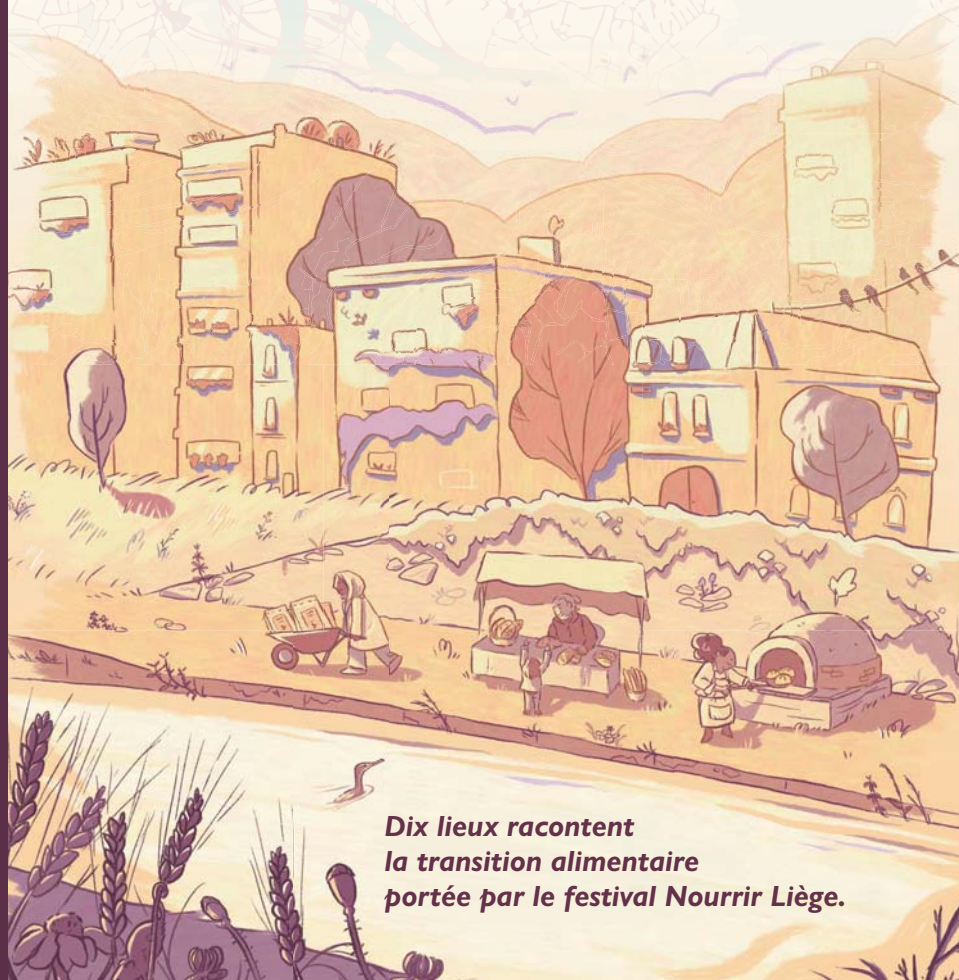


EXPOSITION - BALADE EXPLORATOIRE

10^e
anniversaire

NOURRIR LIÈGE

RACINES D'UN RÉSEAU,
GRAINES DE POSSIBLES...



*Dix lieux racontent
la transition alimentaire
portée par le festival Nourrir Liège.*

EXPOSITION - BALADE EXPLORATOIRE

NOURRIR LIÈGE

10^e
anniversaire

**RACINES D'UN RÉSEAU,
GRAINES DE POSSIBLES...**

Pour son 10^e anniversaire, le festival Nourrir Liège vous invite à découvrir la dynamique de transition alimentaire qui transforme l'agglomération liégeoise.

Au fil des années, citoyen·nes, producteur·rices, artisan·es, associations, coopératives et pouvoirs publics ont tissé des liens, expérimenté de nouvelles pratiques et fait émerger un système alimentaire plus juste, plus durable et plus solidaire.

Dans un monde traversé par des incertitudes climatiques, économiques et sociales, ces alliances locales sont fondamentales. La vitalité des coopérations renforce notre sécurité alimentaire. Des communautés capables de s'organiser, de partager ressources et savoir-faire, et de prendre soin de leur territoire sont autant de « réseaux des tempêtes », pour reprendre l'expression de Pablo Servigne.

Aujourd'hui, plusieurs lieux emblématiques de cette transition vous ouvrent leurs portes.

Du champ à l'assiette, partez à la rencontre de celles et ceux qui nourrissent la ville et cultivent, ensemble, des graines d'avenir.

Photos : Chloé Ozer, Arnaud Leblanc & Céline Martin

1. Le Champ des Possibles
2. La légumerie liégeoise - Terra Alter Belgique
3. Les Petits Producteurs
4. Oufitcoop
5. Les restaurants universitaires de l'Université de Liège
6. EFT Échafaudage - ESA Saint-Luc, Liège



7. La Cité Miroir
8. Ville de Liège - Politique alimentaire
9. Maison du Tourisme de Liège
10. Au Four et au Jardin
- 10*. Exposition « Bread is not dead »

**RETROUVEZ LE PROGRAMME 2026
DE NOURRIR LIÈGE > nourrirliege.be**



AU CHAMP :

cultiver autrement, ensemble



1. Le Champ des Possibles

Projet de maraîchage biologique en autocueillette,
Le *Champ des Possibles* repose sur un principe simple et puissant :
la confiance entre le consomm'acteur et le producteur.

Ici, chacun récolte ses légumes au rythme des saisons.

Cette année, le projet fête ses 10 ans : une aventure humaine et
agricole faite de rencontres, de saveurs et d'engagements.



Rue Fond du Chat, 4020 Liège



Visite exclusivement sur rendez-vous - billetterie@arsenic2.org

François Sonnet
vous raconte en image

» scannez



TRANSFORMER ET STRUCTURER

la filière locale



2. La légumerie liégeoise – Terra Alter Belgique (Pôle Circuit Court de Liège)

Changer d'échelle pour les légumes bio et locaux : à Liège, c'est déjà en marche !

Terra Alter Belgique est une unité de lavage, d'épluchage, de découpe et de conditionnement de légumes frais. Elle permet d'approvisionner les collectivités en produits bio et locaux.

Née d'échanges impulsés notamment par Nourrir Liège, la légumerie illustre la capacité du territoire à transformer une idée en infrastructure concrète et durable.



Rue Suzanne Clercx 8, 4020 Liège



Visite exclusivement sur rendez-vous - billetterie@arsenic2.org

*Pierre Rorive
vous raconte en image*

» scannez



DISTRIBUER AUTREMENT :

coopérer pour mieux
se nourrir



3. Les Petits Producteurs

Créée par des producteur·rices et des citoyen·nes, la coopérative développe des magasins de quartier rendant accessible à toutes et tous une alimentation locale, bio et à prix accessible, tout en soutenant activement les producteur·rices par plusieurs engagements concrets, à commencer par une rémunération juste.



En Neuvise 34, 4000 Liège



Entrée libre : tous les jours de 10h à 18h
sauf le dimanche de 10h à 15h. Fermé le lundi.

» scannez



François Olivier
vous raconte en image





4. Oufticoop

En Outremeuse, « les mangeurs sont les clients et les patrons ».

Ce magasin coopératif propose des produits bio et locaux. Son originalité réside dans la participation active des client·es à la gestion et aux décisions du magasin. Oufticoop s'implique dans le projet de Sécurité sociale de l'alimentation. Comme la Sécu, chacun pourrait disposer de 150€ pour acheter des produits locaux et bio.



Rue Curtius 10, 4020 Liège



Entrée libre dans les heures d'ouverture :

lundi | 17h→20h

mardi | 10h→20h

mercredi | 10h→20h

jeudi | 10h→20h

vendredi | 10h→20h

samedi | 10h→17h

dimanche | 10h→14h

Jean-Yves Baron
vous raconte en image

» scannez



NOURRIR LARGEMENT :

collectivités et formation



5. Les restaurants universitaires de l'Université de Liège

Manger bio, local et à prix accessible en tant qu'étudiant·e ? Oui, c'est possible !

Depuis janvier 2026, l'Université a repris la main sur ses restaurants en cohérence avec les recherches qu'elle mène sur la transition des systèmes alimentaires mais aussi pour ré-affirmer son ancrage dans le territoire wallon.

A l'occasion des 10 ans de Nourrir Liège, les restos de l'ULiège se projettent dans l'avenir et proposent une offre déjà durable pendant tout le festival.



Allée du 6 août 16. Bâtiment 62, 4000 Liège



Pour le restaurant : Du lundi au vendredi de 11h30 à 14h. Samedi | 10h→17h
Dimanche | 10h→14h



Place du 20-Août 7, 4000 Liège



de 9h à 17h du lundi au vendredi. Fermé le week-end

Annick Lambert
& Sybille Mertens
vous racontent en image

» scannez





6. EFT Échafaudage – ESA Saint-Luc, Liège

Allier formation, insertion socio-professionnelle
et cantine durable : oui, c'est possible.

Signataire du Green Deal Cantines durables, l'EFT Échafaudage
forme aux métiers de la restauration en intégrant pleinement les
enjeux climatiques et alimentaires. Ici, la transition alimentaire devient
aussi un outil d'apprentissage et d'émancipation professionnelle.



Boulevard de la Constitution 41, 4020 Liège

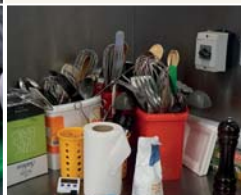


Entrée libre dans les heures d'ouverture :
du lundi au vendredi de 7h30 à 16h30



*Stéphane Riga
vous raconte en image*

» scannez



SENSIBILISER, TRANSMETTRE, éveiller les consciences



7. La Cité Miroir

La transition alimentaire ne se limite pas à produire, à transformer et à distribuer autrement.

Elle suppose aussi de comprendre, de questionner et de débattre.

C'est à La Cité Miroir qu'a été lancée la première édition du festival, avec la pièce *Nourrir l'humanité, c'est un métier* de la Cie Adoc, devenue emblématique.

Depuis dix ans, ce lieu accueille débats, projections, rencontres et ateliers citoyens sur les enjeux de notre époque.

L'alimentation y trouve naturellement sa place comme sujet de réflexion, de dialogue citoyen et d'engagement collectif.

À l'occasion de cette 10^e édition, L'Escale, la cafétéria de La Cité Miroir gérée par l'EFT l'Acacia, vous propose également la dégustation d'un lunch spécial *Nourrir Liège* (potages, sandwich et jus de pomme biolocal), une manière concrète et conviviale de prolonger la réflexion autour d'un bol chaleureux et engagé.



Place Xavier Neujean 22, 4000 Liège



Entrée libre dans les heures d'ouverture :
tous les jours de 9h à 15h sauf le dimanche

Alexis Garcia
vous raconte en image

» scannez



STRUCTURER LA TRANSITION

à l'échelle du territoire



**STRATÉGIE DE
POLITIQUE ALIMENTAIRE**

Législature 2025-2030

8. Ville de Liège – Politique alimentaire

Primée internationalement en 2025, la politique alimentaire de la Ville de Liège s'appuie notamment sur la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise et sur le Conseil de Politique Alimentaire. Fait remarquable, la Ville a même créé un échevinat spécifiquement dédié à la politique alimentaire, un choix qui affirme l'alimentation comme enjeu politique majeur et stratégique à l'échelle du territoire.

Durabilité, inclusion, lutte contre le gaspillage et accès à une alimentation saine : la preuve que des choix politiques locaux peuvent réellement changer les choses.



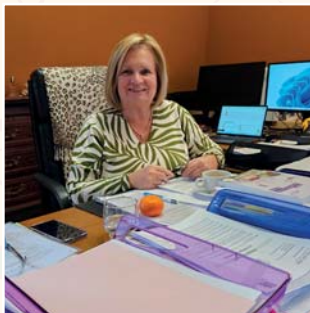
Place du Marché 2, 4000 Liège



Visite sur rendez-vous - billetterie@arsenic2.org

*Magy Yerna
vous raconte en image*

» scannez





9. Maison du Tourisme de Liège

À l'occasion de cette édition anniversaire, la Maison du Tourisme valorise la dynamique alimentaire liégeoise à travers des visites guidées thématiques qui se prolongeront au-delà de la durée du festival.



Quai de la Goffe 13, 4000 Liège



Entrée libre dans les heures d'ouverture :
tous les jours de 9h30 à 16h30
sauf le dimanche de 9h à 15h

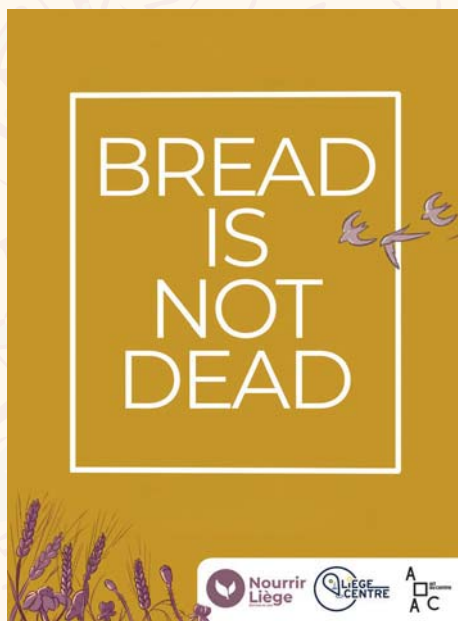
Thierry Bassomboli
vous raconte en image

» scannez



LE PAIN, SYMBOLE VIVANT

de cette 10^e édition



10. Au Four et au Jardin

Boulangerie bio et locale, Au Four et au Jardin ouvre son atelier, son four et son jardin.

Ici, le pain raconte la filière céréalière, le respect du vivant et le savoir-faire artisanal. C'est aussi un petit lieu charmant qui respire la créativité et où l'on peut s'arrêter pour boire un thé et prolonger la rencontre.



Rue Lamarck 57, 4000 Liège



Entrée libre dans les heures d'ouverture :
Ouvert les mardis, jeudis et vendredis
de 9h à 13h et de 14h30 à 19h

*Kevone
vous raconte en image*

» scannez



11. Exposition « Bread is not dead »

En partenariat avec le festival européen *Brood Pain Brot*, exposition poético-décallee, qui relie Maastricht, Aachen et Liège, l'exposition met à l'honneur le pain local et les liens qu'il tisse entre les territoires et les citoyen·nes.



Rue Féronstrée 137, 4000 Liège



Exposition visible en vitrines du 28/3 au 19/4 – accès libre.
Vernissage le 9 avril de 18 à 20h

10 ANS À CÉLÉBRER. 10 LIEUX À DÉCOUVRIR.

Venez explorer, goûter, rencontrer, comprendre.

Venez célébrer 10 ans d'actions concrètes pour une alimentation locale, durable et inclusive.

Venez semer avec nous les graines des 10 prochaines années !

Parce que nourrir une ville, c'est aussi nourrir ses liens.

VISITES GUIDÉES « SUR MESURE »

Des visites guidées peuvent être organisées sur demande pour les groupes, les associations et tous les publics curieux d'explorer cette transition en mouvement. Elles peuvent être adaptées en fonction de vos intérêts.

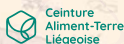
Les rendez-vous se donneront à la Maison du Tourisme.
Les visites sont possibles en français, en anglais ou en espagnol.

**N'hésitez pas à contacter Delphine Guiot
pour en discuter de vive voix!**

À prix libre, sur réservation :

billetterie@arsenic2.org

0494 13 23 09



Avec le soutien



En partenariat avec



Et plus de 120 partenaires locaux