

COMMISSION MUNICIPALE
« PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL »

Compte rendu de la séance du 18 janvier 2023

Présidée par Madame Fabienne LELU

Participation d'habitant.e.s, des associations d'habitant.e.s, de solidarité alimentaire, services et élu.e.s concernées

Des étudiant.e.s représentant le groupe d'étudiant.e.s de Master 1 à l'école d'urbanisme de Paris, sous la direction de Stéphane Mercier et Maya Elnesr

Excellents-Excédents –AMAP –FCPE DURUY - FCPE PASTEUR – Conseil Citoyen Larris

Présent.e.s :

Fabienne LELU	Adjointe au Maire, déléguée à la Transition Ecologique, au Projet Alimentaire de Territoire, et à l'Economie sociale et Solidaire
Philippe CORNELIS	Adjoint au Maire, délégué à l'Espace Public, à la Biodiversité, aux Espaces-Verts et à la Propreté Urbaine
Anne-Marie MAFFRE	Conseillère Municipale, déléguée à la Citoyenneté et à l'inclusion sociale des personnes en situation de handicap
Pascal CLERGET	Conseiller Municipal, délégué aux Finances et à la Vie Associative
Fabienne BEAUDU	Directrice du Secrétariat Général au Développement Durable & à la Ville en transition
Laurie VAL	Responsable du Secteur Développement Economique
Erika FOSSO	Chargée de Mission des Politiques de transition

Thématiques abordées par les participant.e.s

Pratiques vertueuses chez les commerçant.e.s

Excellents-Excédents : Trouver le moyen de développer les pratiques vertueuses qui existent déjà chez certains commerces de bouche (ex. boucher du Village) et faciliter l'implication des commerçant.e.s dans des démarches écoresponsables dans le sens d'une alimentation plus durable

Zéro déchets : ex L'approche de la Boucherie bretonne (emballages papier zéro déchets (venir avec ses bocaux) bio/local

Provenance des produits : Proposer aux commerçants volontaires de classer la provenance de tous les produits/ circuit d'approvisionnement. Les participant.e.s trouvent que l'idée du Label en fonction de la distance et « produits locaux » est une bonne piste à explorer

Quid de la grande distribution et des marchés dans la démarche PAT ?

Pascal CLERGET : Il est essentiel d'intégrer la question des grandes surfaces au PAT et d'impliquer ses acteurs.

En effet les habitant.e.s ont massivement recours à la grande distribution pour se nourrir. Et ils n'ont pas répondu au questionnaire. (nota : La cartographie des grandes surfaces y compris dans les communes avoisinantes en précisant les zones de chalandise des surfaces commerciales est présente dans le diagnostic complet et pourra être présentée)

(le questionnaire commerçants sera également spécifiquement adressé aux grandes surfaces présentes sur FSB pour compléter le diagnostic)

AM Maffre : estime également que les marchés et les AMPA sont des acteurs importants.

Ces acteurs sont bien identifiés dans le diagnostic et y sont également présentés en format cartographique

Levier de la commande publique :

Le service de restauration municipale produit 4500 repas soit 8 à 10% des repas consommés sur Fontenay (écoles crèches, personnes âgées).

La restauration municipale permet de réelles avancées en matière d'alimentation durable et au vu du poids de la restauration collective et de la commande publique la municipalité doit renforcer sa démarche écoresponsable en matière de commande publique.

Lors du dernier Appel d'Offre de renouvellement des marchés, la ville en lien avec la CMA et dans les règles du code des marchés, a travaillé un allotissement pour permettre aux boulangers locaux de répondre : un des boulangers de Fontenay fournit désormais une partie du pain de la restauration collective. En espérant que cela fera des émules lors de prochains appel d'offres.

Habitant 1 : Quel gain ou bénéfice pour des coopératives de pêcheurs comme Bel Espoir de collaborer avec des collectivités?

Réponse : Plutôt que de vendre à la criée, d'être dans l'incertitude de la vente et courir le risque de vendre en dessous du marché, les pêcheurs préfèrent limiter les intermédiaires. Ils ont une garantie du chiffre d'affaires : 80 000 euros par an, soit 8 à 10% de plus.

De façon plus générale travailler avec la coopérative bio d'Île de France également, dont la ville a pris des parts sociales, permet des approvisionnements vertueux (bio, locaux) tout en garantissant la juste rémunération des producteurs.

Par ailleurs, la diversification des protéines permet aussi de dégager de quoi payer de la viande de meilleure qualité.

Habitant 2 : ne pourrait-on travailler également avec le département (collèges) la Région (lycées) pour une meilleure qualité des repas servis aux élèves ? quelle marge de manœuvre a-t-on avec les entreprises de Val de Fontenay également

Réponse : nous n'avons de marge d'action sur ces périmètres et le Projet alimentaire de Fontenay est uniquement communal

Habitant 3 :

J'ai visité les cuisines centrales du département à Vitry lors des journées portes ouvertes de mi-janvier (Chérioux). Cette cuisine alimente maintenant 18 collèges du département ainsi que des crèches. La cuisine est faite sur place et les retours semblent positifs et

Evolution des commerces

Habitant 4 : Il est intéressant d'analyser la façon dont les commerces ont évolué sur les différents quartiers dans le temps : petites cellules commerciales dans les quartiers plus anciens et plus grandes dans la partie nouvelle de la ville.

Information de la population

Habitant 5 : Nécessité de communiquer davantage sur :

- Le Compostage
- Les mesures en faveur du sac à usage unique
- Les Jardins partagés

Réponse : Nous travaillons à trouver des leviers d'actions pour mobiliser les ménages sur l'alimentation durable : information des enfants, de la population dans l'encart au journal municipal : Graines de Fontenay : autant de supports pour informer la population. Le diaporama et un relevé des échanges seront publiés sur le site.

AMAP

La Clef des Champs : Malgré le contexte économique difficile, les producteurs fournisseurs des AMAP n'ont pas augmenté leur prix dans une logique de solidarité et d'entraide. Ce sont aujourd'hui plus de 130 familles qui adhèrent.

Annonce d'une collaboration à venir avec le Village Potager qui organisera également des visites de leurs sites pour les enfants de la ville.

Anne TISON : grâce aux leviers mobilisés, on peut constater une évolution incroyable sur les sujets d'alimentation. Néanmoins, les enjeux d'aujourd'hui sont de vrais défis : mieux connecter / reconnecter les commerces y compris la grande distribution avec le monde paysan, étranglé. Créer du lien avec les producteurs pour améliorer les produits disponibles. Privilégier la vente de produits moins transformés également.

Question de Fabienne Beaudu aux étudiant.e.s :

Avez-vous imaginé d'autres propositions ? Pouvez-vous nous les présenter ?

Les étudiant.e.s : Outre le label lié à la distance de production, les Coopératives alimentaires autogérées nous semblent une piste intéressante à explorer. Vous pourriez accueillir par exemple La Ruche qui dit oui ou Nous Anti Gaspi

Réponse de la ville : Nous sommes en effet en lien avec ces structures. La Ruche qui dit oui est implantée rue de Rosny à Fontenay et nous avons approchés Nous anti gaspi pour l'instant sans succès.
