

isère MAG

MAG DU DÉPARTEMENT DE L'ISÈRE

#09 | Mai/Juin 2017



DOSSIER

LOGEMENT : LE DÉPARTEMENT AGIT !

HISTOIRE
BIENTÔT UN MUSÉE
POUR CHAMPOLLION

SAVEURS
ÇA BRASSE
EN ISÈRE

SAÏDA EL MAHRI

DES REPAS POUR TOUS

AGGLOMÉRATION GRENOBLOISE



Sans sel pour les personnes atteintes de maladies cardiovasculaires, équilibrés au gramme près pour les diabétiques, sans résidus pour les intolérants aux fibres, ou encore mixés pour ceux et celles qui ont des problèmes dentaires... Saïda El Mahri, 47 ans, cofondatrice de l'entreprise Bel'Âge Service de proximité, livre des repas adaptés à tous types de pathologies. « J'étais ingénieure commerciale dans une société grenobloise et voulais me spécialiser dans l'accompagnement des personnes en perte d'autonomie. Lors d'un stage de création d'entreprise, j'ai rencontré mon associée, Auria Saint-Patrice, qui s'était lancée dans le portage de repas à domicile. Nous avons décidé de regrouper nos deux activités en proposant une alimentation variée et équilibrée à toute personne devant suivre un régime spécifique. » Saïda et Auria démarrent en septembre 2015 avec

cinq clients. Aujourd'hui, elles sont à la tête d'une entreprise de quatre salariés et livrent 130 repas par jour. Leur clientèle est essentiellement composée de personnes âgées qui habitent dans l'agglomération grenobloise. La qualité du service est toujours au rendez-vous. « Nous travaillons avec deux traiteurs, qui uti-

“Nous livrons des repas adaptés à tous les types de pathologies”

lisent plus de 90 % de produits locaux. Nous sommes aussi très attentives à nos clients. À chaque visite, nous nous assurons qu'ils vont bien. Si besoin, nous leur donnons un coup de main et alertons les services compétents en cas d'urgence. »

Par Annick Berlioz



Contact : 04 58 00 32 42



© F. Patou

34

LE 100 POINT

UN PIONNIER DU MISCANTHUS



Il est d'origine japonaise, le Miscanthus sinensis, qui a été introduit en France en 1973 par le professeur Jean-Louis Guillaud, directeur de l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) de Clermont-Ferrand. C'est un graminacé qui pousse sans semences, par multiplication végétative. Il est très résistant aux maladies et aux parasites, et ne nécessite pas d'intrants. Sa culture est donc très intéressante pour les agriculteurs. Le Miscanthus est utilisé pour la production de bioéthanol et de biométhane. Il est également utilisé pour la production de papier et de matériaux de construction.

Le 100 Point

Une culture d'avenir

Le Miscanthus est une culture d'avenir. Elle est très résistante aux maladies et aux parasites, et ne nécessite pas d'intrants. Sa culture est donc très intéressante pour les agriculteurs. Le Miscanthus est utilisé pour la production de bioéthanol et de biométhane. Il est également utilisé pour la production de papier et de matériaux de construction.

Le Miscanthus est une culture d'avenir. Elle est très résistante aux maladies et aux parasites, et ne nécessite pas d'intrants. Sa culture est donc très intéressante pour les agriculteurs. Le Miscanthus est utilisé pour la production de bioéthanol et de biométhane. Il est également utilisé pour la production de papier et de matériaux de construction.

Le Miscanthus est une culture d'avenir. Elle est très résistante aux maladies et aux parasites, et ne nécessite pas d'intrants. Sa culture est donc très intéressante pour les agriculteurs. Le Miscanthus est utilisé pour la production de bioéthanol et de biométhane. Il est également utilisé pour la production de papier et de matériaux de construction.

