



**BILAN DU FESTIVAL NOURRIR
LIÈGE ET CAMPUS 2025 SOUS LE
SIGNE DU «ONE HEALTH»**

DU 10 AU 20 AVRIL 2025

Introduction

Du 10 au 20 avril 2025 s'est tenue la neuvième édition du festival Nourrir Liège et Campus organisé par plus de 150 partenaires au sein de la Cité Ardente. Pendant onze jours, une centaine d'activités engagées ont animé la ville et questionné les plus de 10 000 participant-es autour d'une question centrale : comment nourrir la ville tout en prenant en compte la santé globale des habitant-es, des animaux et des écosystèmes ? Une réflexion inscrite dans le cadre du concept « One Health », fil rouge de cette édition, illustrée à travers un produit emblématique : l'œuf.

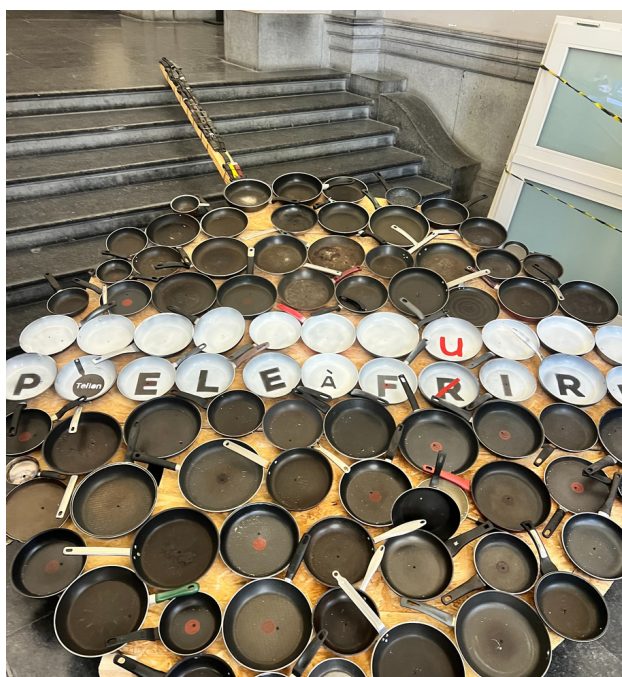
Ateliers, master class, spectacles de stand-up, cinés-débats, balades, chantiers collectifs, marchés et moments festifs ont rythmé le festival, mettant à l'honneur les produits locaux et biologiques, dans un esprit de transition alimentaire. Malgré des ressources financières limitées, ce festival a démontré que la mise en commun des énergies individuelles et des partenaires peut avoir un effet de levier considérable pour sensibiliser le plus grand nombre.



Ramène ta poêle : la campagne de sensibilisation du festival

Le scandale sanitaire des PFAS a été au cœur de cette édition du Festival Nourrir Liège avec comme élément symbolique la poêle, ustensile de cuisine par excellence en particulier pour cuire des œufs. La campagne « Ramène Ta Poêle ! », assez largement relayée dans les médias locaux¹, a marqué les esprits. Plus de 20 points de collecte ont été installés à travers la ville, notamment dans les maisons médicales, les épiceries locales, l'Université, les hautes écoles ainsi que chez d'autres partenaires du festival. Grâce à cette mobilisation, 2 000 poêles en téflon usagées ont pu être collectées et recyclées.

Parallèlement, des stands de sensibilisation ont permis de vulgariser le concept du One Health, en montrant comment nos choix de consommation – comme celui d'une simple poêle – peuvent impacter à la fois notre santé et celle de la planète. Pour donner une dimension artistique à l'initiative, une sculpture conçue par les étudiant-es de l'ESA Saint-Luc à partir des poêles collectées à l'U3A a été exposée dans le hall d'entrée de l'ULiège au 20 août. La campagne s'est aussi accompagnée de la mise en place d'un groupement d'achat commun pour offrir des réductions aux habitant-es afin d'acquérir des poêles non toxiques. Pour tous les détails de l'action lire [l'article sur la campagne de sensibilisation "Ramène ta poêle"](#).



¹Revue de Presse et Sujet RTBF Les Niuuzz : <https://www.rtbef.be/article/les-niuuzz-au-festival-nourrir-liege-11535296>

One Health : la thématique de l'édition 2025

Le festival Nourrir Liège 2025 a mis à l'honneur le concept du One Health², qui relie santé humaine, animale et environnementale. Cette approche rappelle que nos choix alimentaires ont un impact direct sur l'ensemble du vivant et vice-versa. À travers des Master Class sur le microbiote, des ateliers sur les plantes médicinales et les légumes locaux, ou encore des activités autour des œufs bio, le festival a essayé de démontrer comment une alimentation durable peut préserver à la fois notre santé et celle de la planète. Ce thème s'est imposé comme essentiel pour sensibiliser aux liens profonds entre alimentation, écologie et bien-être collectif.

Ainsi, des alternatives thérapeutiques novatrices comme celles des soins verts/prescription de nature ont trouvé une place de choix dans la programmation avec une pièce de théâtre sur l'agriculture sociale suivie d'une table ronde au sein du tiers lieu Jacadi. À travers des initiatives comme le programme Soins Verts de la Fondation Terre de Vie ou les prescriptions de nature portées par la Maison médicale des Carrières à Sprimont, on redécouvre combien le contact avec la nature peut soutenir le rétablissement et le bien-être, notamment face au burn-out. Ces projets novateurs³ démontrent qu'au-delà de la production agricole, les fermes et espaces naturels deviennent aussi des lieux de soin, où l'on cultive autant les légumes que la santé physique, mentale et sociale. Une belle manière de réconcilier santé, agriculture et solidarité au cœur de nos territoires.

Cette année, le festival a pu compter sur le soutien de 10 maisons médicales de la région liégeoise qui ont mis en place des activités spécifiques⁴ à destination de leur patientèle en plus de ce qu'elles proposent souvent tout au long de l'année (bacs potagers, ateliers culinaires, etc). Certaines d'entre elles (Maison médicale Tilleur-Sclessin, Maison médicale de Saint-Léonard, Maison médicale du Laveu, Maison médicale Les Houlpays et le Centre de santé intégrée Sainte Walburge ASBL) ont même activement participé à l'action « Ramène ta poêle » en se proposant comme point de collecte officiel du festival avec un grand nombre de poêles collectées.

Le rôle de l'agriculture urbaine dans le renforcement des liens sociaux, notamment à travers les potagers collectifs, a également été mis en lumière à l'occasion des 10 ans du potager collectif de Bressoux. Un moment riche en belles rencontres et de sensibilisation des étudiant-es dans le cadre du cours durabilité de l'ULiège⁵.

Pour prolonger la réflexion sur les liens entre santé et environnement, nous vous invitons à consulter le site docteurcoquelicot.com, une mine d'informations pratiques via des fiches explicatives ainsi que le kit de sensibilisation « Perturbateurs endocriniens sous la loupe » disponible sur le site d'[Espace Environnement](#).

Envie d'agir concrètement ? Vous pouvez rejoindre le [groupe de travail «One Heath»](#) du Conseil de Politique Aliment-Terre de Liège Métropole.

Envie d'agir ponctuellement ? Nous invitons tous les liégeois et liégeoises, ainsi que les communes (Ville de Liège !) à signer la [pétition de Canopea pour interdire les PFAS](#).

² Lire l'article sur le Festival Nourrir Liège : One Health dans notre alimentation quotidienne

³ PV des rencontres : <https://nourrirliege.be/wp-content/uploads/2025/05/Retour-Piece-et-table-ronde-agriculture-sociale-NL-18-04-2025.pdf>

⁴ Lire le retour du debriefing entre Maisons Médicales partenaires : <https://nourrirliege.be/wp-content/uploads/2025/05/Les-maisons-medicales-au-festival-Nourrir-Liege-2025.pdf>

⁵ AfterMovie Coin de Terre du CAL <https://www.facebook.com/share/v/15WEEiV3Y/?mibextid=wwXlfr>

Œuf : le produit One Health du festival

Cette année, l'œuf s'est imposé comme le produit phare « One Health » du festival Nourrir Liège. Symbole d'un lien direct entre alimentation, santé humaine, animale et environnementale, il a été mis à l'honneur à travers une multitude d'initiatives gourmandes et engagées. L'asbl En Face a notamment orchestré plusieurs activités originales autour de ce produit, dont un atelier culinaire participatif autour d'une spécialité italienne : la Torta Pasqualina. C'est dans une ambiance festive et joyeuse que s'est déroulée la Fête de l'Œuf à Jacadi, où se sont mêlés spectacle, dégustations culinaires, concerts, chasse aux œufs, et ateliers ouverts des artistes du CRC, permettant de mêler les publics.

Les restaurateurs liégeois partenaires du festival ont également proposé des menus dédiés à l'œuf tout au long de la semaine, mettant en lumière sa polyvalence et ses qualités nutritionnelles. Par ailleurs, la visite du poulailler mobile "Coquettes aux Prés"⁶ a permis aux visiteur·euse·s de mieux comprendre les enjeux du bien-être animal et de l'élevage durable, en lien avec nos choix alimentaires mais a également permis de rappeler à quel point l'œuf est un aliment d'une qualité nutritionnelle exceptionnelle. Pour aller plus loin, lire [l'article consacré à l'œuf](#), qui explore son rôle central dans une approche One Health.



⁶ Compte rendu de la visite : <https://nourrirliège.be/wp-content/uploads/2025/05/CR-Visite-Coquettes-aux-Pres-NL-12-04-2025.pdf>

28 Master Class pour sensibiliser les étudiant·es

Depuis plusieurs années, le festival accorde une attention particulière au public étudiant, conscient que les générations futures jouent un rôle clé dans la mise en place d'une transition alimentaire durable. C'est dans cette optique qu'a été développée la déclinaison étudiante du festival, « Nourrir les Campus », portée plus spécifiquement par l'Université de Liège, en partenariat avec le Greenoffice, qui célébrait cette année ses cinq ans.

Au total, 28 masterclass ont été organisées au sein des établissements partenaires (ULiège, HEPL, HEL et HELMo), mobilisant étudiant·e·s, enseignant·e·s et citoyen·ne·s autour des grands enjeux alimentaires contemporains. Au total ce sont 48 intervenant·es francophones inspirant·es qui ont planché sur des présentations dynamiques permettant d'illustrer la transition alimentaire et écologique dans leur domaine d'expertise respectifs. Ces rencontres⁷ ont proposé une approche interdisciplinaire et engagée, permettant des échanges riches sur des thématiques variées et fondamentales autour du One Health sous toutes ses formes.

Parmi les temps forts :

- « One health et microbiote : la santé en réseau ». Amandine Everard et Terence Exaltia ont exploré le rôle essentiel du microbiote intestinal dans la santé humaine, animale et environnementale, à travers l'approche One Health. En mêlant savoir scientifique et exemples concrets, ils ont mis en lumière les liens entre alimentation, bien-être psychologique et enjeux de santé globale.
- « PFAS : les polluants cachés de notre alimentation ». Le Dr. Jessica Burton et le professeur Gauthier Eppe ont éclairé les liens entre substances toxiques dont les PFAS et notre alimentation. Grâce à leurs recherches et publications, ils ont montré comment ces composés se glissent dans nos produits alimentaires et les dangers qu'ils représentent pour la santé à long terme.
- « Océans sous pression : pêche et sécurité alimentaire », avec Adélaïde Charlier (activiste belge et marraine du festival Nourrir Liège 2021), Emmanuelle Vibert et Raphaël De Wael (Bloom), a plongé les participant·e·s au cœur des crises liées à la surpêche, en s'appuyant sur le scandale du mercure révélé par les associations Bloom et Foodwatch.
- Wave Maker Session « Communiquer la transition : des récits pour inspirer » a réuni Julien Vidal et Victoria Guillomon pour discuter des façons de communiquer sur l'écologie sans fatiguer ni culpabiliser le public. À travers leurs parcours variés – entre action de terrain, podcasts et écriture – ils ont partagé des approches positives et motivantes pour encourager le changement⁸.

⁷ PV des Master Class <https://drive.google.com/drive/folders/1-1fNYLAgevPjLzZHKTjeiaMD3JW-Pj-2usp=sharing>

⁸ Lien vers le reportage réalisé par les étudiant·e·s en journalisme à l'ULiège <https://www.youtube.com/watch?v=SjICpjPUT8g>.



Du 10 au 20 avril 2025



MASTER CLASS

Pr Gauthier Eppe · Dr Jessica Beurton · Serge Peereboom ·
Naïke Alberti · Christophe Lavelle · Joëlle Beaujean · Yuna
Chiffolleau · Pierre Alexandre Billiet · Amandine Evrard · Renaud
Pourpre · Blaise Hofmann · Timothée Petel · François Sonnet ·
Christian Jonet · Pierre Ozer · Céline Martin · François Boden ·
Catherine Clarisse · Lise Maruéjols · Gérard Pirotton · Julien
Vidal · Victoria Guillomon · Louis Droussin · Lucie Morauw ·
Estelle Georgin · Laurie Piazenzia · Manon Lepomme · Alessia
Vercio · Philippe Chapaux · Quentin Legrand · Daniel Piron ·
Raphaël De Wael · Emmanuelle Vibert · Adélaïde Charlier ·
Jean Faniel · Emilie Farcy · Cédric Lemaire · Martin Castin ·
François Rigo · Sébastien Bertrand · Florence Jacob · Stany
Herman · Linda Gray · Laurent Rieppi · Geneviève Zoia · Laurent
Visier · Florence Henrard · Quentin Spineux



Nourrir Les Campus



- “Sécurité sociale et alimentation” qui a exploré les racines historiques de la sécurité sociale et analysé ses différentes branches. Elle a mis en lumière son rôle crucial dans la lutte contre la pauvreté, tout en abordant les enjeux actuels et les perspectives d’évolution de ce système. Jean Faniel, directeur du CRISP, et Émilie Farcy, coordinatrice de la Maison de l’Alimentation Durable de Liège, ont détaillé de manière systémique les liens entre précarité, alimentation et santé, ainsi que les dispositifs envisageables pour y remédier.
- « Place de la viande dans la résilience alimentaire » a réuni Quentin Legrand du Collège des Producteurs, Philippe Chapaux, l’éleveur Daniel Piron et l’agricultrice Sophie Marchal, pour un échange sur les enjeux de l’élevage en Wallonie : bien-être animal, durabilité et souveraineté alimentaire.
- « Alimentation et politiques publiques », avec Laurie Piazenza, Estelle Georgin et Pierre Ozer, a mis en lumière l’importance de se réappropriier les politiques alimentaires et souligné les leviers d’action politique pour transformer en profondeur nos systèmes alimentaires dévoyés par l’agro-industrie et la grande distribution.
- « Bâtir l’alimentation », animée par les passionnantes Catherine Clarisse et Lise Maruéjols, a exploré le rôle de l’architecture dans l’alimentation, dénonçant des pratiques passéistes d’aménagements d’architecture intérieure en termes de genre et proposant des alternatives pensées pour favoriser des pratiques durables et inclusives. Cette Master Class s’inscrivait dans la Chouette semaine transversale de la faculté d’architecture d’ULiège, pendant laquelle les étudiant·es ont proposé en particulier de l’alimentation bio locale.
- La masterclass « Alimentation et bien-être : le goût de la santé », La masterclass de Linda Gray a exploré le lien entre alimentation, santé et plaisir. Elle a présenté les rôles clés des nutriments ainsi que l’importance de manger varié, de saison et peu transformé. Le modèle crétois y a été mis en avant comme référence d’alimentation durable et équilibrée. Elle a également souligné que se nourrir est avant tout un besoin vital, et non un simple divertissement. Si le plaisir de manger est important, il doit rester secondaire par rapport à l’objectif premier : offrir à notre corps des aliments de qualité, capables de répondre à ses besoins et de préserver notre santé.
- D’autres plus originale comme “One Health en musique, quand les chansons racontent notre lien à la nature”. Laurent Rieppi, expert en histoire de la musique, explore comment la musique reflète notre rapport à la planète. Elle retrace l’évolution de la conscience écologique à travers les chansons, des ballades folks aux hymnes engagés, en analysant comment les artistes ont abordé la nature, l’écologie, la consommation et les enjeux environnementaux. En lien avec les concepts de développement durable et de "One Health".

Ces moments d’échange ont illustré l’importance de croiser les disciplines et les regards pour nourrir une réflexion collective, ancrée dans les réalités actuelles et tournée vers l’avenir.

Nouveaux publics : des initiatives originales du festival 2025

Cette édition 2025 de Nourrir Liège s'est démarquée par une volonté claire : élargir son audience. Pour toucher un public plus large et parfois éloigné des questions de transition, le festival a multiplié les formats et les collaborations originales.

10 ans du Marché Court-Circuit : Le festival Nourrir Liège a débuté en beauté avec la célébration des 10 ans du marché Court-Circuit, un véritable temps fort qui a lancé les festivités. L'événement a rencontré un grand succès, attirant un large public venu profiter des nombreux stands, ateliers, dégustations et animations culturelles. L'ambiance festive était au rendez-vous avec des concerts, l'Apéro du Val'heureux et la présence remarquée de l'artiste Cocovan. Une ouverture haute en couleurs et en saveurs !

Cocovan – World Letter : L'artiste Cocovan réalise une lettre collective pour le monde, co-écrite par des personnes issues de toutes les cultures et tous les continents. Depuis 2017, cette lettre rassemble plus de 25 000 contributions issues de 145 pays. Sa présence lors du Marché Court-Circuit sur la Place de la Cathédrale a permis d'attirer de nombreux passants curieux et ainsi leur faire découvrir le festival.

Manon Lepomme et Oufti Comedy Club : Le festival a aussi misé sur l'humour comme levier de sensibilisation. Une conférence décalée animée par l'humoriste Manon Lepomme, ainsi qu'une soirée stand-up en collaboration avec le Oufti Comedy Club, ont permis d'attirer un public amateur de spectacles comiques, tout en abordant avec légèreté, mais sans détour, les enjeux liés à l'alimentation durable, à la santé et à l'écologie.

Sculpture d'une poêle géante exposée à l'entrée d'ULiège, Place du 20 août : Réalisée par les étudiant·e·s de l'ESAS Saint-Luc, cette œuvre artistique et engagée faisait écho à la campagne de sensibilisation sur les dangers des PFAS. À la fois visuelle, provocante et éducative, cette sculpture a suscité la curiosité des étudiant·e·s et renforcé la visibilité du festival au cœur du campus universitaire.

Stand à la Mediacité: La présence pendant 6 jours en continu d'un stand Nourrir Liège à la Médiacité, en partenariat avec le [projet Cibus](#)⁹ de la Ville de Liège et de nombreuses associations et partenaires (MAdiL, CNCD 11.11.11, Entraide & Fraternité, Liège Ville Santé, ASBL Vaincre la Pauvreté, CPAS de Liège, Adalia 2.0, l'Herboristerie St-Adalbert, le Jardin de la Patchamama, section diététique HEPL Barbou) a permis de toucher un public plus large et moins familier avec les circuits courts. Un public parfois plus pressé cependant curieux de découvrir les initiatives locales lorsqu'on le sollicite. À travers des gestes simples, comme offrir une pomme ou une poire bio locale, ou proposer une découverte ludique via une borne interactive, le festival a pu éveiller la curiosité des passants et pour certain·nes les faire réfléchir aux thématiques de l'alimentation durable locale (500 brochures des alternatives « Se Nourrir Autrement à Liège » distribuées).

⁹ À noter que la FAO a participé à la masterclass sur le gaspillage alimentaire avec le projet Cibus



La collecte de poêles en téflon y a rencontré un franc succès : des vingtaines de poêles usées ont été ramenées, signe d'un intérêt croissant pour des pratiques de cuisine plus saines et durables. Se relayant au fil des différentes journées, plusieurs intervenant·es engagé·es, ont proposé des animations participatives, alliant jeux, dégustations et découvertes sensorielles autour des plantes, de la cuisine durable ou encore des gestes du quotidien. Ils ont su éveiller la curiosité et susciter des échanges riches avec le public. Une belle manière de créer du lien autour du plaisir de manger mieux. Le public a aussi pu y faire une rencontre inattendue : "Paul", une borne interactive développée par Whoosh, qui invitait à réfléchir à l'impact de nos choix alimentaires sur notre santé et sur l'environnement.

En jouant à "Nourrir Paul"¹⁰, les participant·es ont pu constater leur empreinte écologique et évaluer la composante santé de leur assiette et repartir avec une pomme ou une poire bio-locales. Au total, ce sont presque mille personnes – familles, étudiant·es, retraité·es et curieux·ses de passage – qui se sont arrêtées pour discuter, goûter, apprendre... et même savourer un yaourt bio-local, proposé en dégustation pour clôturer la visite. Même si notre stand à la Médiacité a été un véritable challenge, les asbl et collectifs intervenants ont été emballés par la possibilité de rencontrer un nouveau public et nous ont partagé leur envie de réitérer l'expérience avec une coopération entre chaque partenaire beaucoup plus importante.

Communes Le 17 avril dernier, le Conseil de Politique Alimentaire est parti à la rencontre des communes du territoire en réunissant une quarantaine de participant·es – élu·es, agents communaux, acteurs provinciaux et partenaires associatifs – autour d'une question : Pourquoi et comment les communes peuvent-elles agir pour une alimentation durable ?¹¹

Ecologie Intégrale Une conférence marquante a été donnée par le biologiste Olivier Hamant autour d'un thème aussi original que fondamental : repenser notre obsession de la performance. Organisée par le Service de la transition écologique et sociale du diocèse de Liège, cette rencontre a offert une réflexion précieuse sur la robustesse comme nouveau cap, en résonance directe avec les enjeux d'une alimentation durable.¹²

Comédie musicale Honypop : Le festival s'est clôturé en musique par le spectacle « Le Temps d'un Accord » de l'asbl Honypop, une histoire dystopique qui fait réfléchir aux dérives d'un système autoritaire qui embrigade la jeunesse en ne proposant qu'une seule manière de penser. L'occasion pour les équipes du festival de sensibiliser les 500 personnes présentes aux alternatives possibles en distribuant les brochures « Se Nourrir Autrement à Liège » autour d'un apéro bio et local.

¹⁰ L'application Nourrir Paul : <https://nourrirliège.be/nourrir-paul>

¹¹ <https://www.catl.be/2025/04/29/rencontre-du-cpa-avec-les-communes-17-avril-2025/>

¹² <https://www.catl.be/2025/05/27/eduquer-a-la-robustesse-une-autre-voie-pour-nourrir-le-futur/>



Conclusion :

Cette édition 2025 du festival Nourrir Liège a marqué un véritable retour aux sources : aux origines du festival, à ses fondamentaux – rencontrer, comprendre, goûter, transformer – mais aussi à ce lien essentiel entre terre, territoire et alimentation. À travers plus d'une centaine d'activités et Masterclass proposées, nous avons ressenti un engagement spontané, sincère et collectif. Partout, des citoyen·nes, restaurants, producteur·ices, associations se sont mobilisé·es, souvent de manière informelle, pour contribuer à cette dynamique vivante et porteuse de sens.

Dans un contexte où les enjeux alimentaires, agricoles et climatiques sont de toute première importance pour la viabilité des systèmes, le Festival nous rappelle que nous avons toutes et tous un rôle à jouer. Et que chaque action – chaque "œuf", pour reprendre une métaphore partagée pendant le festival – est unique : différente, imparfaite parfois, mais précieuse.

Car nourrir Liège, aujourd'hui, c'est aussi nourrir l'espoir d'un système plus juste, plus local et plus respectueux du vivant. Et cette édition en a été la plus belle démonstration.

Rendez-vous en 2026 – 1ere réunion préparatoire le 18 septembre 2025 – lien d'inscription: <https://forms.gle/tSay3Fwkoxm9CJR5>

Lien vers aftermovie :

[https://youtube.com/shorts/w4fyFuX47uA?
si=GEXLMNeUd5fIK7ZY](https://youtube.com/shorts/w4fyFuX47uA?si=GEXLMNeUd5fIK7ZY)

Merci à Sephora Saka Saka, Axel Dujardin, Lola Maisse et Julie Closquin – stagiaires CATL – pour leur participation au festival et à la rédaction de cet article.