

Congrès des élèves # 2



Paul
Eluard
rd

Elsa
Trio
let

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES

L'ALIMENTATION
NOTRE MODÈLE
ADEL'AVENIR

GRAND LYON
la métropole



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



INSTITUT
FRANÇAIS
DE L'ÉDUCATION



UNIVERSITÉ
DE LYON



ENS DE LYON



UMR 5600



Marguerite

ELSA TRIOLET ET PAUL ÉLUARD DE VÉNISSIEUX VOUS PRESENTENT LEUR PROJET MARGUERITE:

Le Vénichefs Junior!



PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES



GRAND LYON
la métropole



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



INSTITUT
FRANÇAIS
DE L'ÉDUCATION



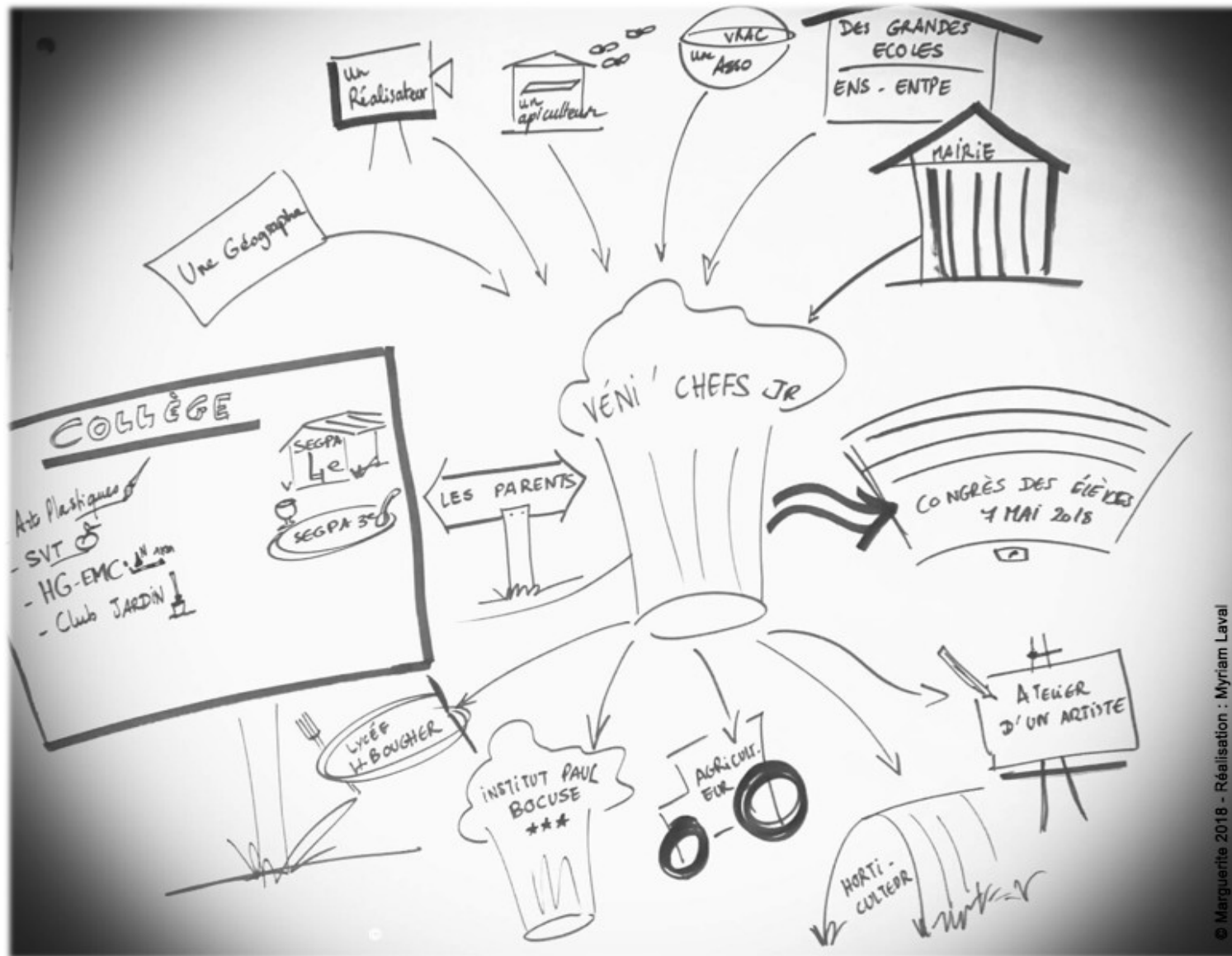
ENS
ENS DE LYON



Un projet autour de la gastronomie pour faire le lien entre le champ et l'assiette

Quels points de départ de notre projet?

- Travailler en inter-collège
 - Vénissieux, un désert alimentaire ...
- Comment agir?
- Etre gourmand et solidaire, c'est possible?

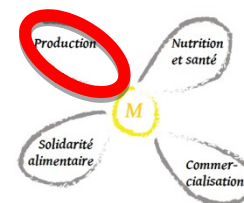


© Marguerite 2018 - Réalisation : Myriam Laval

Un projet autour de la gastronomie comme lien entre le champ et l'assiette

- Des séances en classe
 - Des rencontres
 - Des sorties
- Un concours de cuisine qui a réuni plus de 300 personnes dont 110 collégiens participants!

PRODUIRE CE QUE NOUS MANGEONS?



Quand le plus court des circuits c'est
notre potager!

Tenir un potager, semer et planter
des radis, salades, épinards, des
graines d'herbes aromatiques,
petits pois, haricots, etc.



Et faire un mur
végétal pour planter
des fraisiers.



PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES



GRAND LYON
la métropole



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



INSTITUT
FRANÇAIS
DE L'ÉDUCATION



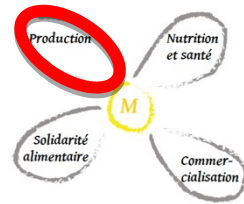
ENS
ENS DE LYON



PRODUIRE CE QUE NOUS MANGEONS?

De la fleur au pain au miel...

Un apiculteur dans l'atelier cuisine de la SEGPA!



Rencontre avec Paul
Yvan de St Léger
(Association l'Atelier
des saisons)

Étude de la ruche et de son
fonctionnement

Fabrication d'un pain au miel



PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES



GRAND LYON
la métropole



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



INSTITUT
FRANÇAIS
DE L'ÉDUCATION

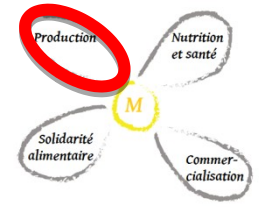


ENS
ENS DE LYON



Produire pour faire grandir... Comment faire pousser autrement?

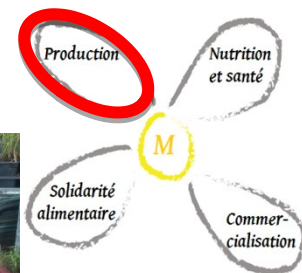
Des serres pour le potager...



La serre permet de faire pousser des plantes avec une meilleure gestion des besoins des plantes et indépendamment des saisons, des éléments climatiques pour accélérer leur croissance.

PRODUIRE CE QUE NOUS MANGEONS?

Rencontre avec un horticulteur aux Serres du Baderand



Visite des Serres du Baderand (dans l'Ain)

- Découverte des serres (+ de 20 hectares)
- Repiquage et bouturage de plantes
- Etiquetage pour la vente



PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES



GRAND LYON
la métropole



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



INSTITUT
FRANÇAIS
DE L'ÉDUCATION

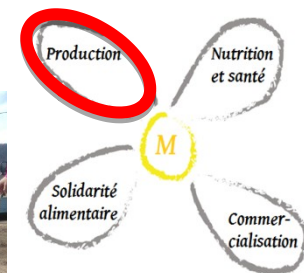


ENS
ENS DE LYON



PRODUIRE CE QUE NOUS MANGEONS?

Rencontre avec un agriculteur à la ferme du Val Noir



Visite de la Ferme du Val Noir (69) :

- Visite des serres de l'exploitation
- Semis de plantes aromatiques
- Récolte de salades pour le marché



PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES



GRAND LYON
la métropole



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

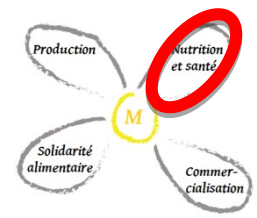


INSTITUT
FRANÇAIS
DE L'ÉDUCATION



ENS
ENS DE LYON





QUE MANGEONS-NOUS ?

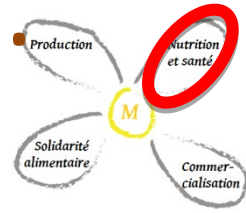
Réfléchissons sur notre alimentation ?

Séance de SVT: Que cachent ces emballages?

Analyse des emballages pour rechercher la composition des aliments. Travail sur nos habitudes alimentaires et comportementales et le calcul des calories que nous avons mangées et dépensées.



Faire de l'alimentation un plaisir... et un art de vivre!



Travailler puis déguster des produits crus, locaux..

SEANCE FOOD ART!



L'homme à la casquette

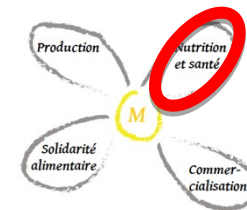


Chauve souris



Love Style

DECOUVRIR les métiers de la RESTAURATION...



Visite au Lycée Hélène BOUCHER pour apprendre le dressage des plats et desserts

Date: _____ Collège Elise Triolet - Piérom _____

Etre « Jury gastronomique »
Préparation au concours Ventruclets junior

Nom de l'équipe: _____
Prénom du membre du jury (vous): _____
Entité Plat Dessert
Nom de l'assiette: _____

	1	2	3	4	5 (tot)
--	---	---	---	---	---------

L'Esthétique de l'assiette

Propreté et netteté:	
Couleurs:	
Originalité:	
Volume:	
Harmonie:	
Mise en valeur des produits:	/ 50
Note globale d'esthétique:	

La dégustation

Goût des produits (ouverture et équilibre des produits dans l'assiette):	
Fragrance (odeur de l'assiette):	
Justesse des assaisonnements (biop, des assais de...):	
Harmonie des textures (croquant, fondant, onctueux, etc.):	
Mariage des saveurs (sucre / selé / acidulé / aigre / doux / amer, etc.):	/ 50
Note globale de dégustation:	



La pêche Melba!

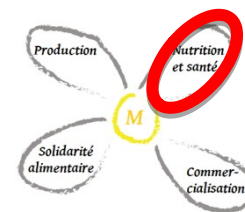


Rencontre avec Adrien RUZZA, chef cuisinier

S'INVITER A LA TABLE DES GRANDS...



Visite de l'Institut Paul Bocuse



- Visite de la cave, des cuisines, du restaurant d'application (L'Expérience), du château, du jardin aromatique, etc.
- Rencontre avec un étudiant, Nicolas



GRAND LYON
la métropole



INSTITUT FRANÇAIS DE L'ÉDUCATION



ENS
ENS DE LYON



D'OÙ VIENT CE QUE NOUS MANGEONS?

Produits locaux et circuits courts pour lutter contre le désert...alimentaire!

La distribution alimentaire dans le quartier des Minguettes, à Vénissieux



Sources : INSEE & Pages Jaunes (données), IGN (fond)
Réalisation : Alice Nikolli, 2013

Quelques chiffres :

- Les Minguettes : 1 magasin alimentaire pour 1286 habitants
- Commune de Vénissieux : 1 pour 752
- Commune de Lyon : 1 pour 514
- Moyenne française : 1 pour 562

Points de repères

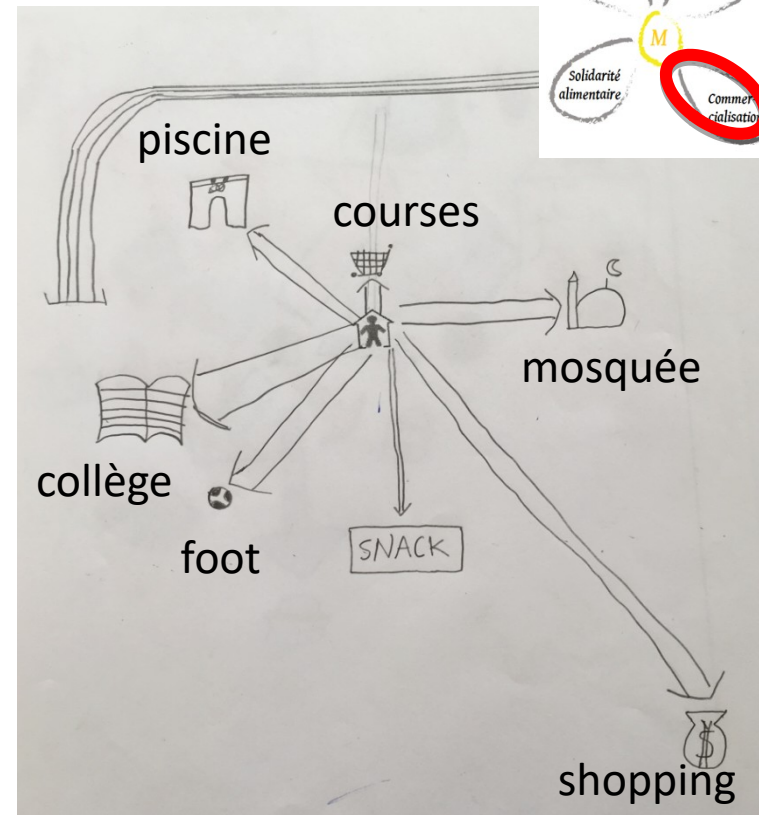
- ▲ Collège Elsa Triolet
- Délimitation des Minguettes

Types de magasins

- Petit commerce indépendant
- Grande distribution
- Marché
- Distribution solidaire

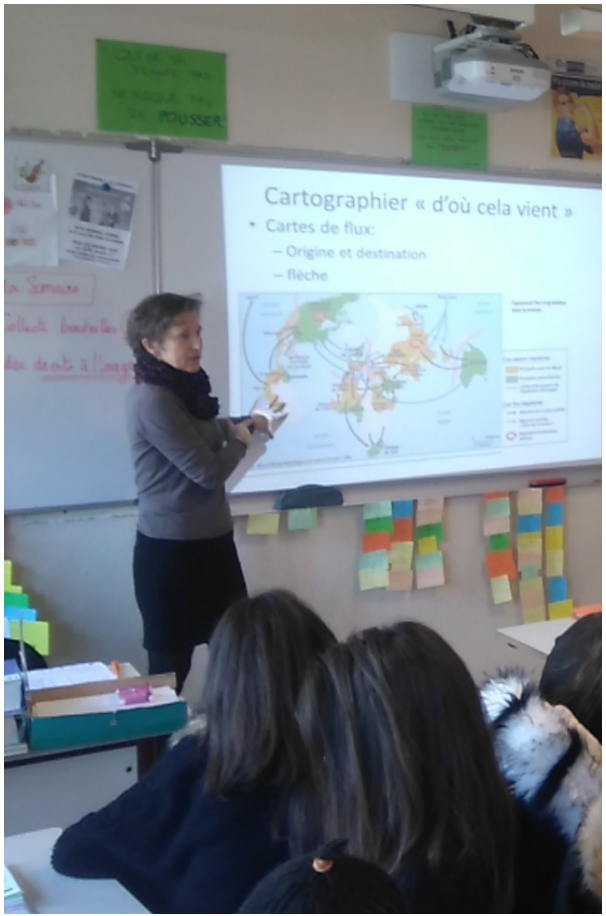
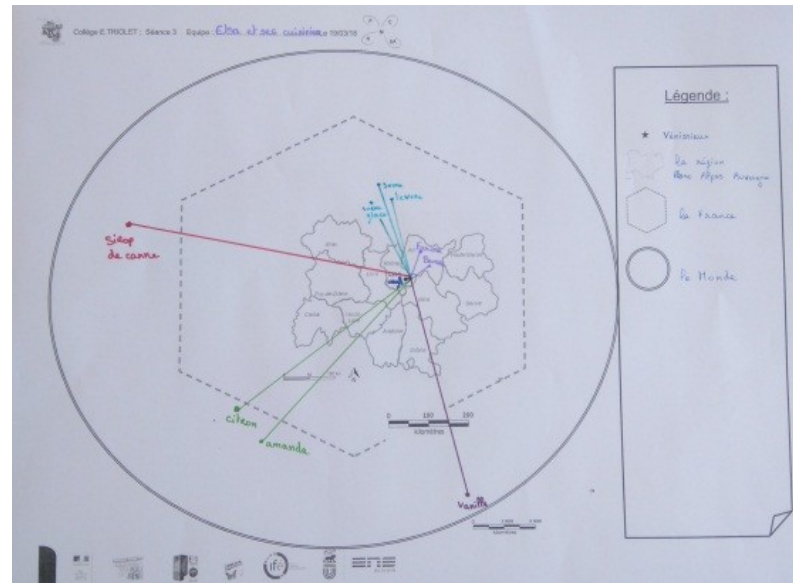
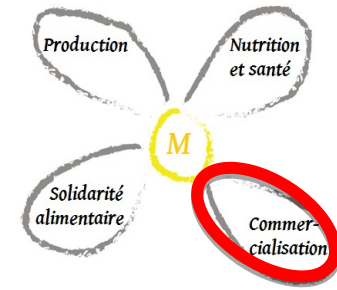
Séance de cartographie alimentaire.

Vénissieux = 1 commerce alimentaire pour 1 300 habitants.



D'OÙ VIENT CE QUE NOUS MANGEONS?

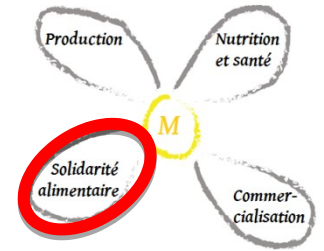
Produits locaux et circuits courts !



Séances de cartographie avec **Hélène Mathian**, géomaticienne, pour travailler les notions de distance, de produit local et de traçabilité.

MANGER BIEN ET SOLIDAIRE ? Être un consomm'acteur solidaire!

Rencontre avec **Boris Tavernier**, de l'association **VRAC** (Vers un réseau d'achat en commun), association solidaire pour des produits de qualité accessibles à **TOU.TE.S**



La préparation du concours, de la théorie à la pratique!



QU'ALLONS-NOUS CUISINER ?

Concevoir les recettes!



Sélection / création des recettes
avec Boris Tavernier (VRAC) :
produits locaux et bios au menu!

Dégustation test des recettes
avant le grand jour, avec Boris et
le chef de la cantine.



PRÉFET
DE LA RÉGION
AUVERGNE-
RHÔNE-ALPES



GRAND LYON
la métropole



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT



INSTITUT
FRANÇAIS
DE L'ÉDUCATION



ENE
ENS DE LYON



QU'ALLONS-NOUS PRÉSENTER?

Concevoir les affiches!

Il faut penser à tout:
un titre, la recette,
l'équipe, l'histoire du
plat, son origine...



...avec
l'aide
précieuse
des élèves
de l'ENTPE



QUI ALLONS NOUS RENCONTRE ?

Préparer le grand jour !



Rencontre avec deux journalistes d'Expression, le journal de Vénissieux.



Rencontre avec le **chef cuisinier** de la cantine d'Eluard



Rencontre avec **Clémence DENAVIT**, journaliste sur RFI, et **membre du jury!**

VENI'CHEFS JUNIORS



28 avril 2018

Un évènement VRAC – MARGUERITE



UN JURY D'EXCEPTION



SONIA EZGULLIAN

CLEMENCE DENAVIT

CLOVIS KHOURY

GREGORY CUILLERON

THIERRY CAPOCCI



GRAND LYON
la métropole



UNE AIDE PRÉCIEUSE DE CHEFS DE CUISINE



CHRISTIAN BERTHOLET



ANDRIEN RUZZA



UN SOUTIEN DES OFFICIELS



MERCI



LES PRÉPARATIFS



LES STANDS

LES AFFICHES



LA SALLE



À NOS TOQUES !



AUX FOURNEAUX



À NOS ASSIETTES





NOS PLATS



GRAND LYON
la métropole





NOS DESSERTS



C'EST PARTI !



C'EST PARTI !



À LA DÉGUSTATION



À LA DÉGUSTATION



GRAND LYON
la métropole



DANS L'ATTENTE DES DÉLIBÉRATIONS DU JURY



GRAND LYON
la métropole



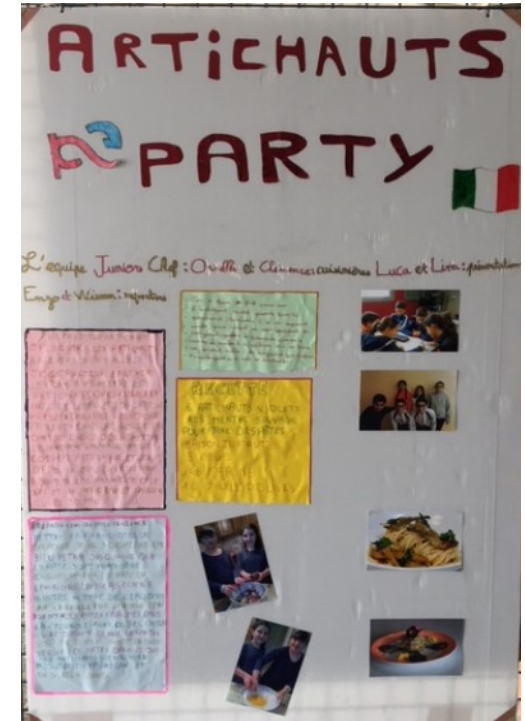
INSTITUT
FRANÇAIS
DE L'ÉDUCATION



LES RÉSULTATS

VAINQUEURS DES PLATS

« LES JUNIORS CHEFS »
AVEC ARTICHAUTS PARTY

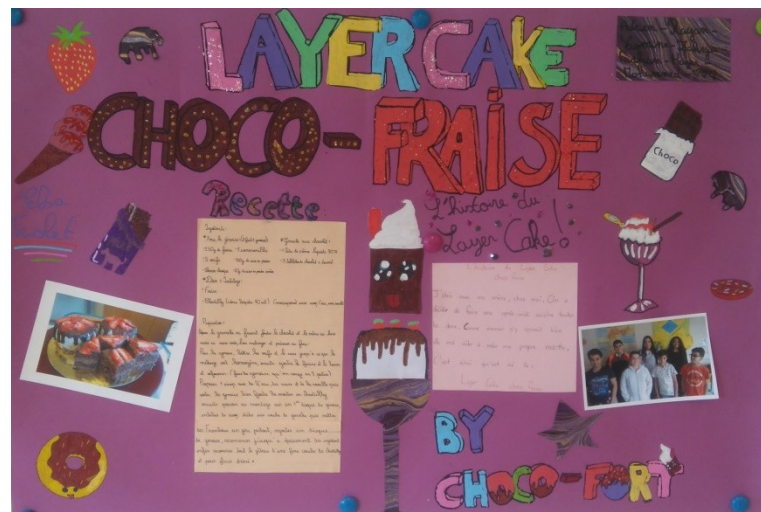




LES RÉSULTATS

VAINQUEURS DES DESSERTS

« LES CHOCO'FORTS »
AVEC LAYER CAKE CHOCO FRAISE



PLATS

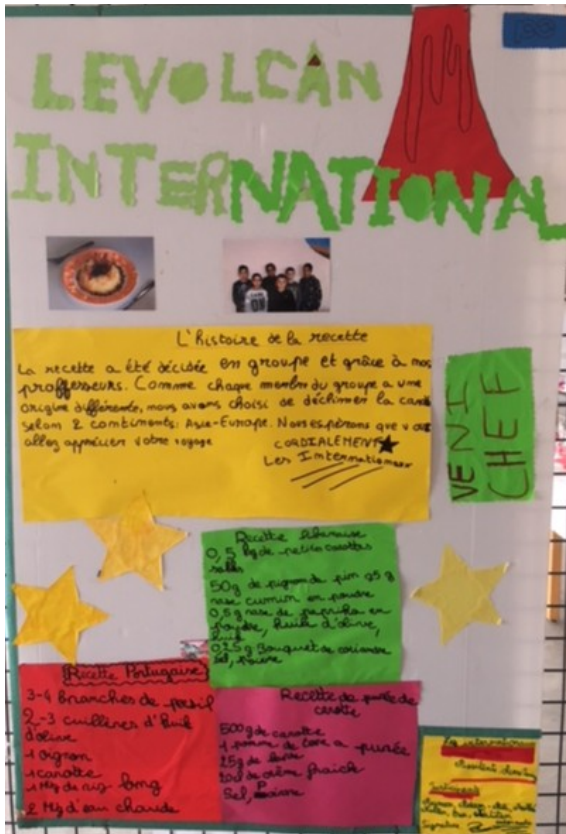
LES RÉSULTATS

DESSERTS

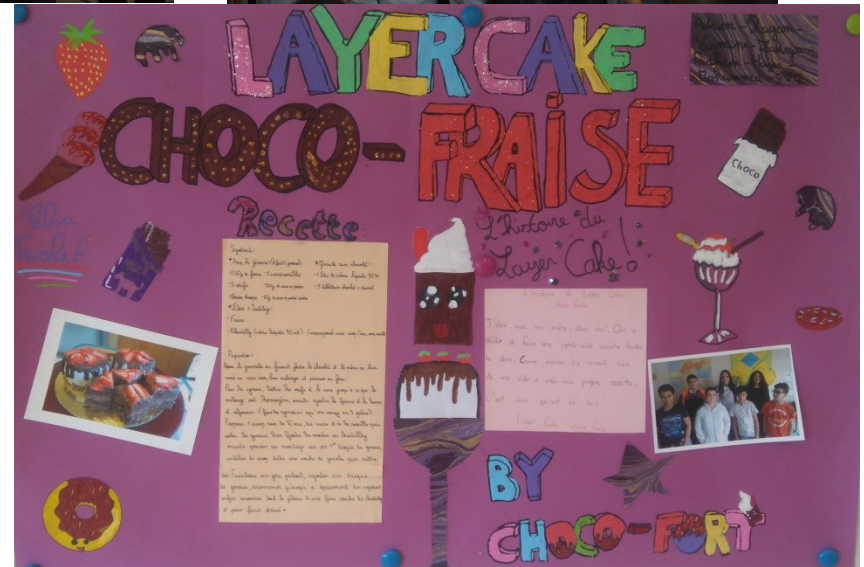
VAINQUEUR DES AFFICHES

« LES INTERNATIONAUX »

« LES CHOCO'FORTS »

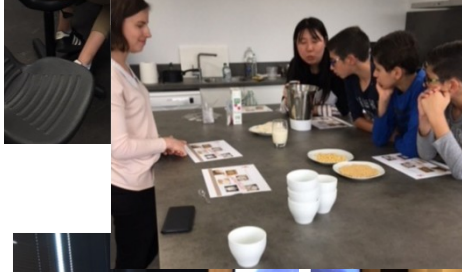


BRAVO À TOUS



LES VAINQUEURS

CHEZ « SEB » »



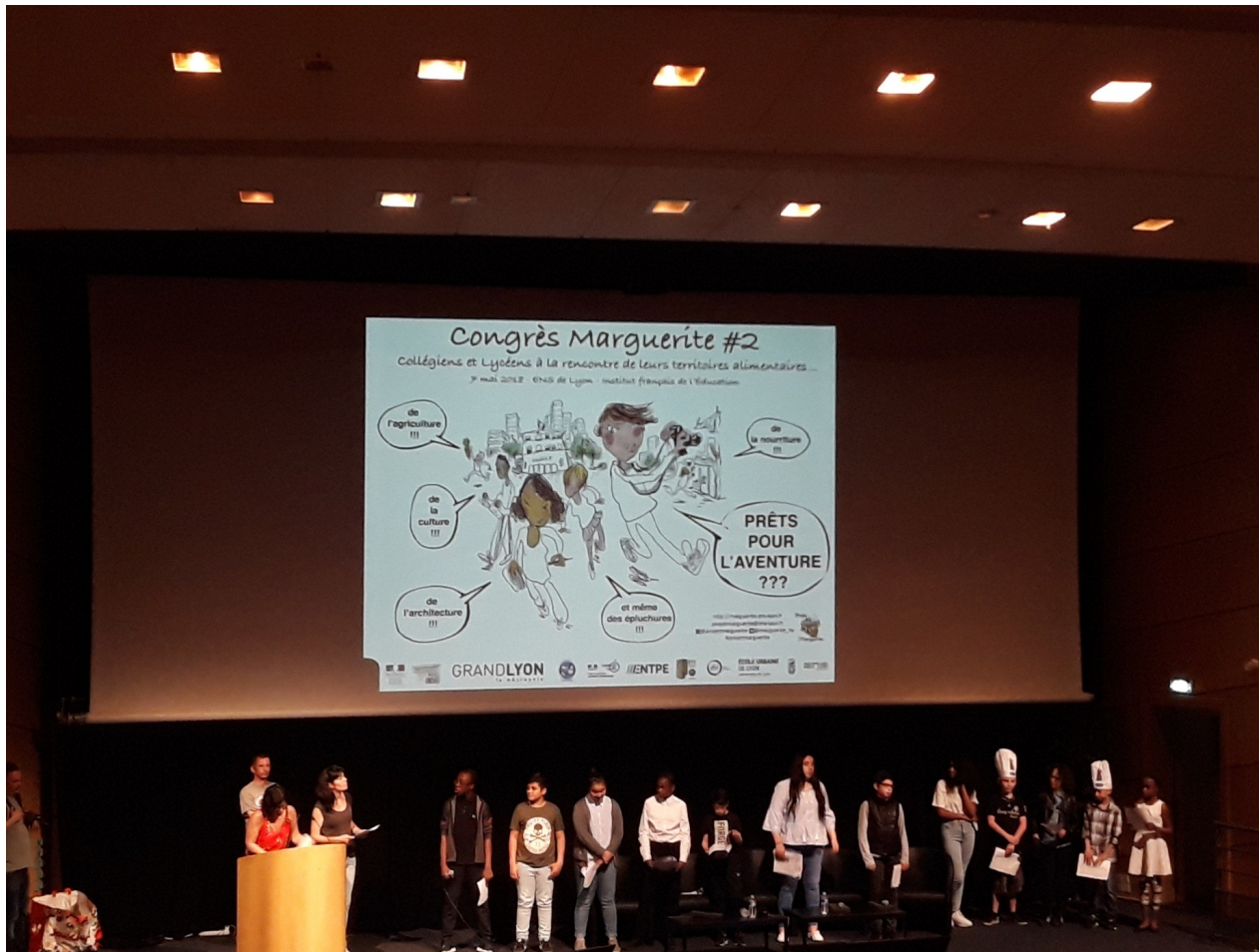
Congrès des élèves, lundi 7 mai



En attendant notre tour...



Présentation de notre projet



Un public enthousiaste



LES REMERCIEMENTS

- ☺ Au jury avec Mmes Clémence Denavit, Sonia Ezgulian et Mrs Grégory Cuilleron, Clovis Khoury, Thierry Capocci.
- ☺ Boris Tavernier de l'association VRAC et Julie Le Gall enseignante à l'ENS
- ☺ Les professeurs des collèges Elsa Triolet et Paul Éluard
- ☺ Christian Bertholet chef cuisinier du collège Paul Eluard et Adrien Ruzza professeur du lycée professionnel d'Hélène Boucher.
- ☺ Les élèves de l'ENTPE, les parents et toutes les personnes qui ont permis à ce projet d'exister.

C'était trop bien ! on en gardera un merveilleux souvenir !

Source : Les Vénichefs Juniors - Photo : Julie LEGALL, Céline REVEL, Jean-Louis ROLLY, Aïcha OUADA, Myriam LAVAL et Frédéric VIVIEN © Projet Marguerite 2017-18

Montage : Myriam LAVAL et Evelyne MACHON



GRAND LYON
la métropole



EVS
ENS DE LYON

