



Communiqué de presse

Vendredi 4 avril 2025

Une stratégie alimentaire durable, éthique, inclusive et résiliente





En 2023, la Ville de Grenoble se dôtait d'une stratégie alimentaire globale. Celle-ci vise à créer un droit universel à une alimentation saine, de qualité et résiliente face aux multiples crises actuelles et futures qui fragilisent les systèmes agricoles et alimentaires.

A Grenoble, en 2018, avant même la crise du Covid-19, 20% des Grenoblois-es déclaraient se priver de nourriture en quantité ou en qualité faute de moyens (IBEST, 2018). Cette situation s'est aggravée affectant de manière disproportionnée les jeunes, les familles monoparentales et les ménages à faibles revenus. En 2022, à Grenoble, l'analyse des besoins sociaux réalisée par le Centre Communal d'Action Sociale auprès des moins de 25 ans a révélé que 44% des jeunes interrogés déclaraient se restreindre sur leurs achats alimentaires pour finir le mois.

Six adultes sur dix et un enfant et adolescent sur trois seront en surpoids ou obèses d'ici 2050 sans une action immédiate et efficace des gouvernements (The Lancet 2025). À l'échelle nationale, l'alimentation représente 22% de l'empreinte carbone de la consommation totale. L'action locale sur le système agroalimentaire se révèle primordiale afin notamment d'inciter à la consommation de produits bio, dont la production émet moins de gaz à effet de serre et nécessite moins de surface de culture.

L'alimentation est un enjeu capital d'aujourd'hui et de demain dont les pouvoirs nationaux et locaux doivent s'emparer.

Un diagnostic local

Avant d'établir sa stratégie alimentaire globale, la Ville a d'abord réalisé un grand diagnostic local et national, en compilant les études menées dans l'agglomération. Elle a ensuite réalisé un état des lieux de l'action de la Ville et du CCAS en matière d'alimentation, a identifié les forces et les faiblesses et en a décliné une stratégie claire et organisée.

Quatre objectifs pour une alimentation...

- ▶ **Durable** : l'ensemble des pratiques alimentaires doivent se faire dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.
- ▶ **Inclusive** : elle ne met personne de côté du fait de son origine sociale, son sexe, son âge, de sa culture ou de sa religion, elle est accessible en termes de prix, de compréhension et physiquement. Une alimentation inclusive permet une alimentation choisie. Cette notion induit une place à l'expression et la participation pour chacun-e dans les décisions qui impactent ses pratiques alimentaires. A noter que selon le baromètre 2025 de l'esprit critique, «*plus de huit Français-es sondé-es sur dix adhéreraient au moins à une « contre-vérité testée » sur l'alimentation*».
- ▶ **Résiliente** : une alimentation qui anticipe les risques liés aux contraintes environnementales, sociales, économiques présentes et à venir. Elle prend en compte les effets du réchauffement climatique et présente une forte capacité d'adaptabilité face aux crises et ruptures que nous connaissons déjà et connaissons dans le futur, proche et lointain.
- ▶ **Éthique** : une alimentation respectueuse du bien-être humain et animal dans les méthodes de production agricole ainsi que d'élevage et d'abattage des animaux. Elle vise à réduire la précarité sociale des agriculteur-trices et des éleveur-euses ainsi que les risques psychosociaux liés à ces professions. Elle vise également à améliorer les conditions de vie des animaux en répondant à leurs besoins physiologiques et comportementaux, ainsi qu'à amoindrir leurs souffrances lors de l'abattage qui doit être rapide, sans stress ni douleur.

La stratégie mise en place par la Ville de Grenoble vise à **renforcer la justice sociale en rendant l'alimentation de qualité accessible à tous les habitant-es** quelle que soit leur situation économique ou sociale, **soutenir les circuits courts et les filières locales** en mettant en avant des produits issus de l'agriculture biologique ou agroécologie, en valorisant les producteur-rices locaux-les et en réduisant les intermédiaires, **diminuer l'impact environnemental des modes de production et de consommation** en réduisant les déchets, limitant les émissions de gaz à effet de serre et préservant les ressources naturelles, **préserver la santé des consommateur-rices et des producteur-rices**, **engager les citoyen-nes dans la transition alimentaire** en promouvant des pratiques responsables et l'alimentation durable.



Une stratégie alimentaire en 6 axes qui se déclinent en actions et projets

1. Agir en local pour un système agro-alimentaire résilient

La Ville active différents leviers pour contribuer à un système agro-alimentaire résilient. Elle agit sur l'offre alimentaire via les marchés alimentaires ouverts, en favorisant l'agriculture urbaine, en soutenant une initiative locale inspirée de la Sécurité sociale de l'alimentation (SSA)... Elle favorise l'installation et le développement d'unités de transformation et de stockage, et utilise le levier de la commande publique pour soutenir une alimentation saine, locale et diversifiée. Elle soutient les filières BIO et s'implique pleinement dans le Projet alimentaire inter-territorial(PAiT) de la grande région grenobloise.

Le Projet Alimentaire inter-Territorial (PAiT)

Dès 2016, une démarche de Projet Alimentaire inter-Territorial a été lancée à Grenoble, avant d'être officiellement labellisée en 2020. Rassemblant neuf partenaires publics (Grenoble Alpes Métropole, Saint-Marcellin Vercors Isère Communauté, Communauté d'agglomération du Pays Voironnais, Communauté de communes du Trièves, Communauté de communes Le Grésivaudan, Parc naturel régional du Vercors, Parc naturel régional de la Chartreuse, Ville de Grenoble, Espace Belledonne) et des acteurs socio-professionnels et de la société civile (Chambre d'Agriculture de l'Isère par exemple), cette instance régulière a construit un espace d'échange et de coopération où sont croisés les enjeux agricoles et alimentaires de la région grenobloise. En 2022, les partenaires du PAiT ont, en concertation avec les acteurs du système agricole et alimentaire, établi une vision prospective de l'agriculture et de l'alimentation du PAiT à l'horizon de 2050. Ce travail a été réalisé avec le bureau d'études SOLAGRO et a mobilisé plus de 70 structures participant-es. Il a permis des lignes directrices dessinant le système agricole et alimentaire souhaitable pour 2050. Le Mois de la Transition Alimentaire, action phare du PAiT, est un mois à l'automne durant lequel toutes les associations de la Grande région grenobloise se mobilisent pour sensibiliser tous les publics à l'alimentation durable de qualité. Un Conseil Interterritorial de l'Alimentation, instance de dialogue et de co-construction qui rassemble une centaine d'acteurs socio-professionnels locaux, a également été mis en place.

Bientôt 3 fermes urbaines sur le territoire grenoblois

L'agriculture urbaine essaime dans les rues de Grenoble grâce à de nombreux projets. Si certains sont citoyens, avec notamment une douzaine de jardins partagés et six vergers collectifs, d'autres sont des projets à vocation professionnelle, comme Mille Pousses, les Jardins Détaillés ou encore la future ferme urbaine Mille Feuilles, également portée par l'association Mille Pousses, dans le cadre du projet urbain GrandAlpe.

Soutien aux filières locales de qualité

Chaque année, pour produire ses repas, la Ville favorise des denrées de qualité, locales et le plus possible Bio. Ainsi, près de 2,5 million d'€ d'achat en Bio ont été réalisés, dont 1,2 million injectés dans les filières locales.



Le soutien à une Sécurité sociale de l'alimentation (SSA), projet d'intérêt général local

Dans le cadre de sa Stratégie Alimentaire, Grenoble a inscrit un soutien explicite à la mise en place d'une initiative locale de Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA), avec pour ambitions de :

- Créer une caisse de cotisation alimentaire : financée par des contributions publiques, privées et citoyennes, elle fournirait aux habitant-es grenoblois-es une somme forfaitaire utilisable pour s'approvisionner en denrées alimentaires dans un réseau de distributeurs conventionnés.
- Structurer une instance démocratique : regroupant bénéficiaires, producteur-rices et associations, cette instance définirait les modalités de conventionnement avec les distributeur-rices de denrées alimentaires, et piloterait la gouvernance de l'initiative de SSA locale.
- Mettre en place une démarche d'évaluation renforcée et appuyée par la Ville, afin d'accompagner de manière agile la structuration puis la montée en puissance du dispositif.

Cette initiative apparaît d'autant plus nécessaire que l'inflation dépasse 20% dans les grandes et moyennes surfaces, que les structures d'aide alimentaire sont débordées et que le monde paysan subit de profondes mutations avec leur lot de souffrances. De plus, 55 % des Français considèrent qu'il est trop cher de manger équilibré (Ipsos 2023)

La Ville a décidé de proposer un Appel à Manifestation d'Intérêt afin de clarifier son cadre de soutien pour 2025 permettant de structurer de manière opérationnelle une initiative autonome de Sécurité Sociale de l'Alimentation à Grenoble en apportant un soutien financier au projet retenu par le jury. L'Union des Mutuelles de France Savoie (73) a été désigné, en tant que tête de réseau d'un consortium d'associations composé de 7 structures principales (UMF73, Aequitaz, Cultivons!, la Confédération paysanne de l'Isère, EPISOL, Cairn et Biocoop Champollion), et de partenaires (Régie de quartier Villeneuve Village Olympique, le Pain des Cairns, les Nouveaux jardins de la solidarité, Au local, la Pirogue, le Bar Radis et Mangez Bio Isère).

Une caisse de cotisations sera montée dès juin 2025 s'appuyant sur une montée en charge du nombre de cotisant-es et visant 1000 foyers cotisants en 2028. Ainsi, pour 2025, la Ville subventionnera le collectif à hauteur de 230 000 euros. La subvention de la Ville diminuera au fur et à mesure de l'expansion du dispositif.



Un maillage de points de commercialisation de produits de qualité et locaux accessibles

La Ville soutient aux côtés des associations et acteurs locaux la structuration d'un maillage de points de commercialisation de produits de qualité et locaux accessibles. Elle soutient à ce titre plusieurs dispositifs parmi lesquels les paniers solidaires d'Episol, le marché paysans et solidaires de Flaubert, la Mobile d'Episol ou la structuration de contrats solidaires dans les AMAP grenobloises.

Une nouvelle cuisine centrale

La Ville va créer une nouvelle cuisine centrale dès 2031 sur le site Marie Reynoard. Objectifs? Viser les 100% BIO et aller plus loin que les objectifs EGALIM, favoriser les produits frais et/ou peu transformés, pour une qualité nutritionnelle, gustative et durable, réduire les emballages secondaires et tertiaires, et mettre fin au plastique, mieux intégrer les enjeux de la condition animale, poursuivre la végétalisation des menus pour atteindre les 2 repas /semaine, garantir la variété des menus, développer le «fait maison», assurer des menus adaptés aux personnes allergiques.

Ce bâtiment sera exemplaire sur le plan environnemental et le respect du personnel, et sera également visitable.

Créer une «Cité de l'alimentation»

La Ville travaille à la création d'une Cité de l'Alimentation qui permettrait de valoriser une pluralité de sites, d'outils et de lieux œuvrant quotidiennement en faveur d'une alimentation durable, éthique, inclusive et résiliente. En son cœur se trouverait la cuisine centrale, mais également les tiers lieux alimentaires solidaires du territoire, les fermes urbaines, les lieux de restauration solidaires, etc. Elle servirait à la fois de support de production, pédagogique, de professionnalisation, de commercialisation, de solidarité et de démocratie alimentaire.

2. Une pratique exemplaires dans la production des repas

La Ville s'attache à produire des repas de haute qualité, à partir de produit au maximum BIO et locaux, avec l'objectif d'atteindre le 100% BIO, et à promouvoir l'alimentation végétale. La cuisine centrale produit près de 11 000 repas par jour avec une qualité bien supérieur à la loi EGALIM.

La qualité des repas servis dans les restaurants scolaires de la Ville, les crèches, les EPHAD, ou encore



via le portage à domicile est une des priorités des équipes municipales en place depuis 2014. Dans les restaurants scolaires, 65% des plats contiennent des produits sous sigle officiel de qualité de la loi EGALIM (SIQO) dont 51% en BIO. Dans les crèches, 95% des produits servis sont bios.

Des mesures anti-gaspi dans les cantines scolaires

En 2025, 26 établissements se sont investis dans le projet de lutte contre le gaspillage alimentaire porté par la Ville et la Métropole.

Ainsi, la taille des assiettes est ajustable, les fruits coupés en morceaux et le fromage peut être pris en début de repas.

Des dons aux associations

La Ville donne ses denrées alimentaires non consommées dans les cantines scolaires à 7 associations conventionnées. Sur l'année scolaire 2023-2024, 2,7 tonnes de denrées alimentaires ont été donné. La Ville vise le «zéro gaspi».

Promouvoir une alimentation végétale

Les travaux réalisés en partenariat avec le PAiT (Projet Alimentaire Inter Territorial) et le cabinet d'études Solagro ont permis de faire émerger des objectifs sociaux et environnementaux partagés : au moins 60% de la population grenobloise devrait consommer au maximum 3 repas par semaine avec de la viande à l'horizon 2050.

La Ville a lancé en 2022 un « menu vert » standard, correspondant à un menu végétarien dans les cantines. En plus de cela, tous les scolaires consomment près de deux repas végétariens par semaine.

Ainsi près de la moitié des repas distribués dans les cantines scolaires sont végétariens.

Le self municipal quant à lui propose une option végétarienne quotidienne et les lundis sont 100% végétariens depuis 2023.

Mettre fin au plastique

La restauration à domicile a expérimenté dès 2023 les contenants en verre pour le portage des repas. Le nombre de bénéficiaires augmente progressivement.

La cuisine centrale actuelle, trop petite, ne permet pas de sortir complètement du plastique, mais la Ville travaille pour le réduire au maximum en attendant la nouvelle avec des bacs en inox, et un grammage de la nourriture réajusté pour limiter au maximum le nombre de contenants.

Quel avenir pour les distributeurs alimentaires ?

La ville dispose de distributeurs alimentaires dans ses bâtiments ayant pour client les agents ou le public. Ces distributeurs proposant des produits gras et sucrés seront à terme supprimés. La Ville travaille pour les remplacer par des distributeurs proposant des produits équilibrés et labellisés BIO.

3. Favoriser l'accès de toutes et tous à une alimentation durable, inclusive et résiliente

Les effets d'une alimentation peu saine se traduisant chez l'adulte et l'enfant par des risques de diabètes, maladies cardio-vasculaires et obésité. Malgré une stabilisation depuis 2006, la prévalence du surpoids et de l'obésité chez l'enfant et l'adolescent reste trop



© Auriane Poillet, Ville de Grenoble



© Ville de Grenoble

élevée : 20% des enfants de 6 à 17 ans sont en surpoids, dont 5,4% en situation d'obésité en 2017. À l'âge adulte, près d'un-e Français-e sur deux est en surpoids, problématique clairement identifiée dans le Plan Municipal de Santé de la Ville de Grenoble.

Adapter la proposition de repas aux enfants allergiques ou diabétiques

Depuis 2022, des repas adaptés sont proposés aux enfants souffrant de certaines allergies ou de diabète. Aujourd'hui, près de 20 % des enfants ayant des besoins spécifiques se voient proposer une alternative dans les cantines. La Ville prévoit d'augmenter ce chiffre à 30 %.

Soutien aux associations

Dans le cadre de son bouclier social et climatique, la Ville subventionne à hauteur de 500 000€ par an les associations œuvrant pour la démocratie alimentaire, le lien social, la sensibilisation, la lutte contre la précarité ou la structuration des filières, soit 28 associations.

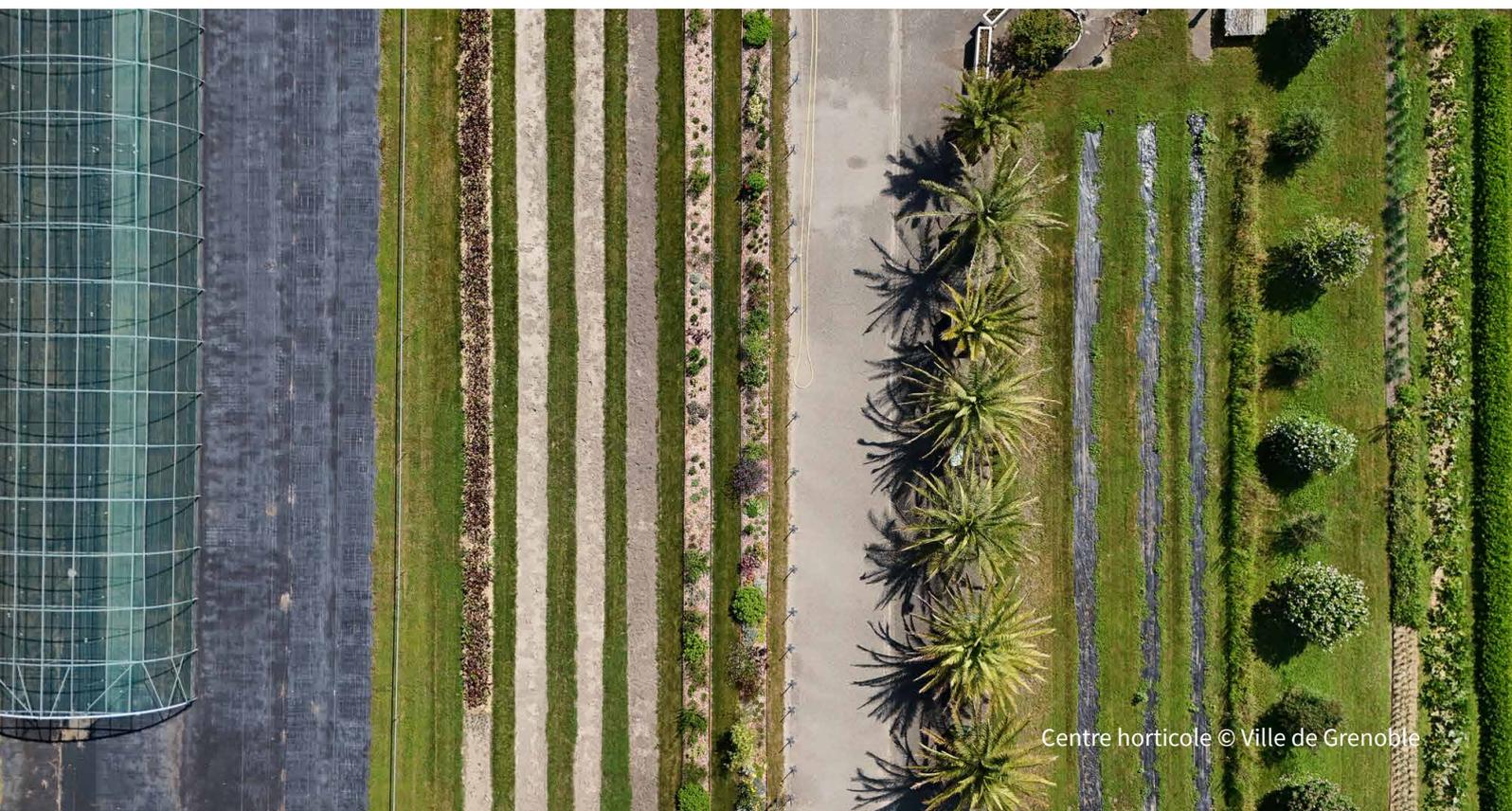
4. Augmenter le bien-être au travail via l'alimentation durable

La restauration municipale propose des repas de bonne qualité, variés, avec une option végétarienne quotidienne. Le self de la Ville de Grenoble situé dans le centre communal Camille Claudel va être entièrement rénové pour offrir de meilleures conditions de travail aux équipes et plus de confort aux agent-es et aux personnes y mangeant. Des animations sont régulièrement organisées auprès des agent-es.

5. Pour un processus de décision démocratique et transparents

Le soutien à une initiative locale inspirée de la Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA) dans le cadre du bouclier social et climatique est une mesure forte de la stratégie alimentaire de la Ville de Grenoble. Elle s'accompagne de l'émergence d'une démocratie alimentaire à travers la mise en place d'un Conseil Local de l'Alimentation réunissant les structures des secteurs de l'agriculture et de la distribution.

Plusieurs ateliers de travail organisés en 2023 et 2024 avec des producteurs-trices, des associations, des syndicats et des citoyen-nes ont permis de poser les bases d'une gouvernance transitoire. Une première Assemblée Citoyenne de l'Alimentation grenobloise en octobre 2024, en partenariat avec une trentaine d'associations locales, a permis d'échanger et de débattre sur les réalités vécues et les attentes des acteur-rices et citoyen-nes grenoblois-es en matière de justice alimentaire. Ce travail a permis de fixer les bases de la Sécurité sociale de l'alimentation.

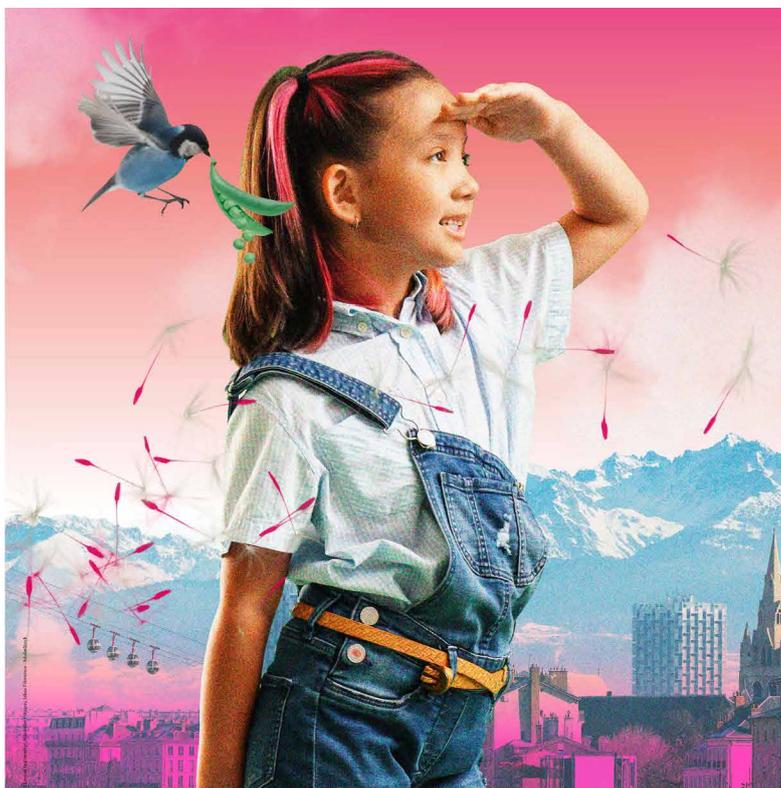


La volonté de participer à la démocratie alimentaire se traduit également par la multiplication des lieux où les usagers concernés sont invités à discuter des questions d'alimentation. Par exemple, les délégués de parents d'élèves sont invités à participer à des Commission Restauration afin de discuter avec les équipes qui produisent les repas et faire part de leurs attentes.

La Ville poursuit en parallèle son soutien à des initiatives de démocratie portée par les habitant-es et associations, et co-organise en 2025 des Assemblées citoyennes de l'alimentation délocalisées qui prendront la forme de balades alimentaires dans différents secteurs de la Ville, afin de faire remonter la parole des habitant-es sur le terrain.

6. Amplifier l'action de la collectivité grâce aux réseaux

La Ville participe à des réseaux : Sécurité sociale de l'alimentation, UnPlusBio, Agores, Tremplin... Elle a été plusieurs fois reconnue comme pionnière en matière de politique alimentaire (lauréate du prix «Cantines Rebelles» en 2019), elle capitalise et essaime via des évènements tels que la Biennale des Villes en transition.



EN PARTENARIAT AVEC
Le Monde



UNE
SEMAINE
POUR SEMER
LES **GRAINES**
D'AVENIR

**BIENNALE
DES VILLES EN
TRANSITION
GRENOBLE 10-17 MAI
PALAIS DES SPORTS**

**CONCERTS • PROJECTIONS
RESTAURATION • ANIMATIONS
CONFÉRENCES • SPECTACLES**