



## Nos actions pour l'accès à une alimentation de qualité pour tous sur TDL !

### Le Réseau des Jardins Nourriciers

Après un webinaire en janvier et une formation sur le compost en mars, le réseau continue dans sa lancée avec le partage de plants donnés pour démarrer la saison de jardinage.

Parmi les jardins : celui de Domèvre-en-Haye débute pour sa première saison. La ville de Foug a commencé à communiquer auprès des habitants sur la parcelle mise à disposition pour un jardin nourricier partagé. L'AGAFAB et le centre socio-culturel de Toul ont repris leurs jardins au printemps.



Lam SENE [lam.sene@terresdelorraine.org](mailto:lam.sene@terresdelorraine.org)

### Mission Locale : des recettes filmées et des défis photos, pour des repas accessibles aux jeunes



Pauline, qui a été en service civique à la Mission Locale à Toul cette année, a créé des vidéos de réalisation de recettes de cuisine et invité les jeunes à participer à des défis photos, le dernier pour créer une recette équilibrée pour moins de 5 euros.



[Page facebook de la Mission Locale](#)

### Une série de vidéos pour parler des préjugés



Jean-Christophe Burté du service insertion de la CC2T, a produit 12 vidéos pour parler des préjugés sur la précarité (et la saison 2 est en préparation !).

Une réflexion est en cours pour les utiliser pour animer les débats autour des représentations de la pièce de théâtre.



[Chaîne youtube de la CC2T](#)



[Vidéo sur l'aide alimentaire https://youtu.be/xdMQ-7moiik?list=PLwJMyHLE-AbkKqf8yHRFi5ba-vjoY5mY2](https://youtu.be/xdMQ-7moiik?list=PLwJMyHLE-AbkKqf8yHRFi5ba-vjoY5mY2)

### Emplettes et Cagettes, ce qu'on a appris en 2020 – pour relancer en 2021 les achats groupés



L'association d'achats groupés de produits de qualité est en cours de restructuration pour un redémarrage après l'arrêt de ces cinq derniers mois. Les retours d'expériences, à travers les Labos CAP, permettent au groupe de repartir mieux équipés, d'après-les réussites et les leçons apprises en 2020.

### Les Jardins Partagés de Neuves-Maisons (AJPNM)

L'association AJPNM a continué de fonctionner avec les temps de travail collectif les samedis matin. Vous êtes **cordialement invités à passer voir le jardin**, ou à vous investir sur la durée.



Lam SENE [lam.sene@terresdelorraine.org](mailto:lam.sene@terresdelorraine.org)



<https://www.facebook.com/Jardurire/>

### Et encore d'autres choses qui se passent chez nous



Dans le Saintois, la Communauté de Communes, le Relais Familles du Saintois, le collectif Nous Vieillirons Ensemble sur le Saintois, l'infirmière du dispositif Asalée, ont travaillé sur un **questionnaire** pour connaître les besoins et les envies des habitants pour un projet alimentaire.



**Les Petits Ragots**, de l'AGAFAB : une publication interne, qui donne à voir comment les choses se passent au foyer, incluant une recette de cuisine.



La MDS et le CCAS de Toul, ainsi que la MDS et le CIAS de Moselle et Madon s'impliquent pour **les Labos CAP** en proposant à leur public d'y participer.



L'organisation d'un **forum Santé & Bien-Etre**, à Toul, en septembre 2021 par le CCAS de Toul, la MDS du Toulouais, la Maison de l'Emploi Terres de Lorraine et la Mission Locale.



## L'agenda de *La dignité dans les assiettes* : labos CAP, achats groupés et théâtre

- 🌿 **Labos CAP le 18/06** à Toul (le matin, grande salle du centre socio-culturel Michel Dinet) et à Neuves-Maisons (l'après-midi, à la MVA). Le sujet du jour sera les achats groupés, et un temps sera utilisé pour participer à Cartodébat, un outil de débat citoyen sur le Sud 54. S'inscrire auprès de Sophie.
- 🌿 **Labo CAP à Sion sur les chèques alimentaires : lundi 5 juillet.** Contacter Sophie pour toute question et pour y participer. Tout le monde est le bienvenu pour cette journée, pour passer ensemble des constats aux propositions.
- 🌿 **Emplettes et Cagettes** va redémarrer. Restez à l'écoute pour des infos rapidement !
- 🌿 **Théâtre : la pièce *Les mots de la faim* sera jouée en octobre** sur tout le territoire Terres de Lorraine. La première sera le jeudi 14/10 à Vannes-le-Chatel et les autres représentations suivront jusqu'au 23/10.



## Start-Up de Territoire, les projets sur l'alimentation

[Eric MARION](#) du CD54 nous transmet les avancées de l'action « La Démarche Start Up de Territoire » :

🌿 Tous les projets en cours sont sur la page <https://www.essenciel54.fr/les-projets>

🌿 Il y a 4 projets dans le champ de l'alimentation durable qui peuvent intéresser des membres du collectif, pour contribuer et faire lien avec initiatives en cours sur notre territoire.

- Un [lieu de vente](#) nomade de produits bio locaux
- Une [conserverie](#) de produits lorrains bio
- Une [plateforme](#) logistique pour les producteurs en circuits courts
- Créer et préserver des [zones de cultures](#) et de biodiversité

🌿 Certains groupes se sont déjà réunis, d'autres pas encore, mais dans tous les cas ils sont encore ouverts à la participation !



## Travaux en cours !

- 🌿 Un groupe d'étudiants de l'ENSAIA a mené [une enquête auprès des communes](#) du Pays Terres de Lorraine pour décrire les dynamiques d'accès à l'alimentation, la précarité alimentaire et les politiques en place pour l'alimentation. Merci à eux pour ce travail qui permet de mieux connaître les atouts et enjeux des communes du territoire !
- 🌿 Cédric BAZILE est en stage de mai à octobre 2021 pour un travail sur l'*Observatoire des dynamiques d'accès à l'alimentation*. Sa mission concerne la recension d'indicateurs afin de proposer des indicateurs plus proches de la [Charte](#) de la Dignité dans les Assiettes. Bienvenu à lui et un bon travail pour ce sujet qui est une clé de cet Observatoire !
- 🌿 Sandra GUILLO, étudiante en informatique au Loria, travaille sur une plateforme facile à utiliser pour gérer des commandes en achats groupés pour Emplettes & Cagettes.



## LA RECETTE LOCALE, DE SAISON, BONNE ET PAS CHERE !

**Roulé saumon épinard** – Proposé par Raïba pour la rencontre « partage de recettes » du 16 avril

### Ingrédients

500 g épinards hachés (possible de prendre des épinards congelés)  
5 œufs  
250 g de Boursin (ou n'importe quel fromage aux herbes – on peut aussi le fabriquer soi-même)  
250 g de saumon fumé (ou truite fumée, ou de jambon...)

La veille, faire décongeler et égoutter les épinards hachés (si nécessaire)

Mélanger les épinards et les œufs

Etaler la préparation sur une plaque avec rebords (+ papier cuisson si besoin)

Cuire au four 25 à 30 minutes à 210°C – on obtient une sorte de biscuit

Etaler sur la préparation le fromage, puis le saumon fumé

Rouler le tout bien serré, envelopper avec un film transparent et mettre au réfrigérateur (idéalement une journée)

Découper en tranches pour servir à l'apéritif ou en entrée par exemple.

*Toutes les variations sont possibles selon les ingrédients dont vous disposez !*