

Mangeons Local, Semons du Lien

Le magazine du Projet
Alimentaire Territorial
du Pays Barrois

Dans l'assiette des habitants

Page 9

Le Barrois en mode fruité :
plongez dans notre dossier gourmand

Page 10 à 13

Quizz :
Composter, c'est pas sorcier !

Page 14

2025-2026

Chères habitantes, chers habitants du Pays Barrois,

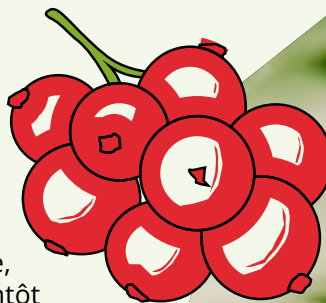
C'est avec une immense fierté que nous vous présentons ce **premier numéro consacré au Projet Alimentaire Territorial (PAT)** du Pays Barrois, une publication pensée pour vous, et construite autour d'un bien commun : notre alimentation.

Acteur des transitions, le **Pays Barrois** porte depuis 2017 ce projet collectif avec l'ambition de bâtir une alimentation saine, locale, plus durable, et accessible à toutes et tous. Il fédère depuis bientôt une décennie un réseau grandissant d'acteurs tous unis par une même volonté : **reprendre la main sur notre alimentation et relocaliser les circuits alimentaires**. Et cela commence ici, dans le Pays Barrois.

Ce magazine est une **fenêtre ouverte sur cette dynamique territoriale**, une invitation à rencontrer les femmes et les hommes qui font bouger les lignes, à découvrir des initiatives qui fleurissent dans nos communes et nos campagnes et qui font du Pays Barrois un territoire d'expérimentation et d'espoir.

Il est le reflet d'une aventure collective et dédié à celles et ceux qui font vivre le PAT. Il est enfin une invitation **à se reconnecter et à semer ensemble les graines d'un avenir durable et solidaire**.

Bonne lecture, et surtout, bonne dégustation de ce que notre territoire a de meilleur à offrir.



Marc DEPREZ

Vice-président du Pays Barrois en charge du PAT

Crédit photo : Est Républicain



Céline VEYSSIERE

Animatrice du PAT du Pays Barrois

03 29 75 58 04

celine.veyssiere@paysbarrois.com

Le Pays Barrois

1, rue de Popey - 55000 BAR LE DUC | tel : 03 29 75 58 00

mel : pays.barrois@paysbarrois.com | site internet : www.paysbarrois.fr

Direction de publication : Marc DEPREZ | Rédaction : Céline VEYSSIERE et Le Pays Barrois | Conception graphique et mise en page : P Com | Imprimé sur papier PEFC et Green'R | ISSN : en cours | Dépôt légal : à parution
Cette publication est mise à disposition gratuitement en format numérique via notre site web.

Sommaire

Le Pays Barrois

p.4

Le Projet Alimentaire Territorial

p.5-9

Le PAT passe à l'action!

p.6

Santé & précarité, les services de l'État
aux côtés du PAT

p.7

Les chiffres clés du PAT

p.8

Dans l'assiette des habitants

p.9

Le Barrois en mode fruité

p.10-13

Calendrier des fruits de saison

p.10

Rencontre avec Rémy JEANNOT de
Meuse Nature Environnement

p.11

Les recettes à croquer

p.12-13

Composter, c'est pas sorcier!

p.14

Focus sur la Maison de l'Alimentation de Bar-le-Duc

p.15

À vos paniers !

p.16

Le Pays Barrois

Le territoire

Le Pays Barrois est une collectivité territoriale qui fédère trois intercommunalités regroupant 100 communes situées dans le sud du département de la Meuse :

- La Communauté d'Agglomération Bar-le-Duc Sud Meuse ;
- La Communauté de Communes du Pays de Revigny-sur-Ornain (COPARY) ;
- La Communauté de Communes des Portes de Meuse.

Cette organisation compte environ 57 000 habitants sur une superficie d'environ 1 340 km².

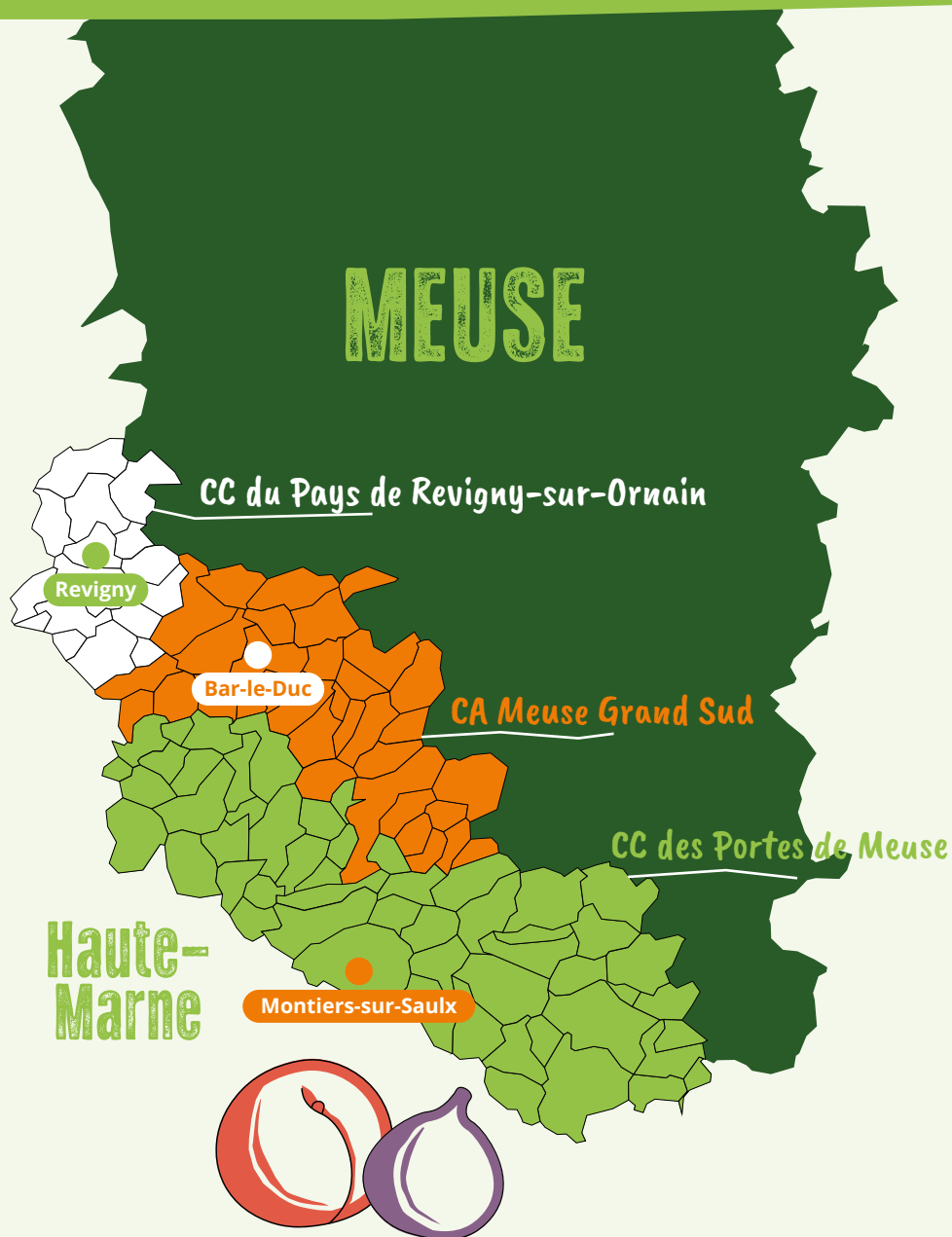


100
communes

57 304
habitants

20 890 €
en revenu médian

95 %
du territoire
dédié à l'agriculture
et à la forêt



Les missions

Le Pays Barrois travaille avec ses intercommunalités membres pour coordonner des actions concrètes autour du développement durable, de l'innovation et de la qualité de vie. Voici ses principales missions :

- Assurer l'animation et la révision du Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT), cadrant l'aménagement, l'environnement et la mobilité sur les 100 communes.
- Piloter le Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET) pour réduire les émissions de gaz à effet de serre, accompagner les projets de transition écologique et d'adaptation au changement climatique.
- Gérer la stratégie LEADER avec un budget européen d'environ 1 million d'euros pour soutenir des projets innovants et le développement local.
- Accompagner la rénovation de l'habitat, notamment via le service de conseil auprès des particuliers "France Rénov".
- Favoriser les circuits courts et le consommateur local dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT).
- Développer la mobilité durable à travers le dispositif "Roul'en Meuse" qui propose des solutions de covoiturage, d'auto stop organisé et d'itinéraires cyclables.

Le Projet Alimentaire Territorial

Le PAT, kesako?

Un Projet Alimentaire Territorial est un lieu d'échange qui rassemble et fédère les acteurs d'un territoire autour de projets favorisant la consommation alimentaire locale.

Ces projets associent notamment :

- Les artisans et agriculteurs du territoire ;
- Les collectivités territoriales ;
- Les transformateurs et entreprises de l'agroalimentaire ;
- La société civile (associations, consommateurs...)
- Les distributeurs et commerçants locaux ;

Les dates clés sur le Pays Barrois

Maintien de la labellisation jusqu'en juin 2026 et poursuite de la mise en œuvre du programme d'actions : empreinte carbone et accès à l'alimentation pour tous.

Sept.
2024

Labellisation PAT niveau 2 autour de 4 enjeux et d'un plan d'action concret pour le territoire.

Actions phares : «Box alimentaires» en restauration collective, création de la Maison de l'Alimentation de Bar-le-Duc, soutien des partenaires via des appels à projets...

Juin
2021

2e phase de concertation et ateliers d'acteurs pour définir les axes de la nouvelle candidature pour le niveau 2.

Février
2021

Labellisation PAT de niveau 1 pour 3 ans autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des produits locaux. Création de la mallette «stop gâchis», logo «Isabelle la mirabelle» dans les cantines du territoire...

2018

Phase de concertation et de réflexion avec les acteurs locaux pour la création d'un PAT dans le Pays Barrois.

2017

Avant
2017

Des initiatives se multiplient sur le territoire en faveur de l'alimentation locale : création d'un drive fermier puis du magasin Super Fermier à Bar-le-Duc, mise en place de la plateforme «les fermiers lorrains» pour approvisionner la restauration collective...

Les enjeux du PAT pour une alimentation plus durable sur le territoire

Une dimension économique

La PAT vise à soutenir l'économie locale en accompagnant la production agricole, la transformation alimentaire et la commercialisation de produits locaux.

Enjeu : Tendre vers l'autonomie alimentaire responsable et territoriale

Une dimension sociale

Cette dimension vise à garantir l'accès de tous à une alimentation saine et de qualité et à soutenir les projets de lutte contre la précarité alimentaire.

Enjeu : Favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité

Une dimension environnementale

Le PAT s'inscrit dans les enjeux de transition écologique menés sur le territoire à travers une prise en compte de l'impact climat de notre alimentation.

Enjeu : Lutter contre le gaspillage alimentaire

Une dimension santé

La santé est au cœur du PAT, qui cherche à promouvoir une alimentation saine, équilibrée et durable pour les habitants du territoire.

Enjeu : Accompagner une nutrition variée et durable

Enjeu transversal :

Accompagner la restauration collective

Le PAT passe à l'action!

En cuisine pour le climat, avec nos "Cantines bas carbone"

Dès la rentrée 2025, et pour une période de 18 mois, le Pays Barrois lance l'opération "Cantines bas carbone" auprès de trois établissements de restauration collective afin de les accompagner dans la réduction de leur empreinte carbone. Concrètement, il s'agit, après la réalisation d'un état des lieux des pratiques propres à chaque établissement, de mettre en œuvre des actions visant à :

- limiter le gaspillage alimentaire ;
- respecter les attentes réglementaires ;
- améliorer la qualité nutritionnelle des repas ;
- diminuer l'impact de l'activité sur le climat (production, transport, gestion des déchets...).

Ce projet s'inscrit en parallèle de la dynamique portée par le Conseil Départemental de la Meuse auprès des collègues.

Les établissements accompagnés partageront également leurs avancées et leurs idées pour réduire leur impact sur le climat lors de temps d'échanges collectifs.

Les trois établissements volontaires pour participer à ce projet sont les suivants :



Action réalisée grâce au soutien de nos financeurs



L'école François Laux de Longeville-en-Barrois

Main dans la main avec l'Accueil des jeunes de Bar-le-Duc



La résidence Pierre Didon Et le CCAS de Revigny-sur-Ornain



L'école Gaston Thiébaud de Bar-le-Duc

En équipe avec la cuisine centrale de la ville



Cette action est inscrite dans le cadre des engagements du Pays Barrois au Plan National Nutrition Santé

Santé & solidarité, les services de l'Etat aux côtés du PAT

Engagement dans la lutte contre la précarité alimentaire

Le PAT du Pays Barrois s'appuie sur le rôle transversal de la DDETSPP*, qui conjugue ses compétences en emploi, solidarité, santé publique et protection des populations, pour accompagner les politiques alimentaires territoriales adaptées aux besoins du territoire.

Cette transversalité signifie que la DDETSPP agit pour le compte du Préfet comme un véritable chef d'orchestre local, en mobilisant ses expertises variées pour répondre aux enjeux complexes et interconnectés de l'alimentation durable et solidaire.

En matière de solidarité, elle accompagne les acteurs locaux tels que le PAT dans la lutte contre la précarité alimentaire en structurant des dispositifs d'aide alimentaire, en favorisant la coordination entre associations, collectivités et professionnels, et en veillant à ce que les publics vulnérables bénéficient d'un accès pérenne à une alimentation saine.

**Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, de la Solidarité et de la Protection des Populations.*




**PRÉFET
DE LA MEUSE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

Direction départementale de
l'emploi, du travail, des
solidarités et de la protection des
populations




**RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE**
*Liberté
Égalité
Fraternité*

ars
Agence Régionale de Santé
Grand Est

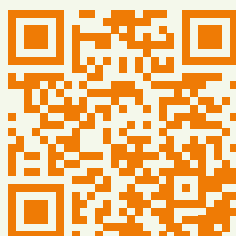
L'Agence Régionale de Santé Grand-Est (ARS)

L'ARS Grand-Est est l'interlocuteur du PAT pour appuyer les actions visant à améliorer la santé des habitants et à réduire les inégalités territoriales et sociales en matière de santé sur le Pays Barrois.

Pour ce faire, le PAT peut être associé aux actions menées en matière d'alimentation et d'activités physiques sur le territoire dans le cadre des Contrats Locaux de Santé (CLS) déployés sur la CA Meuse Grand Sud et la Codecom des Portes de Meuse.

Fin août 2025, le Pays Barrois a également signé la charte du Programme National Nutrition Santé (PNNS) en partenariat avec l'ARS Grand-Est afin de valoriser son engagement dans le domaine de la nutrition. Plusieurs actions ont ainsi été présentées, notamment le projet "Cantines bas Carbone" qui prévoit une analyse nutritionnelle des menus servis en restauration collective. (voir article dédié p.6)

Scannez le QR code pour vous abonner
à la newsletter du Pays Barrois !



Les chiffres clés du PAT

Le Pays Barrois c'est :

65 292 hectares (ha)
de terres agricoles



dont 71 %
de cultures céréalières
(blé, orge, colza...)

et 19,1%
de prairies permanentes

2 800 ha
certifiés agriculture biologique



434
exploitations agricoles



dont 58,5%
de fermes céréalières

et 32%
de fermes d'élevage avec
production céréalière

41
fermes certifiées AB*

151 ha
de surface moyenne
des exploitations

848
actifs agricoles



Lait

4 000 vaches
28 millions
de litres de lait produits par an



Viande

5 500 bovins
3 500 ovins
108 000 volailles
(principalement poules pondeuses)



**Productions
végétales**

36 ha
de fruits
42 ha
de légumes
139 ha
de pommes de terre
50 000 ha
de céréales

*Agriculture Biologique

Source : recensement général agricole de 2020 - RPG 2023

Dans l'assiette des habitants

À l'écoute de vos habitudes, pour mieux manger ici

Dans le cadre de la mise à jour de son diagnostic alimentaire, le Pays Barrois a conduit une enquête entre le 1er février et le 31 mars 2025 pour mieux comprendre les habitudes alimentaires des habitants et identifier les freins à la consommation des produits locaux*.

L'enquête a été diffusée en ligne et en format papier via plusieurs canaux : réseaux sociaux du Pays Barrois et ses partenaires (notamment Facebook), communes du territoire, affiches et flyers dans 50 commerces locaux et lieux de passage, ainsi qu'en présentiel dans certains commerces et au salon de l'Habitat et du Développement Durable de Bar-le-Duc les 15 et 16 mars 2025.

Elle a recueilli 393 réponses, dont 85% de résidents du territoire.

Les résultats présentés ci-dessous serviront à orienter les actions du PAT en matière d'alimentation locale.

Fréquence d'achat de produits locaux



66%

des répondants le font régulièrement (à minima une fois toutes les deux semaines).



Les produits frais

dominent l'achat local :

75% de fruits et légumes ;

66% de viande ;

54% de produits laitiers & les œufs.

Le prix

est le 1^{er} frein à l'achat de produits locaux pour

54%

des répondants.



L'origine locale

est la 1^{ère} motivation d'achat pour

93%

des répondants.



2/3

des habitants se préoccupent de la

qualité

des produits achetés (bio, labels...).



La grande distribution

reste le lieu d'achat alimentaire privilégié, surtout des

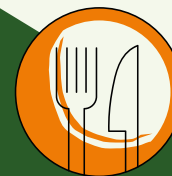
18-25

ans.



Précarité

52%



des communes du Pays Barrois cumulent 3 ou 4 facteurs de précarité alimentaire (éloignement de lieux d'achat, offre alimentaire insuffisante, pouvoir d'achat des habitants limité et niveau d'information insuffisant) selon l'OBSALIM.

Manque d'information

1/3

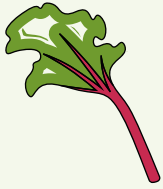


des répondants méconnaissent les lieux d'achat de produits locaux à leur disposition.

*La notion de «local» a été définie par l'origine départementale ou à défaut régionale du produit.

Calendrier des fruits de saison

Printemps / Été



Rhubarbe



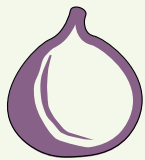
Mûre



Fraise



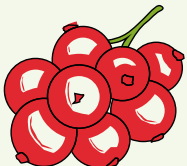
Myrtille



Figue



Cassis



Groseille



Mirabelle, prune, quetsche



Framboise



Tomates



Cerise



Pastèque, melon

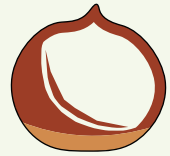


Pêche, nectarine, abricot

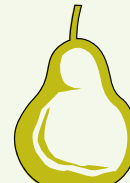
Automne / Hiver



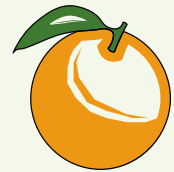
Pomme



Châtaigne



Poire



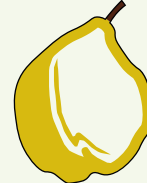
Orange, citron, clémentine



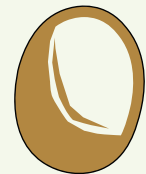
Raisin



Physalis



Coing



Kiwi



Noix, noisette

La plupart de ces fruits peuvent être cultivés sur le Pays Barrois ou sont disponibles en saison, pensez-y lors de vos achats !

Rencontre avec Rémy JEANNOT de Meuse Nature Environnement

Dans le sud meusien, l'association Meuse Nature Environnement (MNE) œuvre pour une meilleure prise en compte de la biodiversité, du paysage et des ressources locales.

Zoom sur l'action en cours autour des vergers communaux, un patrimoine identitaire du Pays Barrois avec Rémy JEANNOT, chargé de mission aménagement au sein de l'association.

Préserver les vergers communaux, en quoi ça consiste?

« Notre rôle est d'accompagner les collectivités qui souhaitent s'engager dans une gestion durable de leurs vergers ou d'éléments de biodiversité comme les haies ou les mares ». Dans le cadre du PAT, MNE a entamé un important travail de repérage et de remise à jour des vergers communaux du territoire.



« L'objectif, c'est de recenser les vergers publics existants, parfois oubliés depuis des décennies, de les diagnostiquer et de proposer des pistes de gestion ou de remise en état ». Ce travail implique des recherches d'archives, des visites sur le terrain, la création de plans et une cartographie détaillée.

Et sur le Pays Barrois, où en êtes-vous exactement?

Repérage

À ce jour, l'intégralité du territoire du Pays Barrois a été couvert par cette première phase de diagnostic. Le but est d'établir une base de données partagée et publique, que chaque commune pourra s'approprier.

Mais ce projet ne se limite pas à un simple état des lieux. « Ces vergers doivent redevenir des lieux de vie, de cueillette, d'apprentissage ». A terme, une signalétique pédagogique sera mise en place pour les aider à reconnaître les variétés fruitières, à différencier un pommier d'un poirier, et surtout à comprendre les usages possibles de ces arbres ». Cette orientation s'inscrit dans une vision de long terme face aux effets du changement climatique.



Animations pour tous

En parallèle, un vaste programme d'animations est envisagé afin de proposer des stages dans les vergers des communes volontaires sur la taille, la greffe, la transformation et la conservation des fruits. « On souhaite que ces savoirs circulent. Former les habitants, les élus, les agents communaux, c'est un moyen de prolonger la vie de ces vergers et d'ancrer les pratiques durables dans le quotidien ».

Exposition itinérante

Pour accompagner cette dynamique, l'association dispose également d'une exposition sur les fruits anciens et les variétés locales. Elle est installée lors d'événements ou dans les pressoirs encore actifs sur le territoire. « C'est un excellent outil pour informer de manière visuelle et attractive. Elle permet aux visiteurs de découvrir la diversité de notre patrimoine fruitier et d'ouvrir le dialogue autour du consommé local ».



Exposition mobile

Un message à faire passer?

L'association accueille régulièrement des bénévoles motivés par les enjeux environnementaux et l'action de terrain. « Il y a toujours de la place pour les bonnes volontés. Certains nous accompagnent sur des chantiers nature, d'autres s'investissent dans l'animation ou même sur des aspects plus techniques. Toutes les énergies sont les bienvenues ! »



Rémy JEANNOT

Chargé de mission aménagement
r.jeannot@meusenature.fr @
Meuse Nature Environnement f





Éclairs menthe fraises



Ingrédients

100 g de chocolat blanc
100 g de crème fleurette 30% de MG ♡
1 CàS de miel ♡
6 à 10 feuilles de menthe fraîche ♡

500 ml de lait ♡
1 CàS d'arôme vanille
4 jaunes d'œufs ♡
40 g de maïzena
100 g de sucre
30 g de beurre ♡

200 g de fraises fraîches ♡
75 g de sucre
1 feuille de gélatine.

60 ml d'eau
30 g de beurre ♡
1 œuf ♡
40 g de farine ♡
1 CàS de sucre

Produits pouvant être achetés
dans le Pays Barrois ♡

Préparation

La ganache montée menthe :

Faire chauffer 50 g de crème avec la menthe ciselée et le miel.
Une fois chaude, la verser sur le chocolat blanc, émulsifier avec un mixeur puis ajouter le reste de la crème froide d'un seul coup.
Filmer au contact et laisser reposer au frais durant 5 h minimum (ou 1 h au congélateur).

La crème pâtissière :

Faire chauffer le lait avec l'arôme vanille.
Dans un saladier battre les jaunes avec le sucre puis ajouter la maïzena.
Ajouter le lait chaud sur les parois du saladier en mélangeant puis faire épaissir sur le feu.
Filmer au contact et laisser reposer au frais durant 5 h minimum (ou 1 h au congélateur).

Le coulis fraises :

Mettre la feuille de gélatine dans un bol d'eau froide.
Cuire les fraises avec le sucre.
Une fois cuites, les mixer et ajouter la feuille de gélatine.
Conserver au frais.

La pâte à choux :

Faire chauffer l'eau et le beurre.
Ajouter d'un coup la farine et sécher la pâte sur le feu.
Ajouter progressivement l'œuf battu dans un saladier en remuant énergiquement.
Pocher et cuire au four à 180 °C durant 25 min environ (ne pas ouvrir la porte du four).

Dressage

Fourrer les éclairs avec la crème pâtissière et le coulis.
Pocher une "couronne" autour de l'éclair.
Décorer avec des lamelles de fraises fraîches.

Bon appétit !

Cette recette vous est proposée
par Laurent & Manon du CCAS de
Revigny-sur-Ornain



Abricots rôtis au romarin et sa crème fouettée

Ingrédients

5 abricots ♡
50 g de beurre ♡
100 g de sucre semoule
Romarin ♡
25 cl de crème liquide ♡

50 g de beurre ♡
85 g de farine ♡
50 g de sucre

Produits pouvant être achetés
dans le Pays Barrois ♡

Préparation

Les abricots rôtis :

Dénoyauter les abricots, puis les poêler côté chair avec du beurre, du sucre et du romarin jusqu'à la coloration souhaitée.

Monter la crème jusqu'à l'onctuosité souhaitée et sucrer avec le jus de cuisson.

Le crumble

Dans un saladier, mélanger la farine et le sucre.

Ajouter le beurre en pommade et mélanger le tout avec les doigts pour obtenir une pâte sableuse.

Cuire sur une plaque avec une feuille sulfurisée à 180 degrés pendant 15 min dans un four préchauffé.

Dressage

Disposer les abricots en cercle autour de la crème.

Décorer avec le reste de crème et le crumble.

Bonne dégustation !



Cette recette vous est proposée
par Sébastien MULLER,
Responsable cuisine à la
Polyclinique du Parc de Bar-le-Duc



Composter, c'est pas sorcier!

Depuis janvier 2024, tous les ménages et entreprises sont **tenus de trier leurs biodéchets à la source**, selon la loi AGECE (anti-gaspillage). Cela incite les collectivités à :

- mettre en place le **bac brun** (biodéchets) ;
- installer des **points de compostage collectifs** ;
- créer des plateformes de **méthanisation / compostage** ou s'y raccorder.

Pour les ménages, l'achat de composteur et de lombricomposteur s'effectue directement auprès du service déchets.

Comment valoriser nos déchets ?

Type de valorisation	% Actuel	Objectif possible	Conseils
Compostage domestique	15 %	30%	Encourager composteurs individuels
Compostage collectif	10 %	20 %	Aires de compostage de quartier
Méthanisation agricole	5 %	15 %	Lien avec exploitations locales
Incinération / décharge	70 %	35 %	Réduire les pertes non valorisées

Source : ADEME / Ministère de l'Ecologie - 2021 | 2022 | 2023

Le compostage sur le Pays Barrois :

CA Meuse Grand Sud : 22 sites de compostage partagés sur le territoire : 11 à Ligny-en-Barrois, 6 à Bar-le-Duc, 2 à Tronville-en-Barrois, 1 à Longeville-en-Barrois, 1 à Mussey et 1 à Robert-Espagne. Il est estimé que chaque bac d'apport reçoit en moyenne 400 kg par mois de biodéchets. Le déploiement continue sur Bar-le-Duc et d'autres sites seront prochainement installés.

En restauration, 6 sites ont été équipés et plus de 5 200 composteurs individuels ont été vendus (soit 31% des foyers équipés).

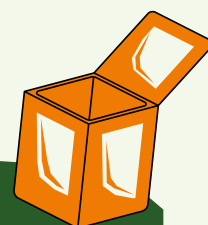
Contacts CM déchet : Emmanuelle DOS REIS et Cédric BERTRAND (tri.selectif@meusegrandsud.fr)

CC Portes de Meuse : 165 composteurs privés ont été installés chez des ménages pour leur propre utilisation. 1 composteur collectif est en test à Gondrecourt-le-Château et d'autres pourraient être installés sur le territoire.

Contact CM déchet : Armel JOST (a.jost@portesdemeuse.fr)

COPARY : 900 composteurs privés ont été installés dans les foyers grâce au soutien de la CC et du Département. 1 composteur collectif est implanté à Revigny.

Contact CM déchet : Sandrine DROUOT (dechetsmenagers@copary.fr)



QUIZZ – Compostage & Gaspillage : Teste tes connaissances

1. Parmi ces déchets, lequel met le plus de temps à se décomposer dans un compost ?

- A** Les épluchures de légumes
- B** Les coquilles d'œuf
- C** Le pain rassis

2. En France, quelle part des déchets ménagers pourrait être compostée ?

- A** 10 %
- B** 30 %
- C** 50 %

3. Combien de temps faut-il en moyenne pour qu'un compost maison soit prêt à l'usage ?

- A** 1 mois
- B** 3 à 6 mois
- C** 1 an

4. Quel est le principal avantage du compostage ?

- A** Réduire les factures d'électricité
- B** Réduire les déchets envoyés à l'incinérateur
- C** Réduire l'usage de plastique

5. Quel aliment est le plus souvent gaspillé en France ?

- A** Le pain
- B** La viande
- C** Les légumes

6. Que peut-on faire avec un compost mûr ?

- A** L'utiliser comme engrais naturel pour les plantes
- B** Améliorer la structure de son sol
- C** S'en servir comme paillage nutritif

Focus sur la Maison de l'Alimentation de Bar-le-Duc

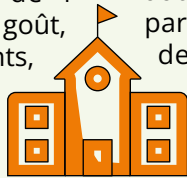
La Maison de l'Alimentation est une association créée en 2022, sous l'impulsion du PAT du Pays Barrois, avec pour ambition de sensibiliser et d'animer des actions autour de l'alimentation. « Il y avait une réelle convergence d'idées entre le PAT et l'EPL Agro, établissement public d'enseignement agricole proposant des formations en agroalimentaire, qui ont tous deux porté l'association », explique Brigitte Elvers, trésorière.

La Maison de l'Alimentation mène ainsi des actions de communication, de sensibilisation et d'animation, répondant ainsi à une véritable attente sociétale.

Tour d'horizon des activités proposées.

Animations & sensibilisation

« Plusieurs actions ont déjà été mises en place, dont les "Journées d'Éducation au Bien Manger", destinés aux élèves de primaire, du CE2 au CM2, autour de 4 ateliers sur l'éducation au goût, la connaissance des aliments, l'équilibre nutritionnel et la lutte contre le gaspillage alimentaire », précise Brigitte Elvers. Grâce à un financement de la DRAAF* Grand Est dans le cadre du Plan National de l'Alimentation, ces journées, organisées au départ sur le Pays Barrois sont maintenant déployées dans d'autres territoires grâce à la formation de nouveaux animateurs.



Conférences & événements

Dans le cadre du partenariat avec le PAT, la Maison de l'Alimentation programme des conférences-débats ouvertes aux grand public autour de la (dé)nutrition, animées par des médecins, des diététiciens, des infirmiers voire des sportifs de haut niveau. Elle organise également une marche gourmande avec dégustation de produits locaux, qui réunit près d'une centaine de participants chaque année.

Ateliers culinaires

La Maison de l'Alimentation s'est aussi investie dans un projet de sobriété alimentaire en zone rurale en partenariat avec Meuse Nature Environnement et sous-financement de la DREAL** Grand Est. Ce projet de formation-action thématique, d'une durée d'un an, a déjà débuté avec des bénéficiaires de deux centres sociaux. Il propose des ateliers culinaires mensuels, axés sur la valorisation des invendus, du



Astrid Burellier - Coordinatrice de l'association.

glanage ou des excédents de production. Adaptés aux saisons, ces ateliers enseignent comment transformer et conserver facilement ces produits.

« Aujourd'hui, l'association connaît un second souffle avec l'arrivée d'Astrid BURELLIER, la nouvelle coordinatrice, arrivée fin juin et chargée de développer et de pérenniser les activités de l'association » indique la trésorière.

* Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt

** Direction Régionale de l'Environnement, de l'Aménagement et du Logement



Marche dégustative

Pour toute demande ou projet, vous pouvez contacter l'association via :

@ maisondelalimentation55@gmail.com

☎ 06 02 20 81 95

f Maison de l'Alimentation 55 Bar-le-Duc

À vos paniers!

Les marchés de plein-vent sur le Pays Barrois

Mardi

Bar-le-Duc (de 8h à 13h)
Marché couvert et environs

Naives-Rosières (de 8h à 13h)
Foyer des Jeunes

Jeudi

Bar-le-Duc (de 8h à 13h)
Marché couvert et environs

Tronville-en-Barrois (de 17h à 21h)
Sous la halle

Samedi

Bar-le-Duc (de 8h à 13h)
Marché couvert et environs

Revigny-sur-Ornain (de 8h à 13h)
Place Louis-Chenu et des
résistants revinéens

Mercredi

Revigny-sur-Ornain (de 8h à 13h)
Place Louis-Chenu et des
résistants revinéens

Vendredi

Ligny-en-Barrois (de 8h à 12h)
Place de la République

Gondrecourt-le-Château
(de 9h à 12h)
Place de l'Ornain

Loisey (de 16h à 19h)
1^{er} vendredi du mois

Dimanche

Fains-Véel (de 8h30 à 13h30)
2^{ème} dimanche de chaque mois
Place de la Mairie

Plus d'infos pour consommer local

Sur le site internet du Pays Barrois!

www.paysbarrois.fr



Portes ouvertes, marchés festifs, foires aux plantes...

Retrouvez tous les événements à venir dans
le Pays Barrois ici !

