



**Un réseau pour accompagner
des projets innovants en
éducation agri-alimentaire
dans le secondaire,
et agir avec les territoires**

Bienvenue dans la première lettre d'infos de l'année !

Vous y découvrez les nouveaux établissements qui rejoignent le réseau, mais aussi des actualités, des ressources inspirantes, et des dates clés à noter dans vos agendas : **l'Assemblée générale le 5 novembre prochain**, suivie de près par la **1ère Journée de regroupement** du réseau lyonnais le **10 novembre**.

Bonne lecture !

Les nouveaux collèges à la rentrée 2025

Collège Jean Moulin (Lyon 5)

Le collège Jean Moulin se lance dans l'aventure marguerite avec l'exploration de 2 outils Labo : les Selfoods et le Food transect ! L'ensemble des **6 classes du niveau 6ème** découvrira ainsi l'expo Selfoods et questionnera les habitudes alimentaires, en cours d'SVT. Trois d'entre elles iront plus loin en réalisant leurs propres Selfoods, tandis qu'une autre classe, poursuivra le projet à travers la réalisation d'un Foodtransect autour du collège.

Collège Jacques Duclos (Vaulx-en-Velin)

1er projet au collège Jacques Duclos qui mobilisera lui aussi l'exposition Selfoods pour questionner les habitudes alimentaires avec **une classe de 6ème**. Les élèves seront invité·es à réaliser leur propre Selfood d'une recette de famille, qui sera un point de départ pour aborder plusieurs thématiques sur l'alimentation. SVT, HG, Physique-chimie, Maths, Arts plastiques, CDI... le projet devrait impliquer de nombreuses disciplines!

Vous aussi ! Réservez l'expo Selfoods

Collège Professeur Marcel Dargent (Lyon 3)

La méthode marguerite voyage avec les enseignant·es ! Cette année le collège Professeur Dargent rejoint le réseau avec un projet porté par la professeure documentaliste, autrefois au collège Gabriel Rosset, et qui a déjà plusieurs projets marguerite à son actif ! Le projet sera mené avec des écodélégué·es de 4ème et 3ème. Après avoir plongé dans le sujet avec une séance ludique sur des enjeux agri-alimentaires (saisonnalité, production...), les élèves se mettront en action : jeu de piste au marché ; rencontre du chef de cantine ; visite de la Récupéria et atelier de cuisine avec l'association Récup & Gamelles !

Lycée de la Cité Scolaire Internationale (Lyon 7)

La CSI fait son retour au Réseau Marguerite, mais avec le lycée cette fois-ci ! Ce sont les **éco-délégué·es** qui seront mobilisés, avec un projet construit autour de la réalisation d'un Food Transect. Elles et ils seront invité·es à se questionner sur leur environnement alimentaire, les inégalités, et à rencontrer celles et ceux qui proposent des solutions pour une alimentation accessible à tous et toutes. Pour valoriser leur implication et encourager leur capacité à mobiliser, transmettre, des passerelles sont en train d'être imaginées, entre les lycéen·nes écodélégué·es et les élèves de 4ème.

En savoir plus sur le Food Transect

Les ados parlent de justice alimentaire!

sur Le Réseau Marguerite été présent à Nantes les 15 et 16 octobre derniers à la Rencontre nationale de **Carav'Alim : le mouvement d'éducation populaire pour le droit à l'alimentation**. Nous y avons présenté nos travaux de valorisation de la parole des adolescent·es sur les enjeux de justice alimentaire ! Lors du congrès des élèves 2025 organisé le 3 juin dernier à l'Hôtel de la Métropole de Lyon, nous avions en effet donné à ces adolescent·es un espace d'expression sur ces enjeux, à travers :



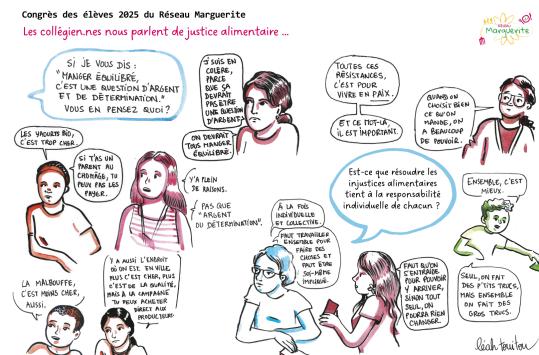
Un dispositif de captation vidéo pour recueillir les paroles des jeunes.

[Voir la vidéo](#)



Un atelier proposant aux élèves de réagir par des émotions à des constats et d'exprimer leur approbation ou désaccord, amenant à des débats entre élèves, illustré en direct par Leah Touitou.

[Voir les illustrations](#)



Des ressources en cours de création

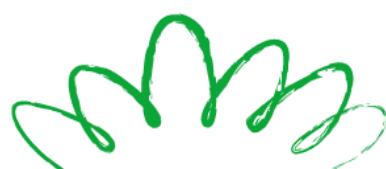


Projet laboratoire : Découverte des métiers de l'agriculture et de l'alimentation

A travers ce projet, le Réseau Marguerite participe à la découverte de la diversité des métiers et des contextes de travail de ces secteurs où les besoins et les défis sont immenses : transition écologique, conditions de travail et de rémunération tout au long de la chaîne, renouvellement de la population agricole... Au menu :

- Réalisation par les élèves de **portraits de professionnel·les** rencontré·es et création d'une **exposition collaborative** qui sera présentée au congrès des élèves 2026. Le Réseau Marguerite épaulle les profs dans ce projet à travers diverses actions : élaboration de trois séances pédagogiques autour de la rencontre d'un.e professionnel.le, création d'un livret pour les élèves, mise en page du portrait.
- Création d'un jeu sur les **métiers se cachant derrière les aliments** que l'on retrouve dans un **plateau de cantine**.
- Création d'outils pour les enseignant·es sur les **formations** menant à ces métiers

Voici quelques idées de professionnel·les qui pourraient être rencontré·es dans le cadre de la création des portraits. Si des structures vous intéressent, contactez nous !



Plateforme bio à pro

Brignais

Coopérative qui fait l'intermédiaire entre les producteur·ices (bio et locaux) et la cantines scolaires

Marché de gros

Corbas

Visite spéciale scolaire d'1h30 du "Ringis local" des fruits et légumes : une structure par laquelle

Plateforme de compostage

Vénissieux / Lyon 7 / Pierre Bénite

Gérées par les Alchimistes ou OuiCompost, ces plateformes traitent les biodéchets collectés dans la Métropole de Lyon

Cuisine centrale de Villeurbanne

Villeurbanne

Cette cuisine prépare les repas des écoles et crèches de Villeurbanne (soit 7 500 repas /jour)

transitent 300 000 tonnes de marchandises chaque année

Traiteur Cannelle et piment

Vaulx en Velin

Traiteur des cuisines du monde, créé par des femmes, 100% fait maison.

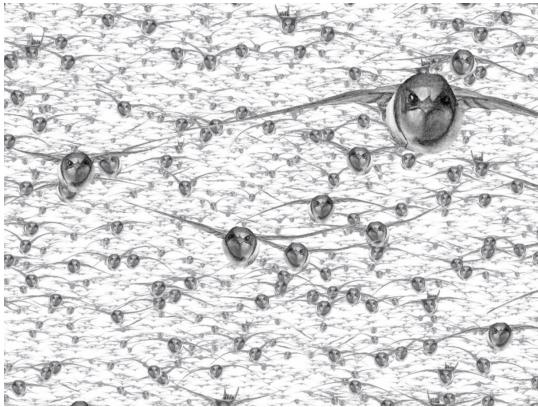
Halle AgriCulturelle

La Duchère

Tiers lieu de l'alimentation qui allie production maraîchère, marché hebdomadaire solidaire, création culturelle et pédagogie et sensibilisation autour de l'agriculture urbaine.

Plus d'idées par ici

Ressources inspirantes



Donner du sens aux statistiques, grâce à la série *Running the numbers*, de l'artiste Chris Jordan

Cet artiste états-unien propose des œuvres qui permettent à nos cerveaux de comprendre les ordres de grandeur des statistiques que nous rencontrons.

Autour des questions d'énergie, de déchets, de consommation, d'agriculture, Chris Jordan propose des images gigantesques, composées d'un assemblage de dizaine de milliers d'images plus petites.

Sur ce tableau de 115x145cm sont représentés 183 000 oiseaux, soit la quantité qui meurent chaque année aux États-Unis du fait de leur exposition aux pesticides utilisés en agriculture (chiffres 2013).

Credit : Chris Jordan, *Silent Spring*, 2014

Découvrir la série



Alimempreinte, un calculateur d'empreinte carbone de recettes

Univ. Lyon 1

Quel plat a la plus grande empreinte carbone, entre des pâtes carbonara et une tartiflette ?

Grâce aux bases de données de l'ADEME, pour les émissions de CO2 par aliment, et de l'ANSES (l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation) pour les valeurs nutritionnelles, des étudiants de Lyon 1 ont créé ce calculateur.

Il permet de comparer l'empreinte de recettes déjà enregistrées, de créer les siennes, et donne des équivalences : un hamburger-frites, c'est déjà 70% du budget carbone quotidien d'une personne !

Découvrir l'outil et sa méthodologie

Actualités de nos systèmes alimentaires



"La FNSEA, Bayer et Sanofi s'immiscent dans l'orientation scolaire" par Médiapart (28/09/2025)



Podcast France culture

"L'assiette des ados concentre tous les paradoxes : liberté et contraintes, plaisirs

Médiapart a enquêté sur les dessous de la fabrication des brochures d'orientation de l'ONISEP, et pointe par exemple du doigt la présence du logo de la FNSEA (syndicat agricole majoritaire qui soutient le modèle agro-industriel), sur la brochure "[Les métiers de l'agriculture](#)"). Ce syndicat co-signé également l'édito et choisit les professionnel·les témoignant dans la brochure. L'ONISEP assure "la neutralité totale" de ses agents et qu'"une charte encadre le travail avec les partenaires". On retrouve la même problématique avec Sanofi et Bayer et le zoom sur les métiers de l'industrie et de la chimie. De quoi questionner la neutralité des informations qui seront lues par les élèves.

immédiats et enjeux de croissance, influence des copains et héritage familial. Alors que l'obésité progresse fortement chez les 5-19 ans selon l'UNICEF, comment les aider à allier plaisir et santé ?"

Ce podcast (21min) des Bonnes tables fait dialoguer Damien Conaré (secrétaire général de la Chaire Unesco Alimentations du monde) et Stéphanie Antoine (cheffe consultante en cuisine végétarienne et autrice culinaire) autour de la question "**comment concilier ce goût irrésistible de liberté avec la nécessité d'apprendre à bien se nourrir ?**"

[Ecouter le podcast](#)

[Lire l'enquête](#)



Prochains rendez-vous

Assemblée générale du Réseau Marguerite

Mercredi 5 novembre à 16h
Maison de l'environnement, Lyon 7 (métro B)

[En savoir plus et s'inscrire](#)

Journée de regroupement des enseignant.es lyonnais

Lundi 10 novembre / 8h45 - 16h30
Collège Professeur Dargent, Lyon 3, (métro D)
Sur inscription

Adhésion au Réseau Marguerite pour l'année 2025/2026 ouverte !

- Vous adhérez aux valeurs du Réseau Marguerite et souhaitez vous impliquer dans l'association ?
- Vous souhaitez soutenir financièrement le Réseau Marguerite dans le développement de ses actions ?

Adhérez à l'association ou faites un don directement sur HelloAsso :

[Adhérez !](#)

[Donnez !](#)

Réseau Marguerite

c/o Locaux Motiv, 10 bis rue Jangot, 69007, Lyon

<https://reseaulmarguerite.org>

contact@reseaulmarguerite.org



Cet email a été envoyé à {{contact.EMAIL}}

Vous avez reçu cet e-mail car vous êtes inscrit sur notre liste d'envoi.

[Afficher dans le navigateur](#) | [Se désinscrire](#)

