



La Ville de Grenoble récompensée pour sa politique alimentaire

La Ville de Grenoble a reçu ce mercredi 14 mai le Prix «Pionniers» au Palmarès des Paysages Alimentaires organisé par l'Association nationale Un Plus Bio ainsi que le titre d'ambassadeur des Paysages alimentaires. Pionnière en matière d'alimentation, Grenoble est récompensée pour sa politique et sa stratégie alimentaire concrète et ambitieuse.

La Ville a posé en 2023, à travers une stratégie alimentaire et agricole urbaine, des ambitions politiques fortes sur l'ensemble des leviers qu'il lui est possible d'activer. [Lien pour accéder au dossier de presse sur la stratégie alimentaire de Grenoble](#)

La démarche de la Ville s'est distinguée par son approche globale et ambitieuse.

La distinction est le fruit d'une sélection exigeante. Cette année, seulement 25 % des collectivités répondant à l'Observatoire ont pu prétendre au titre d'ambassadeur des Paysages Alimentaires.

Grenoble, éternelle bonne élève en matière de restauration collective, monte en grade pour sa politique Alimentaire !

Grenoble s'est fixé un cadre clair : œuvrer pour une alimentation saine et de qualité accessible à toutes et tous, soutenir les circuits courts et les filières locales, réduire l'impact environnemental de la production et des consommations alimentaires, impliquer les citoyen·nes dans la transition alimentaire ou encore promouvoir les pratiques responsables et durables.

Dans le cadre de cette stratégie, de nombreuses actions sont réalisées par exemple :

- **La création de fermes urbaines sur le territoire** : l'agriculture urbaine essaime dans les rues de Grenoble grâce à de nombreux projets. Si certains sont citoyens, avec notamment une douzaine de jardins partagés et six vergers collectifs, d'autres sont des projets à vocation professionnelle, comme Mille Pousses, les Jardins Détaillés ou encore la future ferme urbaine Mille Feuilles, également portée par l'association Mille Pousses, dans le cadre du projet urbain GrandAlpe
- **Une production de repas de haute qualité** : à partir de produit au maximum BIO et locaux, avec l'objectif d'atteindre le 100% BIO, et à promouvoir l'alimentation végétale. La cuisine centrale produit près de 11 000 repas par jour avec une qualité bien supérieure à la loi EGALIM. La qualité des repas servis dans les restaurants scolaires de la Ville, les crèches, les EPHAD, ou encore via le portage à domicile est une des priorités des équipes municipales en place depuis 2014. Dans les restaurants scolaires, 65% des plats contiennent des produits sous sigle officiel de qualité de la loi EGALIM (SIQO) dont 51% en BIO. Dans les crèches, 95% des produits servis sont bios.
- **Des dons aux associations** : la Ville donne ses denrées alimentaires non consommées dans les cantines scolaires à 7 associations conventionnées. Sur l'année scolaire 2023-2024, 2,7 tonnes de denrées alimentaires ont été donné.
- **Une nouvelle cuisine centrale dès 2031** : cette cuisine centrale permettra de viser les 100% Bio, de favoriser les produits frais et/ou peu transformés pour une meilleure qualité nutritionnelle, gustative et

durable, de réduire les emballages secondaires et tertiaires pour mettre fin au plastique, de mieux intégrer les enjeux de la condition animale, de poursuivre la végétalisation des menus, garantir la variété des menus, développer le «fait maison», assurer des menus adaptés aux personnes allergiques. Ce bâtiment sera exemplaire sur le plan environnemental et le respect du personnel, et sera également visitable.

► **Créer une «Cité de l'alimentation»** : la Ville travaille à la création d'une Cité de l'Alimentation qui permettrait de valoriser une pluralité de sites, d'outils et de lieux œuvrant quotidiennement en faveur d'une alimentation durable, éthique, inclusive et résiliente. En son cœur se trouverait la cuisine centrale, mais également les tiers lieux alimentaires solidaires du territoire, les fermes urbaines, les lieux de restauration solidaires, etc. Elle servirait à la fois de support de production, pédagogique, de professionnalisation, de commercialisation, de solidarité et de démocratie alimentaire.

► **Le soutien à une Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA)** : la Ville a voté une subvention de 230 000€ pour soutenir la création d'une caisse de cotisation et la structuration d'une instance démocratique qui pourra mettre en œuvre la SSA grenobloise.

► **La promotion de l'alimentation végétale** : La Ville a lancé en 2022 un « menu vert » standard, correspondant à un menu végétarien dans les cantines. En plus de cela, tous les scolaires consomment près de deux repas végétariens par semaine. Ainsi près de la moitié des repas distribués dans les cantines scolaires sont végétariens. Le self municipal quant à lui propose une option végétarienne quotidienne et les lundis sont 100% végétariens depuis 2023.

► **Une cantine scolaire accessible** : dans le cadre du Bouclier social et climatique, le tarif minimum pour les repas des cantines scolaires est passé de 80 à 75 centimes et cela concerne 20 % des enfants. Plus de la moitié des familles paient moins de 2€ par repas et par enfant et un tiers moins de 1€.



© Auriane Poillet, Ville de Grenoble