



20 ANS D'ENGAGEMENT FESTIVAL ALIMENTERRE

Livret des projets labellisés en Grand Est



Depuis vingt ans, le Festival ALIMENTERRE invite à réfléchir aux enjeux agricoles et alimentaires, à croiser les regards et à imaginer des alternatives pour construire un système alimentaire plus juste et durable.

En Grand Est, cette dynamique prend vie grâce à des associations, des établissements d'enseignement, des collectivités, des collectifs citoyens et des acteu·rices du monde agricole qui s'engagent sur leurs territoires.

Ce livret rassemble les projets labellisés à l'occasion de cet anniversaire. Autant d'initiatives qui font de l'alimentation un sujet de rencontre, de partage, de transmission et d'action collective.

**Des idées aux actions, des territoires aux solidarités :
continuons à faire germer le changement !**



O P'TIT CREUX DU JARDIN

à BAINS-LES-BAINS (88)

Retrouver le temps de regarder, d'écouter, de ressentir, de goûter, de respirer



25 LA RAPPE

88240 BAINS LES BAINS

optitcreuxdujardin@gmail.com

06.15.48.11.51



Maud et Gérald KIEWASSER, respectivement formatrice en maraîchage bio et paysagiste de métier, ont choisi de créer un jardin entre **lieu de production et de dégustation permettant de redonner du sens à notre alimentation** et de **recréer un lien direct entre la terre, celles et ceux qui la cultivent et celles et ceux qui la dégustent**.



Dans ce jardin vivant bohème et inspirant, chaque détail compte ! Une **restauration de plein air** qui utilise les produits du jardin et ceux des producteu·rices locaux, et des **animations et événements** qui surprennent et créent des souvenirs uniques. Montrer qu'une alimentation plus durable n'est pas une contrainte, mais une **source de plaisir, de rencontres et de découvertes**.

Pour chaque évènement, il y a un repas fait maison avec produits du jardin et de producteu·rice·s locaux ; **soirées fromage** type raclette (du producteur voisin), munster chaud ; **soirée déambulation théâtrale avec succession de scénettes sur le thème de la nourriture** dans le jardin d'une troupe de théâtre, et plein d'autres surprises !



L'AMAP JARDIN DE CERES

à BAR-LE-DUC (55)



Centre social de la Libération, Bar-le-Duc

07 89 08 41 26

lejardindeceres@outlook.fr



Les distributions ont lieu chaque jeudi de 17h45 à 19h au centre social de la Libération, à Bar-le-Duc.



Cette AMAP, **Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne**, existe depuis 2011. Elle propose de **mettre en relation des consommateurs engagés, les AMAPiens, avec des producteu·rice·s paysan·ne·s locaux** (de légumes, oeufs, volailles et fromages de chèvre). Ils établissent des **contrats solidaires** où l'AMAPien s'engage à payer son panier de produits à l'avance, à venir le chercher régulièrement et accepte d'être solidaire des difficultés et aléas rencontrés par les producteu·rice·s (par exemple en recevant un panier moins fourni, en donnant un peu d'aide sur l'exploitation etc).

Le producteur, la productrice s'engagent à fournir des produits locaux et bio récoltés dans le respect de la terre, de la biodiversité et de l'éthique des pratiques en AMAP.



PUR CREOLE OU LA VERITABLE HISTOIRE DU ROUGAIL SAUCISSE

**SAMEDI 02 OCTOBRE · MAISON DE QUARTIER VAL DE MURIGNY ESPACE LUDOVAL
PLACE RENE CLAIR - REIMS (51)**

18h30 - spectacle culinaire dès 6 ans (Compagnie Histoire d'Eux)



Dans le cadre du projet **“De la graine à l'assiette”**, porté par l'**Association des Maisons de Quartier de Reims, Médiaterre et le PNR de la Montagne de Reims, la Nuit de la science** avait pour thème **“Saveurs Savantes”**.



UN RESTAURANT CREOLE EPHEMERE !

Le décor est planté : deux youtubeurs tournent en direct une émission dédiée au rougail saucisse, accompagnés d'un rougaillologue lorrain haut en couleur... et de vous, les spectateurs !

À l'issue du spectacle, une cinquantaine de spectateurs ont dégusté les plats réalisés ensemble, comme à la maison.

UN ATELIER DE CUISINE REUNIONNAISE EN AMONT

Six personnes ont préparé le repas dans l'après-midi. Pour régaler tous les convives, des plats végé ont été également proposé, avec au menu : rougail saucisse, massalé de légumes, lentilles et rougail tomate combava.

Réservation obligatoire :

mediation.poleculture@maisondequartierreims.fr

03 26 36 21 05



FORUM AMBITION CLIMAT “Produire pour nourrir”

DU 8 AU 15 OCTOBRE - EPERNAY (51)

Quand l'énergie, l'agriculture et la transformation font territoire



Renseignements / Réservations

06.16.86.28.84

contact@terre-avenir.fr



Labellisé Fête de la Science, le Forum Ambition Climat 2026 est un événement de culture scientifique porté par **Épernay Agglo Champagne**, avec l'appui de l'association **Terre Avenir**.

À travers une exposition, des ateliers, des visites et des rencontres, il sensibilise **scolaires et grand public** aux enjeux de l'alimentation durable. Cette édition abordera les **liens entre agriculture, viticulture, alimentation, santé, énergie et climat**.

SAMEDI 10 OCTOBRE 14H-18H au Parc de l'Horticulture à Epernay “FETE DE LA CITROUILLE” : une sensibilisation aux thématiques du jardinage, de l'alimentation et du gaspillage alimentaire grâce à des ateliers “Miam les légumineuses” avec API restauration, “Fais ton wrap!” avec Marne Nature Environnement et “Légumes secs, tu goûtes?” avec la Maison de la Nutrition.

MERCREDI 14 OCTOBRE 18H-19H30 à la Maison des Arts et de la Vie association à Epernay “A TABLE!”

Déconstruisez les idées reçues, testez vos connaissances et identifiez les solutions pour trouver des produits de qualité près de chez vous. Avec le Parc naturel régional de la Montagne de Reims et l'association “Mettons du coeur dans les épinards”, la Maison de la nutrition et la MSA.



Fête du sol vivant

VENDREDI 16 OCTOBRE · Jardin partagé de Chantereigne
La Chapelle-Saint-Luc (10)



Le Réseau Compost Citoyen, l'association Agui et Troyes Champagne Métropole vous invitent à découvrir le Jardin partagé de Chantereigne.

La Fête du Sol Vivant est une manifestation nationale organisée par le Réseau Compost Citoyen pour faire découvrir le compostage, le paillage et le jardinage au naturel. L'édition 2026 se déroule du 3 au 18 octobre 2026. **L'objectif est de montrer comment prendre soin de la terre au quotidien, notamment en apprenant à :**

- Transformer les déchets organiques en compost.
- Utiliser les feuilles mortes, les tontes et les végétaux pour protéger le sol grâce au paillage.
- Favoriser la biodiversité et les organismes qui rendent la terre fertile.
- Réduire les déchets verts envoyés en déchèterie.
- Partager des astuces de jardinage écologique entre habitants.

14h15 : visite du jardin et échanges avec les jardinières du quartier formées au compostage par TCM

15h45 : atelier compost animé par Hélène Guinot, maître-compositeuse au Jardin partagé solidaire Sacré Cœur. L'atelier sera suivi d'un goûter.

RDV au Jardin partagé de Chantereigne

Contact : prudencegnanduillet@gmail.com

le 18/10 : 10h-15h : rempotage compost avec Village associatif et 16h-17h : Autour du compost au Jardin Sacré cœur



BANQUET POPULAIRE

SAMEDI 17 OCTOBRE · GUINGUETTE DE LA CURE D'AIR · NANCY (54)

12h - ouvert à tous et toutes



150 places au banquet sont ouvertes, **uniquement sur inscription par mail sur** SSA_nancy@protonmail.com



Collectif SSA-Nancy : créer ou participer à des actions pour faire connaître le projet de la **Sécurité Sociale de l'Alimentation**.



AGIR VERS LA SECURITE SOCIALE DE L'ALIMENTATION

- **associant** citoyen·ne·s, producteu·rice·s, transformateu·rice·s et distributeu·rice·s ,
- **cheminant** dans un esprit d'éducation populaire sur les questions d'accès à une alimentation locale, saine et de qualité, payée au juste prix et sur les questions liées à l'alimentation : la santé et l'agriculture paysanne.
- **en préparant** les plats, en amont, dans les cuisines pédagogiques des quartiers, par des inscrit·e·s au banquet, à partir d'ingrédients fournis par les producteurs locaux.

Suivant un des piliers de la SSA, le repas est à prix libre : chacun paie selon ses moyens. Le Banquet sera suivi d'animations réservées aux convives pour donner à chacun·e l'occasion d'échanger sur nos pratiques alimentaires, la santé et l'agriculture.



L'ODYSSEE POUR NOTRE SANTE

JEUDI 15 ET VENDREDI 16 OCTOBRE · JARNY (54)

Solidaire pour la santé publique et planétaire



AMAP du Jarnisy

amapdujarnisy@amapdujarnisy.fr



Une initiative portée par les **Mutuelles pour la santé planétaire**, soutenue par de nombreuses organisations (Mutualité Chrétienne, Solidaris, Nature & Progrès, Générations Futures, etc.). **L'AMAP du Jarnisy est partenaire avec la commune de Jarny** d'une étape.



12 ÉTAPES, 1200KM à vélo, 5 PAYS

Elle vise à sensibiliser citoyens, familles et responsables politiques aux liens entre alimentation, modèle agricole, santé publique et santé planétaire.

- Faire connaître le dispositif des" **Ordonnances vertes**" en Europe
- Soutenir la création de **Fonds d'indemnisation des victimes des pesticides en Europe**
- Mettre en oeuvre **une Europe 100% agro-écologique sans pesticides d'ici 2050 et 25% de culture en bio d'ici 2030**

Au revoir ! les pesticides
Bonjour ! la Bio



POPOTTES et PAPILLES, Fête de Soupe

SAMEDI 17 OCTOBRE · PLACE DU MARCHÉ · SAINT SAVINE (10) ,

gratuit et ouvert à tou·te·s



Cosme Gbogou

chargé de participation citoyenne

cosme@e-graine-ge.org

07.81.03.46.81

e-graine.org



Porteurs du projet : un groupe de 15 habitant·e·s du quartier **Chantereigne**, à **La Chapelle-Saint-Luc**, s'est engagé aux côtés d'**e-graine Grand Est** et de **l'association AGUI**, dans le parcours éducatif Quartier à Croquer, dédié à l'alimentation durable.



À travers des **ateliers cuisine**, des **rencontres avec des producteur·rice·s locaux·ales**, la **découverte des saveurs et des actions contre le gaspillage**, le groupe a exploré les enjeux d'une alimentation locale, responsable et solidaire. Un parcours qui a aussi permis de créer du lien entre les habitant·e·s et de renforcer la dynamique collective du quartier.

Rendez-vous dès 12h, Place du Marché, pour une **journée conviviale** : **concours de soupes**, **marché de producteur·rice·s**, **dégustation ouverte à tou·te·s** et **concert de Joli Falzar à 16h30 !**

L'équipe préparera une soupe 100 % locale et de saison, inspirée des apprentissages du parcours.



SALON BIO ET ALTERNATIF

DIMANCHE 18 OCTOBRE · DER NATURE FERME DES GRANDS PARTS · OUTINES (51) ,
gratuit et ouvert à tous et toutes



Alter-Natives

alter-natives@zaclys.net
agrobio51@biograndest.org

06.66.64.49.10

LPO Champagne Ardenne 03.26.72.54.47



Porteurs du projet : Bio de la Marne, Alter-Natives, BIO en Grand Est, LPO Champagne-Ardenne, PAT du Pays Vitryat, LA NEF : banque éthique, ENERCOOP : énergies vertes, CEDRA : lutte contre l'enfouissement des déchets radioactifs, AMAP du Pays Vitryat



À l'occasion de la Fête de la Grue, Alter'natives vous donnent rendez-vous pour une **journée conviviale autour de la bio locale, du bien-être, de l'artisanat et des alternatives durables.** Avec plus de 40 exposants, producteurs et associations engagés, venez découvrir des produits bio et locaux, de l'artisanat, des solutions pour un habitat sain et de nombreuses initiatives pour mieux consommer.

Au programme :

Vente directe et artisanat - Petite restauration bio et locale

11h : projection du film Être(s) vivants – Interroger nos liens, dans le cadre du festival ALIMENTERRE

15h : animation musicale avec les Celtes de Lorraine

Une belle occasion de célébrer la nature et les alternatives locales !



TRADITIONS ET BOL DE SOUPE

SAMEDI 17 ET DIMANCHE 18 OCTOBRE · DOMAINE DU CHÂTEAU HOUÉCOURT (88)

Ouvert à tous et toutes



Schwaederle Dominique
Un zeste pour la planète

06.74.91.01.46

Lien d'inscription : <https://unzestepourlaplanete.fr>
<https://www.facebook.com/la.manuf.ecolieu>



Un zeste pour la planète est une association environnementale et culturelle dédiée à l'écologie, à l'éducation et à la coopération sociale. Elle encourage la création d'activités en phase avec sa raison d'être, allant de l'accueil d'artistes à des projets éducatifs et environnementaux



SAMEDI 17 OCTOBRE : Une journée conviviale et gourmande

14h-18h : Marché bio local - Rencontre avec des producteurs bio des Vosges pour découvrir et acheter des produits frais, de saison et engagés.

16h-18h : Concours de la meilleure soupe ouvert à tous et toutes. Thème : Soupe 100% locale et bio, avec des légumes fournis par les producteurs partenaires.

20h : Guinguette avec le groupe « Au coin de la rue »

DIMANCHE 18 OCTOBRE : Une journée engagée et culturelle

15h : Projection-débat du documentaire *Au fil de l'eau, de l'insouciance à la désobéissance* dans le cadre du festival ALIMENTERRE

17h : Concert avec Jack Simard et Stann Duguet



TERROIRS D'ICI ET D'AILLEURS

MARDI 20 OCTOBRE · Dans le cadre du P'tit Marché d'Ici de 9h30 à 11h sur la Place Henri Miller à TOUL (54) & projections à 10h et 11h au CSC Toul Malraux



Elphie QUINTARD
Pôle Environnement

Communauté de Communes Terres Toulaises
e.quintard@terrestouloises.com

03 83 43 23 76



Porteurs du projet : **Communauté de Communes Terres Toulaises**, **Fraternité Sud Lorraine (FSL)**, qui met à disposition sa camionnette équipée d'une cuisine, La Fabrique, qui fournit les légumes, et **la ville de Toul**.



Atelier : Cuisiner avec les produits du marché

Pour cuisiner ensemble et repartir avec des bocaux à déguster. Dans le cadre du P'tit Marché d'Ici de 9h30 à 11h sur la place Henri Miller à Toul – **sur inscription au lien suivant** : <https://www.terrestouloises.com/evenement/cuisiner-avec-les-produits-du-marche-2/>

Soupe d'automne et ses croutons / Initiation à la lactofermentation.

Exposition photo : 2026 – Année internationale des femmes agricultrices & Ciné découverte – Projection du film «

Paludiers... au féminin » : 2 projections à 10h et 11h au CSC Toul Malraux. Ce documentaire présente le métier de paludier à travers le parcours de trois femmes travaillant dans les marais salants de Guérande. Il montre les difficultés liées à leur place dans un métier traditionnellement masculin, notamment les stéréotypes, le manque de reconnaissance et la légitimité professionnelle.



Bien, Bon, Bio

SAMEDI 24 OCTOBRE · MARCHÉ COUVERT · VERDUN (55)

9h/18h - ouvert à tous et toutes



Bio-logique! et GAB 55 (Groupement des Agriculteurs Biologiques de la Meuse)

Dans une ambiance festive, consommateur·rices et producteur·rices mettent la main à la pâte pour démontrer l'exigence et les bienfaits de l'agriculture biologique dans l'assiette : **Bien manger, Bien payé et Bon marché, Bon pour la santé, et Bio pour l'environnement !**

Un événement hybride qui rassemble un marché de producteur·rices bios et locaux, de nombreuses animations autour de la nature et de la nourriture saine, ainsi qu'un repas réalisé avec de bons ingrédients, le tout à un prix raisonnable.

Au programme : des dégustations, des démonstrations culinaires, des animations enfants autour des courges et contes de saison, des ateliers en lien avec l'environnement et la biodiversité...

Association Bio-logique! 06 45 86 93 82
biologique.meuse@gmail.com

Pour le banquet de cette fête, les inscriptions sont obligatoires

<https://www.helloasso.com/associations/bio-logique-55/evenements/inscription-au-banquet-bien-bon-bio>

L'entrée de l'événement est gratuite.



Alimentation, agriculture et égalité femmes-hommes

LUNDI 2 NOVEMBRE • MJC LA BOUILLOIRE • MARCKOLSHEIM (67)

pour 2 classes de 5ème du collège du Grand Ried à Sundhouse



**Maison de la Nature du Ried et de
l'Alsace Centrale
67600 MUTTERSHOLTZ
03.88.85.11.30**



Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial (PAT), le **PETR Sélestat Alsace Centrale et la Maison de la Nature du Ried et de l'Alsace Centrale** accompagnent une séance de ciné-débat pédagogique autour du film "Paludiers... au féminin" proposée par le **collège du Grand Ried à Sundhouse**, le 2 novembre, à destination de deux classes de 5^e.



Natalie Goetz, éleveuse et productrice de fromages à Mussig, viendra échanger avec les élèves sur les métiers agricoles et la place des femmes dans ce secteur.

La rencontre sera suivie de trois ateliers participatifs, animés par des enseignants du collège et acteurs locaux dont la Bouilloire et l'association Themis, pour aborder notamment les stéréotypes de genre, l'égalité femmes-hommes et les enjeux liés à l'alimentation et l'agriculture. Une occasion de sensibiliser les jeunes aux réalités du monde agricole et de favoriser leur réflexion citoyenne.



LE BOCAGE SAHELIEEN : une réponse concrète pour une restauration des terres dégradées

SAMEDI 7 NOVEMBRE à 14 h · Salle Pisani du Lycée agricole de Chaumont (51)

LUNDI 9 NOVEMBRE 2026 à 18 h 30 · Foyer rural Place René Viellard · VAL DE VESLE (51)

deux conférences ouvertes à tous et toutes



ACCIR www.accir.org

Complexe Agricole du Mont Bernard

51000 CHALONS EN CHAMPAGNE

Tél. : 03 26 64 28 58 / 06 26 78 92 81



L'ACCIR – Association Champenoise de Coopération Inter Régionale a le plaisir de vous inviter à une **conférence animée par Monsieur Henri Girard, président de l'association TERRE-VERTE au Burkina Faso, consacrée au bocage sahélien et à la restauration des terres dégradées.**



Découvrez l'expérience de TERRE-VERTE et les solutions concrètes développées au Burkina Faso pour **restaurer durablement les terres dégradées, préserver les ressources naturelles et soutenir les populations rurales face aux défis environnementaux et climatiques.**

Cette rencontre sera également l'occasion de mieux comprendre les enjeux de la coopération internationale et de mettre en lumière des initiatives porteuses d'espoir, fondées sur la solidarité, la préservation de l'environnement et le développement durable.

Pour en savoir davantage sur les actions menées au Burkina Faso, nous vous invitons à consulter le site de l'association TERRE-VERTE : [TERRE-VERTE – Burkina Faso.](#)



LE BANQUET ALIMENTERRE - De l'invendu au partagé

JEUDI 12 NOVEMBRE · LYCEE AGRICOLE · CHÂTEAU-SALINS (57)

*Une journée ouverte aux publics scolaires comme aux habitants du territoire,
pour voir, comprendre, agir et partager*



Club pour l'Unesco Jean Laurain - METZ

09.84.44.11.46

unescometz@gmail.com



PORTEURS DU PROJET : EPL du Val de Seille - Club pour l'UNESCO
Jean Laurain de Metz - Ville de Château-Salins



- **UNE ACTION FEDERATRICE ASSOCIANT JEUNES, PRODUCTEUR·RICES et HABITANT·ES**

En associant cinéma, débat, ECSI, agriculture, lutte contre le gaspillage, circuits de proximité, engagement des jeunes et convivialité, le projet permet de relier les enjeux internationaux de l'alimentation aux réalités quotidiennes du territoire.

- **AU PROGRAMME :**

10H15 **Ciné-débat *Au fil de l'eau, de l'insouciance à la désobéissance***
(Ciné St Jean)

13h30-16h **Animations ludiques et participatives** (Salle Polyvalente)

16h-20h : **Marché des producteurs** (place de la Saline)

17h30 : **Banquet ALIMENTERRE et Temps anniversaire : 20 ans d'engagements et valorisation des partenaires** (Place de la Saline)

20h30: **Ciné-débat Femmes des Terres** (Ciné St Jean)



HOMME-ANIMAL : PARTAGEONS NOTRE ASSIETTE

MERCREDI 25 NOVEMBRE · CAMPUS NANCY PIXÉRÉCOURT · MALZÉVILLE (54)

Dans le cadre de la Semaine ALIMENTERRE – du 23 au 27 novembre



Campus Nancy Pixérécourt
54220 Malzéville tel 0383183400



RÉFÉRENTES PROJET : Véronique Blanchot, Claudine Elbisser, Salima Guellil

CONTRIBUTEURS : Classe de seconde professionnelle et intervenante J. Hippert, Étudiants BTS GPN2, GPN / BIOQUALIM, Cuisiniers et cuisinières professionnels et des professionnels de l'agriculture et de la restauration



- **UNE CANTINE TRANSFORMÉE**

Des élèves masqué·es et costumé·es en animaux investissent la cantine dans le cadre d'une **création artistique en feutre naturel**.

- **EXPOSITION « FEMMES, DE L'ÉCOLE A LA TERRE »**

Portraits photographiques et témoignages d'anciennes apprenantes devenues agricultrices.

- **TOP CHEF : 3 brigades**, 1 cuisinier·ère professionnel·le et étudiant·e·s.

Le défi : créer un élément du dîner des internes à partir de légumineuses du territoire. Chaque préparation prendra la forme d'un animal choisi par la brigade. **2 jurys** : Les internes du campus, et des professionnel·es de l'agriculture et de la restauration.



8 FEMMES, 8 PARCOURS, UNE MÊME PASSION

SAMEDI 28 NOVEMBRE • 19h30 • SALLE DE L'ECOLE • ROGEVILLE (54)

Ouvert à tous et toutes



RÉFÉRENT PROJET : l'AMAP de la Soupe aux Cailloux

Projection-débat autour du documentaire *Femmes des terres*

Pourquoi choisir l'agriculture ?

Pourquoi changer de vie et se reconverter ?

Comment faire face aux difficultés de l'installation et à la réalité d'un métier physique ?

Quelles satisfactions, quels projets et quel avenir ?



AMAP de la Soupe aux Cailloux

54380 ROGEVILLE

Jocelyn Norre 06.83.99.29.81

Après la projection, **huit agricultrices de notre territoire viendront témoigner de leur parcours, de leurs choix, de leurs difficultés et de leurs expériences.**

- Amandine Balland • Amandine Lesperlette • Karen Arnould • Elodie Villette • Anne-Sophie Batteux • Anne Choné • Valérie Courtas • Clémence Kobler

Des parcours différents, des productions variées, mais une même envie de faire vivre la terre et leur territoire.



Saveurs du monde

SAMEDI 28 NOVEMBRE · MAISON DE QUARTIER LA PASSERELLE · REIMS (51)

Ouvert à tous et toutes **SUR INSCRIPTION**



RÉFÉRENT PROJET : Association des Maisons de quartier de Reims

Un moment de partage, de découverte et de convivialité, pour voyager à travers les cultures grâce à la cuisine.

10h-17h : Ateliers culinaires avec 8 chefs, originaires de pays différents

Il ne s'agira pas seulement de goûter des plats : les participants peuvent aussi découvrir leur histoire, les traditions familiales et les pratiques culinaires de différents pays.

Le projet repose sur trois dimensions :

- **La découverte culturelle :** huit chefs originaires de pays différents présentent leurs spécialités et expliquent leur patrimoine culinaire.
- **La transmission :** les ateliers permettent d'apprendre des recettes, des techniques et des traditions.
- **La convivialité :** le buffet **"Saveurs du monde"** à 18h30 offrira un moment de rencontre et de partage.



Maison de quartier Croix-Rouge – La Passerelle

2 allée des Landais, 51100 Reims.

Contact : Céline Vercameer :

mediation.poleculture@maisondequartier-reims.fr