

# RAPPORT DE DIAGNOSTIC PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL

AVRIL 2023



# SOMMAIRE

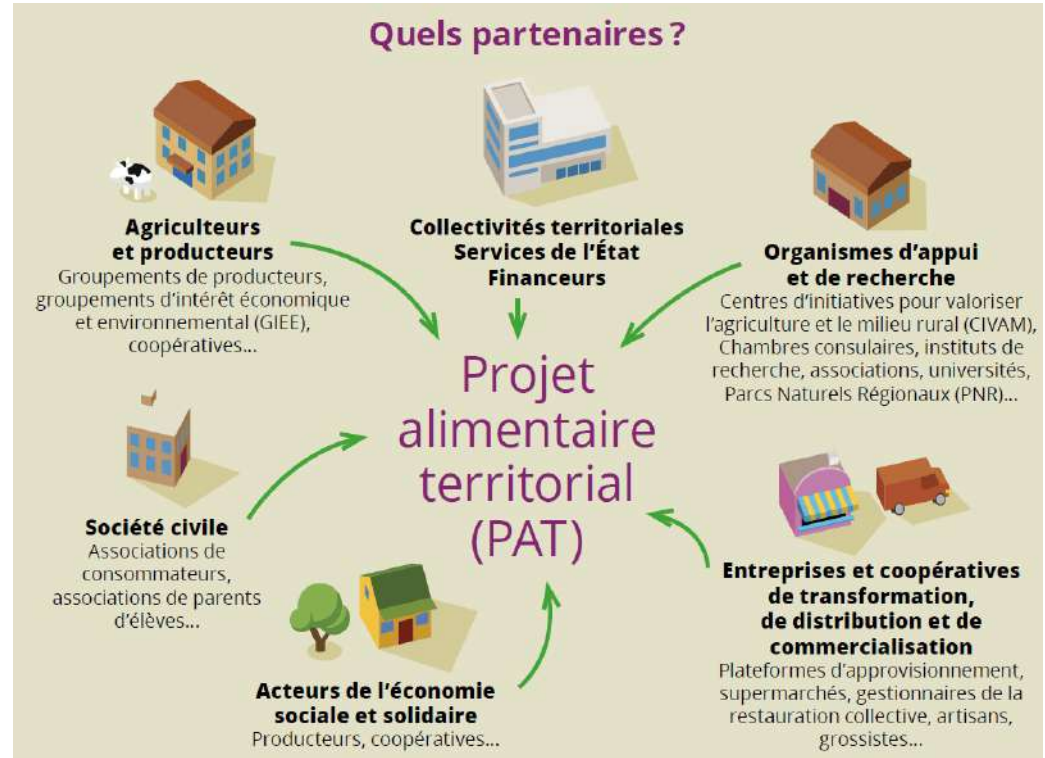
- Préambule
  - Qu'est ce qu'un PAT ?.....4
  - Pourquoi un PAT ?.....5
  - Temporalité du PAT.....8
  - Méthodologie du diagnostic.....10
- Fiche 1 : Restauration collective.....17
- Fiche 2 : Economie Alimentaire.....24
- Fiche 3 : Lien à la terre.....34
- Fiche 4 : Solidarité alimentaire.....40
- Fiche 5 : Santé et bien-être.....45
- Fiche 6 : Sensibiliser.....48
- Fiche 7 : Gestion des déchets et gaspillage alimentaire.....50
- Sources.....54
- Glossaire.....55

# C'EST QUOI UN PAT ?

Un PAT ou Projet Alimentaire Territorial, est un dispositif mobilisable depuis la Loi d'avenir pour l'agriculture, l'alimentation et la forêt de 2014.

L'objectif est d'élaborer une stratégie sur un périmètre donné, qui vise à favoriser le développement d'une alimentation durable et vertueuse pour tou.te.s au moyen d'un diagnostic précis de l'état de la situation alimentaire : production, pratiques de consommation, gestion des déchets, etc.

Pour se faire, le diagnostic mené se doit d'être partagé. En effet, les différents acteurs de l'alimentation qu'ils soient habitant.e.s, commerçant.e.s alimentaires, artisan.e.s alimentaires, associations, etc., sont invités à témoigner et construire le projet en collaboration avec le porteur du PAT.



Source : Agriculture.gouv

# POURQUOI UN PAT ?

L'alimentation est l'un des enjeux majeurs de notre siècle, avec le doublement prévu des besoins alimentaires à l'horizon 2050 lié à la hausse démographique mondiale et aux évolutions des régimes alimentaires, dans un contexte de changement climatique et de réduction nécessaire de l'empreinte écologique humaine.

Cet effort collectif dans lequel souhaite s'engager la commune de Fontenay-sous-Bois, fait écho aux Objectifs du Développement Durable (ODD). L'alimentation est en effet une thématique transversale qui permet de travailler sur de nombreux ODD tels que la pauvreté, la pollution, la faim, **la santé**, etc.

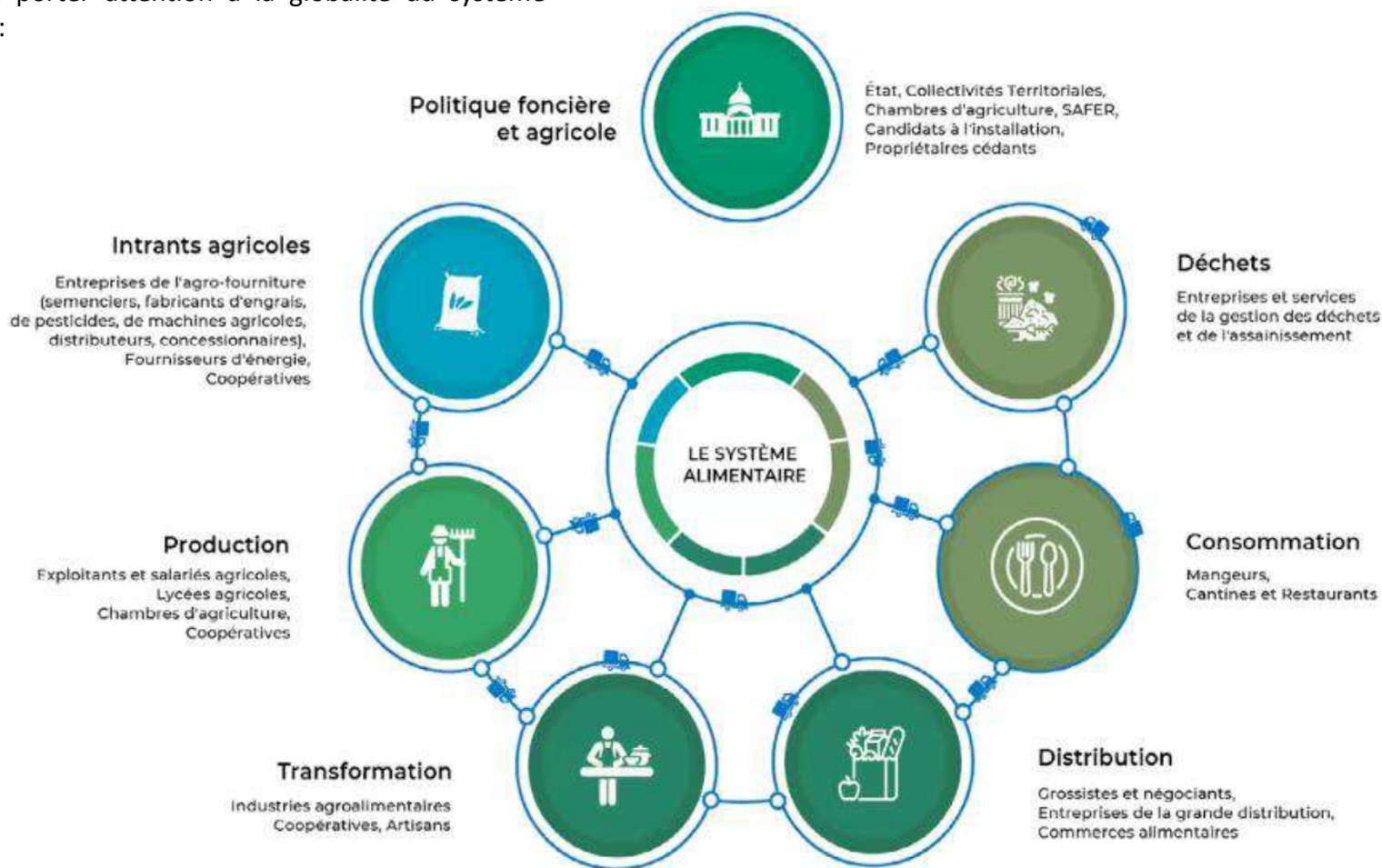
Sur le plan environnemental, avec un quart de l'empreinte carbone des Français, l'alimentation constitue le premier poste responsable des émissions de gaz à effet de serre (GES), du même ordre de grandeur que le transport ou le logement. Les impacts sont également importants sur les enjeux de l'eau, des sols, de l'air et de la biodiversité. La majeure partie des impacts se situe à l'étape de production agricole, et dépend donc en grande partie des modes de production, mais également de la composition du régime alimentaire.

Sur le plan de la santé, l'alimentation est un facteur clé d'une population en bonne santé, et qui aujourd'hui contribue fortement au développement de maladies répandues dans les pays industrialisés, telles que le cancer, les maladies cardio-vasculaires, l'obésité, le diabète...



# POURQUOI UN PAT ?

Ainsi, afin de penser une alimentation durable et saine, il convient de porter attention à la globalité du système alimentaire :



# POURQUOI UN PAT ?

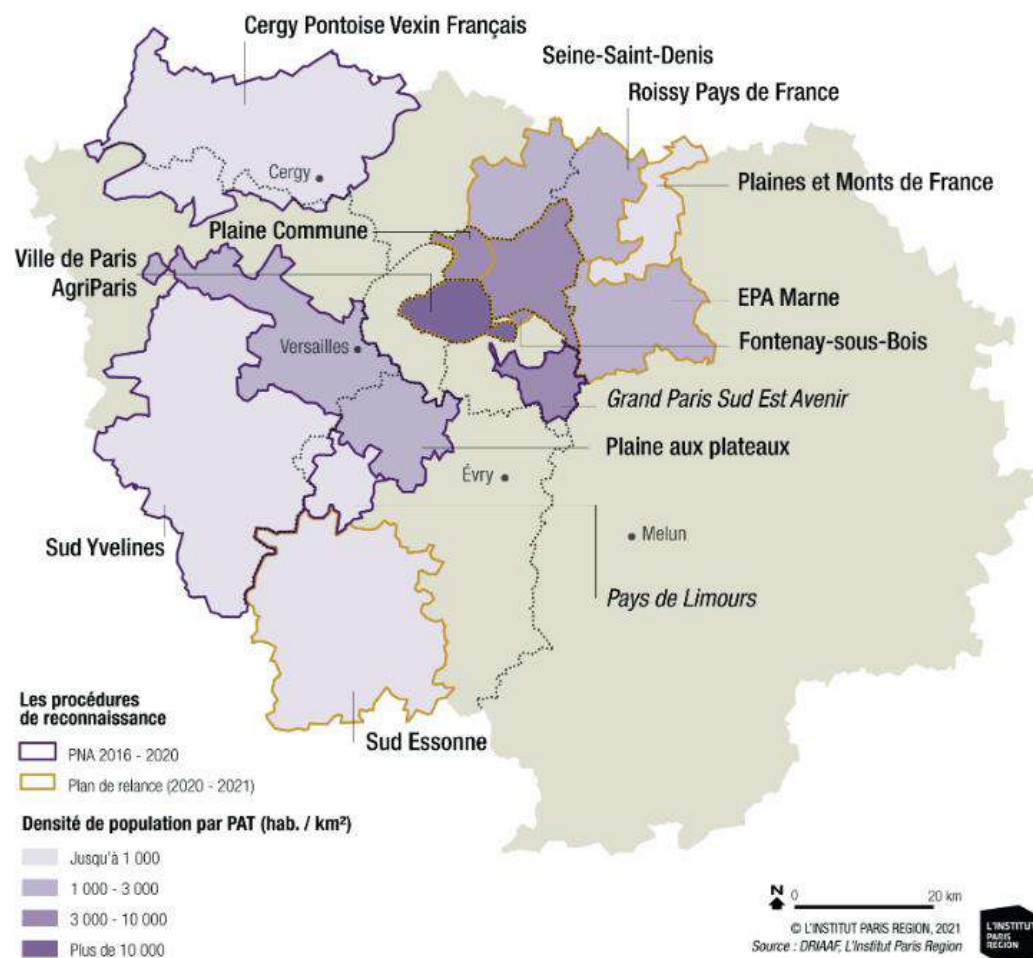
Puissant levier d'action, les Projets Alimentaires Territoriaux se développent de plus en plus dans les territoires français. En Île-de-France, ils sont au nombre de 13, labellisés ou en cours de réflexion. Fontenay-sous-Bois, le portant à échelle communale fait figure d'exception parmi les autres PAT, portés à échelle intercommunale (Paris, ville capitale, étant un cas particulier en raison du nombre d'habitant.e.s).

Au-delà de la meilleure connaissance du système alimentaire local, les PAT permettent aux porteurs de projet de développer de nombreuses initiatives à différentes échelles : sensibilisation des habitant.e.s, développement de labels commerçants récompensant les bonnes pratiques, développement de composteurs collectifs, approvisionnements locaux en restauration collective.

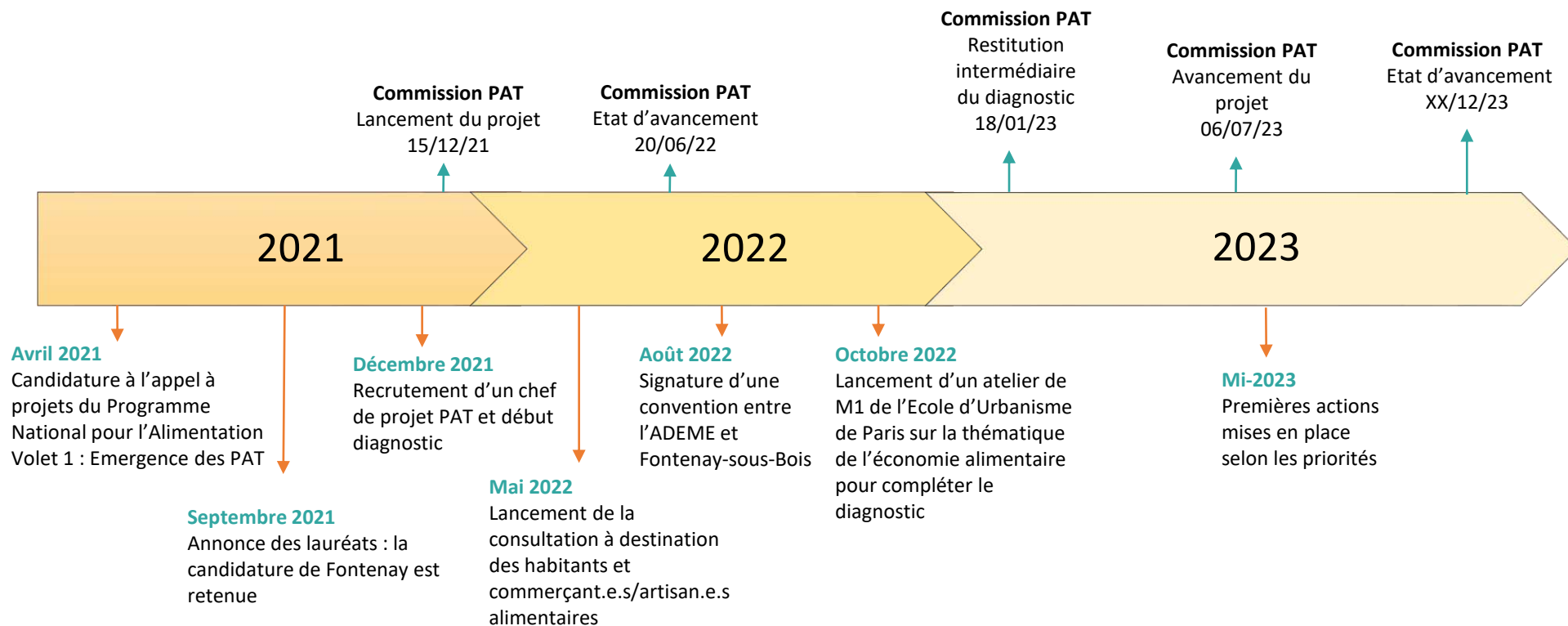
Ainsi, ce sont des projets très divers mais ancrés dans leur territoire qui ont pu émerger : création d'une épicerie, relocalisation des produits proposés dans les cantines scolaires, Escape Game sur le thème de l'alimentation.

## Les projets alimentaires territoriaux (PAT)

Labellisés ou *en cours de réflexion*



# TEMPORALITE DU PAT





# METHODOLOGIE DE DIAGNOSTIC

Le diagnostic de la situation alimentaire de la commune de Fontenay-sous-Bois s'est déroulé selon plusieurs temps forts et réalisé en interne et avec la participation des étudiant.e.s de l'EUP.

Dans un premier temps, un état de l'art a été réalisé afin de ne pas reproduire des données qui seraient déjà existantes. Plusieurs sources sont venues enrichir le diagnostic :

- Documents de contexte : documents d'urbanisme (PLU, SDRIF), orientations régionales, Institut Paris Région, etc.
- Etudes sur la commune : Guide AUBES (Aménagement et Urbanisme Favorables au Bien-être et à la Santé), études de préfigurations, archives municipales, etc.
- Démarche d'autres collectivités : rapports de diagnostic de collectivités étant plus avancées dans l'élaboration de leurs stratégies alimentaires
- Rencontres des réseaux régionaux et nationaux : AGORES, Un plus bio, RNPAT\*, AFAUP\*, etc.

A la suite et afin d'avoir une vision claire des projets déjà portés par la municipalité ou développés au cours des années, des entretiens personnalisés ont été conduits :

- Les élu.e.s dont les délégations pouvaient avoir un lien avec les questions alimentaires (espaces verts, jeunesse, transition écologique et ESS\*, archives, retraités, démocratie et éducation populaire, éducation, santé environnementale et bien-être, associations solidaires, commerce et marchés forains, etc.),
- Les services municipaux dont les missions peuvent être en lien avec les questions alimentaires : espaces verts, CCAS\* (retraités, épicerie sociale, etc.), restauration collective, associations, jeunesse, vie des quartiers, etc.,
- Les associations telles que les 2 AMAP de la ville, les Vergers de l'Îlot, Bulles de vie, Kaylek, réseau de l'aide alimentaire, Asel, etc.,
- Les acteurs économiques tels que Excellents excédents.

# METHODOLOGIE DE DIAGNOSTIC



# METHODOLOGIE DE DIAGNOSTIC

## Penser le Projet Alimentaire de Fontenay

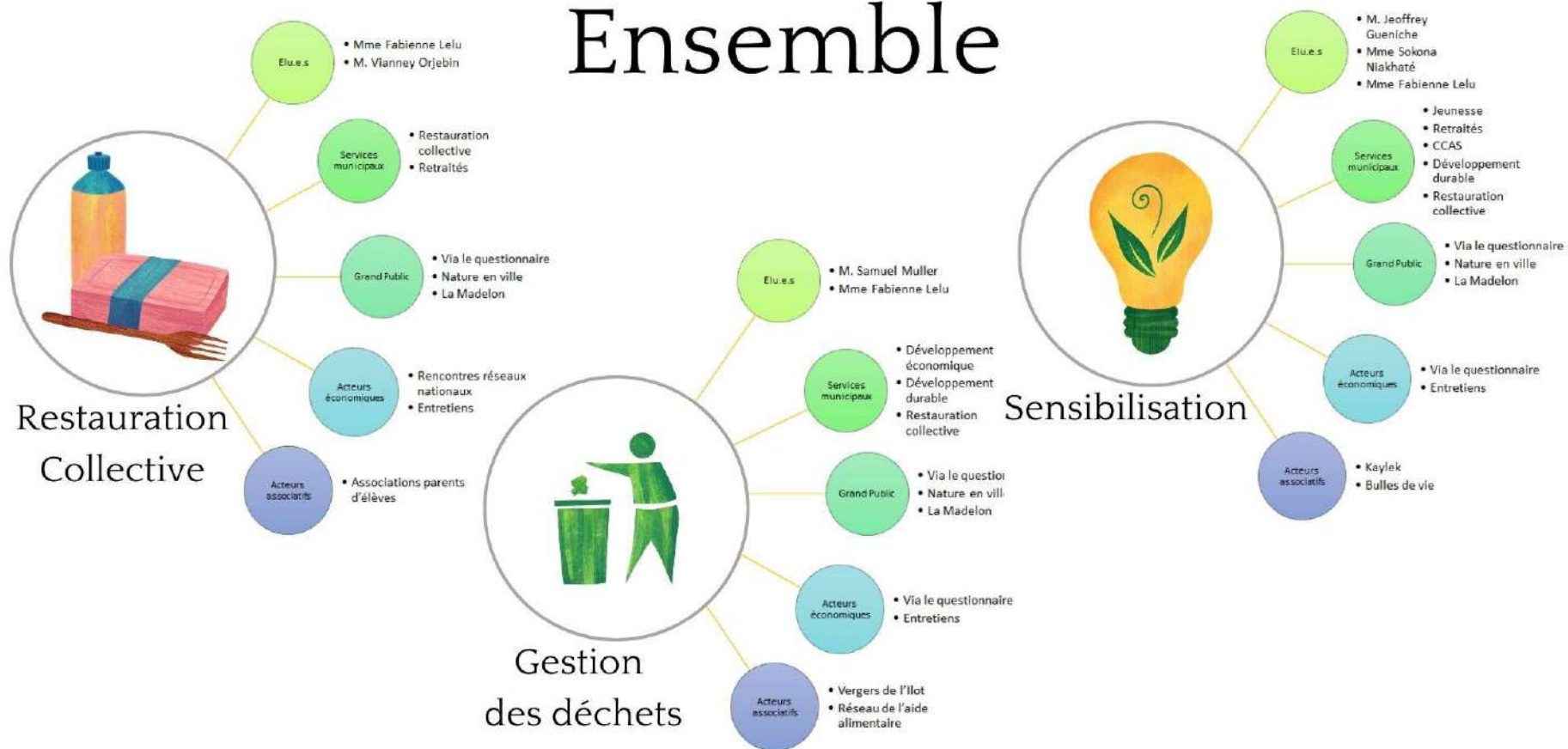
### Ensemble



# METHODOLOGIE DE DIAGNOSTIC

## Penser le Projet Alimentaire de Fontenay

### Ensemble



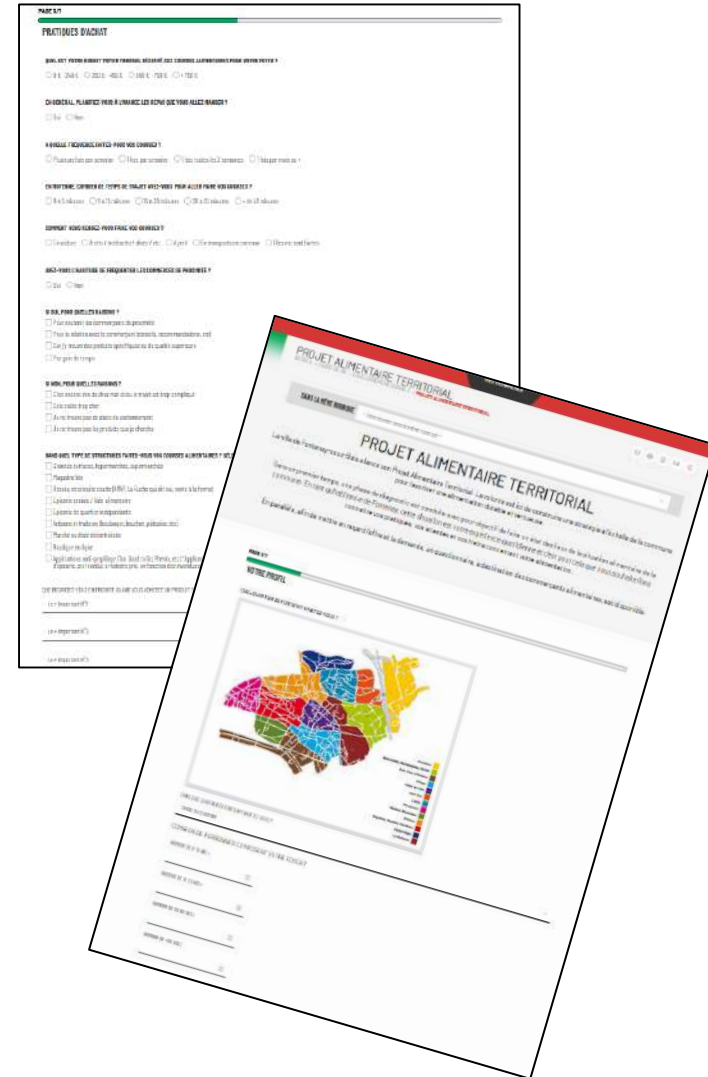
# METHODOLOGIE DE DIAGNOSTIC

- Finalement, il convenait d'intégrer les personnes expérimentant la commune au quotidien, à savoir les habitant.e.s, les commerçant.e.s alimentaires, les artisan.e.s.
- Pour cela, deux questionnaires distincts, disponibles sur le site internet de la ville, ont été construits :
  - Un à destination des commerçant.e.s et artisan.e.s alimentaires de la commune permettant de recueillir des informations telles que les pratiques d'approvisionnement, les pratiques de conditionnement, la sensibilisation du public, la gestion des invendus, la gestion des déchets, etc. L'idée est également de comprendre quelles sont les envies et les contraintes des professionnels afin d'identifier par la suite quelles solutions pourraient être proposées.
  - Un à destination des habitant.e.s de la ville, anonyme, avec cette fois-ci des questions permettant de comprendre les pratiques de consommation, celles d'achat, le lien à la terre qu'entretiennent ou non les gens ainsi que la gestion des déchets.
- Une campagne de communication a été déployée afin d'inciter les gens à répondre : publications sur les réseaux sociaux, affiches disposés dans les bâtiments municipaux et endroits stratégiques de la ville, relai par les associations, etc. Afin de permettre au maximum de profils de répondre, certains questionnaires ont également été remplis en direct dans les foyers de personnes âgées, aux évènements municipaux (Nature en Ville), la fête de la Madelon ou Verdun en fête, l'Epicerie sociale la Court'Échelle, etc.
- Au total, ce ne sont pas moins de 200 questionnaires «grand public» et quelques questionnaires «commerçant.e.s et artisan.e.s» qui nous sont revenus complétés, témoignage d'un intérêt certain pour cette question de l'alimentation, notamment de la part des habitant.e.s.

# METHODOLOGIE DE DIAGNOSTIC

Quelques données intéressantes :

- Tous les quartiers de la ville sont représentés dans les réponses
- 200 réponses au questionnaire « Grand Public »
- 51 % des répondants considèrent leur alimentation comme étant un sujet très important et 43 % comme important
- Tous types de profils interrogés : familles, personnes âgées, étudiant.e.s



# METHODOLOGIE DE DIAGNOSTIC

Afin de compléter le diagnostic, la ville de Fontenay a décidé de faire appel à des experts en devenir. Pédagogique par la méthodologie de réalisation et les thèmes qu'il permet d'aborder, le diagnostic du Projet Alimentaire Territorial était un objet d'étude parfait pour des étudiant.e.s. C'est ainsi qu'en collaboration avec l'équipe académique de l'Ecole d'Urbanisme de Paris, s'est monté un atelier ayant pour objet d'étude le volet de l'économie alimentaire.

*Les étudiant.e.s ont principalement travaillé sur la thématique de l'économie alimentaire. Afin de rendre visible ce travail, chaque partie rédigée par les étudiant.e.s est encadrée en bleue.*

## **METHODOLOGIE DES ETUDIANT.E.S**

Nous avons dans un premier temps étudié finement les documents que la mairie de Fontenay-sous-Bois nous a transmis dans l'optique de s'approprier la commande et les enjeux. Nous avons par la suite entrepris un travail d'observation : nous avons réalisé plusieurs parcours à pied et en transport en commun dans la ville pour nous rendre compte de l'offre alimentaire et sa répartition. Ce travail nous a permis de lier la demande qui nous a été faite et le terrain.

Pour amorcer le début de notre enquête nous avons réalisé de nombreuses cartes, notamment une qui recense l'offre alimentaire dans son entièreté. La réalisation de deux questionnaires; un qui est distribués aux habitant.e.s nous a permis de collecter une importante ressource informative à propos des sujets en lien avec le PAT et un autre qui est destiné aux commerçant.e.s de la ville.

Nous avons pu par ce travail poser différents constats et identifier trois angles d'approches en matière d'alimentation que nous allons développer par la suite :

- La clarification du langage utilisé, qui porte généralement à confusion
- La stratégie de développement commercial et implantation
- L'animation autour de l'alimentation à Fontenay-sous-Bois.

*Le rapport traite plusieurs sujets autour de l'alimentation. Ces thématiques sont portées par les différents acteurs de la ville, qu'ils soient institutionnels ou acteurs de la société civile. L'ordre des fiches correspond au degré d'avancement sur les thématiques.*

# RESTAURATION COLLECTIVE

La restauration collective a pour mission d'offrir à la population une restauration qui soit au maximum saine, durable, éthique, locale, maison, de saison, ancrée dans son territoire et socialement accessible à tou.te.s.

La restauration collective à Fontenay-sous-Bois, fonctionne en régie directe et représente :

- 5 000 couverts scolaires, des personnes âgées en club et en portage à domicile, en crèche et en restaurant.
- 45 agents en service restauration et 180 agents en personnel technique
- 1 cuisine centrale « La Fontenaysienne » et 25 lieux de restauration -> fonctionnement en liaison froide et des cuisines dans les offices et fonctionnement en liaison chaude dans le restaurant municipal

## Des chiffres

- 6** tonnes de produits alimentaires sont réceptionnées chaque jour.
- 4900** déjeuners scolaires sont servis dans **26** écoles.
- 200** petits-déjeuners et **700** goûters destinés aux enfants scolarisés, âgés de 3 à 11 ans.
- 45** agents œuvrent au bénéfice des usagers de Fontenay-sous-Bois.



# RESTAURATION COLLECTIVE

## PRODUIRE DES REPAS DE QUALITE POUR LES CONVIVES

Les menus sont élaborés par la diététicienne municipale et les équipes d'agent.e.s en cuisine

- Une forte attention est portée :
  - À la qualité nutritionnelle de chacune des composantes des repas
  - Développement d'une cuisine maison, avec le moins d'ingrédients possible issus de l'industrie agroalimentaire. Les potages par exemples sont réalisés le jour même de la consommation à 6h, les fromages sont à la coupe, etc.
  - 2 plats de diversification des protéines par semaine

Certains enfants n'ont pas forcément accès à un petit déjeuner suffisant ou de qualité les matins. C'est pourquoi, à Fontenay, chaque enfant peut composer gratuitement chaque matin son petit déjeuner en fonction de son appétit ou de ses envies. Exemples de menus :

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
A : Champignons à la grecque Lentilles BIO à la patate douce et riz BIO pilaf Yaourt aromatisé BIO Pomme BIO Cookies chocolat BIO, suisse BIO et sucre	Coleslaw BIO maison (carotte BIO et chou blanc BIO râpés mayonnaise) Steak haché frais BIO P/S : Galette au soja Haricots beurre A : Pont l'Évêque AOP Flan nappé caramel BIO Prunes, petits beurre BIO, yaourt BIO nature et sucre	Filet de maquereau et citron Lasagnes aux légumes et salade verte BIO vinaigrette maison Saint Jacques BIO Poire BIO Pain au lait, compote BIO pomme/ fruits rouges, lait BIO	Laitue, vinaigrette maison Brandade de morue Fromage blanc BIO et sucre A : Pêche au sirop Raisin, pain de campagne BIO, micro-beurre	Tomate BIO et dés d'Emmental, vinaigrette maison Oeufs durs BIO à la florentine (épinards BIO béchamel) A : Munster AOP Banane Pain de campagne BIO, mini chavroux, jus de pomme BIO

Pain bio à tous les repas Subventionné dans le cadre du programme de l'Union européenne à destination des écoles Sauf enfants des maternelles Circuit court (Île-de-France)	Cuisson sur place à l'école P/S : Plat de substitution P/A : Primaires/Adultes M : Maternelles Goûter Maternelles (tous les jours) / Primaires (les mercredis et vacances)
--	--

Conformément au décret n° 2022-65 du 26/01/2022 fixant les modalités d'étiquetage de l'origine des viandes autres que bovines en restauration, les viandes (de boeuf, veau, agneau, porc, volaille) sont issues d'animaux nés, élevés et abattus en France  
 Conformément au règlement CE n° 1169/2011 dit INCO du 22/11/2011, les menus peuvent contenir : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques.

### Fruits et légumes de saison :



# RESTAURATION COLLECTIVE

## APPROVISIONNEMENT

La ville de Fontenay fait de LA bio, c'est-à-dire, agir pour opérer une transition alimentaire agro-écologique.

Depuis 2010, la collectivité a commencé à intégrer des composantes provenant de l'agriculture biologique avec le pain, à raison d'une fois par semaine. En 2019, la ville remporte les Victoires de cantines rebelles récompensant à l'époque : 45% de bio, une approche transversale pertinente : (des producteur.trice.s bien rémunéré.e.s, mise en place du zéro plastique, tous les déchets valorisés, etc.). Depuis, la restauration collective a étendu son offre de produits provenant de l'agriculture biologique pour arriver aujourd'hui à près de 60%. C'est un véritable partenariat qui s'est noué entre la commune et la coopérative des agriculteurs bio d'Ile de France. Les menus sont en effet adaptés en fonction de l'offre permettant aux convives de manger des produits de saison, et au producteur d'assurer la vente de ses produits.

Un point d'attention est également porté à l'approvisionnement en circuits courts et/ou locaux à travers divers partenariats : coopérative des agriculteurs bio d'Ile de France pour les fruits et légumes, coopérative de pêcheurs en direct pour le poisson, etc. Un gros travail a d'ailleurs été fait sur l'allotissement. En effet, contraints par les règles des marchés publics, le service restauration a proposé dans le respect des règles des marchés publics, des lots plus petits pour permettre aux producteurs et artisans locaux de répondre.

***« Manger local et de saison, c'est sauvegarder la biodiversité agricole et la spécificité des terroirs. C'est réduire le transport des produits et éviter un grand nombre de nuisances environnementales »***

# RESTAURATION COLLECTIVE

Carte des agriculteurs Bio d'Île-de-France qui fournissent la restauration municipale



L'augmentation des coûts due au passage de nombreux produits en agriculture biologique peut être compensée par la diversification des protéines notamment.

Plus récemment, la commune a changé son fournisseur de pain pour plusieurs boulangers artisanaux dont un boulanger Fontenaysien du quartier des Parapluies. Ceci témoigne d'une véritable volonté de soutenir les petits producteurs et artisans. En effet, le Code de la Commande publique protégeront la concurrence libre et non faussée, il faut donc déployer des trésors d'ingénierie technico-juridique pour permettre de cibler ce type de fournisseur notamment en fonctionnant par « mini-lots ».

La ville de Fontenay-sous-Bois a été audité à l'automne 2020 par l'organisme de certification Ecocert en vue de l'obtention du label « Ecocert en cuisine ». Le label garantit l'utilisation de produits biologiques et locaux, la qualité et l'équilibre nutritionnel des menus, la gestion environnementale du site, une information claire sur les prestations, les démarches engagées et le niveau de labellisation. Après l'audit dans 6 écoles de la ville, la municipalité a obtenu en novembre « 2 carottes », récompensant ainsi une démarche d'alimentation durable globale développée au sein de sa cuisine centrale.

# RESTAURATION COLLECTIVE

## EDUQUER AU GOÛT ET A UNE ALIMENTATION DURABLE

Afin de sensibiliser les convives au mieux manger et à savoir ce qui se trouve dans leur assiette et d'où vient leur nourriture, des temps d'animations sont prévus.

Les ateliers du goût, séances pédagogiques sont l'occasion pour la diététicienne municipale de faire un travail d'éducation au goût. Par la suite, la restauration collective met également au point des repas à thèmes.

D'autre part, pour que les enfant sachent d'où viennent les produits qu'ils mangent et les rendre véritablement acteur.trice.s de leur alimentation, des visites pédagogiques de fermes en lien avec le GAB\* sont organisés. Cela permet également de renforcer la valeur symbolique du repas.

Des supports de communication sont également déployés afin d'informer les convives des bonnes pratiques opérées. Les menus mensuels scolaires, à l'attention des parents d'élèves par exemple, intègrent les logos des différents labels des produits utilisés, un calendrier des fruits et légumes selon la saisonnalité, une signalétique éducative et ludique a été mise en place pour représenter l'équilibre alimentaire en couleurs, etc. Une communication est également faite de manière plus générale sur ces bonnes pratiques, notamment par le biais du site internet « [www.fontenay.fr](http://www.fontenay.fr) ». Des vidéos prises sur les fermes partenaires présentent au public les produits utilisés et leurs producteurs.trices lors de la conception des repas.

Cette éducation au goût et à une alimentation durable est aujourd'hui très importante. En effet, une alimentation trop énergétique associée à des dépenses physiques réduites, favorise le développement de l'obésité. La Ligue contre l'obésité estime qu'en 2020, près d'un Français sur deux est en situation de surpoids et/ou d'obésité. Pour les enfants, ce serait aujourd'hui 34% des enfants de 2 à 7 ans et 21% des enfants/jeunes de 8 à 17 ans.

# RESTAURATION COLLECTIVE

Cette problématique est d'autant plus prégnante en raison de la crise sanitaire due à la Covid-19 qui a renforcé la sédentarité. Un article publié par Santé Publique France montre durant la période de confinement la moitié de la population n'a pas atteint les recommandations d'au moins 30 minutes d'activité physique par jour et un tiers a déclaré un niveau de sédentarité élevée, passant plus de 7 heures par jour en position assise. En comparant à leurs pratiques d'avant le confinement, 47% des répondants ont déclaré avoir diminué leur activité physique et 61% avoir augmenté leur temps quotidien passé assis.



Aujourd'hui à Fontenay-sous-Bois, toutes les écoles sauf une font du service à table. Le repas de la cantine permet un moment de partage et d'échange autour « d'un fait social quotidien » c'est-à-dire le fait de manger. Ce moment de partage est l'un des facteurs du bien-manger, rester à table, à discuter avec ses amis permet de mieux savourer le repas et de profiter de ces moments de pause dans une journée où les enfants doivent être en permanence concentrés.

## LA RECONNAISSANCE DU TRAVAIL

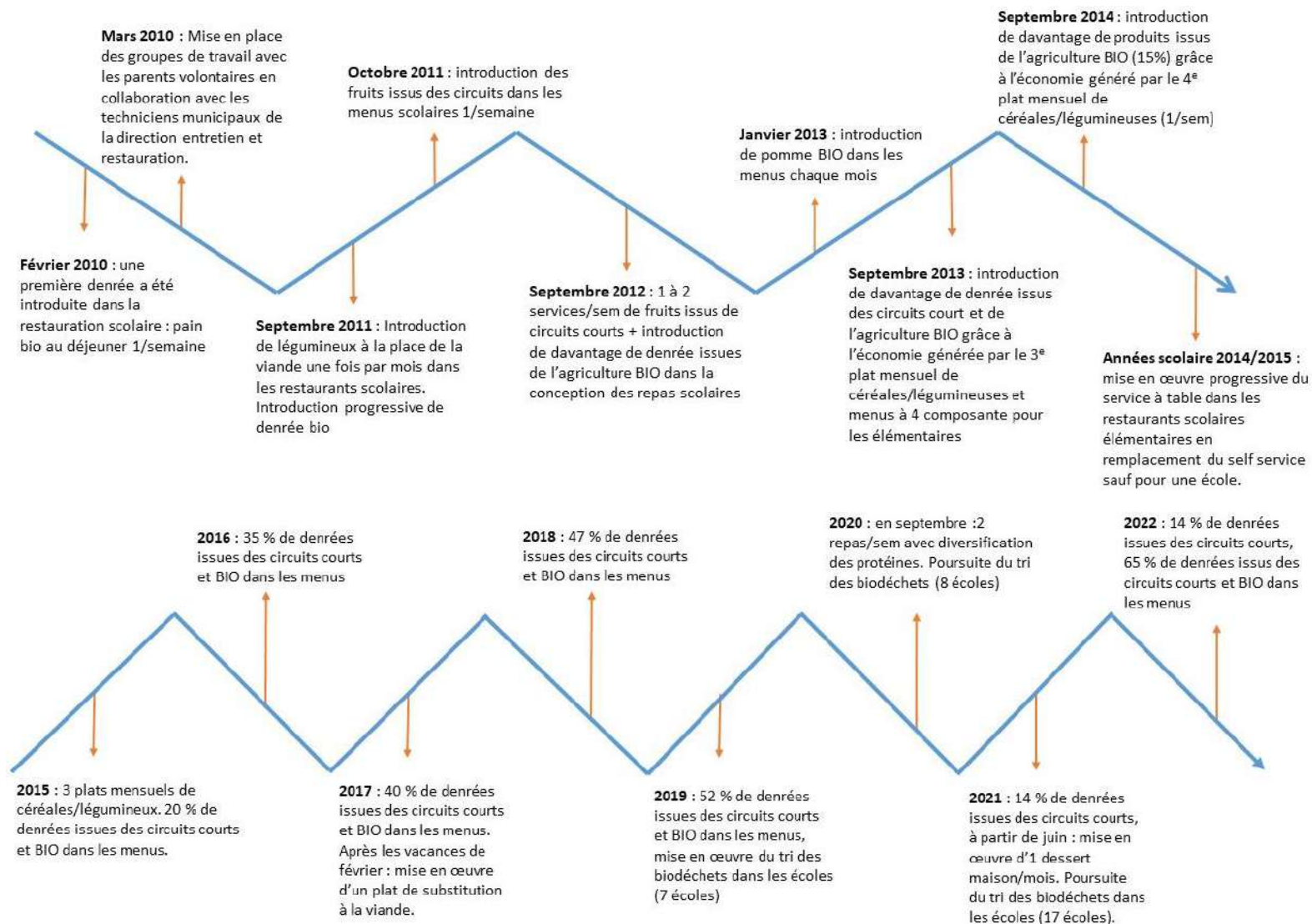
Entreprendre de relocaliser l'approvisionnement de la restauration collective et faire fonctionner une cuisine centrale sur un modèle plus vertueux n'est déjà pas chose aisée en raison notamment de la soumission de la commune aux marchés publics. De plus, il est important de souligner que le contexte international contraint d'autant plus les agents. En effet, ces dernières années, des aléas externes sont venus perturber le fonctionnement de la restauration collective. En 2019, le Covid frappe de plein fouet le service, condamnant les cantines à fermer et la cuisine à cesser de fonctionner. Plus récemment, la guerre en Ukraine a fortement impacté les prix et la disponibilité de certains produits.

En réponse au contexte légal évoqué ci-dessus, obligeant les services de restauration à tendre vers ce mode de fonctionnement plus vertueux, de nombreuses communes cherchent des solutions pour les accompagner dans leur transition. Fontenay fait figure de modèle à l'échelle nationale et de nombreuses organisations et représentants d'institutions se déplacent pour en apprendre plus et venir visiter la cuisine centrale.

Des portes paroles de la volonté de la commune sont également régulièrement sollicités pour présenter la démarche globale lors d'évènements divers.

# RESTAURATION COLLECTIVE

## CHRONOLOGIE DE LA MISE EN PLACE DES CIRCUITS COURTS ET DU BIO



# RESTAURATION COLLECTIVE

## Encadrement juridique

### **LOI AGECE – 2020**

**2022** : contenants du portage à domicile doivent être réutilisables

### **LOI EGALIM – 2018**

**2019** : expérimentation du menu végétarien 1x/semaine.

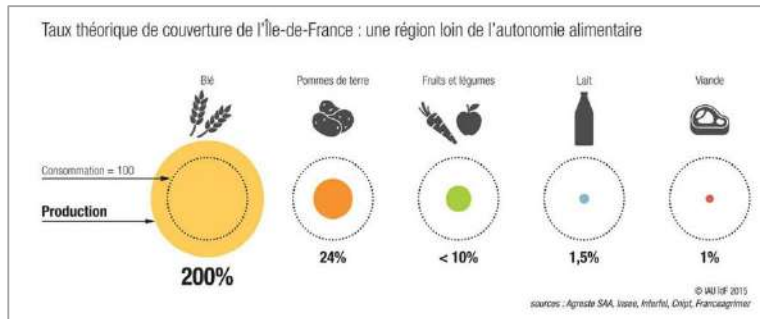
**2020** : demande plus de transparence sur la qualité des produits et qualité nutritionnelle + interdiction des ustensiles en plastique, lutte contre le gaspillage alimentaire (dons aux assos).

**2022** : 50% de produits issus de filières durables et de qualité et minimum 20% de produits bio.

**2025** : bannissement des contenants alimentaires en plastique

# ECONOMIE ALIMENTAIRE

« L'Île-de-France n'est aujourd'hui pas autonome pour son alimentation et elle est, pour une grande partie des besoins alimentaires, approvisionnée par camions. Dans sa production, l'Île de France est autonome à 26% pour les pommes de terre, 0,5% pour la viande, 10% pour les légumes frais, 1,5% pour les fruits (à l'exception des pommes 5,5%), 1% pour le lait, 12% pour les œufs. En revanche elle est autonome à 159 % pour le blé et 117% pour le sucre. Pour comparaison, l'autonomie globale de la France pour les légumes frais et les fruits est de 91% et 59% (à l'exception des pommes 166 %) » (données de l'association Terres de Lien, site internet).



« Lorsqu'on parle d'alimentation, la première chose qui nous vient à l'esprit est généralement l'acte de manger; autrement dit les repas. Rapidement? On pense également aux agriculteurs, dont le travail a permis aux produits que nous mangeons de voir le jour. Eventuellement, on pense aussi aux marchés, épiceries et grandes surface où nous avons l'habitude de faire nos courses. Production, distribution, consommation. Agriculteurs, commerçant, mangeurs. Différents maillons d'un ensemble complexe d'interactions, qui permet à nos sociétés de s'alimenter : le système alimentaire. » (Les Greniers d'Abondance, « qu'est-ce qu'un système alimentaire ? »).

## Des chiffres

**2** marchés forains  
**5** étals décentralisés  
**83 %** des fontenaysien.ne.s interrogé.e.s fréquentent les commerces de proximité



# ECONOMIE ALIMENTAIRE

- 1. Le PAT doit permettre de valoriser la consommation de produits plus locaux, plus durables et cela passe par une bonne compréhension de ces termes par les habitant.e.s**

## **Les produits locaux :**

La définition de produits locaux reste ambiguë car elle dépend des produits recherchés et des critères de la personne qui cherche les produits, la plupart des produits ne sont pas bien labellisés cela peut créer une confusion pour les consommateur.trice.s. Il est donc difficile de donner une définition très précise de ce qu'est un produit local mais avec un découpage à plusieurs échelles, il va être possible de répartir les produits locaux en fonction de leur proximité aux consommateurs.

Avec une définition qui varie en fonction des villes et des territoires, il n'y a pas de règles précises pour définir un produit local. Il pourrait être intéressant de mener une réflexion avec les habitant.e.s pour avoir une idée plus précise de ce qui est local pour eux et de ce qu'ils attendent comme produits locaux.

Cette méthode d'indication de la distance au consommateur.trice. a ses limites, notamment pour les produits exotiques au territoire concerné.

Par exemple, un.e habitant.e à Fontenay-sous-Bois qui consomme du poisson venant de l'Océan Atlantique ne va pas consommer un produit provenant d'une localisation proche mais il va consommer un produit qui ne peut pas être plus local. Cette labellisation propre à Fontenay-sous-Bois pourrait donc être doublée d'un autre indice ou orientée d'une autre manière. Une étude spécifique serait à mener en vue de sa création.

# ECONOMIE ALIMENTAIRE

## **L'alimentation durable:**

Un sujet majeur qui se compose de plusieurs leviers d'action. Cela correspond à l'utilisation d'emballages recyclables, au recours à des circuits courts, à la consommation de produits locaux, de produits issus de l'agriculture biologique. Cette alimentation durable doit donc être développée et c'est notamment à travers un PAT que cela va être fait. Il y a le constat que les individus se posent plus de questions sur les produits qu'ils consomment. Il y a des enjeux comme les emballages qui sont plus concrets car la modification et même la suppression de certains emballages sont plus visibles. Il y a les enjeux qui vont eux aussi avoir un fort impact mais qui ne sont pas forcément issus d'une réglementation comme celle des emballages (sacs plastiques). Cependant, il est difficile pour ces individus d'agir directement sur le développement de méthodes de production plus durables. Les villes doivent permettre aux habitant.e.s d'agir pour aller vers une alimentation plus durable.

## **Les commerces de proximité :**

« Boulangeries, boucheries, supérettes, pharmacies, tabacs..., le commerce de proximité (encadré) se compose de commerces de quotidienneté, dans lesquels le consommateur se rend fréquemment, voire quotidiennement » (INSEE\*).

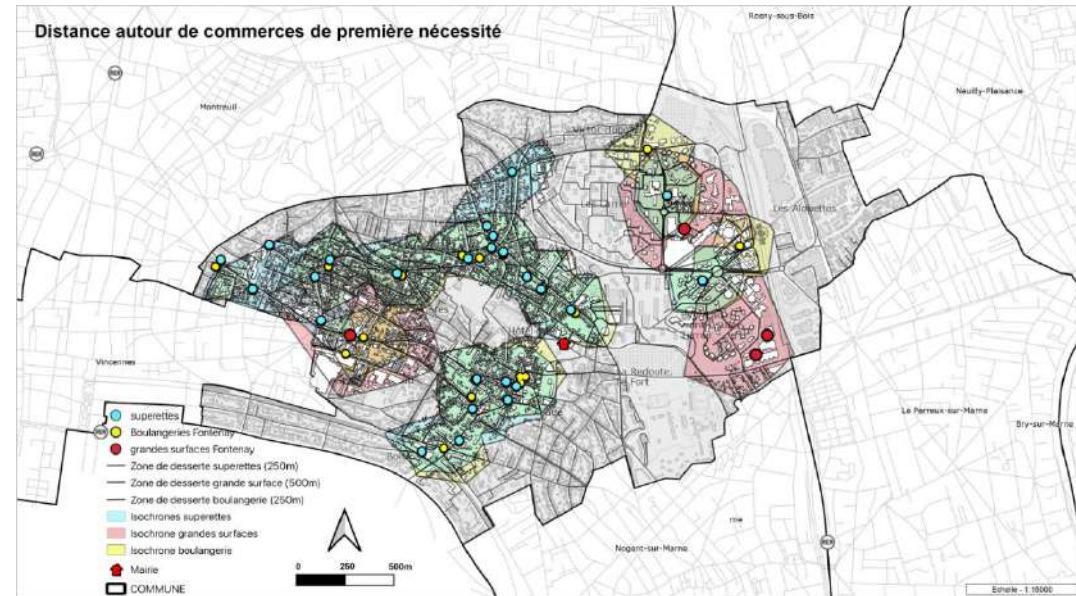
Les commerces de proximité est un vecteur de dynamisme qui va permettre aux habitant.e.s de se déplacer quotidiennement proche de chez eux pour acheter et consommer des produits de première nécessité. Ces commerces sont surtout liés à l'alimentation et ils sont essentiels pour le fonctionnement des autres commerces par leur attractivités. La ville de Fontenay-sous-Bois possède de nombreux commerces de proximité. Il est important de mettre en avant ces commerces car ils permettent aux habitant.e.s d'avoir un accès plus simple aux produits dits de première nécessité. Les habitant.e.s connaissent les commerces de proximité mais en les mettant encore plus en avant, ils vont possiblement multiplier les déplacements vers ces commerces qui vont passer d'utiles à essentiels.

# ECONOMIE ALIMENTAIRE

## 2. La stratégie de développement commercial et implantation :

La structure commerciale de Fontenay actuellement : un travail de diagnostic à partir de la production de cartes (typologie, isodistances et isochrones) :

- Une ville partagée en deux au niveau de son offre commerciale de produits de première nécessité sont moins nombreux.
- Une ville au profil plutôt équilibré (comparaison avec Rosny, frontalière et similaire)
- Un accès sur tout le territoire via un réseau de routes, de bus et de pistes cyclable très satisfaisant
- Des locaux vacants peu exploitables et situés dans des secteurs commerciaux déjà dynamiques
- Un certain manque de boulangerie (la ville compte 1 boulangerie pour 2500 habitant.e.s contre une moyenne nationale de 1 boulangerie pour 1800 habitant.e.s)
- 3 trios boulangeries, boucheries, primeurs dans l'ouest de la commune et 1 dans le centre commercial Val de Fontenay



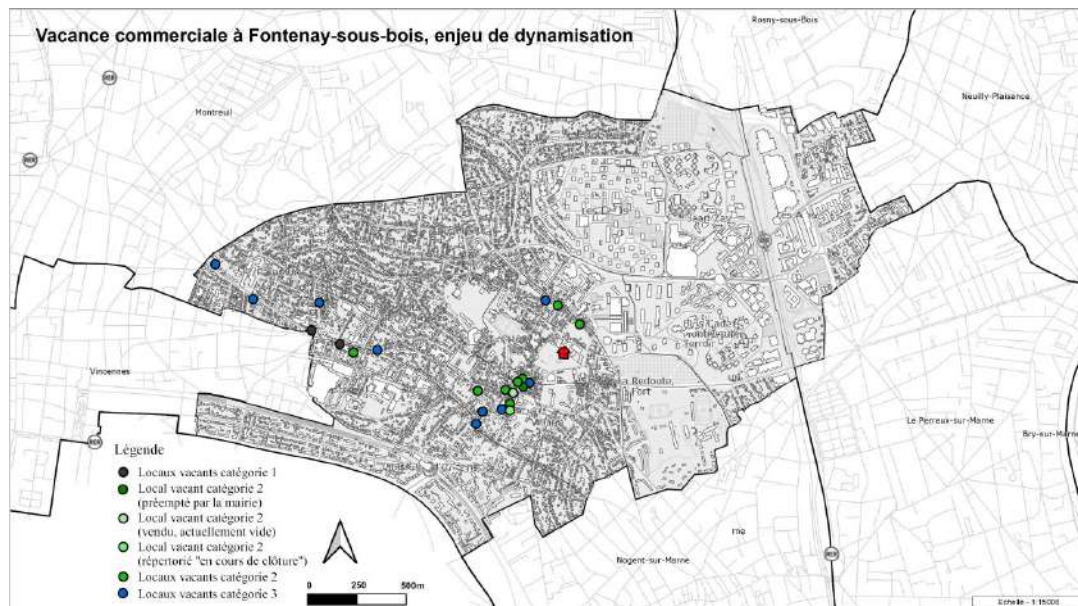
# ECONOMIE ALIMENTAIRE

## Projet quartier des Alouettes :

Doit être considéré comme un atout pour le PAT car les enjeux de durabilité sont centraux dans la ZAC\* en cours de création. Le but pourrait être de créer une nouvelle centralité dans l'Est en répondant aux besoins des habitant.e.s exprimés lors des concertations. Un dilemme se pose entre : faut-il favoriser l'installation de supermarchés ou de petits commerces ?

Une mise en garde : il faudrait traiter les enjeux de produits locaux avec les petits commerces qui disposent de plus de manœuvres pour coopérer avec la commune, mais il ne faut pas pour autant délaissé l'accessibilité à des produits plus génériques qu'on peut davantage trouver en supérette pour les habitant.e.s.

Des difficultés actuelles pour la mairie qui tente de favoriser l'installation de certaines activités pour créer des rez-de-chaussée actifs. Il y a eu un appel à projet portant sur une petite unité commerciale qui devait accueillir une supérette mais cela n'a pas fonctionné car la superficie ne convenait pas



# ECONOMIE ALIMENTAIRE

## Comment faire du bio pas cher ?

Une des manière de faire baisser les prix consiste à diminuer le nombre d'intermédiaires. Un exemple de solution : la coopératives alimentaire autogérée. Cela permettrait de rattacher tous les habitant.e.s au PAT et en particulier les personnes attirées par le bio mais qui n'ont pas les moyens, comme les résultats des questionnaires l'ont montrés. Par ailleurs, cela pourrait permettre de créer un réseau d'entraide entre habitant.e.s.

En conclusion, voici nos ébauches de pré-recommandation :

- La commune pourrait avoir pour rôle de formuler des conseils auprès des commerces qui veulent s'installer pour recréer des trions, des centralités. Leur implantation est primordiale pour le commerce non alimentaire/
- Développer les coopératives alimentaires autogérées pour permettre l'accès aux produits bio pour tous
- Multiplier les marchés et étals dans les secteurs où les commerces sont peu présents pour créer des centralités éphémères.
- Renforcer les partenariats avec les commerçants pour développer l'offre de produits locaux.

## 3. Alimentation commerciale et alimentaire :

Dans le cadre de la mise en place d'un PAT, il est indispensable de s'appuyer sur les commerces pour diffuser et sensibiliser la population à une nouvelle façon de vivre et de s'alimenter. Ils sont la structure motrice et principale pour développer une animation commerçante. Cependant, les trois associations commerçantes présentes sur le territoire semblent être inactives et traduisent un manque de dynamisme des relations entre les commerçant.e.s et vers les habitant.e.s.

### Des initiatives citoyennes :

Différentes initiatives fontenaysiennes viennent compléter l'offre alimentaire durable de la commune. On peut évoquer Les Vergers de l'îlot, une association structurante qui entretient un verger/potager présent au cœur de la ville. Cette association propose aussi des animations et ateliers afin de sensibiliser et créer une communauté autour de l'agriculture urbaine. Les Vergers de l'îlot travaillent avec l'AMAP fontenaysienne Champs Libres, ce qui renforce le tissu associatif d'alimentation.

# ECONOMIE ALIMENTAIRE

Le tissu associatif d'alimentation durable sur le territoire fontenaysien semble important, on compte notamment deux AMAP : Champs Libres et La Clef des Champs. Ces deux associations ont développé un réseau de fournisseurs issus de l'Île-de-France afin de promouvoir l'alimentation en circuit court. La présence de potagers privatifs sur la commune permet aussi une activité de prêt de jardin à Fontenay, où des propriétaires de jardin prêtent leur potager souhaitant jardiner, en échange des récoltes. Ces initiatives répondent à une caractéristique de la population fontenaysienne : d'après nos questionnaires, les fontenaysiens sont 17% à s'alimenter à travers ces réseaux de circuits courts. La population semble réceptive à l'alimentation durable, ce qui est un atout pour la mise en place du PAT.

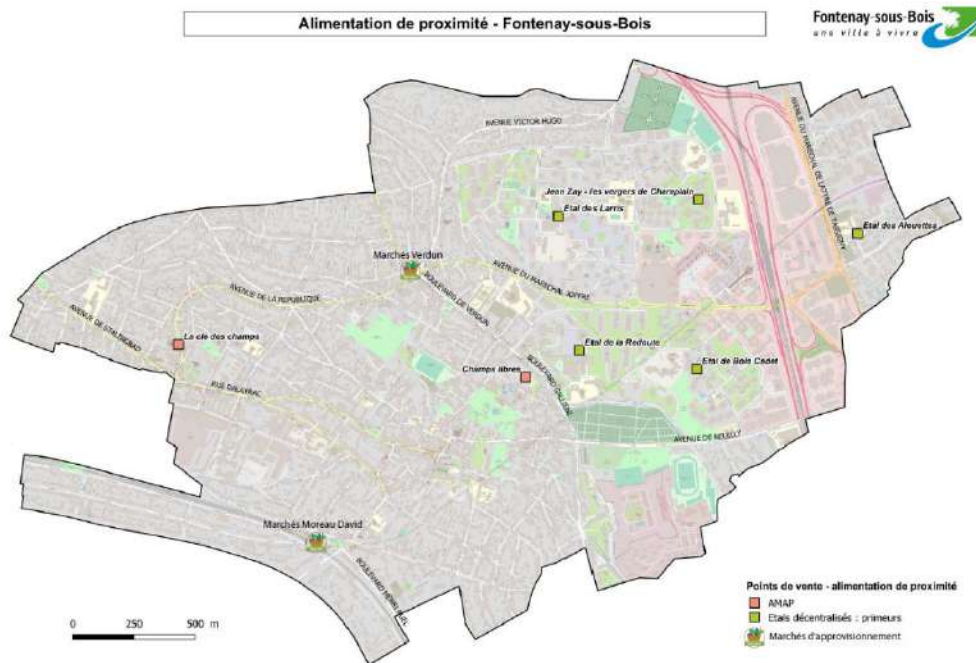
## **Des initiatives communales :**

La commune cherche à promouvoir l'alimentation durable et les magasins de proximité. C'est possible grâce à une volonté de la municipalité, mais aussi grâce au fonctionnement en régie des services municipaux qui sont un véritable levier d'action. La gestion municipale directe de la cuisine centrale permet d'agir sur l'alimentation des enfants scolarisés à Fontenay et des agents territoriaux. La cuisine centrale effectue un portage de repas à domicile pour environ 150 à 300 personnes par jour. Cela représente en tout 6000 repas par jour. Le levier d'action pour l'alimentation durable que représente la cuisine centrale a déjà été anticipé par la commune : l'alimentation est certifiée AB Bio et achetée en circuit court à travers des coopératives. De plus, la commune gère aussi la serre communale produisant des fleurs. Ceux-ci permettent une sensibilisation autour du compostage. À l'instar de la métropole grenobloise, peut être mis en place la distribution de kit de compostage aux habitants afin d'inciter une nouvelle manière de fonctionner, ces déchets sont utilisés par les agriculteurs du département. La ville incite à une alimentation plus durable grâce à la plantation d'arbres fruitiers dans les espaces verts, ou encore avec le projet de grainothèque.

# ECONOMIE ALIMENTAIRE

## LES MARCHES FORAINS ET ETALS :

La ville compte 2 marchés forains : un sur la place Moreau David (qui fait actuellement l'objet d'une faisabilité autour d'une halle permanente) et l'autre sur le boulevard Verdun. Au niveau des étals décentralisés, la ville en compte 5.



## **Une structuration des commerces de proximité :**

Malgré l'inactivité des associations, un réseau « petits commerces » est déjà existant au sein de la commune.

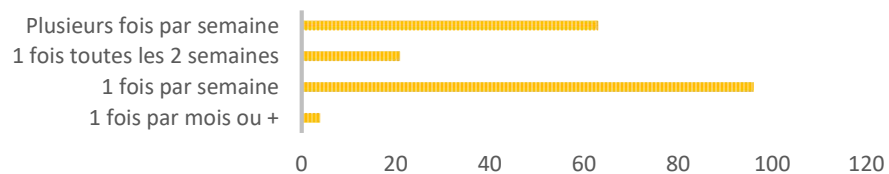
Le réseau Petiscommerce est lancé en 2017 et a pour mission d'aider les commerçant.e.s indépendant.e.s dans leur communication digitale. Deux fils de commerçant.e.s indépendants partent du constat que les commerces de proximité étaient peu voire pas présents sur la sphère numérique. En créant la première plateforme réservée aux commerces de proximités indépendants, ils ont cherché à valoriser et apporter de la visibilité aux commerces et à l'artisanat auprès des consommateurs.trices.

La municipalité a su maintenir un lien entre consommateur.trice.s et commerçant.e.s notamment à travers la mise en place de cartes cadeaux à dépenser dans les commerces de partenaires afin de soutenir le commerce local. Ce réseau déjà instauré pourrait être un levier, un modèle sur lequel s'appuyer pour développer une nouvelle dynamique entre les commerçant.e.s. Des événements à travers ce réseau pourraient également être organisés afin de créer une nouvelle activité autour du commerce et de l'alimentation. De telles initiatives pourraient engendrer des supplémentaires de la part de nouveaux commerçant.e.s.

# ECONOMIE ALIMENTAIRE

La ville de Fontenay-sous-Bois, organise par ailleurs, d'autres évènements récurrents et ponctuels tels que « Le commerce du mois », « Commerces 0 déchets », etc. Ces évènements ont pour but de dynamiser les commerces de proximité et rapprocher au plus près les consommateurs.

## NOMBRE DE A QUELLE FRÉQUENCE FAITES-VOUS VOS COURSES ?





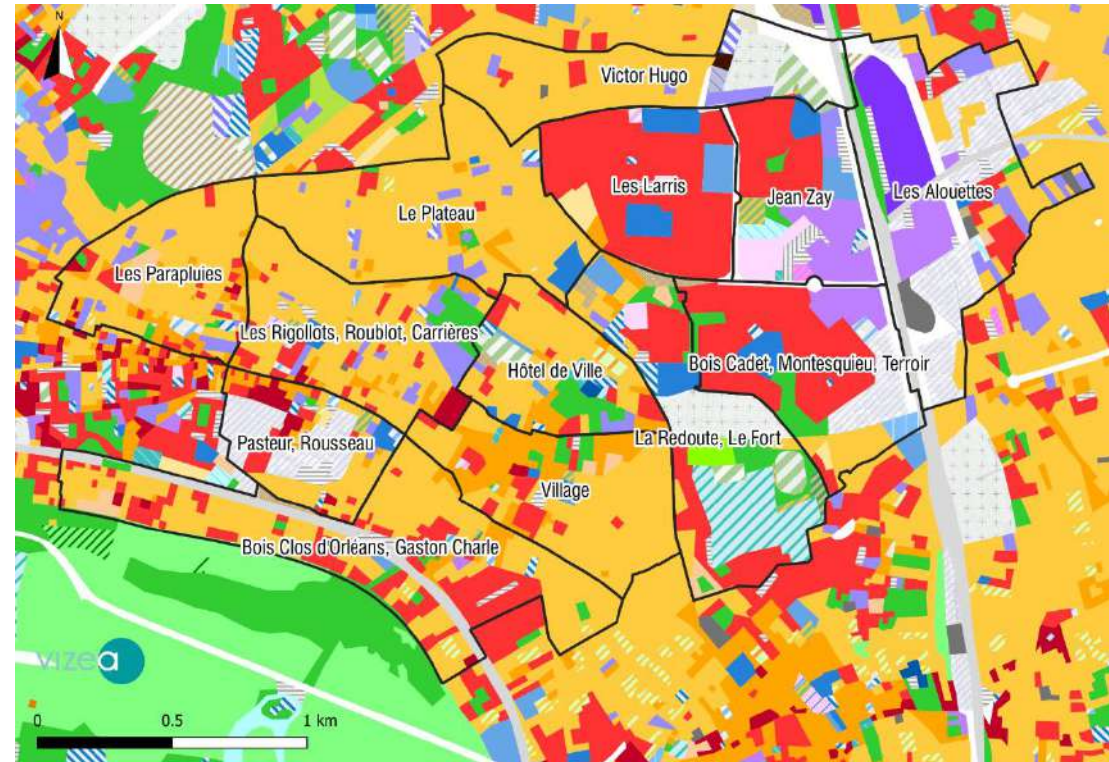
# ECONOMIE ALIMENTAIRE

En matière de production, Fontenay-sous-Bois ne compte pas d'agriculture professionnelle.

La commune fait en effet face à certaines contraintes, la première étant le manque de foncier adapté. Comme expliqué en introduction, Fontenay se situe dans un contexte urbain dense.

## MOS 2017 en 81 postes

	Bois ou forêts		Cours d'eau
	Coupes ou clairières en forêts		Parcs ou jardins
	Peupleraies		Jardins familiaux
	Espaces ouverts à végétation arbustive ou herbacée		Jardins de l'habitat individuel
	Berges		Jardins de l'habitat rural
	Terres labourées		Jardins de l'habitat continu bas
	Prairies		Terrains de sport en plein air
	Vergers, pépinières		Tennis découverts
	Marâchage, horticulture		Baignades
	Cultures intensives sous serres		Parcs d'évolution d'équipements sportifs
	Eau fermée (étangs, lacs...)		Golfs
	Camping, caravanning		Hippodromes
	Parcs liés aux activités de loisirs sauf parcs de château:		
	Cimetières		
	Surfaces engazonnées avec ou sans arbustes		
	Terrains vacants		
	Habitat individuel		
	Ensembles d'habitat individuel identique		
	Habitat rural		
	Habitat continu bas		
	Habitat collectif continu haut		
	Habitat collectif discontinu		
	Prisons		



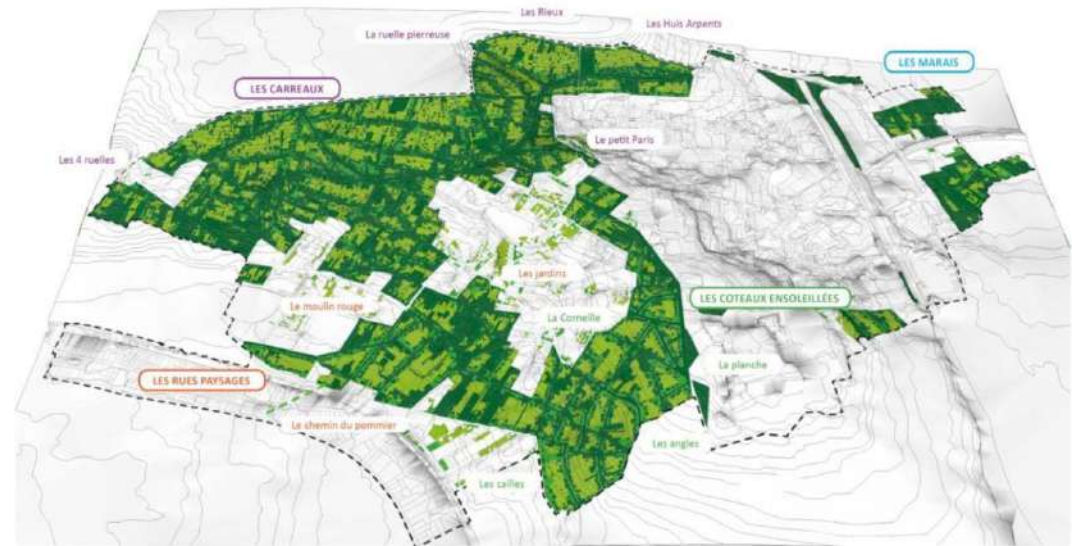
# LIEN A LA TERRE

L'alimentation fait souvent référence à l'agriculture. Avec le temps et l'industrialisation, la France s'est urbanisée, grignotant sur les surfaces agricoles. À l'heure du réchauffement climatique, le développement d'espaces verts est nécessaire.

Aussi loin que l'on remonte dans l'histoire, Fontenay a toujours accueilli des pratiques agricoles notamment des laboureurs et des vignerons. Après la domination de la vigne pendant des siècles, une lente évolution a modifié la nature des cultures passant au milieu du 19<sup>ème</sup> siècle à une production de fruits, légumes et fleurs.

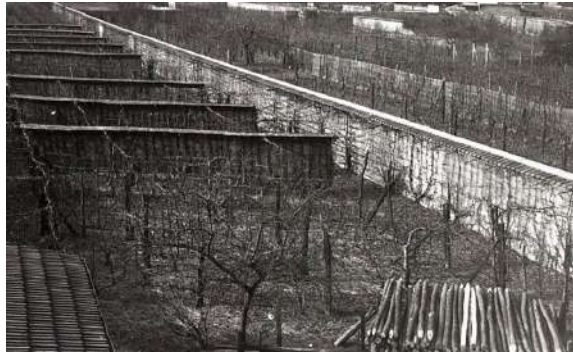
## Des chiffres

- 60 ha d'espaces verts
- 13 jardins partagés
- 48 parcelles de jardins familiaux
- 19 sites de compostages



# LIEN A LA TERRE

Si la vision d'un village d'agriculteurs est quelque peu fantasmée, il n'en reste pas moins que certaines productions ont bel et bien existées à Fontenay. Il est d'ailleurs aujourd'hui possible de retrouver des traces de ce passé. Citons par exemple les Vergers de l'Îlot, situés sur le terrain municipal de l'Îlot Guérin-Leroux. Jusque dans les années 90, plusieurs arboriculteurs fontenaysiens y cultivaient pommiers et poiriers en espaliers. L'espace demeure encore un verger, entretenu par une association « Les Vergers de l'Îlot ».



*Vergers de l'Îlot, années 60 (Archives municipales)*

À visée pédagogique, la préservation de ce lieu témoigne de son passé agricole. L'idée est également de permettre la transmission de savoir-faire à travers les enseignements des adhérents : taille des arbres fruitiers, plantations, récoltes, etc.

Les différents ateliers conduits par l'animatrice nature, détachée par la mairie se tenant aux vergers, permettent à la fois de sensibiliser les visiteurs à la biodiversité, la saisonnalité ou les pratiques au potager. Il agit également comme un lieu de convivialité et de brassage social. En dehors du verger et du potager, l'association s'occupe également de petits animaux : rucher pédagogique, lapins, poules, oie, etc.

Si Fontenay ne produit aujourd'hui plus de vin, des pieds de vigne ont été laissés et valorisés, comme un clin d'œil à l'histoire du sol. Jusqu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, la vigne était la culture prédominante sur le territoire. En 1895, la vigne représente encore 60 ha de cultures (contre 422 ha en 1791).



*Vergers de l'Îlot, années 60 (Archives municipales)*

# LIEN A LA TERRE



Source : Oikos  
Espaces verts de Fontenay-sous-Bois (Oikos)

Les nombreux espaces verts de la ville, présentés sur la carte ci-avant donnent aux habitant.e.s l'opportunité d'observer ce rythme naturel et de découvrir les plantes de la ville. Le service des espaces verts de la commune qui s'occupe notamment du bien être des espaces végétalisés de la ville, propose de plus en plus des paysages comestibles. Cela permet de « banaliser » la présence d'éléments comestibles (feuilles ou fruits), à disposition de toutes et tous.

La ville bénéficiant de serres municipales, celles-ci représentent également une formidable opportunité de relocaliser une certaine production. Par exemple la cuisine centrale « La Fontenaysienne » bénéficie d'un potager d'aromatiques permettant aux cuisiniers de se servir en aromates frais.

Mettre à disposition et cuisiner des aromates permet de :

- Diminuer le sel dans l'alimentation,
- Ajouter des saveurs et de la couleur pour donner envie de manger,
- Apporter des bienfaits pour la santé,
- Rappeler des souvenirs passés.

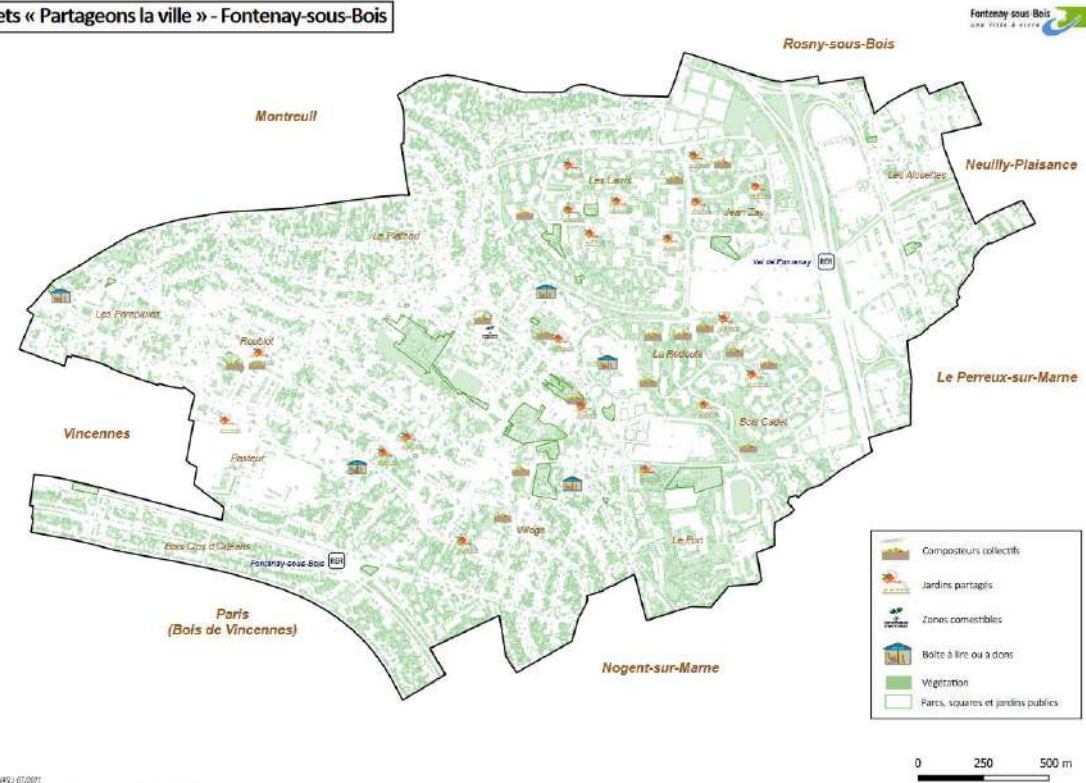
# LIEN A LA TERRE

À travers le projet « Partageons la ville », la ville de Fontenay encourage et accompagne la mise à disposition d'espaces publics pour des projets citoyens ou associatifs. Ainsi, les habitant.e.s sont invité.e.s à déployer des projets de composteurs collectifs, de jardins partagés ou des zones comestibles.

Ces projets sont répertoriés sur la carte ci-dessous, permettant de se rendre compte du maillage important de ces projets.



Projets « Partageons la ville » - Fontenay-sous-Bois



NéaLyon - J. ELIAS / 07/2021  
Données terrain (ville de Fontenay-sous-Bois) et végétation (pre-burise par IGN/INRAE)

# LIEN A LA TERRE

## JARDINS PARTAGES

La ville compte en tout 13 jardins partagés et 48 parcelles de jardins familiaux sur environ 11 000 m<sup>2</sup> à côté du Parc des Epivans. Ces jardins partagés sont gérés par des associations de quartiers ou des amicales de locataires à l'exception du jardin Roublot, géré par un collectif d'habitants.

Si la commune encourage le développement de nouveaux espaces de culture, la ville et les porteurs de projet font face à deux problèmes majeurs : l'indisponibilité du foncier et la pollution des sols. Depuis plusieurs années, afin d'avoir une meilleure connaissance de la composition des sols, la ville effectue une analyse des sols. Une campagne annuelle d'analyse des sols est effectuée sur environ 4 sites.



En parallèle des jardins partagés, 19 sites de compostage collectifs ont été installés en plus de ceux installés sur les espaces bailleurs et en cœur d'îlot. La gestion des sites de compostages collectifs est le plus souvent décorrélée des jardins. Elle se fait généralement en pied d'immeuble ou en composteur de quartier, par des habitants non affiliés à une association ou à un collectif.

## LA SERRE MUNICIPALE

En 1988, il y a 30 ans, étaient inaugurés les nouveaux locaux, avenue de Neuilly, de la serre municipale de Fontenay, localisée jusque-là rue Gaston Charle. Patrimoine emblématique de notre commune, c'est une des rares serres municipales encore existante dans le Val-de-Marne.

La serre produit essentiellement des fleurs de notre ville et participe ainsi à la qualité de notre cadre de vie. Elle a supprimé les pesticides, combat les parasites par la Lutte Biologique intégrée et des panneaux solaires produisent de l'énergie. Elle a fait le pont entre l'agriculture d'avant le grand ensemble et les nouvelles formes de jardins partagés.

# LIEN A LA TERRE

## LES JARDINS D'AROMATES

Suite à une première expérimentation réussie de « jardin gourmand » devant les serres municipales, la ville prévoit la création de 3 nouveaux sites dans le cadre de projets d'aménagement en cours. Un jardin gourmand est un espace planté d'essences comestibles, des fruitiers principalement, dont les fruits et baies peuvent être librement consommés. De nouveaux jardins gourmands seront accessibles en 2023 devant le groupe scolaires Jules Ferry et place des Larris grâce à des travaux de désimperméabilisation prévues, et en 2024 dans le futur cœur de l'îlot vert de l'avenue Rabelais. Ces jardins gourmands viendront compléter la liste des nombreux arbres fruitiers présents sur le territoire communal : cognassiers, plaqueminiers, pruniers, mirabelliers, pommiers et poiriers, arbousiers, patrimoine historiques de Fontenay-sous-Bois qui comptais jadis de nombreux vergers.

## TRANSHUMANCE

Fontenay-sous-bois a renouvelé en 2020 l'organisation de la transhumance de moutons à travers la ville. Ce rendez-vous vise à animer la vie de quartier, provoquer une rencontre entre les habitant.e.s, et aborder les enjeux environnementaux et la nature en ville. La municipalité fait appel aux Bergers urbains dont les moutons franciliens pâturent régulièrement dans la région. Cette action traditionnellement organisée au printemps, en marge de Nature en ville, a été décalé au mois de septembre en 2020 en raison des contraintes liées au Covid-19



# SOLIDARITE ALIMENTAIRE

La précarité alimentaire est une notion complexe et multidimensionnelle (économique, sociale, nutritionnelle et géographique). Elle émerge à la fin des années 1980 à la suite des travaux soumis par Serge Paugam, sociologue.

La précarité alimentaire est 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 alimentaire et de ses besoins nutritionnels pouvant entraîner ou découler de l'exclusion et de la disqualification sociale ou d'un environnement appauvri. »

La région francilienne comptait en 2022, 1100 sites de distribution d'aide alimentaire (centres de colis, paniers alimentaires, distribution de repas, épiceries sociales). La demande d'aide alimentaire est relativement récente. Parmi les recourant interrogés (49 %) fin 2021 par l'INSEE, la DRIHL\* et le CREDOC\*, cette demande a débuté lors du premier confinement en mars 2020.

Le projet de Ville de Fontenay repose sur 7 axes dont le 1er est d'agir pour l'égalité. Ainsi, l'accès aux droits et la lutte contre la précarité, l'égalité et la lutte contre les discriminations, les actions en faveur des retraité.e.s, des personnes en situation de handicap, forment le socle de la démarche de solidarité à Fontenay.

En 2021 comme l'année passée, dans le contexte de crise lié au Covid-19, la commune a renforcé son action en faveur du lien social et de la solidarité envers les plus précarisé.e.s et isolé.e.s. Fontenay a déclaré symboliquement le mois de décembre « Mois de la solidarité », l'occasion de compléter le programme d'actions et de coup de pouce solidaire. La Ville soutient les foyers aux revenus modestes avec des aides financières, matérielles, alimentaires, l'accès aux loisirs, aux moments de convivialité, etc.

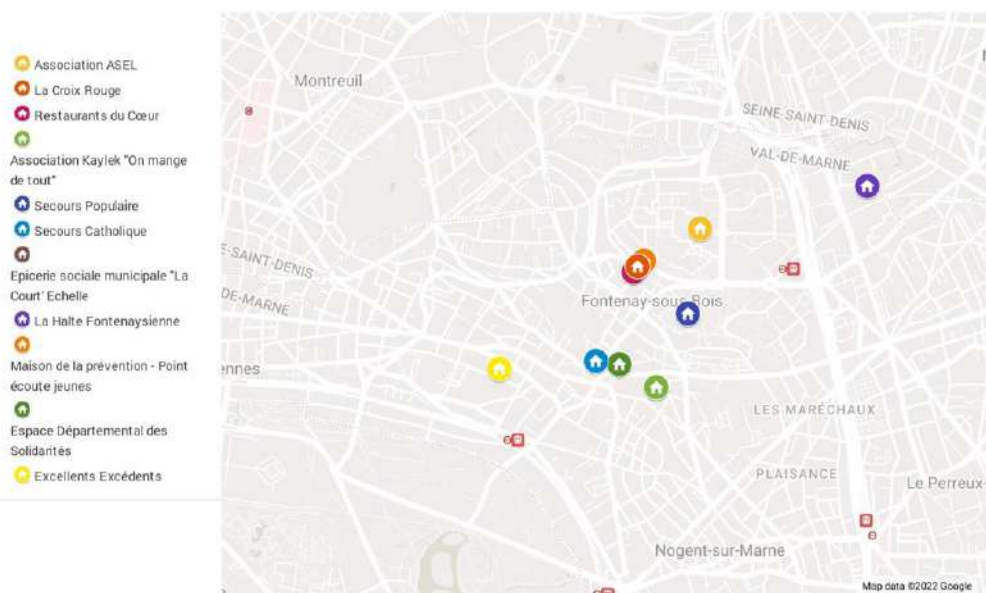
## Des chiffres

**23510 €** *revenus médian*  
**13.8 %** *taux de chômage*  
**15 %** *taux de pauvreté*  
**~ 900** *enfants bénéficient de la gratuité de la cantine*  
**11** *organismes de la solidarité alimentaire*



# SOLIDARITE ALIMENTAIRE

Œuvrant pour cette mission, des associations apportent leur soutien aux foyers en besoin. Reparties sur l'ensemble du territoire fontenaysien, elles dispensent des services bien distincts permettant une certaine complémentarité entre les besoins.



Certaines associations œuvrent par la collecte puis le dons de denrées alimentaires et/ou produits d'hygiène sous la forme de colis, maraudes ou permanences en local (ASEL, Croix Rouge, Secours Populaire, Resto du cœur, Secours catholique). Deux épiceries sociales existent également sur la commune. Une est municipale, La Court'Echelle, permettant à des bénéficiaires du CCAS\* qui en font la demande de pouvoir bénéficier pendant un temps donné de produits d'hygiène ou alimentaires aux prix très limités. L'autre est gérée par l'association ASEL et fonctionne avec un accès toutes les deux semaines aux familles se le voyant accordé. Des temps de sensibilisation sous la forme d'ateliers sont organisés par la maison de la prévention.

D'autres membres du réseau comme l'Espace Départemental des Solidarités a pour mission l'orientation des familles vers les aides les plus adaptées et le financement via le conseil départemental par exemple.

Récemment s'est également installée à Fontenay l'entreprise de l'ESS\* Excellents Excédents avec pour mission la récupération des invendus de la restauration collective et la redistribution sous forme de repas complet entièrement recomposé par les équipes, à des associations (ex : Armée du salut). En parallèle, un projet de cantine solidaire à Fontenay est à l'étude. Il serait question de pouvoir accueillir chacune et chacun, venant de toutes origines sociales, en un lieu mixte.

# SOLIDARITE ALIMENTAIRE

La tarification serait évolutive selon les revenus de chacun et les plats distribués proviendraient eux aussi des invendus de la restauration collective.

Si en temps normal de nombreuses familles sont en difficulté, la situation a été aggravée par la pandémie de covid-19, puis la guerre en Ukraine.

En effet, à l'annonce des confinements, certaines familles se sont retrouvées en grandes difficultés quand les cantines scolaires ont fermées. Soudainement, elles devaient prendre en charge tous les repas des enfants quand la commune permet habituellement une tarification avantageuse pour les enfants allant à la cantine. Mentionnons par les exemple les petits déjeuners gratuits le matin, permettant à tous les enfants de débiter la journée avec une source d'énergie. Dans un premier temps, des chèques solidaires ont été distribués afin d'aider les familles les plus précarisées.

Comme dans de nombreuses autres villes, des mouvements de solidarité ont pu être observés à tous les niveaux. En effet, la mise en œuvre du 1er confinement au printemps 2020 a fortement impacté les filières agricoles avec la fermeture des restaurants collectifs et des restaurants. Afin de soutenir les producteur.trice.s et d'éviter le gaspillage alimentaire, la municipalité a fait le choix de maintenir ses commandes de denrées alimentaires prévues pour les cantines scolaires et la livraison de repas à domicile.



*Photo par Kaylek*

# SOLIDARITE ALIMENTAIRE

Dans le même temps, le nombre de bénéficiaires inscrits pour la livraison de repas à domicile est passé de 140 à 240 personnes, conséquence des difficultés financières et de l'isolement des personnes les plus fragiles. Suite à la fermeture des écoles et donc des cantines scolaires, la municipalité a également décidé dès le printemps 2020 d'être solidaire des foyers les plus précarisés par la situation sanitaire et économique du pays en distribuant des colis alimentaires pour les familles dont le quotient se situe dans la première tranche.

Ces colis ont été réalisés par le groupement des agriculteur.trice.s bio d'Ile-de-France, fournisseur de la cuisine centrale, à partir des denrées qui auraient dû être commandées pour la préparation des repas à la Fontenaysienne. Ainsi, 890 enfants et 490 familles ont bénéficié de 3 distributions de produits alimentaires de qualité dont la livraison a été assurée par des associations de quartier.

Depuis 2 ans se tient une vente solidaire de pommes de terre. Un producteur des Hauts de France vient proposer son surplus de production à moindre prix. Cela permet donc d'éviter le gaspillage tout en permettant aux familles fontenaysiennes d'en bénéficier.



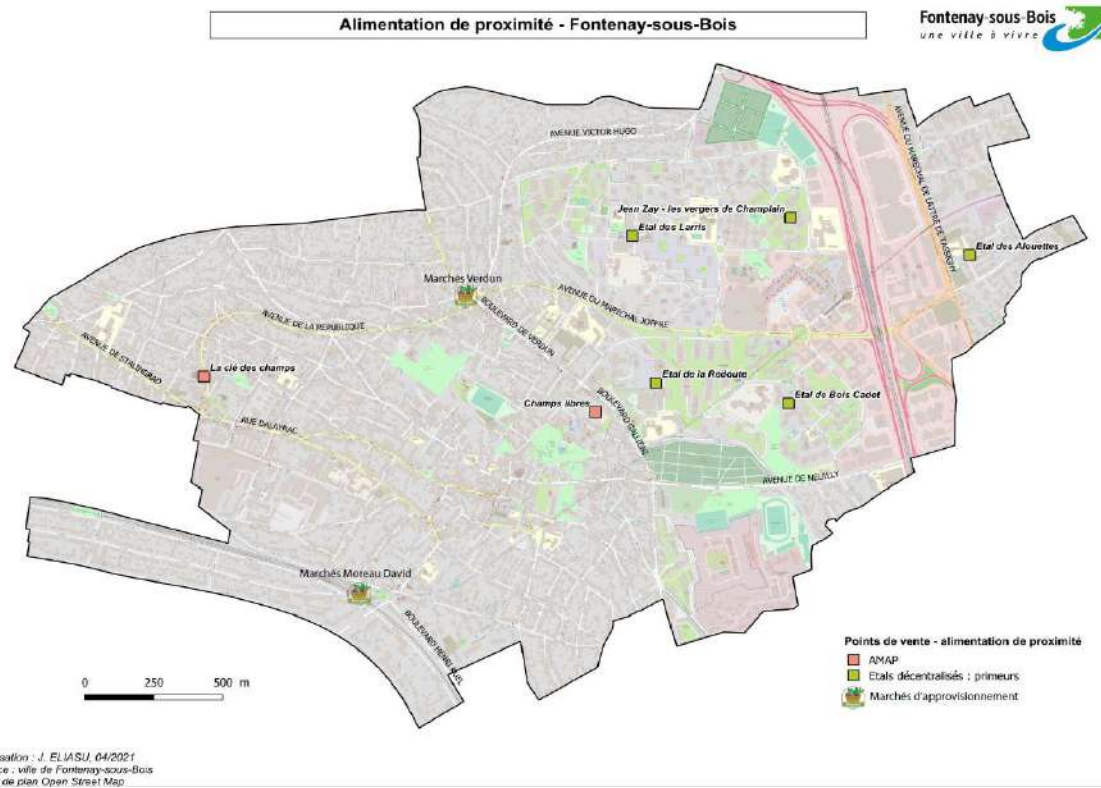
## ETALS DECENTRALISES

A l'annonce des confinements et de la fermeture des marchés de plein vent, la commune a contacté les forains pour savoir lesquels auraient été intéressés pour développer des étals décentralisés. Répartis dans les quartiers de la ville, au plus proche des habitant.e.s, ces étals ont eu un double objectif : permettre aux citoyens de bénéficier de produits frais tout en permettant aux forains, privés de marché de vendre leurs produits.



# SOLIDARITE ALIMENTAIRE

La démarche, particulièrement appréciée a donc été pérennisée avec 4 lieux de distribution. Une tentative d'implantation d'un maraîcher en agriculture biologique a été tentée sur l'étal du Bois Cadet. Malheureusement, les produits se sont révélés être trop onéreux pour les habitant.e.s. Si le projet de pouvoir proposer des produits de meilleure qualité est toujours présent, il est repoussé.



# SANTE ET BIEN-ETRE

La crise sanitaire du COVID-19, a renforcé l'importance de la santé dans le domaine publique. La ville de Fontenay-sous-Bois a mis en place son Contrat Local de Santé qui est actuellement en refonte. La municipalité a aussi fait appel à un bureau d'étude pour réaliser un guide de l'aménagement et l'urbanisme favorable à la santé et bien-être (AUBES).



## REDUIRE LES PERTURBATEUR ENDOCRINIENS

« Un perturbateur endocrinien (PE\*) est une « substance exogène ou un mélange qui altère la (les) fonction(s) d'un individu, sa descendance ou des sous populations. En perturbant les fonctions endocrines (les fonctions reproductrices, thyroïdiennes, surrénaliennes, le métabolisme, le neuro-développement, etc.), les PE peuvent contribuer à l'apparition de pathologie chroniques ou développementales : baisse de la fertilité, malformation congénitale, certains cancers ou encore certaines maladie métaboliques (diabète, obésité, etc.). En France, l'ANSES\* catégorise les substances chimiques en 3 catégories selon la probabilité qu'elles soient des PE (PE avéré, présumé ou suspecté), dans la perspective d'adopter des règles d'encadrement différenciée selon les usages et les personnes exposées. A noter que pour les PE, l'effet sur la santé n'est pas forcément proportionnel à la dose à laquelle la personne est exposée. Comme les autres substances préoccupantes, les PE sont présents dans notre environnement quotidien. » (Réseau Français Villes-Santé, février 2023).

# SANTE ET BIEN-ETRE

Les contenants en plastiques sont aussi facteur d'expositions à des substances et peuvent se retrouver dans les aliments ingérés par les enfants. Suite à la signature de la charte « Villes et territoires sans perturbateurs endocriniens » portée par le Réseau environnement santé, et dans le cadre de sa démarche de restauration collective durable, Fontenay-sous-bois a lancé en 2019 une réflexion pour bannir le plastique de ses cantines. Fontenay-sous-Bois, forte de sa cuisine centrale, limite déjà largement l'exposition aux PE grâce à ses contenants de cuisine, de transport et de remise en température en inox notamment.

En 2020, la ville a testé deux types de vaisselle alternative pour préparer le remplacement de la vaisselle en mélamine. Des écolier.e.s et le personnel ont ainsi utilisé pour certains de la vaisselle en verre et pour d'autres de la vaisselle d'origine végétale, une innovation française. En fin d'année, les polymères végétaux ont finalement été intégrés dans le champ des interdictions dans le cadre de la loi économie circulaire du 10 février 2020 sur le retrait des plastiques dans la restauration collective. Fontenay-sous-Bois poursuit sa recherche pour éliminer le plastique en tenant compte des conditions de travail de ses agent.e.s.

Engagée depuis 2019 dans la charte « Villes et territoires sans perturbateurs endocriniens », la ville de Fontenay-sous-bois a organisé en 2020 une formation avec le CNFPT\* et en partenariat avec AGORES sur la lutte contre les PE dans la restauration collective.

C'est aussi dans cet objectif que la ville de Fontenay-sous-Bois utilise aujourd'hui des contenant en inox dans la restauration collective de la ville. Actuellement pour le portage à domicile des personnes âgées, le plastique reste encore utilisé. La ville a pour objectif de supprimer cette utilisation en développant avec une entreprise un contenant micro-oncable permettant de garder les aliments intacts pendant la durée de la livraison.

## LES PERTURBATEURS ENDOCRINIENS



Crédits : Istock

# SANTE ET BIEN-ETRE

## FOCUS SUR LE MARKETING ALIMENTAIRE :

« Le marketing alimentaire inclut la publicité et d'autres formes de communication commerciale sur des aliments et boissons non alcoolisées. Il fait partie intégrante de ce que l'on nomme l'environnement obésogénique. L'environnement alimentaire a en effet radicalement changé ces quarantes dernières années en proposant une offre alimentaire toujours plus transformée, plus dense en énergie, moins chère, mieux distribuée et mieux marquetées (Swinburn 2011). »

Le marketing alimentaire a un fort impact sur le comportement des enfants. « Plusieurs revues de littérature ont été réalisées sur la nature, l'étendue et les effets du marketing alimentaire. Ces revues de littérature montrent tout d'abord que le marketing alimentaire à destination des enfants est très répandu dans le monde et concerne principalement des aliments à haute teneur en graisses, en sucres et/ou en sel.



Par ailleurs, comme le synthétise l'Organisation mondiale de la santé (WHO, 2018), le marketing alimentaire pour des PGSS\* est associé à :

- Des attitudes plus positives à l'égard des PGSS
- Une augmentation des préférences gustatives pour les produits publicisés
- Une augmentation globale de la préférences pour les PGSS quel que soit le produit
- Une pression plus forte auprès des parents pour acheter les PGSS
- Une augmentation à court terme de la consommation de PGSS
- Une prise alimentaire, en calorie, plus élevée à court terme
- Une prise alimentaire plus élevée en calorie après les publicités non compensée par une prise plus faible en calorie plus tard dans la journée
- Une plus forte consommation de PGSS et une consommation plus faible de produits favorables à la santé
- Un poids plus élevé. » (Santé Publique France, Juin 2020)

L'objectif du PAT sera aussi une alternative à ces publicités endogène par le biais d'action qui seront mises en place tout au long de l'année.

# SENSIBILISATION

Les collectivités territoriales et notamment les mairies ont un rôle à jouer dans la vie quotidienne des habitant.e.s. La proximité avec les citoyen.ne.s leur permet de proposer des politiques publiques qui répondent à leurs besoins. C'est pourquoi leur sensibilisation à des sujets majeurs tels que l'alimentation est un enjeu majeur. Il faut pouvoir adapter son discours selon le public ciblé. Ainsi, plusieurs actions ont déjà été menées auprès des fontenaysien.ne.s.

En terme de sensibilisation à une alimentation plus durable, la commune a mis en œuvre plusieurs événements : la fête nature en ville, la fête de la patate avec les récoltes d'un potager présent sur le toit d'un des collèges de Fontenay. La commune cherche aussi à intégrer son cinéma au festival « Alimenterre ». Cela continue avec la mise en place d'une distribution de guide d'accueil en partenariat avec l'EPT\*.

## ESCAPE GAME :

En septembre 2022, a été organisé un Escape Game autour de l'alimentation afin de comprendre de manière ludique les problèmes que posent certaines pratiques alimentaires et leur lien avec la santé.



## VISITES DANS LES FERMES :

Riche de son tissu associatif et de son engagement, Fontenay-sous-Bois grâce à ses multiples jardins partagés, fermes urbaines, serres, etc. propose à ses habitant.e.s des visites de site. Par ailleurs, les écoles sont fortement invitées à visiter les fermes des producteurs.trices afin de rendre compte de l'origine de leur alimentation mais aussi la cuisine centrale « La Fontenaysienne ».s





# SENSIBILISATION

## DISTRIBUTION DES MENUS AVEC FACTURES :

Pour aider les parents à mieux comprendre les assiettes de leur enfants, la municipalité a expérimenté l'envoi de menus détaillés avec les factures.

**Restaurant scolaire**  
Restauration collective municipale

**Menu**  
13 mai - 24 mai 2019

<b>LUNDI 13</b> M : segments de pomelos P/A : pomelos, sucre Omelette BIO au fromage, dossète de ketchup Lentilles BIO, Crème dessert BIO chocolat	<b>LUNDI 20</b> Radis au beurre Dos de merlu à l'aneth Riz BIO pilaf Yaourt BIO, sucre
<b>MARDI 14</b> Brochette de colin, sauce aurore (tomate, crème) Chou-fleur BIO Yaourt aromatisé BIO Pomme BIO	<b>MARDI 21</b> Émincé de dinde à la sauce basquaise (tomates, oignons, poivrons) F/S : omelette BIO, ketchup Carottes BIO vichy Roux Pomme BIO
<b>MERCREDI 15</b> Concombre BIO vinaigrette Rôti de bœuf BIO, cœur de tranche *, dosette de ketchup F/S : haché végétal au soja Haricots verts BIO Mi-chèvre Riz au lait	<b>MERCREDI 22</b> Céleri rémoulade Mâchons : spaghetti BIO (cèciales), pommes de terre, haricots blancs (végétariens) et petits légumes (mayonnaise) Mortier Fraises
<b>JEUDI 16</b> <i>Menu d'été</i> repas pour les enfants handicapés à l'école Pizza à la mozzarella Dos de saumon frais à la crème Pâtes linguine au parmesan Tranche napolitaine glacée Cannelle/frais/coco/coca Jus d'ananas	<b>JEUDI 23</b> Émincé de bœuf BIO * à la sauce catalane (tomates, oignons, poivrons) F/S : haché végétal au soja Petits pois BIO aux oignons grelots Bieu Bûtonnet glacé vanille
<b> VENDREDI 17</b> bû BIO (céréales) aux pois chiches (végétariens) et petits légumes Suisse BIO, sucre Fraises	<b>VENDREDI 24</b> Coccolai de sabade, vinaigrette Merquez (bœuf) F/S : quenelle de brochet à la crème Frites Fromage blanc BIO, sucre

La Municipalité a fait le choix du service public pour garantir  
la qualité (fabrication maison), le goût (produits frais et de saison)  
et l'équilibre alimentaire.

Menus pouvant être modifiés selon les possibilités du marché alimentaire

**De 0 à 3 ans** à tous les repas :  
\* viande certifiée  
\* viande d'animaux élevés, abattus en France  
\* viande d'animaux élevés, abattus en UE

**De 3 à 6 ans** :  
\* viande certifiée  
\* viande d'animaux élevés, abattus en France  
\* viande d'animaux élevés, abattus en UE

**De 6 à 12 ans** :  
\* viande certifiée  
\* viande d'animaux élevés, abattus en France  
\* viande d'animaux élevés, abattus en UE

**De 12 à 18 ans** :  
\* viande certifiée  
\* viande d'animaux élevés, abattus en France  
\* viande d'animaux élevés, abattus en UE

Fontenay-sous-Bois  
une ville à vivre

## SEMAINE DE L'INNOVATION ET DE LA TRANSITION

Chaque année est organisée à Fontenay-sous-Bois, une semaine de l'innovation et de la transition. Cette semaine permet de sensibiliser les habitant.e.s sur les différentes thématiques de l'environnement. Une conférence autour de l'alimentation durable a été organisée lors des éditions précédentes. Dans le cadre du PAT, il s'agira d'optimiser cette semaine pour développer des actions en faveur de l'alimentation.

## LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE :

Plusieurs actions sont proposées aux fontenaysien.ne.s pour réduire leur production de déchets (voir fiche GESTION DES DECHETS ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE).. Par ailleurs, la restauration collective est soumise à une réglementation autour de cette thématique.

## COMMISSION SANTE ET PAT :

Tout au long de l'année, plusieurs commissions ont lieu autour de la santé et de l'alimentation. Ces commissions publiques, si elles sont facultatives, elles restent nécessaires pour étudier les besoins de la municipalité.

Le PAT permettra à la ville de continuer son travail de sensibilisation de ses citoyen.ne.s et agent.e.s autour de l'alimentation grâce à des actions concrètes.

# GESTION DES DECHETS ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

L'article L.541-15-4 du code de l'environnement dispose que « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée ou dégradée constitue le gaspillage alimentaire. »

Depuis 2016, toute structure générant plus de 10 tonnes de déchets alimentaires par an doit mettre en place le tri. En 2025, la loi relative à la Transition Énergétique imposera aux collectivités de proposer une offre de valorisation des déchets aux citoyen.ne.s. Plusieurs collectifs gèrent des composts. La ville fait face à une augmentation de la demande de compost dans les quartiers.

Entre avril 2019 et février 2020, une étude a été effectuée pour caractériser les sources de gaspillages alimentaire dans la restauration collective, notamment les offices des écoles. Ci-après la synthèse effectuée par Sara Coves.

	Jean Zay	Henri Wallon	Pierre Demont	Romain Rolland	Michelet	Edouard Vaillant	Paul Langevin	#écoles participant	Moyenne toutes écoles, mois par mois
avr-19	142	108	100	148				4	125
mai-19	249	96	108	102	166			5	144
juin-19	171	120	105	144	135			5	135
sept-19	159	121	123	109	134			5	129
oct-19	134	115	106	111	186	152		6	134
nov-19	229	115	165	122	239	228	171	7	181
déc-19	234	138		192	210			4	193
janv-20	156	132	130	172	111	137	96	7	134
fevr-20	168	118	172	146	124	156	100	7	140
<b>Moy par école, cumul des mois</b>	<b>182</b>	<b>118</b>	<b>126</b>	<b>138</b>	<b>163</b>	<b>168</b>	<b>122</b>		<b>146</b>

Moyenne déchets (g/j/enfant) totalité des écoles, cumulé d'avril 2019 à février 2020 **146**

## SYNTHESE :

**L'inscription à la cantine** est un des points clés. Premier item cité dans les entretiens, l'analyse des biodéchets montrent que les jours de gaspillage alimentaire les plus importants sont souvent des jours où les écarts entre inscriptions et présences sont élevés.

**L'encadrement et l'accompagnement**, 2<sup>ème</sup> source citée dans les entretiens. Les menus les moins appréciés des enfants comportent souvent des plats ou aliments moins connus des enfants pour lesquels ils ont des a priori. Il semble évident que les animateurs jouent un rôle éducatif primordial en matière, de connaissance des aliments, d'éducation au goût, d'éducation nutritionnelle et de sensibilisation au gaspillage alimentaire et à l'encouragement au tri des biodéchets.

# GESTION DES DECHETS ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

**L'approvisionnement** autre secteur concerné. La bonne connaissance et réalisation de la commande publique est la clé. Se fournir en produits de saison pour éviter des produits peu goûteux, pas mûrs (exemple poires pas consommées car pas mûres). Disposer du juste conditionnement (quantité/nombre de portions) facilitera une mise en œuvre des quantités d'aliments adaptées.

**Les menus, la production et les offices**, leurs activités sont étroitement liées. Les entretiens et les hypothèses issues du tri des déchets indique que la composition du menu, le choix des recettes, la qualité de la mise en œuvre en cuisine ou en offices, le menu végétarien, le réchauffage et la présentation sont déterminants dans le gaspillage alimentaire. Une analyse plus fine, en utilisant un protocole de tri des déchets par composant du repas, permettrait de mesurer l'incidence de tous ces aspects cités plus haut sur le gaspillage alimentaire.

**L'environnement, l'aménagement** et leur incidence sur le bruit et l'espace ont évidemment un impact sur le déroulement des repas et les quantités consommées.

Pour la restauration collective, la ville de Fontenay-sous-Bois essaie de proposer des repas qui conviennent à la fois au goût des enfants mais aussi à leur bien-être. Actuellement, 2 repas avec de la viande sont proposés aux enfants, mais on recense beaucoup de déchets lorsqu'au menu, une substitution par des légumineuses est effectuée.

Outre la restauration collective, la collectivité souhaite réduire la part de déchets notamment dans les commerces de bouches et les marchés forains. Ainsi, plusieurs associations sont présentes sur le territoire pour limiter au mieux le gaspillage alimentaire. Par exemple, l'entreprise d'économie sociale et solidaire, la Court'échelle propose de récupérer les invendus de la restauration collective pour les transformer et les revendre.

# GESTION DES DECHETS ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

## LA LUTTE CONTRE LE PLASTIQUE

La difficulté principale que peuvent rencontrer les collectivités lorsqu'il s'agit de lutter contre le plastique à usage unique dans la restauration collective est le fonctionnement même sur lequel a été pensée la cuisine centrale. A Fontenay, celle-ci a été pensée dès sa construction, à contre courant des modèles de l'époque, dans une démarche d'emballage et de conditionnements réutilisés, réemployés et lavés en interne. En effet, les hommes et les femmes qui y travaillent, ont été formés.e.s, les espaces de préparation ont été dimensionnés pour accueillir ce type de fonctionnement et les lieux de consommation appelés offices ont été adaptés. Ce fonctionnement précurseur a permis de créer un terreau fertile pour continuer sur cette lancée et mener des expérimentations sur la sortie du jetable.

Fontenay s'est ensuite attaquée à la question du portage à domicile, un système de livraison de repas à domicile à caractère social entièrement réalisé par la collectivité. Jusqu'à septembre 2021, le conditionnement se faisait en barquette jetable. Le portage à domicile représente entre 160 et 180 repas par jour à destination des personnes âgées bénéficiaires.



*« Mettre des repas dans des barquettes en plastiques, dans du jetable, qui au mieux sont recyclées une fois mais qui vont ensuite à la poubelle. On sait qu'il y a un problème dans ce jetable. On a un problème environnemental puisqu'on a des montagnes de plastiques qui débordent sur notre planète et on a un problème sanitaire puisque lorsque l'on mange des repas conditionnés dans du plastique, on note la présence de nanoparticules et perturbateurs endocriniens »* (Semaine européenne de la réduction des déchets. (2021, 23 novembre).

[Vidéo]. Fontenay.fr.

<https://www.youtube.com/watch?v=tD96qVwa6h4>).

Avec en arrière-pensée le calendrier législatif de la Loi Egalim\*, Fontenay a décidé de prendre à bras le corps ce sujet-là. A Fontenay il a été décidé de le traiter en choisissant une tournée test représentant une quarantaine de personnes livrées dans des barquettes en inox micro-ondable, recollectées, lavées et réutilisées. Cette expérimentation réussie permet à la collectivité chaque année, de remplacer toujours plus de barquettes plastiques par celles en inox.

Au-delà de la lutte contre le plastique à usage unique, un travail de fond a été mené pour remplacer les différents plastiques du quotidien des fontenaysiens et ainsi, limiter leur exposition aux perturbateurs endocriniens.

# GESTION DES DECHETS ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Ainsi des tests vaisselle en concertation avec les offices ont été mené afin de répondre au mieux aux besoins environnementaux et à la charge de travail des agent.e.s supplémentaire induite par ce nouveau procédé.

## LA CHASSE AU GASPILLAGE ET VALORISATION DES DECHETS

De septembre 2011 à juin 2012, la diététicienne a analysé 5700 plateaux d'enfants en classes élémentaires. Cette étude a permis de chiffrer le gaspillage : 60 % des entrées et 25 à 40 % des autres composantes du repas (plat/garniture/fromage ou laitage/dessert) sont peu ou pas consommées).

On parle ici de biodéchets. En moyenne, ils représentent 1/3 de notre poubelle dans nos foyers. Or, l'enfouissement en décharge ou l'incinération de ces déchets engendrent de multiples pollutions, ainsi qu'un important gaspillage énergétique.

La mise en place d'un tri et d'une valorisation a débuté en avril 2019, au sein des écoles élémentaires de la ville. Il est aujourd'hui opéré dans toutes les écoles de la ville, le restaurant municipal et les clubs de loisirs. Grâce au système de tri, les biodéchets partent en filière de méthanisation. C'est ainsi de la production d'une autre ressource.



# GESTION DES DECHETS ET GASPILLAGE ALIMENTAIRE

## LE DEFI ZERO DECHET :

Dans le cadre du Programme Local de Prévention des Déchets Ménagers, le Territoire Paris Est Marne et Bois propose de réduire les déchets à des familles du territoire. L'objectif est d'accompagner des familles volontaires dans la réduction de leurs déchets en leur donnant les outils et les informations nécessaires et de les encourager dans leur démarche. En premier lieu, il s'agit de les sensibiliser aux risques environnementaux liés aux déchets. Puis dans un deuxième temps, permettre à ses familles de passer au Zéro déchets.



*Fabrication d'éponges Tawashi à partir de tissus usés – Atelier Zéro déchets - 2022*



*Fabrication de lessives – Atelier Zéro déchets - 2022*

# POUR ALLER PLUS LOIN...

Plusieurs actions ont déjà été mises en place depuis plusieurs années dans les différentes thématiques abordées dans ce diagnostic (économie alimentaire, solidarité alimentaire, lien à la terre, sensibilisation, santé et bien-être, gestion des déchets). Il est essentiel de continuer à travailler autour des questions alimentaires dans les prochains mois et prochaines années car elles deviennent un enjeu majeur avec le réchauffement climatique et l'évolution continue de la démographie.

En terme d'économie alimentaire, voici nos ébauches de pré-recommandation :

- La commune pourrait avoir pour rôle de formuler des conseils auprès des commerces qui veulent s'installer pour recréer des trios, des centralités. Leur implantation est primordiale pour le commerce non alimentaire
- Développer les coopératives alimentaires autogérées pour permettre l'accès aux produits bio pour tous
- Multiplier les marchés et étals dans les secteurs où les commerces sont peu présents pour créer des centralités éphémères.
- Renforcer les partenariats avec les commerçants pour développer l'offre de produits locaux.
- Mise en place d'un label avec un premier exemple de critère. Ce label pourrait être pertinent avec une concertation des habitants pour mieux comprendre les besoins des Fontenaysien.ne.s.



*La création d'un label ?*



*Paul Bidoux, EUP décembre 2022*

Prendre en compte la question du genre dans les PAT est essentiel. Aujourd'hui, la place de la femme dans le domaine de l'agriculture et l'alimentation n'est plus à mettre en doute. En effet, elles participent grandement à la transformation de ce système. C'est pourquoi la ville de Fontenay-sous-Bois, fera de la question du genre et de l'alimentation sa première action à mettre en œuvre.

# POUR ALLER PLUS LOIN...

## **EXPERIENCE INRAE :**

Dans le cadre d'un projet exploratoire, Fontenay-sous-Bois avec la communauté d'Agglomération de Clermont-Ferrand, servira de territoire d'analyse pour l'INRAE (Institut de Recherche pour l'Agriculture, l'Alimentation et l'Environnement). L'objet de ce projet vise à développer et mettre à l'épreuve un modèle intégré production-consommation, se basant sur la notion de population qui mange au sein d'un territoire. L'expérience permettra de :

- Produire des données relatives à la consommation alimentaire dans les territoires d'étude, avec une attention particulière à la restauration collective.
- Explorer les possibilités de couplage d'un outil et des outils développés par des partenaires au projet, de façon à établir un lien entre la consommation et d'autres maillons de la chaîne agri-alimentaire (production agricole, déchets, etc.).
- Réaliser des ateliers avec les acteurs locaux pour mettre en perspective les résultats acquis par rapport aux leviers d'action mobilisés ou étudiés par ces acteurs et leur potentiel de transformation du métabolisme territorial.



# SOURCES

- Archives municipales
- Bilans d'activités
- Cartothèque Institut Paris Région
- [https://www.institutparisregion.fr/fileadmin/DataStorage/SavoirFaire/NosTravaux/Amenagement/ateliersENSAPB/cycle2/2/crise\\_resilience\\_bascullement\\_alim\\_LdB.pdf](https://www.institutparisregion.fr/fileadmin/DataStorage/SavoirFaire/NosTravaux/Amenagement/ateliersENSAPB/cycle2/2/crise_resilience_bascullement_alim_LdB.pdf)
- <https://app-carto-sig.com/demo/chambre-agri-idf/map.php?>
- Anaïs Bechelli, Axelle Dapoigny, Charlotte Meyze; Flavien Poupart, Karla Barba Camarena, Maxime Goven, Paul Bidoux, Thomas Martin, Wassim Alili, Note de 4 page des étudiant.e.s de l'EUP
- Géraldine Comoretto, Repas à la cantine : une expérience forcément négative ?
- Sara Coves, Rapport final, Octobre 2020 Site internet de la ville de Fontenay-sous-Bois (<https://www.fontenay.fr>)
- Stéphane Dupré, Diagnostic alimentaire, février 2023
- Réseau Français Villes-Santé, Alimentation saine et activité physiques, les villes et intercommunalités actrices en promotion de la santé
- Réseau Français Villes-Santé, Réduire l'exposition aux perturbateurs endocriniens et autre substance préoccupantes pour la santé et l'environnement : quels leviers pour les villes et les intercommunalités, février 2023
- Réseau National des Projets Alimentaires Territoriaux
- Santé Publique France, Exposition des enfants et des adolescents à la publicités pour des produits gras, sucrés, salés, Juin 2020, [https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/360052/document\\_file/316423\\_spf00001993.pdf?version=1](https://www.santepubliquefrance.fr/content/download/360052/document_file/316423_spf00001993.pdf?version=1)

# GLOSSAIRE

- **AFAUP** : Association Française d'Agriculture Urbaine Professionnelle
- **AMAP** : Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne
- **CCAS** : Centre Communale d'Action Sociale
- **CNFPT** : Centre National de la Fonction Publique Territoriale
- **EPT** : Établissement Public Territorial
- **ESS** : Économie Sociale et Solidaire
- **GAB** : Groupement des Agriculteurs Bio
- **GES** : Gaz à Effet de Serre
- **INSEE** : Institut National de la Statistique et des Études Économiques
- **MOS** : Mode d'Occupation du Sol
- **ODD** : Objectifs du Développement Durable
- **PAT** : Plan Alimentation Territorial
- **PE** : Perturbateurs Endocriniens
- **PGSS** : Produits Gras, Salés, Sucrés
- **PLU** : Plan Local d'Urbanisme
- **RNPAT** : Réseau National des Plan d'Alimentation Territoriaux
- **SDRIF** : Schéma Directeur de la Région Ile-de-France
- **ZAC** : Zone d'aménagement Concerté

# CREDITS

Rédaction : Camille SABOURDY / Narimane AMER

Relecture : Fabienne BEAUDU