



SAINT-MARCELLIN
VERCORS ISÈRE
COMMUNAUTÉ



LE MOIS

2026

DE LA TRANSITION
ALIMENTAIRE

ATELIERS
VISITES DE FERMES
CONFÉRENCES
PROJECTIONS
DÉBATS

25.09

> 25.10



PROGRAMME DES ANIMATIONS

SUR LE TERRITOIRE DE SAINT-MARCELLIN VERCORS ISÈRE COMMUNAUTÉ

1 MIEUX CONNAÎTRE LE PASTORALISME & L'ÉLEVAGE



SÉLECTION D'OUVRAGES

PASTORALISMES D'HIER ET D'AUJOURD'HUI

À l'occasion du Mois de la Transition Alimentaire, quatre médiathèques du territoire vous invitent à découvrir « Pastoralismes d'hier et d'aujourd'hui », une sélection de livres et de films pour tous les âges.

Albums jeunesse, romans, documentaires, bandes dessinées ou encore beaux livres : partez à la découverte du monde des bergers et bergères, des troupeaux, des chiens de protection, des paysages de montagne et des savoir-faire qui façonnent nos territoires.

Une invitation à mieux comprendre les liens entre pastoralisme, biodiversité, agriculture de montagne et alimentation durable, tout en profitant du plaisir de la lecture.



Tout public

Médiathèques intercommunales de Pont-en-Royans, Vinay, Saint-Marcellin, et St-Quentin-sur-Isère



Sélection jeunesse



Sélection adultes

CINÉ-DÉBAT

ENVERS ET CONTRE TOUT, ÉLEVEUSES !



20.10

De 20h à 22h

Salle A. Collenot Chatte

Le monde agricole est en crise. Dans les Hautes-Vosges, des femmes amoureuses de leurs bêtes développent des élevages attentifs au bien-être animal et des circuits de transformation respectueux des consommateurs. Des conceptions nouvelles nées de l'intérêt pour un territoire dans le but de pérenniser un métier, des paysages et une race. Documentaire de Jean-Pierre Valentin - 52 minutes - 2019.

VISITE

DÉGUSTATION

À LA DÉCOUVERTE DE LA FERME DES VILLARDES



Venez découvrir la Ferme des Villardes, une race bovine emblématique du Vercors, et les acteurs qui font vivre l'agriculture de notre territoire.

Catherine vous ouvrira les portes de son exploitation pour vous faire découvrir son élevage de Villardes, race bovine patrimoniale du Vercors, ainsi que ses Hérens. Adhérente du réseau Fermes du Vercors et bénéficiaire de la marque Valeurs Parc, la ferme témoigne d'une agriculture ancrée dans son territoire, qui contribue à préserver les savoir-faire, les paysages et la biodiversité du Vercors.

Le Parc naturel régional du Vercors sera également présent pour vous présenter le réseau Fermes du Vercors, la marque Valeurs Parc et, plus largement, les actions qu'il mène en faveur de l'agriculture et des agriculteurs du territoire.

La visite se terminera par une dégustation des produits de la ferme, l'occasion d'échanger avec Catherine et de découvrir son savoir-faire.



21.10



De 10h à 12h
Accueil à 9h45



35 max



188 rue des Brosses Izeron



Réservation obligatoire avant le 15 octobre



Inscrivez-vous ici



CINÉ-DÉBAT

ÉLEVEURS D'HORIZONS : LE PASTORALISME À L'ÉPREUVE DU TEMPS

À travers la rencontre de femmes et d'hommes qui ont renoué avec des formes de pastoralisme traditionnel, le documentaire de Thomas Berzosa nous emmène à la découverte de l'élevage pastoral et des territoires qui le font vivre. Des paysages du Massif central aux témoignages d'éleveurs engagés, le film questionne la place de l'élevage dans nos territoires et met en lumière un modèle agricole fondé sur les liens entre animaux, humains, paysages et écosystèmes.

La projection sera suivie d'un temps d'échange et de débat en présence d'éleveurs, pour réfléchir ensemble aux liens entre pastoralisme, élevage, territoires et transition alimentaire.

La soirée se poursuivra autour d'un buffet de produits locaux, l'occasion de prolonger les échanges dans un moment convivial.



21.10



18h30



30 max



Médiathèque de Saint-Romans



Réservation obligatoire avant le 15 octobre



Inscrivez-vous ici



2 APPRENDRE À CUISINER AUTREMENT



ATELIER CUISINE

AUTOUR DES LÉGUMES

L'association Tero Loko propose des ateliers cuisine pour apprendre à cuisiner les légumes de saison, découvrir des astuces pour cuisiner bon et équilibré sans se ruiner, apprendre des techniques simples et rapide avec peu de matériel.

- **Mardi 6 octobre** : Autour des protéines végétales
- **Mardi 13 octobre** : Découverte des galettes végétales
- **Mardi 20 octobre** : Cuisine du monde avec légumes de saison
- **Mardi 27 octobre** : Tartes fines aux légumes



06.10 13.10
20.10 27.10

- 🕒 De 10h à 13h
- 👤 5 max par atelier
- 📍 40 pro. de la Chapelle Notre-Dame de l'Osier
- 📞 Sur réservation
04 57 33 00 86 ou
contact@teroloko.com

ATELIER CUISINE

CUISINE SAINE ET LOCALE

Partagez vos questions et idées sur des recettes avec l'association Binettes et Cie, et cuisinez ensemble un apéro dinatoire !

- 📞 Infos et réservation :
binettesetcompagnie@gmail.com



24.10

- 🕒 De 9h à 13h30
- 📍 70 bis rue
du 19 mars 1962
St-Antoine l'Abbaye

ATELIER CUISINE

PLANTES COMESTIBLES

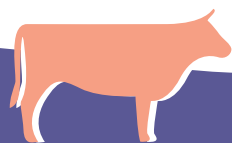
Ça se mange les plantes ? Eh oui, et c'est même bon pour la santé ! Venez apprendre les secrets des plantes avec l'association Binettes et Cie.

- 📞 Infos et réservation :
binettesetcompagnie@gmail.com



24.10

- 🕒 De 14h à 15h30
- 📍 70 bis rue
du 19 mars 1962
St-Antoine l'Abbaye



3 PARTAGER UN REPAS SAIN, LOCAL ET CONVIVIAL



REPAS PARTAGÉ

DU LIEN DANS L'ASSIETTE

Participez à la préparation collective d'un repas qui sera ensuite partagé dans un esprit convivial, dans le cadre de la 37^{ème} édition des SISM (semaines d'information sur la santé mentale du 6 au 23 octobre).

Organisé par l'association Tero Loko avec le service d'activité de jour d'ARIA 38.



15.10

- 🕒 De 11h à 14h30
- 📍 40 pro. de la Chapelle Notre-Dame de l'Osier
- 📞 Inscription sur
clsm@qsmvic.fr

REPAS PARTAGÉ

LA CANTINE

Tous les jeudis, des repas colorés cuisinés avec les légumes du jardin, conviviaux, au croisement des cultures et des recettes de tous les pays. Des occasions de se rencontrer, de discuter, de se raconter le dernier film vu ou la botte secrète pour lutter contre les escargots au jardin... La cantine de l'association Tero Loko, c'est tout ça et bien plus encore !

Repas à prix libre.



01.10 08.10
15.10 22.10

- 🕒 De 13h à 14h
- 📍 40 pro. de la Chapelle Notre-Dame de l'Osier
- 📞 Sur réservation
au 04 57 33 00 86 ou
contact@teroloko.com

4 ACHETER DES PRODUITS LOCAUX



PORTES OUVERTES

MARCHÉ

CONCERT

BUVETTE

VISITE DU JARDIN ET DU FOURNIL GRAND MARCHÉ DE PRODUCTEURS



06.10

Découvrez comment poussent nos légumes, comment notre pain est fabriqué, et participez à des animations autour d'initiatives locales pour un accès digne à une alimentation de qualité et choisie !

Sur le marché, productrices et producteurs locaux proposent des légumes bio de saison, une gamme de pain au levain, du fromage de chèvre. Le stand de Tero Loko propose trois tarifs afin de rendre accessible ses produits et favoriser la solidarité.

La soirée se poursuit avec la buvette et un concert La Palessou.

- 🕒 À partir de 17h
- 📍 40 pro. de la Chapelle Notre-Dame de l'Osier

MARCHÉ

MARCHÉ DE TERROIR



18.10

Le marché de terroir est une belle 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 et d'ateliers pour petits et grands.

Nouveau :

Rencontrez l'équipe prévention du service gestion et valorisation des déchets sur son stand. Tout au long de la journée, les ambassadrices seront présentes pour vous accueillir, répondre à vos questions et partager des conseils pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire et mieux valoriser vos déchets. Profitez d'un goûter « zéro déchet », un moment convivial pour échanger autour de gestes simples tout en dégustant des produits responsables, locaux, de saison et issus des circuits courts.



De 9h à 18h



Le Grand Séchoir
705 route de Grenoble
Vinay



Entrée gratuite
au musée



Restauration
sur place le midi
avec des foodtrucks

RENCONTRE

DÉGUSTATION

DÉGUSTATION AVEC LES PRODUCTEURS



23.10

Partagez un moment convivial et gourmand, et découvrez comment les circuits de proximité peuvent rapprocher producteurs, consommateurs et territoire ! Rendez-vous au magasin de producteurs Un Brin de Vercors pour un moment convivial à la rencontre de celles et ceux qui font vivre une agriculture de proximité.

Au programme : échanges avec les producteurs, découverte des produits proposés au magasin et... dégustation gourmande !

Vous pourrez notamment savourer de la viande de veau et de bœuf cuite à la plancha, ainsi que d'autres produits proposés au magasin. Une belle occasion de découvrir la diversité et la qualité des productions locales, tout en échangeant directement avec les producteurs.

Saint-Marcellin Vercors Isère Communauté sera également présente pour échanger sur le thème de la transition alimentaire.



De 16h à 18h



Un Brin de Vercors
66 Clairivaux,
Saint-Just-de-Claix



Entrée libre

5

RÉDUIRE, RÉUTILISER ET RECYCLER MES DÉCHETS



ATELIER

FORMATION ET REMISE DE LOMBRICOMPOSTEUR

Participez à une formation lombricompostage gratuite incluse avec l'achat d'un lombricomposteur à 50€. Apprenez les bons gestes pour transformer vos déchets de cuisine en ressource utile au jardin !

Un goûter « zéro déchet », à base de produits locaux favorisant les circuits courts, offert à l'issue de la formation.



25.09



De 16h à 17h



Déchèterie
intercommunale
110 rte de la croix de May
Saint-Sauveur



Inscription au
04 76 38 66 03 ou
contact.dechets@smvic.fr

RENCONTRE

LES AMBASSADEURS DU TRI AU MARCHÉ

Rencontrez sur son stand l'équipe prévention du service gestion et valorisation des déchets lors des marchés du territoire. Tout au long de la matinée, les ambassadrices seront présentes pour vous accueillir, répondre à vos questions et partager des conseils pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire et mieux valoriser vos déchets.

Profitez d'un goûter « zéro déchet », un moment convivial pour échanger autour de gestes simples tout en dégustant des produits responsables, locaux, de saison et issus des circuits courts.



01.10
St-Antoine l'Abbaye

04.10
Chatte

26.10
Saint-Marcellin

RENCONTRE

LES AMBASSADEURS DU TRI À LA DÉCHÈTERIE

Rencontrez l'équipe prévention du service gestion et valorisation des déchets lors de votre passage en déchèterie. Tout au long de la matinée, les ambassadrices vous parleront du Mois de la transition alimentaire. Elles seront à votre disposition pour vous conseiller, répondre à vos questions et vous accompagner dans vos démarches liées au tri et à la gestion des déchets.



29.09



De 9h à 12h



Déchèterie
intercommunale
110 rte de la croix de May
Saint-Sauveur



RENCONTRE

LES AMBASSADEURS DU TRI À LA RESSOURCERIE

Rencontrez l'équipe prévention du service gestion et valorisation des déchets à la Ressourcerie intercommunale. Les ambassadrices seront à votre disposition pour échanger avec vous autour du réemploi, de la seconde vie des objets et des bonnes pratiques pour réduire le gaspillage alimentaire.



24.10



De 9h à 12h



Ressourcerie
intercommunale
36b route de Grenoble
Saint-Sauveur

ATELIER

FORMATION ET REMISE DE COMPOSTEUR

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

Un goûter « zéro déchet », à base de produits locaux favorisant les circuits courts, offert à l'issue de la formation.



10.10



De 16h à 17h



Déchèterie
intercommunale
110 rte de la croix de May
Saint-Sauveur



Inscription au
04 76 38 66 03 ou
contact.dechets@smvic.fr



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 ».

INFOS ET PROGRAMME :

pait-transition-alimentaire.org



Saint-Marcellin-
Vercors - Isère.fr

