

Collégiens à l'heure de l'Anthropocène : quels défis pour l'alimentation demain ?



©Réseau Marguerite 2019 – Photo A.Eskenzai 2019

Plus de 100 porte-parole réunis à l'ENS de Lyon pour le Congrès Marguerite #3

## Au programme de cette édition

- Accueil par Bruno Charles, Luc Ria et Julie Le Gall.
- Débats sur les défis de l'alimentation de demain.
- Pique-nique dans le jardin de l'ENS Descartes.
- Présentation des propositions des élèves devant le conseil des sages.
- Exposition des projets Marguerite des collèges.
- Cérémonie des Marguerites d'Or.
- Goûter.



## Des participants exceptionnels :

- Bruno CHARLES  
Vice-Président de la Métropole de Lyon en charge du Développement Durable, de la Trame verte et de la Politique agricole
  - Luc RIA  
Administrateur de l'Institut Français de l'Éducation
  - Éric DESBOS  
Conseiller délégué de la métropole de Lyon en charge de l'éducation, des Collèges et des Actions éducatives
  - Olivier MARTEL  
Représentant de la métropole de Lyon, Chef de projet PEDD
  - Marie-Noëlle DUBAR  
Adjointe au chef de pôle Politique publique de l'alimentation, DRAAF Auvergne-Rhône-Alpes.
  - Marie-Laure JALABERT  
IA – IPR d'Histoire-Géographie et Coordination académique EDD.
  - Jean-Luc FROMONT  
Représentant de l'Association de formation collective à la gestion
  - Ségolène DUFFY  
Représentante de l'interprofession bétail et viande
- mais aussi Elise MICHALET et Céline DHULST



©Projet Marguerite 2019 - B.C.C.2019

## - 25 ENSEIGNANTS

Géographie, EMC, SVT, SEGPA, Arts plastiques, Mathématiques, Anglais, Espagnol, Physique-Chimie, Documentaliste et Technologie

- Une centaine d'élèves porte-parole  
Représentants élus de 8 collèges du réseau Marguerite de l'académie de Lyon

- 2 associations pour mener les débats  
Lyon à Double Sens & Conscience et impact écologique



©Réseau Marguerite 2019





## Quatre thèmes de débats ... quatre rôles à défendre !

Lors des semaines précédant le Congrès 2019, les associations Tablo'vert, Réseau AMAP-AURA, I-Buycott, E-graine et Consciences et impact écologique se sont rendues dans 8 collèges du réseau Marguerite afin de les préparer aux débats sur les défis de l'alimentation de demain. De la Clavière aux Iris, de Ronsard à St Exupéry, les élèves ont débattu puis se sont appropriés leur rôle de **Consommateurs, Commerçants, Agriculteurs ou Restaurateurs** afin de préparer au mieux leur arguments pour répondre à quatre questions :

- **Quelle consommation de viande permettrait de préserver au mieux nos territoires et la planète?**
- **Quel type d'agriculture serait le meilleur pour nos territoires et pour la planète ?**



- **Comment définir un « prix juste » de l'alimentation qui prenne soin de nos territoires et de la planète ?**
- **Qu'est-ce qui convient le mieux à nos territoires et à la planète : cultiver en ville ou à la campagne ?**

Des représentants de chaque classe ont été élus pour représenter une classe d'acteur ; le jour J, les porte-parole de chaque collège se sont rencontrés pour débattre et élaborer des propositions à faire au Conseil des sages.



## ZOOM sur « Oh my Food ! »

Cette année les 5<sup>ème</sup> D et E du collège Henri Barbusse ont rencontré un ludothécaire pour les aider à construire un jeu de société sur les thématiques du Projet Marguerite.



Le prototype du jeu, construit après 5 séances, a été remis à tous les collèges participants au congrès avec des questions à construire à leur tour. Nous attendons avec impatience vos retours critiques !



## Ce que les élèves ont aimé ...

« C'était très intéressant de débattre avec d'autres collèges sur l'avenir. »

« J'ai bien aimé les débats parce que c'était presque toujours moi qui avait la parole ! »

« J'ai bien aimé la remise des prix, mais j'ai pas aimé ne pas être le 1<sup>er</sup> nommé ! »



« J'ai aimé le jardin, le conseil des sages et la remise des prix. »

« J'ai bien aimé voir les différents projets et j'ai pu voir qu'il y avait différentes façons de réduire son empreinte écologique. »

« J'ai bien aimé les débats, rencontrer et échanger avec d'autres élèves. »

« J'ai tout adoré, c'était parfait ! Ça vous ferait plaisir de nous revoir bientôt ?! »



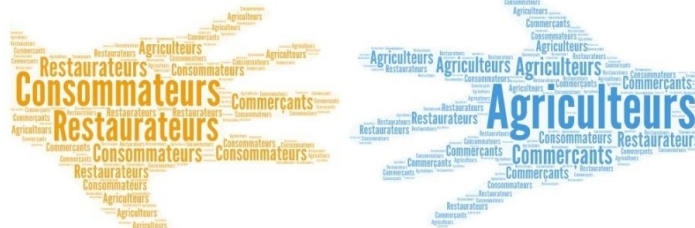
# Le Conseil des Sages

*A l'issue des débats de la matinée, les élèves ont fait un retour des propositions de chaque groupe d'acteurs à un conseil d'experts. Ainsi, représentants de la Métropole, de la DRAAF, de l'Académie, agriculteurs ou formateurs ont échangé avec les porte-parole.*

*« Les apports en protéines doivent être diversifiés et il faut proposer des produits locaux. Dans le cadre de la restauration collective, serait-il possible de réguler l'apport en protéines des menus de la semaine en alternant viande (rouge/blanche), produits végétariens (steaks veggie) et autres apports de protéines (œufs, poissons...) ? »*

*« Qu'est-ce que vous pouvez faire pour rendre le prix plus accessible pour les plus défavorisés ? Il faudrait vendre moins cher les invendus pour les plus démunis. Pensez-vous que l'on pourrait mettre en place des prix évolutifs en fonction des revenus du foyer ? »*

*« Serait-il possible de favoriser la vente de produits locaux et bio en taxant les produits non bio et en demandant des aides pour les plus démunis pour qu'ils puissent acheter des produits bio. »*



*« Ce serait bien d'utiliser des emballages biodégradables ! »*

*« Nous souhaiterions que le commerce équitable soit favorisé afin de mieux rémunérer les agriculteurs. »*

*« Nous sommes prêts à payer plus cher la viande, à en consommer moins... en échange nous souhaitons plus de garantie sur sa qualité et pouvoir rencontrer les producteurs. »*

*« Il est nécessaire de cultiver proche du lieu de consommation. Il faudrait davantage cultiver dans les espaces en ville (toits au-dessus des supermarchés, des immeubles...) afin de proposer de la nourriture bio, saine et locale : cela permettrait une meilleure accessibilité. »*

*« Serait-il possible de mettre en place un partenariat commerçant/agriculteur avec un « label juste prix » ? Il est nécessaire que le prix prenne en compte le travail de l'agriculteur, les outils, l'énergie utilisée et la dépollution. »*

*« Nous sommes prêts à payer plus pour mieux rémunérer les efforts de l'agriculteur qui fait du bio. »*

## Exposition des projets

Dans l'après-midi, chaque collègue a pu présenter son projet annuel aux autres participants.

A travers les posters, les maquettes, le jeu, les étiquettes, les photos ou encore des plants exposés pour réveiller les sens, tout le monde a pu découvrir les différentes actions réalisées dans les établissements Marguerite du Rhône et de l'Ain : une exposition photo et un forum des agriculteurs à Lagnieu, un concours de cuisine à Vénissieux, l'enquête sur le marché de Mornant, les hôtels à insectes et les mangeoires pour oiseaux d'Ambérieu ou encore les potagers ...

Le conseil des sages, les membres des associations, les professeurs ainsi que les adolescents ont pu découvrir tout le travail accompli cette année, la diversité et la richesse des actions entreprises et ainsi les multiples facettes de Marguerite.







## MARGUERITES D'OR

A l'issue de cette journée enrichissante et constructive, Céline REVEL, maître de cérémonie, a décerné les Marguerites d'Or 2019.



Dans la catégorie Formateurs du territoire, la Marguerite d'Or des **formateurs aux métiers de bouche** est décernée aux petits chefs du *collège Elsa TRIOLET* (Vénissieux - RHÔNE) pour leur travail lors des préparatifs des plats salés du Vén'chefs Juniors #2.

© Projet Marguerite 2019

Dans la catégorie Artistes du Projet Marguerite, la Marguerite d'Or des **arts graphiques de la restauration** est décernée aux élèves du *collège Paul CLAUDEL* (Lagnieu - AIN) pour leur exposition « La beauté de l'ordinaire ».



© Projet Marguerite 2019

Dans la catégorie Passeurs de savoir, la Marguerite d'Or de **l'alimentation durable** est décernée au *collège LA CLAVELIERE* (Oullins - RHÔNE) pour leur découverte et les partages d'expérience autour des aliments oubliés, de l'apiculture et de la culture de pomme de terre.

Dans la catégorie Acteurs solidaires, la Marguerite d'Or de **la solidarité équitable** est décernée aux élèves du *collège Paul RONSARD* (Mornant – RHÔNE) pour leur travail du champ à l'assiette, du local (enquête sur le marché) au mondial (travail sur la production de cacao).



© Projet Marguerite 2019



© Projet Marguerite 2019

Dans la catégorie Meilleur espoir de la gastronomie, la Marguerite d'Or de **la Gastronomie** est décernée aux petits chefs du *collège Paul ELUARD* (Vénissieux - RHÔNE) pour leur plats sucrés des Vén'chefs Juniors #2



© Projet Marguerite 2019

Dans la catégorie Meilleur espoir de l'avenir du territoire, la Marguerite d'Or de **la biodiversité** est décernée aux élèves du club nature du *collège St Exupéry* (Ambérieu en Bugey – AIN) pour leur projet « une place pour les oiseaux, un avenir pour l'humanité ».

Dans la catégorie Créateurs innovants, la Marguerite d'Or de **la créativité pédagogique** est décernée au *collège Henri BARBUSSE* (Vaulx-en-Velin - RHÔNE) pour son jeu de société « Oh my Food ! ».

Dans la catégorie Ambassadeurs du développement durable, la Marguerite d'Or des **initiatives durables** est décernée aux élèves du club potager du *collège Les Iris* (Villeurbanne - RHÔNE) pour avoir pensé durablement leur jardin, défendu leur projet devant le Conseil Villeurbannais de la Jeunesse mais aussi pour leur réflexion autour des circuits alimentaires dans l'espace urbain.



© Projet Marguerite 2019

*Merci à tous !*



©Réseau Marguerite 2019 – Photo A. Eskenazi 2019