



Bien se nourrir.

Des enfants aux aînés

Changer le contenu de nos assiettes et développer une agriculture de proximité et de qualité.

Le repas est un moment convivial et de plaisir. Par ailleurs notre alimentation a aussi un impact sur notre santé, notre environnement et notre société. Pouvoir manger des produits de qualité et de proximité doit être accessible à tous.



Nous proposons la création d'une cuisine municipale.

Celle-ci permettra de :

- maîtriser le choix des produits, leur qualité et leur provenance.
- privilégier les produits locaux issus de circuits courts.
- assurer la qualité de préparation des repas, et la composition des menus.
- avoir une vraie politique d'éducation au goût et à l'équilibre alimentaire par des animations thématiques et la formation du personnel de cantine.

Pour qui ?

A Voreppe sont concernés la crèche, les 4 groupes scolaires, le centre aéré, la résidence Charminelle, le portage des repas à domicile et à terme, pourquoi pas, le personnel municipal.

Comment ?

Un tel projet ne se fait pas seul, il s'inscrit dans une démarche partenariale de bassin de vie.

- ▶ Nous nous associerons avec des communes voisines pour un financement maîtrisé par un partage des coûts d'investissement, de personnel et d'achats.
- ▶ Ce projet s'inscrit dans une démarche globale et fédératrice. Depuis plusieurs années, du Trièves au bassin de vie de l'agglomération grenobloise, des communes se sont engagées dans des projets qui lient alimentation et développement d'une agriculture nourricière locale, les PAT (Projet Alimentaire Territorial).
- ▶ Avant la mise en service de la cuisine, le renouvellement des marchés de restauration se fera en cohérence avec ces nouvelles exigences.

L'exemple de Pont de Claix (10 000 hab.) montre qu'il est possible de proposer des repas de qualité avec des coûts de fonctionnement maîtrisés.



Ce projet sera l'occasion d'améliorer la qualité de l'accueil et de satisfaire toutes les demandes d'inscriptions des familles en agrandissant si nécessaire certains restaurants scolaires.



De bons repas c'est avant tout de bons produits.

Faire le choix de produits locaux issus d'une agriculture bio ou raisonnée, c'est aussi préserver la biodiversité et limiter notre empreinte carbone.

- Soutenir une agriculture de proximité diversifiée sur le territoire, en cohérence avec le Plan d'Aménagement des Espaces Naturels (PAEN) en cours d'élaboration.
 - Favoriser l'installation et le maintien de producteurs locaux en maraîchage, arbres fruitiers, élevage...
 - Accompagner les changements de pratiques agricoles.
- Ces engagements seront portés par des élus convaincus, au sein du Pays Voironnais qui a la compétence agriculture.**



Pour faciliter le lien direct entre producteurs et consommateurs nous comptons :

- associer les agriculteurs locaux à notre démarche
- installer à la gare une vente directe par des producteurs locaux aux heures d'affluence.
- développer la réservation de paniers de fruits et légumes et mettre à disposition des lieux de retrait.
- mettre en place des actions pour rapprocher habitants et agriculteurs de Voreppe (signalétique, visite des exploitations, projets avec les écoles).
- Soutenir les initiatives citoyennes ou associatives valorisant le "circuit-court"



Une cuisine municipale et une agriculture locale de qualité sont des leviers forts de changement. Ils sont garants de repas sains et équilibrés, concernent tous les âges, et permettent de développer une économie agricole génératrice d'emplois au plus près de nous.

Mieux manger, c'est aussi respecter son environnement, c'est vivre mieux.

