



Projet alimentaire territorial de Plaine Commune

COMITE DE PILOTAGE MULTI PARTENARIAL

30/11/2023



Avec la participation de



plaine
commune

GRAND PARIS

Introduction

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

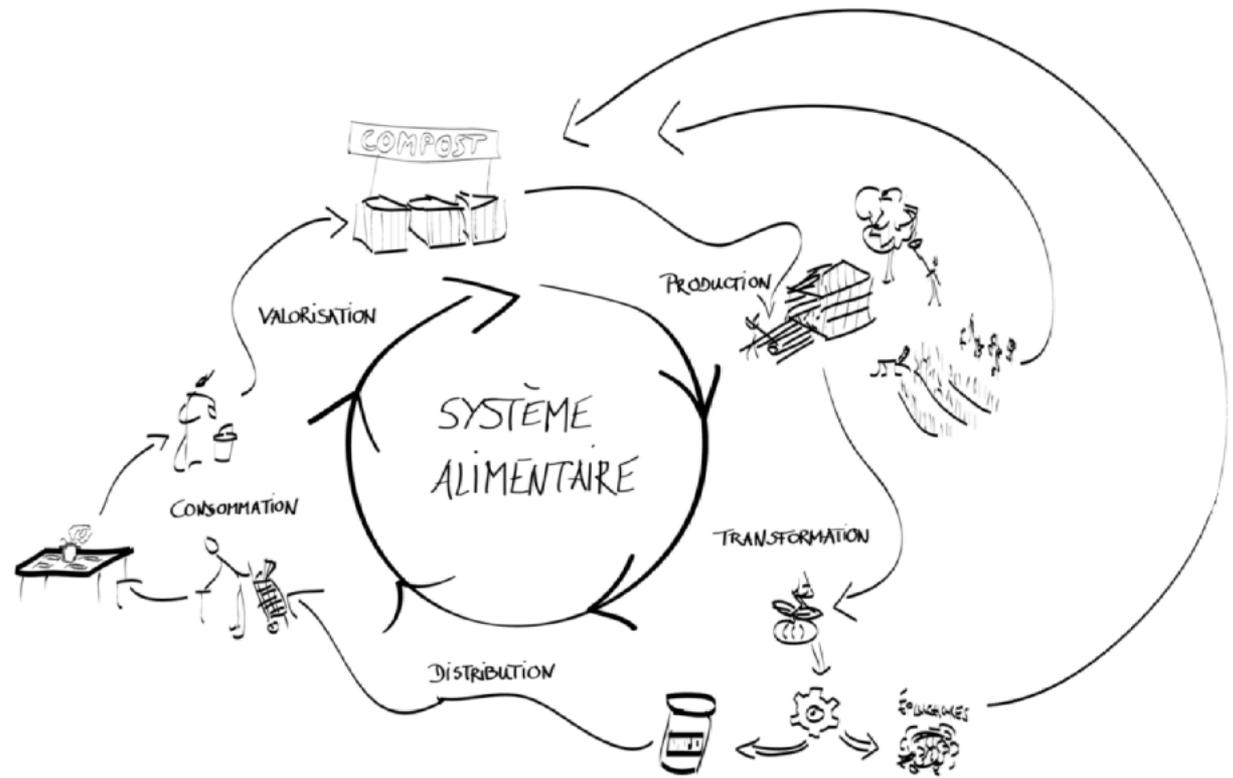
- **Déborah INFANTE-LAVERGNE**, cheffe du Service Régional de l'Alimentation, pour la DRIAAF (Direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) (Etat)

Qu'est-ce qu'un projet alimentaire territorial ?

- Un Projet alimentaire territorial est une **démarche collective** pour tendre vers une alimentation plus durable accessible à tous.

*L'alimentation durable, c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à **nourrir les êtres humains en qualité et en quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire.***

(Source : ADEME)



Les objectifs du PAT de Plaine Commune



Introduction

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

- **Déborah INFANTE-LAVERGNE**, cheffe du Service Régional de l'Alimentation, pour la DRIAAF (Direction régionale et interdépartementale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt) (Etat)

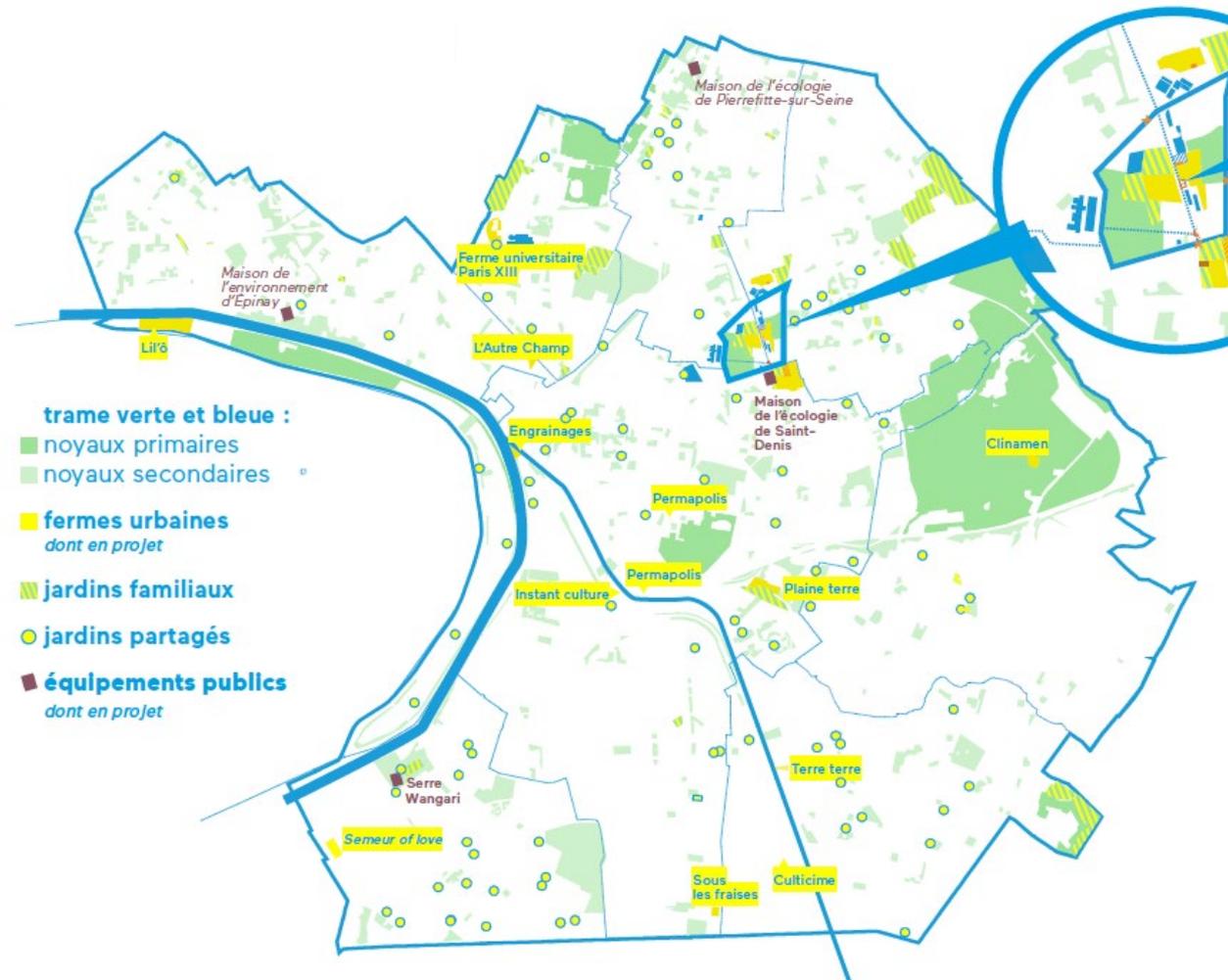


Quelques éléments de diagnostic du système alimentaire territorial de Plaine Commune

Une production agricole faible

➤ 75 hectares dédiés à la production sur Plaine Commune, soit 1,5% de la surface du territoire, dont **13,2 hectares d'espaces productifs marchands**

➤ Près de 300 projets d'agriculture urbaine sur le territoire



Une production agricole faible

Estimation des surfaces agricoles nécessaires pour nourrir les habitants des 9 villes de Plaine Commune (selon modélisation outil PARCEL) :

- Avec le régime alimentaire actuel, le pourcentage de bio actuel (14% des fruits et légumes) et sans effort de réduction du gaspillage : il faudrait **35 fois la surface totale de Plaine Commune**
- Avec un régime alimentaire végétarien, 100% de culture bio et sans efforts de réduction du gaspillage : il faudrait **20 fois la surface totale de Plaine Commune**
- Avec un régime alimentaire végétarien, le pourcentage de bio actuel et un effort de réduction du gaspillage de 25% : il faudrait **12 fois la surface totale de Plaine Commune**
- Donc une nécessaire dépendance à des flux extérieurs qui dépassent le périmètre de Plaine Commune

**Une grande diversité et richesse d'initiatives
de découverte / sensibilisation / pédagogie /
éducation à l'alimentation / partage et
convivialité**

Le gaspillage alimentaire : un gisement de ressources encore sous-exploité

A Plaine Commune, gisements estimés par an :
(estimations de 2020, selon données INSEE et ratios ADEME)

- 582 tonnes pour les écoles maternelles et élémentaires (en moyenne 119g de gaspillage alimentaire dans les écoles de Plaine Commune par enfant et par jour)
- 181 tonnes pour les collèges et lycées
- 4 122 tonnes pour les commerces de détails, la restauration commerciale et les grandes et moyennes surfaces
- 93 tonnes pour les marchés alimentaires
- Près de 20 000 tonnes pour les habitants (environ 40 kg/habitant)

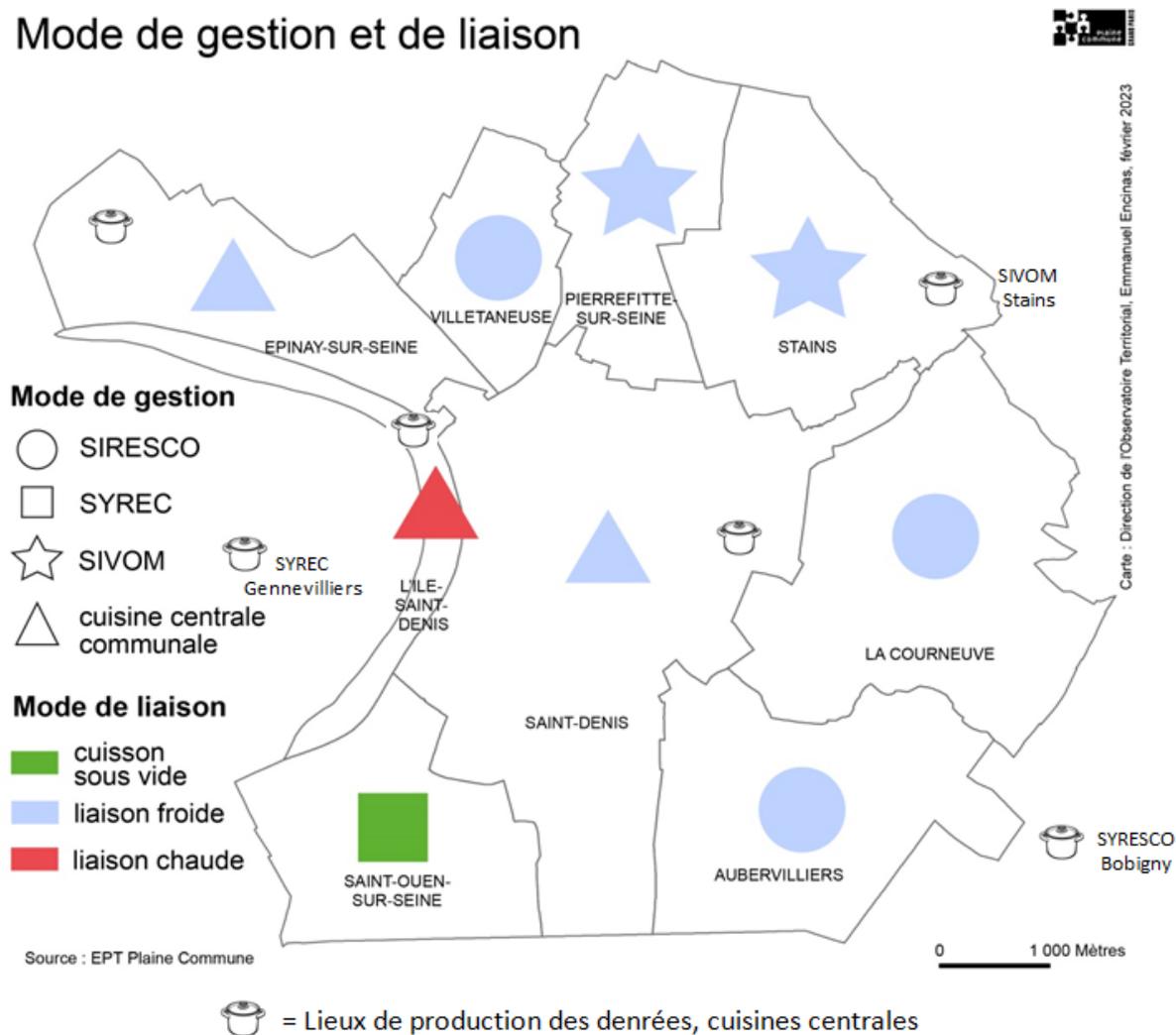
Transformation

- des entreprises agroalimentaires peu ancrées localement
- une sur-représentation de la restauration rapide
- un tissu de traiteurs dynamiques

Restauration collective : un levier conséquent

➤ Environ 30 000 repas servis par jour dans les écoles de Plaine Commune

Mode de gestion et de liaison



Moyenne dans les écoles de Plaine Commune en 2021 :

.38% de produits de qualité et durables (en valeur d'achat HT)

. 29% de produits biologiques (en valeur d'achat HT)

. 1 repas végétarien hebdomadaire

Distribution : sur-représentation des épiceries et sous-représentation de la distribution bio

Zonage		Nb Equipements alimentaires pour 10 000 hab	Nb Hypermarchés pour 10 000 hab	Nb Supermarchés pour 10 000 hab	Nb Supérettes pour 10 000 hab	Nb Épiceries pour 10 000 hab	Nb Boulangeries pour 10 000 hab	Nb Boucheries-charcuteries pour 10 000 hab	Nb Produits surgelés pour 10 000 hab	Nb Poissonneries pour 10 000 hab
EPT	Ville de Paris - T1	25,4	0,1	2,7	1,6	8,8	8,1	3,0	0,6	0,5
	Vallée Sud Grand Paris - T2	12,1	0,0	1,5	0,5	3,4	4,5	1,7	0,3	0,2
	Grand Paris Seine Ouest - T3	12,8	0,2	1,7	1,0	3,3	4,2	1,7	0,5	0,2
	Paris Ouest La Défense - T4	13,2	0,2	1,8	0,8	3,1	4,7	2,0	0,4	0,2
	Boucle Nord de Seine - T5	15,9	0,2	1,3	0,8	5,1	5,6	2,5	0,2	0,2
	Plaine Commune - T6	22,9	0,2	1,2	0,9	10,6	6,6	3,2	0,1	0,2
	Paris Terres d'Envol - T7	14,6	0,2	1,0	0,4	5,8	4,8	2,2	0,1	0,2
	Est Ensemble - T8	19,0	0,1	1,4	0,8	7,7	6,0	2,5	0,2	0,2
	Grand Paris - Grand Est - T9	14,0	0,2	1,2	0,5	4,9	4,5	2,2	0,3	0,1
	Paris-Est-Marne et Bois - T10	16,3	0,1	1,5	0,9	5,1	5,8	2,4	0,4	0,2
	Grand Paris Sud Est Avenir - T11	12,2	0,1	1,6	0,7	3,7	4,1	1,5	0,2	0,2
	Grand-Orly Seine Bièvre - T12	17,5	0,2	2,5	1,0	5,9	5,0	2,4	0,2	0,3
Métropole du Grand Paris		18,7	0,1	1,9	1,0	6,4	6,0	2,5	0,4	0,3
Département	Paris (75)	25,4	0,1	2,7	1,6	8,8	8,1	3,0	0,6	0,5
	Seine-et-Marne (77)	12,9	0,2	1,5	0,4	3,9	4,7	1,8	0,3	0,2
	Yvelines (78)	12,2	0,2	1,2	0,5	2,9	4,7	2,1	0,3	0,2
	Essonne (91)	13,1	0,2	1,3	0,5	4,2	4,4	1,9	0,3	0,2
	Hauts-de-Seine (92)	13,4	0,1	1,6	0,8	3,6	4,7	1,9	0,4	0,2
	Seine-Saint-Denis (93)	17,8	0,2	1,2	0,6	7,4	5,5	2,6	0,2	0,2
	Val-de-Marne (94)	16,1	0,1	2,0	0,9	5,2	5,1	2,3	0,3	0,2
	Val-d'Oise (95)	13,0	0,2	1,3	0,5	3,9	4,7	2,0	0,2	0,2
Région Île-de-France		16,1	0,2	1,7	0,8	5,3	5,4	2,3	0,3	0,2
France		16,2	0,3	1,7	0,7	3,9	6,3	2,8	0,2	0,4

©Insee Données issues du traitement ExtraCité de la Base permanente des équipements 2021
Extraction par ExtraCité dans le cadre de l'étude sur les flux alimentaires

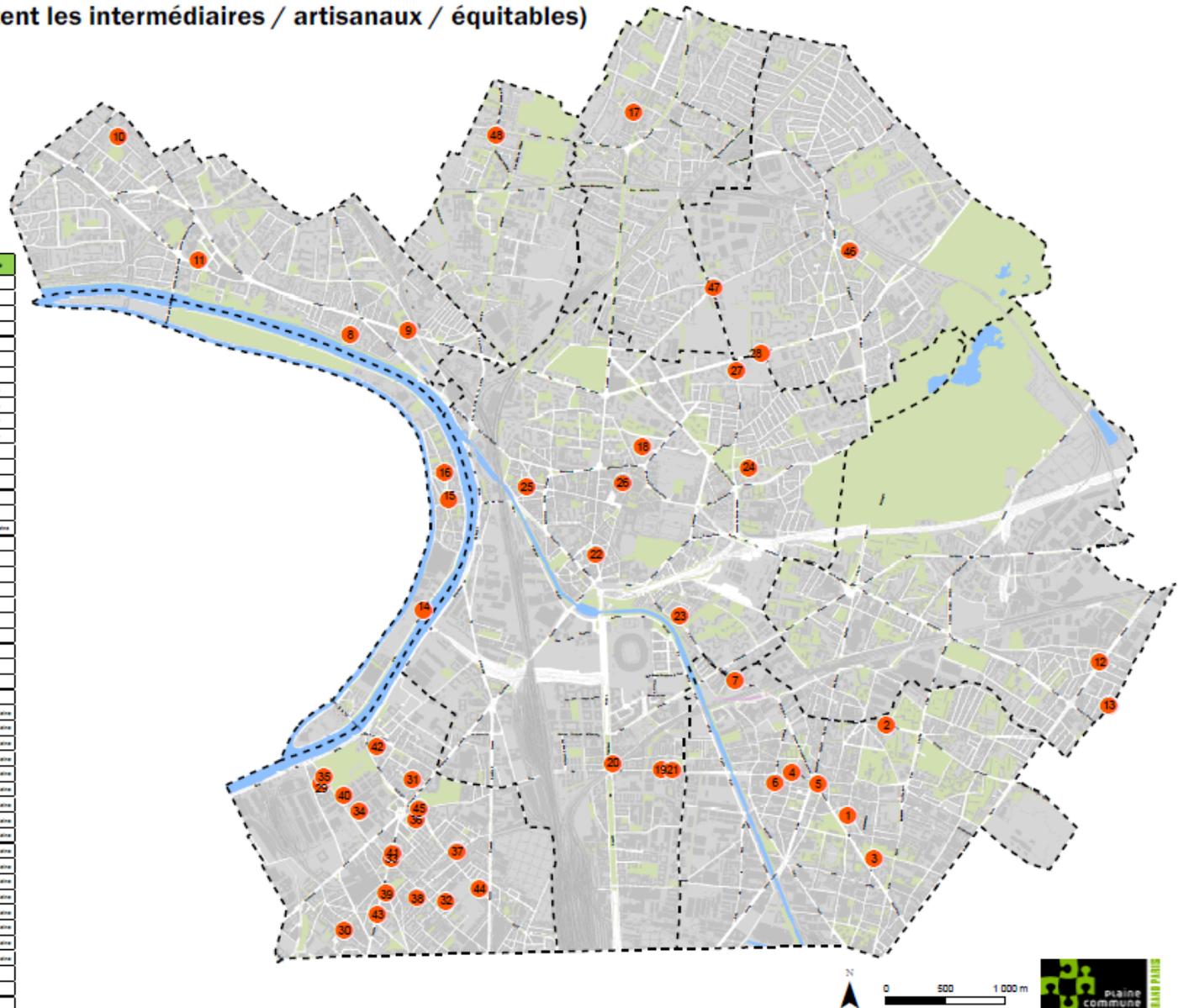


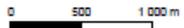
MANGER DURABLE À PLAINE COMMUNE

(bio / circuits courts ou qui limitent les intermédiaires / artisanaux / équitables)

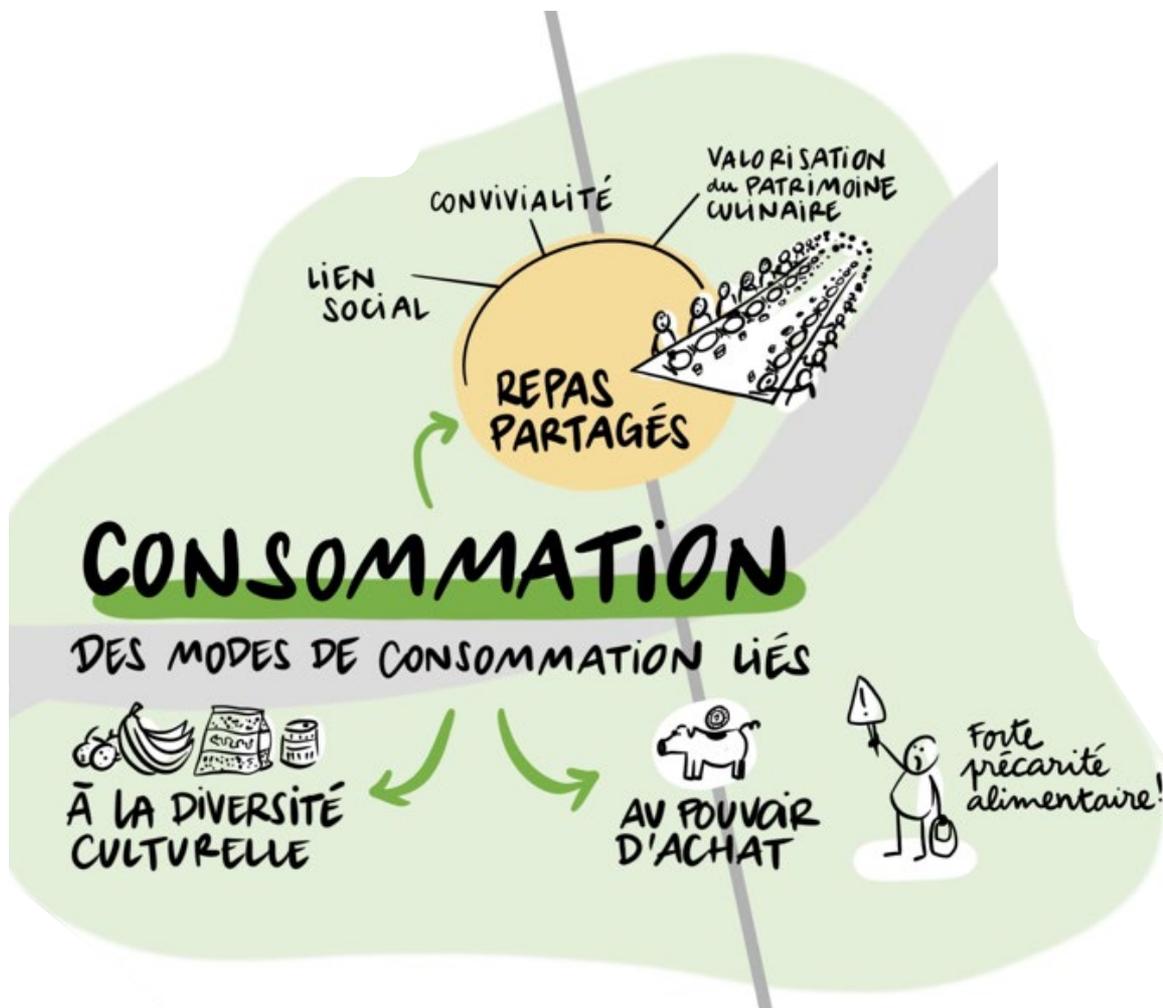
● Lieu de vente / distribution

N°	Nom et adresse	Catégorie	Adresse	Commune
1	AMAP Achet'Orléans	AMAP (circuit de producteurs locaux à l'assort)	107 rue André Gervais	Achères/Orléans
2	AMAP Achet'Orléans Patis	AMAP (circuit de producteurs locaux à l'assort)	17 rue Desbats Gervais	Achères/Orléans
3	AMAP Avenir	AMAP (circuit de producteurs locaux à l'assort)	10 rue des Jolis	Achères/Orléans
4	Le Négre	Marché coopérative et bio (produits locaux à l'assort)	10 rue des Jolis	Achères/Orléans
5	L'Atelier	Marché produits locaux producteurs locaux (circuit de producteurs locaux à l'assort)	1 rue de la Commune de Paris (Place de la Mairie)	Achères/Orléans
6	Le Jardin qui s'offre	Distribution de produits locaux et bio (circuit de producteurs locaux à l'assort)	41 rue Nevaux	Achères/Orléans
7	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	Achères/Orléans
8	Orléans	Marché coopérative bio	10 rue des Jolis	Achères sur Sarre
9	Orléans	AMAP (circuit de producteurs locaux à l'assort)	10 rue des Jolis	Achères sur Sarre
10	Les Producteurs d'Orléans	Marché bio	10 rue des Jolis	Achères sur Sarre
11	Les Jardins de Sarah	Produits artisanaux	10 rue de Paris	Achères sur Sarre
12	Le Jardin qui s'offre	Distribution de produits locaux et bio (circuit de producteurs locaux à l'assort)	10 avenue Paul Valéry Courcier	La Courcouronnes
13	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
14	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
15	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
16	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
17	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
18	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
19	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
20	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
21	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
22	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
23	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
24	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
25	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
26	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
27	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
28	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
29	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
30	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
31	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
32	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
33	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
34	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
35	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
36	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
37	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
38	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
39	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
40	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
41	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
42	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
43	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
44	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
45	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
46	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
47	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
48	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
49	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes
50	Les Jardins de Sarah	Marché bio	11 rue de Saint Denis	La Courcouronnes




Des modes de consommation liés au pouvoir d'achat et à la grande diversité culturelle



Emploi / création d'activités

- des difficultés à recruter dans le secteur alimentaire
- un besoin d'accompagnement des créateurs d'activités

Un besoin transversal :

des locaux et du foncier accessibles



Orientations stratégiques du Projet alimentaire territorial à Plaine Commune

Rendre accessible l'alimentation durable au plus grand nombre

Exemple : Vers Un Réseau d'Achat en Commun VRAC Plaine Commune



VRAC
PLAINE
COMMUNE

UN RESEAU NATIONAL



Des **groupements d'achat** au cœur des **quartiers populaires, des campus et des zones rurales**



Des **produits de qualité** (bios, locaux, équitables, en vente directe ou circuit court...)



Un projet et une gouvernance construits **avec les habitant.es**



En collaboration avec les **collectivités, les bailleurs sociaux et les acteurs du territoire**



DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE

Une alimentation choisie et non contrainte

Mise en place d'un projet collectif et émancipateur

JUSTICE SOCIALE ET SOLIDARITÉ

Accès à une alimentation saine, digne et durable

Mixité sociale

Solidarité avec les producteurs

ÉCOLOGIE ET SANTÉ

Encourager la promotion de la santé

Permettre aux adhérent.es de s'inscrire dans une démarche écologique

LA MISSION DE PREFIGURATION

VERS UN VRAC Plaine Commune

1 année de préfiguration



- **Identifier** les besoins, ressources et opportunités sur le terrain
- **Evaluer l'intérêt** des habitants et **fédérer** les acteurs
- **Préparer** toutes les conditions d'accueil d'une association VRAC sur le territoire de Plaine Commune

3 quartiers d'action



Aubervilliers • Vilette - Quatre Chemins
Saint-Denis • Floréal, Allende, Mutualité
Stains • Maroc-Avenir

Une démarche multi-partenaire

10 partenaires financiers

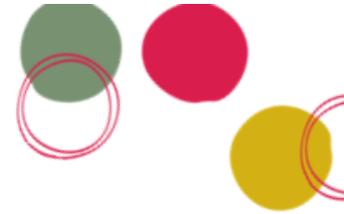
1 opérateur local

71 acteurs rencontrés sur le territoire



Bilan de la préfiguration

VERS UN VRAC Plaine Commune



Opérationnalité du projet



Solution logistique locale et mutualisée
Sourcing Producteurs
Construction du catalogue de produits



Ancrage local et mobilisation



71 acteurs locaux rencontrés
25 animations
Lieux de distribution identifiés
Construction d'une gouvernance mixte



Adhésion des habitants au projet



315 intentions d'adhésion pour 2024
Volet bénévolat enclenché
Mixité des publics



ZOOM SUR LES PREMIERES VENTES VRAC



	NB de ventes	Recettes	Panier Moyen	Panier Min	Panier Max
STAINS Marché de l'avenir	41	995,90€	24€	1,02€	99,89€
SAINT-DENIS MQ Floréal	60	1 366,72€	22,41€	0,95€	71,48€
AUBERVILLIERS Laboratoires d'Aubervilliers	64	1 410€	21,78€	0,95€	113,40€

292 kg de produits vendus à Aubervilliers

48kg de pommes de terre, 22kg de sel, 21kg de sucre, 54L d'Huile d'olive



253 kg de produits vendus à Saint-Denis

20kg de sucre, 17kg de sel, 12kg de chocolat, 49L d'Huile d'olive

192 kg de produits vendus à Stains

SUITES ET PERSPECTIVES



Opportunités



Ventes préfiguratives de produits VRAC aux **salariés en insertion** du territoire et aux **structures de Plaine Commune**

Extension potentielle à **3 autres communes** de l'EPT

Sollicitation de CDC Habitat pour un **VRAC Université à Aubervilliers**

Intégration de VRAC Plaine Commune à un **projet alimentaire d'envergure** porté par **NOVAEDIA**, à horizon 2025

Risque



Une sécurisation financière encore non assurée à ce jour.

Budget minimal de **80 000€** pour permettre à VRAC Plaine Commune d'exister

Encourager le développement d'une économie alimentaire locale socialement et écologiquement vertueuse

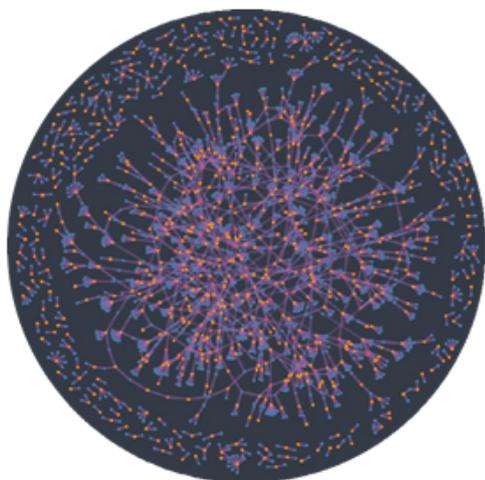
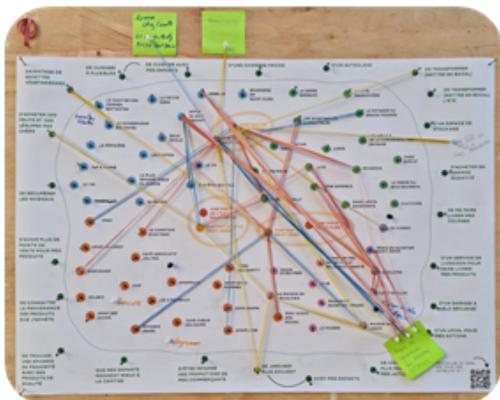
Exemple : Comité ECO

Rejoignez le mouvement



www.comite-eco.fr

Notre objectif



« *Faire système, pour notre économie* »

Partant des gestes du quotidien et des solidarités existantes...

Promouvoir les acteurs de proximité engagés...

*Pour tisser notre Territoire Circulaire :
Juste, Inclusif, Durable.*



Alimentation



Mobilité



Cadre de Vie



Consommation



Biodiversité



Notre démarche

comité
eco

**parcours
eco**

Gestes *Synergies* *Parcours*



Connecter, Fédérer, Agir pour la transition.



carte
eco

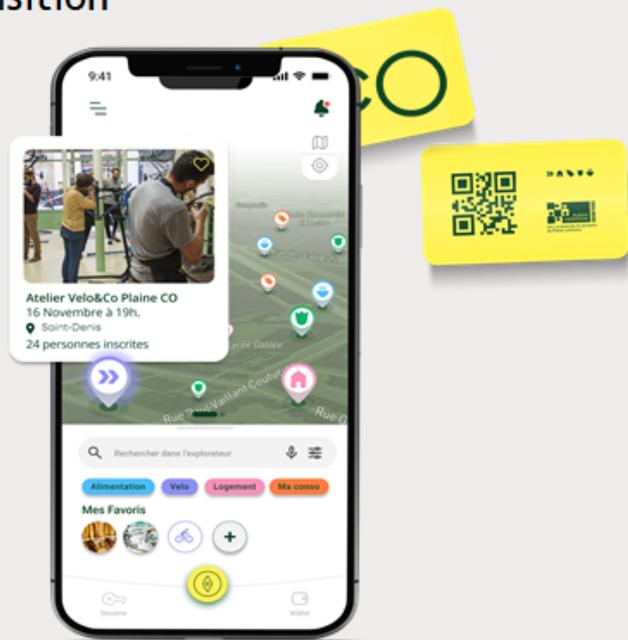


Compagnon
d'exploration de
l'Écologie Territoriale



Notre outil : La Carte ECO

Une carte multiservice pour connecter le réseau territorial et accompagner la transition



Explorateur

Explorez votre écosystème et découvrez la richesse d'initiatives autour de vous.

Suivez les Reco' pour concilier écologie et économie: Conseils, Bon Plans, Eco-Actions.

Participez à la transition et démultipliez votre impact.



Sésame

Un moyen simple et pratique de s'authentifier et d'accéder aux services et équipements locaux.

Un outil malin pour connecter ma communauté.



Monnaie écologique

Monnaie complémentaire ; 1 euro = 1 éco qui reste sur le territoire

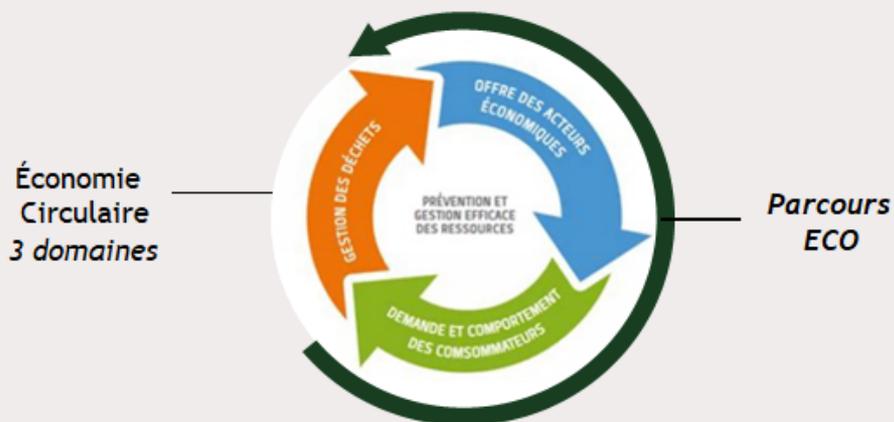




- Rendre la pratique des ateliers de cuisines contrib' coutumière.
- Améliorer le système d'approvisionnement et optimiser les opérations logistiques.
- Sécuriser le modèle économique des parties prenantes.

Notre méthode : Les Parcours ECO

Donner un sens à la « Transition Ecologique » ...



Mise en Circularité de l'Économie, en fédérant de nouvelles *coutumes* pour renforcer nos filières.



Impacts habitant.e.s

Découvre la richesse d'acteurs, d'évènements et d'initiatives autour de toi

Explorer le territoire, sa richesse, ses acteurs

- « Pour composter c'est facile et c'est juste à côté... tu viens à l'atelier ? »
Association Territoires
- « En plus de faire un super Café, Ricardo il trie ses déchets. N'hésites pas à y passer! »
Chez Ricardo
- « Viens voir le nouvel arrivage de vêtements vintage chez »
Fripetease
- « Pour déménager ou construire des meubles, t'as Carton Pleins à deux pas »
Carton Plein

Faciliter l'accès à des produits abordables qui soutiennent la transition

- « , -15% sur le pain du jour, tu passes nous voir ? »
Clem & Gwen
- Participe à un groupement d'achat solidaire (QPV)
VRAC
- Manger de bons repas et accessibles ?
Viens manger chez Taff & Mafè
- Vente de fruits et de légumes en circuit-cours de proximité !
Zac des Tertres - Plaine Fertile

Bénéficie de bons plans pratiques et économiques

Valoriser ma contribution et celle des associations locales

- 3% de tes transactions annuelles pour l'asso que tu veux soutenir
Comité Eco
- Soutiens l'association de ton choix grâce à l'Eco**
- Prends des actions pour gagner des Eco ou faire des économies.**

- Valorise tes déchets alimentaires
- Co-anime un atelier de cuisine contributive
- Participe à un chantier participatif

Impacts Professionnels (Asso et Commerces)

Prendre une place privilégiée sur un marché local avec ma 'Vitrine'

Accroître ma visibilité pour de nouveaux usagers.

Bénéficier d'un marché local et protégé.

Des outils qui simplifient mon organisation et mon activité au quotidien.



Promouvoir mon activité au sein de la communauté 'engagé.e.s'

Prendre des défis pour ma transition

Adopter un défi de synergie annuel, pour réduire mon empreinte et mes factures

Bénéficier de l'appui et des conseils d'un groupe de pro qui soutiennent mes actions.

Participer aux expérimentations pour élaborer des coutumes

Co-construire des parcours qui renforcent mon modèle économique

Accroître ma résilience grâce à de nouvelles coopérations



Activer ma transition et créer de nouveaux liens

Être rattaché aux Eco-Action pour une promotion décuplée

Une reconnaissance publique de mon initiative qui a du sens.

Booster mon activité et mon attractivité

Gagner des ECO pour mes Actions



Valoriser ma contribution et mon impact

Être accompagné pour valoriser mon empreinte

Bénéficier d'une assistance pour réaliser mes bilans réglementaires

Gagner des ECO en valorisant mes GES et CEE

Réduire le gaspillage et développer l'économie circulaire alimentaire

Exemple : lutter contre le gaspillage alimentaire dans la restauration collective scolaire à Saint-Denis





Objectifs est de réduire l'empreinte écologique des activités de production et de distribution de la cuisine centrale.

La direction de la restauration fonctionne en mode projet



Une démarche de garantie
« Mon Restau Responsable »
qui se décline en 4 axes :

- le bien être des convives
- l'assiette responsable
- les éco gestes
- l'engagement social et territorial



La lutte contre le gaspillage alimentaire, enjeu de développement durable qui revêt plusieurs dimensions :

- environnementale
- éducative
- éthique
- économique

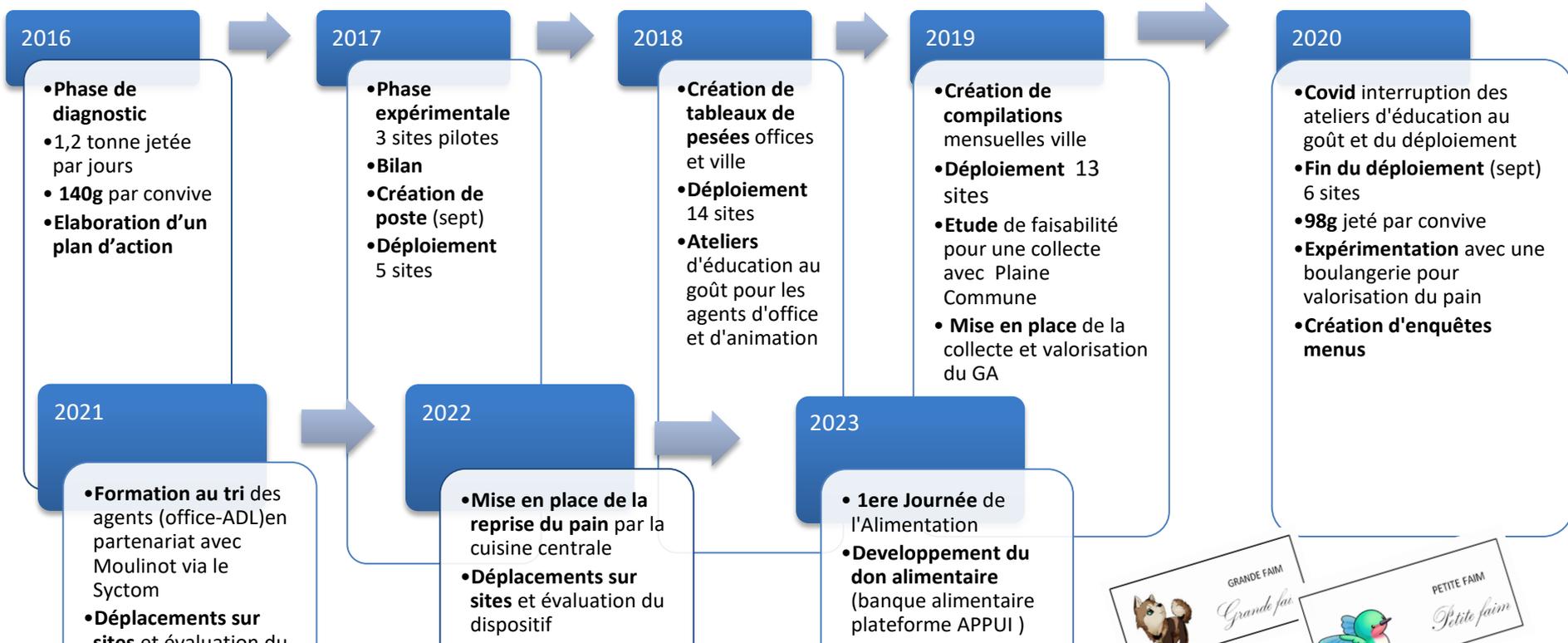


La ville de Saint-Denis possède sa propre cuisine centrale

Chaque jour 9 000 repas sont produits en liaison froide soit plus de 1,6 millions de repas par an

Ces repas sont principalement à destination des enfants dans les 38 cantines de la ville

Les différentes étapes du projet



LE PLAN D'ACTION

- Diminution du grammage global pour les enfants d'élémentaire, tout en adaptant les quantités servies aux besoins de chaque enfant (principe des petites faims / grandes faims)
- Passage de 5 à 4 composants pour les maternels
- Adaptation des quantités de pains en fonction des menus
- Modification du mode de distribution de pain pour les élémentaires
- Valorisation du pain
- Tri et pesée quotidienne des restes alimentaires
- Actions de communication et sensibilisation pour les enfants et les équipes



2018 -2020 : Déploiement du plan d'action



1 site déployé tout 15 jours hors périodes de vacances scolaires

Modalités du déploiement :

Réunion de présentation du plan d'action sur chaque site

Dotation de matériel à l'office : poubelles et balances

Application terrain : 4 à 8 jours de présentiel sur site (accompagnement technique et pédagogique)

Organisation d'un suivi des établissements déployés

Livret

"lutter contre le gaspillage oui,
mais comment ?"

698 exemplaires diffusés mise à jour tout
les 2 ans

Tableaux des pesées

432 par an pour les offices

12 par an globaux

1 spécifique à la cuisine

1 grille d'évaluation des sites

180 journées d'évaluation en
moyenne par an sur office

Pour tous

Tri des déchets alimentaires

- différencier gaspillage alimentaire/bio déchets
- tri dans les réfectoires « assiette enfant »
- tri en office « pesée office »

Pesée journalière du gaspillage alimentaire

- par type de convives (maternelle et/ou élémentaire)
- en office (déchets de préparation, date limite, reste des repas des agents...)

Actions de communication et sensibilisation

- proposition de visite de la cuisine centrale
(ateliers pour les groupes d'enfants)
- proposition d'actions culturelles diversifiées

Bilan du plan d'action



Gaspillage par convive
(g/convive/jour)
2017-2021



140g

- 42g



98g

Gaspillage par année
(Tonne par an)



189 T

- 57 T



132 T

Gaspillage par journée scolaire
(Tonne par jour)



1,2 T

- 370 kg



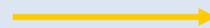
0,83 T

Gaspillage par convive
(g/convive/jour)
2022-2023



140g

- 63g



77g

- Plus de 150 000 € économisés chaque année, réinvestis dans la qualité des repas.
- Gaspillage alimentaires valorisé : plus de 80 tonnes/an
- Plus de 1 000 repas donnés chaque mois

2024-2026 : Maintenir la dynamique



Favoriser l'intégration du dispositif dans les pratiques professionnelles

- Poursuite des visites sur site (observation-évaluation du plan d'action) et des enquêtes menus
- Abonder la base de données pour le réajustement des grammages et recettes
- Intégrer le gaspillage alimentaire comme axe de travail dans les objectifs des agents de l'éducation
- **Mise en place de temps de formations** : « plan d'action » « gestion des tableaux de pesées » « Education au goût » « produits et SIQO » « lecture active de menus »...en coordination avec les directions Vie scolaire et Enfance Loisirs
- **Pérenniser les actions de sensibilisations et créer un parcours éducatif ALIMENTerre** dans le cadre du Plan éducatif global

**Renforcer le pouvoir d'agir,
développer le lien social et
valoriser la richesse culturelle
du territoire en matière
d'alimentation**

Exemple :

Enjeux des espaces de cuisine collectifs

- Mission menée en 2023 par Baluchon Conseil et ExtraCité, avec des financements de Plaine Commune et de l'Etat
- Objectif : recenser les espaces existants, et leur utilisation, et faire des préconisations concrètes pour que ces espaces soient davantage utilisés, en adéquation avec les besoins

APPRÉHENDER LES CUISINES...

Définition

Des locaux organisés pour des besoins alimentaires collectifs

Repères

Activités Besoins de cuisine Enjeux

Contraintes

Responsabilités



Compatibilité



Planification



Contractualisation



Ressources

Pas de mutualisation

Ouverture au partage

Lieux dédiés

Solutions

projets à activer



rencontres

Animations thématiques

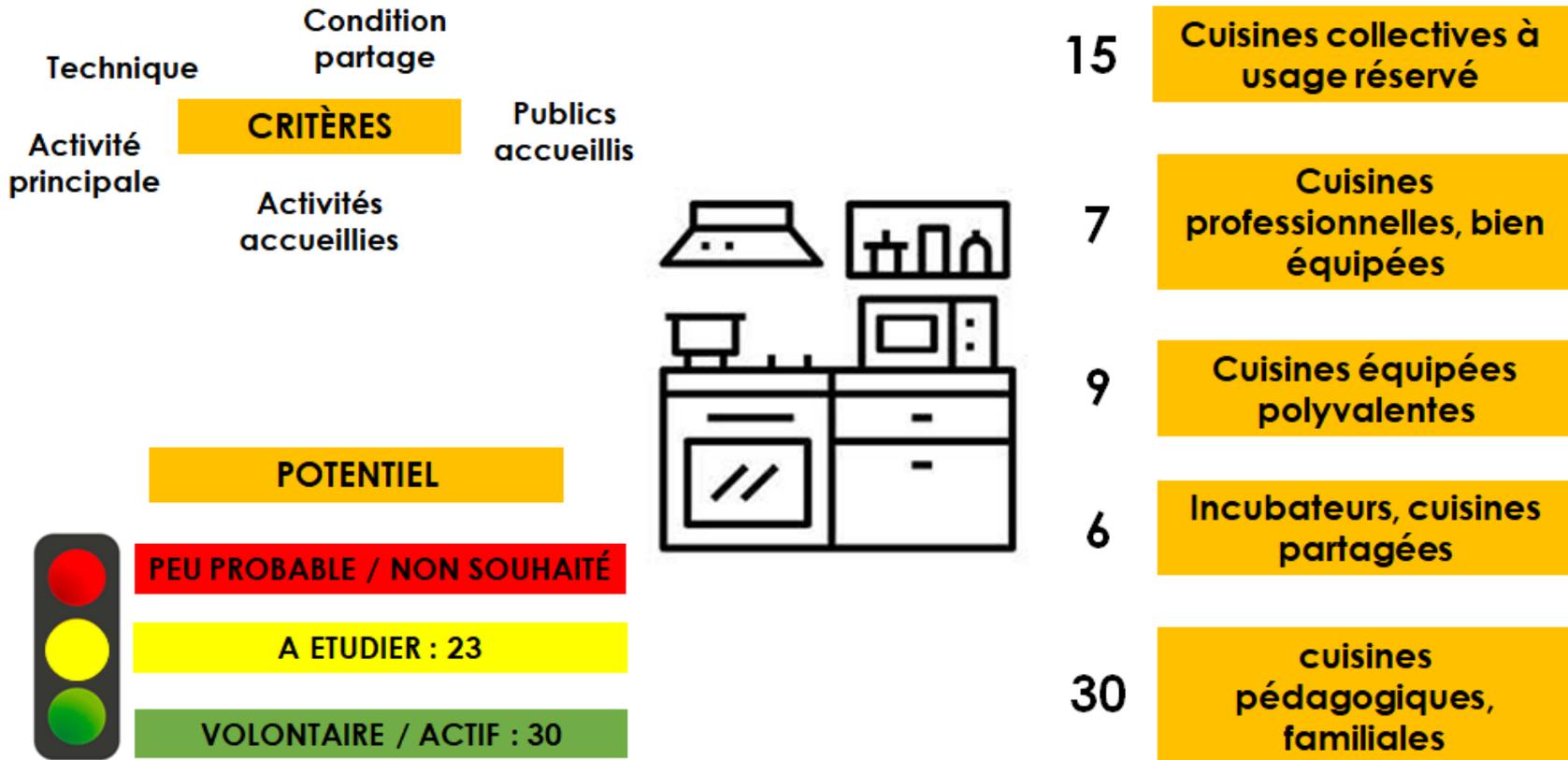
BALUCHON

ExtraCité



plaine commune
GRAND PARIS

RECENSEMENT



➤ Près de 70 espaces de cuisine collectifs recensés

Villes	Espaces volontaires ouverts à la mutualisation	Mutualisation "à étudier"
Aubervilliers	<p>8 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 cuisine collective professionnelle "à usage strictement réservé" - 1 cuisine professionnelle bien équipée "ouverte au partage" - 2 cuisines équipées "polyvalentes" - 4 cuisines pédagogiques / familiales (dont 1 en projet) 	2
Epinay	1 cuisine pédagogique / familiale	3
La Courneuve	0	1
L'Ile-Saint-Denis	3 cuisines pédagogiques / familiales (dont 2 en projet)	2
Pierrefitte	1 cuisine professionnelle bien équipée "ouverte au partage"	2
Saint-Denis	<p>6 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 3 incubateurs - cuisines partagées dont 2 en projet - 1 cuisine professionnelle bien équipée "ouverte au partage" - 1 cuisine équipée "polyvalente" - 1 cuisine pédagogique / familiale 	10 dont 1 en projet
Saint-Ouen	<p>5 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 cuisines professionnelles bien équipées "ouvertes au partage" (dont 1 en projet) - 3 cuisines pédagogiques / familiales 	3
Stains	<p>5 :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 cuisine professionnelle bien équipée "ouverte au partage" - 1 cuisine équipée "polyvalente" (en projet) - 3 cuisines pédagogiques / familiales 	0
Villetaneuse	1 cuisine pédagogique / familiale	0



- Travailler les conditions de réussite : maîtrise du contexte réglementaire, ressources humaines, gestion technique, accueil / encadrement / accompagnement
- Soutenir les mutualisations, en adéquation avec les besoins à préciser
- Partager les ressources : échanges entre espaces de cuisine, visites apprenantes, accompagnements collectifs entre pairs
- Développer les coopérations, au-delà du partage d'espaces



Utiliser l'alimentation comme levier de formation, d'insertion et d'emploi vers des métiers de la transition alimentaire

Exemple : expérimentations sur les métiers de l'alimentation durable dans le cadre du PAT du Département

PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL

seine-saint-denis
LE DÉPARTEMENT



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

Les 7 chantiers du PAT départemental

Aide alimentaire

Chèque alimentation durable

Métiers de l'alimentation durable

Déploiement des Passerelles Emploi Entreprise

Approvisionnement de la restauration collective

Renouvellement des marchés d'approvisionnement des marchés de la restauration collective

Zéro déchet dans la restauration collective

Lutter contre le gaspillage alimentaire par la formation

Résilience alimentaire

Label territorial et monnaie locale

Foncier agricole et économique

Création d'un programme de valorisation du foncier pour des projets agroalimentaires

Offre alimentaire de qualité sur le territoire

A venir

CHANTIER MÉTIERS DE L'ALIMENTATION DURABLE

MÉTIERS DE L'ALIMENTATION DURABLE



OBJECTIFS DU CHANTIER



Développer des leviers de soutien aux dynamiques d'insertion et des programmes de sensibilisation et de découvertes aux métiers de l'alimentation durable

CO-PILOTES

Direction de l'Emploi, de l'Insertion et de l'Attractivité Territoriale (CD93)



PARTICIPANTS POTENTIELS

EPT, Réseau Être, le relais, Sodexo, Baluchon, les agences locales d'insertion, TZCLD...



AXES DE TRAVAIL DU CHANTIER

1

Identifier des LEVIERS DE SOUTIEN AUX DYNAMIQUES D'INSERTION dans les métiers de l'agriculture et de l'alimentation durable

- ▶ Exploration des perspectives de **fléchage des crédits d'insertion** vers les métiers de la production, de la transformation, de la logistique ou de la sensibilisation
- ▶ Appui à la **création de nouvelles formations** (en partenariat avec la Région et son pôle)

2

DÉVELOPPER DES PROGRAMMES DE SENSIBILISATION et de découvertes aux métiers de l'alimentation durable

- ▶ Développement de **programmes de sensibilisation et de découverte** à destination des collégien.ne.s, lycéen.ne.s en période d'orientation professionnelle ou des chercheur.se.s d'emploi
- ▶ Ce chantier s'appuiera notamment sur des initiatives telles que l'ouverture du Lycée Agricole de Sevrans.

EXPÉRIMENTATION



Déploiement de Passerelles Emploi Entreprise

SUIVI



A venir

EXPÉRIMENTATION MÉTIERS DE L'ALIMENTATION DURABLE N°1: DEPLOIEMENT DES PASSERELLES EMPLOI ENTREPRISE

Objectif(s)

- Permettre aux publics éloignés de l'emploi une montée en compétences techniques et professionnelles sur un métier pré-ciblé
- Promouvoir l'accès à l'emploi durable et local

Besoins

- Répondre aux besoins de recrutement des employeurs de la Seine-Saint-Denis
- Monter un parcours conciliant les attentes des publics (garantir un emploi à la fin de la formation)

Description

- Recenser les métiers recherchés auprès des entreprises
- Monter le parcours de formation le plus adapté (un organisme identifié)
- Communiquer la passerelle auprès des partenaires de l'emploi et de l'insertion

Moyens nécessaires

- Rencontrer les entreprises (à l'occasion d'événements, rencontres entre professionnels)
- Financement du parcours de formation

Copilotage

Direction de l'Emploi, de l'Insertion et de l'Attractivité territoriale

Partenaires

Plaine Fertile, Les Cols Verts, Fermes de Gally, CD93.

Organismes de formation: GRETA Seine-Saint-Denis, Le Relais Formation

Atouts du territoire sur lesquels s'appuyer

SIAE, Pôle Emploi, Missions Locales, Agences Locales d'Insertion, Etablissements Publics Territoriaux, Région Ile de France

Dont initiatives du Département

- Appel à projets
- Semaine des Métiers de la Transition Ecologique
- Forums
- Cafés Contacts de l'Emploi

Prochaines étapes

- A date: rencontre avec la ferme de Gally et du SARDEC pour identifier les métiers prioritaires
- Prochaines étapes: Procéder avec les organismes de formation au montage du parcours pédagogique

Points d'attention et arbitrages

- Définir les modalités de sourcing en amont avec les prescripteurs pour cibler au mieux les publics

EXPÉRIMENTATION MÉTIERS DE L'ALIMENTATION DURABLE N°2: PROMOTION ET DECOUVERTE DES METIERS DE L'ALIMENTATION DURABLE

Objectif(s)

- Favoriser l'attractivité des métiers
- Optimiser les entrées en parcours de formation/d'emploi, en partenariat avec les acteurs du territoire

Besoins

- Faire connaître aux publics éloignés de l'emploi les opportunités à pourvoir
- Valoriser et redynamiser les boucles alimentaires du territoire

Description

- Organiser des visites de sites à destination des prescripteurs et des publics, avec l'intervention de professionnels
- Organiser des ateliers immersifs pour le public (orienté par des SIAE), avec l'intervention de formateurs
- Mettre en place un cycle de formation sur les métiers de la transition alimentaire

Moyens nécessaires

- Identification de partenaires pour la constitution d'un réseau
- Financement des structures porteuses des ateliers immersifs et des formations

Copilotage

Direction de l'Emploi, de l'Insertion et de l'Attractivité territoriale

Partenaires

Plaine Fertile, Les Cols Verts, Fermes de Gally, ALI

Ressources du territoire sur lesquels s'appuyer

SIAE, Pôle Emploi, Missions Locales, Agences Locales d'Insertion, Est Ensemble, Plaine Commune, Région Ile de France

Dont initiatives du Département

- Appels à Projets « Transition écologique et Insertion »
- « Seine Saint Denis Compétences »

Prochaines étapes

- Constitution d'un réseau de partenaires
- Analyse des dossiers déposés dans le cadre de l'appel à projets « Transition écologique et insertion » et « Seine Saint Denis Compétences »
- Semaine des métiers de la transition écologique du 4 au 8 décembre

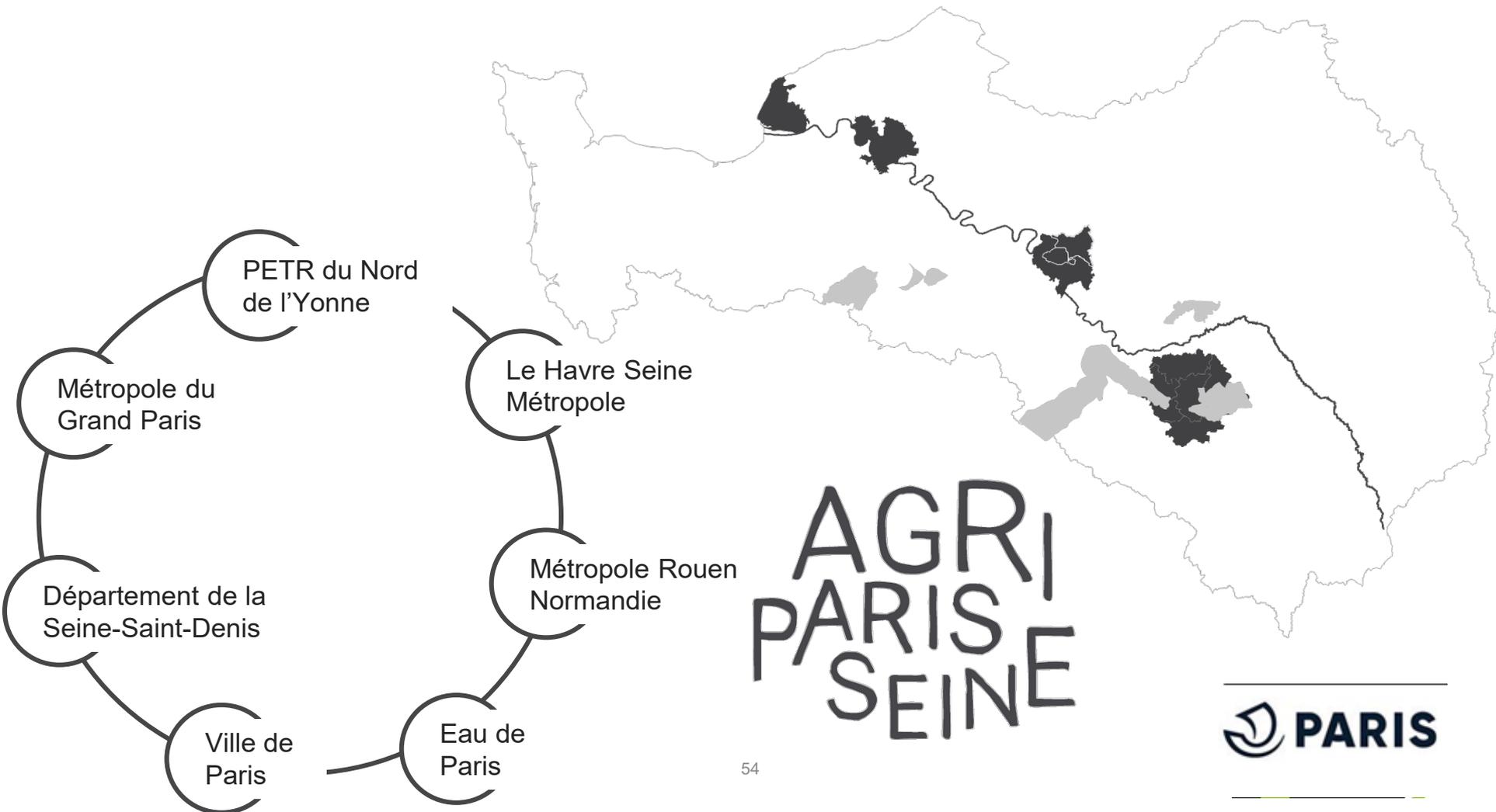
Points d'attention et arbitrages

- Encourager la coopération entre les parties prenantes
- Être en veille sur les autres événements emploi/insertion sur le territoire

Repenser les circuits d'approvisionnement vers plus de durable et de qualité

Exemple : AgriParis Seine

Association de coopération territoriale pour l'alimentation et l'agriculture durables



Objectif

Structurer des filières alimentaires et agricoles durables, locales et circulaires

Au profit :

- des agriculteurs, de leurs groupements et intermédiaires ;
- de la restauration collective et scolaire en priorité.

A travers une définition commune et exigeante des filières alimentaires et agricoles durables :

- Label Agriculture Biologique,
- Label Rouge,
- Marine Stewardship Council,
- Pêche durable,
- Les labels du commerce équitable,
- Le dispositif de paiement pour service environnemental d'Eau de Paris.

Les filières engagées contractuellement dans une démarche de conversion ou de labellisation, de niveau d'exigence équivalent, peuvent également faire l'objet du soutien et de l'accompagnement de l'association.

4 GRANDES MISSIONS TRANSVERSALES



TIERS DE CONFIANCE MISE EN RÉSEAU

- Renforcement des partenariats avec des territoires ruraux
- Accompagnement de la contractualisation avec des intermédiaires locaux
- Mise en relation à destination des acheteurs de la restauration collective



OBSERVATOIRE INGENIERIE

- Étude & cartographie des acteurs, des filières, des volumes, des flux
- Accompagnement à la réalisation de projets agricoles et agroalimentaires
- Analyse et cartographie de la demande et des besoins de la restauration collective



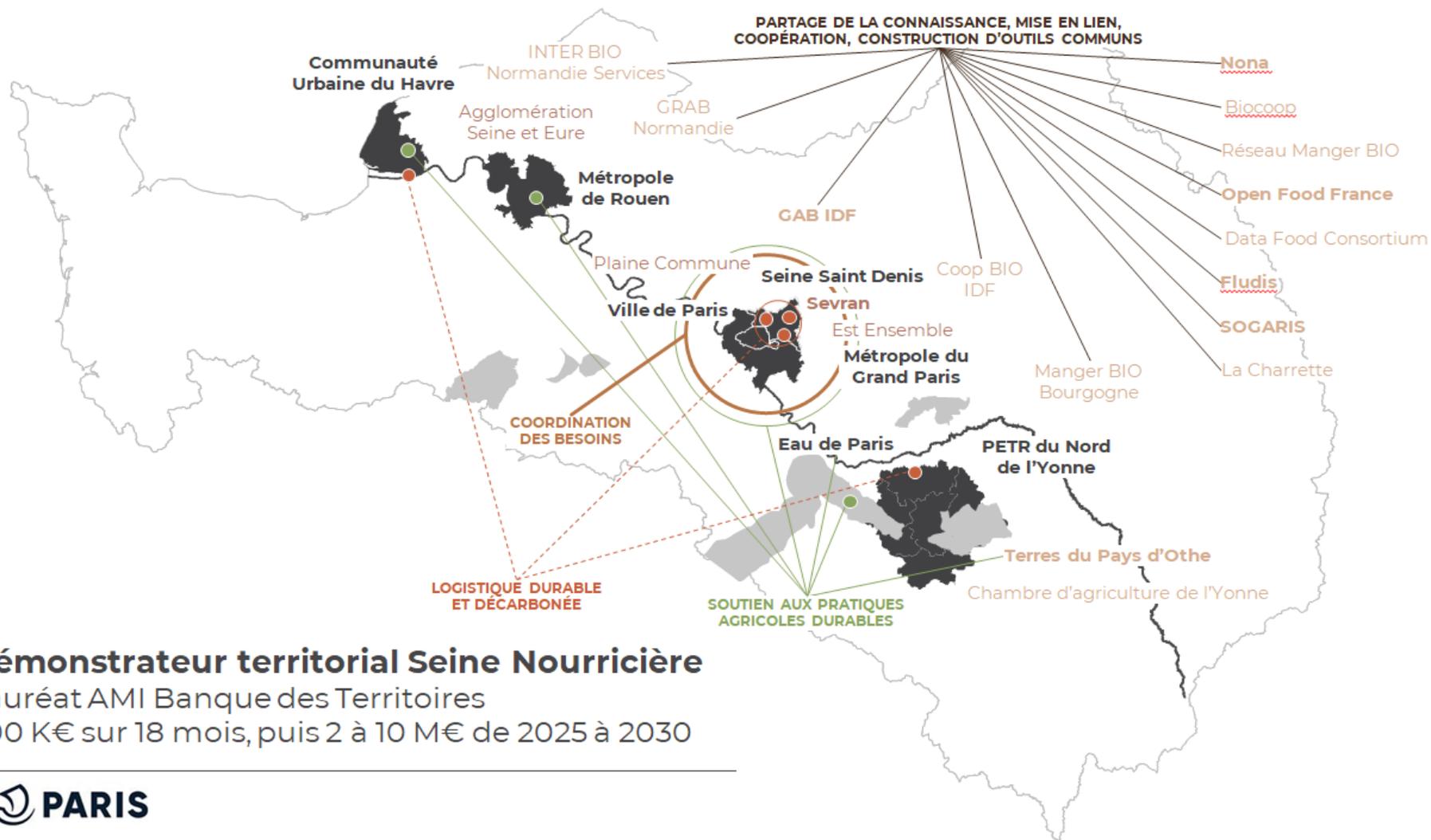
CO- FINANCEMENTS

- Réponse à des AAPs avec les collectivités pour structurer et dynamiser les filières, la logistique et la transformation
- Recherche de financements (UE, État, ADEME, PIA, Banque des Territoires, etc) et de partenariats au bénéfice des projets et de l'animation du réseau



COMMUNICATION PLAIDOYER

- Plaidoyer en faveur de l'agro-écologie (PAC, Green Deal, Farm to Fork)
- Communication sur les actualités et initiatives de l'écosystème
- Promotion de l'agriculture durable auprès des gestionnaires de la restauration collective et organisation de visites



Démonstrateur territorial Seine Nourrière

Lauréat AMI Banque des Territoires

300 K€ sur 18 mois, puis 2 à 10 M€ de 2025 à 2030

Projet Seine Nourricière : 11 études en phase de maturation

Portant sur les axes suivants :

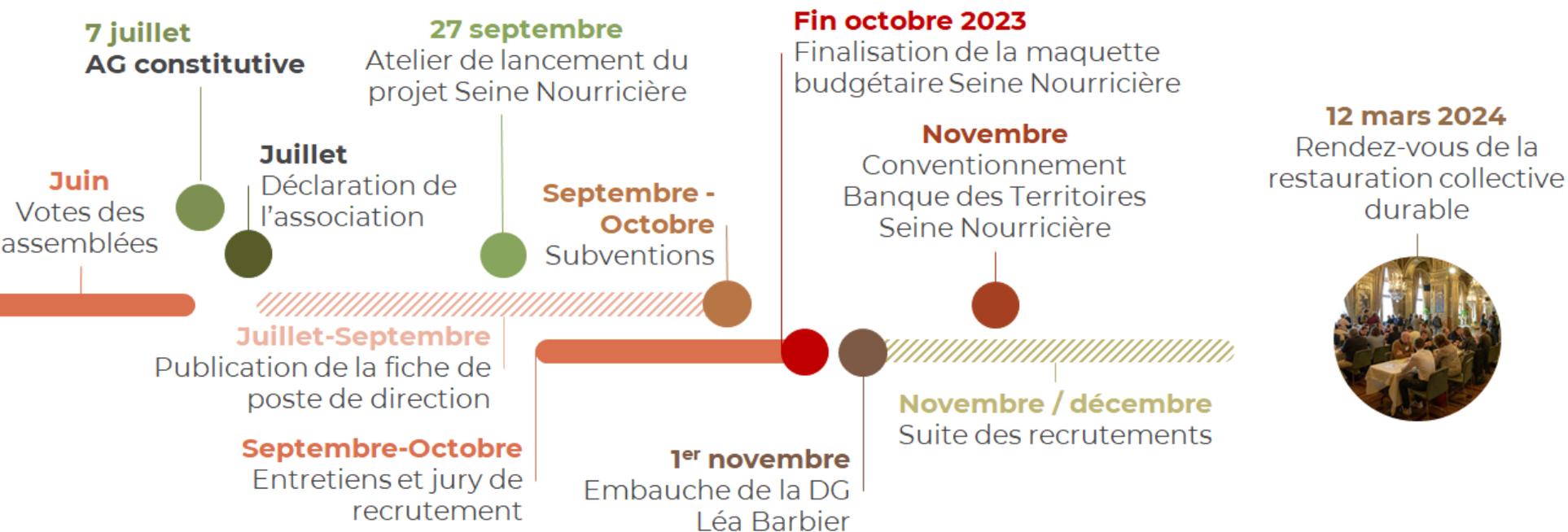
1. Animer la gouvernance alimentaire dans le Bassin de la Seine
2. Comprendre le territoire pour une planification agricole durable et concertée dans le Bassin de la Seine
3. Construire des outils et services décarbonés au service des filières d'alimentation durable et de proximité du Bassin de la Seine
4. Construire des initiatives d'achats en commun de la restauration collective favorisant la coopération et la structuration des filières dans le Bassin de la Seine
5. Favoriser l'accessibilité à l'alimentation durable pour toutes et tous
6. Assurer une plus juste rémunération des agriculteurs des filières durables du territoire

Projet Seine Nourricière : 11 études en phase de maturation

Portant sur les axes suivants :

1. Animer la gouvernance alimentaire dans le Bassin de la Seine
2. Comprendre le territoire pour une planification agricole durable et concertée dans le Bassin de la Seine
3. Construire des outils et services décarbonés au service des filières d'alimentation durable et de proximité du Bassin de la Seine
4. **Construire des initiatives d'achats en commun de la restauration collective favorisant la coopération et la structuration des filières dans le Bassin de la Seine**
5. Favoriser l'accessibilité à l'alimentation durable pour toutes et tous
6. Assurer une plus juste rémunération des agriculteurs des filières durables du territoire

Calendrier opérationnel



Retour sur les rendez-vous de la restauration collective durable

du 17 février 2023

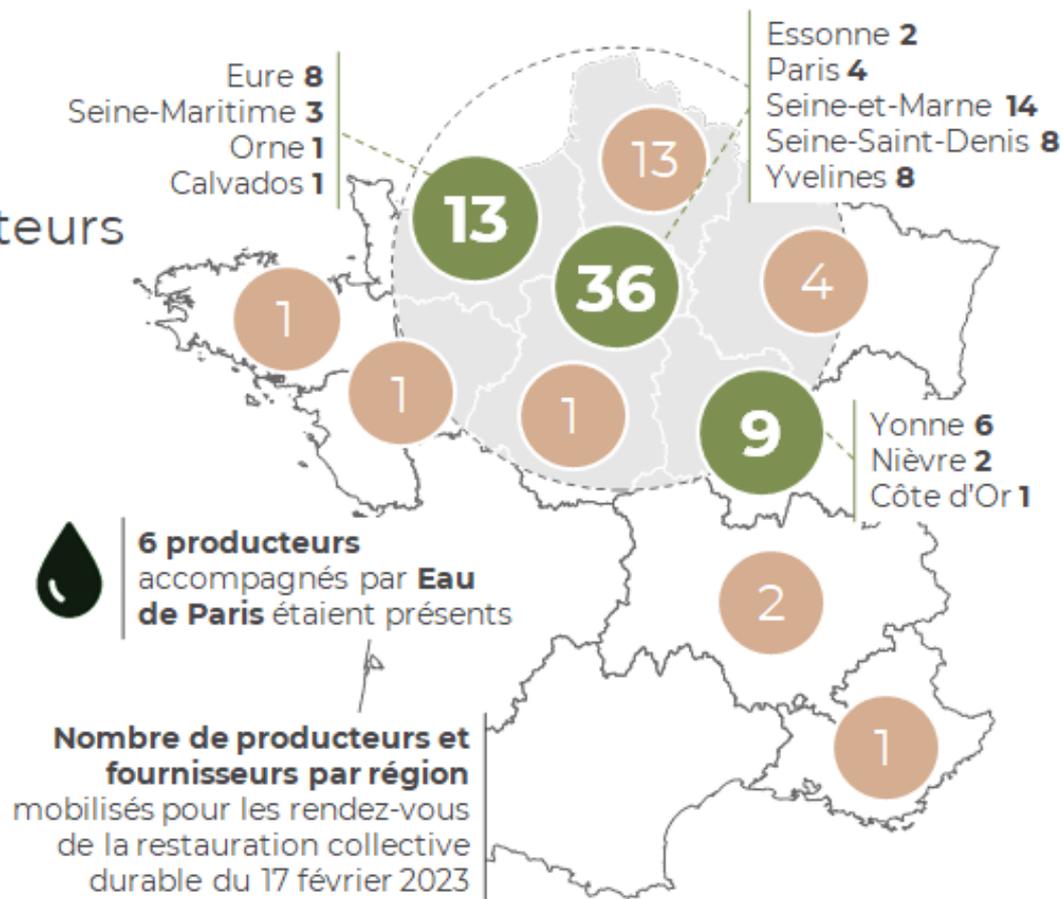
109 producteurs et transformateurs

37 gestionnaires

173 participants

286 rendez-vous

**Rendez-vous
le 12 mars 2024 !**



Réduire le plastique et les déchets non alimentaires liés à l'alimentation

Exemple : la SEMELOG



◆ *La boucle vertueuse du réemploi pour la restauration collective* ◆

 Avril 2025

Avec la participation de



PÉRIMÈTRE ET COMPÉTENCES

**28 juin
2022**



créent la  **SEMELOG**
Laver · Gérer · Réemployer

Société d'Economie mixte d'Environnement, de logistique, d'Organisation et de Gestion

- Une unité portée par le Service public
- Implantée à **Villeneuve-la-Garenne : 7 rue du Commandant d'Estienne d'Orves**
- Objectif : atteindre une équivalence de **128 000 repas/jour**



Lavage des contenants et
matériels de transport

Acquisition et gestion des
contenants et matériels de
transport



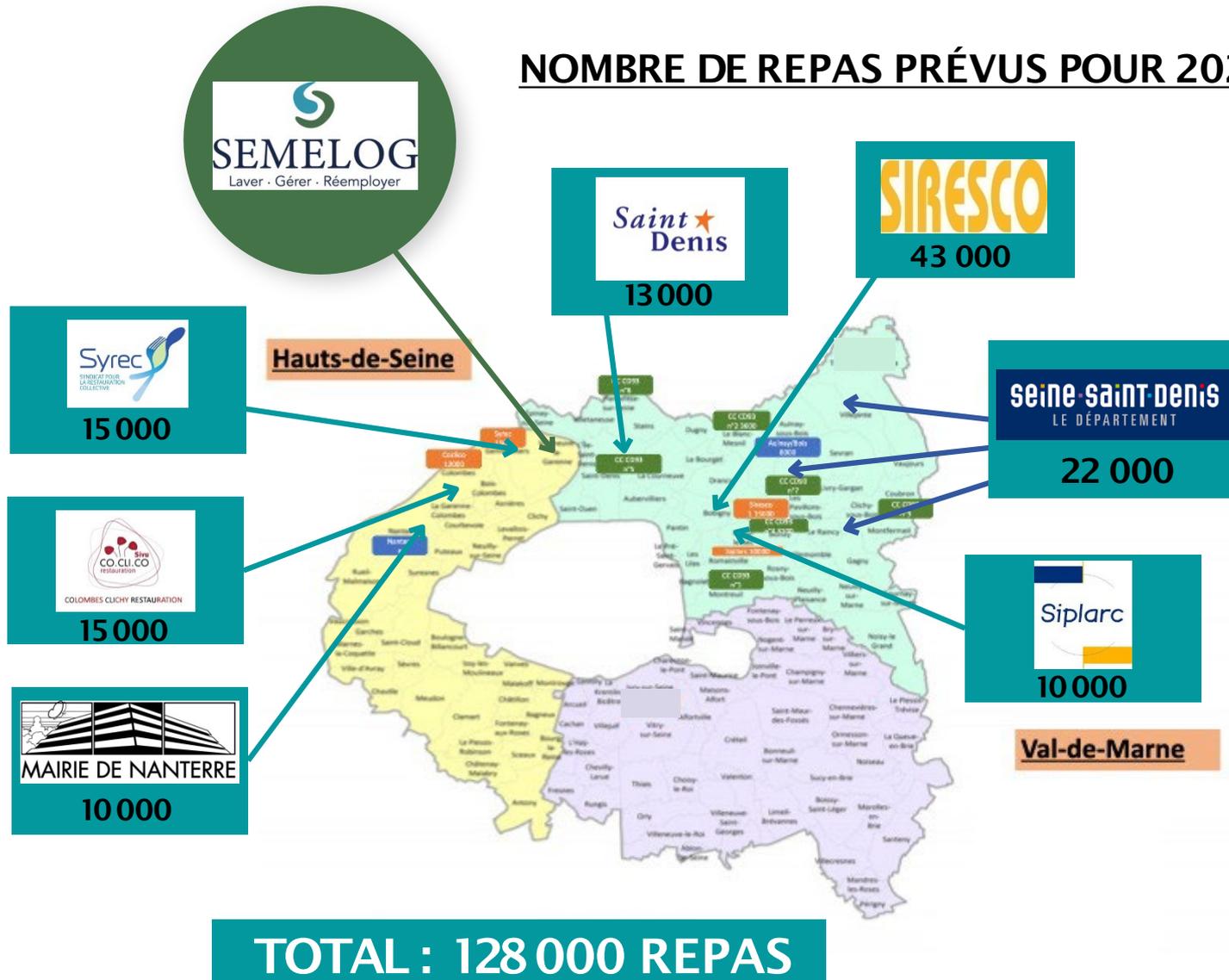
La boucle
vertueuse du
réemploi s'invite à
toutes les étapes

Transport des contenants et
matériels entre le centre de
lavage et les cuisines
centrales

Stockage

LES ACTIONNAIRES PUBLICS

NOMBRE DE REPAS PRÉVUS POUR 2025



LES ACTIONNAIRES PUBLICS

ACTIONNAIRES FONDATEURS



85%
≈

AUTRES ACTIONNAIRES



VILLENEUVE
- LA-
GARENNE

Perspectives

15% ≈

ACTIONNAIRES PRIVÉS

S. Coulbaut consulting

0,21 %

Banques

15,21 %

SOIT 15,91 % DE L'INVESTISSEMENT TOTAL

LES CHIFFRES CLÉS

OBJECTIFS

- Achats de :

- 290 000 contenants
- 175 000 cagettes
- 14 000 socles rouleurs
- 21 000 chargeurs

- 36 800 contenants à laver/jour

- Dotation annuelle pour les contenants :
10% de renouvellement

- 10 véhicules nécessaires

- 71 emplois créés dont certains par l'insertion professionnelle



Impact sur le coût d'un repas scolaire et périscolaire :
de 0,25 à 0,31 €
(selon contenant)

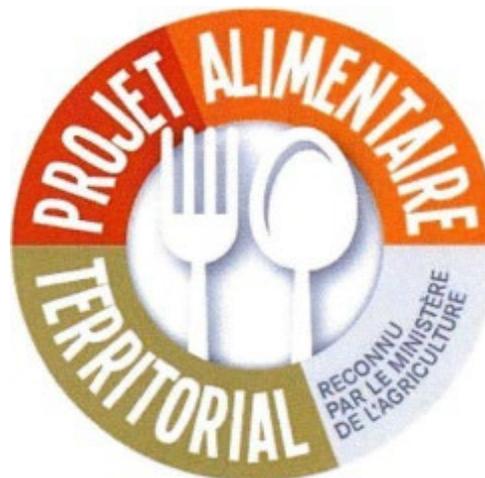
CALENDRIER



Anticiper la gestion des crises alimentaires graves



MERCI !



Avec la participation de



GRAND PARIS

Plaine
commune