

AGGLOMÉRATION

SASSENAGE

La campagne manger bio et local est lancée

Manger bio et local est une pratique de plus en plus plébiscitée. Voilà pourquoi, chaque année, une semaine est consacrée à cette nouvelle façon de s'alimenter. L'occasion pour les producteurs bio locaux de s'associer à cette campagne nationale qui a débuté le 16 septembre et durera jusqu'au 24 septembre.

Plusieurs événements auront lieu sur l'agglomération grenobloise, pour vous faire découvrir la diversité des circuits courts en bio. Les favoriser pour manger local, c'est encourager une économie de proximité et prendre soin de sa santé en privilégiant des produits frais. C'est aussi réduire considérablement l'empreinte écologique du transport de marchandises. Autant de bonnes raisons d'opter pour ce mode d'alimentation.

de légumes à la ferme sera organisée. Elle sera suivie d'un repas bio sur place à 12 h 30, animé par une fanfare. L'après-midi, il sera possible de visiter l'exploitation avec les bénévoles de l'Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) Les Cuves d'abondance de Sassenage.

Et comme l'exploitation fête cette année ses 10 ans d'existence, Xavier Moget aura l'honneur de recevoir dès 14 h 30 le grand chef étoilé du restaurant Le Palégné de l'hôtel du Golf à Corrençon-en-Vercors, Guillaume Monjuré, qui est l'un des clients de sa ferme. Celui-ci sublimerà les légumes de Xavier Moget en présentant plusieurs recettes de ces légumes de saison qu'il a l'habitude de travailler.

Nathalie BELLON

Le Lopin de terre, 68, avenue de Valence, 38 360 Sassenage.
Inscription au repas :
06 72 39 93 05.



Une vente à la ferme est proposée tous les vendredis soirs de 16 à 19 heures et exceptionnellement samedi 23 septembre au matin.

Des animations samedi

À Sassenage, deux entrepreneurs seront associés à cette campagne : le producteur bio Xavier Moget du Lopin de terre et Sandrine Truchet de la boutique Les Locavores. Mardi après-midi, le maraîcher est venu rendre visite aux clients de la boutique Les Locavores (située rue de la République) qu'il approvisionne en légumes. « Il nous a présentés ses produits puis expliqué comment il travaillait et pourquoi il ne produisait que peu de variétés. Nous avons ensuite dégusté ses tomates cerise et il a offert aux clients du basilic et des sacs pour ceux qui commandent leur panier bio chaque semaine », raconte Sandrine Truchet, la responsable de la boutique.

Les animations se poursuivront samedi 23 sur l'exploitation de Xavier Moget, le Lopin de terre. Le matin, une vente



Xavier Moget dans sa serre.

Une demande grandissante, mais le souhait de rester petit

Face aux scandales sanitaires et aux inquiétudes liées à l'utilisation de produits chimiques ou d'OGM, de plus en plus de consommateurs mettent du bio dans leurs assiettes. Mais la demande est telle que l'offre a parfois même du mal à suivre. C'est le cas de la ferme Le Lopin de terre de Xavier Moget, qui cultive depuis 10 ans à Sassenage des légumes bio de saison sur 1,5 hectare environ, dont 1 280 m² de tunnel non chauffé, sur des terres qui étaient déjà en bio depuis 38 ans.

« Lorsque j'ai démarré il y a dix ans, en fournissant une

Amap et les charrettes bio, je ne doutais pas que l'une des difficultés à laquelle j'aurais à faire face serait de résister pour rester petit ! Je suis un paysan et je le revendique. Je ne veux pas devenir une "exploitation agricole", ce qui sous-entendrait une obligation de rentabilité incompatible selon moi avec ma démarche. En 10 ans, mon installation s'est améliorée bien sûr mais en gardant la même philosophie. Je fais du bio à échelle humaine, en privilégiant les circuits courts. Aujourd'hui, je ne peux plus honorer de demandes supplémentaires et

je dois malheureusement refuser des commandes. Je n'ai qu'un seul employé qui travaille avec moi et cette petite taille garantit à nos produits une vraie qualité », explique l'agriculteur.

Le Lopin de terre approvisionne l'épicerie Locavore de Grenoble et celle de Sassenage, les Amap de Sassenage et de Fontaine, les chambres d'hôtes de Belle-Combe à Autrans, le camping du Bois Signé à Lans-en-Vercors l'été et l'auberge des Allières et, depuis peu, le restaurant étoilé Le Palégné à l'hôtel du Golf.

N.B.