

Mangeons Local, Semons du Lien

Le magazine du Projet
Alimentaire Territorial
du Pays Barrois

Cap sur les 5 ans à venir !

Page 4

Dossier spécial :
Consommer local dans le Pays Barrois

Pages 6 à 11

À vous de jouer !

Page 16

2026-2027

Chères habitantes, chers habitants du Pays Barrois,

C'est avec beaucoup de joie et d'enthousiasme que je vous présente ce nouveau numéro de « Mangeons Local, Semons du Lien », en tant que nouvelle vice-présidente du PETR du Pays Barrois déléguée à la transition écologique et au Projet Alimentaire Territorial (PAT).

Notre territoire est riche de ses savoir-faire, de ses producteurs, de ses initiatives locales et de toutes les personnes qui s'engagent chaque jour pour une alimentation plus locale, plus durable et accessible à tous. À ce titre, je souhaite remercier chaleureusement mon prédécesseur, M. Marc DEPREZ, pour le travail engagé et l'énergie qu'il a consacré au développement de cette belle dynamique collective autour de la transition alimentaire.

Je suis heureuse aujourd'hui de poursuivre cette démarche avec l'ensemble des acteurs du territoire, afin de continuer à faire grandir un projet qui nous rassemble et qui contribue à renforcer les liens entre habitants, producteurs et partenaires institutionnels et associatifs locaux.

Dans cette nouvelle édition, nous vous proposons notamment de partir à la rencontre de celles et ceux qui font vivre notre territoire au quotidien : nos producteurs locaux, véritables ambassadeurs de notre patrimoine et de notre identité rurale.

En espérant que cette lecture vous donnera envie de découvrir, soutenir et partager encore davantage les richesses de notre territoire, je vous souhaite une bonne lecture.



Karina DURAND

Vice-Présidente du Pays Barrois en charge du PAT

©Ville de Bar-le-Duc

Céline VEYSSIERE

Animatrice du PAT du Pays Barrois

03 29 75 58 04
pat@paysbarrois.fr



Le Pays Barrois

1, rue de Popey - 55000 BAR LE DUC | tel : 03 29 75 58 00
mel : pays.barrois@paysbarrois.fr | site internet : www.paysbarrois.fr

Direction de publication : Karina DURAND | 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.

Le Projet Alimentaire Territorial p.4-5

Dossier spécial : Consommer local dans le Pays Barrois p.6-11

La carte des producteurs du Pays Barrois p.6-7
Le Pays Barrois, terre laitière p.8-9
L'union fait la ferme ! p.10
La recette à savourer p.11

Cultiver du lien p.12-14

Collectifs ou familiaux, les jardins au cœur du territoire p.12-13
Initiatives solidaires p.14

Réussir son compost p.15

À vous de jouer ! p.16

Cap sur les 5 ans à venir !

L'année 2026 est marquée par le renouvellement de la labellisation PAT. Concrètement, il s'agit de réaliser le bilan de la période écoulée et de préparer collectivement la nouvelle stratégie alimentaire du Pays Barrois pour les 5 prochaines années. Des groupes de travail se réuniront après l'été pour définir de nouvelles perspectives et répondre aux enjeux alimentaires du territoire. Ces réflexions constitueront la nouvelle feuille de route du Projet Alimentaire du Pays Barrois.

Les citoyens peuvent également participer aux réflexions menées au sein du PAT. N' hésitez pas à vous faire connaître si vous êtes intéressés !



Une idée à partager ?
pat@paysbarrois.fr

Souveraineté alimentaire

Les productions agricoles peuvent-elles nourrir les habitants ?

Si l'on calcule la surface nécessaire pour nourrir les habitants, le Pays Barrois serait théoriquement excédentaire de

355%

Sur les 18 000 ha de surface nécessaire pour nourrir les habitants, **85%** sont destinés à l'alimentation animale.

Si l'on croise les types de production agricole avec les besoins alimentaires des habitants, on note un déficit en fruits et légumes de

19%



Contexte agricole

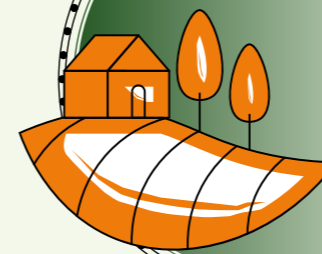
Quel est la dynamique agricole sur notre territoire ?

+35%

C'est l'augmentation de la surface moyenne des exploitations agricoles entre 1988 (52 ha) à 2020 (150 ha).

Sur cette même période, le nombre d'exploitations agricoles a diminué de

-64%



Climat, énergie & biodiversité

Comment s'inscrit l'agriculture dans son environnement ?

La production d'engrais azoté représente **53%** des consommations d'énergie en agriculture.

La consommation de carburant arrive en 2e place (29% des consommations).

La part des surfaces en agriculture biologique ne représente que **4.2%**

de la Surface Agricole Utile (SAU). La moyenne nationale est à 10%.



Mobilité

L'offre alimentaire est-elle accessible pour les habitants?

48%

des ménages dépendent théoriquement de la voiture pour faire leurs courses. La moyenne nationale est à 24%.



La carte des producteurs du Pays Barrois

Un réseau de 50 producteurs fermiers & artisans pour consommer local sur le Pays Barrois !*



Fruits, Légumes, Plantes

- 3 **GAEC de Vautrombois**
Pommes de terre
- 4 **GAEC de l'Espoir**
Pommes de terre
- 7 **GAEC de la Masnière**
Pommes de terre
- 8 **ESAT Les Jardins de Vassincourt**
Légumes, plantes
- 9 **Aux P'tits légumes**
Légumes
- 10 **L'Herberie de la Saulx**
Plantes aromatiques
- 12 **Jardins de la Paillette**
Légumes, fruits frais et transformés, viande de porc
- 14 **Les Truffes de la Bergerie**
Truffes
- 19 **Les Vergers du Petit Colas**
Fruits
- 23 **EARL Les Bussières**
Légumes
- 24 **Ferme Maraîchère de Jeand'Heurs**
Légumes
- 28 **Les Vergers de Cousances**
Fruits, jus de fruits & cidre, compotes, confitures, sorbets
- 29 **SAS Forêt et Champignons**
Champignons
- 32 **Saveurs des Portes de Meuse**
Légumes
- 34 **La P'tite grange**
Fraises
- 35 **Les Jardins d'Hariessard**
Légumes, fruits rouges, miel
- 39 **Les Jardins d'Ecurey**
Légumes, fruits

Produits laitiers

- 18 **Ferme Val d'Ornain**
Glaces et sorbets, oeufs
- 30 **Chèvrerie LARIQUE**
Fromages de chèvre
- 40 **Fromagerie Renard-Gillard**
Brie de Meaux et Coulommiers
- 45 **Ferme des Forges**
Yaourts, crèmes dessert

Miels, Confitures

- 11 **Hubert DESAINT**
Miel
- 15 **Maison DUTRIEZ**
Confitures de groseilles épépinées
- 21 **Jordy RADOUAN**
Miel, champignons
- 43 **Les Confitures de Stanislas**
Confitures artisanales
- 49 **Les Ruchers de la Chauvière**
Miel

Viandes, Volailles, Oeufs, Charcuteries, Escargots

- 1 **EARL des Noyers**
Viande bovine
- 2 **SCEA Le Pré aux Auges**
Viande de porc et charcuterie
- 16 **EPL AGRO - Les Sources de Popey**
Charcuterie, conserves
- 17 **Les Terrines du Barrois**
Conserves artisanales
- 22 **Jul'Escargots**
Escargots
- 25 **EARL des Perce-Neige**
Viande bovine & ovine, volailles & oeufs, miel
- 26 **SCEA du Bruly**
Volailles
- 27 **L'Argonnais**
Charcuteries
- 37 **Les Cocottes Meusiennes**
Oeufs
- 38 **Martial GILLOT**
Viande bovine
- 41 **GAEC du Boutrea**
Viande bovine
- 44 **Claude & Michaël HAIM**
Viande ovine
- 48 **GAEC du Haut Ornain**
Viande bovine
- 50 **EARL AGRO ACS**
Viande bovine, volailles

Boissons

- 5 **Brasserie de Nettancourt**
Bières artisanales
- 6 **Saveur d'Ornain**
Moelleux et pétillant de fraises, confitures, fraises et asperges
- 13 **Brasserie Bièr' Tapogne**
Bières fermières
- 20 **L'atelier Groseilles**
Elixir de groseilles
- 31 **Le pressoir de la Saulx**
Jus de fruits et nectars, compotes, soupes
- 36 **Brasserie de la Saulx**
Bières artisanales

Retrouvez + d'infos & d'autres producteurs voisins ici



Le Pays Barrois, terre laitière

La transformation laitière témoigne d'un savoir-faire ancré dans les pratiques agricoles du Pays Barrois et d'un engagement constant en faveur de la qualité. Du lait aux fromages, en passant par les yaourts et autres spécialités, ces productions reflètent le lien étroit entre les éleveurs, leurs animaux et le terroir.

Le Brie de Meaux, roi des plateaux

Biencourt-sur-Orge Fromage emblématique du patrimoine français, le Brie de Meaux, au lait cru de vache, bénéficie d'une AOC depuis 1980 (aujourd'hui AOP). Autrefois produit exclusivement autour de la ville de Meaux, son aire de fabrication s'est progressivement étendue vers l'Est, trouvant en Meuse un territoire d'expression privilégié : trois fromageries meusiennes y assurent aujourd'hui près de 70 % de la production nationale, dont la Fromagerie Renard-Gillard à Biencourt-sur-Orge dans le Pays Barrois.

Depuis plus de 135 ans, cette maison perpétue un savoir-faire fromager exigeant, donnant naissance à des spécialités reconnues telles que le Brie de Meaux AOP.

Les 2 autres fromageries sont situées à Rosnes (Lactalis Raival) et à Cousances-les-Triconville (famille Dongé).



©Fromagerie Renard-Gillard



©Fromagerie Renard-Gillard

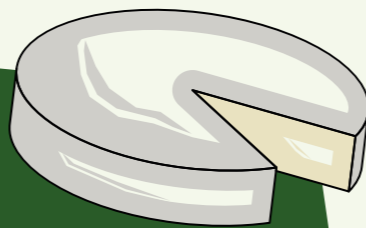
La fabrication du Brie de Meaux AOP repose sur un processus précis et maîtrisé : de l'ensemencement au caillage, de l'égouttage au moulage, jusqu'à l'affinage. C'est cette dernière étape qui révèle toute la palette aromatique du Brie : plus il se prolonge, plus la pâte devient onctueuse, le cœur lactique s'adoucit et les saveurs gagnent en intensité, offrant ainsi une diversité de saveurs qui sauront séduire tous les palais.

Le petit plus : le Brie de Meaux mesure entre 35 et 37 cm de diamètre et pèse environ 3 kg. Il faut près de 25 litres de lait pour fabriquer un seul fromage !

Le saviez vous ?

Il existait jusqu'en 1987 une fromagerie avenue de la Libération à Bar-le-Duc ! Créée en 1948 par la famille Martin-Collet, elle fabriquait notamment du Camembert et du Brie.

Aujourd'hui à Savonnières devant Bar, l'entreprise SCHREIBER affine chaque année près de 64 000 tomes et mimolettes fabriquées à la fromagerie de Cléry-le-Petit dans la Meuse ! Ces fromages sont vendus au supermarché Leclerc de Bar-le-Duc.



©Ferme des forges



Ferme des Forges

Depuis 1997, la Ferme des Forges incarne un modèle de polyculture-élevage où la qualité des produits est au cœur des préoccupations. Christelle et Vincent BONTANT et leurs deux enfants Marie et Louis élèvent un troupeau de 100 vaches laitières qui produit chaque année près de 700 000 litres de lait, dont une partie est directement transformée sur l'exploitation en desserts lactés.

La ferme produit l'essentiel de l'alimentation du troupeau (céréales, foin, luzerne et herbe) et a obtenu la certification en agriculture biologique depuis 2019. Chaque matin, après la traite, le lait est ainsi pasteurisé, refroidi puis ensencé avant d'être décliné en yaourts nature et aux fruits (brassés ou aromatisés) et en crèmes desserts conditionnés en pots individuels et en seaux pour la restauration collective. Faisselle, riz au lait et fromage blanc sont également disponibles à la vente.

Ce savoir-faire a été plusieurs fois primé au Salon de l'Agriculture à Paris et au concours international de Lyon !

À vos paniers !

Les produits sont en vente dans la plupart des supermarchés du Pays Barrois, au Super Fermier de Bar-le-Duc et directement au magasin à la ferme (samedi de 10h à 12h).



Abainville



Longeville-en-Barrois

Ferme du Val d'Ornain

Céline, Jérôme et Nathan PHILIPPE ont repris la ferme laitière familiale située à deux pas de Bar-le-Duc pour y développer la transformation laitière, l'accueil à la ferme et la pension de chevaux.

Pensée comme une vitrine de la nouvelle agriculture française, la ferme du Val d'Ornain propose une gamme variée de crèmes glacées réalisées à partir du lait de l'exploitation et de sorbets utilisant les fruits des vergers familiaux et de Lorraine qui raviront petits et grands gourmands ! D'autres produits tels que du lait pasteurisé, de la crème fraîche ou des œufs de la ferme complètent la gamme. Pour les grandes occasions les clients peuvent également commander omelette norvégienne, vacherin ou flan pâtissier.

Dernièrement, la ferme a ouvert un espace « salon de thé à la ferme avec sa terrasse » ouvert le vendredi aux horaires de la boutique, où glaces et boissons lactées — smoothies, milk-shakes ou cafés glacés — se dégustent dans une ambiance paisible et conviviale.

Les clients peuvent également commander des caissettes de fruits et légumes des Jardins de Vassinourt et des pains fermiers bio du GAEC du Berger à Nançois le Grand.

À vos paniers !

La vente s'effectue au magasin à la ferme situé chemin de la Canière chaque vendredi de 16h à 19h et le samedi matin au village de Longeville de 9h à 12h.



©Benjamin Prost



L'union fait la ferme !

Locavor de Revigny-sur-Ornain

Implanté depuis six ans, le Locavor de Revigny-sur-Ornain constitue une démarche innovante d'accès aux produits locaux en circuits courts à travers une plateforme en ligne qui met en relation producteurs et consommateurs.

Après inscription gratuite, les clients peuvent commander chaque semaine une large gamme de produits sans engagement d'achat. Les commandes, réglées en ligne, sont ensuite à retirer lors de la distribution du jeudi soir à Revigny-sur-Ornain ou vendredi dans le point relais situé à l'Herberie de la Saulx à Mognéville.

À Revigny-sur-Ornain, une trentaine de producteurs participent à cette dynamique. « Les producteurs apportent uniquement ce qui a été commandé à l'avance par les clients, ce qui limite les invendus pour les producteurs et le gaspillage de manière générale », souligne Delphine BLIN, gérante du Locavor de Revigny.

Avec près de 1 000 membres inscrits et une trentaine de commandes chaque semaine, le Locavor ne tend aujourd'hui qu'à se développer plus largement confirmant ainsi l'intérêt des habitants à consommer des produits locaux.

Plus d'infos ici
Ou au :

06 72 17 35 50
(Delphine BLIN)



Le saviez-vous?

Depuis septembre dernier, Julia Toletti a développé un Locavor sur la commune de Val d'Ornain à Venise. Les commandes sont à retirer chaque samedi à La Fabbrica. Contact : 06 08 93 75 61



©Locavor Revigny-sur-Ornain

Super Fermier - ZAC de la Grande Terre à Bar-le-Duc

Créé en 2017 sous forme associative, le magasin Super Fermier réunit aujourd'hui plus de 55 producteurs, majoritairement du sud Meusien. Le concept est simple et repose sur le principe de la vente directe collective « du champ à l'assiette » : les produits sont vendus directement sans intermédiaire afin de garantir fraîcheur, traçabilité et juste rémunération des producteurs. Ce fonctionnement repose également sur un engagement de ses membres : une dizaine de producteurs fondateurs participent activement à la vie du magasin, tandis que d'autres viennent compléter l'offre en dépôt-vente.

Fruits et légumes de saison, viandes locales, produits laitiers, pains fermiers ou encore spécialités du terroir, le magasin s'attache à offrir un lieu accessible et convivial, où chacun réalise ses emplettes au gré de ses envies. « Ici, les clients peuvent vraiment choisir ce qu'ils veulent, comme sur un marché », souligne Sébastien Burnel, président de l'association.

À l'aube de fêter ses 10 ans d'existence, le SUPER FERMIER s'impose aujourd'hui comme un lieu incontournable pour consommer local dans le sud meusien, avec près de 1700 produits référencés et environ 760 clients fidèles chaque semaine !

Ouverture : lundi 14h-19h - mardi au samedi 10h-19h.

Contact :
drivefermier55@gmail.com
03 29 45 96 01



©Super Fermier

L'info en +

L'AMAP* de Bar-le-Duc propose des produits locaux issus de l'agriculture biologique à travers différentes formules d'abonnement en direct des producteurs. Les produits sont à retirer chaque jeudi au centre social de la Libération à Bar-le-Duc.

*Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne

Contact :
lejardindeceres@outlook.fr
07 89 08 41 26

La recette à savourer



Quiche Brie-colis



Ingrédients

200 g de farine type 55
100 g de beurre froid
50 à 65 g d'eau froide
1 œuf
1 pincée de sel fin

2 kg de brocolis
300 g de Brie de Meaux
300 g de lait
700 g de crème liquide
3 œufs
sel, poivre

Produits pouvant être achetés
dans le Pays Barrois



Cette recette vous est proposée par Jérôme Martin, Chef cuisinier à la cuisine centrale de Bar-le-Duc.

Préparation

La pâte brisée :

Verser la farine.

Ajouter le beurre froid coupé en morceaux et le sel fin.

Sabler la farine et le beurre jusqu'à obtenir une texture sablonneuse façon crumble.

Ajouter l'eau puis l'œuf et continuer à malaxer le tout.

Mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme (elle doit coller très peu aux doigts, être malléable et ne doit pas s'effriter).

Écraser la pâte entre la paume de la main et le plan de travail afin de la rendre homogène.

Réserver au réfrigérateur 30 minutes dans un film alimentaire avant utilisation.

Précuire à blanc la pâte brisée : mettre la pâte dans le moule. Découper la pâte autour du moule. Piquer plusieurs fois le fond à la fourchette pour éviter la formation de bulles d'air à la cuisson.

Avant de mettre au four, déposer une feuille de papier cuisson sur la pâte et remplir le moule de haricots secs ou de noyaux de cerises lavés ou de billes de céramique. La pâte reste ainsi à plat et le bord ne s'affaisse pas.

Cuire 20 minutes à 180°C.

Terminer les 10 minutes de cuisson en enlevant le poids et le papier cuisson.

Le garnissage :

Dans un saladier, incorporer le lait, la crème liquide et les œufs.

Saler, poivrer.

Laver et séparer les bouquets de brocolis.

Découper le Brie en morceaux.

Disposer les bouquets de brocolis sur la pâte, recouvrir de morceaux de Brie et verser dessus la préparation.

Faire cuire 30min au four préchauffé à 200°C.

Bon appétit !

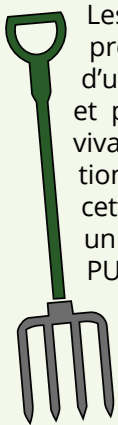


©Jérôme MARTIN

Collectifs ou familiaux, les jardins au cœur du territoire

À Ligny-en-Barrois

Aux origines du projet



Les Jardins « Culture en Herbe » prennent racine en 2011 autour d'une ambition à la fois sociale et pédagogique : sensibiliser au vivant tout en favorisant l'insertion et le lien entre habitants. De cette dynamique est né, en 2015, un Potager Collectif Urbain : le PUC. Cet espace partagé permet à chacun de cultiver sa propre parcelle tout en s'inscrivant dans une aventure collective. « L'objectif est de travailler ensemble, d'inciter à l'auto-production, mais aussi de découvrir le vivant et de créer du lien social », résume Gérald Charpentier, animateur jardins pour le CIAS Meuse Grand Sud.

Cultiver ensemble

Le potager urbain collectif repose sur un principe simple : proposer aux Linéens de cultiver une parcelle individuelle de 30 à 80 m² au sein d'un espace commun. « On est vraiment sur des cultures nourricières principalement de fruits et légumes, et très peu de fleurs », précise l'animateur. Accessible via une cotisation annuelle modérée, le dispositif implique en retour une participation à la vie du lieu et aux temps collectifs.

Un support d'insertion

Au cœur du dispositif, le jardin d'insertion constitue un véritable levier d'accompagnement social et professionnel. Des personnes éloignées de l'emploi y sont accueillies et participent à l'entretien du site et aux activités de production. Ce cadre leur permet de reprendre un rythme de travail, d'acquérir des compétences techniques et de s'inscrire dans une dynamique collective pour renouer avec l'emploi et gagner en confiance.

Transmettre et accompagner

Au-delà de la production, le projet se veut aussi un lieu d'apprentissage. « On met à disposition du temps d'animation, du matériel et même des formations, par exemple sur les économies d'eau ou la rotation des cultures », explique Gérald Charpentier. L'ensemble s'inscrit dans une approche respectueuse de l'environnement, inspirée de la permaculture.



©Jardins Culture en Herbe



Un espace de rencontres

Le potager rassemble aujourd'hui des profils variés (retraités, actifs, familles). Prioritairement destiné aux habitants de Ligny-en-Barrois, il s'ouvre également, selon les disponibilités, à d'autres habitants du territoire, avec une attention portée aux situations sociales.



Une autre manière de cultiver

À la croisée de l'alimentation, de l'éducation et du lien social, le potager urbain collectif de Ligny-en-Barrois propose une approche différente du jardinage : plus accessible, plus collaborative et résolument tournée vers les enjeux actuels.

Contact :
jardinsceh@cias.meusegrandsud.fr
03 29 45 96 01

À Revigny-sur-Ornain

Un héritage local à réinventer

Présents à Revigny-sur-Ornain depuis 1992, les jardins familiaux sont nés d'une forte demande des habitants et occupaient une place importante dans le paysage communal et la vie locale. Après une période de recul liée à l'évolution des usages et du parc de logements sociaux, le site retrouve aujourd'hui une nouvelle dynamique. « Lorsque la municipalité a repris le suivi du site, seules 14 parcelles sur les 50 disponibles étaient occupées, cette année 20 parcelles sont exploitées » indique Yves MILLON, conseiller municipal en charge de l'environnement.

Un site accessible et encadré

Chaque parcelle, d'environ 200 m², est proposée au tarif annuel de 36 euros. Un règlement encadre les usages afin de garantir le respect des lieux et la bonne cohabitation entre les jardiniers. Autrefois, l'ensemble de la parcelle devait être cultivé, mais une dimension plus récréative est désormais acceptée. « L'objectif est aussi de permettre aux jardiniers de profiter du lieu, de s'y installer, de prendre l'air » précise Yves MILLON.

Un lieu d'échanges et de transmission

Au-delà du jardinage, le site repose sur une véritable logique d'entraide et d'échanges entre jardiniers. Les nouveaux arrivants sont souvent accompagnés de manière informelle par les plus expérimentés, certains cultivant leur parcelle depuis de nombreuses années. Conseils de plantation, entretien des cultures ou astuces de jardinage : cette solidarité permet à chacun de progresser et contribue à renforcer le lien social au sein du site.



©Pôle Coopératif Revigny

Engagements dans la transition écologique

« Dans le cadre du programme « Petite Ville de Demain » (PVD) et avec le soutien de la DRAAF Grand-Est, plusieurs actions ont été menées pour redynamiser le site et renforcer sa dimension environnementale » souligne Ruddy VISINONI, chef de projet PVD. Diverses animations organisées avec l'appui du Pôle Coopératif situé à Revigny (conférences, chantiers participatifs, fête des jardins ou trocs-plantes) ont ainsi rassemblé plus de 250 participants.



Les écoles s'associent également à cette dynamique à travers la démarche « École du dehors », avec huit parcelles dédiées aux élèves afin de les sensibiliser à la nature et aux cycles du vivant.

Vers de nouveaux usages partagés

Le site poursuit aujourd'hui son évolution avec la création d'un jardin partagé d'expérimentation autour des pratiques durables. Un récupérateur d'eau pluviale y a notamment été installé à proximité du site pour sensibiliser à la gestion de la ressource.



D'autres projets sont à l'étude : installation de cabanons collectifs et de récupérateurs d'eau individuels, création d'espaces conviviaux pour renforcer les liens entre les différents publics : jardiniers, scolaires, habitants et associations.

Entre tradition et renouveau, les jardins familiaux de Revigny-sur-Ornain s'inscrivent pleinement dans une démarche plus globale portée par la Ville en faveur de l'amélioration du cadre de vie et de la préservation des ressources (label VVF, Commune Nature, Zéro Phyto...).

Contact :
pvd@revigny-sur-ornain.fr
03 56 40 00 09

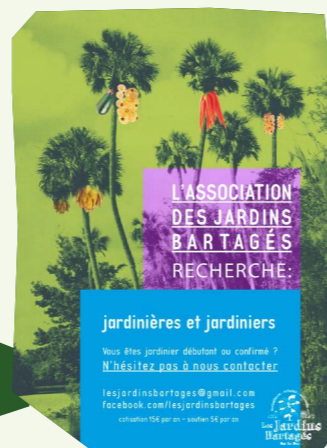


L'info en +

L'association « Les Jardins Bartagés » de Bar-le-Duc propose des parcelles de jardin à louer à tarif accessible. Chaque adhérent cultive son espace tout en profitant d'un esprit collectif fondé sur l'entraide, le partage et la convivialité.

L'association recherche actuellement de nouveaux jardiniers et jardinières issus de Bar-le-Duc et ses alentours, débutants comme expérimentés.

Contacts
06 29 56 25 18
lesjardinsbartages@gmail.com



Un projet d'épicerie sociale itinérante

Garantir un accès à une alimentation de qualité pour tous est un enjeu central du PAT. Dans le Pays Barrois, notamment dans sa partie sud*, de nombreuses communes rurales sont dépourvues de commerces alimentaires ou ne disposent que d'une offre limitée souvent tournée vers la restauration rapide. L'isolement des habitants et les difficultés de mobilité constituent des obstacles supplémentaires à l'achat de produits alimentaires choisis et de qualité pour les personnes en difficultés.

Afin de proposer une offre alternative au plus près des personnes isolées, le PAT et ses partenaires réfléchissent à la mise en place d'une épicerie sociale itinérante dans le sud meusien* en collaboration avec la Banque Alimentaire Meuse Haute-Marne dans le cadre du dispositif « le Rayon ».

Le concept

Un camion sillonnerait les communes rurales et proposerait des produits alimentaires et le nécessaire du quotidien à petits prix aux habitants rencontrant des contraintes financières et de mobilité reconnues par un travailleur social.

Donnez votre avis jusqu'au 31 juillet 2026 !

Vous habitez le sud meusien* et souhaitez donner votre avis sur ce projet ? Rien de plus simple, il suffit de scanner ce QR-Code pour compléter l'enquête en ligne.

* Secteur Ancerville/Montiers sur Saulx/Gondrecourt le Château/Ligny en Barrois.



Zéro Gaspi Solidaire



Jean-Pol Prévot

Grace au soutien de la DRAAF Grand-Est, le PAT du Pays Barrois a soutenu en 2021 la mise en place de box alimentaires visant à réduire le gaspillage en restauration collective. Retour sur cette démarche avec Jean-Pol PREVOT, expert en gaspillage alimentaire et partenaire du PAT.

D'où vous est-venue cette idée exactement ?

Le constat est simple mais marquant : au sein des structures de restauration collective, des denrées encore consommables sont régulièrement jetées, alors même que certains agents ou usagers rencontrent des difficultés financières. « Voir des aliments partir à la poubelle alors que certains peinent à boucler leurs fins de mois était difficilement acceptable », souligne Jean-Pol Prévot. C'est de cette réalité que sont nées les box alimentaires : récupérer les excédents alimentaires non servis pour leur donner une seconde vie.

Comment ça marche ?

Les repas non servis sont reconditionnés dans des contenants réutilisables puis proposés à la vente. Lorsque nous avons expérimenté cette initiative au lycée agricole de Bar-le-Duc, les box contenant le plat principal était vendues au tarif symbolique de 1 euro (hors consigne) afin d'être accessibles au plus grand nombre. Les recettes générées ont été réinvesties dans des projets pédagogiques.

Et maintenant, où en êtes-vous ?

Face aux premiers résultats encourageants, l'ambition est désormais d'étendre ce dispositif à d'autres établissements volontaires du territoire ! Un guide pratique leur présentant la méthodologie est à leur disposition.

Un dernier mot pour conclure ?

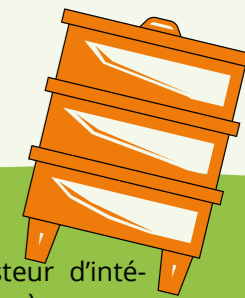
Au-delà de l'aspect social et environnemental, ces box participent à une prise de conscience collective et illustrent une manière concrète d'agir localement.



©L'Est Républicain

Réussir son compost

Le Pays Barrois vous livre ses trucs et astuces pour réussir votre compost fait-maison !



J'ai un jardin :

En tas (pour des moyens et grands jardins) :

- Choisir un endroit ombragé, de préférence plat afin de limiter la formation de cuvette et commencer par l'apport de quelques branchages.
- Limiter si besoin l'étalement avec des planches ou des palettes.

En bac (pour petits jardins ou en cas de manque de place) :

- Installer sur terrain plat à l'abris du vent, en contact avec la terre et dans une zone ombragée.
- Auto-construction possible avec des planches, du grillage et du fil de fer.



Je n'ai pas de jardin :

Le lombri-compostage : composteur d'intérieur (appartement, maison de village).

- Placer à l'abri du soleil (sous l'évier, à la cave, dans un placard, au garage).
- Maintenir une température entre 15°C et 25°C loin du bruit (frigo, lave-linge).
- Installer au départ un 1er plateau, puis un autre au fur et à mesure des apports.
- Le compost est prêt au bout de 3 à 4 mois, prévoir un roulement avec l'apport de déchets frais sur le plateau du haut.

Le compostage collectif : cette alternative se développe sur l'ensemble du Pays Barrois. Consultez notre précédent numéro pour découvrir les sites à votre disposition près de chez vous !

Les clés du succès :

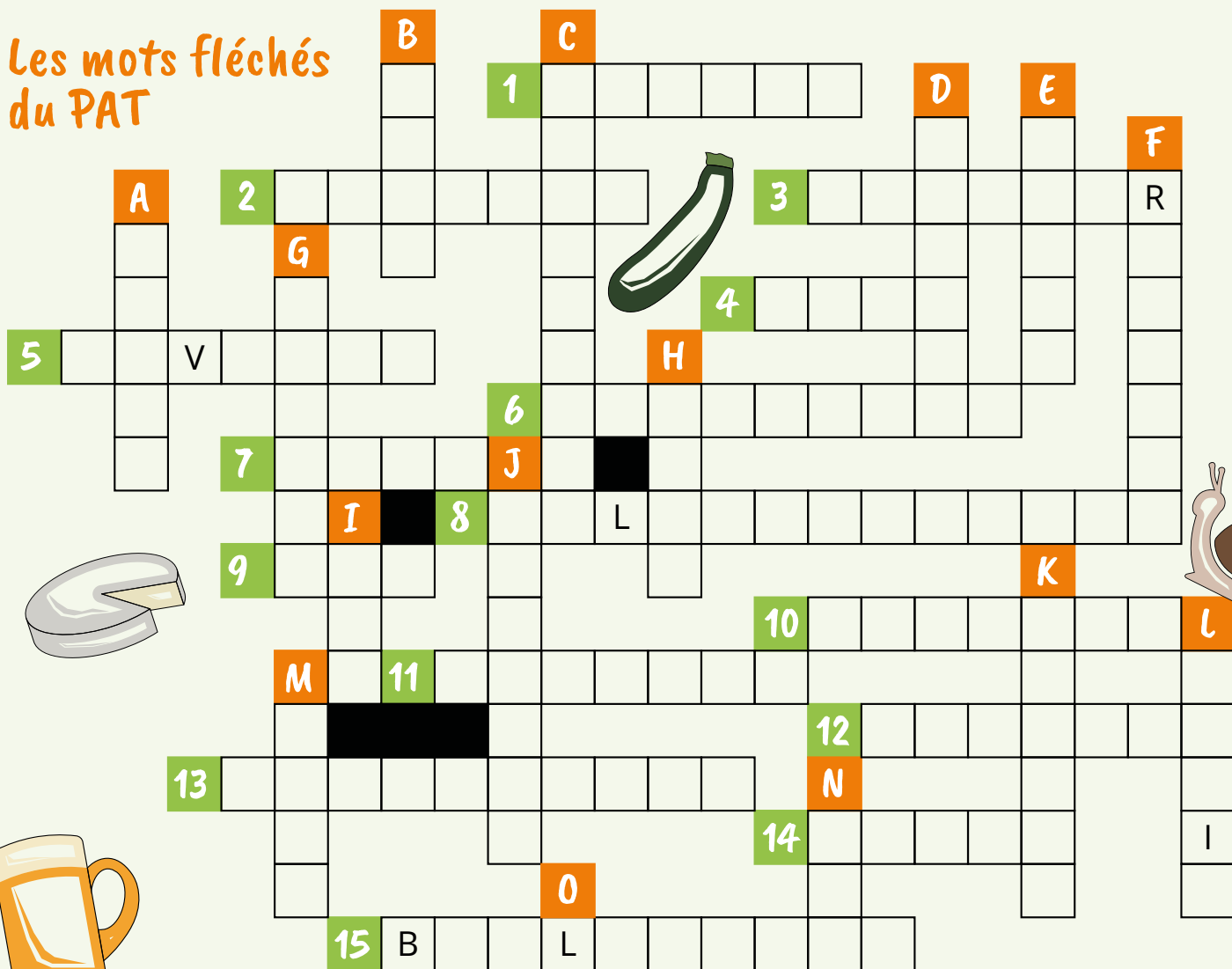
- **L'air** : Brasser régulièrement avec une fourche, sans le retourner complètement, pour favoriser la circulation d'air.
- **L'eau** : Surveiller l'humidité en choisissant un emplacement qui pourra bénéficier de l'ombre et du soleil. En été, arroser légèrement si besoin.
- **Les apports** : Mélanger les déchets entre eux : 50% de déchets humides – 50% déchets secs. Broyer certains déchets si besoin (2 à 3 cm maximum)

	Les déchets secs	Les déchets humides
De la cuisine, de la maison	Marc et filtre de café ; sachets de thé Coquilles d'œufs et de fruits secs (broyés) Essuie-tout Boîte d'œufs et cartons en morceaux Litières végétales	Epluchures de fruits & légumes, trognons en morceaux Pain rassis, restes de riz, pâtes sans gras
Du jardin	Taille de haies, branchages coupés Ecorces d'arbre Déchets de tonte, feuilles mortes	Fleurs et plantes fanées Déchets du potager

Sources : CA Meuse Grand Sud, dechets.ampmetropole.fr

À vous de jouer !

Les mots fléchés du PAT



Horizontal

- 1 Semence de la plante
- 2 Récolte estivale
- 3 Région agricole caractéristique
- 4 Mollet ou brouillé
- 5 Arrêt du lait
- 6 Légumineuses cultivées dans le Barrois
- 7 Issu de la traite
- 8 J'élève des bêtes à cornes
- 9 Partie de la céréale
- 10 Outil du jardin à dents
- 11 Insecte pollinisateur
- 12 Activité agricole historique du Barrois
- 13 Ravageur de la vigne
- 14 Oléagineux du printemps
- 15 Naturel

Vertical

- A Boisson fermentée
- B Fromage AOP fabriqué en Meuse
- C Petit fruit typique du Barrois
- D Mésentérique, de Bourgogne ou du Périgord
- E Oiseau d'élevage
- F Variété de pomme typique des vergers lorrains
- G Résidu après récolte
- H Fruits à coque
- I Lieu de pâture
- J J'apporte amertume et arôme
- K Surnom donné à la spécialité de Bar-le-Duc
- L Action de mettre en terre
- M Kale, pommé ou frisé
- N N'ayant subi aucune transformation
- O Gourmandise de Ligny

Les réponses seront dévoilées sur notre site internet : www.paysbarrois.fr