



Avec la participation de



## Évènement de lancement du Projet Alimentaire Territorial (PAT) de Plaine Commune

20 octobre 2022 – Serre Wangari à Saint-Ouen-sur-Seine

### Éléments de restitution – Plénière



Crédit : Jeanne Frank/Plaine Commune



Crédit : Clara JUNG, designer social et illustratrice (cf restitution graphique complète en annexe)

## 1. Participants

Plus de 160 participants représentant une grande diversité de partenaires :

- **Plaine Commune**, avec plusieurs services représentés : transformation écologique et résilience, développement local, lecture publique, ingénierie sociale (politique de la ville, gestion urbaine de proximité / relations interbailleurs), rénovation urbaine, relations entreprises, observatoire, prévention des déchets, attractivité (dont communication et responsable marché traiteurs) ;
- **Villes de Plaine Commune** (8 villes sur 9 représentées : Aubervilliers, La Courneuve, L'Île-Saint-Denis, Saint-Ouen, Saint-Denis, Stains, Villetaneuse, Epinay), élus et services : développement durable, action sociale, démocratie participative, innovation sociale, santé, restauration collective, commerces... ;
- **Etat** : ADEME, DRIAAP, ANCT
- **Région Ile-de-France** (agriculture et solidarités) ;
- **Département de la Seine-Saint-Denis** ;
- **Métropole du Grand Paris** ;
- **Territoires voisins** : Est Ensemble, Gennevilliers, Paris ;
- **Bailleurs sociaux** : CDC Habitat, Plaine Commune Habitat, RIVP ;
- **Hôpitaux** : centre hospitalier de Saint-Denis, Delafontaine, CH Gonesse/CH St-Denis GHT Plaine de France ;
- **Recherche / universités** : AgroParisTech, Paris 8 ;
- **Réseaux / acteurs de l'accompagnement** : Groupement des agriculteurs bio d'Ile-de-France (GAB IDF), Chambre d'agriculture de la Région Ile-de-France, Réseau des AMAP IDF, Fédération des jardins familiaux, France Active Métropole, la Miel, Chantier école IDF, des syndicats de restauration collective ;
- **Acteurs privés, dont des entreprises et de nombreux acteurs de l'économie sociale et solidaire** : producteurs, traiteurs, transformateurs, représentants de commerçants, associations d'éducation populaire, AMAPs, associations d'aide alimentaire, magasin coopératif, insertion, acteurs de la valorisation des biodéchets, etc...

*(cf détails dans la feuille de présence en annexe)*

⇒ **Tous les intervenants ci-dessous saluent et remercient les participations nombreuses et diversifiées des partenaires à cet évènement de lancement.**

## 1. Introduction

- **Dina DEFFAIRI-SAISSAC, conseillère municipale déléguée à la propreté, aux jardins partagés, à la végétalisation, et à la qualité de l'eau et de l'air, Ville de Saint-Ouen-sur-Seine**

La serre Wangari, par son nom (celui de la première femme africaine qui reçoit le prix Nobel de la paix pour sa lutte contre la déforestation), et par sa mission de faire adhérer tous les citoyens à l'urgence d'une transition vers une ville durable et écologique, fait écho aux enjeux du Projet alimentaire territorial de Plaine Commune.

La serre avait d'ailleurs accueilli une partie de la « Fabrique Prospective » soutenue par l'Etat pour se projeter dans le futur en matière d'alimentation sur le quartier du Vieux-Saint-Ouen. Plusieurs pistes étaient ressorties des échanges d'un groupe à la composition très variée : faire émerger un commerce coopératif, revaloriser le marché, renforcer les ateliers et événements autour de l'alimentation à destination des habitants, développer un lieu de stockage et de distribution mutualisé entre les associations d'aide alimentaire, faire le lien avec la halle gourmande (en travaillant entre autres sur l'ouverture de l'espace de cuisine partagée aux associations et habitants du quartier), expérimenter une sécurité sociale de l'alimentation, etc. Autant de pistes qui rejoignent celles du Projet alimentaire territorial de Plaine Commune.

- **Benjamin BEAUSSANT, directeur, Direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, l'agriculture, et la forêt (DRIAAF) IDF (Etat)**

À l'heure où la **reconquête de notre souveraineté alimentaire est une nécessité**, les projets alimentaires territoriaux (PAT) favorisent la relocalisation de l'agriculture et de l'alimentation dans les territoires et jouent un rôle essentiel pour **accélérer la transition agricole et alimentaire** en rapprochant les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs.

Quelques exemples de pourquoi créer un PAT sur son territoire :

- Aider à l'installation d'agriculteurs et préserver les zones agricoles ;
- Structurer les filières alimentaires de la fourche à la fourchette ;
- Encourager les commerces, restaurants et artisans à valoriser les produits agricoles du territoire ;
- **Proposer des produits locaux et durables en restauration collective ;**
- **Recréer des liens entre consommateurs et producteurs locaux ;**
- **Donner accès à une alimentation de qualité à tous les habitants.**

**Un PAT, c'est surtout un projet collectif qui mobilise tous les acteurs de la chaîne alimentaire.**

**Les PAT franciliens s'adaptent à leur territoire** : par exemple les PAT de la petite couronne francilienne sont très urbanisés et s'appuient sur un maillage associatif important.

Le plan France Relance a amplifié la dynamique « PAT » en y consacrant des **moyens inédits** (pour l'Île-de-France : 4,3 millions d'euros) qui ont permis à l'Île-de-France de passer de 0 PAT labellisé avant 2020 à 12 en juillet 2022 via le financement de 51 projets (dont 6 projets sur Plaine Commune pour un montant total de 450k€).

Dans ce contexte de croissance rapide, la DRIAAF souhaite se doter d'un **réseau régional des PAT franciliens dès 2023**, pour permettre les échanges de bonnes pratiques, la mutualisation des outils et le retour d'expériences.

La DRIAAF organise notamment pour cela un **Comité régional de l'alimentation (CRALIM) le 13 décembre 2022** : ce comité réunit, au moins une fois par an, l'ensemble des acteurs de la filière, amont et aval, des consommateurs et les administrations, pour mieux répondre aux attentes des acteurs de PAT.

- **Jérémie ALMOSNI, directeur régional, Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie (ADEME) IDF (Etat)**

Les enjeux d'alimentation sont de plus en plus importants au sein de l'ADEME, avec 3 principaux axes :

- produire et distribuer des aliments à faible impact (par exemple : pratiques agricoles, éco-conception, efficacité énergétique, logistique, etc.) ;
- modifier les habitudes et pratiques alimentaires (par exemple : régimes alimentaires, équilibre végétal / animal, saisonnalité, etc.) ;
- réduire drastiquement les pertes et gaspillages (par exemple : mise en place de diagnostic, glanage, don aux associations, gestion des portions...)

Les projets alimentaires territoriaux illustrent le chemin pour contribuer aux scénarios 1 et 2 de [Transition\(s\) 2050](#).



Enfin, il est important de favoriser les approches systémiques (à l'exemple de la [démarche CoopTER](#)).

- **Laurent MONNET, conseiller territorial en charge du Projet Alimentaire Territorial, Plaine Commune**

L'alimentation est de retour depuis quelques années dans le champ d'intervention des pouvoirs publics, que ce soit **en réponse à l'urgence climatique, aux impacts sanitaires de la « malbouffe », ou aux difficultés économiques** suite aux récentes crises sanitaire et géopolitique, dont les effets impactent de plein fouet les habitants de Plaine Commune en accentuant les **situations de précarité existantes**.

Face à ces défis, Plaine Commune s'engage, avec une volonté politique forte (création d'une délégation dédiée suite aux dernières élections locales) et le soutien de l'Etat (qui a attribué à Plaine Commune le premier niveau de label PAT, avec des ressources associées), dans une démarche de Projet alimentaire territorial (PAT), avec pour ambition **d'aller vers une alimentation durable et saine qui soit accessible à tous les habitants de Plaine Commune**.

Cela recouvre de nombreux enjeux :

- Rendre plus **accessibles à tou.te.s** des aliments de qualité ;
- Améliorer la **résilience** du « système alimentaire » aux crises ;
- Améliorer la **santé** des habitant.e.s ;
- Consolider – dynamiser **l'écosystème alimentaire local** ;
- Réduire au maximum **l'empreinte carbone** de l'alimentation ;
- Prendre en compte et valoriser la diversité des **pratiques culturelles** ;
- Renforcer **l'appropriation** de ces enjeux **par les citoyens : démocratie alimentaire**.

Pour répondre à tous ces enjeux, cela implique de **travailler collectivement** :

- **avec l'ensemble des acteurs institutionnels**, en étroite articulation avec le Département qui élabore également son Projet alimentaire territorial ;
- **avec les nombreux acteurs de l'écosystème local tout au long de la boucle alimentaire, de la terre à la terre** (production, transformation, distribution, consommation, jusqu'à la valorisation - y compris biodéchets) ;
- **et avec les habitants** qui sont les premiers concernés et dont la participation est essentielle (l'exemple de la Plus grande table du monde est un bon exemple de mobilisation).

La démarche du Projet alimentaire territorial de Plaine Commune est **d'accompagner au mieux les différentes et nombreuses initiatives** et de renforcer les **coopérations et dynamiques collectives entre tous ces acteurs**.

Ce sont aussi les objectifs de ce temps de lancement avec les partenaires :

- communiquer sur notre démarche de Projet alimentaire territorial ;
- **contribuer à valoriser des initiatives locales** ;
- **favoriser l'interconnaissance et la mise en réseau** entre des acteurs qui ont des ressources et des besoins complémentaires.

## 2. Etat d'avancement du PAT de Plaine Commune : axes de travail et prochaines étapes

### Les axes de travail :

Un travail de préfiguration a été amorcé depuis 2021 et a permis d'identifier des **grands axes de travail** :

- **Permettre aux habitants d'être acteurs du système alimentaire** et utiliser l'alimentation comme support de lien social ;  
*Précisions : donner à chacun l'accès aux informations leur permettant de décrypter le système alimentaire et de comprendre les leviers qui peuvent être actionnés pour le modifier positivement, ainsi que travailler avec les habitants des outils pour accompagner les changements de pratiques et les changements du système alimentaire ; cela en évitant les logiques descendantes et en valorisant les pratiques intéressantes déjà existantes.*
- **Repenser les circuits d'approvisionnement ;**
- **Réduire le gaspillage alimentaire**, dans la restauration collective, les restaurants, les commerces, les marchés, chez les particuliers...  
*...en lien avec le plan local de prévention des déchets ménagers et assimilés (PLPDMA) de Plaine Commune qui vient d'être validé.*
- **Encourager le développement de l'écosystème économique** alimentaire local socialement et écologiquement vertueux ;
- **Expérimenter des nouveaux systèmes publics** pour permettre l'accès du plus grand nombre à une alimentation durable ;
- **Réduire le plastique et les déchets non alimentaires** liés à l'alimentation ;
- **Utiliser l'alimentation comme levier vers la formation, l'insertion et l'emploi** vers des métiers de la transition alimentaire ;
- **Optimiser, renforcer et diversifier l'aide alimentaire** tout en améliorant sa qualité ;
- **Développer la logistique douce**, pour les flux liés à l'alimentation ;
- **Anticiper la gestion des crises alimentaires graves.**

### La méthode :

L'enjeu va être d'ici 2023 de **préciser comment on travaille collectivement concrètement sur ces différents axes**, et de **continuer à avancer simultanément** sur :

- **Déterminer la stratégie, le plan d'actions, et le « qui fait quoi ».**
- **Compléter et consolider les éléments de diagnostic :**
  - **En s'appuyant sur les diagnostics qui ont déjà été faits**, notamment :
    - le diagnostic alimentaire du Département de la Seine-Saint-Denis ;
    - l'état des lieux et l'analyse des besoins sur l'aide alimentaire commandé par la Préfète à l'égalité des chances qui identifie plusieurs pistes d'amélioration.
  - **En les complétant sur des points précis**, à travers notamment :
    - la **poursuite des échanges avec un maximum de partenaires**, pour renforcer notre connaissance précise de l'existant et des besoins concrets de chacun ;
    - un **accompagnement en 2023 spécifique sur les espaces de cuisine collectifs** : recensement des espaces existants (au niveau des acteurs publics et privés) et de leur utilisation actuelle pour identifier les pistes concrètes pour que ces espaces soient davantage utilisés, en adéquation avec les besoins largement exprimés par les acteurs (professionnels, associatifs, etc.) ;
- **Avancer avec une assistance à maîtrise d'ouvrage sur la communication, et surtout sur les différentes manières de travailler avec les habitants** sur les enjeux d'alimentation en s'appuyant aussi sur leur expertise et les pratiques existantes.

- **Poursuivre les temps d'échanges et les mises en réseau pertinentes, qui répondent aux besoins des acteurs sans les sur-solliciter.**
- **Accompagner des projets concrets dès à présents, et les dynamiques de coopération.**
- **Valoriser et faire connaître les initiatives locales** intéressantes qui sont très nombreuses sur Plaine Commune.

➤ ***Tout cela pour aboutir à l'élaboration d'un Projet alimentaire territorial courant 2023, avec l'objectif qu'il soit vivant !***

### **3. La coopération au service du PAT : un exemple aux multiples dimensions**

- **La plateforme alimentaire #Au bon transit, portée par APPUI, en coopération avec des acteurs de l'aide alimentaire et de la cyclo-logistique et en articulation avec le projet de Re-belle :**

L'association APPUI porte la création d'« **Au bon transit** », **une plateforme logistique mutualisée de collecte et gestion de la redistribution de denrées alimentaires.**

APPUI est un acteur de l'économie sociale et solidaire bien implanté sur Plaine Commune, spécialisé dans l'émergence de projets alimentaires à haute valeur sociale et environnementale, et expérimenté en coopération territoriale sur l'alimentation par le portage du Pôle territorial de coopération économique « Resto Passerelle ». L'association est en outre titulaire de l'habilitation à la redistribution d'aides alimentaires pour des structures accompagnant des bénéficiaires en précarité.

Le projet de plateforme mutualisée vient **en complémentarité des initiatives et acteurs existants** et répond à plusieurs enjeux majeurs en termes de flux alimentaires sur le territoire :

- **Capter des flux de denrées alimentaires en surplus** risquant d'être jetées ou valorisées partiellement, pour **limiter le gaspillage alimentaire** ;
- **Valoriser les surplus alimentaires dans une logique de coopération locale** : stocker et redistribuer en direction des structures d'aide alimentaire ou des acteurs de l'économie sociale et solidaire de la transformation anti-gaspillage ;
- Favoriser un **approvisionnement de produits alimentaires plus qualitatifs et les rendre accessibles aux populations précaires et modestes**, en partant de leurs pratiques ;
- **Réduire les transports carbonés** et les nuisances associées.

L'association APPUI a obtenu en 2022 des **locaux au sein d'un ancien centre de tri postal au cœur de Saint-Denis** pour expérimenter et développer cette plateforme, **en partenariat avec un grand nombre d'acteurs.**

Concrètement, cette plateforme consiste à :

- **Mutualiser la collecte de denrées auprès de distributeurs et producteurs franciliens** : approvisionnement coordonné de manière hebdomadaire en légumes et fruits bruts prioritairement ainsi que d'aliments essentiels et de qualité, tout en restant attaché à l'anti-gaspi de produits en surplus ; le sourcing pour identifier les donneurs et producteurs partenaires ainsi que les moyens logistiques sont mutualisés entre les différentes structures d'aide alimentaire. Dans cet objectif de montée en qualité de l'aide alimentaire, des partenariats ont par exemple été tissés avec la Coop Bio Ile-de-France.
- **Mutualiser le stockage des denrées ainsi récupérées en un point unique, répondant ainsi à un besoin très largement exprimé par de nombreuses associations d'aide alimentaire.**
- **Redistribuer les denrées alimentaires directement consommables en partenariat avec des associations d'aide alimentaire habilitées** (associations d'aide alimentaire, épiceries sociales et

solidaires, etc.), en leur proposant des produits diversifiés et adaptés à leurs capacités et aux besoins des publics accueillis.

- **Redistribuer les produits trop abîmés pour être directement consommés, en partenariat avec les acteurs de l'économie sociale et solidaire capables de les transformer sur le territoire de Plaine Commune, à l'exemple de Re-belle** (cf focus ci-dessous), ou avec les **acteurs de l'économie circulaire / de la récupération des biodéchets** si les produits ne sont plus du tout consommables (compost avec les Alchimistes par exemple).
- **Optimiser la logistique** (de récupération et redistribution) en mutualisant les camionnettes et en encourageant la logistique à vélo pour les derniers kilomètres, **en partenariat avec les régies de quartier de Saint-Denis et Stains qui salarient en insertion des livreurs à vélo.**

En qualité de pilote de l'action, APPUI mobilise également, sous forme d'échanges de services, **les compétences et ressources techniques de structures d'insertion par l'activité économique du territoire** (Re-Belle, Taf et Maffé, Baluchon), et travaille en **partenariat avec des acteurs de l'insertion qui valorisent les cartons et cagettes** (Régie de quartier de Saint-Denis et Carton Plein).

Ainsi cette dynamique de plateforme alimentaire mutualisée contribue indirectement à **développer la création d'emplois en insertion.**

- **Zoom sur le partenariat avec l'association Re-belle**, qui vient de s'installer dans de nouveaux locaux à Stains et porte une activité de conserverie, adaptée à la transformation (en confitures, puis prochainement soupes, jus, sauces, etc.) de tous types de fruits et légumes un peu abîmés que l'association récupère, contribuant ainsi largement à lutter contre le gaspillage alimentaire. Cette activité est portée sous la forme d'un chantier d'insertion et contribue ainsi à l'insertion d'habitants du territoire, dont de nombreuses femmes éloignées de l'emploi, en les formant et en leur redonnant confiance en elles et en leurs capacités. Re-Belle anime également de nombreuses actions de convivialité et de sensibilisation autour de la cuisine anti-gaspi, hors les murs à destination des habitants dans l'espace public ou dans des structures locales, ou également à destination de salariés des entreprises (événements de cohésion, etc).

- **La préfiguration de groupements d'achats citoyens VRAC sur Plaine Commune :**

**C'est notamment sur cette plateforme logistique et ce réseau de partenaires que va pouvoir s'appuyer la préfiguration dès début 2023 de 3 groupements d'achat citoyens en cœur de quartier sur 3 villes de Plaine Commune pour commencer : Aubervilliers, Saint-Denis et Stains, avec le soutien de Plaine Commune et en partenariat avec les villes et les bailleurs sociaux** (l'OPH d'Aubervilliers, Plaine Commune Habitat et l'APES).

Il s'agit de **s'inspirer de l'expérience de l'association VRAC qui développe ce modèle de groupements d'achats** dans d'autres quartiers politique de la ville en France.

« L'association VRAC (Vers un Réseau d'Achat en Commun) favorise le développement de **groupements d'achats de produits de qualité (biologiques, éthiques, locaux) dans les quartiers prioritaires de la politique de la ville**. Sa mission est de permettre aux habitants de ces quartiers, ayant des revenus limités, d'accéder à une alimentation choisie et non contrainte, grâce à la vente des produits à prix coûtant, grâce à la réduction des coûts intermédiaires (circuits-courts) et superflus (limitation des emballages). »

Concrètement, « les adhérents du groupement d'achat réalisent chaque mois leur commande parmi les références sur une plateforme en ligne ou lors de permanences physiques dans les locaux des partenaires. VRAC se charge ensuite de commander les produits aux producteurs ou intermédiaires. Les produits sont réceptionnés sur une plateforme logistique puis répartis sur les lieux de distribution. Deux semaines après leur commande, **les habitants viennent chercher leurs produits dans un lieu existant** (centre social, association partenaire, ou autre...).

Les commandes ne nécessitent pas de minimum d'achat ou d'engagement sur le long terme, les adhérents sont libres de commander des produits quand ils le souhaitent. »

Les produits (féculents, légumineuses, fruits secs et oléagineux, produits frais, etc.) sont achetés en direct auprès de producteurs, de groupements de producteurs ou de petites entreprises pour les produits venant de l'étranger.

Des actions autour de l'alimentation sont également organisées : visites chez les producteurs, concours de cuisine, animations autour de la cuisine, etc.

Les avantages de ce modèle de groupements d'achat :

- Ils **répondent en partie à de nombreux enjeux** : accessibilité, pouvoir d'achat, santé, réduction du gaspillage, circuits-courts, participation des habitants, etc.
- Ils **ne nécessitent pas de locaux dédiés**, ce qui facilite la mise en œuvre du projet dans un contexte tendu en matière d'accès à l'immobilier, et permet de réduire les coûts.
- Ils **mettent les habitants au cœur du projet** : les habitants participent à la gouvernance, à la préparation des commandes, à la distribution, à l'organisation des animations.

## 4. Questions / échanges

- **Y a-t-il un budget dédié au PAT de Plaine Commune ?**

- Il y a un budget dédié, mais les principaux financements passent par des appels à projet (quelques-uns de Plaine Commune, et d'autres des partenaires). L'Etat a par exemple lancé plusieurs appels à projets spécifiquement pour soutenir des projets autour de l'alimentation sur les territoires labellisés « PAT », dont Plaine Commune fait partie.

- **Quelle est la stratégie foncière pour permettre d'atteindre les objectifs du PAT et préserver les terres agricoles ?**

- La politique de Plaine Commune en matière de biodiversité et d'agriculture urbaine préserve les espaces agricoles et cherche même à les étendre dans la mesure du possible. Le Plan local d'urbanisme intercommunal privilégie d'ailleurs la pleine terre et cherche à équilibrer l'affectation des terres pour répondre aux différents usages (se loger, avoir accès à des équipements, etc.), sur notre territoire contraint urbain et dense.
- Cette question est aussi l'occasion de rappeler que les agriculteurs ne vont pas bien et que de nombreuses fermes ne sont pas reprises actuellement en France. Il est nécessaire de remettre les agriculteurs et les pratiques agricole au cœur du débat, mais dans un périmètre qui va bien au-delà de Plaine Commune.

- **Des coopérations sont-elles envisagées avec des territoires ruraux ?**

- Oui. Pour développer ces coopérations nécessaires avec des territoires ruraux, Plaine Commune prévoit de s'appuyer sur des partenaires qui ont avancé sur le sujet, dont certains sont présents à cette matinée de lancement, notamment :
  - Des réseaux types le Groupement des agriculteurs bio d'Île-de-France, avec lesquels travaille entre autres la Métropole du Grand Paris ;
  - Le Conseil départemental de la Seine-Saint-Denis qui a fait réaliser un diagnostic des filières d'approvisionnement du territoire et des territoires limitrophes ;
  - La ville de Paris, qui porte également ces réflexions ;
  - La Région, qui dispose de plusieurs outils :
    - [Centrale d'achat régionale](#) : solution d'achats mutualisés (appels d'offres passés par la Région) pour tous les acheteurs publics d'Île-de-France (adhésion gratuite), comprend un segment alimentaire favorisant le local et le bio quand c'est possible, réalisé via un sourcing approfondi des producteurs franciliens, qui va être alimenté au fur et à mesure (lots produits laitiers + surgelés/épicerie déjà dispo, fruits et légumes et viande fraîche bientôt) ;
    - Plateforme Du Local sur Mon Plateau : plateforme pour les lycées pour acheter des denrées alimentaires locales en direct ;
    - [Mes produits locaux en IDF](#) : plateforme pour les citoyens pour connaître les points de vente de produits locaux près de chez eux et les lieux pour soutenir l'agriculture locale ;
    - [Carte de référencement des entreprises adhérentes à la marque régionale « Produit en Ile-de-France »](#).

- **Quels sont les articulations entre les groupements d'achat citoyens VRAC et l'aide alimentaire ?**

- Une partie du public de l'aide alimentaire peut se retrouver chez VRAC et vice versa. De plus, on retrouve chez VRAC des personnes qui expriment un non-recours choisi de l'aide alimentaire. A noter que VRAC a en son projet l'acte d'achat choisi, donc les personnes dépourvues totalement de revenus sont difficilement associées. L'articulation entre les groupements d'achats VRAC et l'aide alimentaire repose avant tout sur le déclouonnement des publics et une meilleure interconnaissance des propositions existantes.

- **Le LAB3S, l'IRD, Make sense et Bond'innov, en partenariat avec l'ANRU et le Département de la Seine-Saint-Denis lancent CoLab Alimentation durable :**

- Il s'agit d'un programme d'émergence et d'accompagnement de projets collectifs dans le secteur de **l'alimentation en Seine Saint-Denis**. Grâce à une séquence d'ateliers et à un accompagnement entrepreneurial et scientifique, les acteurs du territoire qui travaillent sur les enjeux de l'alimentation durable développent ensemble des réponses collectives et adaptées. Un temps de rencontre aura lieu en novembre pour préparer l'appel à projet de janvier 2023 qui permettra à 3 collaborations de bénéficier d'un double accompagnement scientifique et technique sur plusieurs mois.

## Les traiteurs

Pour cette journée, une diversité de traiteurs locaux qui se sont développés sur le territoire de Plaine Commune ont été sélectionnés, et ont su relever le défi d'un buffet sans viande et zéro déchet (vaisselle entièrement ré-utilisable).

Pour l'accueil-café :

- ❖ **Janette Boudoir** : entrepreneuse dionysienne qui a bénéficié de l'incubateur culinaire porté par APPUI pour développer son activité traiteur dans des locaux aux normes et équipés avant de s'installer dans son propre laboratoire. Spécialiste du cake design, elle sélectionne avec soin ses matières premières, le plus souvent biologiques. Pour la prestation du 20 octobre, elle a notamment utilisé certains produits de la ferme ouverte de Saint-Denis, ainsi que des confitures Re-belle produites à Stains.

Pour le buffet – déjeuner :

- ❖ **Novaedia en partenariat avec l'ESAT Pleyel** : coopérative fondée en 2015, basée à Stains, qui favorise l'insertion de personnes en situation de handicap et éloignées de l'emploi, ainsi que le développement d'une alimentation locale biologique et accessible en s'appuyant sur 3 métiers : l'agriculture urbaine, la restauration et la logistique urbaine. Elle propose, en partenariat avec l'ESAT Pleyel, une offre traiteur événementiel à partir de produits frais et de qualité, préparée dans le laboratoire de son bâtiment « Résilience », au sein de La Ferme des Possibles.
- ❖ **Le Bocal porté par RAPID - Régie de quartier de Pierrefitte** : traiteur et restaurant d'insertion anti-gaspi qui valorise les excédents alimentaires et des produits en date courte de la grande distribution. Les salariés en parcours d'insertion les collectent, les trient et les transforment en plats à consommer dans leur restaurant solidaire à Pierrefitte-sur-Seine (sur place ou à emporter), ou dans le cadre de prestations événementielles.
- ❖ **La Petite Casa** : entreprise familiale dionysienne qui a également bénéficié de l'incubateur culinaire porté par APPUI pour développer son activité traiteur. Elle propose une cuisine métissée, à partir de produits frais sélectionnés avec soin en partie dans les fermes du territoire, et participe à de nombreux événements culturels locaux.



*Dans l'ordre : Janette Boudoir / Novaedia + Esat Pleyel / Le Bocal régie de quartier de Pierrefitte / La Petite Casa  
Crédit : Jeanne Frank/Plaine Commune*