

**L'ALIMENTATION DURABLE
EN MEURTHE-ET-MOSELLE**



**ON
MANGE
QUOI
DEMAIN**



**NOVEMBRE
2025**



ÉDITO

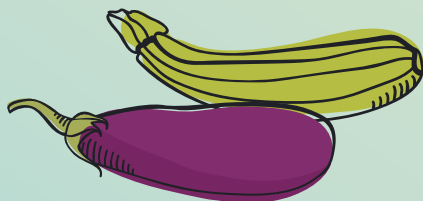
Depuis 2019, le Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle propose en fin d'année une programmation d'événements visant à valoriser les initiatives des acteurs du territoire (associations, producteurs, collectivités, établissements scolaires...) portant sur la promotion d'une alimentation durable et de qualité. Cette année encore, vous pourrez découvrir des animations variées, éducatives et inspirantes pour réinventer notre alimentation de demain.

Chaynesse KHIROUNI

Présidente du Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle

Sylvain MARIETTE

Vice-président du conseil départemental de Meurthe-et-Moselle délégué à la Transition Écologique et à l'Éducation à l'Environnement



TOUS LES VENDREDIS

16H-19H30 | NANCY

MARCHÉ AU PARC SAINTE MARIE

Atelier de vie de quartier

Marché de producteurs locaux et bio
(viande, légumes, fromages, ...)

- *Tout public - entrée libre*
- *Placette Madeleine Deville
54000 NANCY*

MERCREDI 5 NOVEMBRE

10H-12H | NANCY

DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE EN QPV (QUARTIER POLITIQUE DE LA VILLE)

*Par l'Association LORTIE et le Réseau
Cocagne*

L'association Lortie, le Réseau Cocagne et le Réseau des collectivités Territoriales pour une Économie Sociale et Solidaire vous invitent à une journée réflexive et apprenante sur la démocratie alimentaire dans les quartiers « Politique de la Ville ».

Au programme :

- Une visite de terrain sur une Place à VivreS de Lortie (marché solidaire avec animations culinaires) : visite du marché, stands réflexifs animés par Lortie et les partenaires sociaux du territoire.
- La visite est articulée à des tables rondes pour bousculer les approches et développer les capacités d'agir des territoires :
 - ♦ Collectivités, associations, habitants : mettons-nous autour de la table pour une action efficace au service des habitants ! Comprendre les contraintes et attentes de chaque

partie prenante et faire le récit d'articulations efficaces (territoires inspirants) : avec des institutionnels, associatifs, représentants d'habitants, etc.

- Cuisine & partage : quand l'alimentation devient une porte d'entrée vers des parcours d'insertion sociale et professionnelle. A partir du besoin essentiel qu'est l'alimentation, comment développer des actions systémiques permettant de travailler l'accès aux droits et le retour à l'emploi ?
- Du champ à la cité : reconnectons les quartiers aux réalités agricoles et aux fermes alentours : par où commencer ? Comment les collectivités peuvent-elles agir ? Des exemples de plateformes intermédiaires, appuyées sur des comités d'usagers.
 - *Tout public*
 - *Centre Prouvé, 1 place de la République
54000 NANCY*
 - *Plus d'infos et inscription obligatoire
03 83 21 88 54*

JEUDI 13 NOVEMBRE

19H30 | NANCY

CINÉ-DÉBAT : TRANSMETTRE DE JÉRÔME ZINDY (2024)

Par Terre de Liens Lorraine

Dans le cadre du Festival ALIMENTERRE, l'association Terre de Liens Lorraine vous propose une soirée ciné-débat autour du film « Transmettre » de Jérôme ZINDY (2024).

Au cœur d'une vallée vosgienne d'Alsace, la ferme du Rutzenbach incarne un modèle d'agriculture paysanne, biologique et citoyenne. Ce refuge face au monde consumériste est l'œuvre de Monique et Francis Schirck. Mais Francis a 67 ans : l'heure de la retraite a sonné. Il faut donc « transmettre » pour éviter que la ferme

et ses valeurs ne disparaissent. Leur fille unique ne sera pas agricultrice.

Alors, à qui « transmettre » ?

Comment s'assurer que le combat d'une vie perdure ?

Une histoire singulière et universelle à la fois. Un moment crucial où se construisent les systèmes agricoles de demain, et avec eux, notre vision du monde.

➤ [Tout public](#)

➤ [Caméo Commanderie,
rue de la Commanderie - 54000 NANCY](#)

➤ [Plus d'infos](#)

SAMEDI 15 NOVEMBRE

9H-12H | VANDŒUVRE-LÈS-NANCY

ATELIER « LES SECRETS DES LÉGUMINEUSES » : DE LA THÉORIE À LA GOURMANDISE

*Par le C&DAC - Conseil Et Développement
Agro Culinaire*

Pois chiches, lentilles, haricots rouges, fèves... les légumineuses sont de véritables trésors pour notre alimentation ! Riches en protéines végétales, en fibres et en minéraux, elles sont nourrissantes, économiques et délicieuses lorsqu'on sait les cuisiner.

Cet atelier vous propose de les redécouvrir à travers deux temps complémentaires :

• Un temps de découverte

Nous commencerons par une présentation simple et accessible pour mieux comprendre : les différentes familles de légumineuses, leurs bienfaits nutritionnels et environnementaux, quelques conseils pratiques pour les choisir, les conserver et les préparer au quotidien.

• Un temps en cuisine

Nous passerons ensuite derrière les fourneaux pour cuisiner ensemble plusieurs recettes variées, faciles à reproduire chez soi. Du plat au dessert, vous apprendrez à intégrer les légumineuses dans des préparations gourmandes, équilibrées et adaptées à tous les goûts.

À la fin de l'atelier, chacun repartira avec ses propres réalisations pour les déguster à la maison et prolonger le plaisir.

Cet atelier est ouvert aux adultes et aux enfants à partir de 11 ans accompagnés d'un parent : un moment de partage idéal en famille ou entre amis.

➤ [C&DAC 13, rue du Bois de la Champelle
54500 VANDŒUVRE-LÈS-NANCY](#)

➤ [Plus d'infos et inscription obligatoire](#)

JEUDI 20 NOVEMBRE

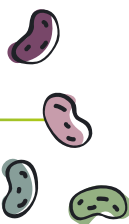
UN BON REPAS AVEC LE PARC DANS LES CANTINES DES COLLÈGES

Par le Parc Naturel Régional de Lorraine

En 2025 le Parc naturel régional de Lorraine renouvelle son opération « Un bon repas avec le Parc », avec l'appui de la Chambre d'agriculture 54 et le Conseil Départemental de Meurthe-et-Moselle

Il s'agit d'un menu élaboré à partir de produits bio, locaux et de saison issus du territoire du Parc, dans les services de restauration des collèges du département.

Le Parc travaille depuis plusieurs années à la structuration de filières de valorisation de ressources naturelles favorables à la protection de la qualité de l'eau et de la biodiversité à l'instar des filières suivantes :





• **Filière viande bovine**, issue d'élevages herbagers pour valoriser les prairies à travers une alimentation à l'herbe et engagés en faveur du bien-être animal, de la biodiversité et de la qualité de l'eau

• **Filière blé-farine-pain bio et locale.**

Des pains façonnés par des artisans-boulangers locaux, à partir d'une farine bio produite par des meuniers des Vosges et issus de grains de blés bio cultivés par des producteurs du Parc naturel régional de Lorraine.

Les objectifs de l'opération sont multiples :

- ♦ Promouvoir ces filières de valorisation de ressources naturelles (qualité de l'eau, des paysages et de la biodiversité).
- ♦ Faire connaître et diffuser la richesse des produits locaux issus du Parc.
- ♦ Tisser des liens entre producteurs et consommateurs.
- ♦ Sensibiliser les élèves aux enjeux d'une agriculture et d'une alimentation de proximité, de qualité et respectueuse de l'environnement.

➤ *Dans les 15 collèges du département participant pour cette édition 2025*

➤ [Plus d'infos](#)

VENDREDI 21 NOVEMBRE

9H-16H30 | SAXON-SION

GRANDE JOURNÉE DIDA : LA DIGNITÉ DANS LES ASSIETTES ? OUI... C'EST POSSIBLE !

Par le Pays Terres de Lorraine

À l'occasion de la restitution de l'évaluation d'impact de la démarche de la « Dignité dans les Assiettes », nous organisons une journée-rencontre pour en faire ensemble le récit, mettre en perspectives, échanger et préparer la

suite : « 2016-2025 : le chemin parcouru, et demain, on fait quoi ? »

➤ *Tout public, sur inscription (nombre de places limitées)*

➤ *Cité des Paysages - 54330 SAXON SION*

➤ *Plus d'infos et inscriptions*
marie-lise.gardeux@terresdelorraine.org

SAMEDI 22 NOVEMBRE

9H-12H | VANDŒUVRE-LÈS-NANCY

ATELIER « ÇA FERMENTE ! »

Par le C&DAC - Conseil Et Développement Agro Culinaire

Yaourts, pains au levain, légumes fermentés... la fermentation est un savoir-faire ancestral qui revient sur le devant de la scène ! Naturelle, saine et pleine de vie, elle sublime les saveurs et préserve les aliments tout en enrichissant leur valeur nutritionnelle.

Cet atelier vous propose de plonger dans l'univers fascinant du vivant à travers deux temps complémentaires

• **Un temps de découverte**

Nous commencerons par un échange pour comprendre : le principe de la fermentation et ses bienfaits, les principaux types de fermentations alimentaires, comment les intégrer simplement dans votre quotidien.

• **Un temps en cuisine**

Place à l'action ! Vous réaliserez plusieurs préparations faciles à refaire chez vous : légumes lactofermentés, yaourts, pain... Un moment pour manipuler, observer, sentir et goûter la transformation naturelle des aliments

➤ *Ouvert à tous, cet atelier s'adresse à celles et ceux qui souhaitent découvrir une méthode simple et naturelle pour cuisiner autrement.*

➤ *C&DAC 13, rue du Bois de la Champelle
54500 VANDŒUVRE-LÈS-NANCY*

➤ *[Plus d'infos et inscription obligatoire](#)*

MARDI 25 NOVEMBRE

17H30-19H | VANDŒUVRE-LÈS-NANCY

ATELIER DÉCOD'EMBALLAGES

Par le C&DAC - Conseil Et Développement Agro Culinare

Nos emballages regorgent de mentions, d'informations et de promesses... mais que nous disent-ils vraiment ? Entre ingrédients, valeurs nutritionnelles et allégations, cet atelier vous propose de plonger dans le langage des emballages pour mieux comprendre leur rôle et leur fonctionnement.

• Un temps de découverte

Nous aborderons de façon ludique : les grandes familles d'informations présentes sur les emballages, le sens des principales mentions et allégations,

• Un temps d'échange

À travers des exemples concrets et interactifs, vous apprendrez à observer différemment les produits du quotidien et à poser un regard curieux sur ce que communiquent nos emballages

- *Atelier ouvert à tous, idéal pour les curieux ou toute personne intéressée par l'alimentation et son univers.*
- *C&DAC 13, rue du Bois de la Champelle 54500 VANDŒUVRE-LÈS-NANCY*
- *Plus d'infos et inscription obligatoire*



MERCREDI 26 NOVEMBRE

11H-16H | NANCY

JOURNÉE PORTES-OUVERTES DE LA BOÎTE À CUISINE

Par l'Association Accueil et Réinsertion Sociale

Venez découvrir et cuisiner à La Boîte à Cuisine !

C'est un lieu participatif d'ateliers culinaires solidaires entièrement gratuits destiné aux personnes isolées et touchées par les précarités alimentaires et/ou sociales. Elle accueille les habitants sensibles aux valeurs de partage et d'équité, sans distinction de revenus, ni d'âge afin de favoriser la mixité sociale.

Les objectifs sont à la fois d'apprendre à cuisiner collectivement mais aussi de tisser des liens sociaux. A l'issue de chaque séance, les participants partagent le repas qu'ils ont préparés.

- *Tout public*
- *La Boîte à cuisine, 258 avenue de Strasbourg 54000 NANCY*
- *Plus d'infos 07 88 84 32 62 contact@laboiteacuisine.org*





CONTACT

transitionecologique@departement54.fr



    @departement54
meurthe-et-moselle.fr

Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle
48 esplanade Jacques-Baudot - CO 900 19
54035 NANCY CEDEX - Tél. : 03 83 94 54 54



Projet reconnu par l'État

 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE