

JEUDI 5 NOV. 20H
WEBINAIRE

Quelles sont les nouvelles opportunités ?
Découvrez les nouveaux concepts et canaux à utiliser pour vendre

Présentation exclusive d'une étude de relance des entreprises de Laëtitia FAURE, fondatrice de Urban Sublime, bureau de tendances en communication.

En bas de ma rue
CCI NORD ISÈRE
WEBINAIRE

Réussir l'alimentation en Dauphiné

le 16 mars 2020 - Claire THOINET - Société



À Grenoble, plusieurs lauréats (associations, entrepreneurs, chercheurs, collectivités...) ont été retenus pour l'appel à idées « Transition alimentaire ». Ils ont planché pour inventer l'alimentation de demain, dotation de 30 000 € à la clé.

Six lauréats, parmi 37 porteurs de projets, dont deux coups de cœur, ont été dévoilés par l'association Societal Angels.

Les idées, pour s'amuser, comprendre et recréer le lien avec la terre et les agriculteurs, ont exploré l'agriculture, l'adaptation au changement climatique, la sensibilisation, les bonnes pratiques et la capacité d'autonomie alimentaire.

L'événement a symboliquement remis aux candidats les fonds pour qu'ils affinent leur réflexion voire passent directement de l'idée au projet.

Toutes les personnes qui ont candidaté ont été invitées à prendre part à cet événement.

Patrick Mérigot, président de Societal Angels et de la Fondation Jeannine & Maurice Mérigot qui soutient la démarche, a annoncé aussi le lancement du « Lab de la transition alimentaire en Dauphiné ». Et a accueilli les lauréats : Catherine et ses « Mordus du verger », ou comment redonner vie aux arbres fruitiers dans nos villages avec l'appui de l'art et des enfants (prix spécial Créativité) ; Magali qui se mobilise pour préserver l'eau et la biodiversité dans nos campagnes (prix spécial Recherche) ; le Jardin aux graines de Luc pour des semences potagères résistantes au changement climatique et très goûteuses ; l'Escape game du Plan alimentaire territorial Vercors-Royans pour montrer le chemin de façon ludique vers l'alimentation équilibrée aux collégiens ; « Cultivons nos toits », qui donnera les clés de l'autonomie

alimentaire dans son futur MOOC décapant... ; Maxime, qui fera pousser à Grenoble et autour de la région des champignons sur le marc de café récupéré dans les hôtels/restaurants (projet Mycerest) ; et, enfin, 120 agriculteurs de l'Addear qui veulent créer la « Maison des semences » à Grenoble pour reprendre leur liberté et la mettre au service de la variété et du goût.

Beaucoup d'autres initiatives doivent suivre dans l'aventure du Lab de la transition alimentaire.

C.T.



Claire THOINET
Journaliste



f Lessor38
t @lessor38

Ses derniers articles

Le Département investit à Crémieu
Un nouveau centre de rééducation à Pont-de-Beauvoisin
Vals du Dauphiné : Innover pour améliorer la mobilité



Abonnez-vous à l'offre Papier + Numérique

L'Essor Isère Journal d'annonces légales et d'informations locales et régionales pour le département de l'Isère

- › Pour plus de contenu, papier + web
- › l'accès aux annonces légales,
- › l'accès aux ventes aux enchères.

Je m'abonne