



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 Férréol, 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 des analystes des assiettes

En démarrant le projet avec la réalisation de selfood (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 !



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 !



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 Jourdren de l'ITAB

Jérémie 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”



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'approprier 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, élèveuse 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 animateurs.rices :



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

"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"

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



"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 personnage 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

fresco Catalogue 2023

ENTRÉES

Carottes râpées bio (Org)	10 min	2
Endives bio (Org)	15 min	2
Salade verte bio (Org)	15 min	1
Légumes découpés pour soupe (Carotte, Pomme de terre, Légumes de saison) (Org)	10 min	3
Ingédients pour quiche bio : pâtes, légumes, oeuf, crème (Org)	10 min	4
Pois chiche pour falafels (Org)	10 min	2
Oeufs durs plein air bio (Org)	15 min	3
Yaourt de brebis bio (Org) pour préparation d'une sauce	15 min	3
Pain artisanal (Org)	8 min	2

PLATS

Epinards Frais bio (Org)	15 min	2
Patates bio lavées, épluchées pour frite (Org)	10 min	3
Poulet Label rouge entier (Org)	10 min	7
Pâtes artisanales (Org)	15 min	3

DESSERTS

Trio fruits frais de saison, bio et locaux pour salade : kiwi, pomme, poire (Org)	20 min	4
Yaourt de brebis bio (Org)	8 min	3

ENTRÉES

Endives (Fr)	15 min	1
Tomates (Espagne)	15 min	1
Carottes râpées (Fr)	15 min	3
Betteraves cuites (Fr)	15 min	1
Quiche industrielle aux légumes	10 min	5
Préparation pour falafel	10 min	3
Mayonnaise	10 min	1
Oeufs durs (élevage en batterie)	15 min	1
Yogourt à préparer en sauce	15 min	1
Yogourt industriel	10 min	1

PLATS

Frites surgelées (Bélgique)	15 min	1
Petits pois en conserve (Fr)	15 min	1
Epinards en conserve (Pologne)	15 min	1
Mélange légumes du soleil (Fr)	10 min	2
Nuggets de poulet (Org)	15 min	4
Salmon d'élevage (Chi)	10 min	5
Galettes végétales (Fr)	15 min	4
Pâtes industrielles	15 min	2

DESSERTS

Trio fruits frais pour salade de fruit : Fraises (Maroc), Kiwis (Nouvelle-Zélande), Ananas (Costa Rica)	10 min	5
Glace vanille choco	8 min	3
Crème dessert au chocolat	8 min	2
Fromage ou yogourt	8 min	2

REPRÉSENTANT DES PARENTS D'ÉLÈVES

Tes objectifs secrets

- Equilibre 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.



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 collèges 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



UN GRAND BRAVO

