



Le Réseau MARGUERITE & l'association VRAC
présentent

Les Vénichefs Juniors #2

Concours de cuisine inter-collèges Eluard-Triolet :
un projet pédagogique autour de l'agriculture
et la justice alimentaire
du champ à l'assiette...
d'un jury de grand.es chef.fes !



Samedi 4 Mai 2019 - 12h00/16h
Collège Paul Eluard, Vénissieux

Un concours préparé tout au long de l'année... en classe et hors les murs !

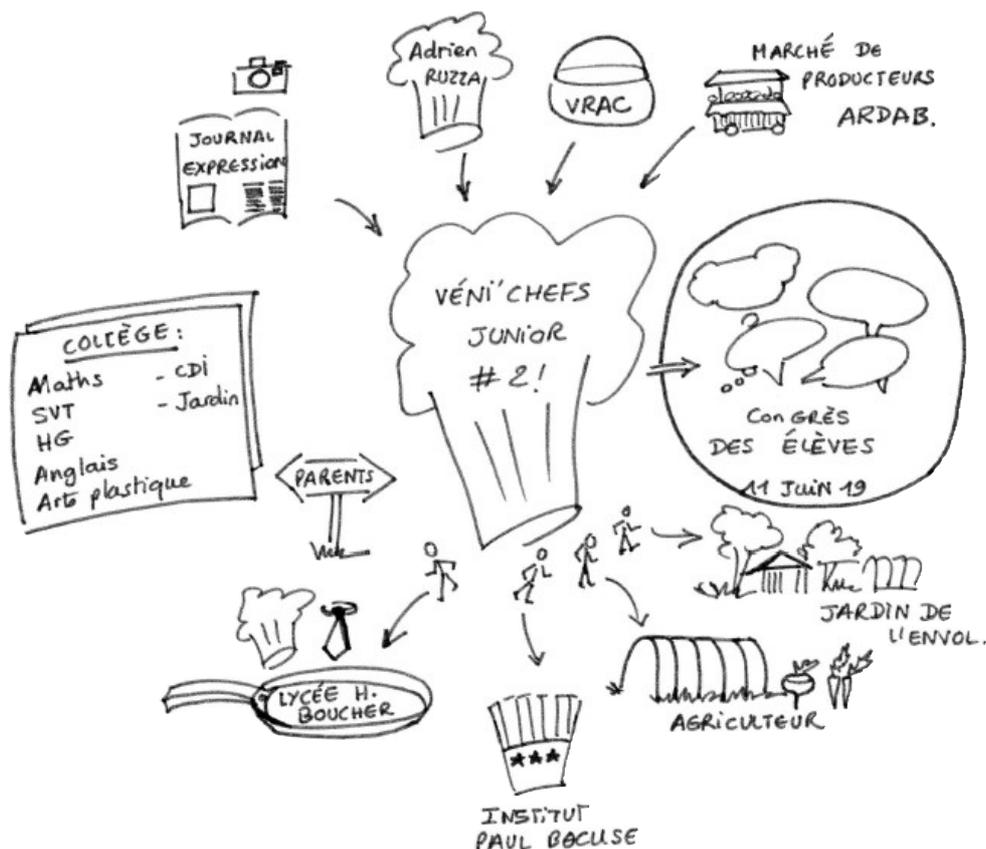
Ce concours de cuisine, réunit 110 élèves de deux collèges, sur deux niveaux et 5 classes. Il est né d'une rencontre : celle de l'association VRAC avec des membres du Réseau Marguerite. Il s'agissait, pour les un.es comme pour les autres de répondre à la question : « A partir d'une connexion entre le champ et l'assiette, comment construire plus de justice alimentaire au sein de nos écoles, de nos quartiers, de notre métropole ? »

De cette rencontre est née une idée folle : mettre au service du Projet Marguerite la méthodologie du concours de cuisine élaborée par VRAC, et réaliser ainsi un concours de cuisine fait par des collégiens devant un jury de hautes pointures de la gastronomie. Mots d'ordre ? Cuisiner en circuits courts, des produits locaux, de qualité. Inviter les familles dans cette démarche, transmettre, partager et faire se rencontrer des cultures culinaires d'horizons très variés. Construire un territoire de projet, mobiliser et faire se rencontrer les acteurs de nos territoires alimentaires, déconstruire nos a priori, reconnecter des espaces urbains avec leurs espaces agricoles proches.

Vaste projet... qui est de fait le fruit d'un travail pédagogique de grande ampleur.

Les élèves ont de fait été amenés, durant cette année, à réaliser des travaux en classe, mais aussi au potager, à faire des rencontres et des sorties pour mieux appréhender et comprendre 1) les aspects et les défis de la production agricole et alimentaire, 2) ceux de la commercialisation 3) ceux de la nutrition et de la santé en lien avec l'alimentation, et enfin 4) ceux de la solidarité alimentaire.

Les Vénichefs Junior sont donc un projet de territoire, visant à travailler de manière systémique les enjeux de l'alimentation et de l'agriculture locale, en menant un projet citoyen. C'est un honneur de vous le présenter !

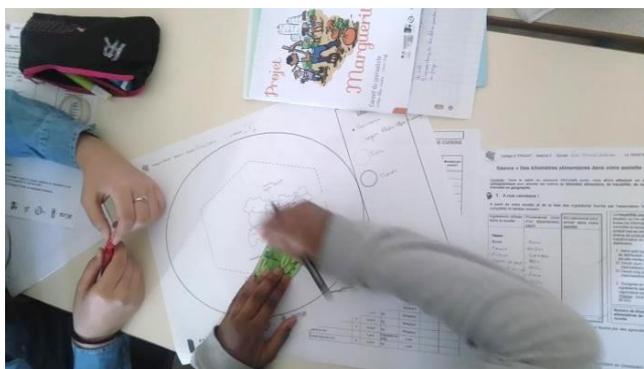


Des travaux en classe : séances, théoriques, ludiques, sur notre alimentation

Sensibiliser les élèves à ce qu'ils mangent (leurs habitudes alimentaires et comportementales avec un calcul de calories mangées et dépensées) par l'analyse d'emballages que les élèves ont apporté pour rechercher la composition des aliments.



Travailler les notions de distance, d'échelle, de « produit local » et de « circuit court » par exemple à travers des séances de cartographie (co-construites avec l'ENS de Lyon).



Concevoir des recettes, rencontrer Boris Tavernier de VRAC, cuisiner, s'entraîner, déguster...



Réaliser des affiches pour présenter le plat, la recette, l'équipe...



Tenir un potager, planter, semer, récolter...



S'initier au Food Art en vue du dressage des assiettes...



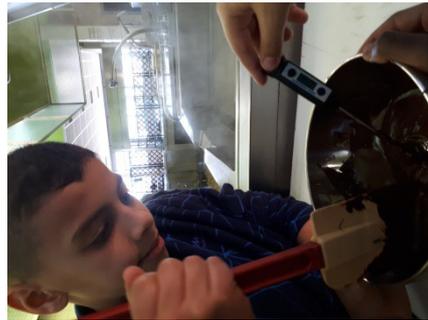
Rencontrer des journalistes et photographes d'Expressions pour comprendre leur travail



Partir en expédition, du champ jusqu'à l'assiette...et à la table des chefs !

Visites du Jardin de l'Envol (Vénissieux), du lycée Hélène Boucher, de la Ferme du Val Noir (Vaugneray) et d'un marché de producteurs, de l'Institut Bocuse et des Halles Bocuse de Lyon...



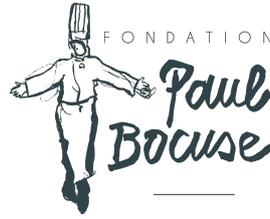


Un grand Merci à nos partenaires



GRAND LYON
la métropole





Les Agriculteurs **BIO** de Rhône et Loire



Contacts et renseignements

<https://marguerite.ens-lyon.fr>

projetmarguerite@ens-lyon.fr

Instagram : @projetmarguerite

Twitter : @marguerite_tw



www.vrac-asso.org

asso.vrac@gmail.com

Facebook : @VRAC.asso

Twitter : @AssoVrac