



COLLEGE – ANIMATION – ALIMENTATION

Intervention Collège Cité Scolaire Internationale (69) Année 2018-2019



INTRO

Le Réseau AMAP Auvergne-Rhône-Alpes a accompagné deux classes de 4^e sur un projet de **sensibilisation autour de l'alimentation et des circuits courts** sur demande de 2 profs d'Histoire Géographie et dans le cadre d'un projet de labellisation du collège en **Etablissement E3D**.

Porteurs d'expérience

TÉMOIGNAGE : Amélie Charvériat, Laetitia Olivesi, Frédérique Fouletier, Gwendoline Leclerc

AUTEUR : Amélie Charvériat, animatrice du projet

DATE/LIEU : CSI janvier-juin 2019



DE QUOI PARLE-T-ON ?

En septembre 2018, le Réseau AMAP a été sollicité par 2 profs d'Histoire Géo de classe de 4^e pour les accompagner autour d'un projet sur les circuits courts. Le Réseau AMAP AURA est allé chercher un autre partenaire : Lyon A Double Sens pour travailler sur le projet et notamment en apportant leurs compétences d'animation participative.

Ce projet s'étend sur une année scolaire et a été financé par la Métropole de Lyon dans le cadre d'un appel à projet « Plan d'Education au Développement Durable » à hauteur de 5000€, qui soutient la démarche, le travail partenarial proposé et le projet dans sa globalité.

Le Réseau AMAP AURA a choisi d'en faire une captation Vidéo pour valoriser le projet.





LES OBJECTIFS

- Sensibiliser des élèves de 4^e à l'alimentation durable à travers les enjeux environnementaux, sociaux, économiques, sanitaires.
- Sensibiliser les élèves aux formes de circuits courts.
- Sensibiliser l'équipe pédagogique et le collège entier sur l'alimentation
- Sensibiliser le personnel de cantine aux questions d'alimentation durable
- Permettre aux collégiens et aux professeurs de valoriser leur démarche
- Donner l'occasion aux collégiens de rencontrer et discuter avec des étudiants en AMAP et des paysans.
- Former et accompagner des collégiens à l'organisation d'un évènement grand public et à l'animation d'une table ronde.



LES ÉTAPES-CLÉS

Les étapes du projet : 7 séances d'animation de 2H chacune pour chaque classe.

2 séances de travail avec les professeurs

Séance 1 d'intervention (2H) : [Jeu de la ficelle](#) ou [Jeu de l'Oielimentation](#)

Séance 2 d'intervention : Jeu de l'ADES « De la terre à l'assiette » sur l'empreinte carbone des aliments + Jeu des Aliments autour des signes de qualité, de la provenance des aliments et du bateau alimentaire.

Séance 3 : Rencontre avec le chef de la cuisine et la diététicienne

Séance 4 : Préparation d'un set de table et d'une exposition qui accompagneront le menu en circuit court proposé par les élèves

Séance 5 : Visite d'une AMAP et interview des amapien étudiants et des producteurs

Séance 6 : Bilan du projet et Préparation de l'animation de la table ronde

Séance 7 : Restitution du projet en vidéo et Animation d'une Table ronde sur l'alimentation des jeunes : contraintes économiques, environnementales, nutritives : quels leviers d'action.

POINTS FORTS

- La motivation des deux professeurs d'Histoire-Géographie
- L'intérêt pour la cantine de redorer leur image et donc de travailler sur la qualité de leurs repas
- L'appel à projet de la Métropole permettant de financer le projet

Déroulé

Séance 1 en classe : Brise Glace animé par Lyon à Double Sens pour mieux se connaître : "*Ceux qui comme moi*" et il permet une approche personnelle et de points communs avec les autres par rapport à l'alimentation. L'assemblée se positionne en cercle assis avec une chaise en moins par rapport au nombre de participant. Une personne se lève et se place au centre et formule « ceux qui comme moi aime les carottes » - tout ceux qui aime les carottes se lèvent et doivent changer de place- pas le droit de rester à sa place, celui qui reste debout en dernier fait une autre proposition.

Puis présentation des intervenants et du projet dans son ensemble avec les professeurs.

Puis Jeu de la ficelle pour aborder et représenter par une ficelle les liens d'interdépendances et les rapports de force entre différents acteurs du système agricole et alimentaire.

ou Jeu de l'oïelimentation pour aborder les liens entre agriculture, alimentation, commercialisation, distribution et gestion des déchets.

Tour de bilan après jeu pour savoir ce que chacun en a retenu.

Séance 2 en classe : les élèves ont avec leur professeur pris en photo un repas du self et essayé de remplir ensuite un tableau en classe pour classer les plats avec leurs ingrédients, leur provenance, et la composition nutritionnelle. Les élèves travaillent sur une carte géographique pour situer la provenance des produits.

Enquête sur mon plateau de cantine – jeudi 20 décembre

Plat	Nom du plat	Ingrédients	Provenance	Lieu d'origine	Km	Si il ne provient pas de France, pourquoi à votre avis ? A, B ou C	Composition nutritionnelle de l'aliment
Entrée	Entrée 1	- Pommes + fromage	Moroc		2403,4 Km		
		- Choux + carottes	Choux - Ain Beignost		20 Km		
	Entrée 2	- Crêpes au fromage	SuperMés		?		
Plat et garniture	Plat 1	- Pommes de terre	Paris, France		465,6 Km		
		- Pot. de veau	RRRne-Aps		0		
	Plat 2	- Oeufs durs	?		?		
		- Cèleri	01570		35,8 Km		
Laitage	Laitage 1	Brie (fromage)	France, (Paris)		465,6 Km		
	Laitage 2	Yaourt brassé nature	Isère		156 Km		
	Laitage 3	Yaourt aux fruits	59000 dille		691 Km		
Dessert	Dessert 1	- Iles flottantes	?		?		
		- Flan	?		?		
		- Gênoise au chocolat	?		?		
	Dessert 2	- Clementine	Corse		700 Km		
		- Pomme	Pilat, (42)		66 Km		
		- Paire	Isère (38)		156 Km		
		- Bonbons	Hors Europe		?		
		- Orange					

Séance 2 : Brise Glace animé par Lyon à Double Sens : "*la présentation centrifuge*". L'assemblée se positionne en cercle debout et une personne se lève et se place au centre et formule « qui comme moi a mangé ... au dernier repas » et tous ceux qui ont mangé comme lui viennent le rejoindre au centre. Puis on passe à la proposition suivante.

Jeu de la terre à l'assiette fourni par l'ADES du Rhône

On forme des groupes de 4-5 élèves qui reçoivent une carte décrivant qui ils sont (un steak, une salade de supermarché, un yaourt fermier...). On met ensuite à disposition des cartes goutte d'eau, des cartes carburants, et des cartes produits chimiques et des flèches. Chaque groupe essaie de retracer l'itinéraire du produit entre sa production initiale et son débouché, en y

ajoutant +/- des gouttes d'eau, de carburants, ou de produits chimiques.
Et ensuite on compare les différents circuits, et l'empreinte carbone des aliments.

Puis **Travail autour du bateau alimentaire** – A partir de la photo qu'ils avaient prise de leur repas du self, on demande de replacer les différentes familles du bateau alimentaire. On aborde l'aspect « recommandations nutritionnelles » du Plan Nutrition Santé et les limites du simple prisme nutrition pour choisir son alimentation. On met en avant d'avoir plusieurs entrées pour parler d'alimentation durable: nutrition, traçabilité des aliments, sans résidus chimiques, empreinte carbone.



Jeu des Aliments

Ensuite on distribue à nouveau à chacun une carte aliment, chacun prend 5 minutes pour lire sa description. Puis L'animatrice appelle ceux qui ont en commun :

- De faire parti du repas du self photographié
- D'appartenir à différentes familles d'aliments
- D'avoir un signe de qualité
- De venir de la Région Auvergne-Rhône-Alpes
- D'être issu de l'Agriculture Biologique
- D'apporter en étant associé à d'autre des acides aminés et donc des protéines

On aura pris soin d'afficher en grand au tableau les différents signes de qualité pour familiariser les collégiens à l'étiquetage et à leur reconnaissance et leur différence.

Puis demande au groupe de former 4 assiettes équilibrées en se regroupant. Ou Variante proposer au groupe après avoir joué de proposer 4-5 menus équilibrés et de saison qui pourront servir de base de proposition pour un repas circuit court et signe de qualité au self.

Séance en classe : Travail avec les élèves sur l'élaboration d'un menu local (recherche de produits de saison et de producteurs locaux)

Séance 3 : Rencontre avec la diététicienne et le chef de la cantine pour comprendre le fonctionnement de la cantine.

Question posée : Pourriez vous expliquer le fonctionnement de la cantine ?

Quelle est votre marge de manœuvre pour privilégier un approvisionnement en circuit court et en agriculture paysanne ?

A quoi doit répondre un menu du self ?

Quel est le cahier des charges de la Région ou du Département sur la cantine ?

Quelle est la part de produit surgelé à la cantine ?

Séance 4 : Accompagnement des élèves à l'élaboration d'une **exposition et d'un set de table** qui accompagneront le repas de sensibilisation.

Un set de table sur papier recyclé sera distribué par les élèves le jour du repas en circuit court à chaque convive. Ce set de table reprendra un quizz sur les circuits courts + un schéma général présentant l'intérêt d'un circuit court en produits de qualité.

Une exposition intemporelle qui présente la démarche Etablissement en Développement 3D, la démarche de projet, les circuits courts sur toutes leurs formes (définition, non sens, et exemple de l'AMAP), menu, partenaires du projets.

Séance en classe : préparation des questions à poser aux étudiants en AMAP et aux producteurs

Séance 5 : Accompagnement à une distribution d'AMAP : l'occasion de parler à des étudiants sur leur formation et les débouchés de leur formation, l'engagement bénévole dans une AMAP et l'intérêt pour eux, et ensuite l'occasion de parler à des producteurs de leur métier, leurs contraintes et l'intérêt d'une AMAP.

Séance 6 : Bilan du projet et préparation à l'animation d'une table ronde grand public

Séance 7 : Soirée Grand public et restitution.

→ À RETENIR

Nous espérons pouvoir accompagner le collège l'année prochaine à la création d'une Campus dans leur établissement, et que l'étape de sensibilisation va trouver un écho chez la communauté pédagogique et des parents d'élève.

POUR ALLER + LOIN

Réseau AMAP AURA :

coordination@amap-aura.org

<http://amap-aura.org>

<https://www.lyonadoublesens.com/>

[Kit pédagogique](#)

[Projet Margueirite](#)