



 **[APPEL À PROJETS : Coop'Alim] Rendez-vous le 19 novembre 2024 !**





Candidatures closes depuis le 30/09/2024 

 Merci aux associations pour leur acte de candidature à l'appel à projets « Coop'alim 2024-2025 » de Societal Angels.

Objectif : développer vos projets collaboratifs à impact positif pour une alimentation de qualité pour tous.

Nous avons reçu 15 dossiers complets. L'annonce des lauréats est programmée mardi 19/11/2024 (17h-19h) à Sciences Po Grenoble - UGA. 

Nous organiserons un événement en présence de notre parrain [Nicolas Bricas](#), titulaire de la [Chaire UNESCO Alimentations du monde \(CIRAD Montpellier\)](#) et de la presse locale.  

Plus d'infos !

 **[MÉCÉNAT] X [VIDÉO]** 



Les **Societal Angels** font un don de 10.000 € à l'épicerie solidaire étudiante **LE RAYON**. 😊

Les Societal Angels ont remis le 20 septembre 2024 un don de 10.000 € au RAYON (épicerie intégrée au [réseau national ÉSOPE des Banques alimentaires](#)). L'épicerie sociale ouvrira ses portes début novembre pour les étudiants en grande précarité alimentaire. On estime le nombre de bénéficiaires à plus de 3000 estimés dans l'agglomération ([Université Grenoble Alpes](#)). Elle est située en plein centre ville de Grenoble 11 rue Guetal, à côté de la place Victor Hugo. Les prix se situeront entre 10% et 30% des prix du marché soit un équivalent crédit moyen de 400€ par mois et par étudiant.e. 💡

💻 ➡ Les inscriptions pour bénéficier des services du RAYON sont accessible sur le web : <https://ba38.lerayon.org> 🙌

Les explications en images de [Chantal VIVIER](#), vice-présidente de la Banque alimentaire de l'Isère et cheffe de projet Le Rayon - Esope38

Inscriptions au RAYON

Vidéo Le Rayon, Chantal Vivier

Lire l'article du Dauphiné Libéré

📌 #10 [PODCAST] X [LES PIEDS DANS LE PLAT !] Avec [Philippe Goetzmann](#), conseil de dirigeants, expert consommation et retail 🙌🎧



« Il faut un signal prix en direction du consommateur : pour manger à meilleur impact, il faut un bénéfice prix pour les produits qui sont bons pour la planète et la santé et non l'inverse. »

Philippe Goetzmann. 🌱

Voix originale, orientée marchés pour ce 10e numéro de notre podcast « Les pieds dans le plat ! » avec Philippe Goetzmann, conseil de dirigeants, expert consommation et retail. Il a contribué à l'édition 2023 de l'enquête annuelle des experts agriculture et agroalimentaire du [club DEMETER](#) porté par l'[IRIS - Institut des Relations Internationales et Stratégiques](#), dans son article « Les Français payeront-ils plus cher leur nourriture demain ? ». 🍷

« La transition alimentaire, oui mais en s'appuyant sur l'économie de marché et sur le levier du facteur prix pour changer les modes de consommer donc de produire. Il faut un signal prix pour le consommateur : pour manger à meilleur impact, il faut un bénéfice prix pour les produits qui sont bons pour la planète et la santé et non l'inverse. Le tout en augmentant le pouvoir d'achat, ce qui peut se faire en diminuant les chargés qui pèsent sur le consommateurs, le foncier et le bâti. »

Pour lui l'efficacité économique converge avec l'efficacité écologique : « Il faut s'appuyer sur l'économie de marché. Que les acteurs travaillent ensemble pour organiser des interdépendances vertueuses, des écosystèmes solidaires, pas dans le sens philanthropiques mais efficaces économiquement. Pour les agriculteurs, per exemple, mieux travailler ensemble, augmenter les assolements, les rotations des cultures... La sphère publique a son rôle à jouer comme tiers de confiance mais pas dans la contrainte pour faire bouger les comportements des acteurs. » 💡



Écouter le Podcast !

- 

1 ARTICLE

[Lire l'article complet !](#)

- **Première assemblée citoyenne de l'alimentation**

Grenoble

Une assemblée citoyenne pour réfléchir à l'alimentation de demain

Samedi 12 octobre, la ville de Grenoble a organisé sa première assemblée citoyenne de l'alimentation au Marché d'intérêt national. Cet événement a rassemblé habitants et acteurs locaux pour réfléchir à une alimentation durable et inclusive.

En présence d'Antoine Back, adjoint à la stratégie alimentaire, Lucille Liereux, adjointe à la culture, et Sébastien Spérandi, adjoint à la restauration municipale, puis du maire Eric Polle, qui a rejoint l'assemblée dans l'après-midi, la journée a marqué une étape importante pour la démocratie alimentaire à Grenoble.

Cette journée servait aux fins d'un sondage d'opinion sur ce thème, initiée par la ville de Grenoble en 2022. Ce programme vise à améliorer la sécurité alimentaire des Grenoblois, en appuyant une sécurité sociale de l'alimentation (SNA) locale, afin de garantir à chacun un accès à une nourriture de qualité et respectueuse de l'environnement. Organisée en partenariat avec l'association "Acquaria" et la collection d'organismes locaux, dont Les Mésis, ou Bar à la Mésis, cette assemblée a proposé plusieurs ateliers participatifs autour de thèmes comme les injustices alimentaires et les alternatives locales.

Antoine Back a souligné l'importance d'agir face à l'urgence alimentaire, touchant 8 millions de Français, et à l'impact



La première assemblée citoyenne de l'alimentation était organisée en partenariat avec un collectif d'organismes locaux, dont "Bar à la Mésis".

sur la santé, avec 30 % de diabétiques en 20 ans. Il a dénoncé la précarité des agriculteurs, 18 % de nos consommateurs vivent sous le seuil de pauvreté et les défis environnementaux : 100 % des rivières des champs disparaissent.

Un pas vers la démocratie alimentaire

À Grenoble, la ville a lancé une stratégie alimentaire durable, inclusive et éthique, avec une soutien aux coopératives solidaires, la baisse des taxes des cantines et le projet de sécurité sociale de l'alimentation.

La journée a débuté avec un accueil café. Les participants ont pu explorer notre alimentation à travers trois ateliers : "Le bon goût" pour partici-

per à la cuisine et évaluer notre consommation. "Les cercles de l'écologie" pour découvrir la culture sociale de l'alimentation et discuter de nos rôles, et "Le champ des possibles" pour rencontrer les acteurs des alternatives alimentaires à Grenoble. À 18 heures, une assemblée plénière a permis des discussions et échanges sur les prochaines étapes. La journée s'est terminée à 19 heures avec un concert et des ateliers de cuisine, avant de se conclure par un buffet partagé à 18 heures.

Cette première édition s'inscrit dans le cadre de la transition alimentaire de la région grenobloise et permet de nouvelles avancées vers une alimentation saine et durable. La ville de Grenoble a financé l'événement à hauteur de 10 000 euros.

Une exposition photos était installée à l'entrée du Marché d'intérêt national.



Des ateliers portent sur l'alimentation à Grenoble et ses perspectives.

Grenoble

Le Bar Radis a soufflé ses deux bougies



L'équipe du Bar Radis.

Vendredi 10 octobre, le Bar Radis a célébré ses deux ans d'existence dans une ambiance festive et conviviale. C'est un événement important pour la communauté locale, car le Bar Radis a permis de rassembler habitants et acteurs locaux pour réfléchir à une alimentation durable et inclusive.

La première assemblée citoyenne de l'alimentation était organisée en partenariat avec un collectif d'organismes locaux, dont "Bar à la Mésis".

À 18 heures, une assemblée plénière a permis des discussions et échanges sur les prochaines étapes. La journée s'est terminée à 19 heures avec un concert et des ateliers de cuisine, avant de se conclure par un buffet partagé à 18 heures.

Cette première édition s'inscrit dans le cadre de la transition alimentaire de la région grenobloise et permet de nouvelles avancées vers une alimentation saine et durable. La ville de Grenoble a financé l'événement à hauteur de 10 000 euros.

Une exposition photos était installée à l'entrée du Marché d'intérêt national.



Des ateliers portent sur l'alimentation à Grenoble et ses perspectives.

Lire l'article complet !



Likez nos pages

Faites connaître et grandir la communauté des Societal Angels dont vous faites partie !

Partagez, likez, diffusez toutes les informations publiées sur nos sites et réseaux.

Ce sont aussi les vôtres !

Visitez notre site internet

www.societal-angels.org

Linkedin

Visitez, likez, suivez notre page

<https://www.linkedin.com/company/societal-angels/>

Facebook

Visitez, likez, suivez notre nouvelle Page

<https://www.facebook.com/LesSocietalAngels>

À bientôt !

Societal Angels
15, chemin Ferrandière
38800 Champagnier - FRANCE
info@societal-angels.org



[Se désinscrire](#)

© 2024 Societal Angels