalisation d'**enquêtes sociologiques par les élèves** : observations à la cantine ; enquêtes à la maison ; décryptage des réseaux sociaux
- **Traitements statistiques des enquêtes** et analyse des résultats
- Séance sur les **préjugés et les stéréotypes sexistes** dans l'alimentation
- Production d'**affiches de sensibilisation**



# CANTINE APPRENANTE

Au collège, de nombreux enseignant.es se saisissent des enjeux agricoles et alimentaires pour mener des projets avec leurs élèves. Dans ces mêmes collèges, la cantine scolaire est un des premiers lieux d'alimentation, proche du quotidien des élèves. Pourtant, les projets menés en classe ne font pas aisément le lien avec celle-ci. Temps de travail décalé entre enseignant.es et équipes de cantine, méconnaissance des métiers et contraintes de chacun.e, journées denses... Les raisons sont nombreuses. Le projet cantine apprenante tient compte de ces limites et propose un cadre clair de collaboration.

## OBJECTIF

La création par les élèves d'un menu de cantine qui sera cuisiné par l'équipe de cantine pour tout le collège, en remobilisant les connaissances

## ACTIONS

- exploration en classe des **enjeux de la cantine** : le **bio** et le **local**, les circuits de commercialisation, hygiène et conservation des aliments...
- **visite** de la cantine et interview
- séance de **création du menu**
- **atelier cuisine**
- **coordination du projet avec l'équipe de cantine et les enseignant.es**



# LES FAST-FOODS DANS LA VILLE ET LA VIE DES ADOS

Fast-foods, grandes enseignes alimentaires et leur marketing occupent une place importante dans la vie et dans la ville des adolescent.es. Ces environnements alimentaires ont pourtant un impact sur la dégradation de l'état de santé des jeunes, et le creusement des inégalités sociales de santé.

En invitant les collégiens et lycéens à se questionner sur leur rapport au fast-food et en les aidant à décrypter les mécanismes du marketing (stratégies d'implantation, aménagement, publicités...), nous les invitons à regarder leurs villes autrement, et à imaginer d'autres environnements alimentaires.

## OBJECTIF

Doter les jeunes d'un regard critique sur leur fréquentation des fast-foods

## ACTIONS

Un projet en 5 à 6 séances d'animation :

- aller au fast-food : **où, pourquoi, quand et avec qui ?**
- analyser les **stratégies marketing** des enseignes
- mesurer l'impact de la présence des fast-foods pendant une **balade-enquête** aux abords de l'établissement
- formuler des constats et des **problématiques sur l'environnement alimentaire** de l'établissement
- récapituler : **quels sont les problèmes** posés par les fast-foods
- Imaginer le **fast-food idéal** : accueillant, mêlant plaisir et santé, limitant l'impact sur l'environnement

