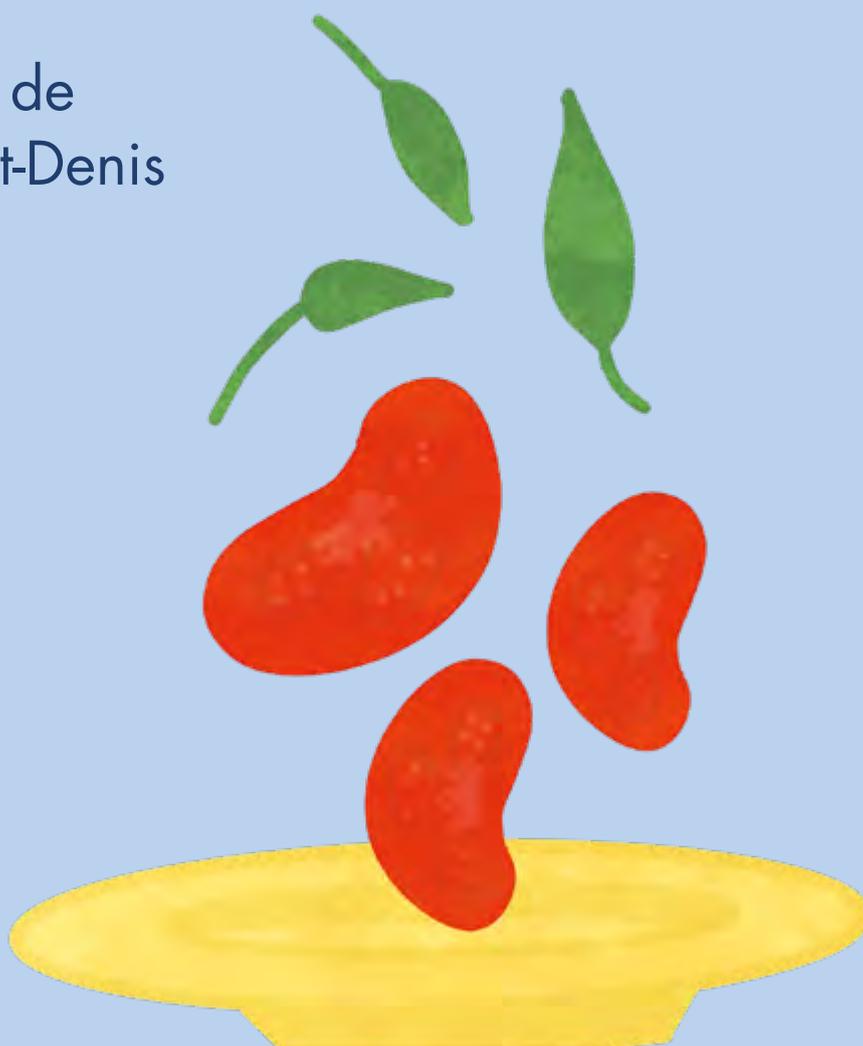


Bilan et perspectives  
du Plan Alimentaire  
Territorial du  
Département de  
la Seine-Saint-Denis



# DE L'ASSIETTE À L'ASSIETTE

2021-2024

seine-saint-denis  
LE DÉPARTEMENT



POUR UNE ALIMENTATION DURABLE  
ET ACCESSIBLE EN SEINE-SAINT-DENIS

# ÉDITOS

PAR STÉPHANE TROUSSEL  
ET TESSA CHAUMILLON



STÉPHANE TROUSSEL,  
Président du Conseil  
Départemental  
de la Seine-Saint-Denis

La succession de crises depuis 2019, qu'elles soient sanitaires, sociales ou climatiques, révèle les fragilités du système alimentaire en Seine-Saint-Denis et les difficultés d'approvisionnement rencontrées par une partie de la population. Elle illustre aussi les solidarités et l'entraide qui permettent d'y faire face, en lien avec les agriculteurs urbains et les associations du territoire. C'est ce constat, fondé sur les vulnérabilités mais aussi les forces de la Seine-Saint-Denis et de ses habitant.e.s, qui a inspiré l'adoption d'un Plan Alimentaire Territorial par le Département.

Espace d'innovations sociales et d'échanges interculturels, de transformations de nos politiques publiques et de développement des compétences, il permet de soutenir de nombreuses initiatives associatives ou issues de l'économie sociale et solidaire, favorise le partage de bonnes pratiques avec les autres collectivités du territoire et nourrit l'émergence de projets co-pilotés avec nos partenaires.

Ce premier bilan de travail au long cours donne à voir les résultats du travail important réalisé depuis le lancement du PAT. Il permet aussi de partager les stimulantes perspectives ouvertes par les expérimentations lancées pour renforcer l'accès à une alimentation durable et de qualité pour toutes et tous.



TESSA CHAUMILLON,  
Conseillère déléguée  
au Plan Alimentaire  
Territorial au Conseil  
Départemental  
de la Seine-Saint-Denis

«Ce projet a changé le paysage de notre frigo» : ce retour d'un usager de notre carte Vital'im illustre qu'on peut concilier la lutte contre la précarité alimentaire, sans stigmatiser, et l'accès à une alimentation saine et durable, sans moraliser.

C'est là toute l'ambition portée par notre Plan Alimentaire Territorial : partant d'une innovation sociale organisée à Montreuil (le projet Passerelles), nous avons engagé un projet partenarial avec Action contre la Faim pour le répliquer et changer d'échelle, en impliquant quatre communes partenaires de l'expérimentation. Le projet est défini pour être mis en œuvre au plus près des réalités sociales et matérielles de ses usagers.

Un accompagnement social et nutritionnel est organisé, pour renforcer les capacités de toutes les parties prenantes, en lien avec des acteurs associatifs et des structures de l'économie sociale et solidaire ancrés dans leurs territoires. Enfin, nous mettons en place un protocole d'évaluation pour tirer des leçons de notre expérimentation et pour nourrir les politiques publiques de lutte contre la précarité alimentaire, dans le dialogue avec nos partenaires.

# LE PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE LA SEINE-SAINTE-DENIS

## QU'EST-CE QU'UN PAT ?

Les Plans Alimentaires Territoriaux (PAT), créés en 2014, ont pour objectif de relocaliser l'agriculture et l'alimentation dans les territoires. Ils s'appuient sur un diagnostic et un état des lieux partagés des enjeux alimentaires du territoire, promeuvent les initiatives territoriales et donnent un cadre stratégique et opérationnel à des actions partenariales.



En Seine-Saint-Denis, territoire très urbanisé, c'est en partant du contenu de son assiette qu'on appréhende les enjeux du système alimentaire territorial.

►► logistique décarbonnée

# LA MÉTHODOLOGIE DU PAT DE LA SEINE-SAINT-DENIS PORTE SES FRUITS

## PRODUIRE DES POSSIBLES

À TRAVERS LA RÉALISATION D'ÉTUDES SUR LE SYSTÈME ALIMENTAIRE SÉQUANO-DIONYSIEN

### OBJECTIFS

Favoriser la production de connaissances et la **circulation des données** déjà existantes et consolider **une culture commune favorable à l'émergence de partenariats.**

### PREMIÈRES CONCRETISATIONS

- La création d'un **comité scientifique**, composé de chercheur-euse-s, intégré à la gouvernance avec pour mission d'alimenter les réflexions transversales, de s'investir dans le suivi de certains chantiers et d'encourager les ponts entre l'action publique et la recherche sur l'alimentation en Seine-Saint-Denis.
- La **valorisation des études des partenaires** lors des Rencontres Annuelles du PAT, la participation et la circulation des travaux de nos partenaires comme l'étude sur la restauration collective de Cantine Responsable et de l'ANSA ou la cartographie des espaces d'agriculture urbaine d'Est Ensemble.

## AGIR

EXPÉRIMENTER ET ESSAIMER EN PARTAGEANT LES RECETTES PRÉSENTES SUR LE TERRITOIRE

### OBJECTIFS

- S'inspirer de la richesse des initiatives déjà existantes sur le territoire, les essayer ou accompagner leur changement d'échelle.
- **Nourrir un plaidoyer pour faire émerger de nouvelles politiques publiques** en faveur de l'alimentation durable et accessible, en s'appuyant sur des résultats concrets d'actions issues du département.

### PREMIÈRES CONCRETISATIONS

- 7 chantiers lancés, 3 expérimentations en cours.
- Le plaidoyer met en avant **les actions qui fonctionnent** et celles **qui nécessiteraient un portage dépassant l'échelle départementale.**

## TISSER DU LIEN

EN ANIMANT UN RÉSEAU D'ACTEUR·ICE·S DE L'ALIMENTATION DURABLE ET ACCESSIBLE

### OBJECTIFS

Faire système et jouer un rôle **d'ensembleur** : en donnant une portée et une visibilité globale aux acteur·ice·s du territoire, le PAT est un **amplificateur des synergies possibles.**

### PREMIÈRES CONCRETISATIONS

- Des groupes de travail avec une grande diversité de partenaires : acteur·ice·s publics, associatifs, de l'ESS, économiques, de la recherche...
- L'organisation des Rencontres Annuelles du PAT

# GOUVERNANCE

Le système de gouvernance du PAT est collaboratif et pensé pour faciliter l'action pour toutes les parties prenantes. Il a permis la structuration de pistes de travail communes et l'idéation de nouveaux projets, grâce à une double structure :

## CHANTIERS

Les chantiers sont des **espaces d'échanges et de partage d'expériences** autour d'une thématique en lien avec l'alimentation durable. Ce sont également **des organes d'incubation** pour l'émergence d'expérimentations, de **suivi** de leur mise en œuvre et de **valorisation** d'initiatives du territoire.

## EXPERIMENTATIONS

Les expérimentations sont des projets portés par un chantier, et **mises en œuvre de manière opérationnelle** par un écosystème d'acteur·ice·s du territoire. Elles ont vocation à être accompagnées par le PAT pour être **essaimées sur le territoire.** 7 expérimentations ont été votées en Comité de pilotage élargi en octobre 2023. D'autres pistes ont été évoquées lors d'ateliers d'idéation. Elles sont présentées dans ce document.



© Bruno LEVY / Département de Seine-Saint-Denis

Chacun des chantiers est copiloté par un duo d'acteur·ice·s, un service du Département et un.e acteur·ice externe.

## COMITÉ DE PILOTAGE

**Elu·e·s, partenaires, services départementaux**  
(Plaine Commune, Est Ensemble, Paris Terres d'Envol, Grand Paris Grand Est, Métropole du Grand Paris, Région Ile-de-France, DRIAAF, ADEME, communes partenaires)

7 CHANTIERS



Outils et accompagnent

**COMITÉ SCIENTIFIQUE**

Expert·e·s mobilisables

**GROUPES DE TRAVAIL DES COPILOTES**

**DÉPARTEMENT**

# LES 3 PREMIÈRES ANNÉES DU PAT

En 2020, la crise sanitaire fait apparaître un double enjeu : l'aggravation des situations de précarité alimentaire et la diversification des publics qui y sont exposés, d'une part, et le besoin d'accompagnement des acteur·rice·s qui se sont spontanément mobilisé·e·s face à cette nouvelle donne, d'autre part... En décembre, la démarche PAT est lancée.

## 2021

### AVRIL

Obtention du label PAT niveau 1

### ÉTÉ

Nomination d'une conseillère départementale déléguée au PAT

### SEPTEMBRE

Lauréat du programme « Amplification des Projets Alimentaires Territoriaux » pour un projet dédié à l'approvisionnement des cantines

### SEPTEMBRE À JANVIER

Concertations et rencontres avec les acteur·rice·s du territoire pour recenser les actions déjà menées et les attentes vis-à-vis d'un PAT départemental

### DÉCEMBRE

Atelier partenarial pour imaginer « le PAT idéal pour notre territoire »

## 2022

### FÉVRIER — Lancement officiel du PAT

Présentation du diagnostic territorial du système alimentaire de la Seine-Saint-Denis par le LAB3S et Terralim

### MARS

- Ateliers précarité alimentaire au Salon International de l'Agriculture
- Préfiguration du chèque alimentaire

### MAI

Soutien de 7 projets lauréats dans le cadre de l'appel à projets « Emergence et amplification des Projets Alimentaires Territoriaux en Ile-de-France »

### MARS À SEPTEMBRE

Ateliers pour la préfiguration des chantiers et élaboration du schéma de gouvernance du PAT

### DÉCEMBRE

Présentation de la refonte des marchés de la restauration collective aux fournisseurs locaux

## 2023

### DÉCEMBRE – JANVIER

- Formations animées par Assiettes Végétales pour les cuisinière·s des cantines des collèges départementaux
- Projet Colab 93 de la Seine-Saint-Denis par l'IRD

### MARS

- Validation des **7 chantiers** du PAT en COFIL
- Formation des élu·e·s aux enjeux de sécurité alimentaire et de rupture d'approvisionnement alimentaire par Stéphane Linou

### MAI

Identification des expérimentations à mener pour chacun des chantiers en ateliers d'idéation

### JUIN — Rencontres annuelles du PAT...

- ... annonce de la création du Comité scientifique
- Premier Comité scientifique

### JUILLET

Lancement d'AgriParis Seine

### SEPTEMBRE

Comité scientifique

### OCTOBRE

- Vote des **expérimentations** prioritaires par le Comité de pilotage
- Lauréat du programme « Mieux Manger pour Tous », en partenariat avec Action Contre la Faim, pour un projet de chèque alimentation durable

### NOVEMBRE

- Candidature labellisation PAT niveau 2
- Première réunion des PAT d'Ile-de-France
- Comité scientifique

Ateliers plan d'actions par expérimentations prioritaires avec les partenaires

## 2024

### FÉVRIER

Présentation de la phase test de la carte Vi''alim à Montreuil en COFIL

### MARS

Comité scientifique

### AVRIL

Atelier partenarial « Votre place dans le PAT départemental à horizon 2030 »

## 2029

Poursuite des expérimentations, ouverture de nouveaux chantiers, dans la perspective de la labellisation niveau 2 du PAT

# LES 7 CHANTIERS DU PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL

## CO-PILOTES

Direction de la prévention et de l'action sociale (DPAS) et Action contre la Faim

## OBJECTIFS

- Soutenir des initiatives d'aide alimentaire qui visent la transformation pérenne vers des pratiques d'alimentation durable
- Identifier des pistes de mutualisation logistique pour les acteur-ice-s locaux de l'aide alimentaire
- Mettre en relation les producteur-ice-s et les structures de l'aide alimentaire

Aide alimentaire

1

## CO-PILOTES

Direction de l'Insertion, de l'Emploi et de l'Economie Sociale et Solidaire (DIESS)

## OBJECTIFS

- Soutenir les dynamiques d'insertion dans les métiers de l'agriculture et de l'alimentation durable
- Développer des programmes de sensibilisation, de formation et de découverte des métiers de l'alimentation durable

Métiers de l'alimentation durable

2

## CO-PILOTES

Plaine Commune  
Direction de l'éducation (DE)

## OBJECTIFS

- Supprimer le plastique à usage unique et faire émerger sur le territoire une filière inox
- Partager les solutions opérationnelles en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective et sensibiliser à cette problématique

Zéro déchet dans la restauration collective

3

## CO-PILOTES

Direction de l'éducation (DE) ;  
Est Ensemble

## OBJECTIFS

- Former les agent-e-s pour dépasser les objectifs de la loi Egalim en matière d'approvisionnement
- Faire bénéficier les collectivités et syndicats intercommunaux des études et démarches menées par les acteur-ice-s du territoire, dont le Département, sur l'approvisionnement
- Identifier les possibilités de mutualisation des points de livraison (« mini-hub »)
- S'assurer de la bonne articulation entre les différentes actions et ressources sur le territoire

Approvisionnement local et durable de la restauration collective

4

## OBJECTIFS

- Renforcer la capacité du territoire à assurer la disponibilité et l'accessibilité de produits alimentaires locaux et durables
- Identifier des pistes de mutualisations logistiques
- Utiliser les plans communaux/intercommunaux de sauvegarde comme outils de prévention des risques de rupture d'approvisionnement alimentaire
- Identifier les potentiels de développement de l'agriculture et du jardinage sur le territoire

Résilience alimentaire

5

## OBJECTIFS

- Recenser et mettre à disposition des espaces fonciers pour faciliter l'activité des acteur-ice-s de la transformation et de la distribution alimentaire
- Intégrer les leviers réglementaires et fiscaux de préservation du foncier agricole dans les documents de planification et former les technicien-ne-s et élu-e-s à la protection des espaces à vocation agroalimentaire

Préservation du foncier agricole et économique

6

## OBJECTIFS

- Objectiver et cartographier les zones du département avec un déficit d'offre alimentaire de qualité
- Interroger la faisabilité du déploiement de réseaux de distribution alternatifs et solidaires
- Étudier la capacité du Département à encourager et appuyer la création d'épicerie sociales et solidaires

Offre alimentaire de qualité

7

## CO-PILOTES

Paris Terres d'Envol

## CO-PILOTES

Paris Terres d'Envol

## CO-PILOTES

À venir

# 1. AIDE ALIMENTAIRE

## EXPÉRIMENTATION

### LA CARTE VITAL'IM

Le Conseil départemental, en partenariat avec Action Contre la Faim, est lauréat du programme « Mieux manger pour tous ». Un dispositif de « carte alimentation durable » sera ainsi testé en 2024 et 2025, dans 4 territoires d'expérimentation, par phases successives de 6 mois, pour enrichir chaque itération du programme.

Ce dispositif est conçu autour d'un **transfert monétaire** respectueux du libre choix d'achat de denrées alimentaires, d'un **montant de 50€ par personne et par mois**, avec une **bonification pouvant aller jusqu'à 50% lors d'achats dits durables** (lieux d'achats ou produits). Un **accompagnement santé/nutrition dispensé par des acteur-trice-s du territoire sélectionné-e-s dans le cadre d'appels à projets** permettra d'accompagner les bénéficiaires dans l'accès aux dispositifs de solidarité alimentaire de proximité et dans l'évolution des pratiques alimentaires dans l'espoir d'ancrer les pratiques au-delà de la fin de l'expérimentation.



**1.** Interroger les politiques d'aide alimentaire du Département et la faisabilité du déploiement d'un tel dispositif pour certaines catégories de la population en Seine-Saint-Denis

**2.** Développer des éléments de plaidoyer dans le débat national sur la Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA)



## CHIFFRES CLÉS

**1350** bénéficiaires

### Publics cibles

Étudiant-e-s, femmes enceintes et jeunes mères, personnes âgées, et habitant-e-s des Quartiers Prioritaires de la Ville

**4** communes par phase de 6 mois en 2024-2025 : Montreuil, Sevran, Villetaneuse et Clichy-sous-Bois

# 2. MÉTIERS DE L'ALIMENTATION DURABLE

## LES PROJETS EN COURS

### L'APPEL À PROJETS INSERTION ET TRANSITION ÉCOLOGIQUE

La Direction de l'Insertion, de l'Emploi et de l'Economie Sociale et Solidaire a lancé pour la première fois un appel à projets dédié aux enjeux de transition écologique fin 2023. 500 000 € seront attribués à **14 projets** qui valoriseront des parcours d'insertion dans l'alimentation durable et l'agriculture urbaine.

### PARCOURS DE DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION - DE LA TERRE À L'ASSIETTE

Porté par l'Aide Sociale à l'enfance (ASE) en partenariat avec le potager du Grand Paname au parc du Sausset, le projet « De la Terre à l'assiette » a proposé un **parcours de découverte des métiers de l'alimentation** auprès de 59 jeunes en 2022 et 113 jeunes en 2023. Les retours sont unanimes : vecteur de découverte et d'ouverture, les ateliers ont aussi grandement apaisé les différents groupes qui ont pu repartir avec leur propre panier de légumes.

### LABEL GAMELLE

Le Département est entré au capital de la SCIC Label Gamelle. Installée à Montreuil, elle déploie une activité de traiteur déclinée en trois offres : plateaux repas, buffets, collectivités. Son activité, au-delà de son impact en matière d'insertion professionnelle des publics fragilisés, place l'entreprise au cœur des enjeux de l'alimentation durable et de la précarité alimentaire.



## CHIFFRES CLÉS

### PARTENARIAT AVEC UNE LÉGUMERIE LOCALE

Un des restaurants administratif du Département, géré par SODEXO qui assure **83 000 REPAS** par an a mis en place un partenariat avec une **LÉGUMERIE LOCALE** de Clichy-sous-Bois pour une partie de son approvisionnement en légumes.

## EXPÉRIMENTATION

### DÉPLOIEMENT DES PASSERELLES EMPLOI-ENTREPRISE SUR LES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION DURABLE

Les passerelles emploi-entreprises sont des dispositifs portés par la Direction de l'Insertion, de l'Emploi et de l'Economie Sociale et Solidaire du Département. Ils ont pour vocation de co-construire **un cycle de formation pour les personnes en recherche d'emploi, qui leur garantit l'acquisition des compétences nécessaires pour être recrutées à des postes en difficulté de recrutement.**

Une passerelle dédiée aux métiers de l'alimentation durable consisterait à **préparer des bénéficiaires aux tests et entretiens d'embauche, au développement des compétences et à une prise de poste réussie** sur le métier choisi.



**1.** Permettre aux publics éloignés de l'emploi une montée en **compétence technique et professionnelle** sur un métier de l'agro-alimentaire préciblé

**2.** Favoriser l'accès à la valorisation **des emplois durables et locaux**

## LES FUTURS POSSIBLES

### PROMOTION ET DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION DURABLE

Visant l'organisation d'**ateliers immersifs** pour initier les participant-e-s aux compétences des métiers de la transition alimentaire, cette piste pourra être déployée par les **Cols Verts** à travers leur projet de formation professionnelle de découverte de tous les métiers « de la fourche à la fourchette », soutenu par l'appel à projet Insertion et Transition Ecologique.



© Nicolas MOULIARD / Département de Seine-Saint-Denis

# 3.

## ZÉRO DÉCHET DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE



### LES PROJETS EN COURS

#### LA STRUCTURATION D'UNE FILIÈRE INOX SUR LE TERRITOIRE

Le Département a adhéré fin 2023 au capital d'une nouvelle société d'économie mixte, la SEMLOG. Cette structure assurera le lavage mutualisé de contenants alimentaires réemployables, à hauteur de 22 000 repas par jour, acquis grâce au groupement d'achats Tremplin.

#### DISPOSITIF PETITE FAIM / GRANDE FAIM

Les communes du Département, comme Saint-Denis ou Aulnay-sous-Bois, ainsi que les cantines des collèges sont de plus en plus nombreuses à travailler des quantités différenciées en fonction de la faim des élèves. Des cartons indiquant l'appétit choisi en amont par les élèves, aux tailles variées des louches de service : la créativité opérationnelle est sans limite !

### CHIFFRES CLÉS

**110** tables de tri ergonomiques installées dans les collèges : la totalité des 130 collèges seront équipés d'ici mi-2024.

**24** cuisines de collège équipées d'une centrifugeuse.

### EXPÉRIMENTATION

#### LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE PAR LA FORMATION

De nombreuses formations sur la lutte contre le gaspillage alimentaire existent et ont été testées par différentes collectivités. L'enjeu est donc de clarifier cette offre et de la dynamiser, en appréciant leur impact effectif ainsi que leur appropriation par les agent-e-s de cuisine. Lorsque l'offre fait défaut, l'objectif est d'en élaborer de nouvelles de manière partenariale, en veillant à ce que leur format soit le plus adapté possible aux habitudes et contextes de travail des agent-e-s et à ce que leur travail soit valorisé.



1. Partir des pratiques des professionnel-le-s
2. Intégrer l'ensemble des acteur-trice-s de la pause méridienne : des acheteur-se-s aux cuisinier-e-s, en passant par les animateur-ric-e-s, les élèves, les équipes pédagogiques et les parents.

### LES FUTURS POSSIBLES

#### PRENFORCER LA LOGISTIQUE DE PROXIMITÉ POUR RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE...

... et identifier des acteur-ice-s pouvant effectuer des collectes de petits volumes de surplus alimentaires, notamment dans les cuisines de production. Une diversité de pratiques sont déjà testées à cet égard : lien ponctuel avec des associations de lutte contre la précarité alimentaire ultra locales, le développement d'outils de « clic and collect » ... Plaine Commune lance une étude sur les solutions de récupération des surplus alimentaires dans la restauration collective scolaire, avec des contenants réutilisables, dans le cadre de son PAT.

# 4.

## APPROVISIONNEMENT LOCAL ET DURABLE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

### LES PROJETS EN COURS

#### MEMBRE FONDATEUR D'AGRIPARIS SEINE, JUILLET 2023

Cette association de coopération territoriale rassemble 7 membres fondateurs (Ville de Paris, Métropole du Grand Paris, Métropole du Havre, Métropole de Rouen, PETR Pays de l'Yonne, Eau de Paris et le Département de la Seine-Saint-Denis) et vise à structurer des filières agricoles et alimentaires durables, courtes et de proximité le long de la Seine. L'objectif est d'irriguer notre restauration collective pour réimaginer l'alimentation locale de qualité.

#### FORMATION ET SENSIBILISATION À LA CUISINE VÉGÉTARIENNE

48 agent-e-s formé-e-s avec Assiettes Végétales et Cap Veggio via l'espace des partages et des savoir-faire (EPSF) du Département. Cet espace, dédié aux agent-e-s des collèges et de la restauration collective, propose des échanges entre pairs et des moments de convivialité afin d'assurer la montée en compétences joyeuse de chacun-e et une évolution des compétences tout au long de la carrière (2022-2023).

### CHIFFRES CLÉS

**4 219 035**

repas dans les collèges en 2023

Passage de **9 à 29** lots lors du renouvellement de nos marchés d'approvisionnement alimentaire de nos collèges en 2023



### EXPÉRIMENTATION

#### RENOUVELLEMENT DES MARCHÉS D'APPROVISIONNEMENT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Le renouvellement des marchés d'approvisionnement de la restauration collective du Conseil départemental sur la période 2023-2027 avait pour objectif de **proposer une alimentation plus durable, locale et saine dans les cantines des collèges** et a permis de renouveler les méthodes de travail. Cette démarche a été rendue possible grâce au financement de la mesure « Amplification des Projets Alimentaires Territoriaux » du plan France Relance. Ceci a permis d'organiser un dialogue avec les potentiels répondants ainsi que l'introduction d'un allotissement plus fin avec 16 lots bios.

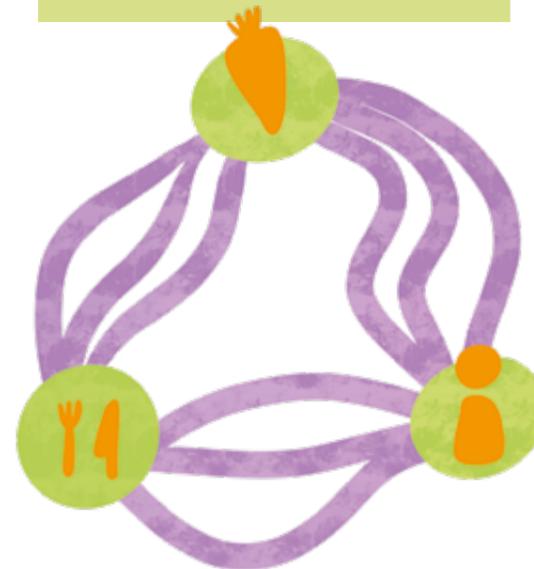
Un retour d'expérience sur la démarche est en cours de co-construction. Il sera partagé avec les acteur.rice.s du territoire et les collectivités locales pour favoriser le partage de bonnes pratiques.



1. Récolter et partager les pratiques et enseignements du renouvellement des marchés d'approvisionnement de la restauration collective
2. Mieux cerner les freins à surmonter dans le domaine et proposer des solutions

# 5.

## RÉSILIENCE ALIMENTAIRE



### LES PROJETS EN COURS

#### DES TRAVAUX SUR LE RISQUE DE RUPTURE D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE

Le Département a organisé une journée de formation animée par Stéphane LINOU, pionnier du mouvement locavore en France, à destination des élu-e-s du Département sur la sécurité alimentaire liée à la résilience territoriale. La ville de Sevran, présente à la formation, a depuis inscrit le risque de rupture d'approvisionnement alimentaire comme risque majeur dans son plan communal de sauvegarde (PCS).

Le PAT a encadré une étude de l'Institut de Recherche et de Développement (IRD) sur le PCS comme outil d'anticipation de ces risques sous l'angle de la résilience des territoires.

### CHIFFRES CLÉS

**104** ambassadeurs du Madeln Seine-Saint-Denis ont des activités dédiées à l'alimentation

**3** communes participent à l'expérimentation du Comité ECO : Saint-Ouen, Saint-Denis et l'Île-Saint-Denis

### EXPÉRIMENTATION

#### LABEL TERRITORIAL ET MONNAIE LOCALE

Le développement de monnaies locales sur le territoire stimule directement les filières alimentaires durables ainsi que la relocalisation et la mise en circularité des flux. L'expérimentation consiste ainsi à l'essaimage de dispositifs comme celui porté par l'association du **Comité ECO** : grâce à une carte de vie à utiliser dans les commerces de proximité et à l'installation d'une monnaie locale, l'association propose aux habitant.es des parcours vertueux en terme d'environnement, à l'échelle de son quartier.



1. Valoriser des acteur-ice-s de l'alimentation durable sur le territoire
2. Favoriser une boucle alimentaire et économique départementale par la création d'une monnaie locale

### LES FUTURS POSSIBLES

#### CRÉATION D'UN OUTIL DE TRANSFORMATION MUTUALISABLE

Soutenir la mise à disposition d'outils de transformation mutualisables (existants ou à construire) pour les agriculteur-ice-s urbain-e-s sur le territoire selon leurs besoins spécifiques.

#### CRÉATION DE FERMES NOURRICIÈRES

Créer des fermes nourricières, en cœur de ville, avec accès à des cuisines partagées et identifier des synergies avec des projets d'agriculture urbaine déjà en cours.

#### CARTOGRAPHIE DES FLUX DE STOCKAGE ALIMENTAIRE

Faire converger les différentes études en cours sur la logistique alimentaire, portées par AgriParis Seine, Seine Nourricière et l'APUR, pour avoir une meilleure connaissance des flux de stockage et interroger l'opportunité du retour de « greniers » sur le territoire.



© Bruno LEVY / Département de Seine-Saint-Denis

# 6.

## PRÉSERVATION DU FONCIER AGRICOLE ET ÉCONOMIQUE



### EXPÉRIMENTATION

#### CRÉATION D'UN PROGRAMME DE VALORISATION DU FONCIER BÂTI POUR DES PROJETS AGROALIMENTAIRES DE TRANSFORMATION ET DE DISTRIBUTION

Ce programme aurait pour objectif d'identifier et de **mettre en lien des acteur-ice-s ayant du foncier et/ou du bâti disponibles avec des porteurs de projets alimentaires** de transformation ou de distribution de produits agroalimentaires.

Le Département et ses partenaires chercheront également à faciliter la **concrétisation des partenariats entre porteur-euse-s de projet et propriétaires de bâti**. Un travail d'identification des difficultés rencontrées et des freins à surmonter par les acteur-ice-s sera fait en amont.



1. Recenser les espaces pouvant accueillir des activités de transformation et de distribution de produits agroalimentaires
2. Favoriser la mutualisation des outils de production sur le territoire

### LES PROJETS EN COURS

#### LA POURSUITE DU PARTENARIAT AVEC PARISCULTEURS

Depuis 2019, le Département a participé aux trois dernières éditions de cet appel à projets de la Ville de Paris, qui met à disposition des terrains ou des toitures pour l'agriculture urbaine. Les lauréats bénéficient d'un accompagnement juridique et technique.

#### 3 CUISINES PARTAGÉES DANS LES TIERS-LIEUX AUTONOMIE

Le Département soutient le développement des « Tiers-lieux autonomie », portés par des partenaires, pour prévenir l'isolement et la perte d'autonomie des personnes âgées et en situation de handicap. Trois de ces tiers-lieux disposent de cuisines partagées pour diversifier les activités conviviales : Joli Mai à Saint-Ouen, la Blague à Aubervilliers et le Fait-tout à Montreuil.

### CHIFFRES CLÉS

**527** hectares de terres agricoles pour **1,6 millions** d'habitants, soit **3 m<sup>2</sup>** par habitant.

### LES FUTURS POSSIBLES

#### FORMATION À L'INTÉGRATION DE L'AGROALIMENTAIRE DANS L'URBANISME

Intégrer les enjeux de préservation du foncier agricole et d'agriculture urbaine, de transformation agroalimentaire et de distribution dans les documents d'urbanisme, les avis départementaux sur les PLUI et autres documents de planification, à travers la formation des élu-e-s et des services techniques.

#### ETABLIR UNE CHARTE D'ENGAGEMENT À DESTINATION DES AMÉNAGEURS, PROMOTEURS ET BAILLEURS...

... et animer le réseau de signataires. Cette piste a été concrétisée en partie par la Charte de l'Agriculture Urbaine d'Est Ensemble.

# 7.

## OFFRE ALIMENTAIRE DE QUALITÉ

### LES PROJETS EN COURS

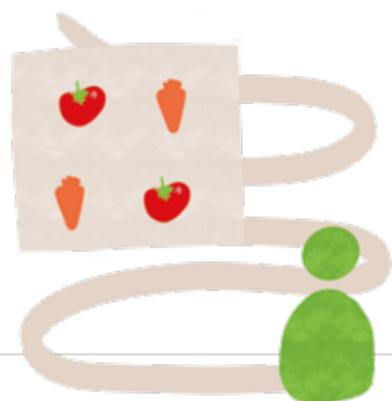
#### LE LANCEMENT DU RÉSEAU VRAC À PLAINE COMMUNE

Coordonné par l'association APPUI et porté par Plaine Commune, le lancement de groupements d'achats citoyens VRAC est lancé dans trois quartiers. Le réseau favorise la création de liens directs entre les habitant-e-s et les producteur-ice-s, en distribuant une fois par mois dans un lieu associatif ou public des produits de haute qualité et sans emballage, à des prix très accessibles.



Pour le LAB3S, penser une offre de qualité sur le territoire passe avant tout par prendre en compte les envies, besoins et savoirs des habitants. Cette logique est au cœur de nos projets Du Potager à la Marmite (jardiner et cuisiner ensemble des produits des quartiers) ou BondyTropiques (explorer les savoirs culturels des habitants et faire émerger des filières de fruits, légumes, aromatiques « exotiques »). Cette approche peut contribuer à réinventer de nouvelles sociabilités de proximité autour de l'alimentation, plus inclusives, et elle est facilitée par la mise en réseau que permet le Plan Alimentaire Territorial avec les acteurs du territoire ».

**RICHARD GALERA, Président du LAB3S et vice-président chargé de la Jeunesse et de l'Enseignement Supérieur - Est Ensemble**



Le déploiement des groupements d'achat VRAC sur Plaine Commune est essentiel pour notre territoire car ils proposent au cœur des quartiers une offre d'alimentation durable et accessible aux habitants. Il s'agit en outre d'un bel exemple de partenariats réussis entre de nombreux acteurs, qu'ils soient privés ou institutionnels. Nous nous réjouissons du soutien de ce projet partagé par Plaine Commune et le Département, qui illustre bien les articulations cohérentes entre nos Projets Alimentaires Territoriaux respectifs, au service d'objectifs communs ».

**LAURENT MONNET, Conseiller territorial de Plaine Commune Nature en Ville, Économie Circulaire, Projet Alimentaire Territorial, Espace Public**

### EXPÉRIMENTATION

#### OBSERVATOIRE DE LA RÉSILIENCE ALIMENTAIRE

Le LAB3S portera une première expérimentation de diagnostic en utilisant les indicateurs de la méthodologie PSDR4 FRUGAL développée par l'Institut National de la Recherche Agroéconomique pour appréhender la résilience alimentaire urbaine du territoire. Cette méthode est un outil qui permet de décrire et de comparer les systèmes alimentaires urbains sur six volets : productions, distribution, transformation, consommation-commerces, formes foncières, gouvernance institutionnelle.

Ce jeu d'indicateurs permet d'évaluer le système alimentaire urbain sous les angles de sa résilience en cas de crise, le degré de participation sociale à la gouvernance et l'accessibilité sociale aux ressources alimentaires.

Une discussion sera menée avec le Comité scientifique pour adapter les indicateurs à la Seine-Saint-Denis et le recensement des données sera effectué dans le cadre d'un stage encadré par le LAB3S entre mai et octobre 2024.

Selon les résultats et la pertinence de la méthode sur notre territoire, il sera envisagé de renouveler le diagnostic FRUGAL de manière régulière pour formaliser un observatoire de la résilience alimentaire du territoire.



1. Dresser un panorama des connaissances sur la résilience alimentaire urbaine du département
2. Développer des indicateurs de résilience alimentaire propres à notre territoire

# PAT SAISON 2

LE DÉVELOPPEMENT DES CUISINES PARTAGÉES, LE RENFORCEMENT DE L'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE ET DE LA PARTICIPATION CITOYENNE, L'ÉMERGENCE DE PAYSAGES NOURRICIERS SONT QUELQUES-UNS DES ENJEUX POUR L'AVENIR DU PAT.

L'émergence du Plan Alimentaire Territorial du Département a permis de renforcer le dialogue et les coopérations, de nouer des partenariats, d'installer des projets ambitieux et structurants pour le territoire. Notre approche par chantiers et expérimentations suscite des concrétisations rapides de nos ambitions. Ces projets enrichissent aussi les politiques publiques du Département : la prise en compte des enjeux d'accès à une alimentation de qualité a par exemple été renforcée dans notre nouveau schéma de protection de l'enfance, dans la politique dédiée à la petite enfance ou au travers de la nouvelle donne de l'insertion.

Ce n'est évidemment que le début ! De nouveaux champs de réflexions sont ouverts par nos premiers résultats : développement des cuisines partagées, prise en compte des savoir-faire immatériels, renforcement de l'éducation nutritionnelle et de la participation citoyenne, émergence de paysages nourriciers, prise en compte des risques de rupture d'approvisionnement alimentaire sont quelques-uns des enjeux pour l'avenir du PAT. Par ailleurs, les coopérations se développent au-delà des frontières du département : les deux projets AgriParis Seine et Seine Nourricière projettent les réflexions sur la logistique et l'approvisionnement alimentaires tout au long de l'axe Seine.

Nous voulons cultiver ces perspectives et les traduire concrètement. Notre enjeu est de combiner cette ambition avec la mise en œuvre des 7 chantiers et expérimentations d'ores et déjà identifiés, pour lesquelles des modalités de pilotage partenarial sont installées. Produire des possibles, Agir, Tisser des liens : les besoins d'animation, d'accompagnement, d'aide aux coopérations sont évidents. La labellisation du PAT de Seine-Saint-Denis au niveau 2 doit permettre d'y répondre, avec la pérennisation espérée du soutien de l'État sur ces questions.



© Bruno LEVY / Département de Seine-Saint-Denis

## **Pilotage**

**Tessa Chaumillon,**  
Conseillère départementale  
déléguée au Plan  
Alimentaire Territorial

## **Coordination**

Département  
de la Seine-Saint-Denis

## **AMO 2022-2024**

UTOPIES  
et Terreauciel