

VOTRE RÉGION

RÉGION EXPRESS



NORD-ISÈRE

C'est reparti pour un épisode de pollution

→ Après deux jours d'accalmie, la pollution aux particules fines pointe à nouveau son nez en Nord-Isère. La faute, entre autres, aux conditions météorologiques, au retour de la circulation routière et à l'usage de systèmes de chauffage au bois. Il est donc conseillé aux personnes les plus fragiles d'éviter les balades et aux automobilistes d'abaisser leur vitesse de 20 km/h pour réduire les émissions de particules.

Par ailleurs, dans l'agglomération grenobloise, afin d'inciter les habitants à ne pas utiliser leur véhicule personnel, le réseau de transport en commun de la TAG a décidé que pour aujourd'hui, le ticket à l'unité restera valable toute la journée sur les bus et les tramways.

Selon Air Rhône-Alpes, « le passage d'une perturbation devrait améliorer la qualité de l'air [aujourd'hui] avec un retour à des indices "moyens" à "médiocres" ».

RÉGION LYONNAISE

Tunnel de Fourvière, Rocade Est : plusieurs fermetures nocturnes

□ **Tunnel de Fourvière** : les travaux de mise en sécurité se poursuivent toutes les nuits jusqu'au 28 novembre. La circulation est interdite dans les deux sens de 21 à 6 heures.

□ **Tunnel Vivier-Merle** : circulation interdite de 21 heures à 6 heures, la nuit du 25 au 26 novembre, et de 21 h à 1 heure, celle du 27 novembre.

□ **Rocade Est** : circulation interdite le 27 novembre, de 21 h à 5 h, en direction de Paris, entre le nœud de Manissieux et l'échangeur n° 7 (Pusignan) ; la circulation est interdite le 25 novembre, de 21 h à 5 h, en direction de Marseille, entre l'échangeur n° 7 (Pusignan) et le nœud de Manissieux ; la circulation est interdite le 26 novembre, de 21 h à 5 h, en direction de Marseille, entre le nœud des Îles et l'échangeur n° 7 (Pusignan).

ISÈRE | Pour garantir aux clients de la viande 100 % iséroise

Une alliance inédite entre éleveurs bovins et bouchers

Quatre artisans bouchers et quatorze éleveurs bovins ont signé, hier, un partenariat inédit dans notre département.

« Il s'agit d'un contrat d'approvisionnement en viande bovine "haut de gamme" locale », détaille Yannick Bourdat, président de l'association "Les éleveurs de saveurs iséroises". « Jusqu'à aujourd'hui, nous avons parfois des difficultés à valoriser certaines bêtes "haut de gamme". Avec ce partenariat, ces bêtes le seront. Nous nous sommes engagés sur vingt bêtes, au minimum, par an. L'objectif est évidemment de mettre en route un mouvement, une proximité entre éleveurs et bouchers et donc avec les consommateurs ».



Les membres de l'association "Les éleveurs de saveurs iséroises" vont approvisionner les artisans bouchers isérois en viande de bœuf "haut de gamme". Photo d'illustration Archives Le DL.

Uniquement des bêtes élevées et abattues en Isère

« Chez les quatre artisans bouchers isérois aujourd'hui engagés dans ce partenariat, cette viande locale "haut de gamme" sera identifiable avec le label "Les éleveurs de saveurs iséroises". Nous espérons que d'autres artisans bouchers vont vite nous rejoindre et, pourquoi pas, demain, élargir cette marque locale à d'autres produits », explique André Froment, président de l'organisation professionnelle des artisans bouchers de l'Isère. « Nous avons établi un cahier des charges strict qui va garantir aux consommateurs une viande locale de qualité gustative mais aussi sanitaire. Nous sommes allés assez loin en établissant ces règles puisque nous imposons même que les bêtes élevées en Isère soient abattues dans notre département ».



Bouchers et éleveurs isérois ont signé leur partenariat hier à Meylan.

Éleveurs et artisans bouchers ont travaillé pendant plusieurs mois afin d'établir ce contrat d'approvisionnement, cette alliance. Dans leurs échanges, ils ont reçu le soutien de la Chambre d'agriculture, de la Chambre de métiers et de l'artisanat et du conseil général de l'Isère. Cette viande 100 % iséroise

NORD-ISÈRE | Et si on essayait de manger bio et local, à budget constant ? Un concours ouvert à tous

Alimentation : un nouveau défi lancé aux familles

Le défi Familles à Alimentation positive est inspiré d'un autre défi appelé Familles à Énergie positive.

L'objectif de ce concours est de démontrer que l'on peut adopter une alimentation savoureuse, bio et locale, sans augmenter son budget alimentaire. Ce défi, accessible à tous, est avant tout un jeu convivial.

La première édition du défi Familles à Alimentation positive s'est déroulée sur Lyon en 2012-2013 avec le soutien de la région Rhône-Alpes et de la Ville de Lyon. L'opération a depuis été déployée en 2013 sur le territoire valentinois, et, en 2014, sur le Pays Voironnais et le Grand Lyon. Cette année, le Nord-Isère s'y met. La Capi et les Vallons de la Tour, engagés conjointement dans un "Plan climat", vont mener de front les deux défis.

1 Le principe

Des équipes d'une dizaine de foyers (personnes seules, couples, foyers avec enfants) se regroupent pour relever le défi d'augmenter leur consommation alimentaire de produits bio locaux tout en conservant un budget constant.

C'est un accompagnement gratuit avec un programme : visites de ferme, échanges avec un diététicien-nutritionniste sur l'intérêt des produits bio locaux et leurs apports nutritionnels, cours de cuisine,



Le défi se déroulera de décembre à juin. Durant cette période, les familles tenteront d'augmenter la proportion de produits bio et locaux dans leur alimentation, sans dépenser plus. Archives photo Le DL.

jardinage, trucs et astuces pour consommer bio et pas cher...

2 L'organisation

Les familles sont regroupées en équipe pouvant aller jusqu'à douze familles. Chaque équipe est fédérée par un capitaine d'équipe formé par Adabio, Association pour le développement de l'Agriculture biologique. Il fera le lien entre Adabio et les familles.

3 Les temps forts

Durant toute la durée du défi (de décembre à juin), des temps forts seront organisés pour chaque équipe (environ une fois par mois).

Une soirée de lancement pour expliquer le défi, créer de la cohésion entre les membres d'une même équipe et donner le top départ du défi est programmée ce mercredi à Bourgoin-Jallieu, à l'issue du festival solidaire en Nord-

Isère organisé à la halle Grenette, dès 14 heures.

Sont également prévus : une soirée d'échanges avec un diététicien-nutritionniste pour parler de l'intérêt des produits bio et découvrir les protéines végétales, apprendre des recettes ; un cours de cuisine avec un chef cuisinier ; une visite de ferme bio ; une soirée jeux sur l'agriculture biologique et un repas partagé ; du jardinage bio et enfin, une soi-

L'INFO EN +

LE DÉFI FAMILLES À ÉNERGIE POSITIVE

Il s'agit de la 3^e édition organisée en Nord-Isère, animée par l'Ageden (gestion durable de l'énergie en Isère - www.ageden38.fr) et relayée par la Capi, les Vallons de la Tour, ViennAgglo et le centre social Oviv de Vernioz. L'objectif de ce concours ouvert à tous est d'économiser le plus d'énergie possible sur les consommations à la maison : chauffage, eau chaude, équipement domestique. En changeant ses habitudes, par de petits éco-gestes, le pari est d'atteindre au moins 8 % d'économies d'énergie en un hiver. Les inscriptions seront clôturées le 30 novembre : www.familles-a-energie-positive.fr

rée de clôture avec une remise des prix.

B.D.

Il est encore le temps de s'inscrire sur le site : www.famillesaaalimentationpositive.fr (formulaire à remplir avant le 15 décembre). Contact : Pauline Teyssier, chargée de mission "Plan climat", Tél. 04 74 27 69 19 pteyssier@capi38.fr

Pour Noël faites vous plaisir !

90 € OFFERTS

Abonnez-vous au journal numérique

199 € pour 1 an au lieu de ~~289 €~~*

Code à appliquer : NOEL14

ledauphine.com



*Offre valable jusqu'au 25/12/2014