

Lundi 27 mai 2024 - Médiathèque de Valence

LE JOURNAL

Congrès des élèves 2024



65 élèves

représentant.es étaient
présent.es pour le Congrès

2 collèges &

1 lycée de la Drôme

5 enseignant.es

ayant porté les projets avec
leurs élèves tout au long de
l'année

Photo : Romain Etienne, collectif ITEM

PROGRAMME

- **Accueil**
- **Discours d'ouverture**
- **Conférence** de Noé Guiraud, sur le prix des produits alimentaires
- **Exposition** des projets Marguerite
- **Pique-nique**
- **Atelier** - Jeu de rôle & débat "Quel avenir pour les cantines ?"
- **Goûter** - produits frais et locaux
- **Remise des prix**

INTERVENTIONS

- **Mme Pugeat**: Vice-présidente du Département de la Drôme chargée de l'offre territoriale de proximité
- **Noémie Clerc** : salariée du Réseau Marguerite
- **Noé Guiraud** : Chercheur en géographie et économie, producteur de raisin de table à Crest qui a présenté sa conférence "A quel prix se nourrit-on aujourd'hui en France ? Une critique du système alimentaire contemporain"

Les projets Marguerite à l'honneur

Chaque collège et lycée a présenté son projet Marguerite durant un temps d'exposition, et le jury de l'expo, composé des différents partenaires de l'association Réseau Marguerite, a ainsi pu les découvrir et accorder à chacun un prix spécial. Une vraie reconnaissance pour tous ces beaux projets variés et inventifs !



Prix des chroniqueur.euses de l'aliment'action

La **classe de 4ème du collège Revesz-Long de Crest** a été récompensée pour son projet de création d'une émission de radio avec l'association Radio Saint Ferréol, basée notamment sur toutes les rencontres et micro-trottoirs faits cette année : commerçant.es, habitant.es, producteur.ices, restauratrices... Une véritable enquête de terrain menée par cette classe !



Photo : Romain Etienne, collectif ITEM



Photo : Romain Etienne, collectif ITEM



Prix de la création et de la solidarité

Les **élèves de terminale STAV du Lycée Drôme provençale** se sont intéressés à l'accès à l'alimentation en milieu rural, et aux situations d'inégalités et de précarité alimentaire. En parallèle, les élèves ont créé des ateliers et un jeu de sensibilisation à l'alimentation et à l'agriculture. De la créativité et de la solidarité au menu de ce projet !



Prix des analystes des assiettes

En démarrant le projet avec la réalisation de selffood (autoportraits alimentaires), les élèves de **5ème du collège Chabrillan** se sont penchés sur les assiettes : produits transformés, lieux d'achats, provenance des produits, différents types d'agriculture... Tout a été passé à la loupe !



Photo : Romain Etienne, collectif ITEM



MERCI AU JURY !

Laurence Arnaud et Geneviève Baret de l'Académie de Grenoble
Marion Luce et Claudia Clavel du Département de la Drôme
Emmanuelle Baconnier et Solenne Jourden de l'ITAB
Jérémy Job Guendouz de l'association Catalyse
Claire Schiffmann du Réseau Marguerite
Cécile Petit animatrice de débat



Vos idées pour changer les choses

En France



"On devrait arrêter de mal manger, et manger plus sain pour avoir une meilleure vie."

En réaction :

"Nous avons tous des points de vue différents sur la nourriture saine !"

"Il faut baisser les prix pour que les gens aient plus accès à la nourriture"

"Il faudrait moins de produits emballés dans les supermarchés"

Dans votre collège



"Il faudrait plus de jus de fruits !"

"Ajouter un menu végétarien à la cantine (= 2 par semaine)"

"Préparer plus de repas maison dans les cantines"



Dans votre ville

"Installer des potagers publics, pour vendre les légumes au marché"

"Faire pousser des fruits en ville, pour qu'on puisse s'en nourrir"



Proposition des élèves dans une salle d'écoute de podcasts, présentant des solutions sur les questions agricoles et alimentaires à plusieurs échelles.

Un atelier - jeu de rôle passionnant : Quel avenir pour nos cantines ?



Flash-back : Pendant le mois de mai, les animatrices du Réseau Marguerite, Noémie, Morgane et Clémence sont venues dans les 3 classes participant au congrès pour préparer les élèves au débat. Le but était de s'appropriier les personnages que les élèves ont incarnés pendant le débat et de préparer leurs arguments sur le sujet de la cantine scolaire. Le jour du congrès, le jeu de rôle-débat animé par Jérémie et Cécile s'est déroulé en 2 parties :

DÉBAT MOUVANT

Les adolescent.es représentant.es se sont prêté.es au jeu de se mettre dans la peau de leur personnage pour débattre de l'avenir des cantines scolaires. Cheffe cuisinière, élu du département, éleveuse de poule ou encore nutritionniste ; ce sont 10 acteurs du champ à l'assiette qui étaient représentés pour défendre leur vision de la cantine de demain.



Photo : Romain Etienne, collectif ITEM

Les élèves ont su prendre position sur les affirmations proposées par les animateur.ices :

Steak-frites tous les jours à la cantine, comme ça les élèves sont contents

Demain, toutes les cantines devront être bio, locales et végétariennes

Il faut acheter des produits moins chers pour baisser le prix du repas pour les familles

"Il faut que les agriculteurs soient mieux rémunérés."

"Le bio à la cantine c'est important, y a des familles qui peuvent pas en acheter à la maison"

"Comment je vends mes poulets si c'est tous les jours végétarien ?"

"Les plats préparés c'est quand même pratique pour les cuisinier.es"

COOPÉRATION "UN MENU PRESQUE PARFAIT"

Les élèves se sont ensuite réunis par groupe de 3 ou 4 personnages afin de composer leur propre menu à la cantine.

Ils avaient pour cela 2 catalogues de produits, et bien sûr des contraintes à respecter. Ils avaient aussi des objectifs relatifs à leur personnage. Ils ont réussi à coopérer pour choisir les éléments de leur plateau repas - tout en prêtant attention à l'origine des produits, l'équilibre alimentaire ou encore la saisonnalité ! Tous les groupes ont réussi à proposer un repas qui donne envie, et qui soit aussi bon pour la santé et meilleur pour l'environnement.

BIOLOCAL

Légumerie "Salade Tomate Oignons"
Produits de ferme gamma : tomates, échalotes, découpés

Tous nos produits sont 100% locaux dans un rayon de 50km autour d'Orge, et nous avons une large gamme de produits bio!

ENTRÉES	PLATS	DESSERTS
Carottes râpées bio (Orge) 15 min 2	Épinards frais bio (Orge) 15 min 2	Trio fruits frais de saison, bio et locaux pour salade : kiwi, pomme, poire (Orge) 10 min 4
Endives bio (Orge) 15 min 2	Patates bio lavées, épluchées pour frite (Orge) 15 min 3	Yaourt de brebis bio (Orge) 8 min 3
Salade verte bio (Orge) 15 min 1	Poulet Label rouge entier (Orge) 60 min 7	
Légumes découpés pour soupe (Carotte, Pomme de terre, et Légumes de saison) (Orge) 15 min 3	Pâtes artisanales (Orge) 15 min 3	
Ingédients pour quiche bio : pain, légumes, oeuf, crème (Orge) 30 min 4		
Pois chiche pour falafels (Orge) 15 min 2		
Oeufs durs plein air bio (Orge) 15 min 3		
Yaourt de brebis bio (Orge) pour préparation d'une sauce 15 min 3		
Pain artisanal (Orge) 8 min 2		

Fresco catalogue 2023

ENTRÉES	PLATS	DESSERTS
Endives (Fr) 15 min 1	Frites surgelées (Belgique) 15 min 1	Trio fruits frais pour salade de fruit : Fraises (Maroc), kiwi Nouvelle Zélande, Ananas (Costa Rica) 10 min 5
Tomates (Espagne) 15 min 3	Petits pois en conserve (Fr) 15 min 1	Glace vanille choco 8 min 3
Carottes râpées (Fr) 15 min 3	Épinards en conserve (Pologne) 15 min 1	Crème dessert au chocolat 8 min 2
Betteraves cuites (Fr) 15 min 1	Mélange légumes du soleil (Fr) 15 min 4	Fromage ou yaourt 8 min 2
Quiche industrielle aux légumes 15 min 5	Nuggets de poulet (Danemark) 15 min 2	
Préparation pour falafel 15 min 3	Salmon d'élevage (Chili) 15 min 4	
Mayonnaise 15 min 3	Galettes végétales (Fr) 15 min 5	
Oeufs durs (élevage en batterie) 15 min 1	Pâtes industrielles 15 min 2	
Yaourt à préparer en sauce 15 min 1		
Vin industriel 8 min 1		

REPRÉSENTANT DES PARENTS D'ÉLÈVES

Tes objectifs secrets

- ☐ Équilibre alimentaire du menu, il faut au moins 4 de ces éléments: légume, féculent, viande, produit laitier, fruit
- ☐ Plaisir alimentaire, il faut au moins 1 des ces éléments : pâtes, frites, chocolat, nuggets
- ☐ 1 plat fait-maison dans le menu OU 5 produits bio dans le menu.

L'OBJECTIF : Composer un menu de cantine, en Février, avec 2 entrées, 1 plat et 2 desserts

LES RÈGLES :

- ➡ **2 catalogues** de produits disponibles : **FRESCO** et **BIOLOCAL**. Sur chaque produit il est indiqué un temps de préparation et coût en jetons
- ➡ **3 contraintes à respecter :**
 - Maximum **2H30** de préparation (c'est le temps dont dispose l'équipe de cuisine)
 - Maximum **23 jetons** (c'est le budget maximal accordé par le département fictif de l'Orge)
 - Minimum **3** produits bio et/ou locaux (c'est la loi Egalim)

➡ **Objectifs secrets :** En tant que personnage, vous avez vos propres objectifs à atteindre - vous devez en remplir au moins un.

➡ **BONUS** Vous avez le droit d'inventer vous-même jusqu'à 3 tickets-aliments. A vous de proposer le produit, son coût et son temps de préparation et de le faire valider par votre groupe entier et par un adulte.

Coût total : 17 Temps de préparation : 1h30 Nombre de produits bio/locaux : 4



Photo : Romain Etienne, collectif ITEM

Qu'avez vous appris

« On voit comment les gens se cassent la tête pour les repas à la cantine, y a plein de règles »

Élève de Chabrillan

« Que la Chine est le plus grand producteur de tomates du monde ! »

Élève de Revesz-Long



« Comment il faut répartir les aliments pour avoir une assiette équilibrée (légumes, féculents...) »

Élève de Chabrillan

« La différence entre circuit long et circuit court »

Élève de Revesz-Long

« Je ne pensais pas qu'il y avait autant d'acteurs pour la cantine. Pour moi, c'était juste les cuisiniers qui faisaient leurs menus »

Élève du lycée Drôme Provençale

Qu'avez vous le plus aimé



« L'expo c'était bien car tous les collègues avaient fait des jeux »

Élève de Chabrillan

« Le goûter ! »
Des muffins fait maison et des brochette de fruits de saison

Plébiscité par les élèves de Revesz-Long

« Rencontrer du monde ! »

Élève de Revesz-Long

« Présenter notre projet sur le stand, parler de ce qu'on a fait »

Élève de Chabrillan

« Je ne pensais pas qu'on pouvait faire des émissions de radio nous-mêmes, ça m'aurait plu de faire ça ! »

Élève du lycée Drôme Provençale



Sélection de textes issus des retours à chaud des élèves, enregistrés par les enseignant.es pendant le retour au collège.



UN GRAND BRAVO

