

<https://edd.enseigne.ac-lyon.fr/spip/spip.php?article432>



Education au Développement Durable



# Projet Marguerite : exemple d'activités sur la semaine du goût.

- RESSOURCES - Par thèmes - Agriculture - Alimentation - Alimentation, ACTIONS EN ETABLISSEMENTS -

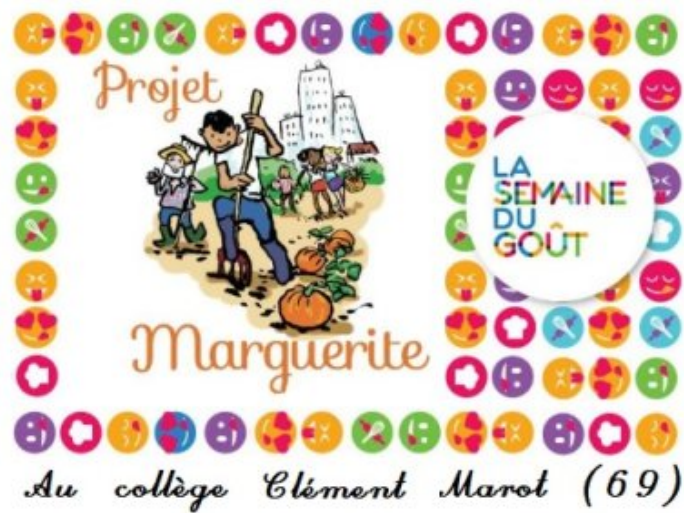
Date de mise en ligne : jeudi 5 décembre 2019

---

Copyright © Education au Développement Durable - Lyon - Tous droits

réservés

---



Vendredi 4 octobre 2019 au matin, les élèves de **5ème2 du collège Clément Marot** ont vécu leur premier « moment gourmand » de l'année pour inaugurer leur entrée dans le **projet Marguerite et la Semaine du Goût** !



Cette activité s'inscrit dans le cadre de l'EPI "**L'alimentation dans tous ses états : Clément Marot passe à table**"

Ce « moment gourmand » a été marqué par leur rencontre avec le chef Alain Alexanian qui est intervenu dans le cadre du partenariat entre le collège et l'association [Lyon Bio Ressources](#) dont il est président.

Cette association a pour objectif de construire un système de gestion des ressources alimentaires basé sur les principes de l'économie circulaire et de la gouvernance participative.

Depuis deux ans déjà, nous travaillons avec eux pour tenter de valoriser tous les déchets alimentaires de notre restaurant scolaire.

Les élèves s'étaient bien préparés à cette belle rencontre, accompagnés par leur professeure principal madame Goutorbe, Madame Usclat et d'autres enseignantes de l'équipe.



Adolescents et adultes avaient apporté la recette et la photo de leur plat familial favori ce qui va permettre de commencer le livre de recettes de la 5ème2.

## Projet Marguerite : exemple d'activités sur la semaine du goût.

Ils avaient aussi préparé de nombreuses questions pour échanger avec Monsieur Alexanian sur sa formation, son métier de chef cuisinier, l'alimentation en général, mais aussi des questions plus personnelles.

Il a notamment expliqué son engagement à valoriser les produits locaux préférant un produit issu de l'agriculture raisonnée de France plutôt que du bio qui vient de l'autre bout de la terre.

Il a insisté sur l'importance de respecter les saisons et de prendre conscience que notre équilibre dépend de celui de la nature.



La matinée s'est poursuivie avec trois ateliers dans lesquelles les élèves tournaient par équipe.

Le chef Alain Alexanian, accompagné de [Sandra Dalloz](#), a animé un atelier de découvertes gustatives pour que les élèves apprennent à goûter avec leurs cinq sens (des eaux, des pommes, de la courge betternut, du citron, du cacao...), qu'ils s'initient aux quatre saveurs, se laissent surprendre par le cru, le cuit et bien d'autres notions du bien-être alimentaire...

Cette atelier a eu un succès retentissant, puisqu'il a reçu la visite de plusieurs élèves de notre ULIS... et de nombreux adultes du collège... attirés par les odeurs et dégustations multiples !

Cécile Goutorbe, professeure de SVT, a emmené les élèves au compost et au jardin.

Ils ont approfondi leurs connaissances sur le compostage et ont réalisé le diagnostic de nos quatre bacs.

Ils ont découvert les plantes aromatiques, les légumes et les fruits poussant dans notre jardin pédagogique à l'aide de leur sens... Et ont même cueilli des aromatiques pour réaliser une tisane on ne peut plus local avec Sandra... Un vrai régal !

Estelle Usclat, professeure d'histoire géographie, leur a fait réaliser un diagnostic de l'alimentation au collège, en les emmenant d'abord rencontrer Loïc Briand, responsable de l'[équipe Scolarest](#) du restaurant scolaire.

Ils en ont profité pour établir un bilan des dispositifs en place, des problèmes existants et des solutions envisageables. Puis, ils ont réalisé des entretiens avec différents membres de la communauté éducative, adultes et adolescents, pour comprendre quelles sont les enjeux de l'alimentation dans notre établissement, avant, pendant et après les repas.

Ils ont commencé à proposer des idées pour notre futur plan d'action et ont réfléchi à des indicateurs pour évaluer sa portée :

- Affichage plus grand,
- sensibilisation auprès des classes sous la forme d'une vidéo ou d'un diaporama,
- désignation de représentants élèves pour aller discuter avec les différents acteurs impliqués dans le service de la restauration (Commission repas, vie scolaire...), « ambassadeurs » élèves chargés de sensibiliser à la lutte contre le gaspillage de la nourriture et de l'eau,

## Projet Marguerite : exemple d'activités sur la semaine du goût.

---

- incitation au lavage des mains avant le repas, sensibilisation au temps minimum pour bien manger...

