



LE DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE VOUS INFORME

Vos musées départementaux sont fermés mais

**les parcs du  
Domaine de Vizille  
et du Musée Hébert  
restent ouverts !**

Plus d'infos sur [musees.isere.fr](http://musees.isere.fr)



ÉCONOMIE ENVIRONNEMENT SOCIÉTÉ

Place Gre'net →

Par ACr | le 29/02/2020 | 17:44 |

# TRANSITION ALIMENTAIRE EN DAUPHINÉ : SEPT PROJETS PRIMÉS PAR L'ASSOCIATION SOCIÉTAL ANGELS

**FOCUS** – L'association Societal Angels a récemment présenté les sept lauréats de son appel à idées portant sur « réussir la transition alimentaire en Dauphiné » au restaurant Le 5 de Grenoble. Face à la crise environnementale et sociale, elle a ainsi récompensé des projets créatifs pour leurs actions concrètes en matière d'agriculture et d'alimentation.

Manger sain et local : voici l'enjeu de l'alimentation à l'avenir à laquelle l'association Societal Angels tente de répondre.

Cette dernière a présenté, le 11 février dernier, sept lauréats parmi 37 associations ayant candidaté à un appel à idées. Objectif ? Mettre en lumière des projets innovants, par et pour les acteurs locaux, afin de favoriser la transition alimentaire en Dauphiné.

## **Pour une nouvelle approche en matière d'alimentation**

L'instigateur de ce projet, Patrick Mérigot, est le président de l'association Societal Angels et de la Fondation Jeannine et Maurice Mérigot. Il entend ainsi répondre aux enjeux actuels en matière d'agriculture et d'alimentation pour accompagner la transition climatique.

Ce faisant, sa fondation cherche à sensibiliser différents acteurs, afin qu'ils modifient leurs pratiques et aient une nouvelle approche en matière d'alimentation. Ce qui passe principalement par son soutien aux associations locales, pour la plupart situées dans la grande agglomération grenobloise.

## **Des lauréats ambitieux de « réussir la transition alimentaire en Dauphiné »**

Parmi eux, le lauréat Mycerest, soutenu par Maxime Boniface. Son projet ? « *Créer un réseau de partenaires locaux pour récupérer leurs déchets.* » Par exemple, la récupération de marc de café des hôtels et restaurants peut servir de terreau à la culture de champignons. Initiative qui permet de réduire considérablement les déchets des villes. Mais aussi de vendre ces champignons aux restaurants.

Par ailleurs, des projets aussi innovants que créatifs ont reçu des prix spéciaux. Notamment celui de Catherine Cuenca avec Mordus du verger qui vise à « *redonner vie aux arbres fruitiers* » pour mieux vivre à Monestier-de-Clermont.

Également primé, le projet Créative coopération culture porté par Magali<sup>1</sup>, ingénieure paysagiste, entend renforcer la sécurité des eaux dans les vallées. Mais aussi préserver la biodiversité dans les campagnes.

Le prix Coup de cœur de cet appel à idées est revenu au Jardin aux Graines de Luc Davin. Sa démarche : cultiver biologiquement des semences de variétés potagères anciennes.

À l'avenir, cette ferme a pour ambition de commercialiser au niveau national ses semences via la création d'un site de vente en ligne.

## **Des idées innovantes basées sur la coopération entre acteurs**

Parmi les primés, Marlène Eymond, chargée de mission agriculture. Le Projet alimentaire territorial de Vercors-Royans a mis en place un escape game co-construit avec les jeunes de 13 à 17 ans. Le but recherché ? Les sensibiliser à l'alimentation locale et durable à travers la dynamique de jeux d'énigme.

Même récompense pour l'association Cultivons nos toits qui a reçu un prix pour ses projets de potagers participatifs.

Structure engagée dans une économie sociale et solidaire, sa démarche tend à concevoir des « *espaces productifs et esthétiques* » pour des villes plus vertes. Et ainsi vivre dans une approche durable et harmonieuse avec la nature.

Enfin, l'Association pour le développement de l'emploi agricole et rural (**Adear**) a reçu un prix pour sa volonté de créer La Maison des semences en Isère. Ceci afin assurer « *l'adaptation des espèces et variétés au climat, [d']accroître la biodiversité ainsi que l'autonomie des paysans* ».

**Ambre Croset**

### **Le Lab de la transition alimentaire**

À la suite de cet appel à idées, a été lancé le premier Lab de la transition alimentaire en Dauphiné. Sa vocation : faire germer les idées innovantes et ainsi concrétiser les projets de transition alimentaire.

Ce Lab est supporté par l'association Societal Angels dans le but de faire converger les bonnes volontés qui souhaitent s'impliquer dans cette transition. Il constituera un lieu d'échanges et de création pour ceux voulant faire éclore leurs projets. Une journée de prise de contacts et de travail se tiendra au printemps 2020.