

DIEUZE Consommation

# La Lorraine va passer du zinc aux producteurs bio

L'ancien café historique La Lorraine va devenir le nouveau local de l'association L'Inventer du Pré Vert, chargée notamment de promouvoir les produits bio locaux. Avec cette surface, le site accueillera aussi un bar associatif, une épicerie et une cuisine dédiée au bio.

## Le concept

L'association L'Inventer du Pré Vert est actuellement installée dans un local de la MJC de Dieuze. Elle propose à la vente des produits bio, souvent locaux, et notamment des légumes, des fromages et de la viande. Actuellement, la vente se fait les mercredi après-midi, vendredi matin et après-midi, et samedi matin. Particularité : pour pouvoir acheter à L'Inventer du Pré Vert, il

“ Actuellement, notre place est limitée. En nous installant dans l'ancien café La Lorraine, nous aurons beaucoup d'espace, avec trois salles distinctes. ”

**Ludvine Albert.**  
Membre du conseil d'administration.

faut adhérer à l'association. Cette adhésion coûte 1 € par an.

En s'installant dans l'ancien bar-restaurant La Lorraine, ex-lieu emblématique de la vie dieuaise, rue Bernard-du-Fort, l'association disposera de plus de place pour diversifier son offre, et mieux correspondre à son projet initial de « promouvoir une autre façon de consommer » alliant convivialité, rencontres, culture et produits bio.

Les travaux ont débuté pour moderniser La Lorraine, par le biais d'un chantier participatif ouvert à tous. Ils dureront chaque vendredi jusqu'en mai-juin, et toutes les bonnes volontés sont invitées à donner de leur temps pour concrétiser ce projet.

## L'épicerie

Depuis sa création en 2016, l'association L'Inventer du Pré Vert a à cœur de mettre en avant les producteurs bio locaux. On y trouve des légumes, mais aussi de la viande sous vide (bœuf, porc, volaille), des fromages, des salaisons et des fruits. « Actuellement, notre place est limitée, indique Ludvine Albert, membre du conseil d'administration. En nous installant dans l'ancien café La Lorraine, nous aurons beaucoup d'espace, avec trois salles distinctes. » La partie dite « épicerie » – en gros, l'espace de vente – per-

mettra d'étoffer l'offre actuelle. « Nous pourrions proposer d'autres produits bio, venus d'autres régions ou d'autres pays », assure Ludvine Albert. L'idée est de pouvoir satisfaire les demandes d'un maximum d'adhérents.

## Le bar associatif

À l'instar du café culturel associatif Le Cotylédon créé à Phalsbourg, les membres de L'Inventer du Pré Vert souhaitent ouvrir un lieu de rencontres, d'échanges, de culture. Une salle de l'ancien bar-restaurant, celle où se trouvent toujours le zinc et sa superbe tireuse en porcelaine, sera spécifiquement dédiée à ces rencontres.

## La cuisine bio

À l'arrière des deux salles, se trouvait la cuisine. Là encore, il s'agit de tout remettre en état pour recréer une cuisine exploitable. L'idée est d'y créer un genre de cantine-espace traiteur, avec une cuisine réalisée avec les produits bio en vente dans l'épicerie. Du 100 % bio et quasi 100 % local dans l'assiette !

## Les coins détente

D'autres endroits seront aussi créés ici ou là sur le site. Ils seront dédiés à la détente, à la lecture, aux jeux. Pour les enfants et les adultes, évidemment.



Le chantier participatif a débuté dans les locaux de l'ancien bar-restaurant La Lorraine à Dieuze. L'association y installera, d'ici mai-juin, son nouveau local avec un concept inédit dans le Saulnois d'épicerie de produits bio, café associatif et restaurant bio.

Photo RL/Vincent DEBRAINE

## Un chantier participatif pour rénover l'ancien café



Le chantier participatif permet aussi d'apprendre de nouvelles techniques de rénovation, ici la construction de mobiliser en palettes avec le professionnel Bruno Nivelet, de Geste et Nature. Photo RL/V. D.

Chaque vendredi, c'est travaux à La Lorraine ! Depuis la semaine dernière et jusqu'à fin avril, les bénévoles de l'association L'Inventer du Pré Vert s'activent dans l'ancien café-restaurant. Mais pas de n'importe quelle façon. « Nous avons mis en place un chantier solidaire, explique Ludvine Albert, du conseil d'administration de l'association. Chacun peut y participer bénévolement, à sa façon. » Soit en mettant ses compétences de bricoleur au service du projet de rénovation de La Lorraine en espace associatif dédié au « mieux consommer », soit en venant avec sa seule bonne volonté. Ou alors, de manière intéressée. « Nous allons mettre en œuvre dans ce chantier des techniques qui peuvent aussi être appliquées pour rénover sa maison, comme l'isolation chaux-chanvre ou les enduits terre, indique Ludvine Albert. On peut donc apprendre ici des choses pratiques, qui pourront s'avérer utiles aux participants. »

## Repas pris en commun

Actuellement, un atelier bois est dirigé par Bruno Nivelet, professionnel du bois et de l'apprentissage basé à Reillon (près de Blâmont, en Meurthe-et-Moselle), pour fabriquer les meubles qui équiperont l'espace vente de l'épicerie. D'autres suivront, suivant un calendrier déjà connu. « Chacun peut venir tous les vendredis ou seulement l'un ou l'autre. Et là, pas besoin d'être adhérent. Il faut juste s'inscrire avant par mail ou via un lien internet. Il est nécessaire d'être inscrit car nous proposons un repas pris en commun. » Et ceux qui ne peuvent pas venir aider peuvent passer faire coucou, et soutenir les bénévoles. « Ce qui compte avant tout, c'est la bonne humeur », assure Ludvine Albert.

Les bénévoles recherchent des compétences particulières en plomberie, peinture, carrelage mural, mise en place d'une caisse informatique, cuisine, relooking de meubles, « ou toute autre compétence que vous aimeriez mettre au service de ce projet singulier ! »

## Quatre ans de promotion du bio

En 2016, l'association L'Inventer du Pré Vert voyait le jour à Dieuze. « C'est le prolongement de l'Amap (Association de maintien de l'agriculture paysanne) La Salicorne d'abondance, indique Ludvine Albert, membre du conseil d'administration de l'association. Le système de panier à la semaine ne convient pas à tout le monde. »

## Promouvoir une autre façon de consommer

Aussi, le groupe de producteurs et de consommateurs a décidé d'aller plus loin, pour proposer un service plus optimisé. Il a donc été convenu d'ouvrir un espace de vente en libre-servi-

ce. La MJC de Dieuze, installée chemin de la Madeleine, a fourni un espace. Mais il n'est pas assez grand pour mettre en place toutes les idées nées des réflexions des créateurs de L'Inventer du Pré Vert.

« Il ne s'agit pas uniquement de soutenir les producteurs locaux bio, poursuit Ludvine Albert. Il s'agit de promouvoir une autre façon de consommer. » Pour mener à bien ces idées, notamment le bar associatif, il fallait donc trouver plus grand. Le café-restaurant La Lorraine remplissait les critères souhaités par l'association, avec ses deux salles et sa cuisine.



L'Inventer du Pré Vert a ouvert en 2016, à Dieuze, pour aller au-delà de la distribution de paniers de légumes bio.

Photo d'archives RL/Philippe BESANCENET

## Rédactions

Sarrebourg : 03 87 03 05 50  
lrsarrebourg@republicain-lorrain.fr  
54 Grand-Rue  
57400 SARREBOURG

Saulnois : 03 87 05 21 61  
lrsaulnois@republicain-lorrain.fr  
10 place de l'Hôtel-de-Ville  
57260 DIEUZE

<https://www.facebook.com/RepublicainLorrainSarrebouurg-ChateauSalins/>

<https://twitter.com/RLSarrebouurg>

## ALERTE INFO

Vous êtes témoin d'un événement, vous avez une info ? contactez-les

0 800 082 203 Service à votre écoute  
ou par mail à [lrf@republicain-lorrain.fr](mailto:lrf@republicain-lorrain.fr)

Retrouvez plus d'infos sur [republicain-lorrain.fr](http://republicain-lorrain.fr) et sur notre appli mobile



### PORTES OUVERTES

## 13, 14 & 15 MARS

Pour vos projets de rénovation ou neuf, profitez d'un devis gratuit!

Fenêtres • Portes d'entrée  
Portes de garage • Volets  
Stores • Brise-soleil

1 rue Alexandre Volta  
67450 MUNDOLSHEIM  
03 90 22 71 10

Z.I. Tiergarten  
67430 DIEMERINGEN  
03 88 00 45 45

[contact@bieber-pvc.com](mailto:contact@bieber-pvc.com)



[www.bieber-pvc.com](http://www.bieber-pvc.com)