

# Dossier de Presse

SERVICE PRESSE  
VILLE DE GRENOBLE  
[presse@grenoble.fr](mailto:presse@grenoble.fr)  
04 76 76 39 21  
04 76 76 11 42



## Semaine du goût

# Bien manger, c'est l'affaire de tous

Du 8 au 14 octobre 2018



# La semaine du goût

---

Du 8 au 14 octobre, partout en France, c'est la Semaine du goût !

Tout au long de la semaine, dans les cantines grenobloises, les enfants font un mini tour d'Europe des saveurs (Waterzooï, saucisse de la Matheysine, paëlla, couscous...), avec comme toujours une attention à la place du bio, du local et des repas végétariens équilibrés.

Pour rappel, chaque jour, les cuisines municipales produisent 12 000 repas destinés aux écoles, crèches, établissements pour personnes âgées, agents municipaux, avec :

- + 50% de bio et/ou local dans les écoles et les crèches.
- 1 à 2 repas végétariens par semaine, après un intense programme de formation des agents. Avec les plats végétariens et faits maison, c'est l'occasion pour les enfants de découvrir de nouveaux aliments. Les économies réalisées par le recours au végétarien permettent de renforcer l'exigence sur la qualité des produits.
- des menus adaptés à la saisonnalité.
- un nouveau logiciel, qui a fait l'objet de tests et de formations, pour :
  - o adapter les quantités commandées et servies à la consommation, et donc lutter contre le gaspillage,
  - o faciliter la confection des recettes,
  - o mieux gérer les allergènes et les parcours d'accueil individualisés à la cantine,
  - o faire le lien avec les familles...
- réflexion ne cours sur les alternatives au plastique dans la restauration collective.

Mais au-delà de la restauration collective, pour la Ville de Grenoble :

- Bien se nourrir est un droit pour tous : l'alimentation est un besoin vital à tous, et une dépense contrainte pour beaucoup d'entre nous, comme le logement, comme la mobilité.
- L'alimentation est l'affaire de tous : citoyens, associations, professionnels de la filière, institutions. Pour donner accès à tous à une alimentation saine, sûre, durable et accessible, chacun a un rôle à jouer.
- Bien manger, ce ne doit pas être un privilège, ce sont des changements de pratiques collectifs qui amèneront à remettre l'alimentation à la place qu'elle doit occuper : un enjeu de santé publique, et un outil de changement social.

# Grenoble en chemin vers l'autonomie alimentaire

---

Grenoble se met en chemin vers l'autonomie alimentaire. Une ville qui vise l'autonomie alimentaire, c'est une transition globale :

- Cela suppose d'adopter une échelle de travail large, bien au-delà de la ville. Pour parvenir à l'autonomie alimentaire, un bassin de vie comme celui de Grenoble est interdépendant avec les zones rurales alentour, sur un périmètre large : du Trièves à la Drôme, de la Savoie à la Bresse. A cette échelle, ce sont des centaines de producteurs, des milliers de personnes, toute une filière économique qui est concernée.
- Cela suppose de penser la ville comme un lieu de production alimentaire :
  - c'est le principe de **l'agriculture urbaine**, qui mobilise **associations, collectifs, habitants** plus ou moins organisés, une réalité très intense à Grenoble, et que la Ville accompagne au long cours, avec le Budget participatif (comme le Verger aventure), les parcelles à adopter, l'engagement des maisons des habitants pour accompagner les initiatives à l'échelle des quartiers, la démarche « Jardinons nos rues »...
  - mais la ville est aussi le lieu d'une production professionnelle avec l'arrivée dès cet automne de la **ferme urbaine** au centre horticole de la ville de Grenoble qui accueillera un maraîcher sur une parcelle d'1,2 hectare. Le maraîcher s'engage à cultiver en agriculture biologique une diversité de cultures, offrir des débouchés locaux et accueillir du public ponctuellement.
  - **l'aide au lancement d'un projet innovant** de production agricole.
  - et bien sûr la poursuite de la **production alimentaire par le centre horticole**, pour la restauration collective. 1 500 m<sup>2</sup> sont déjà dédiés à la production maraîchère qui fournit, depuis 2016, courges, poivrons, aubergines et autres betteraves au self municipal Clémenceau.

A Grenoble :

**23 jardins partagés**

**6 vergers**

**60 jardins à adopter** (= des espaces pour jardiner sur le domaine public)

**1 ferme urbaine** (automne 2018)

**2 tonnes de légumes frais produits au centre horticole pour le self municipal** (2017)

# Des rencontres avec les habitants, premiers acteurs de la filière

---

Aujourd'hui, la question alimentaire est entrée dans le débat public : le bio continue de progresser, les monnaies locales sont traversées par la question alimentaire, la restauration collective se met enfin au bio, au local, au végétarien à l'échelle nationale...

Des rencontres, des expositions, des conférences sont prévues ces prochains mois pour aller plus loin : réfléchir ensemble aux enjeux de l'autonomie alimentaire, partager les alternatives et donner la possibilité à la filière et les habitants/consommateurs de se rencontrer et d'échanger.

Deux rencontres sont organisées au **Bar'athym**

- 17/10/2018 : à 19h, rencontre sur le thème "quelles alternatives alimentaires pour nos quartiers ».
- 07/12/2018 : restitution des enquêtes Jardins pour vivre.

**Nature et Progrès et le Collectif Autonomie Alimentaire de Grenoble et ses environs** organisent un cycle de tables-rondes participatives. Un mercredi par mois, de septembre 2018 à avril 2019 une rencontre thématique est organisée pour œuvrer ensemble à la préservation des terres agricoles à l'accès à l'alimentation local et bio et au maintien de la biodiversité. Les prochaines dates :

- 14/11/2018 : Le Plan Local d'Urbanisme Intercommunal : comment participer à la consultation ? Quels enjeux pour les terres agricoles, comment lutter contre l'étalement urbains et comment imaginer un urbanisme conscient des enjeux climatiques ?
- 12/12/2018 : Le scénario Afterre : quelle stratégie agricole et alimentaire pour notre pays ? Une projection à 2050 pour une autonomie alimentaire en écho avec le scénario Négawatt pour l'énergie.
- 16/01/2019 : Agriculture urbaine, où en est-on ? Son rôle sur les questions de production, de lien social, de réappropriation de notre alimentation, de santé et d'environnement.
- 13/02/2019 : Stratégie alimentaire territoriale et restauration collective, comment renforcer notre (très très faible) autonomie alimentaire ? Comprendre la filière. Qu'est-ce qu'un Plan Alimentaire Territorial ? Comment y participer et quelle coopération entre acteurs ?
- 06/03/2019 : La loi sur l'agriculture et l'alimentation, la nouvelle PAC, la nouvelle loi foncière agricole : où va l'agriculture française ? Tout ceci va-t-il dans le bon sens ? Quelle marge de manœuvre et comment infléchir le cours des choses ? Quelles sont les alternatives ?
- 10/04/2019 : Bilan du cycle de rencontres. Une dernière séance pour synthétiser et formuler les différentes propositions qui auront émergé tout au long de l'année. Quels engagements prenons-nous ?

Dans le cadre de la **Biennale des villes en transition**, au mois de mars, ces rencontres trouveront leur prolongement avec des journées de débat et de réflexion, et bien sûr, de repas à partager. Ce sera aussi l'occasion de découvrir en avant-première le projet cinématographique « Graines d'espoir » porté par Pierre Beccu avec la Maison de l'enfance Prémol, l'école Bizanet et des enfants de plusieurs pays, où les enfants imaginent ensemble les solutions pour le monde de demain ; et de prendre connaissance du projet du Bar Radis, lauréat de l'appel à projets « La Grande Table » lancé par la SAGES dans le cadre de la ZAC Flaubert (

### **La bibliothèque municipale de Grenoble**

- 05/12/2018 – 31/01/2019 : Exposition à la bibliothèque Arlequin et au Patio, « Quand les artistes passent à table : regards sur l'alimentation »

Cette exposition itinérante a été conçue par la Mission développement durable du Ministère de la Culture, et est prêtée gratuitement à plusieurs villes de France (seul le coût du transport reste à la charge de la ville accueillante). Elle présente le travail et la réflexion de 15 artistes contemporains autour de six thématiques : manger, acheter, modifier, cultiver, élever et préserver, passant de la chaîne alimentaire à la chaîne de création.

- 10/11/2018 à 16h à la bibliothèque Kateb Yacine : Conférence sur l'alimentation et le végétarisme. A partir d'enquêtes, d'expérimentations, Laurent Bègue, professeur de la maison des sciences de l'Homme à l'Université Grenoble Alpes (UGA), donnera quelques clefs de compréhension.

