



CONSEIL MUNICIPAL Séance du 12 février 2025

EXTRAIT DU REGISTRE DES DELIBERATIONS

DEL20250212_5 : Stratégie Alimentaire Territoriale de Montreuil 2025-2027

Nombre de membres composant le conseil: 55

Présents : 44

Absents : 3

Pouvoirs : 8

L'an 2025 le 12 février, à 19h08, les membres du conseil municipal se sont réunis en séance publique Salle des fêtes de l'Hôtel de Ville, sur convocation en date du 3 février 2025.

Sont présents : Madame BENS Aid, Madame BERTIN, Monsieur STERN, Monsieur BESSAC, Madame DEHAY, Madame YONIS, Madame HEUGAS, Monsieur DI GALLO, Monsieur GALERA, Madame GLEMAS, Monsieur GUEGUEN, Madame HEDHUIN, Monsieur ABDOULBAKI, Monsieur VIGNERON, Madame LANA, Monsieur METTEY, Monsieur LAMARCHE, Madame PEYRAMAURE, Madame POULARD, Madame MENHOUDJ, Monsieur BEDREDDINE, Madame CREACHCADEC, Madame ATTIA, Madame LORCA, Monsieur MOLOSSI, Madame ALPHONSE, Monsieur LE CHEQUER, Madame BONNEAU, Madame LELEU, Madame GUERIN, Madame LE GOURRIEREC, Monsieur MADAULE, Monsieur MOLOSSI, Monsieur SERNE, Madame SERRES, Monsieur CHARLES, Monsieur CHESNEAUX, Madame DEFINEL, Madame DOUCOURE, Monsieur LEROY, Monsieur MBARKI, Madame PREVIATO, Monsieur REZIG, Madame BENABDERRAHMANE.

Absents donnant pouvoir : Monsieur Stéphan BELTRAN à Monsieur Olivier CHARLES, Monsieur Djamel LEGHMIZI à Madame Anne-Marie HEUGAS, Monsieur Romain DELAUNAY à Monsieur Frédéric MOLOSSI, Madame Liliana HRISTACHE à Madame Halima MENHOUDJ, Madame Haby KA à Monsieur Yann LEROY, Monsieur Baptiste PERREAU à Monsieur Mohamed ABDOULBAKI, Madame Anne TERNISIEN à Madame Méline LE GOURRIEREC, Monsieur Bruno REBELLE à Madame Mireille ALPHONSE.

Absents : Madame MAZE, Madame KEITA, Monsieur GUILLOT.

Les membres présents forment la majorité des conseillers municipaux en exercice et peuvent délibérer valablement en exécution des articles L. 2121-17, 20 et 21 du code général des collectivités territoriales.

L'appel nominal effectué, il a été procédé en conformité avec l'article L. 2121-15 de ce même code à la désignation d'un secrétaire de séance au sein du conseil municipal.

À la majorité des voix, Nassera DEFINEL a été désignée pour remplir ces fonctions et les a acceptées.



Ces formalités remplies, la séance est ouverte à 19h08.

DEL20250212_5 : Stratégie Alimentaire Territoriale de Montreuil 2025-2027

LE CONSEIL MUNICIPAL

Vu le code général des collectivités territoriales, notamment son article L.2121-29 ;

Vu la stratégie alimentaire de Montreuil annexée à la présente délibération ;

Vu la tenue de la commission technique permanente en date du 10 février 2025 ;

Considérant la volonté de la Ville de participer à la lutte contre la précarité alimentaire et pour un système alimentaire durable ;

Considérant les démarches engagées de nombre d'associations montreuilloises qui font d'elles des partenaires essentielles ;

Considérant les démarches de concertation et de démocratie alimentaire impulsées par la Ville ;

Considérant que la Ville souhaite initier et encourager une série de projets sur son territoire pour pérenniser ce système alimentaire ;

Après en avoir délibéré

A la majorité par
47 voix pour

5 abstentions: Choukri YONIS, Thomas METTEY, Sidonie PEYRAMAURE, Pierre SERNE, Thomas CHESNEAUX

DÉCIDE



Article 1 : Approuve la Stratégie Alimentaire Territoriale 2025 de Montreuil, annexée à la présente délibération.

Le maire :

- Certifie le caractère exécutoire de cette délibération compte-tenu de sa transmission en préfecture, de sa publication ou de sa notification.
- Informe que la présente délibération peut faire l'objet d'un recours administratif devant Monsieur le Maire de Montreuil dans un délai de deux mois à compter de sa publication ou de sa notification ; l'absence de réponse dans un délai de deux mois vaut décision implicite de rejet. Un recours pour excès de pouvoir peut également être introduit devant le tribunal administratif de Montreuil dans un délai de deux mois à compter de la notification ou de la publication ou, si un recours administratif a été préalablement déposé, à compter de la décision expresse ou implicite de rejet de l'administration. Le tribunal administratif peut être saisi par l'application informatique Télérecours citoyens accessible par le site Internet www.telerecours.fr.

Fait et délibéré en séance, les jours, mois et an susdits
et ont signé les membres présents
Pour extrait conforme au registre,
Le Maire, pour le Maire et par délégation
La directrice générale adjointe des services



Véronique TARTIE-LOMBARD

Signé numériquement
A : Montreuil (93100), FR
Le : 19/02/2025 à 9:39:39
Ville Montreuil
Directrice générale adjointe Ressources
Véronique TARTIE LOMBARD



STRATÉGIE ALIMENTAIRE de Montreuil

VERS UN ACCÈS DE TOUS-TES À UNE ALIMENTATION
SAINE & DURABLE 2025-2027



Sommaire

Sommaire.....	2
Éditorial.....	6
Introduction générale : un projet alimentaire.....	8
Un Conseil Local de l'Alimentation de Montreuil (CLAM) pour une gouvernance participative de la stratégie alimentaire.....	24
Fiche-projet 1 – La restauration collective en maîtrise publique comme levier de la démocratie alimentaire.....	27
Projets prioritaires.....	27
Objectifs poursuivis.....	28
Publics concernés.....	28
Pilotage.....	28
Contexte et enjeux.....	28
Projets à venir.....	30
Objectifs.....	30
Publics concernés.....	30
Pilotage.....	31
Calendrier.....	31
Objectifs du projet.....	31
Actions prévues.....	32
Pilotage.....	32
Calendrier.....	32
Fiche projet 2 – Créer un écosystème alimentaire solidaire pour lutter contre les inégalités.....	33
Contexte et enjeux.....	33
Projets envisagés.....	33
Publics ciblés.....	34
Partenaires et structures impliquées.....	34
Calendrier de mise en œuvre.....	34
Fiche projet 3 – Améliorer l'offre de produits alimentaires durables et de qualité dans les quartiers politique de la ville.....	35
Contexte et enjeux.....	35
Objectifs.....	35
Actions et projets envisagés.....	35
Publics ciblés.....	36
Partenaires et structures impliquées.....	36
Calendrier.....	36
Fiche 4 – Agir aux côtés des associations contre la précarité alimentaire et pour une alimentation durable.....	37



Contexte et enjeux.....	37
Présentation des projets.....	38
Pilotage.....	38
Publics visés.....	39
Contexte et enjeux.....	39
Objectifs.....	40
Présentation des projets.....	40
Publics ciblés.....	40
Pilotage.....	40
Calendrier.....	40

Fiche 5 – Capitaliser sur des expériences de transferts monétaires pour renforcer le pouvoir d’agir des personnes sur leur alimentation..... 41

Contexte et enjeux.....	41
Présentation des projets.....	41
Pilotage.....	42
Publics visés.....	42

Fiche-projet 6 – Valoriser les cuisines collectives existantes.....43

Contexte et enjeux.....	43
Présentation des projets.....	43
Objectifs.....	44
Publics ciblés.....	44

Fiche-projet 7 – Soutenir le développement de groupements d’achats alimentaires et d’AMAP par les habitant-es défavorisé-es..... 45

Contexte et enjeux.....	45
Présentation du projet.....	45
Objectifs.....	46
Publics ciblés.....	46
Pilotage.....	46
Calendrier.....	46

Fiche-projet 8 – Sensibiliser et former à la nutrition et au « bien manger ».....48

Contexte et enjeux.....	48
Objectifs.....	48
Actions existantes dans les écoles primaires.....	49
Autres actions existantes.....	49
Projets souhaités.....	50
Publics ciblés.....	50
Pilotage.....	50
Calendrier.....	50

Fiche-projet 9 – Renforcer l’accompagnement nutritionnel auprès des malades..... 51

Contexte et enjeux.....	51
Objectifs du projet.....	51
Présentation du projet.....	52
Publics ciblés.....	52
Pilotage.....	52
Calendrier.....	52

Fiche-projet 10 – Favoriser la découverte et le partage des savoirs-faire culinaires multiculturels

53

Contexte et enjeux.....	53
Présentation des projets.....	53
Objectifs.....	54
Publics ciblés.....	54
Pilotage.....	54
Calendrier.....	54

Fiche-projet 11 – Privilégier l'alimentation saine et durable dans les événements organisés et soutenus par la Ville de Montreuil.....

55

Contexte et enjeux.....	55
Présentation des projets.....	55
Objectifs.....	56
Publics ciblés.....	56
Pilotage.....	56
Calendrier.....	56

Fiche-projet 12 – Protéger et bonifier les jardins partagés et familiaux.....

58

Contexte et enjeux.....	58
Présentation des projets.....	58
Objectifs.....	59
Publics ciblés.....	60
Pilotage.....	60
Partenaires.....	60
Calendrier.....	60

Fiche-projet 13 – Développer les liens entre les Montreuillois et les agriculteurs bios ou durables.....

61

Contexte et enjeux.....	61
Objectifs.....	61
Présentation des projets.....	62
Publics ciblés.....	63
Pilotage.....	63
Partenaires.....	63
Calendrier.....	63





Fiche-projet 14 – Lutter contre le gaspillage alimentaire et valoriser les déchets

alimentaires.....	64
Contexte et enjeux.....	64
Présentation des projets.....	64
Publics ciblés.....	66
Pilotage.....	66
Calendrier.....	66
Conclusion.....	67

Éditorial

Chères Montreuilloises, chers Montreuillois,

C'est avec une conviction profonde et un engagement sincère que je vous présente cette Stratégie Alimentaire Territoriale, fruit de plusieurs mois de travail collaboratif, de réflexions partagées et d'un dialogue constant avec les acteur·ices du terrain, qu'ils et elles vivent dans nos quartiers ou travaillent dans certaines institutions. Nous avons souhaité cette stratégie comme un levier de transformation pour notre ville et pour les générations futures.

L'alimentation n'est pas simplement un acte quotidien. Elle est politique. Elle est l'un des premiers lieux où s'exerce notre volonté de vivre ensemble en harmonie, dans l'accueil et le partage. Elle reflète ainsi nos choix de société. Elle représente notre conception de la justice sociale, de l'égalité d'accès, et bien entendu de la préservation de notre environnement. L'impact de nos choix alimentaires dépasse largement le cadre de nos assiettes : il touche la santé de nos concitoyens, l'équilibre de nos écosystèmes et l'avenir même de notre planète.

C'est pourquoi, à Montreuil, nous avons décidé de faire de la **démocratie alimentaire** un axe essentiel de notre projet municipal. Depuis plusieurs années, nous avons impulsé une démarche de concertation, qui a connu un aboutissement majeur en 2024 avec la création du **Conseil Local de l'Alimentation**, espace de dialogue ouvert entre les acteur·ices de l'alimentation locale : citoyen·nes, associations locales ou nationales, chercheurs et pouvoirs publics. Ce conseil, par sa pluralité, incarne le principe fondamental d'une alimentation citoyenne, où chaque Montreuillois a sa place pour participer à la construction de solutions concrètes.

Dans cette dynamique, nous avons fait le choix de renforcer les liens entre la ville et les territoires ruraux, de rapprocher les producteur·ices de nos marchés, de réduire les intermédiaires, pour que chacun·e d'entre nous puisse accéder à une alimentation de qualité, saine, locale et durable. Nous avons également mis un accent particulier sur la **lutte contre le gaspillage alimentaire**, véritable enjeu écologique, économique et social, afin de réduire notre empreinte écologique et de redonner de la valeur à ce que nous consommons.



Cette Stratégie Alimentaire Territoriale, portée par l'engagement de tou·tes, doit nous permettre de répondre à ces défis majeurs. Elle s'appuie sur une vision solidaire, inclusive et durable de l'alimentation, où la justice sociale, la santé publique et l'écologie sont les trois piliers fondamentaux.

Montreuil est une ville qui croit en l'avenir. Une ville qui fait de la transition alimentaire un acte politique, une ville qui prend ses responsabilités face aux enjeux écologiques, mais aussi une ville qui place l'humain au centre de ses priorités. Ensemble, avec cette stratégie, nous allons agir pour que chacun de nos concitoyens, des plus jeunes aux plus âgés, puisse bénéficier d'une alimentation plus juste, plus saine et plus respectueuse de notre environnement.

C'est ainsi que Montreuil, par sa Stratégie Alimentaire Territoriale, entend participer à la construction d'une société plus responsable, plus solidaire et capable de faire face aux grands défis posés par le monde consumériste dans lequel nous vivons encore. C'est une ambition qui dépasse les simples mots et qui se traduit par des actions concrètes. Ensemble, faisons de Montreuil un modèle de démocratie alimentaire, pour aujourd'hui et pour demain.

Mireille Alphonse

Adjointe au Maire à la Démocratie Alimentaire
Ville de Montreuil



Introduction générale : un projet alimentaire

Une stratégie alimentaire, pourquoi et pour quoi faire ?

En 2020, la municipalité de Montreuil a inscrit l'alimentation comme une priorité majeure de sa politique publique, s'appuyant sur les enjeux fondamentaux identifiés par le Maire, Patrice Bessac, dans son livre *"Manifeste pour une démocratie alimentaire"*. Afin de structurer cette ambition, une délégation d'Adjointe spécifique a été créée et confiée à Mireille Alphonse.

La montée en puissance des attentes des habitant·es, notamment en matière de restauration collective ; les difficultés d'accès à une alimentation de qualité pour chacun·e (qu'ils soient territoriaux et/ou économiques) accentuées par la crise sanitaire ; l'augmentation rapide des coûts de l'alimentation et, en réponse, le développement d'acteur·ices locaux·ales engagé·es pour proposer des solutions pérennes et équitables ont favorisé la mise en place d'une stratégie alimentaire territoriale. Celle-ci vise à garantir à toutes et à tous un accès à une alimentation durable et de qualité, respectueuse de la santé publique et de l'environnement.

Ce document stratégique présente les grandes orientations de Montreuil en matière d'alimentation. Il se veut un cadre flexible, adapté à l'émergence d'initiatives nouvelles en réponse aux besoins, aux contextes évolutifs et à la capacité d'innovation des acteur·ices locaux·ales. La stratégie alimentaire territoriale de Montreuil constitue une plateforme structurante pour fédérer et coordonner un projet collectif, évolutif et cohérent, englobant un large éventail de domaines et de compétences.

Un projet collectif et évolutif

La concertation des acteur·ices et habitant·es de Montreuil

Dès l'automne 2020, la Ville de Montreuil a initié une étude exploratoire sur les enjeux alimentaires, confiée à des stagiaires de l'Institut national des études territoriales (INET). Cette mission a permis de recueillir les témoignages d'une quarantaine d'acteur·ices, internes et externes à la municipalité, afin de dresser un premier état des lieux et de formuler des propositions préliminaires.

Sur la base de ces premières analyses, la municipalité s'est engagée, en 2021, dans une démarche participative ambitieuse, impliquant largement les Montreuillois-es. Six groupes de travail ont été constitués, réunissant à trois reprises les parties prenantes de l'écosystème alimentaire local – associations, coopératives, élu-es, agents municipaux, entre autres – autour de six thématiques stratégiques :

1. **Gouvernance de la stratégie alimentaire ;**
2. **Renforcement de la sécurité alimentaire ;**
3. **Accès équitable à une alimentation de qualité ;**
4. **Promotion de l'alimentation comme levier de santé, de bien-être et de cohésion sociale ;**
5. **Soutien à une agriculture locale, durable et biologique, et renforcement de la résilience territoriale ;**
6. **Développement des filières économiques alimentaires, promotion de l'emploi local et lutte contre le gaspillage alimentaire.**

En parallèle, une enquête d'envergure a été conduite entre avril et août 2021, récoltant plus de 1 200 réponses. Trois rencontres spécifiques ont également été organisées dans les quartiers prioritaires de La Noue, du Morillon et du Bel Air, confirmant l'importance des enjeux alimentaires pour les habitant-es tout en révélant des disparités marquées dans l'accès et la consommation de produits biologiques ou de qualité selon les quartiers.

Un premier forum participatif, organisé en juin 2021, a marqué une étape clé du processus. Ce rassemblement a permis de débattre des feuilles de route élaborées par les six groupes de travail, en présence de plus de soixante-dix participants. La démarche a culminé avec la tenue des **États Généraux de l'Alimentation** lors de la Journée mondiale de l'alimentation, le 16 octobre 2021. À cette occasion, un second forum, ouvert à l'ensemble des habitant-es ainsi qu'aux parties intéressées, a permis de finaliser les orientations stratégiques.

Cette démarche concertée a conduit à l'identification de près de quarante actions, de portée et de précision variables, certaines déjà engagées et d'autres en cours de définition, constituant ainsi une base solide pour la mise en œuvre de la stratégie alimentaire territoriale de Montreuil.

Une stratégie alimentaire déjà en mouvement

À partir de la riche contribution issue de la concertation, l'étape suivante consistait à formaliser la *stratégie alimentaire territoriale* et à prioriser les actions envisagées. Les années 2022 et 2023 ont permis de faire mûrir plusieurs idées et projets, tandis que d'autres, impulsés par la dynamique amorcée en 2020, ont pu être concrétisés.

Parmi les réalisations notables, le retour de la restauration collective en régie publique en janvier 2024, grâce à l'adhésion au syndicat intercommunal Tables Communes. Il confère à Montreuil une maîtrise accrue sur la qualité des repas servis aux enfants des écoles maternelles et élémentaires (voir fiche n°1). Concernant les crèches, les 100 000 repas et goûters annuels sont préparés sur place, en suivant un plan alimentaire respectueux des saisons, de l'environnement et des besoins nutritionnels des tout-petits. Les ingrédients utilisés sont majoritairement issus de l'agriculture biologique et des circuits courts. Afin de garantir la qualité des repas, les cuisiniers des crèches ont bénéficié de formations assurées par les diététiciennes de la Ville, qui collaborent également à l'élaboration des menus.

Dans le domaine de la lutte contre la précarité alimentaire, qui reste un défi majeur à Montreuil, des avancées significatives ont été réalisées. Le CCAS de Montreuil a créé une **Coordination des acteur-ices Sociaux de l'Aide Alimentaire de Montreuil (CASAAM)**, dont la mission est de renforcer les synergies entre les acteur-ices locaux, de faciliter l'accès à l'aide alimentaire et à l'accompagnement social, et de soutenir l'approvisionnement des structures, notamment en produits d'alimentation durable. Parmi les initiatives notables, la création d'une antenne estivale d'Août Secours Alimentaire, portée par le CCAS, permet de pallier la fermeture estivale des structures d'aide alimentaire traditionnelles.

Un partenariat avec Action Contre la Faim (ACF), dont le siège national est situé à Montreuil, a également permis d'expérimenter, en 2022, une action de transfert monétaire couplée à un accompagnement social. Forts de cette expérience, deux nouveaux projets similaires ont été déployés en 2024 et le seront en 2025. Ils bénéficieront à près de 600 ménages montreuillois (voir fiche n°5).

La démarche de stratégie alimentaire territoriale a également renforcé les initiatives locales en matière d'éducation alimentaire et de valorisation du « bien manger ». Les centres sociaux et les antennes de quartier, en partenariat avec les associations et les habitant·es, proposent des activités variées : ateliers de cuisine et de diététique, visites de vergers, et autres initiatives pédagogiques. Par ailleurs, le **budget participatif 2022** a permis de financer un projet de cuisine partagée, porté par un collectif d'habitant·es du quartier Le Morillon et soutenu par le centre social Espéranto. Cette cuisine, installée dans l'annexe Romain Rolland du centre social, a été inaugurée en juin 2024.

Le tissu associatif montreuillois, partie prenante de la concertation de 2021, joue également un rôle clé dans la mise en œuvre de la stratégie alimentaire territoriale. Soutenues par l'**Appel à Initiatives pour une Ville Durable (AIVD)**, ces associations contribuent activement à des actions ciblées au plus près des populations. L'accompagnement des acteur·ices associatifs fait l'objet d'une fiche dédiée (voir fiche n°4).

Cependant, certaines idées issues de la concertation, notamment celles relatives au développement d'une agriculture urbaine, se heurtent à des contraintes techniques. Les études des sols réalisées avec Securagri et AgroParisTech ont révélé des taux de pollution parfois incompatibles avec l'agriculture urbaine, notamment dans les secteurs des Murs à Pêches. Malgré ces obstacles, Montreuil demeure ouverte à l'exploration d'autres pistes pour encourager une agriculture locale adaptée au contexte urbain.

Une stratégie en trois axes et seize fiches

Ce document structure la stratégie alimentaire territoriale de Montreuil autour de trois axes prioritaires, décliné en seize fiches-actions issues de la concertation citoyenne de 2021 et des avancées réalisées au cours des deux dernières années.

Axe 1 – Justice sociale et démocratie alimentaire

Objectif général : *garantir à toutes et à tous un accès équitable à une alimentation de qualité et durable.*

- **Priorités :**

-  Lutter contre la précarité alimentaire.

- Réduire les inégalités territoriales et culturelles en matière d'accès à une alimentation durable.

Axe 2 – Améliorer la santé et le bien-être par l'alimentation

Objectif général : promouvoir une alimentation bénéfique pour la santé physique et mentale, tout en valorisant les traditions locales.

- **Priorités :**

- Combattre l'obésité et les pathologies associées à une mauvaise alimentation.
- Mettre en avant le patrimoine culinaire montreuillois comme vecteur de diversité alimentaire, de santé et de cohésion sociale.

Axe 3 – Vers un système alimentaire résilient et respectueux de l'environnement

Objectif général : contribuer à la lutte contre le réchauffement climatique et à la préservation de la biodiversité.

- **Priorités :**

- Soutenir des pratiques alimentaires et agricoles favorables à la durabilité.
- Renforcer la résilience du système alimentaire local face aux enjeux climatiques et environnementaux.

Des partenaires institutionnels essentiels

Depuis la concertation citoyenne de 2021, le cadre institutionnel lié aux questions alimentaires a connu des évolutions significatives autour de Montreuil. En particulier :

- La mise en place d'un **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** pour la Seine-Saint-Denis, labellisé par l'État en 2021 ;
- L'élaboration du **Plan Alimentaire Métropolitain (PAM)** de la Métropole du Grand Paris, finalisé en 2024 ;

- Les compétences et actions de l'établissement public territorial (EPT) Est Ensemble, dont fait partie Montreuil avec huit autres communes avoisinantes.

La stratégie alimentaire territoriale de Montreuil doit s'inscrire dans ce paysage institutionnel en constante évolution. Il s'agit de tirer parti des opportunités financières et opérationnelles qu'il offre, tout en assurant une articulation cohérente avec les politiques et initiatives portées à l'échelle départementale, métropolitaine et territoriale.

Le PAT de Seine-Saint-Denis :

En tant que l'une des trente-neuf communes de la Seine-Saint-Denis, Montreuil bénéficie des orientations stratégiques et des projets du **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** du département. Ce dernier, conçu comme un levier d'accessibilité à des produits durables et de qualité pour toutes et tous, vise également à favoriser la coopération et l'innovation parmi les acteur·ices du secteur alimentaire.

Le PAT du 93 s'articule autour de plusieurs axes prioritaires, tels que :

- Le développement de l'aide alimentaire ;
- La valorisation des métiers liés à l'alimentation durable ;
- L'amélioration de l'approvisionnement dans la restauration collective ;
- La promotion du zéro déchet ;
- L'élargissement de l'offre alimentaire de qualité ;
- La préservation du foncier agricole et économique ;
- Le renforcement de la résilience alimentaire du territoire.

Montreuil, en tant qu'actrice majeure engagée sur les questions de précarité alimentaire, a été sélectionnée comme l'un des quatre territoires bénéficiaires de l'expérimentation du **chèque alimentation durable "Vital'im"**, portée par le Conseil départemental de la Seine-Saint-Denis en partenariat avec Action Contre la Faim (ACF). Ce dispositif sera mis en œuvre sur 2024 (voir fiche n°5).

Le PAM de la Métropole du Grand Paris (MGP) :

En 2022, la Métropole du Grand Paris a engagé l'élaboration de son **Plan Alimentaire Métropolitain (PAM)**, une démarche collaborative impliquant les 131 communes de son territoire, les six Projets Alimentaires Territoriaux (PAT) déjà en place, ainsi que six partenaires clés dans les domaines alimentaire et agricole :

- La Chambre d'Agriculture d'Île-de-France,
- Le Groupement d'Agriculture Biologique (GAB) d'Île-de-France,
- La Safer de l'Île-de-France,
- La Coopérative Bio d'Île-de-France,
- L'Association Française d'Agriculture Urbaine Professionnelle,
- La Chaire Agricultures Urbaines d'AgroParisTech.

Le PAM a pour ambition de :

1. **Accompagner et coordonner** les politiques alimentaires locales portées par les communes et intercommunalités, en articulation avec les autres échelons de gouvernance (Région, départements, EPCI, Axe Seine, etc.).
2. **Faciliter les synergies et le partage d'expérience** entre les acteur·ices du système alimentaire.
3. **Renforcer les coopérations** pour améliorer la résilience alimentaire du territoire.
4. **Structurer un espace de dialogue** permettant d'accompagner les démarches locales et de pérenniser les initiatives.

Le PAM s'organise autour de **3 grands chantiers**, déclinés en 10 actions phares :

Chantier 1 – Approvisionnement de la restauration collective et accessibilité alimentaire durable

- **Action-phare 1** : Programme « Cantines engagées dans la transition alimentaire », pour accompagner les transformations nécessaires dans la restauration collective métropolitaine.
- **Action-phare 2** : Plateforme mutualisée acheteur·euses-producteur·ices pour structurer les filières d'approvisionnement local et durable.
- **Action-phare 3** : Plan de soutien à l'accessibilité alimentaire durable, en faveur des projets inclusifs.

- **Action-phase 4 :** Extension des compétences de la Foncière métropolitaine Centre-Villes vivants, pour densifier l'offre alimentaire durable et accessible.

Chantier 2 – Résilience alimentaire et adaptation climatique

- **Action-phase 5 :** Opération « 200 hectares sanctuarisés », pour préserver les terres agricoles et les espaces nourriciers, tout en approfondissant les études sur la pollution des sols.
- **Action-phase 6 :** Programme « Grands Projets nourriciers », visant à soutenir les installations agricoles et le renouvellement générationnel des agriculteurs.
- **Action-phase 7 :** Fonds Biodiversité Métropolitain, pour encourager des projets d'agriculture urbaine durables.
- **Action-phase 8 :** Stratégie « Résilience et sécurité alimentaires », pour intégrer les enjeux climatiques dans les politiques alimentaires.

Chantier 3 – Coopérations territoriales et gouvernance

- **Action-phase 9 :** Animation d'un réseau régional des Projets Alimentaires Territoriaux, pour structurer une gouvernance partagée.
- **Action-phase 10 :** Programme de réciprocité urbain/rural, destiné à promouvoir des coopérations équilibrées entre territoires urbains et ruraux.

Grâce à ce cadre stratégique, la Métropole du Grand Paris ambitionne de renforcer la durabilité, l'inclusivité et la résilience des systèmes alimentaires locaux tout en soutenant les politiques alimentaires des communes membres.

Le chantier de l'alimentation à Est Ensemble :

Bien que l'EPT **Est Ensemble** ne se soit pas engagé dans l'élaboration d'un **Projet Alimentaire Territorial (PAT)** spécifique, il joue un rôle clé de coordination, de suivi et de représentation des intérêts des neuf communes membres au sein des instances des PAT de la **Seine-Saint-Denis**, de la **Métropole du Grand Paris** et du projet **AgriParisSeine**.

Est Ensemble est compétent sur de nombreuses thématiques directement ou indirectement liées à l'alimentation, et collabore étroitement avec Montreuil dans ces domaines :

- Gestion des **déchets**,
- **Écologie urbaine** et environnement,
- **Aménagements urbains** et déplacements,
- **Développement économique** et emploi, notamment dans les quartiers prioritaires.

Documents stratégiques et engagement climatique

Est Ensemble anime plusieurs cadres stratégiques territoriaux intégrant des enjeux alimentaires :

- Le **Plan Climat Air Énergie Territorial (PCAET)**,
- Un **Plan Zéro Déchet**,
- Une **Charte d'Économie Circulaire BTP**.

Ces documents réglementaires, validés par les services déconcentrés de l'État, sont par ailleurs conformes aux engagements pris par l'intercommunalité suite aux recommandations de la **Convention citoyenne locale pour le climat**, organisée de septembre 2021 à avril 2022. Cette convention a proposé des mesures concrètes pour lutter contre le dérèglement climatique, tout en garantissant la justice sociale et environnementale. Parmi les priorités identifiées figuraient :

- L'accès universel à une alimentation saine, de qualité et durable,
- Le développement de l'agriculture urbaine,
- La lutte contre le gaspillage alimentaire.

Engagements dans la restauration scolaire

En novembre 2022, les neuf communes d'Est Ensemble ont signé une **Charte pour une restauration scolaire durable**, visant à faire de celle-ci un levier majeur de la **démocratie alimentaire**. Cette charte, qui met l'accent sur l'accessibilité, la qualité et la durabilité, fait actuellement l'objet d'un **bilan d'évaluation** en vue de son renouvellement en 2024.

Charte d'agriculture urbaine

En novembre 2023, le Conseil de territoire d'Est Ensemble a adopté une **Charte d'agriculture urbaine**, avec pour objectif de :

1. **Protéger** et **pérenniser** les espaces dédiés à l'agriculture urbaine écologique,
2. **Multiplier** les initiatives locales en agriculture urbaine,
3. **Coordonner les actions** contribuant à une planification alimentaire territoriale cohérente.

Cette charte a été signée par :

- Les neuf villes membres,
- Les partenaires institutionnels (ANRU, Région Île-de-France, Département de Seine-Saint-Denis, etc.),
- Les bailleurs et aménageurs,
- Les associations locales et experts du secteur.

Ces démarches témoignent de la volonté d'Est Ensemble de **renforcer les liens entre alimentation, aménagement et climat** et de positionner le territoire comme un acteur engagé pour une transition alimentaire juste et durable.



Quelques définitions pour cadrer la SAT

Alimentation durable

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 : L'Ademe – Agence de la transition écologique).

Système alimentaire :

Un **système alimentaire** regroupe l'ensemble des étapes nécessaires pour nourrir une population :

- **Production** (cultiver, récolter),
- **Transformation** (conditionner, transformer),
- **Distribution** (stocker, transporter, commercialiser),
- **Consommation** (préparer, consommer).

Ces actions interconnectées permettent aux aliments d'arriver jusqu'à l'assiette du/de la consommateur-ice, tout en intégrant les ressources, personnes, processus, infrastructures et institutions nécessaires. Il inclut également les **impacts socio-économiques et environnementaux**, ainsi que la gestion des déchets (sources : **FAO, FIDA, INRAE**).

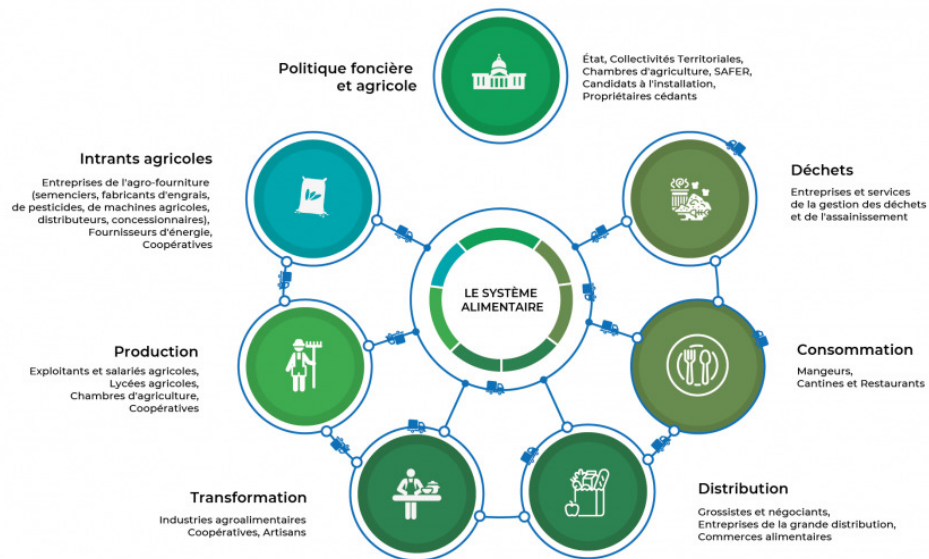
Vers un système alimentaire durable

Un **système alimentaire durable** répond aux besoins de sécurité alimentaire et nutritionnelle de tous, sans compromettre les bases économiques, sociales et environnementales nécessaires aux générations futures.

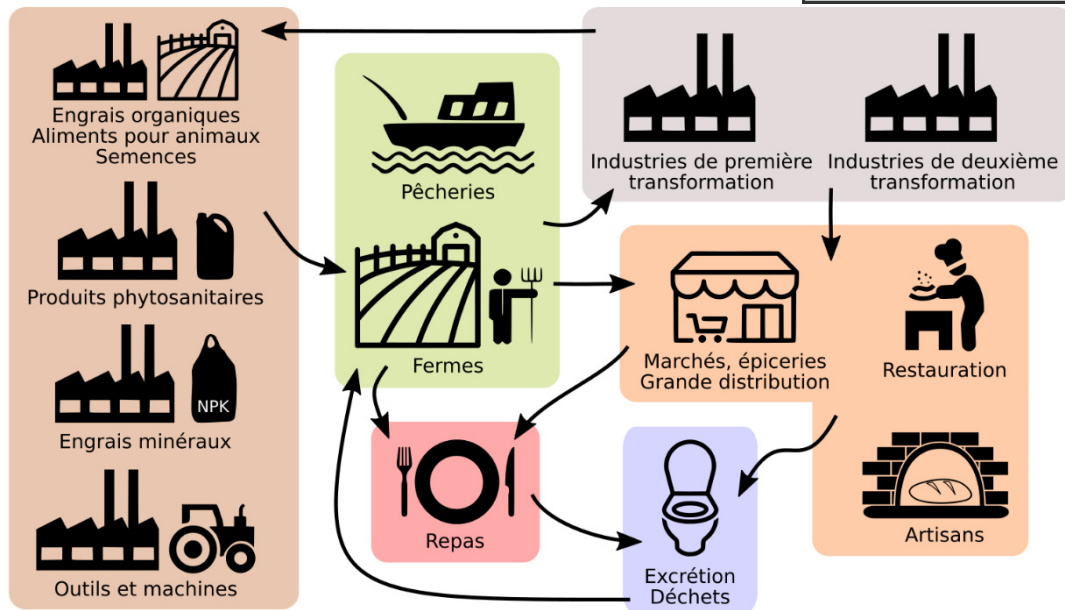
Principes clés :

- **Durabilité économique** : rentabilité à chaque étape du processus.
- **Durabilité sociale** : bénéfices à grande échelle pour la société.
- **Durabilité environnementale** : impact neutre ou positif sur les ressources naturelles, avec protection de l'environnement.

Schéma : Les Greniers d'abondance



Ce modèle vise à équilibrer les enjeux nutritionnels, sociétaux et environnementaux pour construire une résilience alimentaire globale (source : **FAO**).



Aperçu des différents éléments du système alimentaire industrialisé et de leurs interactions. Schéma : Les Greniers d'abondance

Démocratie alimentaire

Origines du concept

Le terme de "démocratie alimentaire" a été introduit en 1996 par **Tim Lang**, chercheur anglo-saxon, pour répondre au constat suivant :

- La **mondialisation** du système alimentaire a affaibli le pouvoir des États face aux multinationales de l'agroalimentaire.
- Il devient nécessaire de **reprendre le contrôle** des systèmes alimentaires pour garantir une alimentation équitable et durable.

Axes d'action

La démocratie alimentaire repose sur deux piliers principaux :

1. **Relocalisation et initiatives locales** :
 - Développement de filières locales (potagers, circuits courts, groupements d'achats).
 - Engagement des collectivités territoriales dans des régies agricoles ou de restauration.
2. **Empouvoirement citoyen** :

- Participation active des citoyens à la construction de systèmes alimentaires durables.
- Inclusion des enjeux environnementaux et de justice sociale dans ces initiatives.

Apports des chercheurs

Selon **Dominique Paturel** (INRAE Montpellier) et **Patrice N'Diaye** (Université de Montpellier), la démocratie alimentaire :

- **Renforce la sécurité alimentaire**, en favorisant un accès équitable à une alimentation de qualité.
- **Repense les questions d'accès libre** à l'alimentation en intégrant les défis du changement climatique et l'impact environnemental de nos choix alimentaires.

Un levier pour la durabilité et l'équité

La démocratie alimentaire constitue un cadre pour conjuguer :

- Résilience des systèmes alimentaires face aux crises climatiques et économiques.
- Justice sociale dans l'accès à l'alimentation pour tous.
- Participation citoyenne active, essentielle à la transition alimentaire.

Résilience alimentaire

La résilience alimentaire est la capacité d'un système alimentaire à garantir dans le temps une alimentation suffisante, adaptée et accessible, face à des perturbations variées ou imprévues.

Souveraineté alimentaire

La souveraineté alimentaire est un concept développé et présenté pour la première fois par le mouvement paysan *Via Campesina* lors du Sommet de l'alimentation de 1996 à Rome organisé par la FAO. La souveraineté alimentaire est aujourd'hui reconnue et définie en droit international par la Déclaration des Nations unies sur les droits des paysan·nes et des autres personnes travaillant dans les zones rurales (UNDROP) de 2018. Ce droit est la possibilité des populations, des États ou des groupes d'États de mettre en place les politiques agricoles les mieux adaptées à leurs populations, sans qu'elles puissent avoir un

effet négatif sur les populations d'autres pays. La souveraineté alimentaire correspond à un système alimentaire dans lequel les personnes qui produisent, distribuent et consomment de la nourriture contrôlent également les mécanismes et les politiques de production et de distribution alimentaire.

Sécurité alimentaire

En 1974, la FAO (Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture) définit pour la première fois le concept de sécurité alimentaire autour de la disponibilité de l'alimentation. Elle précise en 2001 que « la sécurité alimentaire existe lorsque tous les êtres humains ont, à tout moment, un accès physique, social et économique à une nourriture suffisante, saine et nutritive leur permettant de satisfaire leurs besoins énergétiques et leurs préférences alimentaires pour mener une vie saine et active » (SOFI 2001). La sécurité alimentaire compte quatre dimensions : la disponibilité, l'accès, l'utilisation (absorption nutritionnelle) et la stabilité (constance des trois autres dimensions). Depuis quelques années, l'agencité et la durabilité complètent ces quatre dimensions. La durabilité fait référence aux pratiques des systèmes alimentaires qui contribuent à la régénération à long terme des systèmes naturels, sociaux et économiques, garantissant que les besoins alimentaires des générations actuelles soient satisfaits sans compromettre les besoins alimentaires des générations futures. L'agencité se réfère à la capacité des individus et des groupes d'avoir un certain contrôle sur leur propre situation et d'apporter une contribution significative à des politiques qui les concernent. (*Source : Action Contre la Faim*)

Précarité alimentaire

Selon la définition de la FAO, la précarité alimentaire est « l'impossibilité ou la peur de ne pas avoir accès à tout moment à une alimentation suffisante, saine et nutritive ». La notion a émergé en France à la fin des années 1980 dans la lignée des travaux du sociologue Serge Paugam et d'une définition de la précarité proposée par le Conseil économique et social français. « De façon élargie, nous pourrions définir la précarité alimentaire comme une situation dans laquelle une personne ne dispose pas d'un accès garanti à une alimentation suffisante et de qualité, durable, dans le respect de ses préférences alimentaires et de ses besoins nutritionnels, pouvant entraîner ou découler de l'exclusion et de la disqualification sociale ou d'un environnement appauvri. » (Source : D. Paturel « Insécurité alimentaire et précarité alimentaire » cité par Le Labo de l'ESS).

La **lutte contre la précarité alimentaire** est définie depuis 2018, selon le Code d'action sociale et des familles (CASF), comme visant « à favoriser l'accès à une alimentation sûre, diversifiée, de bonne qualité et en quantité suffisante aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale. Elle s'inscrit dans le respect du principe de dignité des personnes. Elle participe à la reconnaissance et au développement des capacités des personnes à agir pour elles-mêmes et dans leur environnement. » (article L-266-1 du CASF)

L'aide alimentaire

« L'aide alimentaire a pour objet la fourniture de denrées alimentaires aux personnes en situation de vulnérabilité économique ou sociale, assortie de la proposition d'un accompagnement. Cette aide, qui vise à répondre aux besoins en volume, tout en prenant en compte, dans la mesure du possible, des critères de qualité des denrées alimentaires, est apportée tant par l'Union européenne que par l'Etat ou toute autre personne morale. » (article L-266-2 du CASF)

Sécurité sociale de l'alimentation

La Sécurité sociale de l'alimentation (SSA) est une réflexion en cours en France et en Belgique, portée par différents acteur·ices de la société civile depuis 2017. Ce projet souhaite intégrer l'alimentation dans le régime général de la Sécurité sociale, tel qu'il a été initié en 1946 : universalité de l'accès, conventionnement des professionnels réalisé par des caisses gérées démocratiquement, financement par la création d'une cotisation sociale à taux unique sur la production réelle de valeur ajoutée.

Ainsi, de la même manière qu'ils le font en allant chez le médecin, tous les Français pourraient utiliser une « carte vitale de l'alimentation » de 150 €/mois et par personnes pour se nourrir sainement de manière autonome, auprès de professionnels conventionnés sur des critères environnementaux et sociaux définis démocratiquement par les caisses primaires locales représentant les citoyens. Les producteur·ices, eux, seraient liés par des contrats pluriannuels avec un prix établi à partir de leur coût de revient et des volumes garantis. Les membres du collectif SSA estiment que ce mécanisme pourrait être un des leviers pour une transformation du système de l'alimentation — production agricole, transformation, distribution, consommation — pour une démocratie dans l'alimentation. La SSA fait l'objet d'expérimentations locales, notamment à Montpellier.

Un Conseil Local de l'Alimentation de Montreuil (CLAM) pour une gouvernance participative de la stratégie alimentaire

Origine et mise en œuvre

L'idée d'un **Conseil Communal de l'Alimentation** a été initialement proposée dans le *Manifeste pour une démocratie alimentaire à Montreuil* (2020), écrit par le maire de la ville. Cette initiative est l'aboutissement d'une concertation citoyenne initiée depuis 2021, confirmant son rôle central dans l'application concrète de la démocratie alimentaire.

Composition

Le CLAM regroupe :

- **des Associations montreuilloises** liées aux questions alimentaires ;
- **des Associations représentantes de publics** habitant Montreuil ;
- **des Acteur·ices économiques** de la transformation, distribution et restauration alimentaires ;
- **des Représentant·es du secteur public** : élus, agents de la Ville de Montreuil, élus et agents d'Est Ensemble et du département de Seine-Saint-Denis ;
- **des Expert·es** : enseignants chercheurs et personnalités qualifiées.

Missions principales

1. **Co-construction de la stratégie alimentaire territoriale :**
 - Collaborer sur les actions liées à la stratégie alimentaire territoriale ;
 - Être force de proposition pour compléter la stratégie alimentaire territoriale.
2. **Recueil des besoins du territoire et de ses habitant·es :**
 - Garantir une meilleure prise en compte des attentes locales ;
 - Créer un espace de discussion entre la Mairie et les acteur·ices ;

3. **Création d'un espace d'échanges et d'innovation :**

- Favoriser les retours d'expérience, la formation des membres, et l'émergence d'idées novatrices par l'intelligence collective ;
- Faire naître de nouveaux projets en lien avec l'alimentation sur le territoire.

Axe 1:

**Justice sociale et démocratie alimentaire,
vers l'accès de tou·tes à une alimentation de
qualité et durable**

7 fiches-projets



Fiche-projet 1 – La restauration collective en maîtrise publique comme levier de la démocratie alimentaire

Crèches : L'alimentation saine et durable, un vecteur d'égalité dès le plus jeune âge

Montreuil compte neuf crèches municipales, où les repas sont préparés sur place par des cuisiniers, à l'exception de l'une d'entre elles (Lounes Matoub), qui ne dispose pas de cuisine adaptée. Cette capacité à cuisiner sur place a permis à la Ville d'intégrer concrètement ses crèches dans la stratégie alimentaire territoriale dès 2021. La crèche Lounès Matoub bénéficie des repas livrés par Tables Communes.

Consciente que les pratiques alimentaires et l'éveil au goût jouent un rôle clé dans la bonne santé physique et mentale des tout-petits, Montreuil a engagé plusieurs actions significatives :

- Une augmentation importante de la part des produits bios, avec un objectif de 70 % des 100 000 repas et goûters servis chaque année. Cette démarche a été facilitée par l'adhésion à la centrale d'achat régionale, qui privilégie les produits locaux, les circuits courts et la saisonnalité, tout en maintenant des prix maîtrisés.
- La formation des cuisiniers a été renforcée en 2021 grâce à l'intervention d'une diététicienne. Celle-ci a collaboré avec eux pendant cinq semaines pour élaborer des recettes adaptées aux tout-petits, à base de denrées brutes. Désormais, en lien avec la coordinatrice petite enfance, les diététiciennes de la ville travaillent pour choisir les denrées utilisées chaque jour, laissant aux cuisiniers une marge de créativité.

Projets prioritaires

La Ville souhaite poursuivre et renforcer ses efforts pour promouvoir une alimentation saine et durable :

- **Produits bios et locaux** : Étendre l'utilisation de produits bios, notamment pour les produits laitiers et d'origine animale ;
- **Diversité des goûters** : Former les cuisiniers pour enrichir et diversifier la composition des goûters ;
- **Plats végétariens** : Sensibiliser les cuisiniers à l'intérêt gustatif et nutritif de recettes végétariennes variées.

- **Sensibilisation des parents.** Il s'agit d'informer les familles sur :
 - Les impacts négatifs des produits ultra-transformés sur la santé,
 - Les bienfaits des plats végétariens ;
 - Des conseils nutritionnels et des exemples de menus équilibrés ;Les **conseils de crèches**, composés de parents et de professionnels, mis en place en octobre 2024, serviront de lieu d'échange et de co-éducation sur ces sujets.

Objectifs poursuivis

Ces actions visent à :

- Garantir un accès égalitaire à une alimentation saine, de qualité et durable, quels que soient les revenus des familles, contribuant ainsi à une véritable **démocratie alimentaire** ;
- Assurer un bon développement physique et psychique des enfants grâce à une alimentation équilibrée ;
- Prévenir l'obésité infantile en ancrant dès le plus jeune âge des pratiques alimentaires saines ;
- Réduire les déchets alimentaires en privilégiant des repas faits maison, adaptés aux besoins et envies des enfants.

Publics concernés

- Les **enfants** de 0 à 3 ans accueillis en crèche ;
- Les **parents**, dans une logique de co-éducation ;
- Les **cuisiniers et personnels des crèches**, acteur-ices essentiels de cette démarche.

Pilotage

- **Direction de la Petite enfance ;**
- **Direction de la Santé.**

II – Écoles maternelles et élémentaires : les cantines, moteurs de la justice alimentaire

Contexte et enjeux

La Ville de Montreuil sert quotidiennement près de 9 000 repas en période scolaire et 3 000 en vacances dans ses 52 écoles et 47 centres de loisirs. Ces repas,

préparés en partie sur place, étaient jusqu'au 31 décembre 2023 fournis par un prestataire privé.

- La qualité des repas, jugée insuffisante, a généré un fort mécontentement parmi les élèves, parents, enseignant·es et agents municipaux ;
- De nombreux enfants laissent leur repas inachevé, entraînant à la fois une sous-nutrition et un gaspillage alimentaire important ;
- La situation s'est aggravée avec la crise de la Covid et l'inflation alimentaire, affectant la qualité des produits servis ;
- Des problématiques similaires ont été observées dans les résidences pour personnes âgées, où les repas ne répondaient pas aux besoins nutritionnels des résidents.

Face à ces constats, dès 2020, la municipalité a décidé de reprendre la gestion publique de la restauration collective pour garantir des repas équilibrés et de qualité pour tous les publics concernés.

Adhésion au syndicat intercommunal Tables Communes

Entre 2021 et 2023, la Ville a étudié les solutions possibles pour une restauration publique avec le soutien des cabinets Espelia et Spoon :

- **Consultations et ateliers participatifs** : Élèves, parents, agent·es municipaux·ales, animateur·ices, et consommateur·rices ont contribué à définir les attentes et éviter les écueils ;
- **Évaluation des options** : Différents scénarios (*régie publique, partenariat avec une ville voisine, adhésion à un syndicat intercommunal*) ont été analysés selon leurs aspects financiers, techniques et organisationnels.

La solution retenue est l'adhésion au syndicat intercommunal **Tables Communes**, regroupant 15 communes d'Île-de-France, en raison de :

- Son bon rapport qualité/prix permettant une augmentation moindre par rapport à ce que demandait le prestataire privé ;
- Sa volonté effective de répondre aux exigences de la loi Egalim (quantité de produits bio dans les recettes, lutte contre le gaspillage alimentaire, suppression du plastique pour les contenants alimentaires, achats de produits bio auprès des paysan·nes de la Coop Bio d'Île de France favorisant les approvisionnements en circuits courts) et de se positionner dès 2024 au-delà des indicateurs de cette loi ;
- Une gouvernance partagée permettant à Montreuil de porter ses exigences via 5 élus siégeant au conseil d'administration, au lieu d'un siège par ville auparavant.

Depuis le **1er janvier 2024** :

- Tous les repas (*scolaires, loisirs, résidences seniors...*) sont préparés à la cuisine centrale de Tables Communes, située à Ivry-sur-Seine ;
- Les plats sont élaborés en majorité avec des produits bruts de qualité, respectant les exigences nutritionnelles ;
- L'adhésion a également inclut la fourniture de repas pour la crèche Lounès Matoub (*jusqu'à l'été 2024*) et la livraison de pain pour toutes les structures concernées.

Projets à venir

La Ville prévoit de renforcer son partenariat avec Tables Communes et de tirer parti des services proposés :

- Formation des personnels en restauration notamment sur la cuisine végétarienne ;
- Animations pédagogiques pour sensibiliser les élèves à l'alimentation durable ;
- La fin du plastique à usage unique dans la restauration collective ;
- Étude d'un projet d'extension des cuisines centrales sur le territoire de Montreuil, en collaboration avec le syndicat.

Objectifs

- Offrir des repas équilibrés et adaptés aux besoins nutritionnels des différentes tranches d'âge bénéficiant de la prestation ;
- Proposer au moins deux repas végétariens par semaine et une alternative quotidienne à la viande pour toutes et tous ;
- Utiliser des produits locaux et frais, issus de circuits courts et de la Coop Bio d'Île-de-France avec des contrats aidant à sécuriser la filière bio en Île-de-France ;
- Développer le goût et la découverte culinaire chez les enfants ;
- Réduire le gaspillage alimentaire grâce à des menus mieux adaptés et appréciés.

Publics concernés

- Les élèves des écoles maternelles et élémentaires, ainsi que des accueils de loisirs ;
- Les résidents des structures pour personnes âgées.

Pilotage

- **La Direction de l'Éducation ;**
- **La Direction de la Petite Enfance ;**
- **La Direction des Solidarités et du CCAS.**

Calendrier

Le projet a été déployé à partir de **2024** avec une dynamique d'amélioration continue, et l'intégration officielle de Montreuil dans le Conseil d'Administration en fin d'année.

III – Résidences autonomie : une meilleure alimentation pour les personnes âgées

Le Centre communal d'action sociale (CCAS) de Montreuil gère deux résidences autonomie, la résidence Les Ramenas (39 logements) et la résidence des Blancs Vilains (57 logements), qui accueillent des personnes âgées autonomes à faibles ressources. Chaque studio est équipé d'une kitchenette, mais les résidences proposent également un service de restauration sur place pour favoriser une alimentation équilibrée et la convivialité lors de repas partagés.

Depuis janvier 2024, la gestion de ce service de restauration a été reprise en gestion publique en partenariat avec le syndicat intercommunal **Tables Communes**, assurant une meilleure qualité des repas. Les premiers retours des résidents sont encourageants, mettant en avant :

- Une augmentation des légumes et fruits de saison ;
- Une plus grande variété et des découvertes gustatives ;
- Des portions adaptées, avec une réduction notable du gaspillage alimentaire.

Objectifs du projet

- **Améliorer la santé et le bien-être des résidents** grâce à une alimentation saine, équilibrée et adaptée à leurs besoins ;
- **Rompre l'isolement social** en encourageant les repas partagés pour créer des moments de convivialité et d'échange.

Actions prévues

- Maintenir la restauration collective avec Tables Communes, tout en ajustant les menus selon les attentes et besoins des résidents pour garantir une qualité constante ;
- Organiser des ateliers culinaires pour les résidents, visant à :
 - Les initier à des recettes simples, équilibrées et adaptées ;
 - Favoriser la (re)découverte de saveurs et des aliments bénéfiques pour leur santé ;
 - Proposer des astuces pratiques pour mieux s'alimenter et gérer leurs repas au quotidien.

Pilotage

- **Direction des Solidarités et du CCAS ;**
- **Direction de l'Education ;**
- **Syndicat Tables Communes.**

Calendrier

Tables Communes a commencé à servir les repas à partir de **janvier 2024** l'adhésion officielle de la Commune de Montreuil s'est faite en fin d'année 2024.

Fiche projet 2 – Créer un écosystème alimentaire solidaire pour lutter contre les inégalités

Contexte et enjeux

La commune de Montreuil est marquée par une grande disparité territoriale. Dans le “Bas Montreuil”, les quartiers limitrophes de Paris bénéficient de la présence d’une population aisée et d’une offre alimentaire variée : magasins de produits bios, durables, locaux et en circuits courts. À l’opposé, le « Haut Montreuil » et d’autres zones populaires souffrent de la précarité économique et de l’absence d’une offre alimentaire adaptée, ces territoires étant souvent qualifiés de « déserts alimentaires ».

Ces inégalités exacerbent les difficultés d’accès à une alimentation saine et durable pour les habitant·es des Quartiers Politiques de la Ville (QPV) et ceux des quartiers limitrophes où les revenus sont particulièrement bas. Dans ces quartiers, l’attractivité pour les acteur·ices privés reste faible, rendant difficile l’émergence de commerces alimentaires engagés. Face à ces défis, la Ville de Montreuil ambitionne de réduire ces inégalités alimentaires en développant des solutions collaboratives, en partenariat avec le tissu associatif local.

Projets envisagés

Pour répondre aux besoins de ces populations, la Ville souhaite mettre en œuvre deux initiatives complémentaires :

1. **Créer un écosystème alimentaire solidaire avec l’association APPUI**

L’association APPUI, reconnue pour son travail sur la plateforme alimentaire solidaire *Au Bon Transit* à Saint-Denis, a obtenu en 2024 un financement du Programme National de l’Alimentation. Ce soutien permettra :

- De développer un circuit d’approvisionnement en produits durables et de qualité ;
- De redistribuer ces produits à Montreuil et dans les communes limitrophes, afin de toucher les populations les plus précaires.

2. **Soutenir l’ouverture de tiers-lieux alimentaires solidaires**

À l’issue du projet mené avec APPUI, la Ville espère trouver les financements nécessaires pour établir des tiers-lieux alimentaires dans les quartiers défavorisés. Ces espaces hybrides auront pour vocation de :

- Proposer des produits frais, bios ou durables à des prix accessibles ;
- Organiser des ateliers éducatifs pour sensibiliser à une alimentation saine et durable ;

- Offrir un espace de convivialité favorisant le lien social et l'échange entre habitant-es.

Publics ciblés

Ces initiatives visent les habitant-es des QPV de Montreuil, mais plus largement tous les ménages à faibles revenus, pour leur permettre d'accéder à une alimentation de qualité tout en renforçant le lien social.

Partenaires et structures impliquées

- **Association APPUI**, cheffe de file pour la création d'un circuit solidaire d'approvisionnement alimentaire.
- **La Ville de Montreuil**, à travers :
 - La Direction des Solidarités et du CCAS ;
 - La Mission Stratégie Alimentaire Territoriale ;
 - La Direction Citoyenneté et Vie des Quartiers ;
 - La Direction Urbanisme et Habitat.
- **L'EPT Est Ensemble**, pour un soutien logistique et stratégique au projet ;
- **Associations.**

Calendrier de mise en œuvre

Le déploiement des actions débutera en 2025, avec un calendrier progressif pour répondre aux besoins identifiés et intégrer les financements nécessaires.

Fiche projet 3 – Améliorer l’offre de produits alimentaires durables et de qualité dans les quartiers politique de la ville

Contexte et enjeux

Montreuil souffre d’une répartition inégale des commerces alimentaires, en particulier pour ce qui concerne l’offre de produits bios, durables, et issus des circuits courts. Dans les quartiers prioritaires de la ville (QPV), les habitant·es expriment un réel besoin d’accéder à des produits de qualité, mais ces zones restent largement dépourvues d’alternatives aux grandes surfaces ou commerces standards (elles se trouvent même, pour certaines, assez éloignées de toutes zones commerciales).

Dans le cadre de sa stratégie alimentaire territoriale, la Ville de Montreuil souhaite améliorer cette situation en soutenant l’émergence de commerces de qualité, de marchés locaux et d’initiatives en faveur d’une alimentation durable dans les quartiers les plus isolés.

Objectifs

- Combattre le déficit de commerces alimentaires de qualité dans certains quartiers ;
- Améliorer la qualité de vie et l’accès à une alimentation saine pour les habitant·es ;
- Réduire les déplacements en voiture vers les grandes surfaces situées en périphérie.

Actions et projets envisagés

Pour atteindre ces objectifs, plusieurs initiatives sont en cours ou à l’étude :

1. **Consolider les petits marchés de quartier dans les QPV**

- À la suite d’une concertation citoyenne en 2021, deux marchés ont été inaugurés en 2022 :
 - **Quartier Branly-Boissière** : chaque samedi, place Colette Lepage (8h-13h) ;
 - **Quartier Montreuil-Morillon** : chaque jeudi, place Montreuil (14h-20h).
- Si ces marchés répondent aux attentes locales, leur succès reste limité par un manque d’attractivité pour les commerçants forains. La

Ville prévoit de renforcer leur fréquentation et d'étudier l'ouverture d'un nouveau marché dans le quartier Bel Air – Grands Pêcheurs, sous le château d'eau, avec un fort soutien des habitant-es.

2. **Soutenir l'implantation de commerces bios et durables dans les déserts alimentaires**

- Encourager l'installation de commerces accessibles, proposant des produits locaux, bios et durables dans les QPV.

3. **Sensibiliser les commerces existants**

- Accompagner les commerçants pour les inciter à élargir leur offre vers des produits de meilleure qualité, durables et éthiques.

4. **Renforcer la régulation des food trucks**

- Ajouter des critères environnementaux dans les appels à projets annuels pour les food trucks et la street food, afin de promouvoir des produits locaux et responsables.

5. **Dynamiser les marchés forains**

- Collaborer avec les concessionnaires pour attirer davantage de producteur-ices bios sur les marchés existants ;
- Mettre en place des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire et valoriser les invendus.

Publics ciblés

Ces initiatives visent principalement les habitant-es des déserts alimentaires de Montreuil, et tout particulièrement les ménages à revenus modestes, qui vivent notamment de manière concentrée dans les Quartiers Politique de la Ville de Montreuil.

Partenaires et structures impliquées

La mise en œuvre de ces actions repose sur une coopération étroite entre les différentes instances de la Ville :

- **Direction des Espaces publics et de la Mobilité ;**
- **Mission Stratégie Alimentaire Territoriale ;**
- **Direction Citoyenneté et Vie des Quartiers ;**
- **Associations et monde économique.**

Calendrier

Les actions se dérouleront sur la période **2025-2026**, avec un suivi régulier pour ajuster les projets aux besoins des habitant-es et des commerçant-es.

Fiche 4 – Agir aux côtés des associations contre la précarité alimentaire et pour une alimentation durable

Contexte et enjeux

La crise du Covid-19 suivie d'une inflation généralisée (*touchant l'alimentation, le logement, les énergies, etc.*) a profondément fragilisé une partie de la population montreuilloise, entraînant une hausse notable des bénéficiaires de l'aide alimentaire, estimée à +30%. Cette augmentation a mis en lumière une crise plus large dans le secteur de l'aide alimentaire, confronté à plusieurs défis :

- Une baisse significative des dons et des collectes alimentaires, tant en termes de quantité que de qualité ;
- Une hausse des prix des produits alimentaires et une augmentation des charges des associations.

Face à cette situation difficile, la Ville de Montreuil et le CCAS ont créé la CASAAM (*Coordination des acteur-ices Sociaux et de l'Aide Alimentaire de Montreuil*) en septembre 2020. Cette initiative vise à :

- Favoriser l'interconnaissance des acteur-ices locaux-ales et soutenir leurs actions ;
- Simplifier l'accès à l'aide alimentaire, aux droits et à l'accompagnement social pour les usagers ;
- Créer des dispositifs communs pour mieux répondre aux besoins des structures et des habitant-es ;
- Diversifier et renforcer les sources d'approvisionnement des structures, avec une attention particulière aux produits permettant d'offrir une alimentation durable et de qualité.

La Ville soutient historiquement les associations d'aide alimentaire par des financements. En 2024, malgré une réduction globale de son budget, Montreuil a réussi à maintenir et augmenter ses subventions, pour un montant supérieur à 200 000 €. Par ailleurs, le CCAS consacre 150 000 € dans le cadre de sa commission d'aide financière, dont deux tiers sous forme de chèques services, afin de couvrir les besoins alimentaires des habitant-es.

Présentation des projets

Plusieurs actions ont été initiées pour améliorer l'accès à l'aide alimentaire, tant pour les bénéficiaires que pour les structures locales. Ces projets se déclinent comme suit :

1. Renforcer l'accès à l'aide alimentaire dans tous les secteurs de la Ville

- Consolidation du dispositif de colis d'urgence : Distribués 6 jours sur 7, ces colis sont portés par les membres de la CASAAM et coordonnés par le CCAS, avec un cofinancement de la DRIHL 93 ;
- Poursuite de l'opération de distribution estivale : Mise en place depuis cinq ans par le CCAS, cette opération se déroule pendant la fermeture estivale des structures d'aide. Elle est menée en partenariat avec Août Secours Alimentaire (ASA), le Service Social Départemental (SSD) et la Direction de la Santé ;
- Accompagnement à l'implantation de solutions alimentaires dans les secteurs dépourvus d'offre : Cette action vise à implanter des solutions complémentaires ou innovantes dans les zones où l'offre d'aide alimentaire ou d'épiceries solidaires fait défaut. L'objectif est de favoriser la mixité sociale, le libre choix des produits et l'accès à une alimentation de qualité.

2. Accompagnement des structures locales dans leurs défis logistiques et d'approvisionnement

- État des lieux des besoins des structures : Cette action vise à identifier les besoins des structures d'aide alimentaire, en particulier la mutualisation des sources d'approvisionnement, l'accès à des produits alimentaires durables, et l'aide à la recherche de financements. Ce travail se fait en collaboration avec l'association APPUI (voir fiche n°2) ;
- Diversification des sources d'approvisionnement : Soutenir les structures en facilitant l'achat complémentaire de denrées de qualité, telles que des fruits et légumes bios, et en leur mettant à disposition des moyens logistiques supplémentaires.

3. Renforcer la qualité nutritionnelle des colis distribués

- Cette action est encore à définir, mais l'objectif est de renforcer les efforts des structures d'aide dans leur prise en compte de l'équilibre alimentaire des produits inclus dans les colis distribués.

Pilotage

- Direction des Solidarités et du CCAS ;
- Direction de la Santé ;
- Direction Jeunesse et Éducation Populaire ;
- Associations.

Publics visés

Les actions sont principalement destinées aux **associations** d'aide alimentaire ainsi qu'aux **bénéficiaires** de cette aide.

Soutenir les initiatives associatives pour l'accès à une alimentation durable

Contexte et enjeux

Les associations montreuilloises jouent un rôle central dans la construction d'un système alimentaire solidaire, écologique et innovant. Depuis plusieurs années, ces associations, qu'elles soient issues de collectifs d'habitant-es des quartiers où habitent des habitant-es défavorisé-es, de citoyens solidaires et engagés habitant d'autres quartiers ou du tissu associatif des Murs à Pêches, participent activement à la transition vers une alimentation durable. Leur dynamisme s'est particulièrement renforcé à la suite de la crise du Covid-19, avec de nombreuses initiatives développées en faveur des populations vulnérables.

Ces initiatives combinent solidarité et écologie, visant à soutenir les populations en situation de précarité par des actions variées :

- Ateliers de cuisine et anti-gaspillage ;
- Partage des savoirs culinaires ;
- Séances de jardinage et découverte de la biodiversité ;
- Distribution d'invendus alimentaires ;
- Cantines solidaires accompagnées de temps de cuisine collectifs.

Ainsi, ces actions visent à répondre à des enjeux alimentaires complexes tout en renforçant la cohésion sociale et la résilience écologique.

Le soutien aux associations constitue l'un des piliers de la politique municipale de Montreuil, qu'il soit d'ordre logistique, foncier ou financier. Afin de mettre en œuvre la stratégie alimentaire issue de la concertation citoyenne de 2021, la Ville peut s'appuyer sur un réseau associatif engagé et créatif. Montreuil souhaite accompagner ce secteur de manière optimale afin d'enrichir et d'amplifier les actions locales.

Objectifs

- Valoriser le travail et le savoir-faire des associations œuvrant pour un accès universel à une alimentation durable ;

- S'appuyer sur les associations pour mieux atteindre les populations défavorisées et les publics spécifiques, souvent les plus vulnérables.

Présentation des projets

1. **Maintenir le soutien financier aux associations**

Montreuil soutient par le biais de nombreuses subventions et dispositifs les associations sur le domaine de l'alimentation. Montreuil renouvelle chaque année son Appel à initiatives pour une ville durable (AIVD), lancé en 2011, et axé spécifiquement sur l'alimentation depuis 2020.

2. **Favoriser les échanges entre associations**

Pour encourager la création de nouveaux projets en phase avec les enjeux alimentaires de Montreuil, la Ville facilite les échanges entre les acteur·ices associatifs au travers du Conseil Local de l'Alimentation de Montreuil. Elle soutient également l'émergence de nouvelles initiatives et accompagne les projets existants dans la mesure du possible.

Publics ciblés

- **Habitant·es défavorisé·es** : Populations vulnérables nécessitant un accès facilité à des solutions alimentaires durables.
- **Enfants et jeunes** : Sensibilisation précoce à une alimentation saine, responsable et durable.

Pilotage

- **Mission Stratégie alimentaire territoriale ;**
- **Direction Citoyenneté et Vie des Quartiers ;**
- **Direction Jeunesse Éducation Populaire ;**
- **Associations.**

Calendrier

2024 et au-delà : Mise en œuvre continue des actions et projets, avec une adaptation annuelle selon les besoins et les résultats observés.



Fiche 5 – Capitaliser sur des expériences de transferts monétaires pour renforcer le pouvoir d’agir des personnes sur leur alimentation.

Contexte et enjeux

Dans les budgets des ménages précaires, l'alimentation représente une variable d'ajustement essentielle, influençant négativement la qualité nutritionnelle de l'alimentation. En effet, le coût d'un panier alimentaire équilibré est estimé à 4,60 €/personne/jour par l'INRAE, un montant difficilement accessible pour de nombreuses personnes en situation de précarité. De plus, toutes les personnes précaires n'ont pas recours à l'aide alimentaire, soit à cause de critères restrictifs ou d'une offre mal adaptée, soit par gêne ou honte de demander de l'aide.

Dans ce contexte, la Ville de Montreuil a collaboré avec la Mission France - Action Contre la Faim (ACF) pour mettre en place en 2022 un dispositif de transfert monétaire : le projet "Passerelle", qui a permis à 200 ménages d'en bénéficier. Forts des résultats positifs de cette première collaboration, la Ville continue de jouer un rôle de territoire d'expérimentation sociale en développant de nouvelles initiatives telles que "Passerelle Plus" et le projet Vital'im, soutenu par ACF et le Conseil Départemental 93.

Ces projets visent à lutter contre la précarité alimentaire et le non-recours à l'aide alimentaire, tout en favorisant l'accès à une alimentation saine, durable et de qualité pour tous. De plus, ces initiatives contribuent aux réflexions nationales sur la mise en place d'une sécurité sociale de l'alimentation, garantissant à chacun des ressources suffisantes pour répondre à ses besoins alimentaires.

Présentation des projets

1. Projet Vital'im (2024)

- **Objectif** : Permettre à une population précaire d'accéder à une alimentation saine et durable.
- **Mise en place** : Au cours du deuxième semestre 2024, 480 personnes ont été dotées d'une carte monétaire permettant 50€/mois/personne d'achats alimentaires pendant 6 mois, avec un bonus de 50% pour l'achat de fruits, légumes ou produits bios provenant de commerces spécifiques.
- **Accompagnement** : Ces bénéficiaires auront également accès, de manière non obligatoire, à des ateliers cuisine, des ateliers gustatifs, et des conseils en nutrition proposés par des associations locales.

2. **Projet Passerelle Plus (2024-2025)**

- **Objectif** : Expérimenter, à plus grande échelle, un dispositif combinant un transfert monétaire non ciblé pendant 4 mois, un accompagnement social, et des ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable.
- **Public visé** : 370 ménages en situation de précarité.
- **Méthodologie** : Ce projet sera évalué de manière rigoureuse à travers une étude impliquant un groupe témoin. Les impacts seront mesurés en termes de sécurité alimentaire, de bien-être et de durabilité alimentaire. Une attention particulière sera portée à l'analyse coût-efficacité du dispositif.
- **Partenaires** : ACF, l'INRAE, et la Fondation de l'Armée du Salut.

Pilotage

- **Direction des Solidarités et du CCAS ;**
- **Direction de la Santé ;**
- **Direction Citoyenneté et Vie des Quartiers ;**
- **Direction Jeunesse et Education Populaire ;**
- **Associations.**

Publics visés

- **Projet Vital'im**
 - Étudiants ;
 - Femmes enceintes et allaitantes ;
 - Familles monoparentales avec enfants de moins de 3 ans ;
 - Personnes âgées ;
 - Personnes en situation de maladie chronique.
- **Projet Passerelle Plus :**
 - Ménages en situation de précarité, selon des critères de vulnérabilité définis en collaboration avec les centres sociaux et les associations de quartiers.

Fiche-projet 6 – Valoriser les cuisines collectives existantes

Contexte et enjeux

Les cuisines collectives connaissent un engouement croissant à Montreuil, en particulier auprès des ménages à faibles revenus ou de ceux vivant dans des logements avec des espaces de cuisine réduits, mal équipés ou inexistantes. Ces espaces partagés permettent non seulement de répondre à un besoin pratique de cuisine, mais aussi de favoriser des liens sociaux et de convivialité. Ils deviennent ainsi des lieux propices à la créativité culinaire et à l'apprentissage d'une alimentation plus équilibrée, grâce à l'échange de savoirs entre les usagers.

Dans ce contexte, la municipalité de Montreuil a cherché, depuis plusieurs années, à répondre à ce besoin, en particulier dans les quartiers politique de la ville (QPV). Par exemple, le centre social Grand Air, inauguré en 2015, dispose d'une cuisine pédagogique mise gratuitement à disposition des associations ou collectifs du quartier. En parallèle, le centre social Espéranto a accompagné les habitant·es du quartier Le Morillon pour soumettre au budget participatif 2022 un projet de cuisine pédagogique, qui a été retenu et dont les travaux d'aménagement ont débuté en 2023. Cette cuisine a été inaugurée en mai 2024.

Les associations locales jouent également un rôle important. On Sème Tous, une ferme urbaine située rue Hoche dans le quartier de La Noue, a installé une cuisine extérieure dans un container, utilisée par le 100 Hoche (antenne Vie de Quartier et centre social), dans une collaboration fructueuse. De plus, l'association Lez'Arts dans les Murs a récemment inauguré une cuisine collective dans le quartier des Murs à Pêches, favorisant diverses activités autour de l'alimentation avec les habitant·es. L'association Récolte urbaine dispose également d'une cuisine qui permet de proposer des ateliers culinaires à partir de fruits et légumes récupérés, avec pour objectif de financer un séjour estival pour les jeunes participants.

Présentation des projets

1. Optimiser l'utilisation de la cuisine pédagogique du centre social Grand Air

- 🟡 **Action** : Dans le cadre du renouvellement du projet social du centre en 2024, il a été prévu de valoriser les activités liées à l'alimentation. Une attention particulière sera portée à la création d'une activité de batch cooking pour et avec les étudiants des résidences du quartier, permettant de cuisiner en grande quantité et à moindre coût.

2. **Organiser l'activité de la nouvelle cuisine du centre social Espéranto**

- **Action** : La cuisine récemment inaugurée du centre social Espéranto sera intégrée dans le renouvellement du projet social du centre. Des activités culinaires y seront proposées afin de répondre aux besoins des habitant-es et d'encourager l'entraide autour de la cuisine.

3. **Créer des liens entre les habitant-es des centres sociaux Grand Air et Espéranto**

- **Action** : Des événements conviviaux, tels que des compétitions culinaires et des échanges de recettes, seront organisés pour renforcer les liens entre les habitant-es des deux centres sociaux.

4. **Poursuivre la collaboration entre le 100 Hoche et On Sème Tous**

- **Action** : Une collaboration continue sera maintenue avec l'association On Sème Tous, en particulier autour de la cuisine extérieure installée dans l'espace vert provisoire, pour organiser des ateliers culinaires et des événements communautaires.

Objectifs

1. **Permettre de cuisiner dans de bonnes conditions** et de manger de manière équilibrée à faible coût ;
2. **Offrir un lieu** propice à l'apprentissage d'une alimentation variée et équilibrée ;
3. **Favoriser la solidarité** et l'entraide alimentaire entre les usagers des cuisines collectives.

Publics ciblés

- **Habitant-es défavorisé-es** ;
- **Étudiant-es** des résidences et du quartier.

Fiche-projet 7 – Soutenir le développement de groupements d'achats alimentaires et d'AMAP par les habitant·es défavorisé·es

Contexte et enjeux

Montreuil a été l'une des premières villes à connaître la création d'AMAPs (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) dès le milieu des années 2000. Ces AMAPs permettent de créer un lien direct entre les paysan·nes et les consommateur·rices pour garantir un prix juste et une alimentation de qualité, tout en soutenant l'agriculture locale. Cependant, ces initiatives sont souvent localisées dans le Bas Montreuil, avec des usagers issus de catégories socio-économiques relativement élevées.

Dans le cadre de sa stratégie alimentaire territoriale (SAT), la Ville de Montreuil souhaite continuer à soutenir cette dynamique, en encourageant la création d'AMAPs et de groupements d'achats au service des populations défavorisées de la ville. À une échelle réduite, ces projets pourraient répondre à plusieurs des axes d'action de la SAT, en permettant un accès plus large et à prix raisonnables à des produits alimentaires de qualité et durables, tout en soutenant l'agriculture locale et en renforçant la solidarité entre les habitant·es.

Présentation du projet

1. Groupements d'achats :

- 🟡 **Objectif** : Faciliter la mise en place de groupements d'achats en mettant en relation des habitant·es intéressés et en aidant à trouver des lieux de dépôt pour ces achats collectifs. Cela permettrait de mutualiser les ressources et de négocier des prix justes pour des produits alimentaires de qualité.

2. AMAPs :

- 🟡 **Objectif** : Étudier les possibilités de faciliter la création d'AMAPs pour les habitant·es défavorisé·es en soutenant les initiatives locales et en apportant un accompagnement pour structurer ces AMAPs. Cela pourrait inclure des ateliers de sensibilisation, la recherche de partenaires locaux·les et la mise à disposition d'espaces pour les distributions.

Objectifs

- **Faciliter l'accès** à des produits alimentaires de qualité, respectueux de l'environnement et des producteur-ices, pour les habitant-es défavorisé-es.
- **Permettre l'accès à des prix accessibles** tout en soutenant le monde paysan et en encourageant une alimentation durable.
- **Renforcer les solidarités locales** à travers des pratiques de consommation collective.

Publics ciblés

- **Habitant-es défavorisé-es** de Montreuil, et plus particulièrement ceux qui se trouvent dans des situations d'isolement ou de précarité sociale.

Pilotage

- **Mission Stratégie alimentaire territoriale ;**
- **Direction des Solidarités et du CCAS**
- **Associations.**

Calendrier

- Le **calendrier** pour ce projet est encore à définir.



Axe 2

Améliorer la santé et le bien-être par l'alimentation

6 fiches-projets



Fiche-projet 8 – Sensibiliser et former à la nutrition et au « bien manger »

Contexte et enjeux

L'impact de l'alimentation sur la santé et le bien-être est aujourd'hui largement reconnu, avec des effets avérés des produits ultra-transformés sur des maladies telles que l'obésité et le diabète de type 2. En 2020, une étude de l'Inserm¹ et du CHU de Montpellier a révélé que 47 % des adultes français sont en surpoids ou en situation d'obésité. Pour le surpoids on note une disparité entre les hommes (36,9%) et les femmes (23,9%). A l'inverse, pour l'obésité, les femmes (17,4%) sont un peu plus concernées que les hommes (16,7%).

Le phénomène touche également les enfants, avec 20 % des enfants de 6 à 17 ans en surpoids, dont 5,4 % en situation d'obésité.

La lutte contre l'obésité a été priorisée depuis l'an 2000 par le Plan National Nutrition Santé (PNNS), avec des recommandations telles que l'augmentation de la consommation de fruits et légumes. Depuis 2003, la ville de Montreuil s'inscrit dans cette dynamique en mettant en place des projets de proximité, principalement à destination des enfants et de leurs familles. Ces projets incluent des actions comme "Le goût des saisons", "Miss Pomme", et "Classe cuisine", avec la participation active des diététiciennes de la ville.

Sensibiliser à une alimentation saine et respectueuse de l'environnement reste un axe majeur pour la Ville de Montreuil, qui cherche à étendre ces actions aux adolescents, jeunes adultes et personnes âgées.

Objectifs

1. **Sensibiliser** les publics à la notion d'équilibre alimentaire et à l'importance d'une alimentation saine ;
2. **Inform**er les habitant-es sur le lien étroit entre santé, alimentation et activité physique ;
3. **Lutter** contre la malbouffe et ses conséquences sur la santé ;
4. **Prévenir** les maladies liées à l'alimentation, notamment l'obésité et les troubles associés.

1

<https://presse.inserm.fr/obesite-et-surpoids-pres-dun-francais-sur-deux-concerne-etat-des-lieux-prevention-et-solutions-therapeutiques/66542/>

Actions existantes dans les écoles primaires

1. Le Goût des saisons

- En partenariat avec la Société Régionale d'Horticulture de Montreuil (SRHM) et la direction de l'Éducation, l'objectif est d'augmenter la consommation de fruits et légumes en utilisant le plaisir de la dégustation. Ce programme inclut des séances au jardin, en cuisine, et en classe, visant à sensibiliser les enfants aux bienfaits des fruits et légumes de saison.

2. Concours « Miss Pomme »

- Collaborant avec la SRHM, cette action sélectionne cinq classes chaque année pour travailler sur le goût (dégustation) et la citoyenneté (élections de la "Miss Pomme"). Ce projet inclut des visites des vergers locaux et un travail pédagogique autour du vocabulaire des sens et de la nutrition.

- Classe Cuisine** La classe cuisine a pour principal objectif d'améliorer le comportement alimentaire des enfants en s'appuyant sur le plaisir de faire, de consommer et de déguster des préparations qu'ils ont réalisés. Le projet vise à réaliser des repas complets, savoureux et équilibrés ; avoir des notions d'équilibre alimentaire et de dégustations ainsi que de sensibiliser sur l'importance de l'activité physique.

Autres actions existantes

- Au sein des accueils de loisirs** : des séjours courts à la base de loisirs de Mouroux permettent aux enfants de participer à la création de menus équilibrés, de découvrir de nouveaux plats et de travailler sur la thématique du gaspillage alimentaire ;
- Centre de vacances d'Allevard** : les enfants y apprennent à cuisiner dans un cadre montagnard, avec une attention particulière à la diversité des plats et à la nutrition ;
- Formation des agents municipaux** : les agents de restauration scolaire, les ATSEM et les animateurs suivent des formations sur l'équilibre alimentaire et la découverte des goûts ;
- Centres sociaux et antennes Vie de quartier** : ateliers de cuisine, partages de savoir-faire et conseils en nutrition sont proposés aux habitant-es, tout en abordant les enjeux environnementaux de la production alimentaire ;
- Associations locales** : de nombreuses initiatives locales, telles que des ateliers cuisine animés par des associations, contribuent à la diffusion d'une culture de la nutrition équilibrée et responsable.

Projets souhaités

1. **Continuer à proposer et développer des actions pour les enfants**, en s'appuyant sur le tissu associatif local ;
2. **Développer des actions pour les adolescents** afin de les sensibiliser à l'alimentation équilibrée et à l'impact de leurs choix alimentaires sur leur santé ;
3. **Former les responsables et animateurs** en charge des enfants et adolescents pour renforcer leur capacité à guider les jeunes vers des comportements alimentaires sains ;
4. **Actions de parentalité** : développer des actions avec les parents pour les accompagner dans l'éducation alimentaire de leurs enfants et les sensibiliser à la santé et à la nutrition.

Publics ciblés

- **Enfants, adolescents, parents, personnes âgées.**

Pilotage

1. **Direction de la Santé ;**
2. **Direction de l'Éducation ;**
3. **Direction de l'Enfance ;**
4. **Direction Citoyenneté et Vie des quartiers ;**
5. **Direction Jeunesse et Éducation populaire**
6. **Associations.**

Calendrier

Les actions seront mises en œuvre **chaque année**, avec des réévaluations régulières pour ajuster les programmes en fonction des besoins et des retours des participants.



Fiche-projet 9 – Renforcer l'accompagnement nutritionnel auprès des malades

Contexte et enjeux

L'alimentation joue un rôle primordial dans la gestion de nombreuses maladies, qu'elles soient directement liées à la nutrition, comme le diabète de type II et l'obésité, ou qu'elles soient aggravées par de mauvaises habitudes alimentaires, comme certaines pathologies cardiovasculaires.

À Montreuil, le diabète de type II est la principale cause d'affection de longue durée (ALD). En parallèle, le département de Seine-Saint-Denis, dont fait partie Montreuil, fait face à des problématiques importantes concernant la santé maternelle et infantile, avec un taux élevé de grossesses à risque, notamment en raison des risques liés au diabète et aux maladies cardiovasculaires.

Les Centres Municipaux de Santé (CMS) de Montreuil travaillent activement sur les questions d'alimentation et de santé depuis de nombreuses années. Dans le cadre du Contrat Local de Santé (CLS), un programme d'Education Thérapeutique du Patient (ETP) a été mis en place. Ce dispositif est ouvert aux patients diabétiques de type 2 ainsi qu'à leur entourage ; et a pour objectif de les aider à **acquérir** ou **maintenir les compétences** dont ils ont besoin pour gérer au **mieux leur vie avec une maladie chronique**. En pratique, le programme comporte plusieurs étapes, réalisées par l'équipe soignante des CMS formée à cette démarche éducative, et se décline, en tant que **parcours personnalisé**, tout au long de la vie du patient. Les patients sont reçus dans un premier temps en **entretien individuel** afin de discuter ensemble de leurs attentes, leurs difficultés... et définir leurs priorités. Ensuite, leur sont proposées des **séances éducatives individuelles et/ou collectives** pour répondre à leurs priorités.

Objectifs du projet

- **Promouvoir l'équilibre alimentaire** afin d'améliorer l'état de santé des patients
- **Inform** sur les traitements médicamenteux et fournir des conseils nutritionnels adaptés.
- **Accès à des conseils nutritionnels pratiques** pour les personnes en situation de précarité, souvent confrontées à des problèmes de malnutrition ou d'accès à une alimentation saine ;
- **Redonner l'envie de cuisiner** aux patients en présentant des solutions simples, accessibles et adaptées à leurs besoins nutritionnels spécifiques.

Présentation du projet

L'idée du projet est de relancer et structurer des ateliers de cuisine diététique pour les patients souffrant de diabète de type II ou d'autres affections de longue durée, en partageant des savoirs et savoir-faire entre les patients et les intervenants tant sur le choix d'un menu équilibré que sur sa réalisation. Ces ateliers devront viser à proposer des recettes simples, goûteuses et équilibrées, tout en tenant compte des besoins nutritionnels spécifiques de chaque patient.

Bien que des ateliers aient été organisés par les diététiciennes de Montreuil dans le passé, ces derniers n'ont pas perduré, faute de structures adaptées et de renouvellement. Le projet envisage de réactiver ces ateliers, avec un espace plus adapté, afin de leur donner un cadre durable et accessible.

"La dynamique "sport santé" est portée conjointement par les Directions des Sports et de la Santé depuis 2017. Avec le souhait de l'élargir à l'ensemble du territoire au travers du projet de Maison Sport Santé (demande d'habilitation en cours), il sera également partagé avec les personnes et les patients concernés les enjeux d'une reprise ou d'une poursuite d'une activité physique adaptée à l'âge, aux capacités, à la pathologie..."

Publics ciblés

- **Malades diabétiques de type II ;**
- **Patients en affection de longue durée (ALD)**, en particulier ceux affectés par des pathologies liées à l'alimentation (maladies cardio-vasculaires, malnutrition, etc.).

Pilotage

- **Direction de la Santé ;**
- **Direction des Solidarités et du CCAS ;**
- **Direction des sports ;**
- **Associations ;**
- **CPTS.**

Calendrier

Le calendrier des ateliers est **à définir**.

Fiche-projet 10 – Favoriser la découverte et le partage des savoirs-faire culinaires multiculturels

Contexte et enjeux

Montreuil se distingue par la diversité de ses habitant-es, issus de multiples nationalités et de communautés d'origine étrangère anciennes. Ce métissage culturel enrichit la ville, notamment par un patrimoine alimentaire varié, véritable reflet de son histoire et de ses influences. Valoriser cette diversité culinaire peut non seulement contribuer à l'éducation alimentaire des Montreuillois, mais aussi favoriser le bien-être individuel et collectif. Cela permet également de renforcer la cohésion sociale en mettant en lumière des pratiques culinaires communes et en encourageant les échanges culturels.

Présentation des projets

1. Cuisine dans les parcs

Le projet consiste à organiser des ateliers extérieurs dans les parcs de Montreuil, où les habitant-es peuvent découvrir l'art culinaire à travers des démonstrations de chefs cuisiniers. Ces ateliers permettront de faire découvrir des **plats traditionnels**, français ou d'autres cultures, et d'explorer des recettes inédites ou revisitées. Des ateliers en extérieur sont installés pour accueillir ces animations, créant ainsi un cadre convivial et ouvert à tous.

2. Livre de recettes de Montreuillois.e.s

Ce projet propose de collecter les recettes des habitant-es de Montreuil et d'envisager la publication d'un **livre de recettes** qui mettra en valeur les plats traditionnels de diverses origines, tout en incluant des recettes innovantes et adaptées aux enjeux de la santé. Ce livre servirait de témoin de la diversité culinaire de la ville et de son patrimoine gastronomique vivant. Il pourrait aussi être réalisé en format numérique et vidéo et être utilisé dans des ateliers culinaires.

3. Valoriser les initiatives associatives autour de la diversité alimentaire

Montreuil regorge d'initiatives associatives qui œuvrent pour promouvoir une alimentation saine et diversifiée. Le projet propose de créer un **espace dédié sur le site internet de la Ville** pour faire connaître ces initiatives, permettant ainsi aux Montreuillois d'accéder facilement à des informations sur les événements, ateliers, et actions locales favorisant une alimentation variée et équilibrée.



Objectifs

- **Promouvoir la diversité culinaire** : faire découvrir des cuisines variées, bénéfiques pour la santé, en mettant en avant des recettes traditionnelles et innovantes ;
- **Favoriser le vivre-ensemble** : utiliser la cuisine comme un moyen de renforcer les liens sociaux entre les habitant-es, en valorisant l'échange culturel et la convivialité à travers des événements culinaires.

Publics ciblés

- **Tous publics** : ces projets s'adressent à toute la population de Montreuil, quels que soient l'âge ou la nationalité. L'objectif est d'impliquer tous les habitant-es dans la mise en valeur de la diversité culinaire, qu'ils soient curieux de découvrir de nouvelles saveurs ou passionnés de cuisine.

Pilotage

- **Direction de la Communication ;**
- **Direction du Développement culturel ;**
- **Direction Citoyenneté et Vie des Quartiers ;**
- **Mission Stratégie alimentaire territoriale ;**
- **Direction Jeunesse et Education Populaire ;**
- **Associations.**

Calendrier

- **Cuisines dans les Parcs** : Ce projet est lancé depuis **2023**, avec des ateliers réguliers organisés en période estivale dans les parcs de la ville. Des événements pourront être programmés à différentes périodes de l'année, en fonction de la météo et des besoins identifiés.

Fiche-projet 11 – Privilégier l'alimentation saine et durable dans les événements organisés et soutenus par la Ville de Montreuil

Contexte et enjeux

La Ville de Montreuil organise chaque année une multitude d'événements, de l'échelle communale aux événements de quartier, en passant par ceux destinés à des publics spécifiques, notamment les jeunes. Bien que des progrès aient été réalisés en matière de gestion des déchets et d'offre alimentaire, un important potentiel d'amélioration subsiste. Ces événements, en tant que moments de rassemblement, représentent un levier idéal pour diffuser des messages d'éducation nutritionnelle et promouvoir une alimentation durable. La Ville souhaite renforcer son rôle d'exemple en intégrant ces enjeux dans ses pratiques événementielles, mais aussi en incitant les événements associatifs qu'elle soutient à adopter une démarche similaire.

Présentation des projets

Projet 1 : Événements organisés par la Ville de Montreuil

1. **État des lieux de l'offre alimentaire** : Réaliser un diagnostic de l'offre alimentaire actuelle lors des événements organisés par la Ville, qu'il s'agisse de stands de restauration gérés directement par la Ville ou par des partenaires (restaurateurs, associations) ;
2. **Faciliter l'approvisionnement en produits durables** : Collaborer avec le service Achats et Commandes publiques pour favoriser l'achat de produits alimentaires auprès de fournisseurs bio, durables, en circuit court, ou directement auprès de petit-es producteur-ices locaux ;
3. **Instaurer des critères alimentaires pour les stands de restauration** : Mettre en place des critères stricts sur la qualité de l'alimentation proposée lors des événements, afin de garantir une offre saine et respectueuse des principes de durabilité ;
4. **Animations autour du « bien manger »** : Organiser des animations sur place pour promouvoir une alimentation équilibrée et durable, impliquant des diététiciennes ou des experts en nutrition.

Projet 2 : Événements associatifs soutenus par la Ville

1. **Élaboration d'une charte d'engagement** : Rédiger un document de référence, tel qu'une charte, qui donnera des recommandations aux associations souhaitant proposer de la nourriture lors des événements de

quartier. Cette charte pourrait inclure des critères de qualité nutritionnelle et de durabilité.

2. **Sensibilisation des associations** : Offrir un cadre pour que les services décentralisés de la Ville (antennes de vie de quartier, centres sociaux, antennes jeunes, etc.) puissent mieux accompagner les associations dans la mise en place de pratiques alimentaires saines et responsables.

Objectifs

- **Améliorer l'offre alimentaire** : enrichir et diversifier l'offre alimentaire des événements montreuillois en y introduisant des produits sains, durables et issus de circuits courts ;
- **Sensibiliser les habitant-es à une alimentation durable** : profiter de l'attrait des événements pour sensibiliser la population à la nutrition, à l'impact environnemental des choix alimentaires et à l'importance de consommer local et bio.
- **Accompagner les événements associatifs** : fournir aux associations un cadre pour proposer une alimentation de qualité lors de leurs événements, contribuant ainsi à la dynamisation d'une approche collective de la santé publique.

Publics ciblés

- **Associations de Montreuil** : en tant qu'organisatrices d'événements, elles seront un acteur clé dans la mise en œuvre de cette démarche ;
- **Restaurateurs et traiteurs** : partenaires indispensables à la fourniture de l'offre alimentaire sur les événements organisés ou soutenus par la Ville.

Pilotage

- **La Direction de la Communication ;**
- **Direction de la Santé ;**
- **Direction des Finances ;**
- **Direction Citoyenneté et Vie des Quartiers ;**
- **Mission Stratégie Alimentaire Territoriale ;**

Calendrier

- **À définir.**

Axe 3

Aller vers un système alimentaire résilient protecteur de l'environnement

3 fiches-projets



Fiche-projet 12 – Protéger et bonifier les jardins partagés et familiaux

Contexte et enjeux

Montreuil dispose d'un riche réseau de jardins partagés et familiaux, représentant une part importante de la surface cultivable de la ville. Les jardins partagés sont des espaces collectifs de proximité gérés par des associations de voisins et ont pour objectif principal de favoriser les liens sociaux, intergénérationnels et interculturels, bien que la production maraîchère puisse également être une composante. La Ville, engagée dans la démarche « Montreuil est notre jardin », soutient ces jardins en créant une « charte du jardinier urbain responsable » pour encourager des pratiques écologiques.

En parallèle, les jardins familiaux, historiques et souvent associés à la lutte contre la pauvreté, sont tournés vers la production individuelle de fruits et légumes. Cependant, ces terrains ont un passé horticole ou industriel, et la contamination des sols par des métaux lourds notamment représente un enjeu majeur, en particulier dans le secteur des "Murs à pêches". Bien que certaines cultures, comme les arbres fruitiers, soient à privilégier malgré cette pollution, il est essentiel de protéger la santé des jardiniers et de garantir des pratiques agricoles adaptées aux spécificités des sols.

Présentation des projets

1. Identification des cultures maraîchères et/ou fruitières des jardins partagés et familiaux

- Cartographier et recenser les types de cultures pratiquées dans les jardins partagés et familiaux afin de mieux comprendre les usages et les besoins des jardiniers. Ce recensement permettra d'identifier les types de cultures les plus adaptées au contexte local et à la pollution des sols.

2. Poursuite de l'analyse des sols des jardins

- Continuer l'analyse des sols pour identifier les zones polluées par des métaux lourds et incompatibles avec des activités de jardinage et de culture alimentaire, et en fonction des résultats, définir les cultures les plus

adaptées. L'analyse doit également permettre de suivre l'évolution de la pollution et de proposer des solutions de remédiation pour les parcelles les plus affectées.

3. Sensibilisation et accompagnement des jardiniers

- Mettre en place des ateliers de sensibilisation pour informer les jardiniers sur les risques associés à la pollution des sols et sur les pratiques agricoles adaptées. Cela inclut des formations pratiques sur la gestion de la pollution, la culture en hauteur ou l'utilisation de techniques de culture adaptées, comme les cultures en bacs ou en pots.

4. Expérimentation de modes de culture adaptés

- Tester des techniques agricoles innovantes et respectueuses de l'environnement, comme l'utilisation de terreaux non contaminés, l'agriculture verticale ou les cultures hors sol. Ces expérimentations permettront de trouver des solutions pérennes et écologiques pour produire des aliments tout en respectant les contraintes liées à la pollution des sols.

Objectifs

- **Protéger les jardiniers** : garantir la santé des jardiniers en leur fournissant des informations et des outils pour cultiver de manière sécuritaire dans des sols pollués ;
- **Permettre une agriculture urbaine durable** : adapter les pratiques de culture aux spécificités des sols montreuillois pour encourager une petite agriculture urbaine résiliente et durable ;
- **Participer à des projets supra-communaux** : contribuer à la réflexion sur les enjeux de l'agriculture urbaine à l'échelle de la métropole et de la région, en collaborant avec des acteur·ices locaux·ales et régionaux sur les problématiques liées à la pollution des sols et aux nouvelles pratiques agricoles.

Publics ciblés

- **Jardiniers urbains** : les habitant-es des jardins partagés et familiaux, qu'ils soient débutants ou expérimentés, qui souhaitent adapter leur pratique en fonction des contraintes liées à la pollution des sols ;
- **Acteur-ices du secteur agricole** : associations de jardiniers, agriculteurs urbains, et partenaires techniques intéressés par les expérimentations et les nouvelles méthodes de culture en milieu urbain.

Pilotage

- **Direction de l'Environnement et du Cadre de vie ;**
- **Direction de l'Urbanisme et de l'Habitat ;**
- **Mission Stratégie alimentaire ;**
- **Associations.**

Partenaires

- **Est Ensemble** : collaboration pour la mise en œuvre des bonnes pratiques agricoles sur le territoire en mettant en œuvre la charte de l'agriculture urbaine ;
- **Métropole du Grand Paris** : partenariat pour les projets agricoles et environnementaux à l'échelle régionale ;
- **SecurAgri, CeremaARS** : partenaires techniques pour l'analyse des sols et le développement de solutions adaptées pour l'agriculture urbaine dans des zones polluées.

Calendrier

- **À partir de 2025** : Le projet débutera en 2025 avec un focus sur l'analyse des sols et la sensibilisation des jardiniers, suivi de la mise en place des expérimentations et des actions concrètes pour l'adaptation des pratiques agricoles en fonction des résultats obtenus.



Fiche-projet 13 – Développer les liens entre les Montreuillois et les agriculteurs bios ou durables

Contexte et enjeux

Pour améliorer le système alimentaire de Montreuil et garantir un approvisionnement en produits bio le plus complet possible, il est essentiel de sécuriser le travail des producteur·ices. Autrement dit, de développer des liens directs entre la ville et des campagnes nourricières. Cela permet non seulement d'offrir des produits de qualité, mais aussi de participer activement à la lutte contre les effets négatifs des intermédiaires dans la chaîne alimentaire, facteur de dégradation du climat. Ces circuits courts ont des enjeux multiples et se déclinent sur plusieurs aspects : écologique, économique, social, culturel, éducatif et alimentaire.

Les enjeux écologiques sont évidents : en réduisant les intermédiaires, on minimise l'empreinte carbone liée au transport des produits. D'un point de vue économique, ces relations directes entre producteur·ices et consommateur·rices permettent de réduire les coûts cachés liés aux intermédiaires et de garantir un "juste prix" pour les deux parties. En outre, elles garantissent aux paysan·nes des revenus réguliers qui leur permettent de poursuivre leur engagement en faveur du bio, en ayant un modèle économique soutenable. Le social est également au cœur de cette démarche, qui vise à rendre une alimentation de qualité, saine et durable, accessible à tous, quel que soit le pouvoir d'achat des Montreuillois. Cela crée également des liens de solidarité, non seulement entre les citoyens, mais aussi entre Montreuillois et agriculteurs, renforçant ainsi les relations urbains/ruraux. Les enjeux culturels et éducatifs viennent compléter ce tableau, en favorisant une meilleure compréhension des pratiques agricoles, de la biodiversité et des habitudes alimentaires, notamment auprès des jeunes générations. Enfin, les enjeux alimentaires sont centrés sur la possibilité d'accéder à des produits locaux, durables, de meilleure qualité nutritionnelle et gustative.

Objectifs

Les projets envisagés visent plusieurs objectifs :

- **Faire venir des produits de qualité et durables à Montreuil**, à travers les circuits courts, afin de proposer une alimentation plus accessible et respectueuse de l'environnement.
- **Faire découvrir le monde agricole et paysan** aux Montreuillois, notamment à travers des partenariats avec des territoires ruraux.

- **Développer des liens de solidarité et de compréhension** entre producteur·ices ruraux·ales et citoyen·nes, en favorisant des échanges culturels et sociaux.
- **Sensibiliser à la biodiversité et à la production agricole**, notamment via des actions pédagogiques auprès des jeunes générations.

Présentation des projets

Projet 1 : Diagnostic et relance des marchés paysans

Le premier projet consiste à réaliser un **diagnostic des marchés paysans** organisés à Montreuil. Ces marchés ont lieu quatre fois par an en collaboration avec les Amis de la Confédération paysanne et existent depuis plusieurs années. L'objectif est de relancer leur attractivité et de dynamiser ces espaces en tant que lieux de consommation responsable. Les actions proposées incluent :

- La réalisation d'un **diagnostic régulier** pour évaluer la fréquentation, les produits proposés et les points à améliorer ;
- Le **développement d'actions de valorisation** de ces marchés (ateliers de cuisine, rencontres avec les producteur·ices, etc.) ;
- **L'encouragement de la consommation locale** en mettant en avant les produits de saison et de qualité.

Projet 2 : Nouer des partenariats avec des territoires ruraux

Le deuxième projet vise à établir des liens solides entre Montreuil et des territoires ruraux afin de favoriser les échanges en matière de ressources alimentaires et d'éducation nutritionnelle. Ce projet comprend plusieurs étapes préparatoires, telles que :

- **Identifier les territoires ruraux nourriciers**, en s'appuyant sur des partenariats déjà existants, comme avec la Coopérative bio d'Ile-de-France, des maraîchers venant régulièrement vendre leurs produits dans les petits marchés de quartiers existant déjà ou des communes possédant des centres de vacances de la Ville (Allevard, Saint-Bris-le-Vineux, Mouroux) ;
- **Explorer les liens possibles avec la Métropole du Grand Paris**, notamment à travers le Plan alimentaire métropolitain et le programme de réciprocité urbain/rural ;
- **Collaborer avec les associations locales** pour développer des actions pédagogiques visant à sensibiliser les enfants et adolescents à la production agricole et à la nutrition ;

- Mettre en place un **jumelage alimentaire** avec un territoire producteur agricole ;
- **Analyser les coûts de ces partenariats** et rechercher des financements pour soutenir ces initiatives.

Publics ciblés

Les projets sont ouverts à tous les **publics**, mais plusieurs groupes cibles sont identifiés, notamment :

- **Enfants et jeunes**, pour leur permettre de mieux comprendre la nature et l'alimentation à travers des ateliers éducatifs.
- **Seniors**, afin de les accompagner dans l'accès à une alimentation de qualité.
- **Publics en situation de précarité alimentaire**, pour leur donner accès à des produits locaux et durables à un prix abordable.

Pilotage

- **Mission Stratégie alimentaire ;**
- **Service Développement du commerce ;**
- **Direction de l'Éducation ;**
- **Direction de l'Enfance ;**
- **Direction Jeunesse et éducation populaire ;**
- **Direction des Solidarités et du CCAS ;**
- **Direction Citoyenneté et Vie des quartiers ;**
- **Associations.**

Partenaires

Les principaux **partenaires** du projet sont les **associations locales de Montreuil**, qui joueront un rôle clé dans la gestion des marchés paysans et des partenariats avec les territoires ruraux. La **Métropole du Grand Paris**, avec son Plan alimentaire métropolitain, sera également un acteur essentiel pour connecter Montreuil à des producteur-ices locaux-ales.

Calendrier

Le **calendrier** de mise en œuvre est à préciser.



Fiche-projet 14 – Lutter contre le gaspillage alimentaire et valoriser les déchets alimentaires

Contexte et enjeux

En France, près de 20 % de la nourriture produite est jetée, soit 10 millions de tonnes par an, ce qui représente 150 kg par habitant et 16 milliards d'euros en valeur théorique. Ce gaspillage se produit tout au long du parcours alimentaire, de la production à la consommation, avec 33 % des pertes survenant chez les consommateur·rices. Parmi ces pertes, les déchets des ménages représentent 30 kg par personne et par an, sans compter les gaspillages générés par la restauration collective ou commerciale.

Depuis 2013, la France a mis en place diverses lois pour lutter contre ce gaspillage alimentaire : le pacte national en 2013, la loi Garot en 2016, la loi EGalim en 2018, et la loi AGEC (anti-gaspillage pour une économie circulaire) en 2020. Depuis le 1er janvier 2024, les collectivités doivent proposer une solution de tri à la source des déchets alimentaires (biodéchets) et garantir leur valorisation.

Montreuil, pionnière dans la gestion des biodéchets, a mis en place dès 2011 un programme ambitieux de compostage de quartier et collectif. La ville fut la première en Île-de-France à installer un composteur de quartier. Aujourd'hui, le territoire compte 20 composteurs de quartier et 130 composteurs collectifs, répartis dans des jardins partagés, des écoles, et des immeubles. Est Ensemble, l'établissement public territorial, offre également des composteurs individuels gratuits pour les jardins ou appartements.

En complément, Est Ensemble gère la collecte des déchets. En 2024, l'établissement prévoit d'installer 200 bornes d'apport volontaire pour biodéchets dans les rues de Montreuil. À fin mars 2024, 26 bornes étaient déjà installées, permettant la collecte de 6,2 tonnes de biodéchets depuis leur mise en service en février. Ces déchets sont ensuite transformés en compost pour les sols agricoles ou en biogaz par l'entreprise Moulinot.

Présentation des projets

1. Sensibilisation dans les cantines

Le projet prévoit de continuer et d'intensifier les actions de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire et les biodéchets dans les écoles de Montreuil, via plusieurs actions :

- **Animations et formations** pour les enfants et le personnel des écoles maternelles et élémentaires, en partenariat avec Est Ensemble ;
- **Le projet "petite faim" / "grande faim"**, qui permet aux enfants de choisir des portions adaptées à leurs envies, afin de réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines ;
- **Collaboration avec "Tables Communes"** pour proposer des repas de qualité et variés, garantissant que les enfants mangent leur repas complet sans gaspiller ;
- **Travail transversal** entre la Direction de l'Éducation et la Direction de l'Enfance pour mettre en place des tables de tri dans les restaurants scolaires, sensibilisant ainsi les enfants au gaspillage alimentaire ;
- **Financement d'interventions pédagogiques** par Est Ensemble, grâce au Fonds Zéro Déchets, pour organiser des ateliers dans les classes sur la réduction des déchets alimentaires.

2. Sensibilisation de la population

Des actions de sensibilisation à l'échelle de la ville seront également poursuivies :

- Renforcer la **collaboration avec Est Ensemble** pour organiser des événements, des animations, des ateliers sur les marchés et dans les quartiers afin de lutter contre le gaspillage alimentaire ;
- **Animations dans les quartiers** pour sensibiliser la population à l'importance de la gestion des biodéchets et de la réduction des déchets alimentaires.

3. Distributeurs alimentaires et restaurants

Un autre volet du projet consiste à structurer une démarche de sensibilisation et d'accompagnement des acteur·ices du secteur alimentaire :

- **Valorisation des invendus** par le biais de dons alimentaires aux associations ;
- Accompagnement des restaurateurs dans la gestion des **déchets alimentaires** non évitables et l'adoption de pratiques de **cuisine zéro déchet** ;
- **Soutien aux associations** dans leurs actions de récupération des invendus alimentaires.

4. Formation du personnel communal

Des formations et animations seront proposées au personnel communal, notamment :

- **Compostage, gaspillage alimentaire, et biodéchets** pour les agents de la restauration scolaire, les ATSEM et les animateurs.

5. Tri des déchets alimentaires

Le déploiement des bornes de collecte et des composteurs sera poursuivi, en particulier dans les zones proches des écoles :

- **Installation de bornes** de dépôt de biodéchets et de composteurs sur Montreuil ;
- **Sensibilisation à l'enjeu environnemental** du tri des déchets alimentaires à travers des actions d'information et d'éducation.

Publics ciblés

Les projets s'adressent à plusieurs **publics** :

- **Les enfants des écoles** et des accueils de loisirs, pour les sensibiliser dès leur plus jeune âge.
- **Les ménages** montreuillois, afin de les impliquer dans la gestion des biodéchets et la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- **Les agents communaux**, en particulier les personnels de restauration, ATSEM et animateurs, pour renforcer leurs compétences en matière de gestion des déchets alimentaires et de compostage.

Pilotage

Les projets seront pilotés par les services municipaux suivants :

- **Direction de l'Environnement et du Cadre de Vie ;**
- **Direction de l'Éducation ;**
- **Direction de l'Enfance ;**
- **Direction Espace Public et Mobilités ;**
- **Est Ensemble.**

Calendrier

Les projets sont programmés pour **2024 et au-delà**, avec une mise en œuvre progressive des actions, selon les priorités et les ressources disponibles.

Conclusion

La Stratégie Alimentaire Territoriale de Montreuil incarne un engagement fort en faveur de la transition vers un modèle alimentaire plus responsable, solidaire et durable. Elle place la justice sociale, la santé des habitant-es et la préservation de notre environnement au cœur de ses actions.

La **justice sociale** se reflète dans nos efforts pour garantir un accès équitable à une alimentation de qualité pour tous les Montreuillois, à travers la réduction du gaspillage alimentaire, la valorisation des invendus et la promotion de la distribution équitable de ressources. Nous œuvrons pour que chaque citoyen, quel que soit son statut socio-économique, puisse bénéficier de solutions accessibles, comme les actions de solidarité alimentaire ou les composteurs gratuits.

En matière de **santé et de bien-être**, cette stratégie vise à améliorer l'alimentation des enfants et des adultes en encourageant une consommation responsable, équilibrée et consciente. Les initiatives menées dans les écoles et les cantines scolaires, telles que le projet « petite faim/grande faim » et les formations sur la gestion des biodéchets, participent à une prise de conscience collective qui favorisera des habitudes alimentaires plus saines, tout en luttant contre les risques liés à la malnutrition et au gaspillage.

Enfin, sur le plan **écologique**, Montreuil s'engage dans la protection de notre planète à la fois via son soutien aux producteur-ices bio, par la réduction des déchets alimentaires et le développement de solutions de valorisation des biodéchets. Avec le déploiement de bornes de collecte et de composteurs, mais aussi la transformation des déchets en compost ou en biogaz, nous participons activement à la réduction de notre empreinte écologique et au renforcement de l'économie circulaire.

Cette stratégie ambitieuse est plus qu'un plan d'action, elle est le reflet de notre volonté d'agir pour un futur plus juste, plus sain et plus respectueux de notre environnement. Montreuil se positionne ainsi comme une ville qui se veut responsable et résiliente face aux défis alimentaires de demain.



