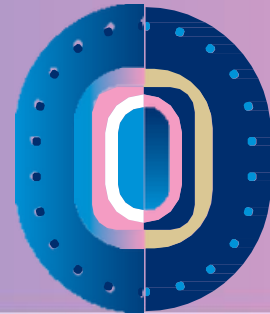


PARCOURS: AU CŒUR DU PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL



NOUS SOMMES CE QUE NOUS MANGEONS !

En réponse à l'urgence climatique, aux impacts sanitaires de la « junk-food », et aux difficultés économiques des ménages, Plaine Commune a amorcé en 2021 son Projet alimentaire territorial (PAT). L'objectif ? Favoriser une alimentation plus durable, saine et accessible pour tous les habitants du territoire.



INFOS CLEFS

Dès 2020, Plaine Commune s'est engagé dans une démarche de Projet Alimentaire Territorial (PAT), reconnue par l'Etat, qui s'est traduite par l'obtention du label « PAT de niveau 1 » en juin 2021.

Le PAT a pour ambition de rendre accessible l'alimentation durable, d'encourager le développement d'une économie alimentaire locale socialement et écologiquement vertueuse, de réduire le gaspillage et développer l'économie circulaire et enfin renforcer le pouvoir d'agir, développer le lien social et valoriser la richesse culturelle du territoire en matière d'alimentation. Pour réussir cette boucle vertueuse, Plaine Commune s'appuie sur un réseau d'acteurs engagés : 300 projets d'agriculture urbaine (jardins partagés, familiaux, pédagogiques, ou fermes productives), et plus de 750 établissements employeurs de l'économie sociale et solidaire.

CHIFFRES CLEF

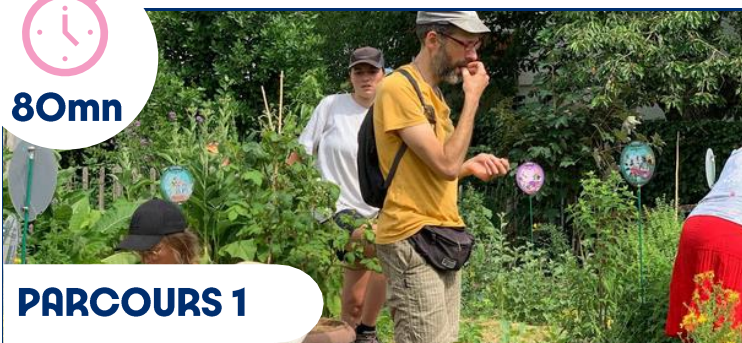
- 75 hectares de terres agricoles
- 300 projets d'agriculture urbaine (jardins partagés, familiaux, pédagogiques ou fermes productives)
- Plus de 700 établissements employeurs de l'économie sociale et solidaire qui participent à la création d'activité et représentent plus de 9 000 emplois
- 130 nationalités sur le territoire et autant de pratiques culinaires variées à valoriser
- Financement de projets en lien avec l'alimentation à hauteur de 174 500 € en 2021 et 191 400 € en 2022.





80mn

PARCOURS 1



START : MAISON DU PROJET, PAUL ELUARD MUSEUM, SAINT-DENIS

ETAPE 1: L'AUTRE CHAMP

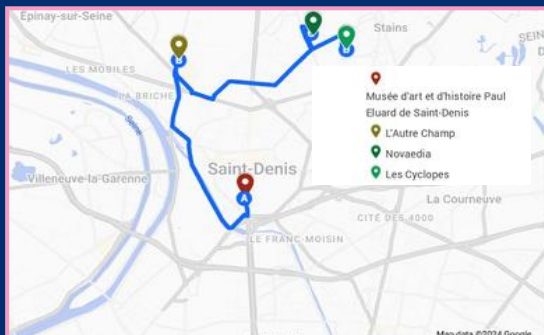
Situé à Villetaneuse sis 165-181 avenue de la Division Leclerc. L'association est active dans l'animation socioculturelle de la commune depuis 2012. Elle participe au développement de dynamiques collectives autour de pratiques agro-écologiques : accompagnement pédagogique de la graine à la récolte, autoproduction de semences, transformation d'espaces urbains en zones de jardinage, sensibilisation sur les vertus médicinales des plantes. Il a un double objectif : valoriser les espaces naturels en zones hyper-urbanisées et partager des pratiques agricoles comme vecteur de lien social et d'autonomie.

ETAPE 2: NOVAEDIA - LA FERME DES POSSIBLES

Située à Stains - 29 rue d'Amiens. C'est une ferme agricole urbaine de 1,2 ha, engagée dans l'agriculture biologique et l'agroforesterie. Elle propose aux habitants la vente de fruits et légumes bio cultivés sur le terrain par les travailleurs en situation de handicap et les jeunes en insertion professionnelle ainsi qu'un service de livraison de paniers de fruits aux professionnels.

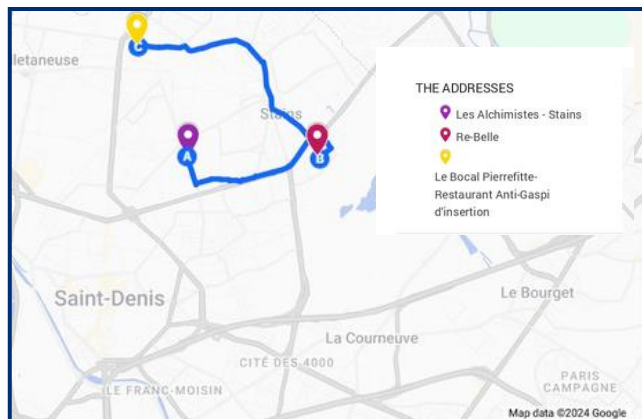
ETAPE 3: CYCLOPES

Située à Stains - 47 rue Georges Sand. C'est un collectif de livreurs.euses salarié.e.s en insertion, créé par les régies de quartier de Saint-Denis et de Stains. Son but ? Propose à leurs client.e.s un service de livraison à vélo efficace tout en réduisant leur empreinte carbone et en leur offrant l'opportunité d'être le moteur d'un emploi juste qui donne la possibilité aux salarié.e.s de se former à un métier porteur.



PARCOURS 2

DE STAINS A PIERREFITTE-SUR-SEINE



DÉPART : LES ALCHIMISTES A STAINS

ETAPE 1: LES ALCHIMISTES

Les alchemists est une entreprise d'économie sociale et solidaire qui a pour objectif : d'améliorer la prise de conscience de la défense, de la protection et de la régénération des sols ; de sensibiliser les acteurs privés et publics à mettre en œuvre le plus rapidement possible la réglementation sur la valorisation des déchets alimentaires ; et de transmettre les bons gestes pour séparer les résidus alimentaires et produire des fertilisants pour les villes et les champs.

ETAPE 2: RE-BELLE

Située à Stains, re-belle se consacre à la transformation et à la mise en conserve de fruits et légumes légèrement abîmés en confitures, soupes, jus, sauces, etc. L'association se consacre également à l'intégration des chômeurs, en particulier des femmes, par la formation et le renforcement de leur confiance en soi.

ETAPE 3: LE BOCAL

Le Bocal est un restaurant soutenu par l'association RAPID. Il s'agit d'une initiative solidaire et écologique : grâce à la collecte de denrées alimentaires non vendues dans les supermarchés, Le Bocal soutient des personnes en voie d'insertion. Les plats préparés sont vendus à bas prix dans le restaurant, le salon de thé et le buffet.



80mn