



On
mange quoi
DEMAIN?

DU 14 AU 20
OCTOBRE 2019

SEMAINE DE L'ALIMENTATION DURABLE
EN MEURTHE-ET-MOSELLE

PROGRAMME

Canicules, sécheresse, incendies en Amazonie, G7, traités de libre-échange...
Le dénominateur commun à tous ces sujets qui ont fait l'actualité de ces derniers mois ? L'alimentation !

À l'heure de la transition écologique, le contenu de nos assiettes est devenu un enjeu majeur pour notre société qui aspire de plus en plus à une nourriture saine, locale et de qualité et surtout accessible à toutes et tous.

Car l'alimentation est aussi le miroir des inégalités sociales et territoriales de notre pays : alors qu'un collégien sur 5 est aujourd'hui en surpoids, il suffit de superposer les cartes de la pauvreté et de l'obésité pour comprendre que cet enjeu relève non seulement d'une question de santé publique, mais aussi de justice sociale.

Répondre à ces défis dans nos territoires passe par la prise en compte de l'histoire, des expériences de chacun et des spécificités de l'agriculture lorraine, dont le modèle de polyculture-élevage est fragilisé par les crises successives, qu'elles soient liées aux conséquences du réchauffement climatique ou au contexte géopolitique et macro-économique.

En Meurthe-et-Moselle, collectivités, entreprises, associations et citoyens de tous horizons n'ont pas attendu pour développer et promouvoir une alimentation durable, à commencer par le conseil départemental qui en a fait un axe fort de ses politiques, et notamment éducatives, car le « bien manger » s'apprend dès le plus jeune âge.

Cette Semaine de l'alimentation durable promet d'être un temps fort pour l'ensemble de ces acteurs engagés au quotidien dans l'alimentation d'aujourd'hui et de demain.

Produits bio, locaux et équitables dans les cantines, ateliers cuisines dans les quartiers, pratiques agricoles innovantes, démarches collectives pour structurer l'approvisionnement local, AMAP, drive et magasin de produits fermiers, épiceries solidaires, actions de lutte contre le gaspillage alimentaire : ce sont toutes ces initiatives et bien d'autres encore que vous pourrez découvrir tout au long de la semaine à travers des marchés de producteurs locaux, rencontres artisans-consom'acteurs, ciné-débats, visites, ateliers, conférences ou tables rondes.

Valoriser les initiatives de chacun, fédérer les énergies, démontrer qu'il nous est possible de relever ensemble ce défi d'une alimentation durable pour toutes et tous, tels sont les objectifs de tous ces événements programmés à Nancy et partout en Meurthe-et-Moselle.

Alors, on mange quoi demain ?



avec le soutien de



Tout au long de ce programme,
ces pictogrammes
vous renseignent sur la nature
de chaque rendez-vous



ATELIER



VISITE



EXPOSITION
SPECTACLE
PROJECTION



CONFÉRENCE
DÉBAT



MARCHÉ
DÉGUSTATION

Sauf indication contraire,
les rendez-vous sont en **ACCÈS LIBRE ET GRATUITS**



Programmation complète sur
meurthe-et-moselle.fr/semainedurable

On
mange quoi
DEMAIN?

EN AVANT-PREMIÈRE

DIMANCHE 13 OCTOBRE



MARCHÉ DE PRODUCTEURS CAMPAGN'ART

Saveurs paysannes 54 vous invite à découvrir ou redécouvrir des produits agricoles locaux de qualité de 50 exposants du département.

Avec le soutien de la Ville de Nancy et de Nancy Jazz Pulsations.

Renseignements : 03 83 93 34 16
fabienne.portet@meurthe-et-moselle.chambagri.fr

Facebook : saveurspaysannes54
www.bienvenuesaveurs54.fr

Parc de la Pépinière - NANCY
De 9h30 à 18h30



14^E FÊTE DU FRUIT ET DE LA NATURE

Une cinquantaine d'exposants vous accueillent : producteurs de fruits et de légumes, AMAP, maraîchers, viticulteurs. Participez aux ateliers pour petits et grands, découvrez et approfondissez vos connaissances sur les fruits de la région, la façon de les cultiver, de les tailler (avec les Croqueurs de Pomme) et de les déguster.

Organisée par la communauté de communes Seille et Grand Couronné

Renseignements : 03 83 31 73 16
ccause@seille-mauchere.org

CHENICOURT
De 10h à 18h

LUNDI 14 OCTOBRE



AUTOUR DU PAIN

Fabriquez des petits pains et apprenez à recycler vos restes de pain ! Atelier co-animé par Mathieu Prêtre, boulanger, et une équipe du groupe *Zéro Déchet* de Pambio.

Renseignements : bienvenue@pambio.fr
SCIC Pambio
7, rue du 26^e BCP - PONT-À-MOUSSON
De 10h à 12h



DES CHAMPS ALLÉCHANTS

Repas-rencontre organisé par les maraîchers de La Cantoche. Autour d'un repas en transition, venez échanger avec François-Xavier et Hélène de l'EARL La Core sur leur démarche d'agriculture paysanne bio.

Repas consommé sur place payant
Renseignements : 09 72 10 44 95
contact@lacantoche.fr
<https://lacantoche.fr>
Restaurant associatif La Cantoche
180, rue Jeanne-d'Arc - NANCY
De 12h à 14h



RENCONTRE ARTISANS / PRODUCTEURS

Rencontre professionnelle d'échange et de découverte à destination des agriculteurs et des artisans de l'alimentation. Cette initiative vise à créer de nouveaux débouchés aux professionnels en devenant fournisseurs ou acheteurs locaux et à renforcer les liens entre agriculture locale et alimentation.

Organisée par le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle, en partenariat avec la Chambre d'Agriculture et de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat.

Réservée aux professionnels artisans et producteurs.

Inscription en ligne :
meurthe-et-moselle.fr/semainealimdurable

Renseignements : 03 83 94 50 65
asimermann@departement54.fr

Hôtel du Département
48, esplanade Jacques-Baudot - NANCY
De 14h à 17h30



ALIMENTATION ET MAÎTRISE DU FONCIER :

ACCÈS À LA TERRE POUR UNE AGRICULTURE LOCALE, QUEL RÔLE POUR LES COLLECTIVITÉS ?

9h30 : visite de la ferme de la Chaudeau, interventions et explications de Sébastien ZEHACKER, maraîcher ; Anne-Lise HENRY, Terres de liens et Xavier COLIN, maire de Pierre-la-Treiche.

10h30 : table ronde, animée par Terres en Ville
INTERVENANTS

Un.e représentant.e du SAFER Grand Est, sur l'action foncière au service d'une installation maraîchère sur le site du Rondeau à Pont-Saint-Vincent.

Un.e représentant.e de la Chambre d'Agriculture de Meurthe-et-Moselle sur les outils mobilisables pour aider à l'installation et les synergies possibles avec l'action des collectivités.

Dominique POTIER, Pays Terres de Lorraine, sur les enjeux de régulation et de maîtrise des évolutions du foncier agricole par les acteurs publics et citoyens.

Michel BREUILLE et/ou **Filipe PINHO**, Multipôle Nancy Sud Lorraine (SCoT) sur les coopérations en matière de foncier à l'échelle Sud 54.

Audrey NORMAND, vice-présidente du conseil départemental de Meurthe-et-Moselle, déléguée à l'agriculture et à l'environnement

12h Apéritif à la ferme

Organisé par la Multipôle Sud Lorraine, le Pays Terres de Lorraine et l'association Terres de Lien.

Pour les professionnels et collectivités.

Renseignements et inscriptions : 03 83 27 91 89

adechanet@nancysudlorraine.fr

contact@nancysudlorraine.fr

Ferme de la Chaudeau

LDT la Rochotte - PIERRE-LA-TREICHE

De 9h à 12h



SOIRÉE D'OUVERTURE

LUNDI 14 OCTOBRE DE 18H À 22H

Hôtel du Département de Meurthe-et-Moselle
48, esplanade Jacques-Baudot - NANCY

Quelque chose ne tourne pas rond dans nos assiettes. Alors que l'obésité ne cesse de progresser dans les pays riches comme dans les pays pauvres, la faim dans le monde touche encore aujourd'hui 800 millions de personnes, au Nord comme au Sud. L'agriculture, qui nous nourrit, est également une activité formidable pour préserver et façonner le paysage. Or, elle est aujourd'hui responsable d'un quart des émissions de gaz à effet de serre liées à l'activité humaine. Les modes de production intensifs et mobilisant de nombreux intrants chimiques provoquent la dégradation des écosystèmes, des sols et de la biodiversité.

En France, alors que les agriculteurs bénéficient année après année d'environ 9 milliards d'euros d'aides publiques via la politique agricole commune (PAC), l'emploi des agriculteurs ne cesse de baisser et leur rémunération reste bien en deçà du travail fourni.

Face à toutes ces contradictions, il est essentiel de se demander quelle est la valeur de ce que nous mettons dans nos assiettes, trop souvent remplies de produits issus de filières de plus en plus industrielles et menant à des impasses écologiques et sociales.

Inscription obligatoire :
meurthe-et-moselle.fr/semainealim durable

Renseignements : 03 83 94 50 65
asimermann@departement54.fr

Ouverture de la semaine
par **Mathieu KLEIN**, président du conseil départemental

Représentation du spectacle
« Manger ! » par la compagnie Zygomatic

Cocktail dînatoire

Table ronde « On mange quoi demain ? » Grand témoin : **Dominique POTIER**, président du Pays Terres de Lorraine

INTERVENANTS

Jean-Louis RASTOIN, professeur à Montpellier SupAgro, directeur de la Chaire Unesco et du réseau Unitwin en Alimentation du monde.

Anthony FARDET, ingénieur en agro-alimentaire et auteur du livre « Halte aux aliments ultratransformés ! Mangeons vrai » (Éditions Thierry Souccar).

Xavier MATHIAS, maraîcher bio, producteur de légumes mais aussi de semences et de plants à Chedigny (Indre-et-Loire).

En charge de la formation continue au Potager du Roi à Versailles. Co-fondateur de Fermes d'Avenir, on le retrouve dans le film documentaire d'Hélène Médigue « On a 20 ans pour changer le monde ».

MARDI 15 OCTOBRE



COLLÉGIENS, QUE MANGEREZ-VOUS DEMAIN ?

Représentation du spectacle « Manger ! » de la Compagnie Zygomatic suivie d'un débat avec les collégiens animé par la Compagnie.

Réservé aux collégiens. Inscription sur : meurthe-et-moselle.fr/semainealim durable

Renseignements : 03 83 94 50 65
asimermann@departement54.fr

Hôtel du Département
48, esplanade Jacques-Baudot - NANCY
De 9h à 11h30



VOUS AVEZ BESOIN DE LÉGUMES, ILS ONT BESOIN DE TRAVAIL. ENSEMBLE CULTIVONS LA SOLIDARITÉ

Présentation de l'exploitation maraîchère à vocation sociale (jardin de cocagne) comptant une quarantaine de personnes travaillant sur du maraîchage bio et l'entretien d'espaces verts.

Sur inscription : 03 83 21 88 54
direction.lortie@orange.fr

Association Lortie
2, rue Mathieu-de-Dombasle
MALZÉVILLE
De 9h à 12h



MARCHÉ DE PRODUCTEURS

L'association G.A.S.P.A.R. a été créée par des agents du conseil départemental. Elle organise chaque mardi soir, dans le cadre de son AMAP, des distributions de légumes, fruits, pain et bière en lien avec des producteurs locaux et bio. Elle propose également des commandes groupées avec Artisans du monde. Adhérente à la monnaie locale, l'association accepte par ailleurs les règlements en Florain.

Réservé aux agents du conseil départemental.

Renseignements :
gaspar@departement54.fr

Hôtel du Département
48, esplanade Jacques-Baudot - NANCY
De 12h à 14h



PRODUIRE ET TRANSFORMER LOCALEMENT POUR APPROVISIONNER LA RESTAURATION COLLECTIVE

Différentes expériences démontrent que la restauration collective constitue un puissant levier pour reconnecter les politiques agricoles et les politiques alimentaires, pour retisser les liens entre les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs.

Pour autant, la faible autonomie alimentaire des territoires et l'inadaptation des circuits logistiques à l'approvisionnement local sont autant de freins au développement de politiques publiques de restauration collective.

Quelles sont les difficultés propres à la Meurthe-et-Moselle ? Quelles sont les initiatives portées par les collectivités locales ? Quels sont les travaux déjà engagés dans le territoire au niveau départemental, notamment dans le cadre du Projet Alimentaire territorial Sud 54 et du projet Interreg AROMA dans le Nord du département ? Quelles solutions les autres territoires ont-ils expérimentées ?

Visite de la cuisine centrale de Pompey et table ronde, avec :

Jérôme ANCELET, Communauté du Bassin de Pompey

Un.e représentant.e du Projet Interreg AROMA et du PAT Sud 54

Cécile RAPHOZ, directrice d'Agria Grand Est

Christine COMBE, chargée de mission environnement, Ville de Lons-le-Saunier

Léa STURTON, coordonnatrice de la Maison de l'éducation à l'alimentation durable, ville de Mouans-Sartoux

Isabelle HUTTERER, chargée de mission agriculture et alimentation durable, Ville de Grande-Synthe

Réservé aux professionnels, élus des collectivités. Inscription sur meurthe-et-moselle.fr/semainealim durable

Renseignements : 03 83 94 50 65
asimermann@departement54.fr

Cuisine centrale - Communauté de Communes du bassin de Pompey
146, boulevard de Finlande - CUSTINES
De 14h à 17h



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN EHPAD

Campagne de pesée des déchets alimentaires dans le but de quantifier le gaspillage alimentaire de l'établissement et d'agir afin de le réduire.

Réservé aux résidents de l'EHPAD.

EHPAD Joseph-Magot
Place Colombe - PONT-À-MOUSSON
De 12h à 14h



MENU 100 % LOCAL

Réalisation d'un menu complet intégrant des producteurs locaux et/ou en circuits courts. Invitation des producteurs à réaliser une présentation/animation sur le temps de pause méridienne.

Pour les collégiens.

Collège Vincent-Van-Gogh
7 rue Saint Martin
BLÉNOT-LÈS-PONT-À-MOUSSON
De 12h à 14h



LABORATOIRE D'INITIATIVES VERTES - HORIZON 2050 : L'AUTONOMIE ALIMENTAIRE ET ÉNERGÉTIQUE PAR L'AGROFORESTERIE

L'association *Les fleurs anglaises* organise une visite d'exploitation maraîchère qui fonctionne en agroforesterie. L'agroforesterie est l'association d'arbres et de cultures ou d'animaux sur une même parcelle. Cette pratique ancestrale est aujourd'hui mise en avant car elle permet une meilleure utilisation des ressources (réduction de la consommation d'eau et énergétique), une plus grande diversité biologique et la création d'un micro-climat favorable à l'augmentation des rendements.

Renseignements : 06 19 38 97 26
veronique@lesfleursanglaises.fr

Lieu-dit de Gincey - EULMONT
De 14h-16h



L'ALIMENTATION, ÇA SE DISCUTE EN FAMILLE

Le centre social La Clairière organise des ateliers cuisine sur l'équilibre alimentaire, l'éveil au goût, la découverte des produits de saison et les avantages du « fait maison ».

Pour les adultes.

Renseignements : 03 83 96 15 20
cscaflclairiere@wanadoo.fr

Bâtiment Le Cèdre Bleu
15, rue Jean-Mihé - NANCY
De 14h à 16h



PROJECTION- DÉBAT : « BURKINABÉ BOUNTY, AGROÉCOLOGIE AU BURKINA FASO »

Dans le cadre du Festival Alimenterre. Ce documentaire décrit la résistance agricole et la lutte pour la souveraineté alimentaire au Burkina Faso, pays enclavé d'Afrique de l'Ouest. À travers le témoignage d'activistes, d'étudiants et d'artistes, le film examine comment les Burkinabés revendiquent leurs terres et défendent leurs traditions contre l'invasion de l'agro-industrie. Des femmes qui gagnent leur indépendance économique en vendant de la bière artisanale « dolo », aux jeunes qui défilent dans les rues contre des compagnies comme Monsanto, et aux musiciens hip-hop qui créent leurs propres fermes et font revivre l'esprit révolutionnaire de Thomas Sankara, *Burkinabé Bounty* montre les tactiques créatives utilisées par les Burkinabés pour reprendre le contrôle de leur nourriture, de leurs semences et de leur avenir.

www.alimenterre.org/burkinabe-bounty-agroecologie-au-burkina-faso

Renseignements : 09 72 10 44 95
contact@lacantoche.fr
<https://lacantoche.fr/>

Restaurant associatif La Cantoche
180, rue Jeanne-d'Arc - NANCY
De 19h à 21h



L'ENJEU DES VILLES NOURRICIÈRES : ET SI LE LOCAL ÉTAIT LA SOLUTION ?



MARDI 15 OCTOBRE

Hôtel du Département
de Meurthe-et-Moselle
48, esplanade Jacques-Baudot
NANCY

De 18h à 22h

Sous l'effet de la mondialisation, les chaînes alimentaires sont devenues de plus en plus longues, de plus en plus complexes et de moins en moins connectées aux territoires. La spécialisation des territoires en un nombre réduit de cultures et la gestion en flux tendus des denrées alimentaires ont conduit à une moindre résilience globale du système agricole. Si bien qu'aujourd'hui, la plupart des villes ne disposent que de quelques jours d'autonomie alimentaire en cas de chocs environnementaux, économiques ou financiers.

Pour atténuer ce facteur de vulnérabilité et repenser notre modèle de production alimentaire, les initiatives d'agriculture urbaine et périurbaine semblent en plein essor.

Leur objectif ? Reconnecter les urbains à leur territoire.

Inscription obligatoire :
meurthe-et-moselle.fr/semainealim durable

Renseignements : 03 83 94 50 65
asimermann@departement54.fr

Diffusion d'un extrait du film documentaire « Après-Demain » de Cyril Dion et Laura Noualhat (partie sur l'agriculture urbaine)

TABLE RONDE - DÉBAT

Grand témoin : Mélanie COLLE,
chargée de mission AgroTechParis

INTERVENANTS

Alexandre LAMARQUE

Directeur de La Ferme urbaine
du Plateau de Haye à Maxéville

Association Racines Carrées

Association d'agroécologie urbaine
nancéienne

Dominique MESSAIN

Présidente de l'association des
jardins citoyens de Laxou

Nicolas BEL

Topager, entreprise du Paysage
Urbain Comestible et Sauvage à Paris

Christian JONET

Coordonnateur de la Ceinture
Alimentaire de Liège

16 OCTOBRE

JOURNÉE MONDIALE DE L'ALIMENTATION

MERCREDI 16 OCTOBRE



ÉPICERIE SOLIDAIRE : UNE ALTERNATIVE À LA PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE ET AU GASPILLAGE



Présentation des missions et du fonctionnement ; des partenariats d'une épicerie solidaire et actions mises en place pour permettre aux bénéficiaires de retrouver une certaine autonomie (ateliers de gestion du budget, ateliers cuisine...).

Épicerie solidaire
Maxéville-Laxou Champ-le-Boeuf
Centre intercommunal de Laxou
Maxéville (CILM)
23, rue de la Meuse - LAXOU
De 10h à 11h30

Atelier cuisine : confection d'un goûter « anti-gaspi » pour petits et grands.

Enfants accompagnés à partir de 5 ans.
Sur inscription. Renseignements :
fpanteghini@mairie-maxeville.fr
03 83 32 30 00

Salle des banquets et cuisine (1^{er} étage)
CILM - 23, rue de la Meuse - LAXOU
De 14h à 16h30



SENSIBILISATION À L'ALIMENTATION DURABLE ET À LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN CENTRE DE LOISIRS

Par la Ligue de l'Enseignement.

Pour les enfants du centre de loisirs de Malzéville.

Différents ateliers seront proposés aux enfants pour sensibiliser à l'alimentation de demain (jardinage, cuisine anti-gaspi, lutte contre le gaspillage alimentaire...).

Renseignements :
animation.malzeville@ligue54.org
06 14 16 83 12

Centre de loisirs Jules-Ferry
11, rue du Général-de-Gaulle
MALZÉVILLE
De 9h à 16h30

Pour les enfants du centre de loisirs de Custines.

Les déchets à la fin du repas seront pesés. Visite de la composterie de la cuisine centrale située à Pompey, puis de la zone de maraîchage.

Renseignements : 06 10 17 02 56
animation.enfance.custines@ligue54.org

Centre de loisirs Deriste
4, rue de l'Hôtel de ville - CUSTINES
De 9h à 16h30



LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Ateliers de sensibilisation sur la provenance des aliments composant nos repas de cantine, les quantités de déchets produits et la valorisation de ceux-ci.

Tout public.
Renseignements : 06 79 35 67 21
directionperiscoagv@gmail.com

MJC
12 rue Lieutenant-Clerc - ALLAMPS
De 14h à 18h



JARDIN D'AUTOMNE

Le Jardin d'Automne vise à fêter la fin de la récolte au jardin des 1 000 fleurs, sensibiliser les habitants à la protection de l'environnement et cette année, plus précisément à l'alimentation durable. Une vingtaine d'animations autour de la nature et de la protection de l'environnement sont proposées par les partenaires de l'action.

Par la régie de quartier de Laxou.

Renseignements : 03 83 90 93 02
regie-laxou-provinces@hotmail.fr
Bâtiment Bourgogne
5, avenue de l'Europe - LAXOU
De 13h à 19h



PORTES OUVERTES À LA FERME BIO ROMÉ

Venez visiter la ferme bio Romé, ferme maraîchère bio et laitière.

15h : visite du site de maraîchage bio
16h30 : traite en direct suivi d'une dégustation de tomme bio de la ferme.

Animé par les agriculteurs de la ferme Romé et par Terre de Liens Lorraine.

Renseignements :
terredelienslorraine@laposte.net
06 09 92 30 78 - 03 83 47 43 06

9, bis rue de la République - ROYAUMEIX



INTÉGRER DE LA SOLIDARITÉ DANS LES CIRCUITS COURTS DE PROXIMITÉ

Présentation et sensibilisation aux paniers solidaires et animation culinaire afin de faire découvrir des recettes à partir des fruits et légumes biologiques et de saison de Lortie.

L'exemple des paniers de légumes solidaires de Lortie à destination d'adhérents en situation de précarité financière.

Renseignements et inscription :
03 83 21 88 54
direction.lortie@orange.fr

Association Lortie
2, rue Mathieu-de-Dombasle
MALZÉVILLE
De 14h à 17h



MOULIN, MEUNIER ET MANGEUR DE PAIN

Ateliers biscuits anti-gaspi et jeux de rôles autour des céréales.

Proposés par Marie EPPE et Chloé LELARGE.

<https://inextremis-antigaspi.fr/>
Sur inscription : 06 88 74 59 78
lelargechloe@yahoo.fr

Restaurant associatif La Cantoche
180, rue Jeanne-d'Arc - NANCY

De 14h30 à 16h30 : ateliers de fabrication de biscuits à partir de pain sec et jeux de rôle de sensibilisation au gaspillage alimentaire.

Pour les enfants de 8 à 12 ans.

De 16h30 à 18h : goûter et échanges sur les thèmes de la « réduction du gaspillage alimentaire » et des « nouveaux modèles de consommation alimentaire. »

Pour les parents.



LE PETIT JARDIN DE DONZELOT

Ateliers jardinage et cuisine à la Maison Départementale des Solidarités site Donzelot.

Pour les habitants du quartier d'Haussonville

Renseignements : 03 83 27 06 15
mdssitedonzelot@departement54.fr

Maison Départementale des Solidarités
Nancy-Sud - Site Donzelot
14, rue des Jonquilles - NANCY
De 14h à 17h



L'ALIMENTATION, ÇA SE DISCUTE EN FAMILLE

Ateliers sur l'équilibre alimentaire, l'éveil au goût, la découverte des produits de saison et les avantages du « fait maison ».

Pour les familles.

Renseignements : 03 83 96 15 20
cscflclairiere@wanadoo.fr

Bâtiment Le Cèdre Bleu
15, rue Jean-Mihé - NANCY
De 14h à 16h



LA BANQUE ALIMENTAIRE DE SNI, UN SOUTIEN AU SERVICE DES PLUS DÉMUNIS

Sensibilisation au don alimentaire par l'équipe de la banque alimentaire de SNI.

Renseignements : 03 83 83 12 06
sni-pam@orange.fr

Supermarchés de Pont-à-Mousson
De 16h à 19h



QUELLE AGRICULTURE POUR RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE ENVIRONNEMENTALE ?

Nous sommes près de 7,4 milliards d'humains dans le monde et nous serons probablement plus de 9,5 milliards en 2050. Il faut envisager un doublement en 40 ans des productions alimentaires pour espérer satisfaire cette demande en aliments divers. Comment produire davantage alors que de nombreux processus en cours menacent l'environnement, la biodiversité et la sécurité alimentaire sur les moyen et long termes ? Comment nourrir la Meurthe-et-Moselle demain, tout en réduisant notre impact environnemental ?

Matin : visite de la Ferme EARL de Voirincourt à Laneuvelotte (M. GENAY). Transport jusqu'à la ferme de Laneuvelotte en bus depuis le conseil départemental).

Repas pris en commun au conseil départemental (repas offert pour les participants).

Après-midi : présentation du scénario AFTERRRES 2050* par Solagro suivie d'une table ronde, avec : Philippe HENRY, président de l'agence bio et exploitant 54, Matthieu HUSSON, CAUE 54, David ABRAHAM, ARDEAR Grand Est, Dominique FAUCHEUR, président Terres de Lien, un.e représentant.e de la Chambre d'agriculture et Arnaud DAGUIN, Mouvement pour une agriculture du vivant.

En partenariat avec la Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle.

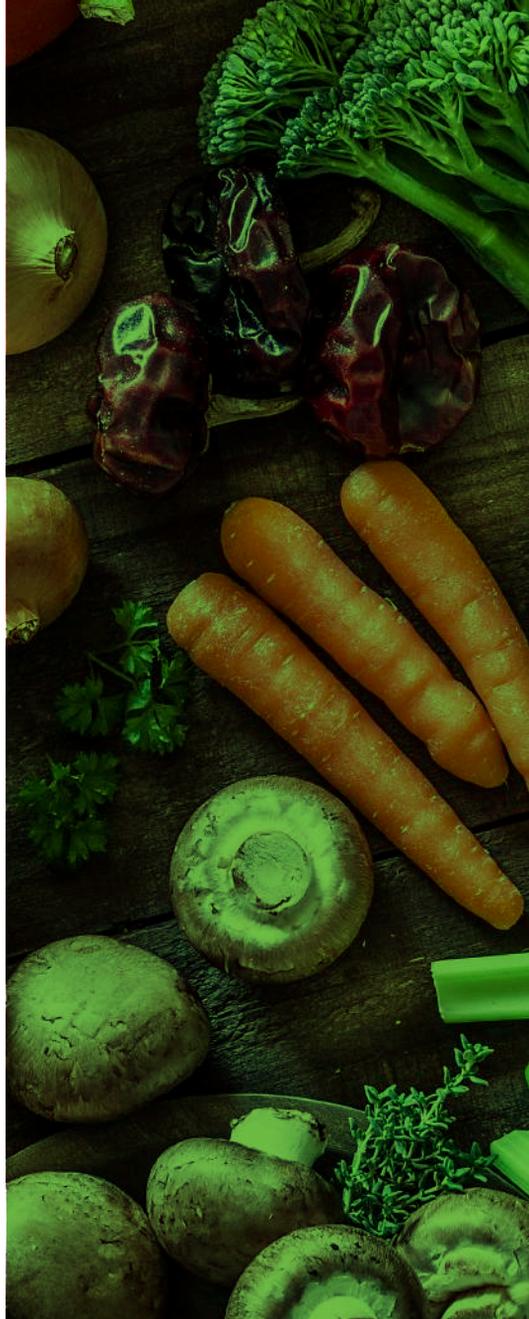
Pour les agriculteurs, professionnels, élus.

Inscription sur : meurthe-et-moselle.fr/semainealimdurable

Renseignements : 03 83 94 50 65
asimermann@departement54.fr

Hôtel du Département

48, esplanade Jacques-Baudot - NANCY
De 9h à 16h30



*AFTERRRES 2050 est un scénario qui présente les meilleurs moyens de satisfaire nos besoins en alimentation à l'horizon 2050, dans le respect des écosystèmes, des contraintes territoriales et des objectifs de santé publique.

CONFÉRENCE-DÉBAT

JE MANGE, DONC JE SUIS... UN CONSOM'ACTEUR

Le steak de bœuf que j'ai acheté provient-il d'un animal nourri au soja, culture en partie responsable de la déforestation ? Combien de kilomètres ont fait mes fruits et légumes avant d'arriver dans mon assiette ? Comment ont-ils été cultivés ? Les producteurs qui les ont semés, entretenus et récoltés sont-ils rémunérés convenablement par rapport à leur travail ?

Aller vers une alimentation plus durable, c'est aussi adopter une consommation plus durable et solidaire, qui réponde à la fois à des critères environnementaux (dans le but de diminuer l'impact de l'alimentation sur notre environnement), éthiques (pour permettre aux producteurs de percevoir une rémunération juste et équitable) et de santé (afin de consommer des aliments qui sont favorables à notre santé).

Choisir ses aliments influence directement les modes de production. Consommer des produits locaux, de saison et de qualité, choisir des fournisseurs de proximité, faire des achats réfléchis, économiser les ressources, réduire ses déchets... sont autant d'actions que nous pouvons réaliser dans notre vie quotidienne pour répondre aux enjeux de l'alimentation de demain.



MERCREDI 16 OCTOBRE

Hôtel du Département
de Meurthe-et-Moselle
48, esplanade Jacques-Baudot
NANCY

18h-21h30

17h-19h30 : **Marché des initiatives pour consommer autrement**

Venez découvrir ou redécouvrir les acteurs locaux qui proposent d'autres modes de consommation alimentaire : LORAMAP, La Cantoche, La Grande Epicerie Générale, COLECOSOL, Le Garage aux légumes, Magasin de producteurs de Vandœuvre-lès-Nancy, Artisans du Monde, Le Florain, CLCV de Neuves-Maisons, etc.

19h30-21h30 : **TABLE RONDE**

Grand témoin : **Éric BIRLOUEZ**, ingénieur agronome (AgroParisTech), sociologue de l'agriculture et de l'alimentation.

INTERVENANTS

Dominique FAUCHEUR, membre du réseau des AMAP de Lorraine (LORAMAP).

Muriel MOINARD, présidente de Saveurs Paysannes 54.

Isabelle BRETEGNIER, Collectif citoyen « Pas d'usine, on cuisine ! ».

Laurent MARTINEZ, Commerce équitable France.

17 OCTOBRE

JOURNÉE MONDIALE DU REFUS DE LA MISÈRE

JEUDI 17 OCTOBRE



GOVERNANCE ET ÉVALUATION D'IMPACT D'UN PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Table ronde

Grand témoin : **Serge BONNEFOY**,
secrétaire technique de Terres en Ville,
RnPAT.

Marie-Martine POIROT, représentante de
Douaisis Agglo.

Thierry ALIGNAN, représentant de la
Communauté de Communes de Grand
Pic Saint-Loup.

Dominique BARREAU, chef de projet
agriculture de Nantes Métropole

Pour les professionnels et les élus.

**Sur inscription : [meurthe-et-moselle.fr/
semainealimdurable](http://meurthe-et-moselle.fr/semainealimdurable)**

**Renseignements : 03 83 94 50 65
asimermann@departement54.fr**

**Hôtel du Département
48, esplanade Jacques-Baudot - NANCY
De 9h à 12h**



ACTION BIO-LOCAL

Invitation de producteurs locaux qui
fournissent le restaurant scolaire dans le
cadre des « paniers collèges ».

Présentation de leur activité et échange
avec les élèves durant le temps de
restauration.

**Collège Théodore-Monod
1, rue 19-Mars 1962 - VILLERUPT
De 11h30 à 13h**



FÊTE DE LA SOUPE

La Fête de la Soupe marque la fin de
la récolte au jardin solidaire « Le Clos
Saint-Fiacre ». Organisation d'un repas
festif et convivial avec les jardiniers, à
partir des fruits et légumes cultivés et
récoltés au sein du jardin. Des
animations et ateliers de sensibilisation
au gaspillage alimentaire, à l'écologie
et à l'alimentation en général sont
également prévus.

*En partenariat avec les jardiniers du jardin
solidaire « Le Clos Saint-Fiacre » et l'IME
Jean-l'Hôte de Lunéville, l'Agence régionale
de santé et le Foyer d'accueil spécialisé
La Barrolière de Lunéville.*

**Renseignements : 03 83 73 30 12
ldidier@departement54.fr**

**Maison Départementale des Solidarités
Site Lamartine
80, rue Ernest-Bichat - LUNÉVILLE
De 9h à 16h30**



RENCONTRE POUR UNE STRUCTURATION TRANSFRONTALIÈRE DE L'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION HORS DOMICILE EN PRODUITS ALIMENTAIRES DE QUALITÉ ET DE PROXIMITÉ

Matinée : présentation de l'offre et de la
demande en Grande Région, leviers et
freins à l'achat et à la commercialisation
en transfrontalier, témoignage.

Après-midi : atelier de co-construction
d'une interface de mise en relation de
l'offre et de la demande pour la
Restauration Hors Domicile

Inscription et renseignements :
**Sophie Lewandowski - 06 09 76 78 57
aroma@departement54.fr
Facebook : @Projet AROMA**

**VIRTON (Belgique)
De 9h à 16h30**



PORTES OUVERTES AUX JARDINS DE LA SOLIDARITÉ

Présentation du maraîchage
dit « raisonné » pratiqué au sein
des Jardins de la Solidarité.

**Renseignements : 03 83 83 12 06
sni-pam@orange.fr**

**Les Jardins de la Solidarité
Rue du puit - JEZAINVILLE
De 8h à 12h et de 13h à 16h**



L'ALIMENTATION, ÇA SE DISCUTE EN FAMILLE

9h30-11h30 : ateliers cuisine sur l'équilibre alimentaire, l'éveil au goût, la découverte des produits de saison et les avantages du « fait maison ».

Pour les adhérents du centre social.

11h30-14h : dégustation des recettes réalisées pendant la semaine de l'alimentation durable. Jeu autour de l'équilibre alimentaire.

Pour les participants aux ateliers cuisine

Renseignements : 03 83 96 15 20

cscaflclairiere@wanadoo.fr

Centre social CAF La Clairière

Appartement 15, rue Jean-Mihé

Bâtiment Le Cèdre Bleu - NANCY



LES ACHATS GROUPÉS : LEVIER D'UN ACCÈS DIGNE ET DURABLE À UNE ALIMENTATION DE QUALITÉ

Dans le cadre de la démarche

« *Se nourrir lorsqu'on est pauvre* »

impulsée par ATD Quart Monde, plusieurs opérations d'achats groupés de fruits et légumes auprès de producteurs locaux ont été menées à Toul depuis 2 ans.

Ces expériences ont débouché sur la création de l'association *Emplettes et Cagettes*. L'association invite le public à un temps de présentation et d'échanges sur l'action ainsi que sur les enjeux d'accès de tous à une alimentation de qualité.

Renseignements : 06 76 22 14 75

emplettesetcagettes@gmail.com

Association Emplettes et cagettes

Site Malraux - Place Henri-Miller - TOUL

À 17h30



DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

Ouverture de l'espace permaculture de l'IME aux participants de l'action « Jeter moins, manger mieux » favorisant l'amélioration de la qualité en restauration collective et la lutte contre le gaspillage alimentaire et visite de l'exposition réalisée sur le thème du gaspillage alimentaire et de l'équilibre alimentaire.

Pour les élèves de l'IME et les partenaires.

Renseignements : 03 83 23 20 04

direction@stcamille.fr

IME Sainte-Camille

12, poste de Velaine - VELAIN-EN-HAYE

De 9h à 16h30



LAB'S « ALIMENTATION ET PRÉCARITÉ » COMMENT TRAVAILLER AUTOUR D'UNE ALIMENTATION DIGNE ET DURABLE AVEC UN PUBLIC EN SITUATION DE PRÉCARITÉ ?

Une part croissante des Français (6 millions en 2019 ; 3,5 millions en 2012) est en situation d'insécurité alimentaire et se voit contrainte de solliciter une aide alimentaire pour se nourrir. Les difficultés d'accès à l'alimentation du fait de la pauvreté mettent également à mal les notions de plaisir, de convivialité et affectent la dignité et l'estime de soi.

On peut alors se demander si la perte de ces dynamiques impulsées par la nourriture ne contribuerait pas à engendrer un cercle vicieux de maintien dans la pauvreté et l'exclusion.

Comment agir pour permettre aux personnes en situation de précarité d'accéder à une alimentation digne et durable ? Comment, au travers de l'alimentation, développer de la convivialité et l'estime de soi ?

Organisé par l'association Accès Droits Santé Solidarité (AD2S), la Métropole du Grand Nancy et le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle.

Pour les professionnels du travail social et bénévoles accompagnants des personnes en situation de précarité, les membres du groupe de travail Projet alimentaire territorial Sud 54 « accessibilité sociale ».

Renseignements : 06 64 81 70 34

ad2s.grandest@gmail.com

Palais des sports de Gentilly

14, rue Capitaine-Guynemer

Salle Jean-Weille - NANCY

De 13h30 à 17h30

CONFÉRENCE-DÉBAT

BIEN MANGER, EST-CE ACCESSIBLE À TOUS ?

L'ALIMENTATION COMME ENJEU SOCIAL ET DÉMOCRATIQUE

En 2019, en France, des milliers de personnes ne mangent pas à leur faim. On parle de précarité alimentaire, d'aide humanitaire... et nous sommes au XXI^e siècle ! Que s'est-il passé ?

En outre, plus touchées par l'obésité ou le surpoids, les catégories modestes peinent à accéder à des produits bons pour la santé. Leur panier est essentiellement composé de pâtes, riz, produits gras ou viande. En cause, le coût des fruits et légumes, trop élevé pour leur budget, mais aussi la dimension sociale. Chez les catégories modestes, la nourriture est le seul domaine où l'on peut se faire plaisir.

Comment se nourrit-on en France aujourd'hui selon qu'on est ouvrier ou cadre supérieur, jeune ou vieux, rural ou urbain ? Sommes-nous tous égaux face à l'alimentation ? Bien manger est-il réservé aux riches ?

Inscription : meurthe-et-moselle.fr/semainealim durable

Renseignements : 03 83 94 50 65
asimermann@departement54.fr



JEUDI 17 OCTOBRE

Hôtel du Département
de Meurthe-et-Moselle
48, esplanade Jacques-Baudot
NANCY

De 18h à 22h

Conférence gesticulée
Faim de vie de la Fédération des
Services Sociaux de Belgique

TABLE RONDE

Grand témoin : **Nicole DARMON**
Directrice de Recherche à l'INRA au
sein de l'UMR MOISA à Montpellier.
Elle anime des recherches sur la
qualité nutritionnelle des aliments et la
modélisation des choix alimentaires.

INTERVENANTS

Benoît GUÉRARD
Directeur du Pays Terres de Lorraine.

Guillaume DESMAZEAU
Directeur de l'association LORTIE,
association d'insertion qui a une
activité de maraîchage biologique
et d'entretien des espaces verts.

Geneviève PUPIL
Présidente de la Banque alimentaire 54,
association de lutte contre le
gaspillage et la précarité alimentaires

Emma KREBS
Réseau VRAC de Strasbourg.
Association qui favorise le
développement de groupements
d'achats dans les quartiers prioritaires
de la politique des différentes villes.

Jean-Claude MIZZI
Co-fondateur de l'association
HOPHOPFOOD qui a pour but de
lutter contre le gaspillage et la
précarité alimentaires.

VENDREDI 18 OCTOBRE



DÉVELOPPER UNE ALIMENTATION DURABLE ET DE QUALITÉ AU SEIN DES RESTAURANTS COLLECTIFS

La loi Egalim du 30 octobre 2018 fait suite aux États Généraux de l'Alimentation qui se sont tenus en 2017. Elle est le reflet d'une demande sociétale forte pour une alimentation de qualité et durable et se veut un outil au service de la restauration collective pour répondre aux attentes de la société.

Ces nouvelles mesures interrogent les gestionnaires et les équipes de cuisine des restaurants collectifs : combien cela va-t-il coûter ? La production de produits à faible impact environnemental et issus de l'agriculture biologique sera-t-elle suffisante pour répondre à la demande de la restauration collective ? Comment et où trouver ces denrées ? Comment accompagner au changement les pratiques des équipes de cuisine ? Comment lutter contre le gaspillage alimentaire au sein de mon restaurant collectif ?

Intervenants : Laurent TERRASSON, rédacteur en chef du magazine L'Autre Cuisine, Stéphane VEYRAT, directeur de l'Observatoire de la restauration bio et responsable, un.e représentant.e du service collèges CD54, Cécile de CASTELET, gestionnaire du collège Albert-Camus de Moulins-lès-Metz, Valérie FRANÇOIS, directrice de Paysan Bio Lorrain, Sébastien COUSTEUR, Président des Fermiers Lorrains, Organéo, Partage ton Frigo et Lycée Agricole de Pixérécourt.

Pour les gestionnaires et équipes de cuisine de restaurants collectifs.

Inscription : meurthe-et-moselle.fr/semainealimdurable

Renseignements : 03 83 94 50 65 asimermann@departement54.fr

**Hôtel du Département
48, esplanade Jacques-Baudot - NANCY
De 8h30 à 12h30**



DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

Ouverture de l'espace permaculture de l'IME aux participants de l'action « Jeter moins, manger mieux » favorisant l'amélioration de la qualité en restauration collective et la lutte contre le gaspillage alimentaire et visite de l'exposition réalisée sur le thème du gaspillage et de l'équilibre alimentaires.

Pour les élèves de l'IME et les partenaires.

Renseignements : 03 83 23 20 04 direction@stcamille.fr

**IME Sainte-Camille
12, poste de Velaine - VELAINE-EN-HAYE
De 9h à 16h30**



MISE EN PLACE D'UN SITE DE COMPOSTAGE

Mise en place d'un composteur dans le jardin de l'établissement afin de valoriser une partie des déchets de restauration.

Pour les professionnels et résidents de l'établissement

Renseignements : qualite@epsfaulx.com

**Maison de Retraite « Saint François d'Assise » - 44, rue du Cardinal-Mathieu
PONT-À-MOUSSON
De 14h à 16h**



MANGER SAINEMENT, C'EST POSSIBLE SANS SE RUINER !

Animations d'actions de sensibilisation des clients consommateurs à une alimentation plus saine en : évitant les produits ultra transformés, privilégiant l'acte de cuisiner soi-même, comprenant le nutri-score, lisant les étiquettes. Présentation de ce que propose la CLCV dans le domaine de l'alimentation.

Renseignements : 06 78 22 14 43 joelle.herrault@gmail.com

**Association Consommation Logement
Cadre de Vie (CLCV) du Bassin de vie de Neuves-Maisons
Magasin INTERMARCHÉ
NEUVES-MAISONS
De 14h à 19h**



COMMENT VALORISER LES BIODÉCHETS ISSUS DE LA RESTAURATION EN MEURTHE-ET-MOSELLE ?

La loi de Transition énergétique pour une croissance verte (TECV) fixe comme objectif d'augmenter la quantité de déchets faisant l'objet d'une valorisation sous forme de matière, y compris la valorisation organique. Les déchets non dangereux non inertes devront être orientés vers ces filières de valorisation à hauteur de 55 % en 2020 et de 65 % en 2025.

Une meilleure gestion des biodéchets devient donc indispensable pour atteindre cet objectif dans le Grand Est, en complément de la lutte contre le gaspillage alimentaire et d'une politique de prévention forte (gestion de proximité des biodéchets).

Pour les professionnels et les élus de collectivités.

Renseignements :
03 83 94 50 65
asimermann@
departement54.fr

Hôtel du Département
48, esplanade
Jacques-Baudot - NANCY
De 14h à 17h

SOIRÉE DE CLÔTURE



VENDREDI 18 OCTOBRE

LE GRAND BANQUET

**CUISINONS ET SAVOURONS ENSEMBLE DES PLATS CONFECTIONNÉS
À PARTIR DE FRUITS ET LÉGUMES DISQUALIFIÉS
CAR BISCORNUS MAIS TRÈS GOÛTUS !**

Pour clôturer la semaine de manière festive, nous vous invitons à cuisiner ensemble et en musique des légumes destinés à être jetés afin de confectionner des plats délicieux.

À partir de 16h, venez cuisiner avec La Cantoche les plats du repas du Grand Banquet de la soirée ! Épluchage, découpe, cuisson...
Des ateliers pour petits et grands !

À partir de 17h : participez aux ateliers et jeux sur l'alimentation : exposition et atelier de l'association des Acteurs anti-gaspi Grand Est, test du Vélo Mixeur de la Banque alimentaire 54, découvrez comment mieux décrypter les emballages alimentaires, pour confectionner des menus avec des fruits et légumes de saison et avec les « restes » du frigo par l'association UFC Que Choisir 54 et visitez le stand de l'association Réciprocité.

Venez jouer en famille !

Escape Game sur l'alimentation pour comprendre le rôle et les responsabilités de chacun des acteurs de la chaîne alimentaire (producteur, transformateur, distributeur, consommateur).
Un jeu créé et animé par les étudiants du lycée de Pixérécourt de Malzéville.

Perma Poursuite : Trivial Pursuit adapté à l'alimentation (association Grandir Dignement)

19h30 : clôture de la semaine par Mathieu KLEIN, Président du conseil départemental de Meurthe-et-Moselle

20h : repas collectif et convivial.

21h30 : projection-débat du film « Faut-il arrêter de manger des animaux ? », dans le cadre du Festival Alimenterre

Inscription : meurthe-et-moselle.fr/semainealimdurable
Renseignements : 03 83 94 50 65
asimermann@departement54.fr

Hôtel du Département de Meurthe-et-Moselle
48, esplanade Jacques-Baudot - NANCY
De 18h à 22h

SAMEDI 19 OCTOBRE



DEVENEZ CONSOMM'ACTEUR !

Visite du Local, Atelier Zéro Déchet et projection d'un documentaire.

Renseignements : 06 14 28 69 44
public@grandeepiceriegenerale.fr

La Grande épicerie générale
61, rue Saint-Nicolas - NANCY
De 10h à 17h



MANGER SAINEMENT, C'EST POSSIBLE SANS SE RUINER !

Animations d'actions de sensibilisation des clients consommateurs à une alimentation plus saine en évitant les produits ultra transformés, en privilégiant l'acte de cuisiner soi-même, en comprenant le nutri-score, en lisant les étiquettes

Renseignements : 06 78 22 14 43
joelle.herrault@gmail.com

Association Consommation Logement
Cadre de Vie (CLCV) du Bassin de vie de
Neuves-Maisons
Magasin INTERMARCHÉ
NEUVES-MAISONS
De 14h à 19h



LABORATOIRE D'INITIATIVES VERTES HORIZON 2050

L'autonomie alimentaire et énergétique par l'agroforesterie. L'association *Les fleurs anglaises* vous fait visiter une exploitation maraîchère qui fonctionne en agroforesterie : association d'arbres et de cultures ou d'animaux sur une même parcelle. Cette pratique ancestrale permet une meilleure utilisation des ressources, une plus grande diversité biologique et la création d'un micro-climat favorable à l'augmentation des rendements.

Renseignements : 06 19 38 97 26
veronique@lesfleursanglaises.fr

Lieu-dit de Gincey - EULMONT
De 14h à 16h

DIMANCHE 20 OCTOBRE



MARCHÉ DE PRODUCTEURS BIO

La Boulangerie Un Pain de Côté fête ses 10 ans ! À cette occasion, elle organise un grand marché de producteurs bio, dans une ambiance festive et musicale (fanfare, orchestre).

Renseignements : 09 53 65 13 06
unpaindecote@free.fr

Place de Steinach
LAY-SAINT-CHRISTOPHE
De 11h à 18h

ET TOUT AU LONG DE LA SEMAINE



DES ACTIONS DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Campagne de pesée des déchets alimentaires, réalisée dans le cadre de l'accompagnement à la lutte contre le gaspillage alimentaire proposé par le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle.

Pour les résidents.

Maison de retraite Les Hêtres - FAULX
De 12h à 14h

À la pause méridienne : pesée des déchets alimentaires et sensibilisation à leur réduction.

Pour les collégiens.

Collège Jolliot-Curie - DIEULOUARD

Sensibilisation des enfants au gaspillage alimentaire (campagne de pesée des déchets alimentaires) et compostage des déchets.

Pour les enfants fréquentant le périscolaire sur l'ensemble des sites périscolaires du Jarnisy.

Association Les Francas du Jarnisy
De 11h30 à 13h30

Pesée des aliments jetés sur la semaine. Limitation de la consommation de plastique. Compostage des déchets. Recyclage (bouchons, plastiques, cartons et autres emballages, etc.).

Pour les collégiens.

Collège Victor-Prouvé - LAXOU

Mise en place de composteurs sur le restaurant scolaire géré par les élèves, partenariat avec la Banque alimentaire pour la redistribution de denrées alimentaires non consommées, pesées des denrées jetées pour une prise de conscience des élèves sur le gaspillage alimentaire.

Avec Elior, la Banque alimentaire, la Métropole du Grand Nancy et OrgaNeo

Renseignements : 03 83 26 36 38
jean-sebastien.grandcolin@ludres.com

Mairie de Ludres - Restaurant scolaire
259, rue Hector-Berlioz - LUDRES
De 12h à 14h

Aménagement expérimental de la restauration pour lutter contre le gaspillage alimentaire et promouvoir le plaisir à la cantine : installation de « mange-debout » pour les élèves, vaisselle adaptée permettant de servir de plus petites quantités de nourriture, mise en place d'îlots de service permettant aux élèves de se (re)servir en autonomie.

Pour les collégiens

Collège Albert-Camus
JARVILLE-LA-MALGRANGE
De 14h à 16h



TOUTE LA PROGRAMMA

DIMANCHE 13 OCTOBRE	Marché de producteurs Campagn'art Parc de la Pépinière - NANCY	De 8h30 à 18h30	Tout public	Entrée libre
	14^e Fête du Fruit et de la Nature CHENICOURT	De 10h à 18h	Tout public	Entrée libre
LUNDI 14 OCTOBRE	Autour du pain Pambio 7, rue du 26 ^{ème} BCP - PONT-À-MOUSSON	De 10h à 12h	Tout public	Entrée libre
	Alimentation et maîtrise du foncier : Accès à la terre pour une agriculture locale, quel rôle pour les collectivités ? Ferme de la Chaudeau LDT la Rochotte - PIERRE-LA-TREICHE	De 9h à 12h	Professionnels et élus des collectivités	Inscription sur contact@ nancysudlorraine.fr
	Des champs alléchants Restaurant associatif La Cantoche 180, rue Jeanne-d'Arc - NANCY	De 12h à 14h	Tout public	Entrée libre
	Rencontre artisans-producteurs Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle 48, Esplanade Jacques-Baudot - NANCY	De 14h à 17h30	Artisans et producteurs	Inscription en ligne meurthe-et-moselle.fr/ semainealimdurable
	Soirée d'ouverture « On mange quoi demain ? » Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle 48, Esplanade Jacques-Baudot - NANCY	De 18h à 22h	Tout public	Inscription en ligne meurthe-et-moselle.fr/ semainealimdurable
MARDI 15 OCTOBRE	Collégiens, que mangerez-vous demain ? Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle 48, Esplanade Jacques-Baudot - NANCY	De 9h à 11h30	Collégiens	Inscription en ligne meurthe-et-moselle.fr/ semainealimdurable
	Vous avez besoin de légumes, ils ont besoin de travail. Ensemble cultivons la solidarité Association LORTIE 2, rue Mathieu-de-Dombasle - MALZÉVILLE	De 9h à 12h	Tout public	Inscription sur direction.lortie@orange.fr
	Menu 100 % local Collège Vincent-Van-Gogh 7, rue Saint-Martin - BLENÔD-LÈS-PONT-À-MOUSSON	De 12h à 14h	Collégiens	
	Marché de producteurs Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle 48, Esplanade Jacques-Baudot - NANCY	De 12h à 14h	Agents du CD54	
	Lutte contre le gaspillage alimentaire en EHPAD EHPAD Joseph-Magot 1, place Colombé - PONT-À-MOUSSON	De 12h à 14h	Résidents et professionnels de l'EHPAD	
	Produire et transformer localement pour approvisionner la restauration collective Cuisine Centrale de la CC du Bassin de Pompey 160, boulevard de Finlande - CUSTINES	De 14h à 17h	Professionnels et élus des collectivités	Inscription en ligne meurthe-et-moselle.fr/ semainealimdurable
Laboratoire d'initiatives vertes - Horizon 2050 Les Fleurs anglaises Lieu-dit de Gincey - EULMONT	De 14h à 16h	Tout public	Entrée libre	

TION EN UN COUP D'ŒIL

MARDI 15 OCTOBRE

L'alimentation, ça se discute en famille Centre Social CAF La Clairière - Bât. Le Cèdre Bleu 15, rue Jean-Mihé - NANCY	De 14h à 16h	Adhérents du centre social	
Projection débat «Burkinabé Bounty, agroécologie au Burkina Faso» Restaurant associatif La Cantoche 180, rue Jeanne-d'Arc - NANCY	De 19h à 21h	Tout public	Entrée libre
L'enjeu des villes nourricières : et si le local était la solution ? Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle 48, Esplanade Jacques-Baudot - NANCY	De 18h à 22h	Tout public	Inscription en ligne meurthe-et-moselle.fr/ semainealimdurable

MERCREDI 16 OCTOBRE
JOURNÉE MONDIALE DE L'ALIMENTATION ET DE LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Épicerie solidaire: une alternative à la précarité alimentaire et au gaspillage CILM - 23, rue de la Meuse - LAXOU	De 10h à 11h30 et de 14h à 16h30	Tout public	Entrée libre
Sensibilisation à l'alimentation durable et à la lutte contre le gaspillage alimentaire en centre de loisirs Centre de loisirs Jules-Ferry - MALZÉVILLE Centre de loisirs - CUSTINES	De 9h à 16h30	Enfants inscrits aux centres de loisirs de Malzéville et Custines	
Lutte contre le gaspillage alimentaire MJC - 12, rue Lieutenant-Clerc - ALLAMPS	De 14h à 18h	Tout public	Entrée libre
Jardin d'Automne Régie de quartier de Laxou Avenue de l'Europe - LAXOU	De 13h à 19h	Tout public	Entrée libre
Portes ouvertes à la ferme du Romé 9 bis, rue de la République - ROYAUMEIX	De 15h à 17h30	Tout public	Entrée libre
Intégrer de la solidarité dans les circuits courts de proximité Association LORTIE 2, rue Mathieu de Dombasle - MALZÉVILLE	De 14h à 17h	Tout public	Inscription sur direction.lortie@orange.fr
Moulin, meunier et mangeur de pain Restaurant associatif La Cantoche 180, rue Jeanne-d'Arc - NANCY	De 14h30 à 18h	Enfants de 8 à 12 ans	Sur inscription au 06 88 74 59 78
Le petit jardin de Donzelot MDS Nancy-Sud -Site Donzelot 14, rue des Jonquilles - NANCY	De 14h à 17h	Habitants du quartier d'Haussonville	
L'alimentation, ça se discute en famille Centre Social CAF La Clairière - Bât. «Le Cèdre Bleu» 15, rue Jean-Mihé - NANCY	De 14h à 16h	Adhérents du centre social	
La Banque Alimentaire de SNI Supermarchés de PONT-A-MOUSSON	De 16h à 19h	Tout public	Entrée libre
Quelle agriculture pour réduire notre empreinte environnementale ? Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle 48, Esplanade Jacques-Baudot - NANCY	De 9h à 16h30	Agriculteurs, professionnels, élus,	Inscription en ligne meurthe-et-moselle.fr/ semainealimdurable
Je mange, donc je suis... un consomm'acteur Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle 48, Esplanade Jacques-Baudot - NANCY	De 18h à 21h30	Tout public	Inscription en ligne meurthe-et-moselle.fr/ semainealimdurable

<p>Gouvernance et évaluation d'impact d'un projet alimentaire territorial Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle 48, Esplanade Jacques-Baudot - NANCY</p>	De 10h à 12h	Professionnels et élus des collectivités	Inscription en ligne meurthe-et-moselle.fr/semainealimdurable
<p>« De la fourche à la fourchette » : permaculture et lutte contre le gaspillage alimentaire IME Sainte-Camille 12, poste de Velaine - VELAIN-EN-HAYE</p>	De 9h à 16h30	Élèves de l'IME et partenaires	
<p>Fête de la Soupe MDS de Lunéville - Site Lamartine 80, rue Ernest-Bichat - LUNÉVILLE</p>	De 9h à 16h30	Jardiniers du jardin solidaire « Le Clos Saint-Fiacre »	
<p>Portes ouvertes aux Jardins de la Solidarité Les Jardins de la Solidarité Rue du puit - JEZAINVILLE</p>	De 8h à 12h et de 13h à 16h	Tout public	Entrée libre
<p>Rencontre pour une structuration transfrontalière de l'approvisionnement de la Restauration Hors Domicile en produits alimentaires de qualité et de proximité VIRTON (BELGIQUE)</p>	De 9h30 à 16h30	Professionnels de la Restauration Hors Domicile, acheteurs, producteurs, élus	Inscription sur aroma@departement54.fr
<p>Action Bio-local Collège Théodore-Monod 1, rue 19-Mars 1962 - VILLERUPT</p>	De 11h30 à 13h	Collégiens	
<p>L'alimentation, ça se discute en famille Centre Social CAF La Clairière - Bât. Le Cèdre Bleu 15, rue Jean-Mihé - NANCY</p>	De 9h30 à 14h	Adhérents du centre social	
<p>Lab's Alimentaire – Comment travailler autour d'une alimentation digne et durable avec un public en situation de précarité ? Palais des sports de Gentilly - Salle Jean-Weille 14, rue Capitaine-Guynemer - NANCY</p>	De 13h30 à 17h30	Professionnels du travail social et bénévoles accompagnants de personnes en situation de précarité. Membres du groupe de travail PAT Sud54 « accessibilité sociale » Responsables de structures sociales (CCAS,...)	Inscription sur ad2s.grandest@gmail.com
<p>Les achats groupés : levier d'un accès digne et durable à une alimentation de qualité Site Malraux - Place Henri-Miller - TOUL</p>	À 17h30	Tout public	Entrée libre
<p>Bien manger, est-ce accessible à tous ? L'alimentation comme enjeu social et démocratique Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle 48, Esplanade Jacques-Baudot - NANCY</p>	De 18h à 22h	Tout public	Inscription en ligne meurthe-et-moselle.fr/semainealimdurable

VENDREDI 18 OCTOBRE	Développer une alimentation durable et de qualité au sein des restaurants collectifs Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle 48, Esplanade Jacques-Baudot - NANCY	De 8h30 à 12h30	Gestionnaires et équipes de cuisine de restaurants collectifs	Inscription en ligne meurthe-et-moselle.fr/semainealimdurable
	« De la fourche à la fourchette » : permaculture et lutte contre le gaspillage alimentaire IME Sainte-Camille 12, poste de Velaine – VELAIN-EN-HAYE	De 9h à 16h30	Élèves de l'IME et partenaires	
	Mise en place d'un site de compostage Maison de Retraite « Saint-François-d'Assise » 44, rue du Cardinal-Mathieu - PONT-A-MOUSSON	De 14h à 16h	Professionnels et résidents de l'établissement	
	Manger sainement, c'est possible sans se ruiner ! Magasin INTERMARCHÉ - NEUVES-MAISONS	De 14h à 19h	Tout public	
	Comment valoriser les biodéchets issus de la restauration en Meurthe-et-Moselle? Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle 48, Esplanade Jacques-Baudot - NANCY	De 18h à 22h	Professionnels et élus des collectivités	Inscription en ligne meurthe-et-moselle.fr/semainealimdurable
Clôture de la Semaine : Le Grand Banquet Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle 48, Esplanade Jacques-Baudot - NANCY	De 16h à 22h	Tout public	Inscription en ligne meurthe-et-moselle.fr/semainealimdurable	
SAMEDI 19 OCTOBRE	Devenez consomm'acteur ! La Grande Épicerie Générale 61, rue Saint-Nicolas - NANCY	De 10h à 17h	Tout public	Entrée libre
	Manger sainement, c'est possible sans se ruiner ! Magasin INTERMARCHÉ - NEUVES-MAISONS	De 14h à 19h	Tout public	
	Laboratoire d'initiatives vertes - Horizon 2050 Les Fleurs anglaises Lieu-dit de Gincey - EULMONT	De 14h à 16h	Tout public	Entrée libre
DIMANCHE 20 OCTOBRE	Marché de producteurs bio Place de Steinach (centre du village) LAY-SAINT-CHRISTOPHE	De 11h à 18h	Tout public	Entrée libre

Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire Maison de Retraite « Les Hêtres » 1, rue Pasteur - FAULX	De 12h à 14h	Résidents et professionnels de l'établissement	
Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire Collège Joliot-Curie 4, rue Frédéric-Joliot-Curie - DIEULOUARD	De 12h à 14h	Collégiens	
Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire Collège Victor-Prouvé 10, RTE Villers - LAXOU	De 12h à 14h	Collégiens	
Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire Sites périscolaires du Jarnisy	De 12h à 14h	Enfants fréquentant la restauration scolaire	
Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire Restaurant scolaire 259 rue Hector-Berlioz - LUDRES	De 12h à 14h	Tout public	Entrée Libre
Actions de lutte contre le gaspillage alimentaire Collège Albert-Camus - JARVILLE-LA-MALGRANGE	De 12h à 16h	Collégiens	



On
mange quoi
DEMAIN?

REMERCIEMENTS

Le conseil départemental de Meurthe-et-Moselle tient à exprimer toute sa gratitude à l'ensemble des acteurs et des partenaires impliqués dans l'organisation et le déroulement de la Semaine de l'alimentation durable en Meurthe-et-Moselle.

- ADEME GRAND EST
- AD2S
- AGENCE BIO
- AGENCE NOUVELLE DES SOLIDARITES ACTIVES
- AGENCE POUR L'ENTREPRISE ET L'INNOVATION
- AGROTECHPARIS
- ALTERINNOV
- ARDEAR GRAND EST
- ACCUEIL PÉRISCOLAIRE AGV
- AGRIA GRAND EST
- ARTISANS DU MONDE
- ASSOCIATION DES JARDINS CITOYENS DE LAXOU
- ASSOCIATION DU PAYS DU BASSIN DE BRIEY
- ATD QUART MONDE
- AXIBIO
- BANQUE ALIMENTAIRE 54
- BIO EN GRAND EST
- CAUE 54
- CCAS MAXÉVILLE
- CEINTURE ALIMENTAIRE DE LIEGE
- CENTRE FOR ECOLOGICAL
- LEARNING LUXEMBOURG
- CENTRE SOCIAL LA CLAIRIÈRE
- CHAMBRE D'AGRICULTURE DE MEURTHE-ET-MOSELLE
- CHAMBRE DE MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT DE MEURTHE-ET-MOSELLE
- CITOYENS & TERRITOIRES GRAND EST
- CLCV DU BASSIN DE VIE DE NEUVES-MAISONS
- COLECOSOL
- COLLECTIF CITOYEN " PAS D'USINE, ON CUISINE "
- COLLECTIF 1984
- COLLÈGE ALBERT-CAMUS DE MOULINS-LÈS-METZ
- COLLÈGE ALBERT-CAMUS DE JARVILLE-LA-MALGRANGE
- COLLÈGE JACQUES-GRUBER DE COLOMBEY-LES-BELLES
- COLLÈGE JOLIOT-CURIE DE DIEULOUARD
- COLLÈGE THÉODORE-MONOD DE VILLERUPT
- COLLÈGE VICTOR-PROUVÉ DE LAXOU
- COLLÈGE VINCENT-VAN-GOGH DE BLÉNOD-LÈS-PONT-À-MOUSSON
- COMMERCE ÉQUITABLE FRANCE
- COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU BASSIN DE POMPEY
- COMMUNAUTE DE COMMUNES DE GRAND PIC SAINT-LOUP
- COMMUNAUTÉ DE COMMUNES SEILLE ET GRAND COURONNÉ
- COMMUNE DE SANEM
- COMPAGNIE ZYGOMATIC
- CONSEIL DÉPARTEMENTAL DE LA MOSELLE
- DÉPARTEMENT DU NORD
- DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE LA COHÉSION SOCIALE 54
- DOUAISIS AGGLO
- EHPAD JOSEPH-MAGOT
- EMPLETTES ET CAGETTES
- ENSAIA
- EMPLETTES PAYSANNES
- ÉPICERIE SOLIDAIRE DE MAXÉVILLE / LAXOU
- ÉPICERIE SOLIDAIRE DE NANCY HAUSSONVILLE
- EPL 54
- EXTRACITÉ
- FÉDÉRATION DES SERVICES SOCIAUX DE BELGIQUE
- FERME D'AVENIR
- FERME DE LA CHAUDEAU
- FERME DU PLATEAU
- FERME DU ROMÉ
- FERME EARL DE VOIRINCOURT
- FERMIERS LORRAINS
- FESTIVAL ALIMENTERRE
- FLEURS ANGLAISES
- FONDATION RURALE DE WALLONIE
- FRAB GRAND EST
- GAEC DU GRAND PARC
- G.A.S.P.A.R.
- GECT ALZETTE-BELVAL
- GEIE ECO-TRANS-FAIRE
- GESCOD
- GRANDIR DIGNEMENT
- HOCHSCHULE TRIER UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCE
- HOPHOPFOOD
- IIME SAINTE-CAMILLE
- IN EXTREMIS
- INRA
- LA CANTOCHE
- L'AUTRE CUISINE
- LA CONSERVIERE LOCALE
- LA GRANDE ÉPICERIE GÉNÉRALE
- LE FLORAIN
- LE GARAGE A LÉGUMES

- LES ACTEURS ANTI-GASPI
GRAND EST
- LES FRANCAS 54
- LIGUE DE L'ENSEIGNEMENT 54
- LORAMAP
- LORTIE
- LYCÉE AGRICOLE DE PIXÉRÉCOURT
- MAISON DE RETRAITE LES HÊTRES
- MAISON DE RETRAITE
SAINT-FRANÇOIS-D'ASSISE
- MARIE EPP
- MÉTROPOLE DU GRAND NANCY
- MINISTERIUM FÜR UMWELT
UND VERBRAUCHERSCHUTZ
DES SAARLANDES
- MONTPELLIER SUPAGRO
- MOUVEMENT POUR
UNE AGRICULTURE DU VIVANT
- MULTIPÔLE SUD LORRAINE
- NANTES MÉTROPOLE
- OBSERVATOIRE DE LA
RESTAURATION BIO
ET RESPONSABLE
- ORGANÉO
- PARC NATUREL DE GAUME
- PARC NATUREL RÉGIONAL
DE LORRAINE
- PARTAGE TON FRIGO
- PAYSAN BIO LORRAIN
- PAYS TERRES DE LORRAINE
- PÔLE ÉQUILIBRE TERRITORIAL
- RURAL-CŒUR DE LORRAINE
- PRODUITS ET MARCHÉS DE PAYS
- PROVINCE DE LUXEMBOURG
- RACINES CARRÉES
- RÉCIPROCITÉ
- RÉGIE DE QUARTIER DE LAXOU
- RÉGION GRAND EST
- RÉSEAU VRAC DE STRASBOURG
- SAFER GRAND EST
- SAVEURS PAYSANNES 54
- SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE PAMBIO
- SOLAGRO
- SOLIDARITÉS NATIONALES
ET INTERNATIONALES (SNI)
- SUTTER NADIA
- TERRES DE LIEN
- TERRES EN VILLE
- TOPAGER
- UFC QUE CHOISIR 54
- UNIVERSITÉ DE LORRAINE
- UNIVERSITÉ DE LUXEMBOURG
- UN PAIN DE CÔTÉ
- VILLE DE GRANDE SYTNHE
- VILLE DE LONS LE SAUNIER
- VILLE DE LUDRES
- VILLE DE MOUANS-SARTOUX
- ZÉRO WASTE FRANCE

CONSULTATION CITOYENNE

Pour une alimentation plus durable en Meurthe-et-Moselle

Que signifie pour vous Manger sainement ?

Pensez-vous qu'avoir une alimentation saine et équilibrée coûter cher ?

Selon quels critères faites-vous vos choix alimentaires ?

Que mangerez-vous demain ?

Comment promouvoir une alimentation saine, locale, de qualité et accessible à toutes et tous en Meurthe-et-Moselle ?

PARTICIPEZ À LA CONSULTATION CITOYENNE

pour contribuer au développement d'une alimentation plus durable demain, en Meurthe-et-Moselle :

meurthe-et-moselle.fr/semainealimdurable



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