

Judi 9 avril
à midi
dans les cantines
de la Meuse

un bon Repas

AVEC LE PARC
NATUREL RÉGIONAL
DE LORRAINE



Parc
naturel
régional
de Lorraine

Une autre vie s'invente ici



Anne Vivier
Chargée de mission agriculture durable
06 98 25 45 19 | anne.vivier@pnr-lorraine.com

« Un repas local » dans les assiettes des collégiens de Meuse

»» EN BREF

Le **jeudi 9 avril 2026**, le Parc naturel régional de Lorraine propose une opération inédite : « **Un repas avec le Parc** » à destination des **collèges du département de la Meuse**. À cette occasion, près de **1 000 collégiens** bénéficieront d'un **menu élaboré à partir de produits bio, locaux et de saison, dont la majorité est issue du territoire du Parc**.

Cette expérimentation, menée **en étroite collaboration avec le Département de la Meuse**, concerne trois établissements situés dans les **villes-portes du Parc** :

- **Collège Les Tilleuls à Commercy**
- **Collège Les Avrils à Saint-Mihiel**
- **Collège Maurice Barrès à Verdun**

L'approvisionnement est réalisé via la plateforme **Agrilocal 55**, facilitant la mise en relation entre producteurs locaux et restauration collective.



Anne Vivier
Chargée de mission agriculture durable
06 98 25 45 19 | anne.vivier@pnr-lorraine.com

Inauguration officielle "Un repas avec le Parc"

»»» JEUDI 9 AVRIL A COMMERCY

Collège Les Tilleuls – Avenue des Tilleuls – 55200 Commercy

- 11h30 : accueil presse
- 12h00 : lancement du repas

En présence de :

- **Jean-Philippe Vautrin**, Vice-Président du Département de la Meuse
- **Adrien Kohr**, élu à la Chambre d'agriculture de la Meuse
- **Odile Bereins**, Vice-Présidente du Parc naturel régional de Lorraine



Un menu 100 % local et engagé

Proposé par le **chef cuisinier Fahri Kenctemur**, le menu met à l'honneur les produits du territoire :

Salade de pommes de terre bio

Émincé de bœuf « Valeurs Parc » et pâtes fermières HVE

Brie bio de la Meuse

Crèmes dessert bio (vanille, chocolat ou pistache)



Anne Vivier

Chargée de mission agriculture durable

06 98 25 45 19 | anne.vivier@pnr-lorraine.com

Une opération au cœur des enjeux alimentaires et environnementaux

Engagé dans le développement de stratégies territoriales de l'alimentation et des circuits courts, le Parc naturel régional de Lorraine œuvre depuis plusieurs années à la structuration de filières agricoles durables. Parmi elles, la filière de valorisation du bœuf à l'herbe, qui contribue à préserver les prairies, la qualité de l'eau et la biodiversité.

L'opération « Un repas avec le Parc » s'inscrit pleinement dans la stratégie d'alimentation durable et bas carbone portée par le Département de la Meuse, visant à réduire l'empreinte environnementale de la restauration scolaire tout en valorisant des productions locales de qualité.



Anne Vivier

Chargée de mission agriculture durable

06 98 25 45 19 | anne.vivier@pnr-lorraine.com

Des objectifs multiples

- Promouvoir les filières agricoles locales et durables
- Valoriser les produits du territoire du Parc
- Renforcer les liens entre producteurs et consommateurs
- Sensibiliser les jeunes aux enjeux d'une alimentation responsable

Depuis 2023, cette initiative a déjà été déployée dans les cantines des métropoles de Nancy et Metz, dans des collèges de Meurthe-et-Moselle et, à titre expérimental en 2025, dans des lycées de la Région Grand Est.

Des partenaires mobilisés

Cette opération est menée avec le soutien de :

- Le Conseil départemental de la Meuse
- La Chambre d'agriculture de la Meuse
- L'Agence de l'Eau Rhin-Meuse
- La Région Grand Est

La Chambre d'agriculture de la Meuse a notamment accompagné l'organisation de l'approvisionnement, en lien étroit avec les chefs de cuisine et les producteurs.



Anne Vivier

Chargée de mission agriculture durable

06 98 25 45 19 | anne.vivier@pnr-lorraine.com

Les fermes et produits mis à l'honneur par le chef de cuisine



Ferme BIOGEVAL (Euville)
Pommes de terre issues d'une exploitation biologique en polyculture-élevage



Ferme de Franck Cantiget (Nonsard-Lamarche) :
Viande bovine issue d'élevages à l'herbe labellisés « Valeurs Parc », favorables à la biodiversité



Ferme Jadinot (Mandres-aux-Quatre-Tours) : pâtes artisanales produites à partir de céréales de l'exploitation, certifiée Haute Valeur Environnementale



Fromagerie Hutin (Dieue-sur-Meuse) : brie bio adapté à la restauration collective



Ferme de la Petite Seille (Arraye-et-Han) : crèmes dessert issues d'un élevage laitier biologique



L'association APAL (Association de Production Animale de l'Est), partenaire technique du Parc, a assuré la gestion de la filière viande, de la collecte à la distribution dans les établissements.

Une dynamique territoriale au service de l'Homme et de la nature

À travers cette opération, le Parc naturel régional de Lorraine confirme son engagement en faveur d'une alimentation qui soutient les agriculteurs locaux, préserve les ressources naturelles et sensibilise les jeunes générations aux enjeux du vivant.



Anne Vivier

Chargée de mission agriculture durable

06 98 25 45 19 | anne.vivier@pnr-lorraine.com