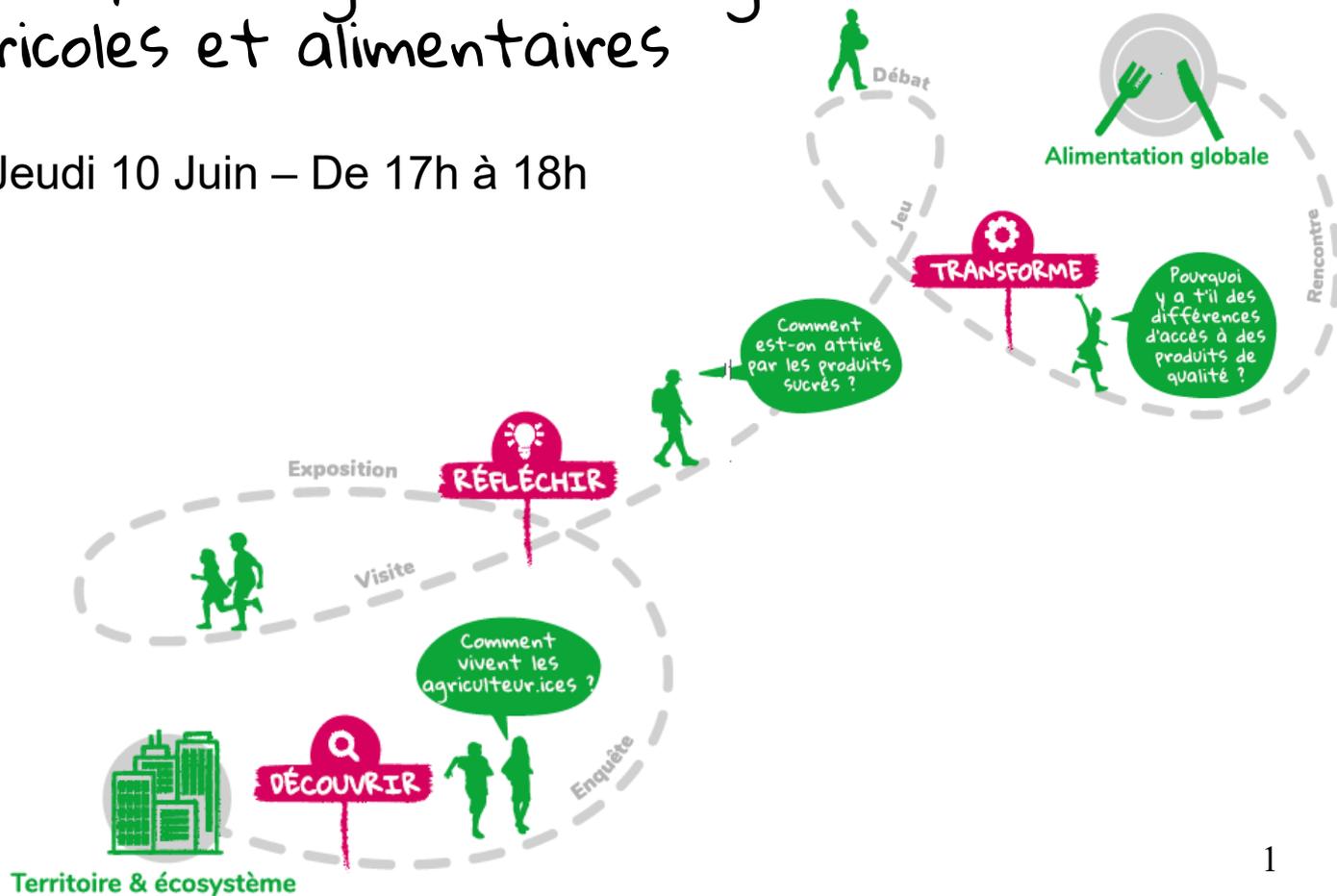


Un projet interdisciplinaire pour éveiller l'esprit critique des jeunes aux enjeux agricoles et alimentaires

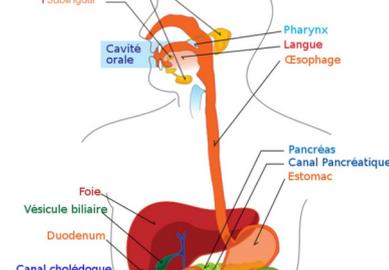
Jeudi 10 Juin – De 17h à 18h



Brise-glace

Selon vous, qu'est-ce qui illustre la question alimentaire ?

“Je mange donc je suis”





Un réseau

Pour accompagner des projets innovants en éducation agri-alimentaire dans le secondaire

LE RÉSEAU
MARGUERITE

DÉCOUVRIR
LES PROJETS MARGUERITE

ACCOMPAGNER
LES PROJETS

MUTUALISER
LES RESSOURCES

COLLABORER
AVEC LA RECHERCHE

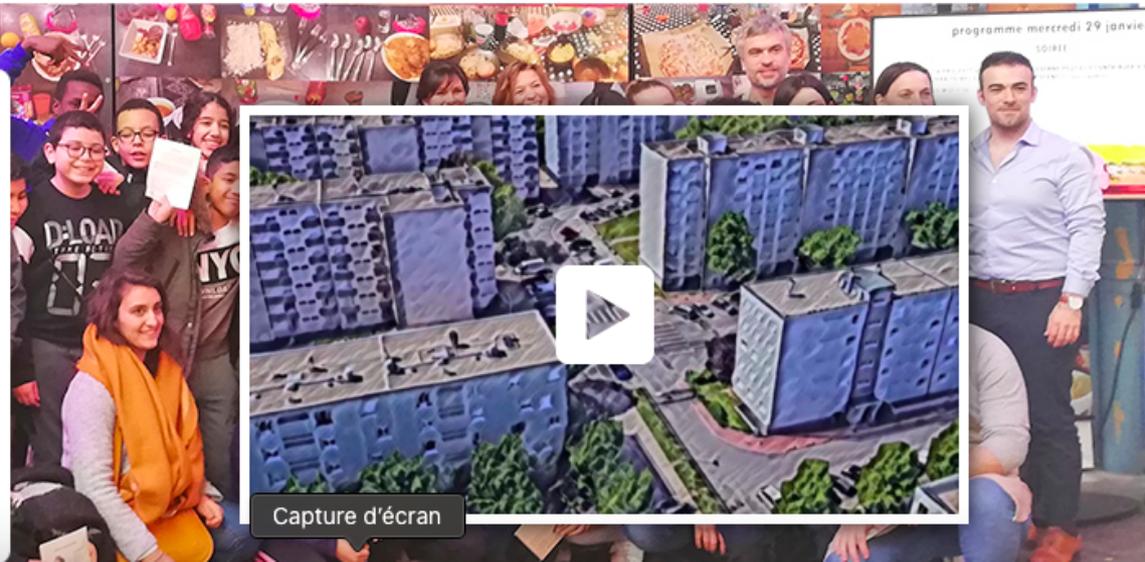
Découvrir le réseau

Lien Vidéo : <https://vimeo.com/558487812>

AXE 1

Tisser de la solidarité

- Entre élèves : un projet commun permet notamment de souder le groupe
- Entre enseignant.e.s : les projets créent du lien, remotivent les équipes
- Avec le territoire



La philosophie d'un projet Marguerite

La sensibilisation à l'agriculture et à l'alimentation comme un outil

- Mettre en cohérence les disciplines
- Sortir de l'éducation nutritionnelle, de l'injonction à "bien-manger"
- Faire le lien entre enseignements et citoyenneté, en allant au-delà de l'écogeste
- Développer son esprit critique et se questionner sur des enjeux sociétaux, environnementaux
- Rencontrer son territoire et bâtir un réseau
- Donner du sens aux parcours éducatifs

Et bien d'autres finalités, selon vos contextes !

La philosophie d'un projet Marguerite

Enjeux
personnels

En tant que
personne, par quel
objet je me sens
concerné.e ?

Enjeux
globaux de la
société

Quelles sont les
problématiques qui
préoccupent les élèves
et auxquelles je
réponds avec eux ?

Enjeux
professionnels

En tant
qu'enseignant.e, par
quel sujet je me sens
concerné.e ?

Enjeux
Locaux de
l'établissement

Quelles sont les
problématiques de
territoire de mes
élèves ?

Descendre de
l'estrade

*« Je nous de
nouvelles relations
avec mes élèves »*

Sortir de la
bulle de la
classe

*« Je rencontre les
personnels, j'explore
les potentiels de mon
établissement »*

Sortir du
collège

*« Je découvre et
rencontre les acteurs
de mon territoire
(associations,
municipalités,
entreprises... »*

Les ingrédients principaux

1. Aborder le système alimentaire dans sa complexité



Qu'est-ce qu'un régulateur du système alimentaire ?



Justice et solidarité alimentaires

Nutrition et santé

Commercialisation

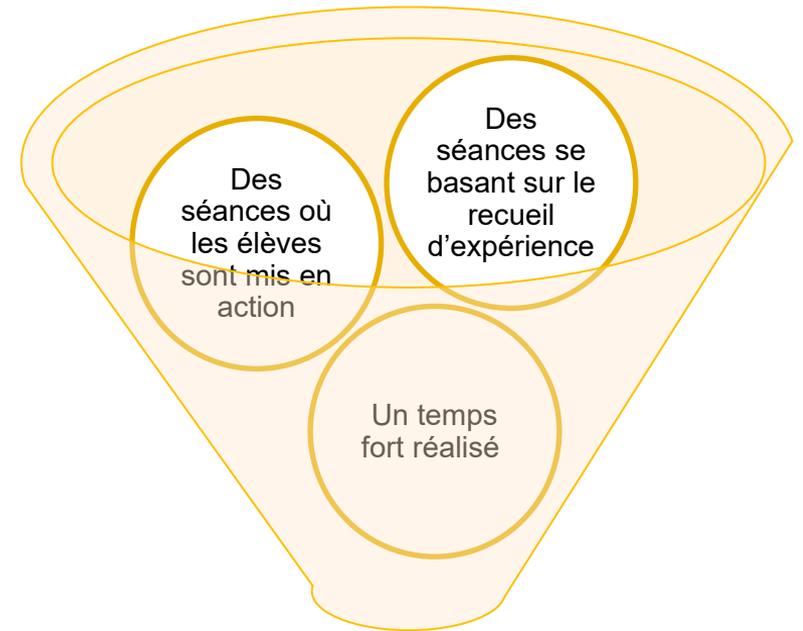
Gouvernance alimentaire

Production

Environnement et changements globaux

Les ingrédients principaux

1. Aborder le système alimentaire dans sa complexité
2. Questionner les représentations des élèves et les rendre acteurs



Une adaptation possible du projet en cours d'année

Justice et solidarité alimentaires
Nutrition et santé
Gouvernance alimentaire
Environnement et changements globaux
Commercialisation
Production

A series of green, hand-drawn scribbled lines that connect the various terms listed around it, suggesting their interconnectedness.

Les ingrédients principaux

1. Aborder le système alimentaire dans sa complexité

2. Questionner les représentations des élèves et les rendre acteurs

3. Ancrer le projet dans son territoire

Connaître et faire connaître le territoire de l'établissement

Tisser des liens avec les acteurs du territoire

Participer à une démarche de territoire

Justice et solidarité
alimentaires

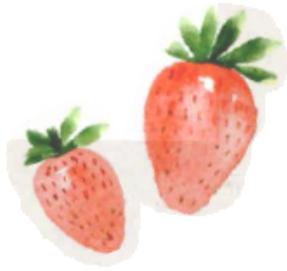
Nutrition et santé

Commercialisation

Gouvernance alimentaire

Production

Environnement et
changements globaux



A vous de jouer !

Cette année, vous souhaitez travailler, avec vos élèves, autour d'une recette de cuisine, ramenée par des élèves.

Comment, à partir de ce fil rouge, allez-vous construire un projet répondant aux 3 ingrédients :

- Aborder l'alimentation dans sa complexité (lien avec le programme scolaire)
- Rendre l'élève acteur du projet
- Ancrer le projet dans le territoire



La recette

LAYER CAKE CHOCO-FRAISE



Temps
de préparation :
30 min.



Temps
de cuisson :
20 min.



Temps
total :
50 min.



RÉALISÉE PAR L'ÉQUIPE
CHOCO-FORT



LES INGRÉDIENTS POUR
4 personnes

Génoise

- 120 g de FARINE
- 30 g de SUCRE ROUX
- 2 sachets de SUCRE VANILLÉ
- 1/2 sachet de LEVURE CHIMIQUE
- 4 OEUFS
- Sel

Ganache au chocolat

- 1 L de CRÈME LIQUIDE 30 %
- 3 tablettes de CHOCOLAT NOIR

Assemblage

- CHANTILLY (maison ou non)
- 500 g de FRAISES
- SIROP (20 cl d'eau, 50 g de sucre)

1) PRÉPARATION DE LA GANACHE AU CHOCOLAT

- Séparer les carrés de chocolat et les déposer dans une casserole à feu doux.
- Ajouter la crème liquide et mélanger.
- Une fois le chocolat fondu, retirer du feu et préserver au frais.

PRÉPARATION DE LA GÉNOISE

- Préchauffer le four à 180°C.
- Casser les oeufs et séparer le blanc du jaune.
- Dans un saladier, fouettez les blancs en neige avec un batteur et une pincée de sel (ou utiliser un robot).
- Lorsqu'ils ont bien pris, arrêter.
- Dans un autre saladier, verser les jaunes d'oeufs, le sucre roux et le sucre vanillé.
- Mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Ajouter la farine et la levure, puis mélanger.
- Incorporer délicatement les blancs dans ce mélange.
- Verser le tout dans un moule beurré.
- Enfourmer pendant 20 min.

2) PRÉPARATION DU SIROP

- Écraser 6 fraises à l'aide d'une fourchette ou mixer.
- Verser l'eau et le sucre dans une casserole.
- Porter à ébullition et ajouter les fraises.
- Laisser chauffer jusqu'à obtention d'un sirop homogène.

3) ASSEMBLAGE

- Découper la génoise en 3 (sens horizontal) et séparer le haut, du milieu, du bas.
- Sur les 3 morceaux, verser le sirop.
- Sur la génoise du bas, étaler la ganache au chocolat.
- Ajouter des fraises dans la ganache.
- Refermer avec la génoise du milieu.
- Recommencer avec la génoise du milieu et du haut.
- Décorer avec de la chantilly et des fraises.



Activité/séance	Discipline + Personnes impliquées dans établissement	Pétales abordées	Elevés acteurs du projet	Part de leur représentations/vécu	Lien territoire
Germination, cycle plante... Récupérer graines de fraises (tamis)	SVT	Production	x		
Plantation de fraises (graines ramenées de chez eux)	SVT	Production			
Portraits légumes + représentation de légumes	Arts plastiques				
Visite maraicher	HG, EMC, SVT				x
Etude d'étiquettes emballages avec arôme fraise	SVT	Nutrition santé	x	x	

Justice et solidarité
alimentaires

Nutrition et santé

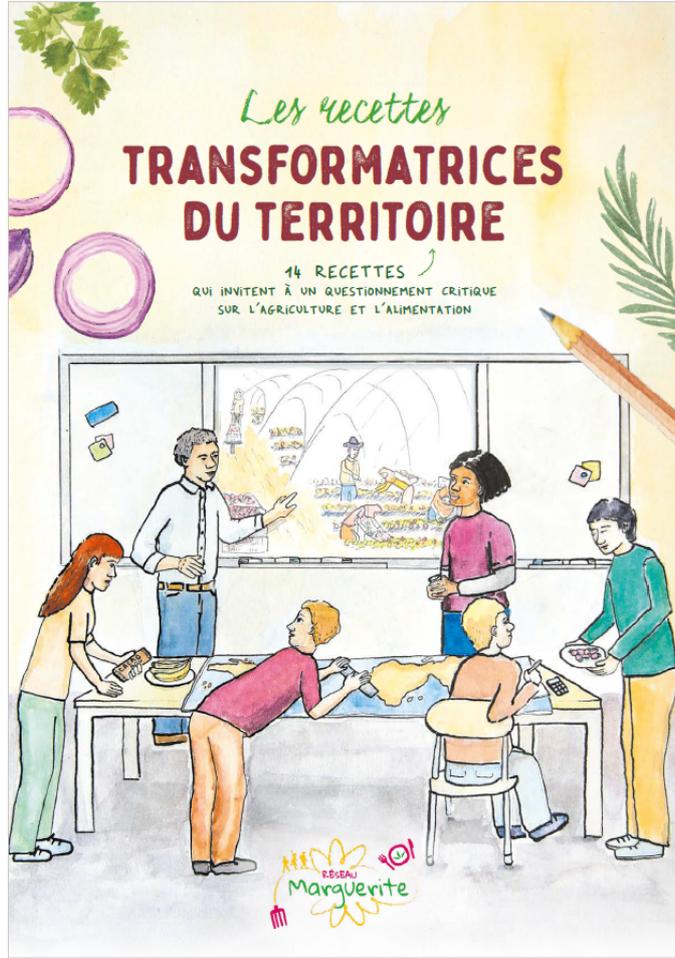
Gouvernance alimentaire

Environnement et
changements globaux

Commercialisation

Production





Disponible sur : reseau-marguerite.org
Envoi exemplaire papier :
[contribution demandée](#)

Des ressources pour s'inspirer

Les Selfood : des autobiographies alimentaires

reseaumarguerite.org/-Selfood-



Objectifs de la séance:

Comprendre l'importance de l'alimentation et du respect des besoins nutritionnels.

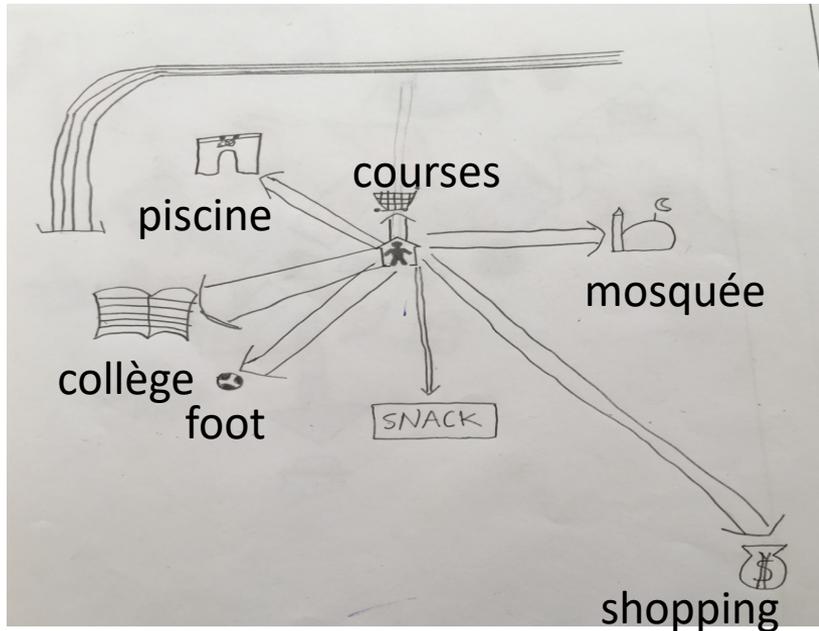
Mettre en évidence la diversité des habitudes/régimes alimentaires.



Des ressources pour s'inspirer

La cartographie sensible : rencontrer son territoire

reseaumarguerite.org/L-acces-aux-commerces



Objectifs :

Capter l'environnement alimentaire des élèves pour confronter leurs représentations aux réalités et potentialités du territoire.

Notion offre
commerce
alimentaire/ habitant

Implication citoyenne
dans des propositions
pour faire évoluer les
territoires

De la méthode
cartographique au
schéma fonctionnel

Des ressources pour s'inspirer

LE RÉSEAU
MARGUERITE

DÉCOUVRIR
LES PROJETS MARGUERITE

ACCOMPAGNER
LES PROJETS

MUTUALISER
LES RESSOURCES

COLLABORER
AVEC LA RECHERCHE

Thématiques

Objectifs de développement durable

Parcours

Compétences

Niveaux

Disciplines associées

Forme séance

Rechercher

remettre à zéro

Jeu de piste au marché

Le juste prix des produits agricoles

Objectifs :

Sur un marché, découvrir les notions de local, de revendeur, de saisonnalité.

Objectifs :

Réfléchir aux **choix** réalisés par le consommateur lorsqu'il achète et à celui de l'agriculteur lorsqu'il produit. Débattre des **implications sociales d'un acte quotidien**, faire ses courses.

Fiche élève

Le juste prix des produits agricoles

Nom(s) de(s) l'enseignant(e)s : Myriam Laval

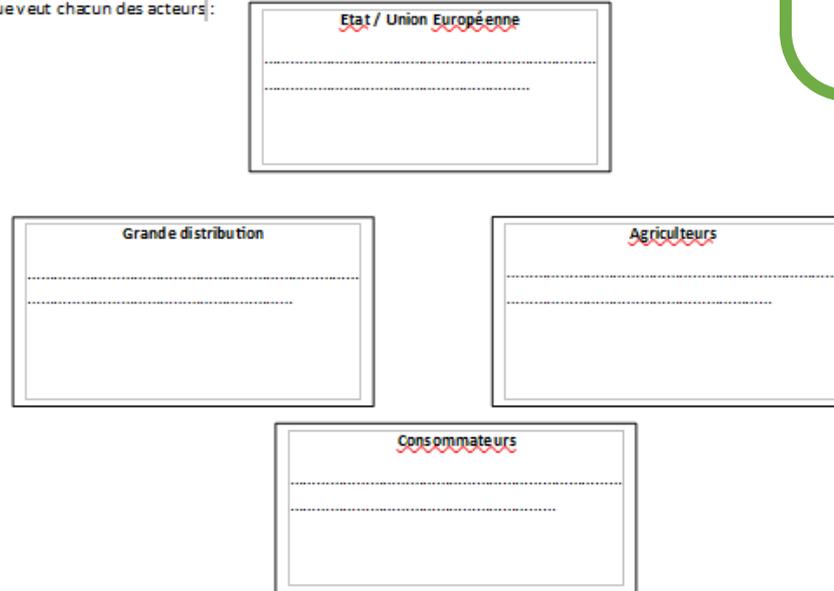
Collège-Ville : Elsa Triolet-Vénissieux

Date/Année : 2016-2017

Discipline 1: <input type="text" value="Histoire-Géographie"/>	Niveau: <input type="text" value="5ème"/>
Discipline 2: <input type="text" value="Enseignement Moral et Civique"/>	
Discipline 3: <input type="text" value="Choisir un élément"/>	
Domaine(s) de compétences: <i>Grille des domaines de compétences en Annexe 1</i> <input checked="" type="checkbox"/> 1.1 <input type="checkbox"/> 1.2 <input type="checkbox"/> 1.3 <input type="checkbox"/> 1.4 <input type="checkbox"/> 2 <input checked="" type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 <input checked="" type="checkbox"/> 5	Parcours: <input type="checkbox"/> Avenir <input checked="" type="checkbox"/> Citoyen <input type="checkbox"/> Santé <input type="checkbox"/> Arts et culture
Durée (heures):	Format de la séance: <input type="text" value="Etude de document"/>
Thématique(s): <input checked="" type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Commercialisation et distribution <input type="checkbox"/> Nutrition-santé <input checked="" type="checkbox"/> Gouvernance et politiques alimentaires <input checked="" type="checkbox"/> Justice et solidarité alimentaires <input type="checkbox"/> Environnement et changements globaux	Objectif(s) de Développement Durable: <i>Fiche ODD en Annexe 2</i> ODD 1: <input type="text" value="10. Inégalités réduites"/> ODD 2: <input type="text" value="1. Pas de pauvreté"/> ODD 3: <input type="text" value="Choisir un élément"/>

B.2. Observe l'extrait de reportage ou la photographie projetée par ton professeur. Est-ce que les agriculteurs gagnent bien leur vie et pourquoi?

B.3. Ce schéma présente les acteurs impliqués dans la fixation des prix de la viande. Note dans chacun que veut chacun des acteurs:



B.4. Dans cet extrait, l'agriculteur parle des « consommateurs » (doc 4). Qu'est-ce qu'un « consommateur »?

- Echelle de valeur des prix
- Notion de filières et leur diversité
- Enjeux économiques et sociaux pour les différents acteurs - Notion de conflits d'acteurs

- Le débat mouvant: une pratique motivante où le positionnement spatial traduit une opinion
- Travail de l'argumentation et de l'évolution possible de son point de vue

Et maintenant ?

Est-ce que ce temps d'échange vous a donné envie de prendre en main l'approche ?

Est-ce que vous vous sentez en mesure d'utiliser cette méthodologie ?

Avez-vous des remarques sur la formation et le contenu ?

Avez-vous besoin d'autre chose pour compléter ce webinaire ?

Merci !

Association Réseau Marguerite
Locaux Motiv, 10 bis rue Jangot - 69007 Lyon
contact@reseaumarguerite.org
www.reseaumarguerite.org



Alex Bonnel
Réseau Canopé
Atelier Canopé 69
Alex.bonnel@reseau-canope.fr



Ils nous soutiennent :

