

📌💡 Podcast « Les Pieds dans le plat ! »

#20 - **FOOD WATCH** avec **Karine JACQUEMART**, directrice générale 🔍



*Ce que nous dit et propose **Karine JACQUEMART** :*

- **Un système agroalimentaire dénoncé** : elle critique un modèle dominé par la grande distribution et les industriels, qui creuse les inégalités, nuit à la santé et à l'environnement, sous l'influence de lobbies puissants.
- **Réformer et transformer en parallèle** : Elle défend à la fois des régulations publiques fortes (interdiction d'additifs dangereux, produits sains à prix accessibles) et le développement d'alternatives locales plus démocratiques.
- **Le pouvoir citoyen comme levier clé** : Enquêter, dénoncer, faire pression sur les décideurs et soutenir des initiatives engagées permettent aux citoyens de reprendre du pouvoir sur leur alimentation.
- **Un droit universel à une alimentation saine** : L'alimentation est un enjeu démocratique majeur qui doit garantir santé, justice sociale et rémunération équitable des producteurs.

📌 Accéder au podcast ! ⬇

👂
Écouter le podcast !

📌💡 Vie des associations

Départ de Richard DIOT, directeur de POINT D'EAU à Grenoble



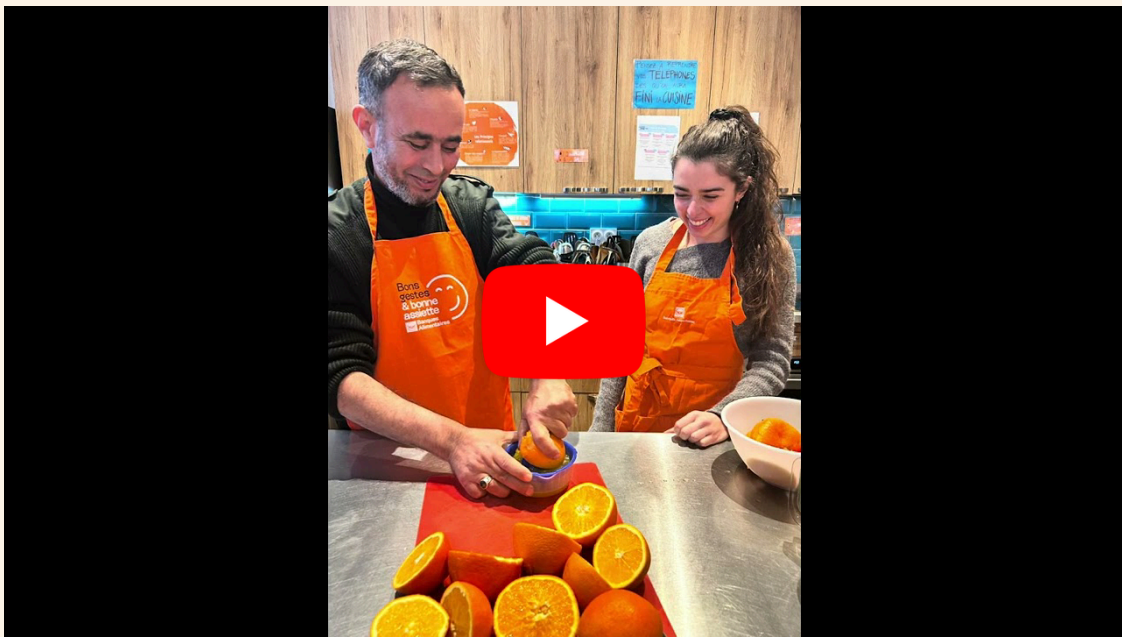
À la tête de POINT D'EAU (accueil de jour) depuis 12 ans, son directeur, Richard DIOT, a quitté ses fonctions le 2 avril 2026. Retour sur cet émouvant Pot de départ.

👁️ Voir la vidéo !

📌💡 MAIS AUSSI...

Les Ateliers des saveurs de la Banque Alimentaire de l'Isère en partenariat avec l'association Les Petites Cantines à Grenoble.

"Apprendre, cuisiner, bouger, partager"




Voir la vidéo !

 DANS LA PRESSE - Se documenter, s'informer
Dans la presse et ailleurs...

 ALIMENTATION

- "Aliments ultratransformés. La crise sanitaire menace", Sciences et Avenir, avril 2026.  

[Accéder à l'article](#)

Aliments ultratransformés

La crise sanitaire menace

Les preuves scientifiques sur la nocivité de l'alimentation ultratransformée se multiplient. Mais les autorités françaises n'ont pris aucune décision pour limiter sa consommation. Aux États-Unis, où 70 % des aliments disponibles dans les supermarchés sont ultratransformés, on parle déjà de crise sanitaire, avec la recrudescence des cas de diabète. Pour étudier les facteurs de risque, les chercheurs se fondent sur le degré de transformation des denrées.

Par Isabelle do O'Gomes

Londres, 19 novembre 2025. L'amphithéâtre du Royal College of Physicians (Collège royal de médecine), à Londres (Royaume-Uni), est comble ce soir, alors que la prestigieuse revue médicale britannique *The Lancet* y présente une série d'articles scientifiques alertant sur la transformation radicale de notre système alimentaire. « Cela fait quatre ans, depuis le congrès de Tokyo, que nous préparons ces travaux », témoigne Mathilde Touvier, coauteure de l'un des articles, et directrice de recherche Inserm en épidémiologie nutritionnelle. Avec un objectif très clair : montrer que nous disposons désormais de suffisam-

DEFINITIONS

Huile hydrogénée : huile végétale traitée chimiquement pour la solidifier et la stabiliser.

Nutriments : substance essentielle à l'organisme, apportées par l'alimentation.

Sucre libre : sucre qui n'est pas naturellement enfermé dans la structure d'un aliment.

Grasses saturées : graisses d'origine animale, aussi présentes dans les huiles de palme et de coco.

ment de preuves scientifiques sur les effets de l'alimentation ultratransformée et qu'il est temps de réfléchir à des mesures fortes en matière de santé publique. « Cette alerte n'est pas la première : quelques jours plus tôt, un appel similaire avait été publié dans *Jama*, la revue médicale américaine de référence ; et en décembre dernier, l'Unicef s'était inquiété de la contribution de ce type d'aliments à la malnutrition chez les enfants. Contre toute attente, c'est de l'autre côté de l'Atlantique, en Californie (États-Unis), que ces résultats ont eu leur premier véritable effet politique. Le 2 décembre 2025, lors d'une conférence de presse, le procureur de San Francisco, ▶

64 • Sciences et Avenir • Avril 2026 • N° 950



- "Convention citoyenne étudiante : des idées pour s'adapter au climat", Le Dauphiné Libéré, samedi 4 avril 2026.  
- [Accéder à l'article](#)

14 | Actu locale Grenoble

Le Dauphiné Libéré
Samedi 4 avril 2026

Métropole de Grenoble

Convention citoyenne étudiante : des idées pour s'adapter au climat



Une partie des étudiants ayant participé à la convention. Photo Isabelle Calende

La première Convention citoyenne étudiante (CCE) de l'Université de Grenoble Alpes vient de s'achever. Une quarantaine d'étudiants de tous horizons a réfléchi aux parades possibles sur le campus, face au réchauffement climatique (C2 en 2050). Et élaboré des propositions.

Il y avait tous les volontaires, et tout issu de la formation. Les étudiants ayant formé la CCE ont été élus du 11 au 13 février dernier. Une semaine pour réfléchir, une semaine pour argumenter, et surtout pour accoucher de nouvelles idées, afin d'assurer des conditions d'études saines, face au réchauffement climatique.

Une session de réflexion que l'université a souhaité encadrer : Caroline Manonnet et Thomas Simon, facilitateurs, ont accompagné les étudiants, au gré d'un travail préparé en amont par Caroline Jéniot et Olivier Gallo-Lavallée, chargés de mission. Qui expliquent : « Avant de commencer, nous avons fait un tour de France des universités qui ont mis de telles conventions en place (Créteil, Bordeaux, Lyon par exemple). Histoire de mieux comprendre le fonctionnement de ces universités et de leur déclinant des conventions délibératives. Le travail en commun, avec des propositions individuelles, puis un tri, avant des propositions collectives, a débouché sur un rapport de 40 pages, qui détaille les mesures déclinées

par la CCE.

• Manger mieux ?

Trois thématiques principales ont émergé. La première est celle de l'alimentation, que l'on veut saine, nutritive, de transition, et accessible à tous. ont détaillé les étudiants. Une alimentation sur laquelle « la marge de manœuvre est plus grande que sur les transports, par exemple », dans un campus qui accueille 70 000 étudiants et membres du personnel.

Cloaque par les taux d'émissions de gaz à effet de serre : 23 % des GEP du Crous, soit plus que le gaz lui-même, les étudiants veulent frapper fort. Ils proposent d'instaurer deux jours 100 % végétariens par semaine dans les structures du Crous (resto U, point burger, cafétéria...). Le combat contre la viande rouge (qui émet dix fois plus qu'un kg de végétal) se concrétiserait également par des grillades végétariennes - lentilles, soja au plat... La CCE propose enfin de renforcer la formation des étudiants, de mieux sensibiliser les étudiants dans les commissions de menus et marchés publics alimentaires du Crous.

• Place aux non-humains

La deuxième thématique retenue par la CCE est celle de la préservation de la biodiversité. Dans le plus grand refuge LPO de la région - qu'est le campus, pour ne pas s'échapper les cours en extérieur ? La CCE propose donc d'en instaurer

un conseil d'administration, pour faire valoir les intérêts des non-humains. « Dans chaque formation universitaire », autre mesure imaginée par la convention. Il s'agit de créer un conseil d'administration, pour faire valoir les intérêts des non-humains. « Dans chaque formation universitaire », autre mesure imaginée par la convention. Il s'agit de créer un conseil d'administration, pour faire valoir les intérêts des non-humains.

• Gouvernance écosystème

Troisième thématique, et non des moindres : la gouvernance de l'université. En effet, « 85 % de la population du campus est étudiante, or il n'est que six sièges sur 41 au conseil d'administration, soit 15 % ». La CCE demande donc que les instances soient plus participatives, et que les étudiants (les plus à même de proposer des mesures pour leur propre bien-être) soient plus impliqués dans la CA. La convention propose également de créer un nouveau statut d'étudiant engagé, plus favorable. D'autres idées (boîte de conscience commun, référentiel d'initiateur étudiant...) concluent le rapport.

Présentées jeudi à la présidence de l'université, les mesures initiées par la Convention citoyenne étudiante seront-elles appliquées ? Réponse en juin.

Isabelle Calende

Métropole de Grenoble

Présidence de la Métropole : les communistes et apparentés proposeront une candidature

On ne sait pas encore quand aura lieu la séance d'installation du conseil métropolitain, mais cela doit être au plus tard le 23 avril. Les discussions sont déjà nombreuses pour savoir qui prendra la présidence de la Métropole de Grenoble.

Ce vendredi, les élus communistes et citoyens d'Echirolles, de Saint-Martin d'Hères, de Grenoble de Fontaine annoncent prendre l'initiative de constituer un groupe métropolitain ouvert à tous ceux qui se reconnaissent dans une gauche de transformation, écologiste et solidaire. Ils appellent « au rassemblement pour construire une majorité métropolitaine claire et déterminée, autour de priorités fortes : défendre et développer les services publics de proximité ; garantir un développement équilibré entre tous les territoires, urbains comme ruraux, de plaine comme de montagne ; redonner toute leur place aux communes et à leur rôle dans les décisions métropolitaines ; engager des politiques ambitieuses pour répondre à l'urgence sociale et écologique ; porter une politique de mobilité ambitieuse mêlant investissement et gratuité ». Les élus du groupe (dont Aurélie Demare, maire d'Echirolles, David Quintin, maire de Saint-Martin d'Hères, Alexis Monge ou Isabelle Peters, élus à Grenoble) doivent refuser « une Métropole technocratique, éloignée des communes et des habitants. Elle doit désormais engager une nouvelle phase de démocratie territoriale et de proximité avec les élus communautaires » et vouloir « que les forces de progrès du nouvel hémicycle travaillent collectivement » à préparer l'élection de la présidence et de son conseil. « Notre futur groupe prendra ses responsabilités et proposera une candidature portée d'un projet clair : une Métropole plus juste, plus écologique et pleinement au service des communes ».

• **Alors ?**

Stackini
DU HAÏR À CETTE PRÉMIÈRE
SAV
44 74 23 10 57
Les plus grandes Marques
• DE 65 ANS DE PROFESSIONNALISME VOTRE CONTEMPLENT
• 21 SUD - 34 600 SAINT-MARTIN-D'HÈRES
• 21 SUD - 34 600 SAINT-MARTIN-D'HÈRES

FOIRE aux RAMEAUX
GRENOBLE
DU 28 MARS
AU 19 AVRIL
90^e ÉDITION
ESPLANADE PORTE DE FRANCE
OUVERT TOUS LES JOURS

- "La guerre de l'eau aura bien lieu", Valeurs actuelles, 11 mars 2026 
- [Accéder à l'article](#)

La guerre de l'eau aura bien lieu

Gaspard Koenig signe un roman ambitieux sur la gestion de l'eau, situé dans le même décor qu'*Humus* (2023). Entre satire administrative et fresque villageoise, *Aqua* explore les tensions entre centralisation, marché et démocratie locale.

Par Alex Avril

Ouvre le robinet, et l'eau coule. Chaud ou froide, docile. Qui se pose la question de sa provenance? L'eau a le goût de l'évidence — jusqu'au jour où elle ne coule plus. Que devient un pays sans cette ressource si ordinaire et pourtant vitale? Gaspard Koenig transforme cette question en matière romanesque. Après *Humus* (Les Éditions de l'Observatoire) qui fouillait la terre et ses vers, brocardant le capitalisme vert et la religion des startups, il suit dans *Aqua* le fil de l'eau et les arcanes d'un État gestionnaire qui cartographie le vivant à coups de schémas directeurs. Le décor reste le même: un village du bocage normand, Saint-Firmin. Dans ce coin de campagne, l'envie de décider par soi-même et la suspicion envers la centralisation se concentrent autour d'une source.

Martin Jobard, enfant du pays devenu haut fonctionnaire, revient à Saint-Firmin briguer la mairie avec un projet de modernisation du réseau d'eau potable. Face à lui, Maria, épicierne généreuse, défend la source des anciens. Gaspard Koenig campe ses personnages sans caricature. Le technocrate n'est ni cynique ni vendu; l'idéaliste

n'a pas le monopole du bien. Entre les deux, le village se fracture, argumente, vote. Une comédie humaine à l'échelle d'un bourg, traversée par une angoisse très contemporaine: la pénurie. Dans *Aqua*, l'ombre de *Monon des sources* plane, mais le drame se joue dans les bureaux de la préfecture et les méandres de l'intercommunalité.

Romancier et philosophe, Gaspard Koenig met en tension trois manières de penser l'eau. D'abord, celle de l'État, centralisateur et planificateur. Celle suivant la logique du marché, qui traite l'eau comme un service à optimiser, confié à des opérateurs supposés plus efficaces, plus réactifs. Face à ces deux modèles, le roman fait affleurer une troisième voie, celle que l'économiste Elinor Ostrom a documentée avant d'être Prix Nobel d'économie en 2009: des communautés capables d'écrire leurs règles pour surveiller leurs ressources. La France compte encore des milliers de "sections communes", héritages d'une démocratie rurale que le jacobinisme a souvent regardée avec méfiance. L'échelon local permet, dans *Aqua*, d'expérimenter politiquement cette troisième voie.

Pourtant, quelle que soit l'architecture institutionnelle choisie, l'eau ne

se laisse pas entièrement gouverner. Elle résiste aux décrets comme aux contrats. Le roman célèbre la connaissance charnelle, celle qui ne s'enseigne pas dans les bureaux parisiens mais se construit à force d'attention aux sols, aux saisons, aux caprices de la source. Et à cette science empirique se superpose une mémoire plus ancienne, presque païenne. La femme-serpent tapie près des sources traverse le livre comme un rêve ancien, rappelant que l'eau fut d'abord un mystère, une puissance redoutée, avant d'être une donnée chiffrable.

Gaspard Koenig réussit ce dosage rare: un roman d'idées qui demeure un roman-de-chair. La politique n'écrase pas la fiction mais l'irrigue. Avec cette fresque contemporaine ample et superbement écrite, l'auteur poursuit son exploration politique du vivant. Après la terre, l'eau. Et toujours la même question, reformulée: que faisons-nous de ce qui nous fait vivre? ●

Aqua, de Gaspard Koenig, Les Éditions de l'Observatoire, 448 pages, 23 €.

FREDERIC DUMAS

1 ARTICLE

11 mars 2026 — VALEURS ACTUELLES — 67

👉 AGRICULTURE

- "La Guerre des prix", un implacable thriller agricole, Le Figaro, mercredi 18 mars 2026. 👉👁

[Accéder à l'article](#)

Ana Girardot et Olivier Gourmet dans *La Guerre des prix*.



« La Guerre des prix », un implacable thriller agricole

Olivier Delcroix

Pour son premier film, Anthony Dechaux plonge dans le monde des producteurs laitiers. Face à une Ana Girardot aussi douce que déterminée, Olivier Gourmet impressionne en négociateur rude et taiseux.

Y aourt bio, centrale d'achat, vaches laitières, grande distribution, tractations économiques pour obtenir des prix compétitifs : sur le papier, *La Guerre des prix* ne promet rien de très exotique ou même de palpitant. Surprise! Voilà un très solide premier long-métrage où les spectateurs sont rapidement entraînés dans la spirale d'un polar économique haletant, qui reprend les codes du *Wall Street* d'Olivier Stone et les mitant de l'atmosphère électrique des films de Stéphane Brizé, tels *La Loi du marché* ou *En guerre*.

Chef de rayon dans un supermarché normand, Audrey (Ana Girardot), en digne fille d'agriculteurs, s'est construite sa légitimité sur une ligne claire : défendre le bio, valoriser les circuits courts, et maintenir des coûts équitables entre sa centrale d'achat et les éleveurs. Remarquée par sa supériorité pour son tempérament, elle se voit propulsée au siège à Paris afin d'y défendre la filière bio et locale. Elle va surtout devoir faire équipe avec un négociateur aux méthodes redoutables, Bruno Fournier (Olivier Gourmet), et se battre pour imposer ses convictions au sein d'un système implacable.

Le film oppose d'emblée deux mondes. D'un côté, on se frotte à l'authenticité rustique des fermes normandes, avec leurs vastes espaces souvent

pluviés réchauffés par une atmosphère familiale accueillante. On y fait la connaissance du jeune frère (Julien Frison) qui tente de sauver l'exploitation paternelle. De l'autre, l'héroïne est plongée sans ménagement dans les couloirs étroits et feutrés de buildings modernes, aussi aséptisés qu'inhumains. Le contraste est frappant.

Rapports de force

Le film étudie au scalpel les rapports de force entre producteurs et acheteurs, qui se déroulent le plus souvent dans des boxes immaculées sans fenêtre qui rappellent des cellules de garde à vue. Les joutes verbales en forme de manœuvres économiques quasi guerrières révèlent la brutalité des mécanismes qui régissent la grande distribution face aux producteurs laitiers.

Ces salles de négociations, lieux étroits et oppressants, s'apparentent à des rings de boxe où tous les coups sont permis. Dans ce monde opaque et implacable, pas besoin d'uppercuts, de crochets du droit ou de parades. Ici, on gagne à coups de « marges », de « remises », de « référencements » ou de « parts de marché ». À ce petit jeu, le personnage d'Olivier Gourmet est très fort. Sorte de Clint Eastwood de la négociation agroalimentaire, l'acteur impose son physique massif, barbu, taiseux, visage impassible, solide comme un roc. Fournier est un ancien boucher devenu un loup solitaire. L'acteur

fascine en maître de l'ombre mutique. La sobriété sourde et menaçante de son jeu le hisse au niveau de l'une de ses plus belles prestations, dans *L'Exercice de l'État*, de Pierre Schoeller, en 2011.

Quant à Ana Girardot, elle touche par la justesse de son incarnation. Entre douceur et détermination, son personnage se démène dans un univers qui lui est étranger et qu'elle es-saie tant bien que mal de dominer. Pour ne rien arranger, elle se lance dans une relation amoureuse avec un jeune négociateur de la centrale d'achat concurrente incarnant tout ce qu'elle rejette jusqu'à. D'abord issu du monde de l'entreprise, le réalisateur Anthony Dechaux a bifurqué à la trentaine vers la prestigieuse école de la Femis. Il a bien fait. Avec ce premier long-métrage affûté, maîtrisé, tendu, il signe un drame social agricole en forme de thriller financier qui fait évidemment penser au *Petit paysan* d'Hubert Charuel. Si *La Guerre des prix* se gagne dans les bureaux parisiens, elle se perd en revanche dans les champs où les agriculteurs sont étranglés de dettes. ■

« La Guerre des prix »
Thriller d'Anthony Dechaux
Avec Ana Girardot, Olivier Gourmet, Julien Frison, Jonas Bloquet
Durée : 1 h 36
Notre avis : ●●●○

[Accéder à l'article](#)

17

[Accéder à l'article](#)

19

- "L'agroalimentaire ne peut pas nourrir le monde avec des calories vides", Les Échos, le 10 et 11 avril 2026. 👉 👁
[Accéder à l'article](#)

[illegible]

- o "Yuka bouscule les géants de l'agroalimentaire", Les Échos, 31 mars 2026. 👉👀
[Accéder à l'article](#)

Yuka bouscule les géants de l'agroalimentaire

NUTRITION Yuka a bouleversé les pratiques alimentaires. Forte de ses 80 millions d'utilisateurs, l'application incite les industriels à revoir leurs recettes et les consommateurs à faire des choix éclairés, une avancée notable pour leur santé.

Résumé éditorial

C'est en 2015 que Yuka a été créée par deux entrepreneurs, Christophe Jais et Thomas Lefebvre, à Paris. L'objectif était de rendre accessible à tous les consommateurs des informations sur la composition nutritionnelle et sanitaire des produits alimentaires. À l'époque, les informations étaient souvent dispersées ou difficiles à comprendre. Yuka a donc été créée pour offrir une plateforme simple et intuitive permettant aux consommateurs de prendre des décisions éclairées sur leurs achats.

Depuis sa création, Yuka a connu une croissance remarquable. Elle est aujourd'hui utilisée par plus de 80 millions de personnes en France. Cette popularité a permis à Yuka de devenir un acteur majeur du secteur de la nutrition et de l'agroalimentaire.

Yuka a également permis de sensibiliser le grand public sur les enjeux de la nutrition et de l'agroalimentaire. Elle a ainsi contribué à une prise de conscience collective sur l'importance de faire des choix alimentaires sains et responsables.

Enfin, Yuka a permis de mettre en lumière les efforts réalisés par certains producteurs pour améliorer la qualité de leurs produits. Elle a ainsi contribué à une meilleure transparence et à une confiance accrue des consommateurs.

Yuka a également permis de créer une communauté de consommateurs engagés et responsables. Elle a ainsi contribué à une prise de conscience collective sur l'importance de faire des choix alimentaires sains et responsables.

Yuka a également permis de créer une communauté de consommateurs engagés et responsables. Elle a ainsi contribué à une prise de conscience collective sur l'importance de faire des choix alimentaires sains et responsables.

Yuka a également permis de créer une communauté de consommateurs engagés et responsables. Elle a ainsi contribué à une prise de conscience collective sur l'importance de faire des choix alimentaires sains et responsables.

Yuka a également permis de créer une communauté de consommateurs engagés et responsables. Elle a ainsi contribué à une prise de conscience collective sur l'importance de faire des choix alimentaires sains et responsables.

Yuka a également permis de créer une communauté de consommateurs engagés et responsables. Elle a ainsi contribué à une prise de conscience collective sur l'importance de faire des choix alimentaires sains et responsables.

Yuka a également permis de créer une communauté de consommateurs engagés et responsables. Elle a ainsi contribué à une prise de conscience collective sur l'importance de faire des choix alimentaires sains et responsables.

Yuka a également permis de créer une communauté de consommateurs engagés et responsables. Elle a ainsi contribué à une prise de conscience collective sur l'importance de faire des choix alimentaires sains et responsables.

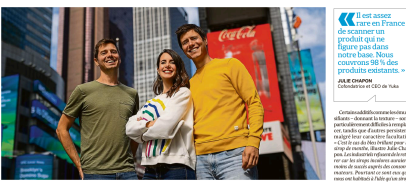
Yuka a également permis de créer une communauté de consommateurs engagés et responsables. Elle a ainsi contribué à une prise de conscience collective sur l'importance de faire des choix alimentaires sains et responsables.

Yuka a également permis de créer une communauté de consommateurs engagés et responsables. Elle a ainsi contribué à une prise de conscience collective sur l'importance de faire des choix alimentaires sains et responsables.

Yuka a également permis de créer une communauté de consommateurs engagés et responsables. Elle a ainsi contribué à une prise de conscience collective sur l'importance de faire des choix alimentaires sains et responsables.

Yuka a également permis de créer une communauté de consommateurs engagés et responsables. Elle a ainsi contribué à une prise de conscience collective sur l'importance de faire des choix alimentaires sains et responsables.

Yuka a également permis de créer une communauté de consommateurs engagés et responsables. Elle a ainsi contribué à une prise de conscience collective sur l'importance de faire des choix alimentaires sains et responsables.



Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

Benoit Martin (à g.) avec ses collègues (à d.) et Julie Chapuis ont cofondé Yuka pour redonner du pouvoir aux consommateurs. Photo: FCB

« Il est assez étonnant en France de ne pas avoir une loi sur la nutrition. C'est une lacune importante. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

« La loi sur la nutrition est une avancée importante. Elle va permettre de mieux protéger les consommateurs. »

CUISINE

- "La cuisine populaire par excellence": comment le "bouillon" a conquis la ville, Le Dauphiné Libéré, vendredi 10 avril 2026.

[Accéder à l'article](#)

12 Actu locale Grenoble

Grenoble

«La cuisine populaire par excellence»: comment le «bouillon» a conquis la ville

Nés à Paris au XIX^e siècle, les bouillons consistent en un véritable régime d'insérer. Inspirés des anciennes cantines ouvrières, ces restaurants proposent une cuisine simple, rapide et abordable, séduisant une clientèle variée, attirée par un concept sans fioritures. À Grenoble, cinq établissements ont déjà ouvert leurs portes.

« On vient ici pour retrouver l'ambiance du restaurant Le Ptit Bouillon situé à quelques mètres de la gare de Grenoble. Accompagné de sa femme Elvire, et de leurs deux enfants, le quarantenaire a découvert les bouillons l'été dernier alors qu'il cherchait un lieu pour dîner avec un ami. « Le côté simple et accessible, c'est ce qui m'a attiré », raconte-t-il. »

Retour à une cuisine simple et traditionnelle. Le restaurant Le Ptit Bouillon, situé à quelques mètres de la gare de Grenoble, propose une cuisine simple, rapide et abordable, séduisant une clientèle variée, attirée par un concept sans fioritures. À Grenoble, cinq établissements ont déjà ouvert leurs portes.

« Le premier vecteur, c'est le prix »

Si l'atmosphère conviviale constitue un atout majeur, les prix attractifs des bouillons grenoblois participent largement à l'engouement autour de ces établissements. « Le premier vecteur, c'est le prix », explique Marilyn Roussel, gérante du Ptit Bouillon. Elle note une clientèle assez jeune et soucieuse de son budget. « Nous savons que nous nous adressons à des petits portefeuilles souhaitant tout de même manger équilibré », ajoute-t-elle. « Pour le même prix qu'un fast-food, ils ont accès à une nourriture plus saine qu'ils ne cuisinent pas forcément chez eux », conclut la restauratrice. C'est avec le même état d'esprit que Marc Mikhal, responsable de salle du Bouillon Grenette, et son équipe ont ouvert l'établissement.

ment sur la cuisine place grenobloise, emplant la terrasse Le Ptit Bouillon. « Avec le client, analyse le vainqueur local de la Coupe des restaurants de café 2023. Avec des hermines à moins de 20 €, le restaurant vise à attirer de nouveaux clients tout en conservant ses habitués. « Le but est de rester attractif sur une place où les prix sont relativement élevés », ajoute l'homme.

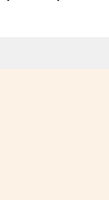
Un simple effet de mode? « Nous avons vu des vidéos sur les réseaux sociaux. Ça nous a donné envie de venir goûter », raconte La. Le restaurant a été créé par son amie Sophie, l'étalage

est lassée tenter par le concept. « Voir sa réserve et être servi rapidement, c'est très avantageux », conclut-il. La qualité, et le prix, attirent plusieurs centaines de milliers de visiteurs, les vidéos dédiées à ces restaurants traditionnels ont largement participé à la démocratisation du phénomène. Un engagement que Marilyn Roussel observe avec prudence: « Comme toutes les tendances, celle du bouillon va s'émousser. Ce sera à nous, restaurateurs, de faire le bon sens. » Face à ce fort engouement, elle met en garde: « Il ne faut pas perdre de vue la raison pour laquelle il a été créé. »

ni prétention. Une recette qui fonctionne pour l'établissement, qui compte aujourd'hui 17 salariés. « Les week-ends, nous pouvons accueillir jusqu'à 200 personnes, issues d'une clientèle aussi familiale que professionnelle », détaille la gérante. Alexis Tartas, cuisinier au restaurant Le Ptit Bouillon, rencontre le même succès dans son établissement, souvent complet le week-end. « C'est la cuisine populaire par excellence, qui donne avec ce qui fait en restauration actuellement. J'ai le sentiment que le bouillon a cassé la tendance à la hausse de la qualité, et le prix, à la baisse. On a vu beaucoup de restaurants ouvrir, mais ils n'ont pas compris le concept. »

les fermier, andoulette ou renverser saucisse de Toulouse: des plats simples et accessibles, adaptés par les clients. Inspirés des bouillons parisiens ainsi que des bouillons grenoblois, les établissements attirent également les voyageurs de passage à Grenoble, tentés par une nourriture locale et rapide. « Pour les étrangers, nous re-proposons le restaurant traditionnel français par définition, donc du confort », explique la jeune femme, en poste depuis près d'un an. « De plus, le bouillon permet aux clients de manger des plats complets sans passer de longues heures à la cuisine. C'est un bon compromis. »

• Marilyn Roussel



Le restaurant Le Ptit Bouillon, situé près de la gare, fait partie des cinq restaurants 'bouillons' de Grenoble.

- "Le Combat des chefs : deux brigades face à face pour la bonne cause", Le Dauphiné Libéré, mardi 14 avril 2026.
[Accéder à l'article](#)

12

Actu locale

Grenoble

Grenoble

Le Combat des chefs: deux brigades face à face pour la bonne cause

Samedi était une journée de saveurs et de défis au RockyPop. Un concept né à Chambéry s'est importé à Grenoble. Les bénéficiaires du Combat des chefs ont été reversés à des associations engagées dans l'accès à l'alimentation et à la formation.

Ce samedi 11 avril, le RockyPop de Grenoble s'est transformé en théâtre culinaire à l'occasion de la troisième édition du Combat des chefs. Dès les premières heures de l'après-midi, une effervescence particulière s'empara des lieux: producteurs, équipes de cuisine, visiteurs curieux... À l'origine de cet événement, parrainé par le chef étoilé Laurent Assolant ainsi que par le Meilleur ouvrier de France Bernard More-Ravard, c'est l'association Humacop-Amel France qui a initié ce projet. L'objectif est de créer du lien entre les équipes de nos différents hôtels, tout en faisant découvrir notre univers au public.

De public à jury

Né à Chambéry, le concept est nouveau à Grenoble cette année. Dès 11 heures, les deux brigades, les Toques furieux et A l'Honneur, ont débuté leur prestation. Dans une ambiance studieuse mais enthousiaste, elles disposent de cinq heures pour relever le défi: imaginer deux menus complets, entrée, plat, dessert, à partir de produits locaux et d'un ingrédient imposé. Cette année, l'ortie fraîche l'emporte dans les assiettes, une idée que les équipes de salle et de cuisine ont mise en œuvre. Les Toques furieux ont proposé une entrée de langoustines et de tomates, un plat de bœuf bourguignon et un dessert de tarte aux pommes. A l'Honneur a opté pour une entrée de langoustines et de tomates, un plat de bœuf bourguignon et un dessert de tarte aux pommes. Les deux équipes ont été jugées par un jury composé de professionnels et de amateurs. Les Toques furieux ont remporté la victoire avec une note de 18 sur 20, contre 16 pour A l'Honneur.

Le Combat des chefs est une initiative qui vise à promouvoir les produits locaux et à soutenir les associations engagées dans l'accès à l'alimentation et à la formation. Cette année, les bénéfices de l'événement ont été reversés à l'association Humacop-Amel France, qui aide les personnes en situation de précarité à accéder à une alimentation saine et équilibrée.

Les Toques furieux et A l'Honneur se sont affrontés dans une compétition culinaire. Les équipes ont été jugées par un jury composé de professionnels et de amateurs. Les Toques furieux ont remporté la victoire avec une note de 18 sur 20, contre 16 pour A l'Honneur.

Grenoble

Humacop-Amel France organise une conférence et une journée solidaire avec le Liban

L'association Humacop-Amel France propose ce mardi 11 avril une conférence sur le thème: "Entre conflits régionaux et solidarités locales: le rôle des femmes et des jeunes du Liban à l'Est". L'entrée est gratuite. Le rendez-vous est donné à 18 heures à l'Amphithéâtre du centre-ville, à l'office du tourisme (38 rue de la République). Parmi les intervenants, on retrouvera Zeina Mohanna, la fille du fondateur de l'ONG Amel Liban. Le docteur Kamel Mohanna, ancien étudiant grenoblois, Docteur en sciences politiques à l'Université américaine de Beyrouth et responsable des affaires culturelles et de la recherche, Zeina Mohanna est aussi membre du conseil d'administration d'Amel Association International. Plus ce mercredi 13 avril, Humacop-Amel France organise une journée libanaise de collecte et de solidarité, avec une vente de produits artisanaux fabriqués par des femmes libanaises en soutien à Amel Liban. Accueil de 10 à 18 heures au bistrot-restaurant Au Liban (66 place Sainte-Chaïre).

Grenoble

Un atelier poterie pour les enfants de moins de 6 ans à La Bifur

Dans le cadre de la Papoterie, un atelier poterie et évènementiel autour de la terre crue, à destination des moins de 6 ans, aura lieu à la salle Terra Nostra à La Bifur, de 9 à 11 heures ce mercredi 13 avril. La Papoterie est un programme d'activités gratuites, de 9 heures à 11 heures pour les ateliers d'éveil 0-6 ans et de 13 à 17 heures pour les ateliers de découverte pour les 6-12 ans, puis d'octobre à décembre 2026, tous les mercredis. Gratuit, sur inscription en ligne: contact@labifur.com ou au 04 76 23 37 00.

Grenoble

Porter un autre regard sur la santé mentale: le spectacle Lou et moi

Ce vendredi 17 avril à 18 heures, le Petit théâtre Cérac, situé au 1 rue Pierre-Desclaux, accueillera le public pour la diffusion d'extraits du spectacle *Lou et moi* monté par le groupe de jeunes de l'axe de création Priméal. Sur un sujet plus que contemporain: la santé mentale des jeunes. Inspiré du roman *Les Heures fragiles* de Virginie Grimaldi, *Lou et moi* est un spectacle pluridisciplinaire qui explore une santé mentale de plus en plus fragile. Cher les jeunes et qui traite de l'importance du lien social. Le spectacle expose l'histoire d'une mère de famille qui découvre que sa fille est allée sur Internet dans le but de chercher comment mourir. Trop souvent minimisée ou occultée, le mal-être est exposé au grand jour à travers un spectacle qui promet de grandes émotions ainsi qu'une sensibilisation à ces situations bien trop souvent fréquentes. Accessible à tout public à partir de 10 ans, ce spectacle est financé par l'axe de création Priméal, qui encourage la création artistique de façon pluridisciplinaire, libérant la parole des jeunes sur des thématiques qui leur sont propres. Des représentations de *Lou et moi* auront également lieu au Petit théâtre le samedi 16 mai à 20 heures ainsi que le dimanche 17 mai à 17 heures. La réservation des places, au prix de 6 €, se fait à l'adresse suivante: contact@jeuneschenevre.fr

Grenoble

Cinéma-gouter et broderie: une œuvre collective sera créée par les 6-13 ans

Un ciné-gouter tout particulier est proposé aux 6-13 ans ce mercredi 12 avril de 15 à 17 heures puisque la Papoterie, programme d'activités gratuites à La Bifur (salle Terra Nostra), accueille Soana et Axelle, artistes plasticiennes de l'association Terra Vierge, pour se faire entourer d'un sujet que l'on a tous en commun, les objets qui composent notre quotidien. Soana et Axelle invitent ainsi les enfants à venir raconter leurs objets, modèles, indélébiles, précieux, et à apprendre à les broder dans une œuvre collective. Gratuit, sur inscription en ligne: contact@labifur.com ou au 04 76 23 37 00.

Dons, c'est toujours le moment !

Cette année encore, en Isère, des associations locales se battent pour offrir une alimentation saine, durable et accessible à tous. Avec Societal Angels, chaque don, chaque euro, permet d'agir concrètement : soutenir des producteurs, des distributeurs engagés, des structures solidaires, proposer une nourriture de qualité aux plus fragiles.

Votre générosité peut faire une vraie différence. Rejoignez-nous pour renforcer cette transition alimentaire essentielle à notre santé et à notre territoire !

 Nous écrire : info@societalangels.org

Faire un don sur Hello Asso : [ICI !](#)



Nous soutenir !

 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](#)

© 2026 Societal Angels