

À Terre Solidaire, le tiers-lieu nourricier La Popote ouvert à tous

DL 8/5/25

Terre Solidaire porte La Popote, un tiers-lieu nourricier qui propose animations sur l'alimentation durable, paniers bio solidaires et partenariats locaux. Ouvert à tous, il vise à renforcer le lien entre le territoire et l'accès à une alimentation saine.

« Terre Solidaire est connue pour ses activités de maraîchage et le travail dans la vigne mais elle l'est moins pour son tiers-lieu nourricier La Popote », constatait Gérard Renoux, le président de la structure d'insertion par le travail lors de son assemblée générale jeudi 5 juin sur le site de Carmintran.

« Le tiers-lieu est à la fois un lieu d'accueil, un espace ressources et un catalyseur »

Fanny Floret, nouvelle animatrice du tiers-lieu La Popote.

Porté par l'association et financé par l'État, le Département, la Mutualité sociale agricole et Cœur de Savoie, le tiers-lieu nourricier, a pour objectif de tisser des liens entre le territoire et Terre Solidaire. En fédérant les acteurs du territoire, sa mission se décline en deux volets.

Le premier volet se traduit par une sensibilisation à une alimentation saine et durable



De gauche à droite, Gérard Renoux, Fanny Floret et Josette Sibert représentent à eux trois Terre Solidaire et le tiers-lieu La Popote. Photo Le DL/B.M.

par le biais d'animations pour le mieux manger pour tous, des défis des foyers à alimentation positive, apéros popote, projets pédagogiques avec les scolaires et les structures enfance/jeunesse. Permettre à tous d'accéder à une alimentation de qualité est le second volet. Il se structure autour de deux axes, les paniers solidaires (livraison de légumes biologiques avec un tarif solidaire et accompagnement des bénéficiaires pour préparer les légumes) et la sécurité sociale de l'alimentation (livraison de légumes biologiques aux bénéficiaires du dispositif).

« Le tiers-lieu est à la fois un lieu d'accueil, un espace ressources et un catalyseur », poursuit Fanny Floret, sa nouvelle animatrice. Elle multiplie les actions en allant à la rencontre des structures partenaires (centre communal d'actions sociales et le relais alimentaire de Montmélian, Centres sociaux, centre d'accueil et de demande d'asile, cafés associatifs du ter-

ritoire, banque alimentaire, Restos du Cœur, la Croix Rouge, les producteurs locaux, la Bio d'ici et Adabio) Mais pas que. « La Popote est ouverte à tous. Si des citoyens ont des idées, des envies en lien avec la thématique alimentaire, ils sont les bienvenus », souligne Josette Sibert, administratrice et présidente de Terre Solidaire pendant 10 ans avant de passer le relais à Gérard Renoux.

« Des entreprises notamment sur Alpespace sont invitées à mettre en place des paniers pour leurs salariés avec un dépôt chaque semaine sur place », ajoutait le président de Terre Solidaire.

Et ce jeudi 5 juin entre midi et 14 heures à Alpespace, les premiers paniers ont été distribués tandis que le café popote, également une première, aura lieu le 13 juin au K'fée Cochette à Villard-d'Héry.

● **Brigitte Mauraz**

Informations au 0674545053
ou à lapopote@terre-solidaire-savoie.org

Planaise

Manger bio et local: le défi que se sont lancé des habitants pendant quatre mois

Manger sainement, bio et local, un mois sans supermarché, cuisiner sans jeter... Voici quelques défis que se sont lancés les participants au tiers lieu La Popote à Planaise. Pendant quatre mois, ils se sont entraides pour manger mieux, tout en favorisant les producteurs locaux.

Le tiers lieu La Popote à Planaise, en partenariat avec l'Adabio, a lancé un défi "Foyers à alimentation positive" a ouvert sur le territoire Cœur de Savoie au mois de mars jusqu'à fin juin. Le principe du défi était simple : des équipes d'une dizaine de foyers (personnes seules, couples, foyers avec enfants) se regroupaient pour relever le défi d'augmenter leur consommation de produits bios et locaux tout en conservant un budget constant et en se faisant plaisir.

Aller à l'essentiel

Ils se sont réunis en fin de semaine dernière pour faire un bilan de ces quatre mois.

Au départ, ils étaient 17 personnes, et ont fini à un peu moins en fin de parcours. Fanny Floret, animatrice au tiers lieu, et Clotilde Caron, animatrice de la filière alimentaire pour Adabio, ont encadré le programme. Durant ces quatre mois, les candidats ont participé à cinq ateliers et ont dû relever une trentaine de défis.

Le premier atelier "manger sainement" a apporté les fon-



Les participants au tiers lieu La Popote à Planaise ont fait le bilan des quatre mois d'ouverture. Photo Le DL/D.B.

damentaux de l'agriculture bio, de la lecture des étiquettes et labels, et a fait un panorama du réseau local pour faire ses courses. Sophie, une des participantes à ces ateliers, témoigne : « J'arrivais de loin, je mangeais peu de légumes, cela m'a beaucoup aidé. » Le second a porté sur le "menu bio et local à petit budget". Beaucoup ont constaté que le bio, « ce n'est pas si cher finalement si on va à l'essentiel ». L'atelier "cuisine anti gaspi" a plu. Il a apporté de nouvelles façons de valoriser les restes, les fanes de légumes.

Les visites de Terre Solidaire et de la Ferme à Pierre ont été marquantes. Un carnet des défis a été remis à chaque person-

ne. Pour en dynamiser la réalisation les groupes ont été divisés en deux : "Le gang des papilles positives" contre "Le gang des légumes". Certains défis ont eu un franc succès comme "un mois sans aller au supermarché", "je fabrique mes bee wraps", "je prépare un menu à moins de 3,50 euros bio et local", "j'utilise l'aquafaba", "j'essaie des graines germées".

S'en tenir à sa liste de courses pour éviter le superflu

Catherine, une participante, explique : « C'est important de faire une liste de ses courses.

En allant dans les magasins bios, ou les marchés paysans, on se pose pleins de questions, on évite le superflu, on s'en tient à sa liste. »

Les challengers ont vécu le programme comme « une petite récréation ». Ils ont d'autres idées d'ateliers comme "utiliser ce que nous donne la nature" et "savoir faire son propre levain". Tous conviennent qu'il n'est pas forcément facile de changer ses habitudes et ses opinions. Sophie, Josette, Jean-Daniel, Catherine et les autres sont devenus les ambassadeurs du "bien manger" pour le transmettre à leur entourage.

● Dominique Brunier

Valgelon-La Rochette

La canicule modifie l'organisation des sorties scolaires

Ce mardi 1^{er} juillet, les petites sections de la maternelle Les Grillons de Valgelon-La Rochette se sont rendues à la sieste au frais dans le dortoir tandis que d'autres sont rentrées dormir à la maison con-

sieste au frais dans le dortoir tandis que d'autres sont rentrées dormir à la maison con-



Arvillan
les in
de cha
les gest

« À l'app
estivale,
ler l'im
semble e
ce public
d'Arvilla
nal, en in
signaler
auprès d
comport
été const
sauvages
déchets
collecte,
non ram
sonores
en soirée
général
dégradat
urbains d
des aboi
même l
chacun c
gestes de
en souha
habitant

Saint-P
Les l
Cœur
un vi

Les béné
Cœur org
niers rue
la zone d
Pierre-d'A
6 juillet de

Les inscri
courriel à
ad73.albig
ou par tél
ou au 047

Saint-Pie
Football
ses adve

Maintenu
champion
tal 1 grâce
place fina
Saint-Pie
tout juste
naissance
pour la sa
la formati
Hervé Fav
clubs relé
pionnat R
Aix FC (2)

Les actus printanières du Projet Alimentaire Territorial de Cœur de Savoie

Les rendez-vous en Terres Bio

L'objectif ? Faire connaître l'agriculture biologique et accompagner les acteurs pour mettre en place des clés pour la soutenir et la développer du champ à l'assiette.

Ce printemps 2 visites de fermes bio, animées par l'ADABIO, ont été proposées :

- Aux restaurateurs & traiteurs : le 10 avril, à la ferme de la Carrière à Cruet (production de légumes, œufs, noix, farine et traiteur paysan). À l'ordre du jour « Comment s'approvisionner en produits bio et locaux en tant que professionnel de l'alimentation ? ». La rencontre s'est conclue par un buffet élaboré par des jeunes en CAP cuisine au Centre Technique Hôtelier L'Arlequin à Montmélian.
- Aux élus du territoire : en juin sur la ferme maraîchère le jardin du Ricochet à Saint-Pierre-de-Soucy. Les échanges ont porté sur le foncier, les filières, la restauration collective, la sensibilisation – autant de leviers d'action en tant qu'élus pour soutenir et développer l'agriculture biologique sur le territoire.

Le saviez-vous ? L'agriculture biologique représente seulement 8% de la surface agricole de Cœur de Savoie (soit 900 ha) mais il s'agit tout de même de 20 % des exploitations agricoles du territoire, soit 80 fermes bio.



Défi Foyers à Alimentation Positive à la Popote :

Comment améliorer la qualité de son alimentation sans exploser son budget ?

La Popote, tiers lieu nourricier porté par Terre Solidaire à Planaise, poursuit 2 grands objectifs : sensibiliser à une alimentation saine et durable, et permettre à tous d'accéder à une alimentation de qualité.

À ce titre, La Popote a lancé le « Défi des foyers à alimentation positive ». De mars à juin, les 15 foyers participants à ce défi, répartis en deux équipes « Les Papilles Positives » et « le Gang des Légumes », se sont challengés au cours des divers ateliers proposés par la Popote et l'ADABIO afin de cheminer vers une alimentation de qualité sans augmenter son budget.



Au programme, des ateliers cuisine, la découverte de l'offre alimentaire locale, des visites de fermes sur le territoire et 28 mini défis à relever tout au long des trois mois : 1 mois sans supermarché, menu bio et local à moins de 3,5 €, courses en vrac, recettes végétariennes, etc.

Montmélian

Le Relais alimentaire renforce ses actions solidaires

L'assemblée générale du Relais alimentaire s'est tenue le 12 mai à Montmélian. Forte de 25 ans d'engagement, l'association élargit ses initiatives : ateliers cuisine, paniers solidaires, et insertion de jeunes en situation de handicap. Le tout porté par 32 bénévoles.

L'assemblée générale du Relais alimentaire s'est tenue le 12 mai à Montmélian. Créé à l'initiative d'un maire adjoint aux affaires sociales, le Relais existe depuis plus de 25 ans.

Le Relais travaille en ce moment sur un appel à projet porté par Terre Solidaire "Mieux manger pour tous". Les bénéficiaires pourront mieux connaître les produits donnés au Relais lors d'ateliers culinaires. Deux ont déjà eu lieu au tiers lieu La Popote.

Jacqueline Tallin a pris la relève en 2002. Il a le statut associatif depuis avril 2019. Le Relais reçoit des bénéficiaires de tout le canton. Cœur de Savoie prend en charge la partie financière de son activité avec la mise à disposition des locaux et des frais afférents, la livraison des marchandises chaque vendredi depuis la centrale de Chambéry et règle la contribution de solidarité à la Banque alimentaire. La Banque alimentaire est l'un des partenaires. L'admission des familles se fait sur inscription des assistantes sociales suite à une étude de budget et du calcul du reste à vivre alimentaire.

Les personnes sont reçues



À leur demande, l'équipe du Relais a accepté de recevoir en stage deux jeunes porteurs de handicap accompagnés d'un éducateur. Photo Le DL/D.B.

sur rendez-vous. L'objectif de l'aide est de permettre aux personnes de régler des factures, de pallier une absence momentanée de ressources (maladie, dossier de retraite en attente, dossier de surendettement...).

Un partenariat avec l'institut médico-éducatif Saint-Réal signé

Le seuil de pauvreté est fixé par une convention. Il correspond à un revenu disponible de 1014 euros par mois pour une personne vivant seule et de 2554 euros pour un couple avec deux enfants âgés de moins de 14 ans. Un profil type de personne accueillie se confirme depuis 2022, « les travailleurs pauvres » y compris ceux ayant un emploi à temps plein ainsi que des propriétaires (+5 points en 2022).

Une autre action a débuté fin 2024 : la livraison de paniers solidaires. Cette action bénéficie d'un financement multipartenarial (réseau cocagne, CAF, MSA, CCAS de Montmélian), et une participation des familles. Le Relais alimentaire de Montmélian est le lieu de dépôt et de distribution des paniers auprès des usagers.

Dernier projet pour 2025, un partenariat avec L'institut médico-éducatif (IME) Saint-Réal a été conclu et à leur demande, l'équipe du Relais a accepté de recevoir en stage deux jeunes porteurs de handicap accompagnés d'un éducateur. Le but est de les préparer à une insertion dans le milieu professionnel.

Jacqueline Tallin, adjointe affaires sociales, souligne : « Nous sommes 32 bénévoles, mais encore et toujours à la recherche de bonnes volontés. »

● Dominique Brunier

Porte-de-Savoie

Inauguration du nouveau sentier pédagogique au lac Saint-André



Les élus et les jeunes se sont retrouvés au nouveau sentier pédagogique. Photo Le DL/D.B.

Samedi 17 mai a eu lieu l'inauguration du nouveau sentier pédagogique, en présence du maire Franck Villand, Jean-Jacques Bazin, maire adjoint sur Les Marches, Caroline Levannier, maire déléguée sur la commune historique de Francin, en charge de l'enfance et la jeunesse et Séverine Debernardi, conseillère en charge de la jeunesse.

L'ancien conseil municipal enfants (de 2022 à 2024) de Porte-de-Savoie est à l'origine du projet de ce sentier thématique. Caroline Levannier précise : « Ce sentier, nous l'avons avant tout souhaité ludique mais aussi pédagogique. » Ce sentier est accessible à tout public.

Tout le long, des panneaux ont été inspirés par l'histoire de l'origine de l'étang et de sa légende. Le fil conducteur tient compte des spécificités environnementales propres au lac.

L'élaboration du sentier a été réalisée par CM2 des tranches de 6 à 11 ans, comme un récit dont l'histoire est un drame, une panne, une lettre pour trouver le moyen de résoudre les problèmes sont les sources des profondes émotions. André Mouton des François moulin, atout communautaire, le projet de la commune, les compétences de la commune.

● D.B.

Sainte-Hélène-du-Lac ● Sondage sur la zone d'activités de collecte de sang

Un sondage est lancé auprès des entreprises de la zone d'activités d'Alpespace en vue de l'organisation de la collecte de sang. Un minimum de 50 donneurs par sondage permettra d'évaluer le nombre de personnes déterminées le jour le plus adapté pour la collecte. Informations et sondage sur www.docs.google.com près du pôle développement économique au 04 78 00 00 00.

Montmélian ● Le conseil municipal se réunit

Le conseil municipal se réunira le lundi 26 mai à l'administratif cantonal place Albert-Serraz pour l'ordre du jour en 16 questions. Il commencera par la saison culturelle 2025-2026 avant la délibération de l'attribution de compensation pour l'année d'un fond de concours à la communauté de communes de la Combe de Savoie pour les équipements sportifs et culturels. Le conseil municipal a délibéré le 15 mai pour l'achat

Montmélian

L'association Quartier d'artistes présente un projet ambitieux

L'idée initiale des membres du Quartier d'artistes est de faire revivre le quartier du Vieux Montmélian en « l'investissant » artistiquement.

Ils proposent cette année aux habitants de participer à la création de deux œuvres géantes :

sence de Chantal Piaget, maire adjointe à la culture. Les objectifs du projet sont à plusieurs niveaux : créer de façon ludique avec la population au cœur de la vieille ville, expérimenter des techniques de construction variées, utiliser

lectif d'artisans/designers chambériens acteurs du réemploi des matériaux et la Matériauthèque basée à Chambéry.

Elle sollicite également le service jeunesse de la Ville. L'association suggère aux Montmélianais intéressés de

Villard-d'Héry • Le café popote a donné la parole à plusieurs producteurs locaux



Le tiers-lieu La Popote sensibilise la population à une alimentation saine et durable. Photo Fanny Floret

Le tiers-lieu La Popote basé à Planaise concrétise ses objectifs de tisser des liens entre le territoire et Terre Solidaire en organisant des rencontres dans les différents cafés associatifs du secteur. Le Café Popote facilite l'échange avec les producteurs locaux. Ce vendredi 13 juin, au K'Fée Cochette de Villard-d'Héry, ce sont les fermes de Carmintran, de Racochet, de la Tavaillarde qui ont présenté leurs produits ainsi que "C'est dans le bocal", conserverie de la Combe, et un paysan boulanger. Fanny Floret, nouvelle animatrice du tiers-lieu, multiplie les projets de ce type permettant de sensibiliser la population à une alimentation saine et durable.

Le Dauphiné Libéré
Lundi 16 juin 2025

Saint-Pierre-d'Albigny | DL Dim 3 août 2025

Le vélo-mixeur de Terre Solidaire a sensibilisé à l'alimentation saine

Réaliser un gaspacho en pédalant ? C'est le concept qu'a proposé Terre Solidaire ce vendredi 1^{er} août sur la place de l'Europe, où se tenait le marché des producteurs et des artisans locaux. Alors que Saint-Pierre-d'Albigny est devenue ce samedi 2 août, l'une des étapes du tour de France femmes, Terre Solidaire a fait l'événement avec son vélo-mixeur, où le gaspa-

cho à base de légumes frais se gagnait en pédalant, avec une remise d'un euro sur le verre. Outre l'effort physique, ce fut une manière de sensibiliser les visiteurs à une alimentation saine à base de produits locaux.

● **B.M.**

Prochain marché de l'association Les Marchés de la Combe, le 28 septembre à Sainte-Hélène-du-Lac.



Le vélo-mixeur en action. Photo Le DL/B.M.