

📍 Podcast « Les Pieds dans le plat ! »
#17 Point d'eau – La Bocale avec Laetitia Reydet



Laetitia Reydet, responsable de la conserverie solidaire de territoire La Bocale, a aujourd'hui intégré l'association d'accueil de jour Point d'eau. Elle nous présente la fusion de ces deux chantiers d'insertion de la région grenobloise qui s'est opérée début 2025, une idée lauréate de l'appel à projets Coop'Alim (2024-2025) de Societal Angels pour de nouvelles coopérations et solidarités alimentaires. Il s'agit du dernier témoignage de nos cinq lauréats Coopalim : Calisoli, Addear, Le Rigodon, Cultivons !, Point d'eau – La Bocale). Ce rapprochement permet de valoriser les productions et surplus agricoles locaux en bocaux et de proposer des prestations traiteur aux entreprises, tout en créant des emplois et en renforçant l'insertion professionnelle.

L'objectif : combiner savoir-faire, insertion, solidarité alimentaire et lien social.

Le résumé – [fusion La Bocale / Point d'eau](#)

Dans ce podcast, Laetitia Reydet raconte la genèse et le développement de La Bocale, initialement créée pour transformer en conserves durables les invendus du marché d'intérêt national de Grenoble. Aujourd'hui, la conserverie travaille avec des maraîchers locaux, en bio, pour valoriser leurs surplus en bocaux à longue conservation. En 2024, le projet a pris un tournant avec la fusion avec un autre chantier d'insertion, le traiteur Les Mets connus, tous deux désormais intégrés à l'association d'accueil de jour Point d'Eau. Ce rapprochement vise à mutualiser moyens humains, matériels et savoir-faire : cuisines professionnelles de grande capacité, saisonnalité complémentaire entre activité traiteur et conserverie, et partage de compétences.

L'équipe actuelle compte dix salariés en insertion dont cinq permanents, et met l'accent autant sur la production que sur la convivialité et la création de lien

social. La fusion a nécessité une réorganisation complète des espaces, des processus et du travail d'équipe, mais a permis d'augmenter les capacités de production et la réactivité face aux besoins des clients. Les services vont des prestations traiteur aux transformations à façon pour producteurs, avec aussi une gamme distribuée en épicerie zéro déchet. Laetitia exprime le souhait, avec une "baguette magique", d'augmenter les "sorties positives" vers l'emploi durable des salariés en fin de cycle d'insertion et de réduire le gaspillage alimentaire, contribuant ainsi à un modèle plus solidaire et respectueux de l'environnement.

[Écouter le Podcast !](#)

📍 [VIDÉO] Cercle des Fonds et Fondations Grenoble Alpes 😊



À l'ombre de La Cornue (sculpture de Calder) sur le campus universitaire, le [**Cercle des Fonds et Fondations Grenoble Alpes**](#) a été officiellement lancé le 1er juillet 2025. Cette après-midi s'est poursuivie par une [visite guidée](#)

par la future restauratrice/conservateur, Marie Cousseaux de la sculpture de Calder en référence au récipient de distillerie utilisé en chimie, et située sur le campus de l'UGA, en face de la bibliothèque Droit / Lettres (arrêt Tram bibliothèques universitaires).

Ce chantier de 35 k€ est financé par la fondation Université Grenoble Alpes (UGA) et l'université Grenoble-Alpes.

OUVERTURE DES ADHÉSIONS au au Cercle des fonds et fondation : rejoignez-nous !

Voir la vidéo de la visite !

📍 [VIE DU TERRITOIRE] Du 26 septembre au 26 octobre 2026
Mois de la transition alimentaire 😊



L'édition 2025 se tiendra du 26 septembre au 26 octobre avec un accent particulier porté sur le lien entre santé et alimentation, ainsi que sur la valorisation de la filière légumes du territoire.

Deux temps forts :

 **Du 22 au 27 septembre, Le Bar Radis fête ses 10 ans !** Depuis 2014, l'association Cultivons !, membre fondateur du Bar Radis, agit au quotidien pour construire un système alimentaire plus juste, durable et solidaire.

Societal Angels a, depuis l'origine suivi de près son développement en aidant à plusieurs reprises l'association.

Du 22 au 27 septembre, c'est la semaine d'anniversaire exceptionnelle autour de l'agriculture urbaine et de la démocratie alimentaire.

Avec, le mercredi 24 septembre, les Portes ouvertes du Bar Radis (de 14h à 18h) et une table ronde à 19h30 « Pour un autre système alimentaire ! », et toute la semaine, des ateliers, des spectacles, des concerts, un marché festif Flaubert et bien plus encore ! [Consultez le programme !](#)

 **Le mercredi 8 octobre 2025 de 12h à 21h30**, les 10 structures porteuses du Projet Alimentaire inter-Territorial vous donnent **rendez-vous sur le Campus Universitaire de Saint-Martin d'Hères** pour un temps festif et convivial dédié à l'alimentation durable : animations de sensibilisation, petit marché de producteurs, présence d'associations étudiantes et structures engagées dans les solidarités alimentaires.

 Cela se tiendra dans un cadre convivial, entre les bâtiments de EVE et du CROUS.

La journée se terminera par une table ronde à Sciences Po Grenoble – UGA, de 19h00 à 21h30 : « La Santé dans mon Assiette : ensemble interrogeons nos choix alimentaires » à Sciences Po Grenoble. Quels liens entre alimentation, santé et environnement ? À travers les interventions et témoignages de :

 Anthony Fardet, Docteur en nutrition humaine, spécialiste de l'alimentation préventive et holistique

 Maya Cloetens, Biathlète de haut niveau, végétarienne depuis 10 ans

 Catherine Lepage, Directrice du Crous Grenoble Alpes, établissement engagé dans la démarche Mon Restau Responsable.

 *Societal Angels a aidé, en 2024, la création du magasin solidaire étudiants, Le Rayon du réseau Esope de la Banque Alimentaire, dédié aux étudiants en précarité alimentaire. Inscriptions pour en bénéficier : <https://ba38.lerayon.org/>*

[Voir le programme !](#)

 [REVUE DE PRESSE] L'assiette de Cédric Villani pour le climat et l'écologie. 

À bientôt !

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



[Se désinscrire](#)

© 2024 Societal Angels