

## Temps fort

### « MIEUX MANGER DEMAIN »

Rendez-vous pour un temps festif et convivial dédié à l'alimentation durable.

De 12h à 19h - Place du Torrent

Dégustations de produits bio et animations avec le *Bio Bus*.

De 16h à 19h - Place du Torrent

Animations, dégustations, jeux et découverte d'initiatives locales en faveur d'une alimentation durable, locale, saine et rémunératrice pour les agriculteurs sur le Village des initiatives.

De 19h à 21h30 - Sciences Po Grenoble

Table-ronde « La santé dans mon assiette : ensemble interrogeons nos choix alimentaires ».

Contact : [mois.transition.alimentaire@grenoblealpesmetropole.fr](mailto:mois.transition.alimentaire@grenoblealpesmetropole.fr)

### MERCREDI 8 OCTOBRE

🕒 De 12h à 21h30

📍 Saint-Martin d'Hères  
Campus universitaire

🏠 Organisateur :  
Les dix structures porteuses du  
Projet Alimentaire inter-Territorial,  
en partenariat avec l'Université  
Grenoble Alpes, l'Espace de Vie  
Etudiante, le Crous Grenoble Alpes  
et Sciences Po Grenoble.

### Dimanche 19 octobre

### MARCHÉ DE TERROIR

Le marché de terroir est l'occasion de faire ses provisions de noix, de châtaignes, de lentilles ou encore de confitures pour passer un hiver gourmand. Les producteurs fermiers de l'Isère, de la Drôme et d'ailleurs vous proposent leurs savoureux produits de terroir. Les artisans locaux (poterie, savonnerie, bijoux...) sont aussi au rendez-vous. Tout au long de la journée, le marché sera rythmé d'animations pour petits et grands. La semaine du goût au Grand Séchoir est un événement en partenariat avec *ICI Isère*.

De 10h à 12h et de 15h à 17h « On avait le temps de voir la route », Cie Banquette Winslet'

Montez à bord d'une authentique 4L et embarquez pour un voyage radiophonique dans les années 1960. Séances de 10 min environ. Gratuit.

À 11h Apéritif inaugural en présence des confréries de la Noix de Grenoble, du Saint-Marcellin et du Bleu Vercors-Sassenage.

À 12h Une restauration rapide est proposée sur place ou à emporter avec : **Bohème Food Truck**, une crêperie nomade dans une caravane, **Le Bistruck**, un bistrot et son brasero, **L'Étoile Vietnam**, un food-truck de cuisine asiatique avec des nems et samossas.

Toute la journée

- Dégustations des AOP Noix de Grenoble, Bleu du Vercors-Sassenage et IGP Saint-Marcellin
- Modernes à la campagne (exposition temporaire - entrée gratuite)
- Expo-photos : de la ferme au musée, 20 ans déjà !

### MARCHÉ

Entrée gratuite au marché et au musée

🕒 De 8h - 18h

📍 Vinay

Le Grand Séchoir  
705 route de Grenoble

🏠 Organisateur :  
Le Grand Séchoir, en  
partenariat avec le comité de  
Territoire Sud-Grésivaudan

### Jeudi 30 octobre

### CLÔTURE DU PROJET

### « MIEUX MANGER POUR TOUS »

Avec le projet *Mieux Manger Pour Tous*, manger mieux devient l'affaire de tous. Le territoire s'est mis à mijoter des initiatives solidaires : un collectif de glaneurs.euses s'est formé, des paniers solidaires ont vu le jour, des ateliers cuisine ont réuni petits et grands, et un marché à triple tarification a été testé pour rendre l'alimentation accessible à chacun. Après les premières belles actions, place à la suite ! Participez à des temps d'échange et ateliers pour imaginer ensemble les prochains pas de *Mieux Manger Pour Tous*. La matinée se terminera autour d'un repas partagé à la cantine de *Tero Loko*, avec la possibilité de cuisiner le déjeuner aux côtés de deux cuisinières engagées.

Informations et réservation à [laura.goffo@smvic.fr](mailto:laura.goffo@smvic.fr)

### Projection film

### « TERO LOKO, CULTIVER L'ACCUEIL » un film d'Isalia Petmezakis

*Tero Loko* est une association accueillant des personnes précaires, notamment réfugiées, autour d'activités de maraîchage et de boulangerie en agriculture biologique. Ce chantier d'insertion leur offre un accompagnement global pour se reconstruire et lever tous les freins à l'emploi. *Tero Loko* parie aussi sur l'accueil pour dynamiser le village en favorisant l'économie locale et les rencontres. Initialement confrontée à l'hostilité, l'initiative a su rallier bénévoles et habitants autour de valeurs communes. Le film retrace les six premières années de cette aventure, illustrant comment la solidarité transforme un territoire et crée des opportunités pour toutes et tous.

### SAMEDI 27 SEPTEMBRE

🕒 à 17h

📍 Vinay

Café associatif Le Réchau  
32 cours de la Libération

### JEUDI 6 NOVEMBRE

🕒 à 18h30

📍 Saint-Marcellin

Cinéma Les Méliès  
20 boulevard Riondel

Le Mois de la Transition Alimentaire est organisé par le Projet Alimentaire inter-Territorial (PAiT) de la grande région grenobloise. Le Mois de la Transition Alimentaire a pour objectif de valoriser les initiatives alimentaires vertueuses autour du « bien-manger ». **Pour connaître le programme et les actions du PAiT :** <https://pait-transition-alimentaire.org>

### ATELIERS

🕒 Temps d'échanges dès 9h30 suivi d'un déjeuner à la cantine de Tero Loko

📍 Notre-Dame de l'Osier  
Tero Loko  
Jardin de Bon Rencontre  
40 Promenade de la Chapelle

🏠 Organisateur :  
Les associations lauréates de l'AAP Mieux Manger Pour Tous

  
**SAINT-MARCELLIN  
VERCORS ISÈRE**  
COMMUNAUTÉ

### LE MOIS

2025

### DE LA TRANSITION ALIMENTAIRE

ATELIERS  
VISITES DE FERMES  
CONFÉRENCES  
PROJECTIONS  
DÉBATS

26.09  
>26.10



### PROGRAMME DES ANIMATIONS

SUR LE TERRITOIRE DE SAINT-MARCELLIN VERCORS ISÈRE COMMUNAUTÉ

INFOS ET  
PROGRAMME :

[pait-transition-alimentaire.org](http://pait-transition-alimentaire.org)



**Samedi 27 septembre**

 aussi samedi 25 octobre

## FORMATION ET REMISE DE COMPOSTEURS

Participez à une formation compostage gratuite incluse avec l'achat d'un composteur de 600 litres à 23€. Apprenez les bons gestes pour transformer vos déchets de cuisine en ressource utile au jardin !

La matinée se clôturera autour d'un goûter Zéro déchet offert, à base de produits locaux, favorisant les circuits courts.

Inscriptions au 04 76 38 66 03 ou [contact.dechets@smvic.fr](mailto:contact.dechets@smvic.fr)  
(limité à 20 personnes)



**Mercredi 1<sup>er</sup> octobre**

## PLANTES UTILES ET COMESTIBLES

Partez en balade à la découverte des plantes sauvages qui nous entourent. Au programme : identification des espèces comestibles, médicinales et aux usages variés (domestiques, artisanaux ou symboliques), dégustation de quelques saveurs naturelles et un atelier de transformation pour explorer les usages pratiques des plantes.

Informations et réservation [animation@enisere.fr](mailto:animation@enisere.fr)

 aussi lundi 24 novembre de 16h30 à 19h (limité à 15 personnes)

## LA FERME DU CLOS DANS SA (BIO)DIVERSITÉ !

Dans le cadre de la campagne *Manger bio et local, c'est idéal*, venez découvrir la Ferme du Clos : visite active à la découverte de l'écosystème de la ferme et de la biodiversité environnante du Vercors avec des animateurs natures et la Ligue pour la protection des oiseaux.

Réservation à [contact@lafermeduclos.fr](mailto:contact@lafermeduclos.fr)

 aussi mercredi 8, samedis 18 et 25 octobre ou 06 01 35 20 49

**Dimanche 5 octobre**

## LES AMBASSADEURS DU TRI AU MARCHÉ

L'équipe de prévention du service gestion et valorisation des déchets sera présente pour vous guider et partager des conseils pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire et mieux valoriser vos déchets.

À 10h Ne manquez pas notre petit déjeuner Zéro déchet ! Un moment convivial pour échanger tout en savourant des produits responsables, locaux et en favorisant les circuits courts.

Petit déjeuner Zéro déchet sur inscription sur le stand  
(places limitées à 30 personnes)

**FORMATION**

 De 10h à 11h

 **Saint-Sauveur**  
Déchèterie  
134 route de la  
Croix de May

 Organisateur :  
SMVIC- Gestion  
et valorisation  
des déchets

**BALADE**

 De 9h30 à 12h

 **L'Albenc**  
Château de l'Albenc

 Organisateur :  
Espace Nature Isère

**VISITE**

 De 15h à 17h

 **Châtelus**  
La Ferme du Clos,  
210 chemin du Clos

 Organisateurs :  
ADABio  
et la Ferme du Clos

**GOÛTER**

 De 9h à 12h30

 **Chatte**  
Champ de Mars

 Organisateur :  
SMVIC- Gestion  
et valorisation  
des déchets



**Vendredi 10 octobre**

## PORTES OUVERTES À LA BOÎTE À ESSAIS

La Boîte à Essais est un espace test pour permettre d'expérimenter grandeur nature un projet d'installation agricole en agriculture biologique. La demi-journée sera ponctuée par des visites guidées, de nombreux échanges mais aussi du témoignage d'anciens testeurs qui sont aujourd'hui installés sur le territoire.

Informations et inscriptn à [clara.mayerjantet@isere.chambagri.fr](mailto:clara.mayerjantet@isere.chambagri.fr)  
ou 06 81 44 95 53



**Jeudi 16 octobre**

## ATELIER ALIMENTATION EN CONSCIENCE

Manger en pleine conscience pour le plaisir des sens et un rapport à l'alimentation apaisé, avec Elodie Cadol, coach en nutrition.

 aussi jeudi 23 octobre

Informations et réservation à  
[binettesetcompagnie@gmail.com](mailto:binettesetcompagnie@gmail.com)



## ATELIER PLANTES COMESTIBLES

Ça se mange les plantes ? Eh oui, et c'est même bon pour la santé ! Venez apprendre les secrets des plantes avec Nadège Moutelet, herboriste.

Informations et réservation à  
[binettesetcompagnie@gmail.com](mailto:binettesetcompagnie@gmail.com)

**Samedi 18 octobre**

## ATELIER CUISINE SAINE ET LOCALE

On fait quoi pour l'apéro ? Partagez vos questions et idées sur des recettes d'apéro, et cuisiner ensemble un apéro dinatoire !

Informations et réservation à  
[binettesetcompagnie@gmail.com](mailto:binettesetcompagnie@gmail.com)



**PORTES OUVERTES**

 De 9h à 12h

 **Chatte**  
148 chemin  
du Pignet

 Organisateur :  
SMVIC  
La Boîte à Essais

**ATELIER**

 De 14h30 à 15h30

 **Saint-Antoine l'Abbaye**  
Association  
Binettes et Compagnie  
70 bis rue du 19 mars 1962

 Organisateur :  
Association  
Binettes et Compagnie

**ATELIER**

 De 16h à 17h

 **Saint-Antoine l'Abbaye**  
Association  
Binettes et Compagnie  
70 bis rue du 19 mars 1962

 Organisateur :  
Association  
Binettes et Compagnie

**ATELIER**

 De 9h à 13h

 **Saint-Antoine l'Abbaye**  
Association  
Binettes et Compagnie  
70 bis rue du 19 mars 1962

 Organisateur :  
Association  
Binettes et Compagnie

**Samedi 18 octobre**

## ATELIER TAILLE AU VERGER

Océane Dauteuille, animatrice nature, propose une initiation à la taille des arbres fruitiers au verger de l'association *Binettes et Compagnie*.

Informations et réservation à  
[binettesetcompagnie@gmail.com](mailto:binettesetcompagnie@gmail.com)



## Tero Loko

 **Notre-Dame de l'Osier**  
Jardin de Bon Rencontre  
40 Promenade de la Chapelle

## LE MARCHÉ

Marché de productrices et producteurs locaux. Vous y trouverez des légumes bio de saison, une gamme de pain au levain, du fromage de chèvre. Le stand de *Tero Loko* (légumes et pain) propose trois tarifs afin de rendre accessible ses produits et favoriser la solidarité. Chaque premier mardi du mois, retrouvez une programmation plus festive !

## LES ATELIERS CUISINE

Apprendre à cuisiner les légumes de saison, découvrir des astuces pour cuisiner bon & équilibré sans se ruiner et apprendre des techniques simples et rapides avec peu de matériel.

Informations et réservation à [contact@teroloko.com](mailto:contact@teroloko.com)  
ou 04 57 33 00 86  
(limité à 5 personnes/ateliers/gratuit)

 **jeudi 2 octobre** : cuisine autour des légumes de saison  
**jeudi 9 octobre** : découverte des galettes végétales  
**jeudi 16 octobre** : falafels & cie  
**jeudi 23 octobre** : tartes fines aux légumes

## LA CANTINE

Des repas colorés, conviviaux, au croisement des cultures et des recettes de tous les pays. Des occasions de se rencontrer, de discuter...la cantine de *Tero Loko*, c'est tout ça et bien plus encore !

**ATELIER**

 De 14h à 17h

 **Saint-Antoine l'Abbaye**  
Verger de  
Binettes et Compagnie  
70 bis rue du 19 mars 1962

 Organisateur :  
Association  
Binettes et Compagnie

**TOUS LES MARDIS**

 De 17h à 19h

**TOUS LES JEUDIS**

 De 10h à 13h

**TOUS LES JEUDIS**

 De 13h à 14h

