



CULTIVONS NOTRE ALIMENTATION DE DEMAIN EN DÉODATIE

LIVRABLE TECHNIQUE

- Répertoire des Fiches projets du PAT -

Le 30 juin 2023

Plan d'Action

S'ADAPTER AU CHANGEMENT CLIMATIQUE
ET SOUTENIR LE DÉVELOPPEMENT D'UNE ALIMENTATION
LOCALE DURABLE DE QUALITÉ



**Stimuler la DEMANDE locale en produits
de proximité en circuits courts**

**Maintenir et développer l'OFFRE : Favoriser les
activités agricoles et locales durables**

**Gérer l'Alimentation de façon intégrée depuis la lutte
contre le gaspillage à la gestion des biodéchets**

Trame "Fiche projet"



TITRE

VISUEL



CALENDRIER DE RÉALISATION :

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

QUELQUES CHIFFRES :

PERSPECTIVES :

PARTENAIRES :

LOGO

LOGO

MENU LOCAL À L'HÔPITAL !



CALENDRIER DE RÉALISATION : De juin 2022 à juin 2023

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

Les cuisines centrales des hôpitaux et EHPAD du territoire ont retroussé leurs manches pour concocter un menu 100% local au personnel, aux résidents ainsi qu'à tous les établissements desservis par ces cuisines (périscolaire, portage à domicile, etc.)

QUELQUES CHIFFRES :

- 5 évènements organisés, de nombreux relais : presse locale et Vosges TV
- Plus de 1700 repas locaux servis et 1000 flyers distribués

PERSPECTIVES :

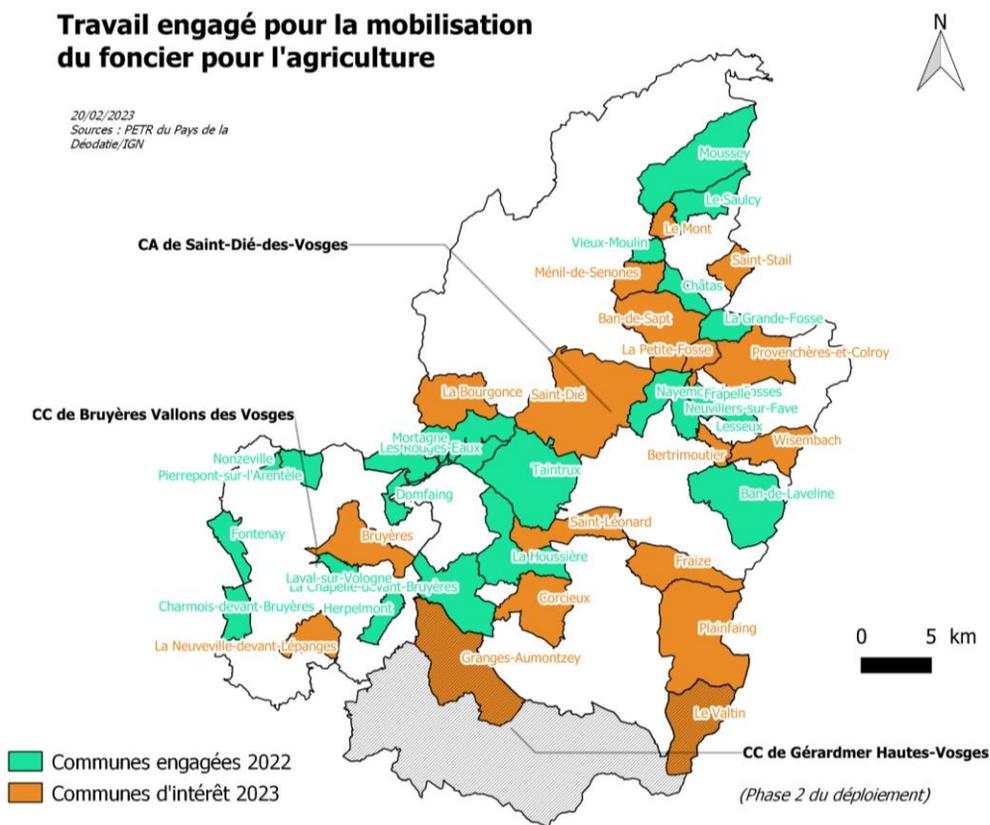
- Test de contractualisation avec les producteurs
- Pérennisation de la démarche en veillant à son intégration au projet d'établissement



DU FONCIER POUR UNE AGRICULTURE DE PROXIMITÉ

Travail engagé pour la mobilisation du foncier pour l'agriculture

20/02/2023
Sources : PETR du Pays de la Déodatie/IGN



CALENDRIER DE RÉALISATION : Début 2022 à l'été 2024 (en cours)

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

L'objectif ? Faire levier dans les processus d'installation, transmission et favoriser la diversification des exploitations agricoles. Quels moyens ?

- Accompagner les communes dans l'identification et la gestion du foncier disponible
- Soutenir les candidats dans la définition de leurs besoins
- Vérifier l'adéquation entre les sites pressentis et le(s) projet(s) agricole(s)
- Proposer des temps d'échange sur retours d'expériences.

QUELQUES CHIFFRES : à ce jour

- 40 communes dans l'aventure
- 15 porteurs de projets agricoles candidats

PERSPECTIVES : Accompagner les communes dans la rédaction d'appels à candidatures et permettre l'aboutissement de projets agricoles.

Partenaires :



Bio en Grand Est

VALORISATION DES MÉTIERS DE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE



CALENDRIER DE RÉALISATION : Au fil de l'eau

DESCRIPTIF DE L'ACTION : Création de supports de communication

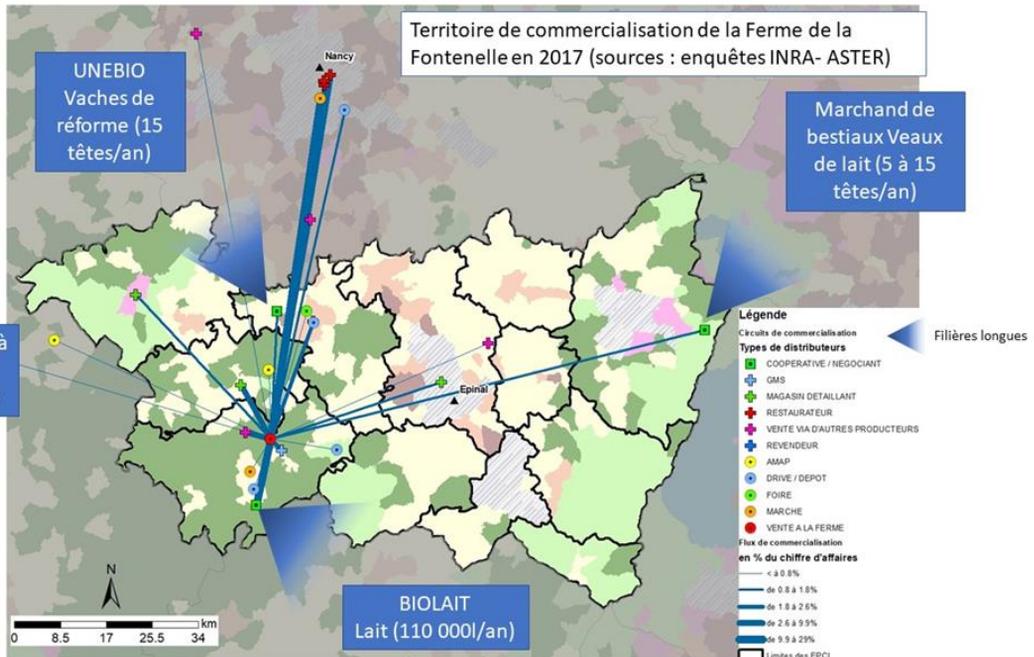
QUELQUES CHIFFRES :

- 3 affiches "Projet" générales
- 9 exploitations agricoles valorisées individuellement
- 1 vidéo YouTube, environ 200 vues à ce jour
- 2 reportages Vosges Télévision (hôpital et centre de vacances)
- De multiples relais dans la presse : Vosges Matin, l'écho des Vosges, Actu 88, Cultivar, Presse en ligne, etc.

PERSPECTIVES : Evènements et animations



OBSERVATOIRE DES FLUX ALIMENTAIRES TERRITORIALISES



Sources : INRAE-ASTER Mirecourt

CALENDRIER DE RÉALISATION : Octobre 2021 – Octobre 2024

DESCRIPTIF DE L'ACTION : L'objectif de cet outil numérique est de :

- Identifier de manière fine et systématique l'ensemble des acteurs de la filière agri-alimentaire du territoire ;
- Avoir une vision globale de la disponibilité et de la diversité de l'offre alimentaire sur le territoire.

Un système d'information ou "géodatabase" qui permet :

- La data visualisation (cartes et graphes)
- La saisie et la mise à jour des données (flux et/ou importations)
- L'interrogation et l'exportation des données

QUELQUES CHIFFRES : En 2020, le département des Vosges compte 2100 exploitations agricoles qui valorisent 219 500 hectares de surface agricole utilisée (Source Agreste, mars 2022)

PERSPECTIVES : Expérimenter l'outil puis le déployer à l'échelle de l'inter-PAT Vosges voire de la région Grand Est.

Partenaires :

INRAE

LA COMMUNE DE FRAIZE S'APPROVISIONNE EN LOCAL

PONDOIR DU COURS
Œufs

BOULANGERIE BECLIER
Pains & viennoiseries

CANTINE DE FRAIZE
Confection de repas

FERME DE XÉFOSSÉ
Viandes & fromages

BOUCHERIE TOUSSAINT
Viandes

Le local s'invite dans
vos assiettes!

À Fraize.

Agriculteurs, artisans & cuisiniers
Un projet porté
par le **Pays de la Déodatie**

UN APPROVISIONNEMENT EN CIRCUITS COURTS POUR
CONSTRUIRE LA FILIÈRE ALIMENTAIRE DE DEMAIN.

Dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial, le Pays de la Déodatie accompagne l'insertion de produits locaux dans la restauration hors domicile et contribue à la valorisation des producteurs et des artisans du territoire.

Logos: Pays de la Déodatie, Communauté de Communes Impérial, Vallée des Vosges, Département des Vosges, Syndicat Intercommunal des Maires des Vosges, Chambre d'Agriculture des Vosges, Programme National pour la Valorisation Territoriale d'Action, Département des Vosges, CSE, and the coat of arms of Fraize.

CALENDRIER DE RÉALISATION : juillet à décembre 2022

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

La cantine scolaire de Fraize est la seule du territoire à fonctionner en régie. Cette gestion directe implique la préparation des repas sur place.

Un accompagnement coconstruit a été proposé : une analyse du territoire, du marché et un sourcing ont permis d'identifier l'offre disponible sur le secteur de Fraize et de prendre contact avec les producteurs et artisans.

QUELQUES CHIFFRES :

- À 20 km de Fraize : 37 exploitations soit 46 ateliers de production
- 110 à 120 repas cuisinés chaque jour à Fraize
- 4 partenariats actifs : 2 artisans et 2 exploitations agricoles
- 400 flyers distribués

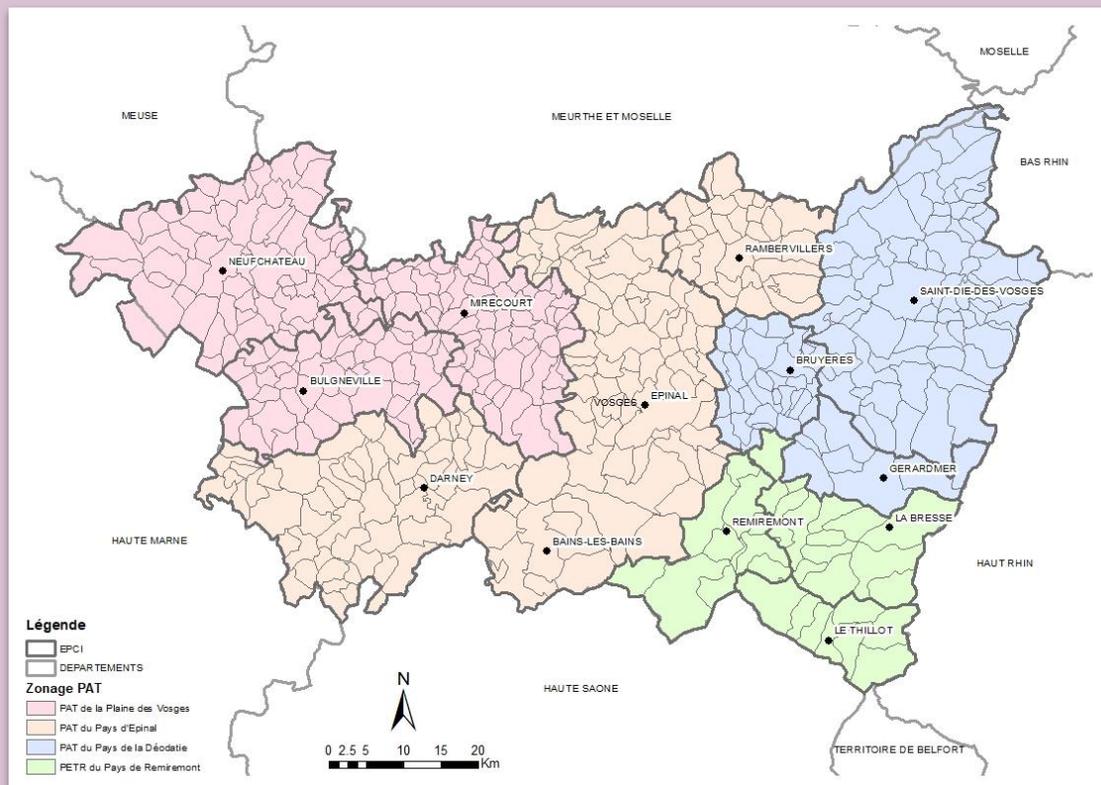
PERSPECTIVES :

- Développer de nouveaux partenariats locaux

Partenaires :



INTER-PAT VOSGES



Sources : INRAE-ASTER Mirecourt

CALENDRIER DE RÉALISATION : En continu

DESCRIPTIF DE L'ACTION : Initié par la DDT des Vosges, ce réseau rassemble les PAT du territoire avec l'objectif de coconstruire des projets à l'échelle du département. Lancé officiellement en novembre 2022, l'inter-PAT des Vosges compte 3 axes majeurs :

- Porté par le PAT de la Déodatie : OFALIM, un Observatoire pour l'interconnaissance des territoires et des acteurs
- Porté par le PAT d'Épinal, Cœur des Vosges : LOGISTIQUE, une interface pour s'organiser collectivement et structurer la filière de l'amont à l'aval
- Porté par le PAT de la Plaine des Vosges : SENSIBILISATION AU PRIX JUSTE, construction de la méthodologie et la communication pour y parvenir

QUELQUES CHIFFRES : Et en région Grand Est ? 31 territoires sont labellisés PAT et couvrent 80% de la grande région.

PERSPECTIVES : Passer au niveau 2 de la labellisation PAT -> candidature conjointe des PAT vosgiens avant fin 2023.



ACCOMPAGNEMENT DU TRAITEUR THIRION



CALENDRIER DE RÉALISATION : 2021-2022 (et valorisation sur 2023)

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

Le traiteur Thirion, basé à Moussey, cuisine et livre les restaurants scolaires gérés par l'association périscolaire LORANIM. Candidat parfait pour une opération pilote, un accompagnement individualisé lui a donc été proposé :

- 1 - Diagnostic de fonctionnement et d'approvisionnement
 - 2 - Sourcing et état des lieux des filières
 - 3 - Suivi qualité de l'établissement pilote et synthèse
- + Animations auprès d'une classe et valorisation de l'opération

QUELQUES CHIFFRES :

- 400 repas cuisinés chaque jour
- 2200 flyers distribués
- 1 labellisation « ECOCERT en cuisine » pour le Traiteur

PERSPECTIVES : Accompagner d'autres établissements dans cette démarche.

Partenaires :



• Bio en Grand Est •



PAIEMENTS POUR SERVICES ENVIRONNEMENTAUX (PSE)



Journal de jeudi 15 juin 2023

DANS CE JOURNAL

CALENDRIER DE RÉALISATION : 2021-2023

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

Stocker du carbone, retenir et épurer les eaux de pluies, faire émerger de beaux paysages, accueillir une biodiversité exceptionnelle et des pollinisateurs, nourrir des animaux d'élevage sont autant de services rendus gratuitement par les prairies. Les PSE ont pour but de rémunérer les agriculteurs pour services rendus à la société.

Après 2 ans d'étude, les PSE ont été validés et sont lancés en 2023 pour 5 ans !

QUELQUES CHIFFRES :

- 33 agriculteurs, gérant 3 700ha dont 3 000ha de prairies permanentes sont engagés dans le dispositif sur le territoire
- On estime qu'1ha de prairies = 600€/an de services à la société et qu'1ha de prairies humides = 1200€/an

PERSPECTIVES : Bilan dans 5 ans et ajustements

Partenaires :



EXPÉRIMENTATION « LE HACHÉ DE L'ÉLEVEUR » EN LYCÉE



BRUYÈRES

La viande hachée testée et approuvée au lycée Lurçat

Pour le retour en grâce du steak haché dans la restauration collective, le lycée Jean-Lurçat s'est porté établissement pilote. Une expérimentation « filière haché de l'éleveur en restauration » en trois volets lancée fin novembre et qui s'est concrétisée à la mi-décembre.



Le 12 décembre, Michel Hager et ses cuisinots proposaient un menu lasagnes et steaks hachés locaux.

Dans le cadre du Projet alimentaire territorial (PAT), le Pôle d'équilibre territorial et rural (PETR) du Pays de la Déodatie et la communauté de



CALENDRIER DE RÉALISATION : Octobre à décembre 2022

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

Le steak haché reste un challenge technique pour la cuisson à cœur imposée par la réglementation en restauration collective. Ainsi, le 22 novembre 2022, 34 testeurs se sont portés volontaires pour goûter les steaks hachés de Beauménil. Grilles d'évaluation à l'appui*, des propositions d'adaptation ont été formulées donnant ainsi le feu vert pour la suite du projet : visites de l'abattoir et d'une exploitation agricole, organisation d'un repas en conditions réelles au lycée et restitution ouverte sous forme d'une rencontre technique.

QUELQUES CHIFFRES : *Note obtenue de 15,3 / 20, une médaille de bronze "Je Vois la Vie en Vosges Terroir" (J3VT) confirmée !

PERSPECTIVES : (en cours)

Déployer l'expérimentation sur d'autres types d'établissements : restaurants, milieu hospitalier, etc. et pérenniser l'approvisionnement.



DÉPLOIEMENT DE L'EXPÉRIMENTATION "HACHÉ EN RHD*"



CALENDRIER DE RÉALISATION : Janvier à mai 2023

DESCRIPTIF DE L'ACTION : Un projet à objectifs multiples...

- Introduire la viande bovine locale dans les menus en *Restauration Hors Domicile (RHD) et induire un appui aux outils du territoire (ici Adequat)
- Valoriser la production herbivore locale avec une traçabilité intégrale et une qualité organoleptique reconnue : Label "Je vois la Vie en Vosges Terroir"

Exemple de Xonrupt : Afin d'apporter un accompagnement sur mesure, ce test a expérimenté un approvisionnement en "bovin entier". Un 1^{er} bovin a donc été livré en mars, le second en mai. Ceci permettant de fournir bourguignon, haché, et viande à griller au Centre Les Jonquilles.

QUELQUES CHIFFRES : Coût achat / kg pour Les jonquilles : 13€ HT/kg

> Comparatif : Coût en approvisionnement usuel (origine FR)

à 12,50€ HT/kg (hors valorisation des abats)

PERSPECTIVES : Proposer des pistes pour l'autonomisation du dispositif expérimenté



CAFÉ TRANSMISSION-INSTALLATION

Transmettre ma ferme avec un atelier de transformation

Reprendre une ferme en vente directe

Regards croisés et retours d'expériences

MARDI

23

NOV. 2021



14h-17h



Gerbépal



CALENDRIER DE RÉALISATION :

- Edition 2021 en novembre porté par le GAB des Vosges et l'ARDEAR GE
- Edition 2023 en janvier porté par la CCB2V

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

Ces moments à destination des cédants et porteurs de projets ont à la fois permis des retours d'expériences ainsi que la rencontre des acteurs de l'installation transmission et un point sur les démarches à anticiper.

QUELQUES CHIFFRES :

Une exploitation sur deux est dirigée par au moins un exploitant de 55 ans ou plus. *Source : Agreste – Recensement agricole 2020*

PERSPECTIVES :

Organiser un temps de réflexion avec les partenaires travaillant sur ces thématiques.

Partenaires :



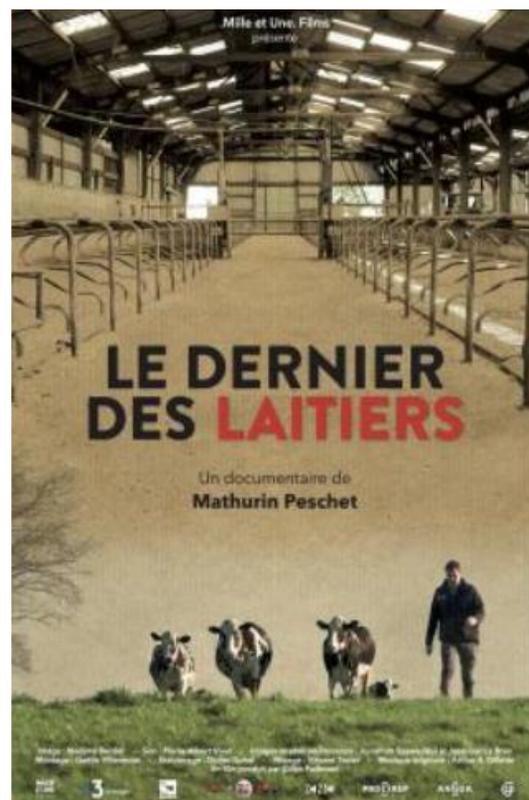
Bio des Vosges
Les Acteurs de la Bio



Communauté de Communes
BRUYÈRES, ALLONS DES VOSGES



FESTIVAL ALIMENTERRE



CALENDRIER DE RÉALISATION : Edition 2022

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

Le Festival ALIMENTERRE est un évènement incontournable sur l'alimentation durable et solidaire. Le Parc, par sa participation, a proposé différentes projections-débats :

- À la médiathèque de Gérardmer le 18 novembre
- A la Grande Fosse le 19 novembre (coorganisée par la communauté d'Agglomération de Saint-Dié-des-Vosges)

A travers ce festival, le but est de permettre aux habitants d'échanger et débattre sur les enjeux actuels et futurs de l'alimentation.

QUELQUES CHIFFRES :

En 2022 le Festival AlimentTerre représente 2000 évènements organisés, 2800 acteurs impliqués, 90 000 spectateurs dans 22 pays

PERSPECTIVES :

Poursuivre le portage par les partenaires du PAT



ATELIERS ÉTUDIANTS – MIEUX MANGER, GASPILLONS MOINS



Traiteur Thirion_Moussey_©Valentin Thevenin

CALENDRIER DE RÉALISATION : Octobre à décembre 2023

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

L'enjeu ? Lutter contre la précarité alimentaire en donnant aux étudiants l'accès à une alimentation saine et de qualité à moindre coût.

Le moyen ? Organiser des ateliers de cuisine et de sensibilisation sur les 3 PAT vosgiens.

QUELQUES CHIFFRES : Source - Observatoire de la Vie Étudiante 2021

- 38% des étudiants déclarent s'être restreints sur leurs dépenses alimentaires
- 18% déclarent ne pas toujours manger à leur faim
- 16% déclarent sauter des repas pour des raisons financières

PERSPECTIVES :

Permettre aux maraîchers partenaires de pérenniser l'approvisionnement des étudiants et s'appuyer sur les associations étudiantes pour créer des initiatives en ce sens : distributions de denrées alimentaires, etc.

Partenaires :



ECO-DÉFIS DES COMMERÇANTS ET ARTISANS



CALENDRIER DE RÉALISATION : Editions annuelles

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

Accompagnement des artisans et commerçants à adapter leurs pratiques au changement climatique :

- Eau : réduction de la consommation, limitation des rejets, etc.
- Economie circulaire : valorisation des déchets, limitation des emballages, réparation et réemploi, etc.
- Eco-produits et circuits courts : achats durables, bio, locaux, vrac, etc.
- Energie et confort d'été : installation de programmateurs, travaux d'amélioration du confort thermique, etc.

QUELQUES CHIFFRES :

1^{ère} édition (2022) : 9 lauréats > Coiffeurs, boulanger, restaurateurs, mercerie, bijoutière

PERSPECTIVES : Orienter la nouvelle édition sur les acteurs et les enjeux du PAT



RESILIENCE DES SYSTEMES AGRICOLES ET ALIMENTAIRES



CALENDRIER DE RÉALISATION : Mai à décembre 2022 (pour la Déodatia)

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

Passer de l'échelle micro à l'échelle macro : Un projet de recherche pour animer et mettre en perspective notre territoire.

Universitaires et chercheurs se sont penchés sur la question de la résilience des systèmes agricoles et alimentaires :

- Quels facteurs ont favorisé la résilience des systèmes agricoles et alimentaires du Grand Est lors de la crise COVID ?
- Quels enseignements en tirer pour faire face aux futures perturbations ?

QUELQUES CHIFFRES :

- Mobilisation des acteurs du territoire : une trentaine de participants
- Synthèse utilisée pour la construction du plan d'action du PAT

PERSPECTIVES : Intégrer le projet de recherche
TRANSAAT = TRANSition des Système Agri-
Alimentaires Territorialisés (acquis)

Partenaires :



AgroParisTech



ATELIERS RESTAURATION HORS DOMICILE



**CULTIVONS
NOTRE ALIMENTATION
DE DEMAIN
EN DÉODATIE**

ATELIERS

pour les professionnels sur l'introduction des produits locaux

**Travaillons ensemble pour l'approvisionnement local
dans la restauration hors domicile.**

dans le cadre du Projet Alimentaire Territorial du Pays de la Déodatie

Vous êtes restaurateur, gestionnaire ou distributeur de repas ?

1. COMMENT SE FOURNIR EN PRODUITS LOCAUX ?

- Cadre réglementaire (loi EGALIM)
- Présentation de la production locale

Mardi 12 octobre 2021 de 14 h à 17 h

KAFÉ - Kellermann - 14 avenue Jean-Jaurès - Saint-Dié-des-Vosges

2. OÙ ET COMMENT S'APPROVISIONNER EN PRODUITS LOCAUX ?

- Présentation de deux plateformes d'achats : Agrilocal88 et Paysan Bio Lorrain

Mardi 19 octobre 2021 de 14 h à 17 h

Relais de la Cité - 19 bis rue du Général-de-Gaule - Bruyères



CALENDRIER DE RÉALISATION : Octobre 2021

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

Organisation d'ateliers pour les professionnels sur l'approvisionnement local dans la restauration hors domicile :

- Comment se fournir en produits locaux ? Cadre réglementaire
- Où et comment s'approvisionner en produits locaux ? Présentation de deux plateformes d'achats : Agrilocal88 et Paysan Bio Lorrain

QUELQUES CHIFFRES :

- Une trentaine de participants
- 12 types de structures représentés

PERSPECTIVES :

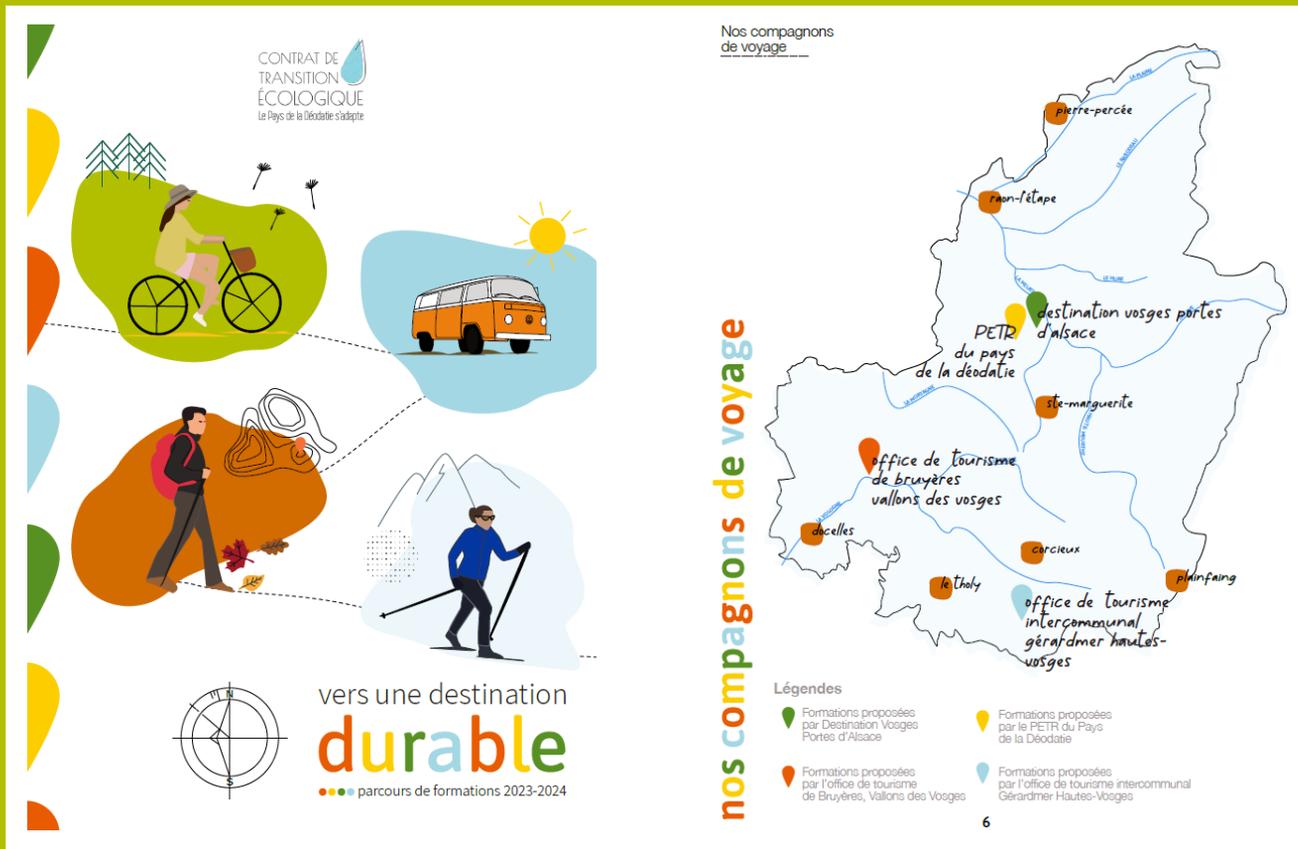
De participants aux ateliers, certains sont devenus les acteurs du PAT d'aujourd'hui. La dynamique créée est maintenue grâce à l'animation de groupes de travail qui ont été et seront mobilisés au fil des actions et dynamiques nouvelles.

Partenaires :



agrilocal88.fr
Les produits 100% locaux made in Vosges

FORMATION DES ACTEURS TOURISTIQUES



CALENDRIER DE RÉALISATION : Septembre 2023 à mars 2024

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

Un parcours de formations gratuit pour accompagner les acteurs du tourisme dans l'évolution de leurs pratiques et informer sur les changements à venir pour notre territoire : la diminution de la ressource en eau et de sa qualité, l'augmentation de la fréquence des vagues de chaleur ou l'apparition de nouveaux risques notamment en forêt, etc.

- Nouveauté, une thématique PAT sera proposée le 20 septembre 2023 : Connaître et faire connaître les producteurs locaux.

QUELQUES CHIFFRES : 10 formations au programme

PERSPECTIVES : Evaluer la démarche auprès des bénéficiaires et impliquer les acteurs du territoire dans l'animation de ces formations.



EGALIM - OBLIGATIONS D'INFORMATION DES CONVIVES

UN DOCUMENT MODIFIABLE POUR VOUS SIMPLIFIER LA VIE !

Le Pays de la Déodatie met à votre disposition un **document préconçu et modifiable** afin que vous puissiez y renseigner toutes les informations concernant votre établissement, vis-à-vis de la loi EGALIM et de toute autre réglementation susceptible d'être appliquée.

Réalisé dans PowerPoint, le document dispose d'un fond fixe ainsi que de 3 zones de texte personnalisables :

- 1 Établissement**
Renseignez-y vos coordonnées. La zone vide à gauche vous permet d'y mettre votre logo.
- 2 Les petits + de l'établissement**
Un espace pour valoriser les spécificités de votre établissement : valorisation des producteurs locaux, autres volets EGALIM (diminution de la vaisselle plastique, mesures anti-gaspi, gestion des déchets, etc).
- 3 Part de produits bio et SIQO dans votre établissement, le calcul est le suivant :**

Taux (%) = $\frac{\text{somme annuelle des produits AB et SIQO (€)}}{\text{somme annuelle des achats alimentaires totaux (€)}}$



Loi EGALIM

QUALITÉ DES APPROVISIONNEMENTS, VOTRE ÉTABLISSEMENT S'ENGAGE!

Pour les dernières actualités RDV sur : ma-cantine.beta.gouv.fr/accueil/

PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

Pourquoi je vois cette affiche ?
L'objectif de cet affichage est de rendre plus transparentes l'origine et la qualité des produits composant les menus et ainsi soutenir l'objectif d'une alimentation plus saine et plus durable dans les restaurants.

LOGO ÉTABLISSEMENT

1

LES PETITS + DE L'ÉTABLISSEMENT

2

Sur un an, voici la part de produits BIO et SIQO entrant dans la composition des menus :

3

Bio Qualité et durable

Par la création de cette affiche, le projet Alimentaire Territorial de la Déodatie accompagne les établissements dans l'application de la loi EGALIM : valorisation de la démarche et information aux convives.

CALENDRIER DE RÉALISATION : Septembre 2022

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

Suite à un besoin remonté des établissements du territoire soumis à la loi EGALIM, un « document outil » a été créé afin de permettre aux gestionnaires de respecter les obligations d'information aux convives tout en valorisant les initiatives propres à leur établissement.

QUELQUES CHIFFRES : Source Agreste 2021 (Enquête 2020)

- 75% des établissements utilisent des produits sous label AB
- 66% utilisent des produits sous signe officiel de qualité et d'origine
- 82% font de l'information aux convives
- 78% des établissements scolaires proposent un menu végétarien

PERSPECTIVES :

Le projet a vocation à contribuer aux remontées nationales proposées par "ma cantine". Ce site est une « beta version » permettant donc à chacun de contribuer à son contenu.

Partenaires :



Projets en cours et à venir ...

Du côté du PETR

- PROJET DE RECHERCHE TRANSAAT : Transition des systèmes agricoles et alimentaires territorialisés -> Gestion de la ressource en eau
- SUBVENTIONS : Nouvelle programmation LEADER comme levier d'une dynamique alimentaire territoriale
- PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE : Valorisation, communication et développement de SOLAAL* dans les Vosges
*SOLidarité des producteurs Agricoles et des filières ALimentaires
- TOURISME : Les GR de Pays et le PAT : Approvisionnement local des hébergeurs touristiques, organisation en partenariat avec les traiteurs du territoire
- AMENAGEMENT : Accompagnement de la commune de Le Valtin dans ses aménagements touristiques et agricoles (Avenir Montagne et Vosges Ruralité Services)
- ANIMATION ARTISTIQUE : « Design alimentaire » par le collectif "AVEC"

Projets en cours et à venir ...

Du côté des partenaires *(Liste non exhaustive)*

- COMMUNAUTÉ D'AGGLOMÉRATION DE SAINT-DIÉ-DES-VOSGES
 - Territoires zéro chômeur de longue durée
 - Conférence biodéchets (automne 2023)
 - Miellerie

- COMMUNAUTÉ DE COMMUNES BRUYÈRES, VALLONS DES VOSGES :
 - Communication et valorisation du PAT
 - Plan de prévention du SICOVAD
 - Boutique à l'essai et approvisionnement d'un restaurant

- VILLE DE SAINT-DIÉ-DES-VOSGES :
 - CCAS et QPV, projet à Saint Roch
 - Approvisionnement local de l'Épicerie solidaire

- MFR SAINT-DIÉ : Certificat de Qualification Professionnelle en productions légumières

- VOSGES RURALITÉ SERVICES : Autoclave, Ferme du hazard

- MÉDIATHÈQUE DE GÉRARDMER :
 - Réalisé : Cycle de lecture sur l'alimentation
 - En cours : Exposition « L'eau à Liézey »
 - Prévu oct./nov. : Cycle d'animations « A table »



Nous suivre sur :
Facebook – LinkedIn – Youtube

Corinne CLASQUIN

Chargée de mission Alimentation

☎ 03.29.56.75.17

✉ cclasquin@deodatie.com

🌐 www.deodatie.com

📍 26 rue d'Amérique,
88100 Saint-Dié-des-Vosges



TITRE

VISUEL



CALENDRIER DE RÉALISATION :

DESCRIPTIF DE L'ACTION :

QUELQUES CHIFFRES :

PERSPECTIVES :

PARTENAIRES :

LOGO

LOGO