



... EN SEPTEMBRE



ÊDITO

Les bénévoles associatifs et sportifs sont au cœur de la vie locale.

Leur engagement, leur

investissement participe d'une ville forte de ces liens comme de ces parcours.

Sans eux, sans elles, pas de vie collective!

En cette année de l'engagement citoyen, une exposition, visible lors du récent et réussi Forum des associations, en retrace quelques unes des figures à la Maison des associations jusqu'en janvier prochain.

Près d'un Français sur deux a déjà renoncé à se soigner....

Comme nous l'avons annoncé au printemps dernier, la mise en place d'une mutuelle communale doit permettre aux pontois qui y souscrivent de bénéficier d'une couverture santé, adaptée à leurs moyens. Nous avons choisi l'opérateur Solimut, qui organisera des permanences régulières. La question du non-recours à des droits a aussi conduits nos service à éditer un livret des droits sociaux, dans le cadre d'une expérimentation « Territoire Zero non recours ». Diffusé en septembre dernier, il doit permettre à chacun de ne pas passer à côté de ses droits.

Christophe Ferrari Maire de Pont de Claix, Président de Grenoble-Alpes Métropole

15/09

BIANO: EN ROUTE POUR L'AU-DELÀ...

Samedi 13 septembre au matin, une centaine de personnes est venue assister au vernissage d'*Au-delà.../ Beyond...* la 8º Biennale internationale d'art non-objectif aux Moulins de Villancourt. Aux côtés du 1er adjoint Sam Toscano et du commissaire d'exposition Tilman Hoepfl, de nombreux artistes avaient fait le déplacement, certains depuis le Japon, afin de présenter leurs peintures, sculptures et installations. L'exposition est à découvrir gratuitement jusqu'au 8 novembre, du mercredi au samedi, de 14h à 18h. Des visites guidées sont également proposées.

Rens.: 04 76 29 80 59



20/09

JOURNÉES EUROPÉENNES DU PATRIMOINE

Que ce soit en plongeant dans les archives, en se laissant porter par des témoignages ou en montant à bord d'un petit train, tous les curieux se sont offert un joli voyage à travers l'Histoire pour les journées européennes du Patrimoine!

Des papeteries à la chimie en passant par la minoterie ils ont pu découvrir tous les secrets des industries qui ont façonné la Ville, et se projeter dans le quotidien des Pontois d'autrefois. Une façon inédite de voir Pont de Claix, qui a ravi les partici-

Une façon inédite de voir Pont de Claix, qui a ravi les participants !





EN OCTOBRE ...

COLIS DES AÎNÉS

Vous avez 70 ans cette année ? Vous pouvez maintenant bénéficier des traditionnels colis de Noël offerts aux aînés ! Inscrivez-vous avant le 15 octobre au 04 76 29 80 22 !

SAM. 4 OCT. 10H30 À 12H30 INVENTONS NOS VIES BAS CARBONE

Un atelier pour tout comprendre sur l'empreinte carbone et apprendre la réduire. Dans le cadre de la Fête de la science. Entrée libre, à partir de 15 ans.

▶ Bibliothèque Aragon▶ Rens. : 04 76 29 80 95

DU S AU TO OCT. EXPO"LA SOLITUDE ET L'ISOLEMENT"

Dans le cadre des semaines d'information en santé mentale.

→ Centre social Irène
 Joliot-Curie
 → Rens. : 04 76 29 86 40

MER. (1) OCT. 20H POINT DE BASCULE

Cie du Gravillon. Conférence théâtralisée scientifico-burlesque. Dès 12 ans

 ► L'Amphi
 ► Réservation sur bit.ly/AmphiPdC
 ou au 04 76 29 86 38



SAM. ¶ OCT. 9H-21H CONCOURS DE PÉTANQUE

Organisé par la Fédération sportive et gymnique du travail (FSGT).

▶ Boulodrome et terrain extérieur
▶ Rens. : 06 63 44 63 35

DIM. 12 OCT. 9H-21H TOURNOI DE POKER

Organisé par l'association Grenoble Poker Pontois

Foyer municipalRenseignements:bureau@grenoblepoker.com

MER. 15 OCT. 18H CLUB DES LECTEURS

Venez partager vos plus belles découvertes littéraires!

▶ Bibliothèque Aragon▶ Rens. : 04 76 29 80 95

VEN. TO OCT. 20H À 22H30 SOIRÉE JEUX

Venez défier vos amis!
• Centre social Irène
Joliot-Curie

→ Rens. : 04 76 29 86 40

SAM. 13 OCT. 9H3O À 13H DÉSHERBAGE LITTÉRAIRE

La bibliothèque fait de la place dans ses collections, venez acheter livres, BDs, CDs à 1€!

▶ Bibliothèque Aragon▶ Rens. : 04 76 29 80 95

SAM. 13 OCT. 15H-25H3O LOTO

Organisé par le Handball Club Pontois

> Foyer municipal → Rens. : 06 67 27 26 59

DIM. 26 OCT. 7H-17H VIDE-GRENIERS

Organisé par l'association Arc en ci'elles

→ Foyer municipal→ Rens. : 06 15 34 41 54

MAR. 20 OCT. 17H3O-18H VISITE DE LA CENTRALE PHOTOVOLTAÏQUE

L'école des Îles des Mars a été équipée de panneaux photovoltaïques qui permettent à la Ville une plus grande autonomie énergétique. Venez découvrir ce projet!

 ▶ 14 rue Mozart
 ▶ Inscriptions obligatoires jean.digonnet@
 ville-pontdeclaix.fr ou
 au o6 76 19 09 14





Pont de Claix fête SES P'TITS GÉANTS



IO ANS

À Pont de Claix, les marionnettes ne sont pas réservées aux enfants sages. Depuis dix ans, Les P'tits Géants installent leur poésie au cœur de l'automne pontois. Et cette année, du 18 au 24 octobre, ils fêteront leurs 10 années d'existence.



Les P'tits Géants, c'est un rendez-vous qui a grandi avec la Ville, jusqu'à devenir une véritable marque de fabrique, un festival à la fois accessible, exigeant et joyeux, pensé comme une porte d'entrée vers la culture pour toutes et tous. Pendant une semaine, spectateurs de tous âges et de tous milieux se croisent dans un théâtre bouillonnant, dont l'énergie est devenue au fil des ans sa signature. Cette année encore, l'Amphi a déniché de petits bijoux de la marionnette: un vieux chien qui réfléchit à la fin de sa vie (Monologue d'un chien bien coiffé), deux lapins voisins obligés de coopérer (La Brouille), un lecteur solitaire perturbé par un oisillon (P.P. Project), une femme qui brave l'océan pour retrouver son mari disparu (Un océan d'amour), ou encore une marionnette sans rôle en quête de sens (Un personnage sans histoire). Des récits qui, derrière leur fantaisie, interrogent la vieillesse, l'amitié, l'amour, ou l'écologie avec humour et poésie. La programmation, réalisée avec la complicité de la Cie Les Décintrés (en costume), s'est accompagnée jusque-là d'une

exposition de leur cru mettant en scène de petites créatures farceuses, les écornifleurs. Celle de cette année marquera le début d'un nouveau cycle, en mettant en scène les boîtes à malice d'un collectif de marionnettistes...

Avec un tarif volontairement bas - moins de 6 € la place - et des ateliers gratuits à partager en famille - théâtre d'ombres, manipulation Bunraku, fabrication de marionnettes à partir de quincaillerie - Les P'tits Géants confirment que la culture ne doit pas être un luxe réservé à certains publics. Et la recette fonctionne! Chaque année, les salles se remplissent, les ateliers affichent complet. Des tout-petits aux ados sceptiques, des grands-parents aux animateurs, tout le monde trouve matière à s'émerveiller, à rire, à réfléchir. Loin d'être un gadget culturel, Les P'tits Géants sont un temps fort de la saison, qui continue, 10 ans après, d'incarner la conviction de la ville : la culture peut être une affaire commune, partagée, vivante. Un festival à taille humaine, oui, mais avec une ambition... géante

▶ Festival de marionnettes Les P'tits Géants, du samedi 18 au vendredi 24 octobre,
 à l'Amphi. Billetterie : pontdeclaix.fr - Rens. : 04 76 29 86 38





ÉCONOMIES D'ÉNERGIE : QUELLES AIDES ?

Qu'il s'agisse de changer son mode de chauffage, d'isoler son logement ou de se déplacer autrement, l'adoption d'un mode de vie plus écologique permet, sur le long terme, de faire de belles économies. Mais ces changements demandent un premier investissement parfois compliqué à effectuer. Heureusement, plusieurs aides financières existent, dont le montant varie en fonction des ressources de votre foyer.

Petit coup d'œil sur celles qui pourraient vous servir :



POUR LE LOGEMENT

- Mur/Mur: pour isoler sa copropriété ou sa maison (jusqu'à 75 % des travaux pris en charge pour les copropriétés et jusqu'à 11 500€ pour les maisons)
- ▶ MaPrimeRénov': pour améliorer les performances énergétiques de son logement (travaux d'isolation thermique, changement de système de chauffage et eau chaude, de ventilation...)
- Les certificats d'économie d'énergie (CEE): proposés par les fournisseurs d'électricité ou de gaz pour des travaux d'économie d'énergie (montants variables)
- ▶ L'aide communale pour le raccordement au chauffage urbain : pour financer 10 % à 20 % des travaux de raccordement de sa copropriété au réseau de chaleur local, qui utilise 80 % d'énergies renouvelables
- L'aide solaire thermique de la Métropole : pour installer un chauffe-eau à énergie solaire dans sa maison individuelle (jusqu'à 2 000€ d'aides)
- **La prime air-bois :** pour renouveler son appareil de chauffage au bois, grâce à une aide allant jusqu'à 2 000€



POUR LES DÉPLACEMENTS

- **L'accompagnement ZFE:** pour remplacer son véhicule pour un moins polluant ou adopter de nouveaux modes de transport (jusqu'à 3 500€ d'aides)
- La prime Coup de pouce véhicules particuliers électriques: pouvant financer jusqu'à 4 200€ la location ou l'achat d'un véhicule électrique neuf
- ▶ La prime Advenir : pour financer jusqu'à 50 % des travaux liés à l'installation d'une borne de recharge pour véhicule électrique en immeuble



Certaines de ces aides sont cumulables. Pour connaître les modalités pour en bénéficier, scannez ce QR code.









LE GOÛT DES AUTRES

Du café du mardi matin aux repas partagés, la cuisine est un fil conducteur dans la vie locale. Elle rapproche, elle éduque, elle s'invente locale et responsable. Bref, la table est un fabuleux terrain de rencontres et de saveurs.

DES REPAS POUR FAIRE DU LIEN

Chaque mardi, de 8h30 à 10h, c'est l'heure du petit-déjeuner au Centre social Jean Moulin. Préparé par des habitants volontaires, il accueille librement tous ceux qui le souhaitent pour boire un café chaud et papoter en mangeant quelques gâteaux. Un rendez-vous que Denise et Gérard Armellin, retraités, ne manqueraient pour rien au monde.

« Cela fait 6 ou 7 ans qu'on participe aux petits-déjeuners, et on en toujours ravis. Parfois il y a des thèmes, pour Noël, le printemps... Ça nous sort de la maison, nous fait voir de nouvelles personnes, et c'est aussi une bonne façon de s'informer sur la vie de la commune. »

Envie de vous mettre aux fourneaux ? Un mardi sur deux de 10h à 13h30, le centre social organise aussi des ateliers « Repas à la bonne franquette ». L'objectif ? Réfléchir ensemble à des recettes et solliciter les savoir-faire de chacun pour préparer un repas à déguster tous ensemble.

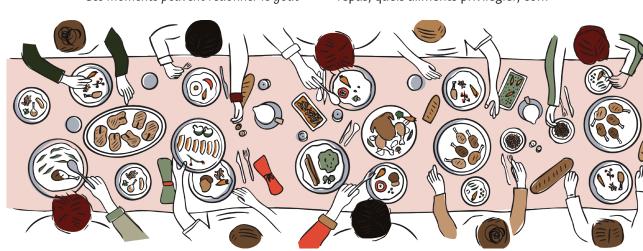
« Ces moments peuvent redonner le goût

de cuisiner, pour soi et pour les autres, raconte Lydie Grandiowsky, la directrice adjointe. Le fait de manger un repas qu'on a préparé, de retrouver certaines sensations, odeurs etc... il y a des gens qui ne sont plus au contact de tout ça et à qui ça manque réellement! »

Au-delà du plaisir de cuisiner, ces temps conviviaux permettent de répondre aux missions principales des centres sociaux au quotidien, comme l'explique Lydie: « Ce sont avant tout des temps collectifs pour rompre l'isolement des personnes. Chacun doit pouvoir trouver sa place et s'impliquer à sa manière. L'idée c'est toujours de travailler sur le pouvoir d'agir des habitants. Ce qui commence comme des échanges informels autour de repas donne souvent naissance à de beaux projets! »

DES REPAS POUR SE FAIRE DU BIEN

Chaque atelier autour de la cuisine est aussi l'occasion d'aborder la question du bien-manger : comment équilibrer ses repas, quels aliments privilégier, com-

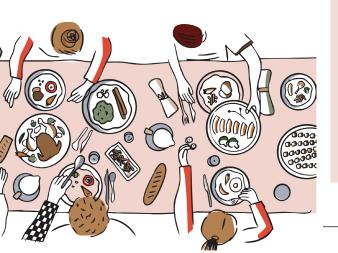




ment les préparer ? Autant de questions auxquelles répondent chaque semaine la référente santé et les conseillères des centres sociaux. À partir de novembre, le projet Opti-courses permettra aussi d'ouvrir une reflexion sur les habitudes alimentaires et d'apporter des clés pour adopter une alimentation saine à moindre coût.

Et comme les bons réflexes s'acquièrent dès le plus jeune âge, un travail sur l'éducation à l'alimentation est aussi mené chaque année dans les écoles de la Ville, notamment sur les temps périscolaires.

Celle-ci repose dans un premier temps sur la formation des équipes d'animation à chaque début d'année pour les sensibiliser à l'importance de varier les groupes d'aliments et d'encourager la curiosité alimentaire chez les enfants. Dans un second temps, cette éducation passe par des temps de sensibilisation auprès des enfants euxmêmes, notamment avec l'intervention de la coopérative Mangez bio Isère auprès de toutes les écoles. Chaque année, cette dernière anime sur le temps périscolaire du midi des ateliers sur différents types d'aliments, pour faire découvrir aux petits Pontois leur provenance, leurs apports, leur impact sur la santé. En 2025-2026, le thème sera celui des sucres, ce qui permettra notamment de questionner ce qu'est un bon goûter... De quoi acquérir les bons réflexes et maintenir une santé de fer!



...SANS QUE LA PLANÈTE DÉGUSTE

La bonne solution pour que l'alimentation ne rime pas avec pollution ? Cuisiner bio et local ! Pour cette raison, les restaurants scolaires de la Ville se fournissent en grande partie de produits labellisés bio (à 38%) et privilégient aussi les produits labellisés issus de France (35%) pour les quelques 650 repas servis chaque jour aux élèves.

De leur côté, les centres sociaux mènent aussi des projets pour le développement d'une alimentation plus respectueuse de l'environnement. À partir du mois d'octobre, ils participeront au Défi cuisine de la Métropole avec les habitants qui le souhaitent. Le principe ? Créer ensemble une recette délicieuse et à moindre coût... qui serait la moins polluante possible ! Ils devront donc opter pour des aliments « bas carbone », dont la production, le transport et la transformation émettent peu de CO2 : produits végétaux, de saison, de la région...

Vous souhaitez participer ? Contactez les centres sociaux : 04 76 29 86 60 / 04 76 29 86 40

UN NOUVEL ÉCRIN POUR LES REPAS DES PETITS PONTOIS

Fin 2028, la cuisine centrale prendra ses quartiers dans de nouveaux locaux, aménagés sur le site de l'ex-collège des Îles de Mars. Plus grande, mieux aménagée et avec des espaces mieux calibrés pour recevoir ses nombreuses livraisons quotidiennes, cette nouvelle cuisine centrale permettra de produire davantage de repas chaque jour. Les bâtiments accueilleront également un self pour les agents municipaux.

LE RAGOÛT DE PETITS POIS ET ARTICHAUTS FARCIS de, Nawel

Quand on a des enfants, on est obligé de trouver de nouvelles recettes - je vais beaucoup sur internet, je demande à d'autres personnes. Mon conseil, c'est de ne pas hésiter à mettre des épices, qui rendent les plats succulents! Le ragoût de petits pois, c'est mon plat préféré parce que ma mère le faisait - et c'est le plat que je lui demande quand je reviens la voir en Algérie. ≫



Ingrédients (4 personnes)

Pour le ragoût

- 1 oignon
- 1 tomate
- Des petits pois (frais ou surgelés)
- Épices : sel, poivre, gingembre, curcuma et une pincée de cannelle

Pour les artichauts

- Une boite de fonds d'artichauts
- 1 gros oignon
- 400g de viande hachée
- Un peu de chapelure
- 1 œuf
- Épices : gingembre, ail, persil, cannelle en poudre



Préparation

- Émincer ou hacher l'oignon et le faire revenir dans une cocotte avec de l'huile. Ajouter la tomate en tout petits morceaux. Ajouter les épices. Mettre de l'eau, ajouter les petits pois et faire mijoter.
- Pendant ce temps, préparer la farce, en mélangeant dans un bol l'oignon râpé, la viande hachée, la chapelure et les épices.
- Faire des petites boulettes de viande hachée et les poser sur les fonds d'artichauts.
- Tremper le tout (côté viande hachée) dans un œuf battu, et le faire revenir (toujours côté viande) dans une poêle avec de l'huile. L'œuf va permettre de faire adhérer la viande et l'artichaut. Faire cuire les autres boulettes de viande s'il en reste.
- Mettre les artichauts farcis et le reste des boulettes de viande dans le ragoût aux petits pois

C'est prêt!

LA CHARLOTTE FAÇON TIRAMISU

de Mélora

J'adore faire plaisir. Dès qu'il y a un anniversaire, c'est moi qui fais les gâteaux. On fait passer beaucoup de messages par la pâtisserie et on peut laisser libre cours à sa créativité. Au fil des années, j'ai rempli 3 carnets avec mes recettes. J'ai eu de si bons retours sur mon tiramisu que j'ai décidé d'utiliser la crème pour faire une charlotte aux fruits rouges.



Préparer la crème au mascarpone

- Faire chauffer le sucre avec 4 cuillères à soupe d'eau à feu moyen jusqu'à obtenir un sirop.
- Battre les jaunes d'œufs.
 Y incorporer le sirop, en battant à vitesse maximum pendant
 5 minutes.
- Incorporer le mascarpone délicatement au mélange
- Battre la crème et le chantifix au batteur électrique, jusqu'à obtenir une chantilly ferme. Mélanger la chantilly et la crème de mascarpone.

Monter le gâteau

- Tapisser les bords d'un moule rond (ou d'un cercle à pâtisserie amovible) de biscuits à la cuillère (Astuce : couper le bout des boudoirs pour qu'ils soient posés bien à plat)
- Les imbiber de sirop
- Mettre une couche de crème au fond du plat, puis une couche de fruit, puis une couche de crème, jusqu'à atteindre le haut des biscuits
- Décorer de fruits
- Laisser au frais au moins 3 heures, idéalement toute une nuit.
- Enlever le cerclage et mettre un joli ruban.

Ingrédients (10 personnes)

- 6 jaunes d'œufs
- 200g de sucre
- 1 kg de mascarpone
- 800 g de crème entière à 30 % de matière grasse
- 1 sachet de chantifix
- 1 paquet de biscuits à la cuillère
- Des fruits rouges (framboises, fraises, myrtilles).





PRENDRE SOIN

Face aux difficultés que rencontrent de nombreux habitants pour accéder à une complémentaire santé, la Ville met en place une mutuelle communale, avec l'organisme Solimut.

Aujourd'hui, 13,6 % des Pontois ne disposent pas de mutuelle, notamment parmi les jeunes en insertion, les travailleurs précaires, les demandeurs d'emploi et les retraités. Un chiffre alarmant, quand on sait que les mutuelles prennent désormais en charge près d'un euro sur deux pour les dépenses de santé du quotidien. Pour encourager tous les Pontois à sous-

Pour encourager tous les Pontois à souscrire à une couverture santé, la Ville met en place une mutuelle communale. Celleci permet aux habitants de souscrire un contrat santé communal à des tarifs négociés, adaptés aux revenus de chacun.



L'opérateur choisi par la Ville, Solimut, organisera des permanences les **jeudis 9**, **16**, **23 et 30 octobre et 6 et 20 novembre** (14h -16h3o) dans les locaux du CCAS, **pour répondre à toutes vos questions.** Des ateliers des sensibilisation ou de prévention gratuits auront également lieu.

→ QU'EST-CE QUE LA MUTUELLE COMMUNALE ?

- Un contrat de santé à des tarifs négociés par la Ville
- Ouvert à tous sans conditions de ressources et sans questionnaire de santé
- Qui permet la prise en charge de tout ou partie des frais médicaux non remboursés par l'Assurance Maladie

COMMENT SOUSCRIRE ?

- Dès le 1er octobre, auprès de Solimut
- En contactant le **o 800 13 200** ou auprès de l'agence **10 rue Normandie** (Echirolles)
- En choisissant le contrat qui correspond à vos besoins (remboursements de base, renforcé pour le dentaire ou l'optique, forfaits médecine douce, etc.)

60 ANS D'ÉLAN COLLECTIF

Depuis sa création en septembre 1965, l'Office municipal des sports (OMS) de Pont de Claix joue un rôle central dans la vie pontoise. L'association a fêté en septembre 60 ans d'accomplissements.

C'est une aventure née sous l'impulsion d'élus et de bénévoles associatifs. Une poignée de visionnaires qui, très tôt, perçoivent les multiples bénéfices qu'un tel organe peut apporter à la commune : cohésion sociale, épanouissement de la jeunesse, développement de la vie associative. À l'époque, une douzaine d'associations anime la vie culturelle et sportive. L'objectif de l'OMS est double : assurer la liaison entre sportifs et municipalité, et créer un lien amical entre les membres de ces associations. Sa méthode? Organiser fêtes, expositions, projections pour favoriser les temps de rencontre et le croisement d'idées! En 2025, l'OMS célèbre ses 60 ans d'existence, un

tournant mais aussi une continuité dans l'engagement associatif local : « Cet anniversaire marque l'engagement désintéressé et la générosité de dizaines (voire de centaines) de dirigeants et dirigeantes locaux, qui ont œuvré sans relâche pour développer le sport Pontois, en direction de la jeunesse », se réjouit Dolorès Gomariz, actuelle président de l'association, qui fédère actuellement une quinzaine de clubs et fonctionne avec 15 bénévoles. Pour fêter cet anniversaire, adhérents et amis se sont retrouvés le samedi 20 septembre pour un après-midi festif et populaire. Chants, danse, concert d'un duo Gipsy et paella géante : de quoi reprendre des forces pour les 60 prochaines années!



ENGAGÉS VOLONTAIRES

Ils sont des personnages essentiels de la vie locale : les bénévoles pontois sont mis en lumière dans une exposition photo, réalisée avec l'association 2PdeC.



« Je suis engagée depuis plus de dix ans dans la vie associative. Chaque semaine, je consacre plusieurs heures au Club du Temps libre. J'ai commencé pour apporter quelque chose, mais en réalité je reçois tout autant », confie Bernadette Céréza. Comme elle, des

centaines de Pontois et Pontoises donnent de leur temps, parfois plusieurs soirs par semaine, pour entraîner des jeunes, organiser des activités ou accompagner les plus fragiles. Tous

disent la même chose: le bénévolat prend du temps, mais il redonne mille fois plus. C'est ce fil rouge que l'exposition « Donner du temps, changer des vies », présentée par la Ville avec 2PdeC Photo, veut rendre visible. À travers des portraits, des témoignages, elle met en lumière des visages souvent discrets mais essentiels au quotidien de la commune. Ici un professeur de karaté qui transmet sa passion, là une secouriste qui forme aux gestes qui sauvent, plus

loin un militant associatif qui se bat pour la solidarité intergénérationnelle. Autant de preuves concrètes que l'engagement citoyen est un moteur du vivre-ensemble. À Pont de Claix, près de 150 associations font battre le cœur de la ville. Sports,

culture, solidarité, environnement : elles irriguent tous les quartiers et toutes les générations. La municipalité le sait, rien ne serait possible sans ces bénévoles qui, dans l'ombre, tiennent les clubs, animent les

temps forts, créent du lien. D'où la volonté, exprimée par l'adjoint Maxime Ninfosi, de soutenir la reconnaissance d'un véritable statut des bénévoles : un cadre qui garantirait droits, protection et reconnaissance à celles et ceux qui donnent de leur temps sans compter. Car si le bénévolat repose sur la gratuité et la générosité, il ne doit pas se vêtir d'invisibilité. Donner du temps, oui, mais également obtenir la considération que mérite cet engagement.

▶ L'exposition est à découvrir à la Maison des associations, du 29 septembre au 14 novembre, du lundi au vendredi de 8h30 à 18h

"Le bénévolat demande beaucoup d'abnégation, un investissement de tous les

instants de l'entraide"



PONT DE CLAIX UNE VILLE QUI AVANCE

······ MAJORITÉ MUNICIPALE ···

Christophe Ferrari, Sam Toscano, Isabelle Eymeri-Weihoff, Maxime Ninfosi, Souad Grand, Mebrok Boukersi, Fatima Benyelloul, Gilbert Bonnet, Louisa Laib, Delphine Chemery, Maurice Alphonse, Michel Langlais, Alain Soler, Dominique Vitale, Jean Rotolo, Athanasia Panagopoulos, Laurence Bonnet, Cristina Gomes-Viegas, Dolorès Rodriguez, Nathalie Bousboa, Bernard Bodon, Virginie Tardivet, Ferhat Cetin, Linda Yakhou, Rémi Besançon, Nader Dridi, Edmond Arrête, Marina Bernardeau

Promouvoir une alimentation saine, durable et de proximité contribue à la fois au développement des territoires et à la santé des citoyens. Cette stratégie est portée dans nos écoles, pour permettre aux enfants d'acquérir, dès le plus jeune âge, de bonnes habitudes alimentaires, tout en découvrant l'importance de produits locaux, de qualité et accessibles.

Chaque midi, 8 enfants sur 10 se restaurent dans les cantines des écoles, ainsi, la diversité des plats, le respect de la saisonnalité et la pédagogie autour des repas sont devenus des enjeux essentiels pour embarquer les enfants et leur famille.

À l'heure où plus d'un enfant sur trois ne mange pas trois repas par jour en France, où se nourrir correctement est devenu un défi quotidien. Entre augmentation du coût de la vie et ressources limitées, la précarité alimentaire devient une réalité qui fragilise les parcours et les ambitions, d'où la nécessité de garantir un véritable service public de l'alimentation.

AGIR ENSEMBLE POUR PONT DE CLAIX

Julien Dussart, Lydie Soler

La restauration scolaire est un levier d'éducation et de santé. Les efforts pour introduire plus de bio, de local et de fait-maison sont réels et doivent être poursuivis. Mais nous pouvons aller plus loin en faisant de l'alimentation un projet citoyen. Associer enfants et familles à la construction des repas, via ateliers, potagers ou conseils de cantine, c'est leur donner les clés pour comprendre ce qu'ils mangent et en être fiers. Dans un contexte où la vie est dure et où le pouvoir d'achat recule, il est indispensable que chaque enfant puisse accéder à une alimentation saine et équilibrée, sans que le prix soit un obstacle. L'école doit devenir un lieu où l'on apprend aussi à bien manger et à respecter la planète. Ensemble, faisons de nos cantines un exemple.

REPRENONS LA PAROLE

Daniel Bey, Patrick Durand, Alain Simiand

Plusieurs habitantes et habitants nous ont interpelés pour se plaindre du manque de propreté dans la ville. Bien sûr, tout le monde aimerait avoir une ville très propre, mais cela commence par une discipline individuelle. La Palice aurait sûrement dit : pour que ce soit propre il faut commencer par ne pas salir.

Les incivilités, ce sont ces gestes du quotidien qui abîment notre ville et compliquent la vie de tous : dépôts sauvages, tags, nuisances sonores, stationnement anarchique voire sauvage, déchets jetés sur la voie publique... Individuellement, cela peut sembler anodin. Mais collectivement, cela pèse lourd sur notre cadre de vie, notre tranquillité et même l'image de notre commune.

Face à cela, la municipalité se doit d'agir (fixer des règles claires, les faire respecter par la police municipale et appliquer des sanctions si nécessaires). Mais la répression ne suffit pas. Il faut aussi de la prévention, de l'éducation et du dialogue.

La meilleure réponse aux incivilités, c'est le respect mutuel et le civisme de chacun.

Notre site: https://sites.google.com/view/reprenonslaparole38800



APROTEC: ENTREPRISE MOTRICE

À Pont de Claix, Aprotec s'impose comme l'un des derniers bastions français capables de redonner vie aux moteurs à bout de souffle.



Le claquement était d'abord discret, presque imperceptible. Mais les kilomètres ont passé et écrasé le doute : il y a un problème avec le moteur. « Elle tourne pas rond cette bagnole », marmonne le conducteur. L'asphalte défile, l'angoisse grandit. Si le piston rend l'âme, comment le remplacer? C'est à ces passionnés de véhicules anciens et à leurs grands tracas qu'Aprotec apporte une solution. « Les gens n'ont pas conscience quand ils rachètent des véhicules anciens qu'ils pourraient avoir du mal à trouver les pièces. C'est seulement une fois en panne qu'ils réalisent combien c'est compliqué » raconte Romain Col, son directeur commercial. L'entreprise, située avenue Victor Hugo, est le dernier fabricant de pistons de France avec un savoir-faire unique. Les clients? Des particuliers, des garagistes ou encore des acteurs de l'industrie à la recherche de pistons sur mesure. L'atelier est divisé en deux expertises, pour deux époques, afin de servir tout type de demande. Maurice part d'une matière brute pour ciseler un piston sur mesure et à l'unité, une offre proposée pour les véhicules les plus anciens : « Je suis rentré comme

électricien et j'ai appris sur le tas à usiner les pistons. Quand un outil vous parle, on regarde, on tend l'oreille ». De l'autre côté de l'allée, Sébastien fait tourner une machine numérique, qui permet, sur la base de plans dessinés sur ordinateur par Matthias, de reproduire rapidement les mêmes pièces, pour des modèles populaires comme les 4L ou les 2CV, des sportives ou encore des véhicules de prestige.

C'est ce mélange de gestes ancestraux et de logiciels dernier cri qui a convaincu Maxime Mironneau, ingénieur passionné d'automobiles anciennes, de reprendre Aprotec il y a deux ans. Héritière des Pistons Bretilles, la PME, qui a su étoffer son offre s'appuie sur des techniques et une documentation précieuses. « Dans ce marché, beaucoup d'acteurs sont proches de la retraite. Il y a un enjeu immense à faire perdurer leur savoir-faire », précise Romain Col. L'été dernier, Aprotec a décroché le label Entreprise du Patrimoine Vivant. Une médaille qui sonne moins comme un aboutissement que comme un coup d'accélérateur pour une entreprise qui carbure autant à la passion qu'à l'acier!



Directeur de publication Christophe Ferrari Conception, réalisation, rédaction, photos Service communication B. Cohen-Bacrie, M. Debacq, O. Latour, N. Llado Crédits iconographiques : Université Grenoble Alpes (p.3) Impression 5620 exemplaires Imprimerie Notre-Dame Montbonnot N° ISSN 1245-1371







