

Darney : un atelier de cuisine pour rendre l'alimentation locale accessible à l'ESAT Florébois

Jeudi après-midi, une quinzaine de personnes ont participé à un atelier cuisine à l'ESAT Florébois de Darney. L'initiative s'inscrit dans le programme « À table », porté par le PETR du Pays d'Épinal, qui vise à faciliter l'accès à des produits locaux et sensibiliser à une alimentation saine.

Mattéo Lourenço - 13 mars 2026 à 06:30 - Temps de lecture : 2 min



L'atelier cuisine s'inscrit dans le dispositif À T.A.B.L.E | Photo Mattéo Lourenço

Dans la cuisine de [l'Esat Florebois, à Darney](#), on s'active autour du plan de travail. Quelques participants s'appliquent à couper des échalotes pendant que d'autres surveillent la cuisson des lentilles.

Ce jeudi après-midi, une quinzaine de personnes ont pris part à un atelier cuisine particulier. Organisée dans le cadre du dispositif À table, la séance vise à montrer qu'il est possible de cuisiner des plats équilibrés [avec des produits locaux assez simplement](#).

L'atelier s'est déroulé en deux groupes

- Le premier en cuisine avec le chef cuisinier de l'Esat, Mickaël Bianchi et la cuisinière Élise Marcailloz.
- Le second en compagnie de la nutritionniste diététicienne Arizona Oury.

« L'idée est de proposer des recettes très simples que chacun peut refaire chez soi », explique le chef en guidant les participants.

Sur le plan de travail, les conseils et explications fusent et les plats se dévoilent rapidement. Au menu, salade de lentilles au fromage blanc et sponge cake au micro-ondes en dessert. Deux recettes, données aux participants, étonnantes de simplicité.



01 / 04 - L'atelier cuisine s'inscrit dans le dispositif À T.A.B.L.E | Photo Mattéo Lourenço

Tandis que l'on s'affaire en cuisine, la nutritionniste diététicienne Arizona Oury déroule le second atelier.

Arizona Oury a commencé par présenter les différentes familles d'aliments et leurs apports nutritifs, avant de donner quelques conseils pour mieux équilibrer ses repas au quotidien.

« On regarde ensemble l'équilibre alimentaire et comment compenser les protéines car malheureusement, parfois, les protéines coûtent très cher, donc comment les remplacer pour avoir une alimentation équilibrée. »



02 / 04- L'atelier « Nutrition » s'inscrit dans le dispositif À T.A.B.L.E | Photo Mattéo Lourenço

Un petit jeu invitait ensuite les participants à replacer différents aliments dans leur catégorie, avant de passer à la pratique avec la préparation de rillettes de thon illustrant ces équilibres nutritionnels.



03 / 04 - L'atelier cuisine s'inscrit dans le dispositif À T.A.B.L.E | Photo Mattéo Lourenço

48 foyers concernés

Cet atelier s'inscrit dans [le projet alimentaire territorial du Pays d'Épinal](#). Depuis le début du mandat en 2020, collectivités, producteurs et structures sociales souhaitent développer une restauration collective plus locale et répondre aux objectifs de la loi Egalim.

Le programme À T.A.B.L.E, porté par le PETR vise à faciliter l'accès à des produits bio et locaux pour des personnes en situation de précarité alimentaire, tout en valorisant les producteurs du territoire. 170 foyers bénéficieront cette année de paniers de produits locaux pendant sept mois, accompagnés d'ateliers cuisine, comme ce jeudi à Darney.



04 / 04 - L'atelier cuisine s'inscrit dans le dispositif À T.A.B.L.E | Photo Mattéo Lourenço

Sur le secteur de la communauté de communes, 48 foyers sont concernés, répartis entre Darney, Lamarche et Monthureux-sur-Saône. Les participants ont donc reçu jeudi un premier aperçu du programme. Et au vu de leur enthousiasme, la démonstration semble avoir porté ses fruits. ■ Vosges Matin

À lire aussi : [Photos. Darney : un atelier de cuisine locale à l'ESAT pour apporter des solutions face à la précarité alimentaire](#)

À voir sur Vosges Télévision !

Reportage sur le Projet A.T.A.B.L.E
Atelier culinaire

- Réalisé au sein de l'Atelier Cuisine de l'ESAT Florébois
Restaurant La Porte de la Forêt de Darney
- En Partenariat avec le PETR Pays d'Epinal
- Et la Communauté de Commune Vosges Côté Sud-Ouest



À propos du projet « A T.A.B.L.E »

Le PETR Pays d'Épinal et la Communauté de communes Vosges Côté Sud-Ouest portent ensemble sur ce secteur du département le programme "À T.A.B.L.E, un Projet Alimentaire Territorial sur le bien-manger.

Objectif : s'adresser en particulier à des publics vulnérables et proposer des ateliers de sensibilisation pour apprendre à cuisiner à base de produits locaux et bio et à petits prix.

Récemment, des ateliers ont eu lieu dans les cuisines de l'ESAT Florébois à Darney.

Lors des ateliers, les chefs ont proposés à des personnes en précarité de réaliser des recettes simples, rapides et équilibrées.

En tout dans les Vosges, le programme concerne 68 communes.

À propos du Restaurant La Porte de la Forêt (ESAT Darney)

Au sein de [l'ESAT Florébois de Darney](#), le [Restaurant La Porte de la Forêt](#) prépare 300 repas par jour.

Il propose :

- Une salle de restaurant d'une capacité d'accueil de 80 personnes, et un self
- L'organisation régulière de repas à thème : moules frites, couscous, beaujolais nouveau...
- Une prestation traiteur pour les repas professionnels ou les événements familiaux
- La mise à disposition de salles pour les formations ou séminaires

Ouverture les midis : du lundi au samedi.

Repas à thème le vendredi soir (sur réservation).

Ouverture possible, une fois par mois, le dimanche midi sur réservation : à partir de 20 personnes.

À propos de la f'ms

Depuis 105 ans, La FMS (fédération médico-sociale) répond aux besoins de la population dans de nombreux domaines du secteur social et médico-social...

Suivez #actusFMS sur www.f-ms.fr et sur les réseaux sociaux

- [Facebook f'ms](#)
- [LinkedIn](#)
- [Instagram](#)
- [Brasserie du Bois Joli](#)
- [Les Serres de l'ESAT de Darney](#)
- [L'ACI C'2act](#)
- [Restaurant La Porte de la Forêt – Darney](#)
- [ESAT FLOREBOIS](#)

La f'ms est implantée :

- dans les Vosges (en Lorraine),
- et en Haute-Saône (Saint-Loup sur Semouse et Lure).

Elle réalise des prestations en Meurthe-et-Moselle, dans la Meuse, l'Aube et la Haute-Marne.

La f'ms en 2024 : 50* établissements et services, 695 salariés et bénévoles et 9999 personnes accompagnées. [Consulter le Rapport d'activité 2024 de la f'ms](#)**

*Le saviez-vous ? Un 51e service s'est ouvert en 2025** !

[Le service de parrainage de proximité 1 Par'un \(à découvrir ici\)](#)

**Les chiffres 2025 seront dévoilés le 24 avril 2026, lors de la prochaine Assemblée Générale.