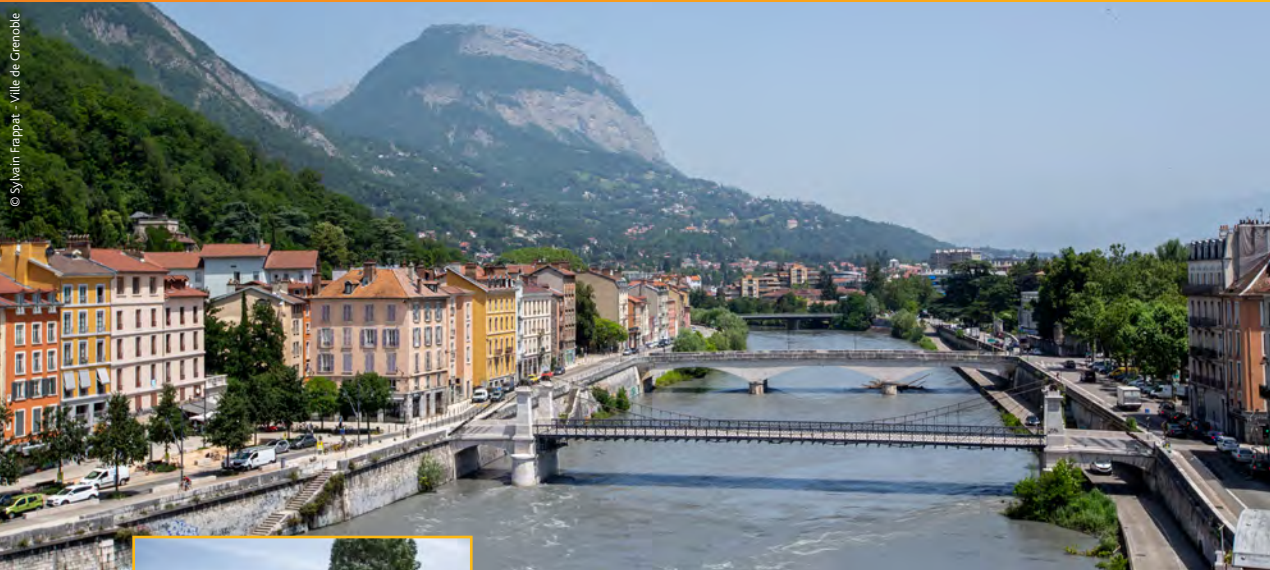




GRENOBLE

© Sylvain Fappart - Ville de Grenoble



FRANCE
URBAINE
MÉTROPOLES, AGGLOS ET GRANDES VILLES



© Ville de Grenoble

UNE ALIMENTATION SAINES, SÛRE ET JUSTE POUR TOUTES ET TOUS

Au cœur des Alpes, Grenoble rassemble 160 000 habitants, pour qui le droit à l'alimentation doit être garanti.

Face au changement climatique deux fois plus rapide dans les Alpes qu'ailleurs, Grenoble porte un projet de transition qui pose l'urgence écologique et l'exigence de justice sociale comme des principes indissociables.

La situation géographique du territoire métropolitain entre les massifs de Belledonne, de la Chartreuse, du Vercors et de l'Oisans, invite à repenser les circuits d'approvisionnement en favorisant les productions de proximité. Plus généralement, l'accès de toutes et tous à une alimentation saine et abordable s'inscrit dans une logique transversale de solidarité.

Grenoble agit grâce aux leviers de la restauration collective, de l'action sociale et de l'éducation à l'environnement et à l'alimentation. La Métropole et la Ville élaborent avec les vallées et massifs environnants un Projet Alimentaire Interterritorial qui valorise la grande variété de productions agricoles locales et vise à renforcer les coopérations alimentaires, du champ à l'assiette.

Grâce au numérique, la métropole se trouve « augmentée » à plusieurs titres : par l'intelligence collective qui a présidé à la conception de sa stratégie digitale, par l'effet de levier que le numérique représente en matière de développement économique, et par la capacité offerte aux citoyens de contribuer et d'agir sur leur environnement.

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- Nombre d'habitants :
 - Grenoble : 160 000
 - Grenoble-Alpes-Métropole (49 communes) : 450 000
 - Département de l'Isère : 1 300 000
- 150 parcelles cultivées à Grenoble
- 11 000 repas préparés chaque jour en 2018 par la cuisine centrale (pour les résidences de personnes âgées, les cantines scolaires, la restauration à domicile et les crèches)
- 400 repas subventionnés en moyenne à 51 % au self du personnel municipal
- Une serre municipale de 1500 m² (3,8 tonnes de légumes et aromates produites en 2018)
- 19 % de la population grenobloise vit sous le seuil de pauvreté (INSEE 2015)
- 20 % des Grenoblois déclarent se restreindre sur l'alimentation pour des raisons financières (enquête IBEST 2018)

Episol, une épicerie locale et solidaire pour toutes et tous

Si les structures solidaires pour les plus démunis existent depuis longtemps dans l'agglomération grenobloise, nombreux sont les publics en situation de précarité alimentaire qui ne s'y rendent pas. Pour y remédier, le CCAS de Grenoble, le Secours Catholique, le Diaconat Protestant et le chantier d'insertion « La Remise » ont fondé l'association Episol en 2014 en partenariat avec la Ville de Grenoble. Dès l'année suivante, celle-ci ouvre une épicerie solidaire dans le quartier Capuche. Désormais, l'association compte 980 familles adhérentes.

Le projet Episol favorise l'accès à une alimentation de qualité pour toutes et tous. Il participe au développement économique local, dans une dynamique de proximité, de mixité sociale et de vivre-ensemble. Afin de combattre la précarité alimentaire et d'améliorer la qualité de l'alimentation de tous les publics, Episol propose trois gammes de prix :

- Prix du marché
- Prix coûtants pour les QF entre 650 et 900 €
- Prix jusqu'à - 90 % pour les QF inférieurs à 650 €/mois.



© Alain Fischer - Ville de Grenoble

Les 7 000 paniers solidaires composés de produits non-transformés distribués chaque année dans les Maisons des Habitants de la Ville de Grenoble par Episol fonctionnent selon le même système. Pour

maintenir son équilibre financier, Episol a recours au bénévolat, aux dons alimentaires et aux subventions, notamment celles du CCAS.

Les produits proposés cherchent à répondre aux enjeux actuels de l'alimentation. Pour favoriser les circuits courts et une alimentation saine, Episol s'est associé à une vingtaine de producteurs pour offrir 80 % de production locale et 20 % de bio.

Un partenariat avec le Marché d'Intérêt National, la Banque Alimentaire et des commerçants permet de collecter de nombreux invendus et d'en faire profiter les habitants, réduisant ainsi le gaspillage et la production de déchets.

L'ambition de tisser du lien social est également au cœur du projet, à travers des ateliers de préparation de recettes saines et abordables, des échanges autour de l'alimentation... Episol embauche également 5 salariés en insertion.

En 2019, l'association a créé « La mobile », petit camion qui propose ses produits au plus près des habitants dans diffé-



© Ville de Grenoble

rents lieux de la métropole grenobloise, identifiés selon la situation socio-économique des habitants et le besoin d'offre commerciale de proximité.

Une cantine verte dès 78 centimes



© Ville de Grenoble

Les cantines de la Ville de Grenoble, gérées en régie municipale, s'adaptent aux revenus de chacun en proposant des repas à tarif progressif selon le quotient familial. La Ville de Grenoble subventionne les repas des

11 000 élèves qui déjeunent à la cantine (soit 8 000 repas chaque jour), grâce à un investissement annuel de 3,5 millions d'euros. 22 % de ces élèves (soit 2 420 enfants) se restaurent au prix plancher de 78 centimes par repas.



© Auriane Poillet - Ville de Grenoble

Tous les enfants bénéficient d'une alimentation saine, locale et respectueuse de l'environnement dans les cantines municipales. La Ville a engagé un important travail d'ajustement de la commande publique

(allotissements) et des recettes, de sourcing (expertise de la production locale et de saison) et des procédés de fabrication (formation, évolution des postures de travail) pour dépasser les 50 % de bio en maintenant un tarif ajusté pour les familles. D'ores et déjà, le pain, les fruits, les légumes, les volailles, la tomme blanche du Trièves et les pâtes de Savoie figurent parmi les composantes bios, locales et de saison.

Réduire la part de protéines animales dans l'alimentation est aussi l'un des objectifs de la ville : c'est un enjeu environnemental, sanitaire et économique. Aujourd'hui, les cantines de la Ville proposent un à deux repas végétariens par semaine à tous les convives. Les cuisiniers et cuisinières ont été formés à la cuisine végétarienne équilibrée dans le but de sensibiliser les usagers, notamment les enfants, à des aliments souvent méconnus et à une nutrition saine. Loin de se limiter aux graines, ces nouveaux repas équilibrés et variés, permettent à toutes et tous de se retrouver à table avec le même menu.

La cuisine centrale est également partenaire des acteurs de la solidarité implantés localement. Chaque année, elle cuisine pour le Grand Repas, temps fédérateur et convivial proposé à 1 000 personnes en situation de précarité, avec le CCAS, les Restos du cœur, la Banque alimentaire et le Secours populaire. Elle travaille également tout au long de l'année avec la Banque Alimentaire qui récupère les denrées en surplus, soit 1.600 kg en plats cuisinés en 2018, dans une double démarche de lutte contre le gaspillage et de solidarité.

