

PAT : Projet alimentaire territorial de Fontenay-sous-Bois

Diagnostic territorial

Synthèse

Pourquoi un projet alimentaire de territoire ?

Un Projet Alimentaire Territorial (PAT), est un outil 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 territoire, 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.

Ce présent document est une synthèse illustrée du rapport. Il a pour objectif d'être accessible à tou.te.s.

7 thématiques ont été identifiées :

- La restauration collective
- L'économie alimentaire
- Le lien à la terre
- La solidarité alimentaire
- La santé et le bien-être
- La lutte contre le gaspillage alimentaire et la gestion des déchets
- La sensibilisation

Restauration collective

Les chiffres de Fontenay-sous-Bois

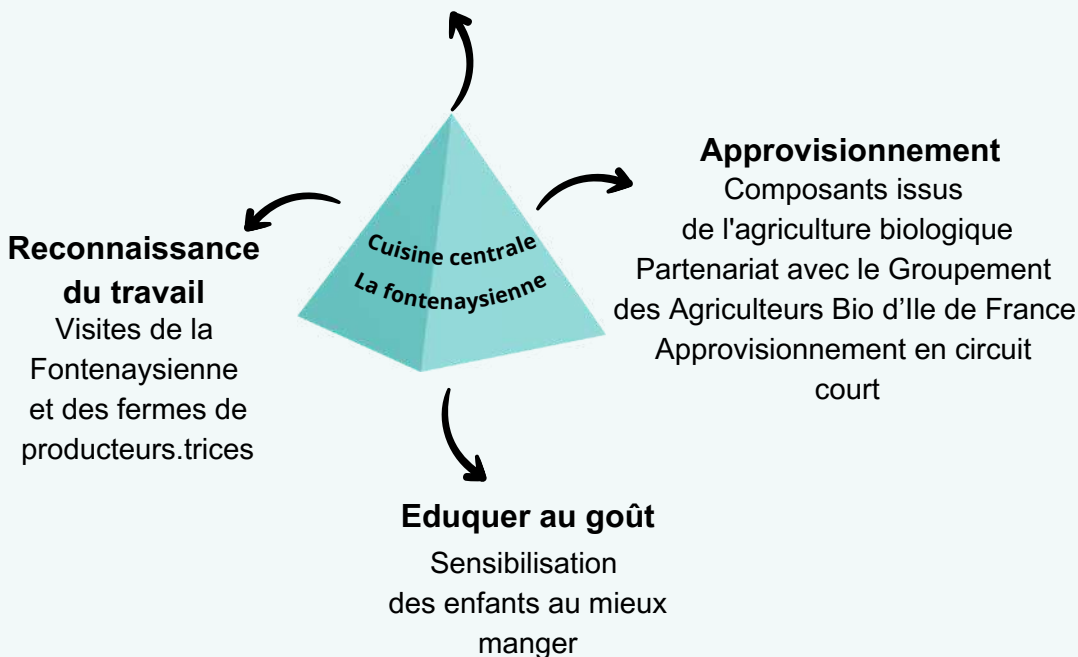
- 6** tonnes de produits alimentaires réceptionnées chaque jour
- 4900** déjeuners scolaires servis dans **26** écoles
- 200** petits déjeuners et **700** goûters destinés aux enfants scolarisés, âgés de 3 à 11 ans
- 45** agent.e.s œuvrent au bénéfice des usager.e.s de Fontenay-sous-Bois

Produire des repas de qualité

Qualité nutritionnelle

Cuisine maison

2 plats de diversification/semaine



CHRONOLOGIE DE L'ENGAGEMENT DE LA VILLE DANS LE BIO ET LES CIRCUITS COURTS

2011

Septembre : Légumineuses à la place de la viande
1/mois. Introduction denrées bio.
Octobre : Fruits issus des circuits courts 1/semaine

2013

Janvier : Pommes bio dans les menus chaque mois
Septembre : Davantage de denrée issues des
circuits courts et de l'agriculture bio grâce au 3ème
plat mensuel de légumineuses

2015

3 plats mensuels de céréales/légumineuses. 20 %
de denrées issues des circuits court et BIO

2017

40 % des denrées issues des circuits court et BIO.
Mise en oeuvre d'un plat de substitution à la viande

2019

52 % de denrées issues des circuits courts et BIO.
Mise en œuvre du tri des biodéchets dans les
établissements (7)
Expérimentation du menu végétarien 1 fois par
semaine

2021

14 % de denrées issues des circuits courts. A partir
de juin : mise en place d'un dessert maison/mois.
Tri des biodéchets dans 17 écoles

2025

Bannissement des contenants alimentaires en
plastique

2010

Février : Pain bio au déjeuner 1/semaine
Mars : Groupe de travail avec des parents et les services
municipaux

2012

Septembre : 1 à 2 services/semaine des fruits issus de
circuits courts + introduction de denrées BIO dans les
repas

2014

Septembre : Davantage de denrées issues des circuits
courts et de l'agriculture bio grâce au 4ème plat mensuel
de légumineuse
Mise en oeuvre progressive du service à table sauf pour
une école restée en self-service.

2016

35 % de denrées issues des circuit court et BIO

Loi Grenelle II : à partir de 10 tonnes de biodéchets
jetés par an, une collecte des biodéchets est obligatoire
avec un tri à la source et une valorisation des déchets
organiques sous forme de compostage ou de
méthanisation

2018

47 % des denrées issues des circuits courts et BIO

Promulgation de la **Loi EGALIM** : tendre vers une
alimentation plus qualitative et durable dans l'ensemble
des restaurants collectifs, travailler et sensibiliser tous
les secteurs concernés par l'alimentation

2020

En septembre : 2 repas/semaine avec diversification des
protéines.

Poursuite du tri des biodéchets
Plus de transparence sur la qualité des produits
et la qualité nutritionnelle
Interdiction des ustensiles en plastiques
Lutte contre le gaspillage alimentaire

2022

53,9 % de denrées issues de l'agriculture biologique,
59,9 % de denrées labellisés EGALIM (AOP, IGP, LBR, etc.)

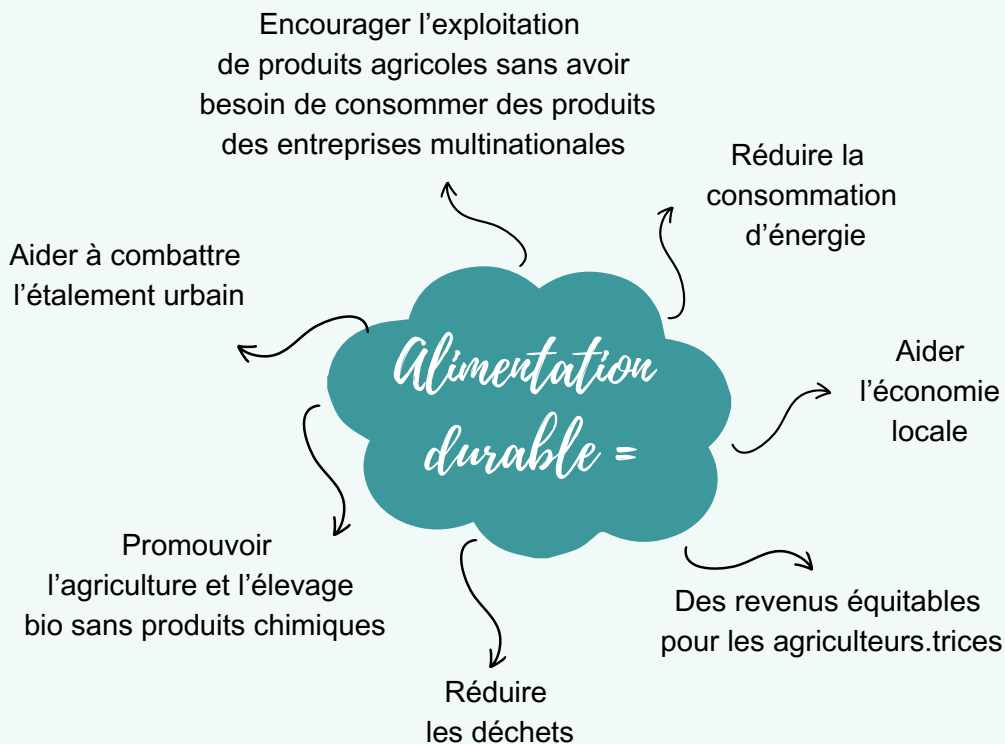
20 % de produits issus de l'agriculture biologique
50 % des produits doivent-être issus de filières
durable et de qualité.



Économie alimentaire

Les chiffres de Fontenay-sous-Bois

- 2** marchés forains : 4 séances/semaine
- 5** étals décentralisés
- 83 %** des fontenaysien.ne.s interrogé.e.s fréquentent les commerces alimentaires de proximité



Lien à la terre

Les chiffres de Fontenay-sous-Bois

60 ha d'espaces verts publics

13 jardins partagés

48 parcelles de jardins familiaux

19 sites de compostages

20ème siècle
Production de fruits
et de légumes

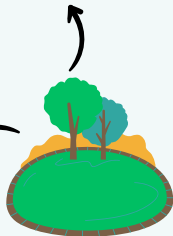
L'héritage de l'industrialisation des espaces agricoles à Fontenay

19ème siècle
Vignes

Années 90 à aujourd'hui
Transformation
des espaces agricoles en
lieux pédagogiques
(ex : Les Vergers de l'Ilot)

Serre municipale

Production de
fleurs/plantes de la ville
Suppression des pesticides
Lutte biologique intégrée
contre les parasites



Animaux de la ferme
Transhumances
Poulaillers



Jardin d'aromates

Présents devant
certaines écoles et
la Fontenaysienne
pour épicer les
repas



Espaces verts
Zones comestibles :
arbres fruitiers

Solidarité alimentaire

Les chiffres de Fontenay-sous-Bois

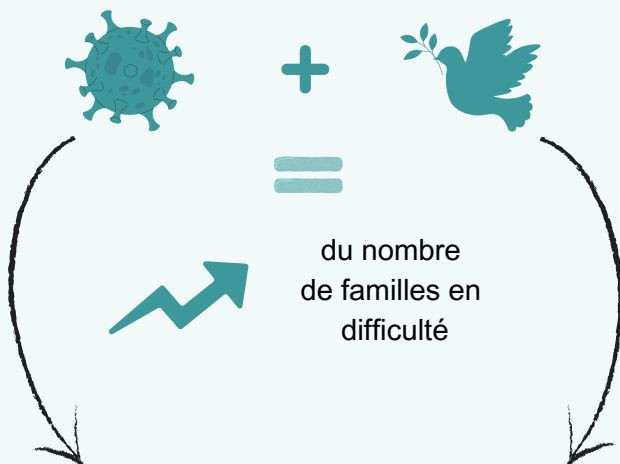
23 510 € *revenu médian de la population*

13,8 % *taux de chômage*

15 % *taux de pauvreté*

~ 900 *enfants bénéficient de la gratuité de la cantine*

11 *organismes de la solidarité alimentaire*



Le confinement a engendré un taux de chômage important et une augmentation du nombre de repas à la charge des familles.

La conjoncture géopolitique a fait flamber le prix des produits alimentaires et des matières premières mettant en difficulté de nombreuses familles.

Santé et bien-être

Aménagement du territoire

- Agriculture urbaine = favoriser le lien social et l'activité physique
- Recommandations du guide d'Aménagement et d'urbanisme de Fontenay (guide AUBES)
- La Cafet' Solidaire aux Bains douches



Réduire les inégalités et favoriser l'accès à une alimentation saine



- Alimentation = première variable d'ajustement sur le budget des ménage
- École = lieu qui peut fournir aux enfants des repas complets et sains
- Tarification réduite voire gratuite pour les familles aux revenus les plus faibles

Informier et sensibiliser



- Sensibilisation pour changer le regard et le comportement vis-à-vis de l'alimentation
- Visite de fermes et de la Fontenaysienne

Limiter les expositions



- Aux perturbateurs endocriniens
- Au marketing alimentaire

Santé et bien-être



Réduire
les perturbateurs
endocriniens

Remplacement
de la vaisselle en
mélamine par de la
vaisselle en fibre verre-
porcelaine

Déploiement de
contenants en inox
pour le portage à
domicile



Lutter contre
le marketing alimentaire de
"l'alimentation rapide"



Impact sur le
comportement des
enfants

Concerne principalement
des aliments à haute teneur
en graisse/sucre/sel

Lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des déchets



INSCRIPTION À LA CANTINE
Mieux anticiper les différences entre le nombre d'inscrits et le nombre de présents.



ENVIRONNEMENT ET AMÉNAGEMENT DES CANTINES

Penser l'aménagement des cantines de table pour éviter les impacts sur le déroulement des repas et les quantités consommées.



MENUS, PRODUCTION ET OFFICES

La composition du menu, le choix des recettes, la qualité de la mise en œuvre en cuisine ou en offices, la diversification des protéines, le réchauffage et la présentation sont déterminants dans le gaspillage alimentaire.



ENCADREMENT ET ACCOMPAGNEMENT

Les animateurs.trices jouent un rôle éducatif en matière de connaissance des aliments, d'éducation au goût, de sensibilisation au gaspillage alimentaire.



APPROVISIONNEMENTS

Disposer du juste conditionnement (quantité/nombre de portions) facilitera une mise en œuvre des quantités d'aliments adaptées.



Lutte contre le gaspillage alimentaire et gestion des déchets

01

Lutter contre le plastique

- Démarches d'emballage et de conditionnement réutilisables, réemployables et lavables en interne
- Portage à domicile : emballages en inox micro-ondable, récupérés et lavés



02

La chasse au gaspillage et la valorisation des déchets

- Sensibilisation des enfants dans chaque groupe scolaire
- Mise en place d'un tri et d'une valorisation des déchets alimentaires dès avril 2019.

03

Le défi familles zéro déchet

- Accompagner des familles volontaire dans la réduction de leurs déchets en leur donnant des outils et informations nécessaires
- Sensibiliser à l'environnement
- 85 familles ont été sensibilisées entre 2020 et 2023.



Sensibilisation

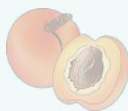
**Différentes initiatives
pour toucher tous les
publics :**



Chaque année :
Semaine de l'innovation et
de la transition (conférences,
animations, etc.)



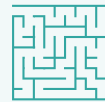
1 fois par semestre :
Commissions PAT
Commissions Santé



**Différents outils
mobilisés :**



Visites à la ferme
pour les scolaires



Escape Game pour
les adolescent.e.s sur le
thème de l'alimentation



Lutte contre le
gaspillage alimentaire (disco-soupe,
chefs anti-gaspi) et valorisation des
biodéchets (compost, abri-bacs...)