

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



**ON
MANGE
QUOI
DEMAIN**



**OCTOBRE
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

JEUDI 2 OCTOBRE

10H-12H | WEBINAIRE

LES LÉGUMINEUSES : PETITES GRAINES, GRANDS ATOUTS

Par le C&DAÇ - Conseil Et Développement Agro Culinaire

Riches en protéines, bonnes pour la santé et pour la planète, faciles à cuisiner... Les légumineuses méritent une place de choix dans nos assiettes !

Redécouvrez ces graines oubliées et leur rôle dans notre alimentation, leurs intérêts agronomiques, nutritionnels et fonctionnels. Mais aussi, des idées simples et gourmandes pour les intégrer facilement au quotidien.

➤ *Tout public*
Plus d'infos et inscriptions



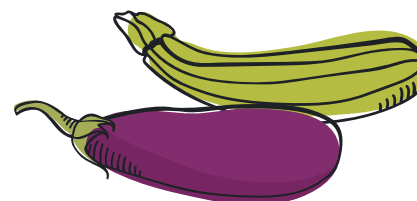
DIMANCHE 5 OCTOBRE

10H À 18H | MALZÉVILLE

LA FÊTE DES PAINS

Par la Ville de Malzéville

Depuis plus de 30 ans, la fête des pains rythme la vie malzévilloise et rassemble habitants, familles, artistes, artisans et curieux de tous âges. Cette 33^e édition perpétue l'esprit de convivialité et de transmission qui fait son identité, tout en restant dans l'air du temps.



Populaire et chaleureuse, la Fête des pains propose de nombreuses activités : à boire, à manger, des arts de rue, de la musique ainsi que des ateliers créatifs et participatifs. Et bien d'autres surprises encore !

➤ *Tout public - Entrée libre (tous les spectacles et ateliers sont gratuits)*
➤ *Place de la rivière - 54220 MALZÉVILLE*

MERCREDI 8 OCTOBRE

17H-21H | HOUELMONT

LES P'TITS MARCHÉS DU SAINTOIS

Par Ensemble en Saintois

Les producteurs et artisans locaux du territoire organisent ce marché afin de favoriser une consommation locale, de qualité et responsable pour tous les habitants.

Au programme :

- Marché de producteurs : pain, miel, légumes, tisanes, pâte à tartiner, bières, créations en tissu ou bois, charcuterie, conserves, savons et soins, bijoux, bougies, affûtage de vos lames, etc.
- Petite restauration et buvette avec Les Régals d'Étreval : assiettes gourmandes et kebab / frites. Bières et sodas Okabeer : jus de fruits et vins locaux.
- Animation : Jimmy, artiste circassien. Jimmy va littéralement mettre le feu avec son spectacle exceptionnel en déambulation !

➤ *Tout public - Entrée libre*
➤ *Ferme du puits Paramel, 2 route de Nancy - 54264 HOUELMONT*

SAMEDI 11 OCTOBRE

10H-19H | NANCY

RAMÈNE TA POMME JOURNÉE PORTES OUVERTES

Par La Grande Épicerie Générale

Venez découvrir le supermarché participatif et coopératif de Nancy. Ici les clients sont propriétaires de leur magasin et décident ensemble de ce qu'ils veulent trouver dans les rayons. Ils participent à la vie de leur magasin en tenant la caisse, en réceptionnant la marchandise et en la mettant en rayon...

Un véritable projet collectif et coopératif qui permet d'avoir des produits de qualité à des prix raisonnables.

Pour la journée portes ouvertes, tout le monde est le bienvenu sans obligation de participation.

- Tout public - Entrée libre
- La Grande Épicerie Générale
88 avenue du XX^e corps - 54000 NANCY

DIMANCHE 12 OCTOBRE

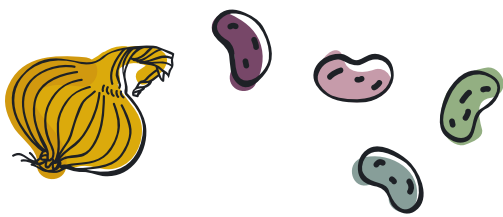
9H30-18H30 | NANCY

MARCHÉ FERMIER CAMPAGN'ART

Par Saveurs Paysannes

Comme chaque année, l'association Saveurs Paysannes organise son Marché Fermier avec plus de 40 exposants fermiers et artisans, des animations famille, de la restauration à emporter.

- Tout public
- Parc de la Pépinière - 54000 NANCY



JEUDI 16 OCTOBRE

8H - 16H | NANCY

JOURNÉE MONDIALE DE L'ALIMENTATION

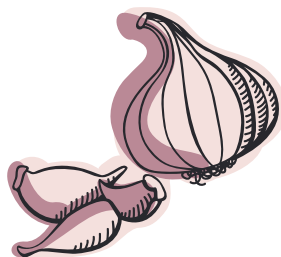
SÉMINAIRE : FACILITER ET MUTUALISER LES ACHATS POUR MANGER LOCAL, DURABLE ET DE QUALITÉ DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Par le Conseil départemental
de Meurthe-et-Moselle

Ce séminaire s'inscrit dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial Sud Meurthe-et-Moselle (PAT) dont les 8 partenaires (Conseil départemental de Meurthe-et-Moselle, Chambre d'agriculture de Meurthe-et-Moselle, Parc naturel Régional de Lorraine, Multipôle Sud 54, Métropole du Grand Nancy, Pays Terres de Lorraine, PETR du Val de Lorraine, PETR du Lunévillois) se sont engagés à construire une stratégie d'achat pour renforcer la place des produits locaux, durables et de qualité dans les établissements de la restauration collective.

Cette journée visera à définir avec l'ensemble des acheteurs publics du département les actions concrètes à mettre en œuvre pour atteindre leurs objectifs en matière d'approvisionnement.

- Événement sur invitation : réservé aux élus et aux acheteurs de la restauration collective publique
- Arélia - site du Grand Sauvoy
Rue de Metz, 54000 NANCY



SAMEDI 25 OCTOBRE

9H-12H | VANDŒUVRE-LÈS-NANCY

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

Par 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 (re)découvrir 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.

- **Inscription obligatoire**
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.
- 13 rue du Bois de la Champelle
54500 VANDŒUVRE-LÈS-NANCY

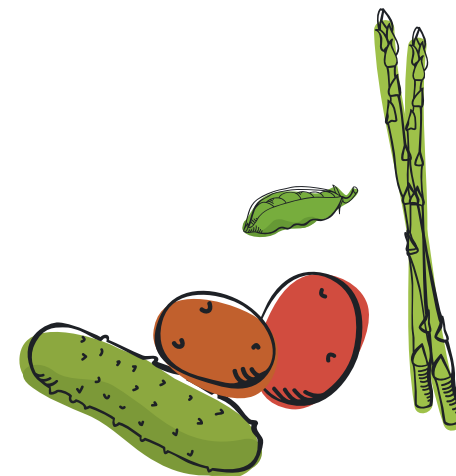
14H | VILLERS-LA-MONTAGNE

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

Ferme REVÉMONT

Monsieur et Madame Revémont vous proposent une visite de leur ferme pédagogique afin d'échanger sur les liens entre agriculture et alimentation. A l'issue de la visite, un goûter sera proposé. Une belle sortie à prévoir en famille pour parler de ce que l'on mange !

- Tout public, familles
- Plus d'infos :
[Facebook](#) / [Site web](#)
- Ferme Revémont
route de Chenières
54920 VILLERS-LA-MONTAGNE



S'INSCRIRE



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