

**Forbach**

# Des ateliers pour mieux manger avec une coach en alimentation vivante

Iris Schwartz, coach en alimentation vivante, propose avec l'agglomération de Forbach des ateliers culinaires pour apprendre à cuisiner des légumes frais dans le cadre de l'opération Des racines au quartier, avec pour objectif de changer les habitudes alimentaires.

Il s'agit d'un petit groupe dans la cuisine du centre social du Wiesberg, ce jeudi 26 mars, réunis autour d'Iris Schwartz, coach en alimentation vivante basée à Diebling.

Dans le cadre du projet Des racines au quartier, dont l'objectif est « d'accompagner les familles vers une évolution durable de leurs habitudes alimentaires », la communauté d'agglomération Forbach Porte de France propose plusieurs ateliers culinaires à Forbach et Behren-lès-Forbach pour apprendre à mieux manger. « Ce sont des ateliers qui sont mis en place avec la distribution de paniers légumes bios et locaux et qui sont proposés aux bénéficiaires à la suite de la distribution. Je leur



Iris Schwartz, coach en alimentation vivante basée à Diebling, organise des ateliers au centre social du Wiesberg. Photo Émile Kemmel

apprends à cuisiner des recettes véganes et avec des légumes crus uniquement, ce qui permet de conserver les vitamines et les minéraux des aliments », explique la spécialiste.

## **Des recettes à refaire à la maison**

Parmi les recettes du jour, des idées pour le petit-déjeuner

avec du pudding de chia avec des fruits rouges ou bien du pain sans farine avec des graines de lin moulues, des graines de tournesol, des flocons d'avoine ou encore des noix.

Dans la cuisine ce jour-là, Dorothée et Béatrice font partie des apprenties du jour : « Ce sont des recettes que je ne connaissais pas mais que je

vais refaire à la maison », explique Dorothée. « J'avais déjà participé à des ateliers pour apprendre à faire de la purée de patates douces ou des endives. Ce sont des recettes originales que je peux refaire pour ma famille ou des amis », poursuit Béatrice qui repart, comme les autres participantes, avec les recettes du jour.

● E.K.

Forbach

# Des ateliers pour remettre la lactofermentation au goût du jour

Technique ancestrale de conservation des aliments, la lactofermentation a connu un énorme recul suite à l'apparition de la conserve stérilisée et du réfrigérateur. La communauté d'agglomération de Forbach vient d'y consacrer cinq ateliers pour en rappeler l'intérêt et encourager de nouvelles habitudes alimentaires dans le quartier du Wiesberg à Forbach et à la cité de Behren.

Dans le cadre de la mise en œuvre de son Plan Alimentaire Territorial (PAT) validé par l'État, la communauté d'agglomération de Forbach développe, au sein des quartiers inscrits au dispositif de la politique de la Ville, ses ateliers qui visent à encourager de nouvelles habitudes alimentaires. Dans les campagnes, on connaît encore relativement bien la technique de la lactofermentation : fermentation naturelle et spontanée de fruits ou légumes à base de sel. Cette technique ancienne présente des avantages. Cinq ateliers ont été organisés à Behren et au Wiesberg pour une quarantaine de participants. Ils s'inscrivent dans le cadre de l'initiative communautaire « Des racines au quartier ».

## Les vertus des légumes fermentés

« La lactofermentation connaît un regain d'intérêt », précise Audrey Zimmer, en charge du Plan alimentaire territorial au sein de l'intercommunalité. Abandonnée avec le recours à la conserve et à la généralisation des réfrigérateurs, cette technique présente des avantages tant au plan nutritif qu'au plan gustatif. Un légume fermenté peut contenir jusqu'à 10 fois de vitamines C que le même légume frais. Les légumes conservent leurs minéraux.

Pour Iris Schwartz, animatrice en alimentation vivante, la lactofermentation se traduit par un mode de conservation ancestral, naturel, sans cuisson ni additifs. Elle insiste sur « les bienfaits des légumes crus fermentés, véritables alliés pour la santé digestive ».

## Lactofermentation, mode d'emploi

Il faut plonger les aliments dans de l'eau salée, ce qui va favoriser le développement des bactéries lactiques par macération. Privées de contact avec l'air, ces bactéries vont proliférer en se nourrissant des su-



Des ateliers pour apprendre à cuisiner autrement et notamment grâce à la lactofermentation ont eu lieu dans les locaux de l'ASBH à Forbach, quartier du Wiesberg, et à Behren-lès-Forbach.

crés présents dans ces aliments qu'elles vont transformer en acide lactique. Cet acide va détruire les bactéries pathogènes ou germes. Ce processus s'arrête au bout d'un certain temps et les aliments peuvent être conservés sur une longue durée.

Au niveau du goût, ils seront un peu acidulés comme s'ils avaient été marinés dans du vi-

naigre et conserveront leur croquant comme c'est, par exemple, le cas des cornichons.

« Dans nos ateliers, on met la main à la pâte avec une démarche pédagogique », signale Laure Ferré, directrice générale adjointe. Les participantes ont été appelées à travailler le chou blanc pour réaliser une choucroute crue qui demande

une fermentation ainsi qu'un mélange de carottes et céleris. « L'idée est d'encourager les personnes à s'approprier de nouvelles habitudes alimentaires avec une cuisine simple et saine », indique Audrey Zimmer. La communauté d'agglomération continue à décliner son Plan alimentaire territorial et d'autres ateliers seront proposés prochainement.

**Forbach**

# Éducation à l'alimentation dans les quartiers: moins de sel, plus de protéines

**Mieux s'alimenter, c'est un leitmotiv de l'action menée par la communauté d'agglomération de Forbach dans le cadre du dispositif «Des racines au quartier». Des ateliers animés par une diététicienne permettent de sensibiliser les participants à une alimentation plus saine. Il s'agissait d'inciter le public à s'orienter vers une alimentation plus équilibrée, et notamment moins salée.**

Le dispositif «Des racines aux quartiers» est déployé dans deux quartiers relevant de la politique de la Ville, le Wiesberg à Forbach et la cité de Behren-lès-Forbach. Cinq ateliers viennent de s'y dérouler autour de la thématique Prévention - Nutrition - Santé. «Ces actions de prévention et de sensibilisation s'inscrivent dans le cadre du contrat local de santé mis en place à l'échelle de l'intercommunalité», explique Emmanuelle Fischer en charge du CLS de l'agglomération. Il

s'agissait d'inciter le public à s'orienter vers une alimentation plus équilibrée, et notamment moins salée.

## **Le plaisir de cuisiner**

«Nos ateliers visent à susciter le plaisir de cuisiner. Avec Sandrine Guelfi, diététicienne-nutritionniste, nous proposons aux participants de passer de la théorie à la pratique en confectionnant des recettes simples, faciles à réaliser», indique Audrey Zimmer, en charge du Plan alimentaire territorial. La démarche rencontre d'autant plus de succès que les groupes participant aux ateliers ont plaisir à cuisiner ensemble, ce qui permet d'échanger sur les bonnes pratiques alimentaires.

«Ces ateliers visaient à mettre l'accent sur quelques conseils faciles à mettre en œuvre: privilégier les épices pour relever les plats pour limiter le sel; veiller à consommer quotidiennement suffisamment de protéines; privilégier les légumes de saison et de proximité», précise Sandri-



**Ces actions de prévention et de sensibilisation s'inscrivent dans le cadre du contrat local de l'agglomération. Photo DR**

ne Guelfi. Des conseils simples bénéfiques pour la santé. Pour illustrer ces conseils, rien de tel que de passer aux fourneaux.

Au menu des ateliers, la confection d'une soupe d'endives et patates douces au curry, un granola salé, idéal pour agré- menter soupes et salades et enfin la fabrication d'un pain protéiné. «Notre action s'inscrit dans la durée et nous comptons

sur le bouche-à-oreille pour que d'autres personnes prennent conscience qu'une alimentation plus saine évite à terme des problèmes de santé. C'est ça la prévention. Nous labourons le terrain avec des messages dont nous espérons qu'ils portent leurs fruits. C'est l'une des facettes du contrat local de santé», insiste Emmanuelle Fischer.

Forbach

# Pissenlit, laiteron épineux, chélideoine ou les richesses végétales du Wiesberg

Entre les immeubles du quartier du Wiesberg à Forbach, il est possible de découvrir de nombreuses variétés végétales. Emile Aillaud, l'architecte qui a dessiné cette cité bâtie entre 1960 et 1973, avait veillé à maintenir de larges espaces verts. Lors d'une balade nature, Michel Greff, coprésident de l'association Unis pour la Terre, a montré plusieurs plantes consommables qui poussent dans la cité.

La communauté d'agglomération de Forbach poursuit son programme de sorties nature dans les quartiers relevant du dispositif de la Ville instauré par l'État. Après Behren, ce fut le tour du quartier du Wiesberg à Forbach. D'habitude, quand on pense au Wiesberg, on voit surtout ses tours et ses immeubles colorés, mais une balade à travers le quartier permet de découvrir aussi de nombreuses espèces végétales.

Michel Greff, coprésident de l'association Unis pour la Terre, a mis son talent au service d'une quinzaine d'habitants intéressés par le sujet et mobilisés avec le concours de l'ASBH,

gestionnaire du foyer du Wiesberg. « Il existe dans la nature une quantité énorme de végétaux consommables. Il faut les identifier et on en trouve un peu partout autour de soi », indique Michel Greff.

## Valoriser la biodiversité

La petite troupe déambule donc dans le quartier, lève les yeux et écoute avec attention les explications du guide du jour. Qui savait que les jeunes feuilles printanières du hêtre pouvaient être consommées en salade ? Plus loin, du pissenlit et du laiteron épineux également consommables en salade ou en légume.

« Ailleurs, Michel Greff a fait état des vertus de la chélideoine, encore surnommée l'herbe aux verrues, ou signalé le parfum délicat de plantes aromatiques comme l'origan ou le mélilot blanc », souligne Audrey Zimmer, responsable du Plan alimentaire territorial au sein de la communauté d'agglomération et organisatrice de ces sorties nature.

« Notre objectif, à travers cette action, est de valoriser l'environnement de l'habitat des quartiers concernés par la politique de la Ville. Il s'agit aussi de sensibiliser les habitants à leur environnement de proximité et enfin de souligner toute la richesse et l'utilité de la biodiversité », explique Audrey Zimmer.



Michel Greff, coprésident de l'association Unis pour la Terre, a mis son talent au service d'une quinzaine d'habitants intéressés par le sujet de la nature au sein du quartier du Wiesberg.

ronnement de l'habitat des quartiers concernés par la politique de la Ville. Il s'agit aussi de sensibiliser les habitants à leur environnement de proximité et enfin de souligner toute la

richesse et l'utilité de la biodiversité », explique Audrey Zimmer. Les végétaux agrémentent l'espace de vie mais certains ont aussi d'autres vertus qu'on ignore bien souvent. Comme à

Behren, les participants à cette sortie dans le quartier ont apprécié les informations recueillies et scruteront certainement la végétation sous un autre regard.

## Théding • Marche gourmande des jardins partagés ce dimanche



L'association Unis pour la Terre, en partenariat avec les jardins partagés de Tenteling, Théding et Bousbach, organise ce dimanche 5 octobre, à partir de 9 h, une marche gourmande d'environ quinze kilomètres, en trois étapes, dans les écrins de nature qui entourent les villages. L'accueil et le petit-déjeuner se tiendront au jardin partagé L'Éveillette, à Tenteling, de 9 h à 10 h. Une halte est prévue ensuite au jardin partagé de Théding pour l'apéritif, puis au Chop'Bihn Kfé pour le repas. La marche gourmande se conclura au jardin partagé de Bousbach, autour d'une collation.

Inscription jusqu'au 3 octobre sur [www.helloasso.com/associations/unis-pour-la-terre/evenements/marche-gourmande-des-jardins-partages](http://www.helloasso.com/associations/unis-pour-la-terre/evenements/marche-gourmande-des-jardins-partages). Tarifs: 30 €; enfants jusqu'à 12 ans: 15 €. Renseignements au 07 82 11 97 40.

Forbach

# Pissenlit, laiteron épineux, chélideoine ou les richesses végétales du Wiesberg

Entre les immeubles du quartier du Wiesberg à Forbach, il est possible de découvrir de nombreuses variétés végétales. Emile Aillaud, l'architecte qui a dessiné cette cité bâtie entre 1960 et 1973, avait veillé à maintenir de larges espaces verts. Lors d'une balade nature, Michel Greff, coprésident de l'association Unis pour la Terre, a montré plusieurs plantes consommables qui poussent dans la cité.

La communauté d'agglomération de Forbach poursuit son programme de sorties nature dans les quartiers relevant du dispositif de la Ville instauré par l'État. Après Behren, ce fut le tour du quartier du Wiesberg à Forbach. D'habitude, quand on pense au Wiesberg, on voit surtout ses tours et ses immeubles colorés, mais une balade à travers le quartier permet de découvrir aussi de nombreuses espèces végétales.

Michel Greff, coprésident de l'association Unis pour la Terre, a mis son talent au service d'une quinzaine d'habitants intéressés par le sujet et mobilisés avec le concours de l'ASBH,

gestionnaire du foyer du Wiesberg. « Il existe dans la nature une quantité énorme de végétaux consommables. Il faut les identifier et on en trouve un peu partout autour de soi », indique Michel Greff.

## Valoriser la biodiversité

La petite troupe déambule donc dans le quartier, lève les yeux et écoute avec attention les explications du guide du jour. Qui savait que les jeunes feuilles printanières du hêtre pouvaient être consommées en salade ? Plus loin, du pissenlit et du laiteron épineux également consommables en salade ou en légume.

« Ailleurs, Michel Greff a fait état des vertus de la chélideoine, encore surnommée l'herbe aux verrues, ou signalé le parfum délicat de plantes aromatiques comme l'origan ou le mélilot blanc », souligne Audrey Zimmer, responsable du Plan alimentaire territorial au sein de la communauté d'agglomération et organisatrice de ces sorties nature.

« Notre objectif, à travers cette action, est de valoriser l'environnement de l'habitat des quartiers concernés par la politique de la Ville. Il s'agit aussi de sensibiliser les habitants à leur environnement de proximité et enfin de souligner toute la richesse et l'utilité de la biodiversité », explique Audrey Zimmer.



Michel Greff, coprésident de l'association Unis pour la Terre, a mis son talent au service d'une quinzaine d'habitants intéressés par le sujet de la nature au sein du quartier du Wiesberg.

ronnement de l'habitat des quartiers concernés par la politique de la Ville. Il s'agit aussi de sensibiliser les habitants à leur environnement de proximité et enfin de souligner toute la

richesse et l'utilité de la biodiversité », explique Audrey Zimmer.

Les végétaux agrémentent l'espace de vie mais certains ont aussi d'autres vertus qu'on ignore bien souvent. Comme à

Behren, les participants à cette sortie dans le quartier ont apprécié les informations recueillies et scruteront certainement la végétation sous un autre regard.

## Théding • Marche gourmande des jardins partagés ce dimanche



L'association Unis pour la Terre, en partenariat avec les jardins partagés de Tenteling, Théding et Bousbach, organise ce dimanche 5 octobre, à partir de 9 h, une marche gourmande d'environ quinze kilomètres, en trois étapes, dans les écrins de nature qui entourent les villages. L'accueil et le petit-déjeuner se tiendront au jardin partagé L'Éveillette, à Tenteling, de 9 h à 10 h. Une halte est prévue ensuite au jardin partagé de Théding pour l'apéritif, puis au Chop'Bihn Kfé pour le repas. La marche gourmande se conclura au jardin partagé de Bousbach, autour d'une collation.

Inscription jusqu'au 3 octobre sur [www.helloasso.com/associations/unis-pour-la-terre/evenements/marche-gourmande-des-jardins-partages](http://www.helloasso.com/associations/unis-pour-la-terre/evenements/marche-gourmande-des-jardins-partages). Tarifs: 30 €; enfants jusqu'à 12 ans: 15 €. Renseignements au 07 82 11 97 40.

**Éting**

## A la cantine scolaire, on lutte contre le gaspillage alimentaire

Réduire le gaspillage alimentaire fait partie des objectifs du Plan Alimentaire Territorial mis en œuvre par la communauté d'agglomération de Forbach et répond aux exigences de la loi EGalim. La commune d'Éting s'associe à la démarche. L'école primaire participe à une opération de sensibilisation mise en œuvre au sein de la cantine.

La communauté d'agglomération de Forbach continue à déployer ses actions dans le cadre du Plan Alimentaire Territorial (PAT). Si celui-ci avait vu le jour en 2021, il a été reconduit en octobre 2024 pour une durée de cinq ans. « Notre dossier a été retenu par l'Etat et bénéficie d'un concours financier de celui-ci », rappelle Germain Derudder, vice-président en charge des dossiers relatifs à l'agriculture urbaine et aux circuits courts. L'une des priorités des actions mises en œuvre, c'est la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires. « Nous agissons avec les communes et les écoles volontaires », précise Audrey Zimmer, chargée de mission PAT. Cette démarche s'inscrit dans les orientations fixées par la Loi EGalim, loi visant à favoriser l'équilibre alimentaire et une alimentation saine et durable.

### Une semaine de pesée pour évaluer

Ainsi, la commune d'Éting et l'école primaire ont participé à une opération de sensibilisation mise en œuvre au sein de la cantine. « Par notre action, nous tentons de sensibiliser toutes les parties prenantes : la commune qui organise la cantine,



La commune d'Éting et l'école primaire ont participé à une opération de sensibilisation mise en œuvre au sein de la cantine pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

les agents des cantines qui assurent le service en l'occurrence le gestionnaire qui est l'association Les Francas, les élèves qui déjeunent sur place et leurs encadrants et indirectement les parents toujours intéressés par le service rendu », ajoute Audrey Zimmer. Pour l'intercommunalité, l'objectif est double : réduire le gaspillage et encourager des habitudes alimentaires plus responsables. Cela passe systématiquement par une semaine de pesée qui permet de quantifier les restes alimentaires après chaque service.

### Sensibiliser à une consommation raisonnée

« Sur la base de cette évaluation, nous organisons une rencontre qui permet d'envisager des mesures correctives mais aussi de concevoir les actions de sensibilisation notamment en direction des élèves usagers de la cantine et des agents de restauration », précise Audrey

Zimmer. Dans tous les cas, le gaspillage a des explications. « Nous regardons les quantités, la qualité, la nature des aliments proposés aux enfants, afin de comprendre les causes de gaspillage et tenter de trouver des solutions ». La mobilisation des différents partenaires et des élèves est une condition de réussite de la démarche. « Mais les parents ont également un rôle important à jouer car l'action développée à la cantine doit se poursuivre, si possible, à la maison. La nourriture est un élément important de la santé de l'enfant. Nous insistons sur une alimentation équilibrée en cette période de croissance de l'enfant, or les habitudes sont parfois éloignées des bonnes recommandations », conclut Germain Derudder. Une nouvelle campagne de pesée sera organisée vers la fin de l'année pour apprécier si les conseils délivrés ont porté leurs fruits.

**Tenteling**

## Des racines au quartier : le dispositif de proximité apprécié des familles



Cette journée de cohésion a aussi réuni producteurs, partenaires, et toutes les personnes qui ont contribué à la création et à l'organisation de ce projet.

**La journée de cohésion du projet, Des racines au quartier, a rassemblé au Clos des saules de Tenteling adhérents, producteurs et partenaires. Le projet, porté par la CAFPF et piloté par Audrey Zimmer, responsable cohésion sociale, porte ses fruits. Près de cent personnes ont pris part à la journée.**

**L**a journée cohésion, Des racines au quartier, avait été reportée en raison des fortes chaleurs et vient de se tenir au Clos des saules de tenteling. L'action consiste à proposer chaque semaine deux tailles de paniers de produits locaux et bios, accessibles à moitié prix aux habitants de trois quartiers prioritaires, le Wiesberg, Bellevue, et Behren Cité. « Ces paniers ne sont pas seulement

un moyen de manger à moindre coût, mais de créer aussi un lien entre agriculteurs et habitants, de favoriser les circuits courts autour des valeurs de solidarité et de proximité », précise Germain Derudder, vice-président de la CAFPF à l'agriculture urbaine et aux circuits courts.

### **Visite, déjeuner et spectacle**

La journée s'est ouverte par la visite de deux exploitations agricoles, celle de Vincent Meyer à Ebring, « dont les délicieuses tomates garnissent chaque semaine les paniers », et celle de la chèvrerie de l'Est d'Auréliie Munsch et son élevage caprin à Metzling. Accueillis par Ralph Klein, maire de Tenteling, les visiteurs ont partagé un excellent repas,

préparé par l'association Unis pour la Terre, avant d'assister au spectacle *Gâchis Bouzouk* de la Pile Poil et Cie, à la fois comique et instructif, abordant notamment le gaspillage alimentaire.

Comme le souligne Ralph Klein, maire de Tenteling, « cette journée a permis de renforcer notre cohésion, d'échanger des idées et de partager nos expériences. Nous pouvons construire un avenir où nos racines nourrissent nos quartiers, où la qualité de nos produits enrichit nos vies ».

« Le dispositif innovant, en cours depuis janvier grâce au soutien financier de l'État et à l'engagement au quotidien de nos producteurs, de nos partenaires l'ASBH, les régies des quartiers, ainsi que la Réverie, a pris racine », se réjouit de son côté Germain Derudder.

# Mieux connaître les plantes pour mieux s'alimenter

**Dans le cadre du dispositif Des racines au Quartier, la communauté d'agglomération incite les habitants à se réapproprier les plantes présentes dans leur proche environnement. Une première balade nature vient de se dérouler à Behren-lès-Forbach.**

Le projet Des Racines au Quartier a vu le jour en janvier 2025. « Son objectif est de contribuer à favoriser une meilleure alimentation en privilégiant un approvisionnement qualitatif de proximité », souligne Audrey Zimmer, chargée du Plan Alimentaire Territorial à la communauté d'agglomération de Forbach. C'est dans ce but que l'intercommunalité, soutenue par l'État, agit en collaboration avec les agriculteurs du secteur qui proposent des paniers alimentaires avec des produits de saison issus de leurs exploitations. Une opération qui s'adresse aux habitants des « QPV » quartiers relevant de la politi-

que de la ville. « Des animations sont proposées chaque mois. Notamment des ateliers cuisine, et, pour la première fois, une balade nature », indique Audrey Zimmer. Un projet mené à bien avec le concours du centre social de l'ASEBH à Behren-lès-Forbach.

## Les vertus des plantes

« Il suffit de déambuler près de chez soi, pour découvrir nombre de plantes qui sont d'une richesse phénoménale », souligne Michel Greff, président de l'association Unis pour la Terre et passionné de botanique. La vingtaine de personnes qui a participé à la balade a pu s'en rendre compte. « Notre objectif est de faire redécouvrir la richesse de notre flore locale, notamment les plantes comestibles ou médicinales souvent méconnues », ajoute-t-il. Parti du centre social pour rejoindre la trame verte et les jardins ouvriers de Behren-lès-Forbach, le groupe écoute avec attention les explications de Michel Greff. « Voilà un tilleul dont les fleurs peuvent être

utilisées pour préparer des tisanes idéales contre les refroidissements ». Un peu plus loin, un sorbier des oiseleurs. « Ses fruits, la sorbe, sont riches en vitamines. On peut en faire des desserts comme des muffins ».

Ainsi, pendant plus d'une heure, Michel Greff transmet ses connaissances et plaide pour qu'on s'intéresse davantage à ce qui pousse près de chez soi et qu'on puisse le valoriser. Bel hommage final, lorsqu'une des participantes déclare : « Je découvre mon quartier sous un nouvel angle. C'était une belle occasion d'apprendre autrement, en lien direct avec la nature ». Après le succès de cette animation, une nouvelle balade nature est programmée au Wiesberg à Forbach. « Le dispositif Des Racines au Quartier se poursuit jusqu'à fin 2026 et nous maintenons nos efforts pour diversifier les animations », conclut Germain Derudder, vice-président en charge de l'agriculture urbaine et des circuits courts.



Une balade nature à Behren-lès-Forbach, conduite par Michel Greff, a permis de découvrir des plantes comestibles qui poussent près de chez nous.

Agglomération de Forbach

# Haro sur le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires

Dans le cadre de la mise en œuvre de son plan alimentaire territorial, la communauté d'agglomération de Forbach poursuit son action de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire. La cantine scolaire de Farschviller a servi de cadre à différentes sensibilisations envers les enfants de l'école maternelle et élémentaire. Une approche ludique est privilégiée.

Les vacances scolaires viennent de commencer et les cantines scolaires n'accueillent plus de public jusqu'en septembre. La communauté d'agglomération de Forbach a poursuivi jusqu'à la fin de l'année scolaire ses actions de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire au travers de l'action « Il était une fois une graine. »

Cette fois, c'est la cantine de Farschviller qui était ciblée. « Notre approche en direction des enfants de maternelle et élémentaire est essentiellement ludique, c'est le meilleur moyen pour obtenir l'écoute des enfants », indique Audrey Zimmer, responsable du projet au sein de l'intercommunalité. Dans une mallette pédagogique, divers outils incitant à une consommation plus responsable sont



Dans une mallette pédagogique, divers outils incitant à une consommation plus responsable sont proposés aux écoliers.

proposés aux écoliers. Partant du constat que le gaspillage alimentaire est important dans les cantines scolaires, les animateurs cherchent à en identifier les causes pour le réduire. « Il y a des économies à réaliser, une partie de ce qui est cuisiné n'est pas consommé », constate Audrey Zimmer.

## Éveiller la curiosité

Les légumes sont boudés.

L'objectif est de faire prendre conscience aux enfants de toute la chaîne alimentaire. Comment germe une graine et pousse un légume ? Il faut de l'eau pour l'arroser. Quelqu'un travaille pour le récolter. Il est transporté, stocké puis cuisiné avant d'être servi à la cantine. « Nous éveillons la curiosité des enfants par un « photo-langage » qui permet de susciter des échanges sur les habitu-

des alimentaires. Les plus petits s'expriment à travers le coloriage.

Un « loto des odeurs » permet de reconnaître fruits et légumes. Un jeu de cartes coopératif contribue à explorer le cycle de vie des végétaux, de la graine au fruit. « Dans la nature, celle-ci rend des services gratuits qui nous permettent de vivre. La pollinisation des arbres fruitiers ou des plantes par les abeilles

est un service gratuit mais essentiel car nous récoltons des fruits et des légumes », souligne Audrey Zimmer. « Par ces animations nous tentons de favoriser des prises de conscience. Les résultats ne seront pas immédiats, mais nous nous inscrivons dans le long terme. Nous semons des graines dans l'esprit des enfants qui sont réceptifs et sensibles aux questions environnementales », indique la responsable de projet.

## Une démarche collective et intergénérationnelle

Ces actions ne s'adressent pas qu'aux enfants : elles visent aussi les enseignants, les agents de restauration et les parents.

À Farschviller, 63 enfants de 4 à 11 ans ont participé à cet atelier. Ils ont échangé avec leurs enseignants et au sein de leur famille. Michel Fenard, premier adjoint, et Patricia Lanzeroti, responsable du périscolaire, ont suivi le déroulement de l'animation et contribué à appuyer le message de la nécessaire lutte contre le gaspillage alimentaire.

À l'agglomération, en attendant la rentrée, on prépare les prochaines étapes. Au programme, les cantines d'Éting et de Théding

## Tenteling

# Les élèves passent une matinée au jardin partagé de l'Eveillierie

Trente-huit élèves de l'école élémentaire d'Ebring ont passé la journée du 16 juin au jardin partagé de l'Éveillierie à Tenteling. Organisée en plein air, cette sortie a permis aux enfants de découvrir les gestes essentiels du jardinage. Après une présentation des outils et des techniques de jardinage, les enfants sont passés à l'étape de la plantation. Ils avaient apporté leurs plants de tomates, de courgettes et de haricots qu'ils avaient fait pousser auparavant à l'école. Ils ont été aidés par Marc Egloff, du jardin partagé de la Rêverie dans l'exercice de la plantation.

Sous les arbres du verger, les enfants ont partagé le goûter, offert par l'Eveillierie qui a également organisé un atelier de peinture sur cailloux. Ils ont aussi découvert des nids d'hirondelles, en accompagnant Michel Greff, animateur nature,



**Les scolaires de l'école d'Ebring affichent leur passage au jardin partagé de Tenteling.**

dans une grange voisine du jardin partagé. « Le partenariat avec l'école est ce qui nous tient le plus à cœur, car nous transmettons ainsi le plaisir de planter soi-même des fruits et des légumes. Les enfants ont mangé beaucoup de cerises et de framboises », souligne Christine Hequet-Britscher.

Agglomération de Forbach

# Apprendre à mieux lutter contre le gaspillage à la cantine de l'école

**Le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires des écoles élémentaires constitue un vrai problème. Près d'un tiers des aliments n'est pas consommé et se retrouve à la poubelle. La communauté d'agglomération de Forbach tente de réduire ce gaspillage. Après Spicheren, c'est à Farschviller qu'une action de sensibilisation vient d'être organisée.**

Voilà près de quatre ans que la communauté d'agglomération de Forbach met en œuvre son Plan Alimentaire Territorial (PAT). « Nous en sommes à la deuxième génération », souligne Germain Derudder, vice-président.

Parmi les objectifs fixés, il s'agit de réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires. Les conséquences de ce gaspillage sont diverses : économiques mais aussi environnementales. Les repas confectionnés ont un coût. La nourriture jetée à la poubelle aussi.

Selon certaines études, le gaspillage en restauration sco-

laire ne représente pas moins de 70 g par repas en primaire. Les légumes génèrent souvent le plus de déchets. Après Spicheren, c'est à Farschviller qu'une action de sensibilisation vient d'être organisée.

## Une semaine de pesée à la cantine

« Le programme mis en place par la communauté d'agglomération se déroule en plusieurs étapes », indique Audrey Zimmer, responsable de service à l'Agglo au sein du département développement durable et cohésion sociale. « Il s'agit de collecter des données, d'évaluer les pratiques existantes et enfin de proposer des actions concrètes visant à réduire la quantité d'aliments gaspillés », ajoute-t-elle.

Dans les communes intéressées, l'opération commence par une visite de la cantine pour comprendre l'organisation et le fonctionnement mais aussi pour échanger avec le personnel. Ensuite, une semaine de pesée est réalisée pour mesurer les quantités de nourriture jetées. « On cherche à identifier les causes du gas-



À Farschviller, une semaine de pesée a été réalisée pour mesurer les quantités de nourriture jetées à la cantine scolaire, histoire de lutter contre le gaspillage alimentaire.

pillage », précise Audrey Zimmer. Elles sont diverses. Il peut y avoir parfois inadéquation entre l'offre et la demande. Il peut aussi s'agir de problèmes liés aux quantités. L'étape suivante consiste à élaborer un plan d'actions pour améliorer la gestion des repas scolaires.

## D'avantage sensibiliser tous les acteurs

« Il est essentiel de bien sensibiliser tous les acteurs : prestataires de services qui confectionnent les repas, personnels des cantines, élèves, parents, municipalités. Chacun a un rôle à jouer », insiste Germain Derudder. Mais cela ne suffit pas. Il faut que les uns et les autres prennent conscience du gâchis et que les comportements et les habitudes évoluent.

Ce type d'action s'inscrit nécessairement dans la durée. « Après plusieurs semaines, nous entreprendrons une nouvelle campagne de pesée avec l'espoir que les quantités d'aliments non consommés se soient réduites », conclut Audrey Zimmer. Cela permet de vérifier également la pertinence du plan d'actions mis en œuvre.

Forbach

# Au Wiesberg, des paniers de légumes bio et locaux rendus accessibles à tous

Pour favoriser le mieux manger, l'agglomération de Forbach propose, dans ses quartiers prioritaires de la ville, la vente à prix réduits de paniers de légumes et produits laitiers issus de producteurs locaux. Une initiative qui séduit les premiers bénéficiaires dans le quartier du Wiesberg.

**B**ien se nourrir sans se ruiner : c'est l'ambition de la vente de paniers de légumes et de produits laitiers que met en place l'agglomération de Forbach Porte de France dans les quartiers prioritaires de la Ville (QPV), aux centres sociaux de Bellevue et du Wiesberg et à la régie de quartier de Behren-lès-Forbach. « On martèle aux gens qu'il faut manger des fruits et légumes bio et locaux, mais ce discours sonne comme moralisateur pour ceux qui n'ont pas les moyens d'accéder à ce genre de produits, soit parce qu'ils n'ont pas les moyens financiers ou les moyens de se déplacer chez les producteurs », explique Audrey Zimmer, responsable cohésion sociale de l'agglomération forbachoise.

## Des paniers rémunérés au juste prix aux producteurs

À l'initiative se trouve Vincent Meyer, maraîcher à



L'agglomération de Forbach met en place la distribution de paniers de légumes bio et de fromages dans les quartiers prioritaires de la Ville (QPV) comme au centre social du Wiesberg. Photo Emile Kimmel

Ebring, venu s'installer l'année dernière avec ses produits aux pieds des tours bleues du Wiesberg dans le but de proposer ses produits au plus grand nombre. « Je suis un convaincu du bio. Mais aujourd'hui, le bio fait fuir les gens car on y a associé l'idée que c'était hors de prix », explique-t-il en contestant cette idée reçue.

Porté par l'agglomération, le dispositif peut être pérennisé et permet de proposer des prix

réduits grâce aux aides de l'État, dans le cadre de la politique de la ville : « Les paniers sont proposés à 5 € ou 10 € mais sont rémunérés 10 € ou 20 € aux producteurs car le but est aussi de rémunérer au prix juste », note Audrey Zimmer. Le contenu, qui varie en fonction des semaines et des saisons, contient à la fois des légumes et des produits laitiers. Aux côtés de Vincent Meyer, d'autres producteurs locaux se sont joints au projet

comme Urian Casabianca, jeune maraîcher fraîchement installé à Théding, mais aussi Les Jardins De Guenviller. Les yaourts proviennent quant à eux de la Ferme des Tormentilles à Domnom-lès-Dieuze et les œufs de la ferme Grasse à Freybouse.

## Changer les habitudes

Ce lundi 12 décembre, pour les premières inscriptions au centre social du Wiesberg, nombreux sont ceux à être ve-

nus se renseigner : « D'habitude, je ne prends jamais de bio en magasin car nous sommes cinq à la maison et cela revient trop cher », explique Séverine, qui imagine déjà les plats qu'elle pourra préparer avec ces légumes. Même argument pour sa voisine, Nadia qui ajoute en souriant : « Moi je n'ai qu'un fils de 15 ans mais qui mange beaucoup, c'est l'adolescence ».

Les distributions sont prévues tous les quinze jours, après une phase de test d'un mois. Il est ensuite demandé de s'engager pour une période minimum de trois mois. Des ateliers de cuisine seront aussi proposés pour apprendre à utiliser les produits autrement, avec des recettes anti-gaspi et diététiques avec Sandrine Guelfi, diététicienne et nutritionniste, ou encore Iris Schwartz, coach en alimentation vivante.

Il est encore possible de s'inscrire en se rapprochant des centres sociaux de Bellevue et du Wiesberg ou de la régie de quartier de Behren-lès-Forbach. Des réunions d'information sont proposées à Forbach le lundi 16 décembre à 13 h 30 à l'école primaire de Bellevue et à Behren-lès-Forbach le mardi 17 décembre à 14 h à la résidence Les Platanes.

● **Emile Kimmel**

Agglomération de Forbach

# Lutter contre le gaspillage alimentaire, un objectif pour l'Agglo

Engagée dans la mise en œuvre de son Plan alimentaire territorial, la communauté d'agglomération de Forbach entend poursuivre son action pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires et améliorer la qualité des repas. Il s'agit de consommer mieux.

La communauté d'agglomération de Forbach a obtenu un feu vert pour la poursuite de son Plan alimentaire territorial (PAT) et bénéficie d'une subvention de l'État de 50 000 € pour trois ans, soit le montant maximal possible. « Cela témoigne du fait que nos orientations et nos projets d'actions vont dans la bonne direction », souligne Laure Ferré, directrice générale adjointe. Il est question de lutte contre le gaspillage alimentaire, en particulier dans les cantines des écoles élémentaires, ou d'amélioration de la qualité des repas.

**Encore trop de gaspillage**  
« Il y a encore beaucoup de gaspillage dans les cantines des



La communauté d'agglomération de Forbach s'engage dans une campagne pour réduire le gaspillage dans les cantines scolaires du territoire. Des actions de sensibilisation ont déjà été menées envers les écoliers. Photo DR

écoles élémentaires. Il y a moyen de le réduire », précise Audrey Zimmer, en charge du PAT à l'intercommunalité. « Pour accompagner cette initiative qui s'inscrit dans le cadre des objectifs de la loi EGalim, notre animatrice s'est formée auprès d'OrgaNeo, un organisme de formation qui aide les collectivités à favoriser

une gestion vertueuse des matières organiques.

## Groupements de commandes des repas

Il s'agit, en collaboration avec les acteurs de la chaîne, d'améliorer les bonnes pratiques par un travail de sensibilisation et de responsabilisation environnementale », ajoute Laure Fer-

encore à la nature du menu, aux quantités, etc », explique Audrey Zimmer. L'une des pistes consiste à agir sur la qualité des repas servis aux enfants. « Les collectivités peuvent avoir, à travers les cahiers des charges, des exigences en matière de qualité tout en étant attentives au coût du repas ». Il est proposé de réfléchir à des groupements de commandes.

## Objectif : réduire le gaspillage de 30 %

La collectivité va proposer aux communes de les accompagner dans cette démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. « Notre objectif est, dans un premier temps, de réduire celui-ci de 30 %, ce qui serait déjà un progrès significatif », indique Germain Derruder, vice-président à l'agglo. Cela exige une action dans la durée. « Après un premier travail d'explication au sein de chaque cantine, nous proposerons une campagne de pesée qui s'étale sur une semaine et permettra de tirer des conclusions et envisager des mesures correctives », conclut Audrey Zimmer.

**Forbach**

# Près de 900 baigneurs se mouillent pour l'Aquaparty à la piscine olympique

Gros succès pour la dixième édition de l'Aquaparty à la piscine olympique de Forbach. Près de 900 entrées ont été enregistrées sur la soirée de samedi soir. Beaucoup de familles étaient présentes pour s'amuser dans l'eau et aux différents ateliers proposés dans une ambiance survoltée de boîte de nuit, avec musique et projections de lumières lasers.

Le succès de l'Aquaparty à la piscine olympique de Forbach ne se dément pas. Samedi soir, 900 personnes ont participé à la soirée dans les bassins. Les baigneurs sont surtout venus en famille pour s'amuser dans l'eau et aux différents ateliers : plongée, apnée, aquagym danse jogging, Watfit ou tapis flottant, nage avec palmes, structures gonflables, jeux d'eau... La dernière nouveauté, le Flow Pulse, un propulseur aquatique permettant de nager à la vitesse des champions olympiques, comme Léon Marchand, a fait un tabac. 144 places ont été ré-



La 10<sup>e</sup> édition de l'Aquaparty à la piscine olympique de Forbach a été un succès populaire avec près de 900 personnes sur la soirée. Prochaine édition : le 15 mars 2025. Photo Stéphane Mazzucotelli

servées en 1 h 30. Fun !

## 120 baptêmes de plongée

Beaucoup de familles étaient présentes pour s'amuser dans l'eau dans une ambiance survoltée de boîte de nuit, avec musique et projections de lumières lasers. Laurent Slavik, directeur de la piscine, est ravi.

« Nous avons proposé 120 baptêmes de plongée, 100 initiations à la nage avec palmes, 40 initiations à l'apnée. Le mini-triathlon aquatique a réuni une cinquantaine de participants », note le directeur. La restauration assurée par les membres du club de triathlon de Forbach a été très demandée. Les pro-

chaines soirées du genre seront proposées le 15 mars 2025 et le 15 novembre 2025.

► **Sur le web**

Plus de photos sur [www.republicain-lorrain.fr](http://www.republicain-lorrain.fr)

**Agglomération de Forbach**

## Le plan alimentaire territorial : un pas de plus vers « le mieux manger »

La communauté d'agglomération de Forbach a candidaté pour faire passer son plan alimentaire territorial (PAT) de niveau I au second niveau. Sa demande vient d'être validée. Obtenir une qualité de l'alimentation pour l'ensemble de la population y compris les producteurs locaux, transformateurs ou distributeurs est un enjeu majeur pour la collectivité.

Voilà quelques années que la communauté d'agglomération de Forbach, après réalisation d'un diagnostic du territoire en matière d'agriculture et d'alimentation, tente d'agir pour faire de la qualité de l'alimentation un enjeu majeur pour l'ensemble de la population y compris les producteurs locaux, transformateurs ou distributeurs.

« Nous avons été retenus dans le cadre du plan alimentaire territorial de niveau 1 », précise Germain Derudder, vice-président. La collectivité avait notamment apporté son soutien aux initiatives de développement de jardins partagés, ac-

compagné divers acteurs de la restauration collective pour faciliter la mise en œuvre de la loi EGAlim ou encore contribuer à lutter plus efficacement contre le gaspillage alimentaire. En liaison avec le contrat local de santé, des actions avaient également visé à mieux éduquer les enfants et les jeunes à une alimentation saine et locale, comme ce fut le cas avec les "classes du goût" par exemple.

## Mieux manger pour tous

En juillet dernier, la communauté d'agglomération se portait candidate à l'appel à projets "Mieux manger pour tous" afin de poursuivre l'expérience en proposant un nouveau programme d'action à mettre en œuvre sur une période de deux ou trois ans. « La Direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités (DREETS) nous a fait savoir que notre projet, intitulé "Des racines aux quartiers", est retenu et financé au montant maximum, à savoir 50 000 € », indique Audrey Zimmer, chargé du dossier au sein de l'intercommunalité.

« Avec les producteurs agrico-



La qualité de l'alimentation constitue un enjeu majeur pour les élus de la communauté d'agglomération de Forbach. Des ateliers visant à promouvoir le mieux manger pour tous ont déjà été organisés.

les de l'agglomération, l'Association pour le maintien d'une agriculture paysanne Paniers d'ici Forbach, les Jardins partagés, les CCAS de Forbach et Behren, les centres sociaux du Wiesberg, de Bellevue et de Behren, les régies de quartiers, les diététiciennes et la Cham-

bre d'agriculture de la Moselle, nous allons proposer aux ménages résidant dans les trois quartiers classés en politique de la ville (QPV) des paniers de produits locaux à faible coût », souligne Laure Ferré, directrice générale adjointe. La collectivité compte profiter de cette

initiative pour développer parallèlement des actions de sensibilisation et d'accompagnement au changement de comportement avec notamment l'organisation d'ateliers cuisine ou de lacto-fermentation, vieille méthode de conservation.

## Forbach

# Des ventes de paniers de produits locaux et bio dans les quartiers prioritaires

La communauté d'agglomération de Forbach va mettre en place des distributions de paniers de produits locaux et bio en faveur des ménages des quartiers prioritaires (Wiesberg et Bellevue à Forbach et cité de Behren).

La vente hebdomadaire à prix réduits devrait démarrer en janvier 2025.

La communauté d'agglomération de Forbach est candidate à l'appel à projets "Mieux manger pour tous", proposé par la direction régionale de l'économie, de l'emploi, du travail et des solidarités. L'idée est d'offrir la possibilité aux habitants des quartiers sensibles classés prioritaires de la politique de la ville de s'alimenter correctement et de façon équilibrée. Les actions visent « à améliorer l'accès des personnes en situation de précarité à une alimentation de bonne qualité nutritionnelle et durable ».

### Prix de vente divisé par deux

À partir de janvier 2025, la communauté d'agglomération de Forbach va mettre en place des distributions de pa-

niers de produits bio et locaux en faveur des ménages des quartiers du Wiesberg et de Bellevue à Forbach mais aussi de la cité de Behren-lès-Forbach. Ce projet s'articule autour de la vente, à tarif réduit de moitié, de produits issus d'une production raisonnée. Deux tailles de paniers sont prévues : un grand panier pour les familles, achetés 20 euros et vendu 10 euros, et un petit panier pour les personnes seules acheté 10 euros et vendu 5 euros. La distribution sera organisée chaque semaine. Des actions de sensibilisation au bien manger accompagneront ces ventes de paniers bio et locaux, avec ateliers de cuisine, sorties en nature, visites d'exploitations agricoles, etc.

### Le coût global du dispositif : 177 410 euros

De nombreux partenaires vont participer à ce projet, en particulier des agriculteurs locaux, les Amap du territoire, les centres sociaux ou centres communaux d'action sociale, des diététiciennes, etc. La communauté d'agglomération prendra en charge l'achat des denrées aux agriculteurs



Des actions de sensibilisation au bien manger accompagneront ces ventes de paniers bio et locaux, avec ateliers de cuisine, sorties en nature, visites d'exploitations agricoles, etc. Photo Philippe Riedinger

ainsi que la coordination et l'animation du dispositif. L'action est baptisée "Des racines aux quartiers". « Notre intercommunalité a fait de l'accessibilité à une alimentation saine, de qualité, de proximité et durable pour tous, un enjeu majeur, notamment à travers plusieurs dispositifs déjà mis en place comme le contrat local de santé, le projet alimentaire territorial ou notre plan climat air énergie », insiste

Jean-Claude Hehn, président de la communauté d'agglomération de Forbach.

Le coût global de ce dispositif est estimé à 177 410 euros, financé dans son intégralité par des subventions, dont le programme "Mieux manger pour tous" à hauteur de 139 410 euros. La durée du projet est pour l'instant fixée à deux ans et sept mois, soit sur les années 2024, 2025 et 2026.

● Stéphane Mazzucotelli