

Vendredi 15 et samedi 16 octobre

Montreuil réunit ses États généraux de l'alimentation pour avancer vers une alimentation plus saine



Les États généraux de l'alimentation se tiendront les 15 et 16 octobre, à Montreuil (93), parallèlement au marché paysan. Un moment de choix pour échanger sur la stratégie alimentaire lancée en 2020 sous le slogan « Mangeons mieux à Montreuil ». Au programme de cette première : animations festives, ateliers cuisine, forum, rencontres et débats.

Comment promouvoir à Montreuil une alimentation saine et de qualité pour tous ? Quelle cantine pour les enfants ? Pour en parler avec tous les habitants, la municipalité organise des États généraux de l'alimentation les vendredi 15 et samedi 16 octobre dont l'objectif, selon les mots du maire, **Patrice Bessac** est de « *Faire de notre ville un territoire exemplaire du bien manger et du manger sain pour tous, en développant une alimentation plus*

juste socialement et économiquement et plus respectueuse de l'environnement. »

Auprès des petits Montreuillois, cette volonté se concrétise à travers l'augmentation constante des produits biologiques dans les écoles et dans les crèches. La part du bio à la cantine est ainsi passée à 70 % en 2019, bien au-delà de la loi Egalim, qui fixe cette part à 20 % minimum. Dans les cuisines des crèches municipales, elle augmente aussi progressivement, grâce à l'adhésion de la Ville à la Coopérative bio d'Île-de-France. Certains produits y sont désormais 100 % bio : bananes, carottes, patates, pommes, œufs et produits laitiers.

Comment reproduire un tel effet vertueux, au bénéfice de tous les habitants ? La municipalité a lancé des pistes. En 2020, aux côtés de 200 villes du monde entier, Montreuil a adhéré au Pacte de Milan, qui engage à développer un système alimentaire durable et à lutter contre le gaspillage alimentaire. En 2021, une enquête a été lancée sur les habitudes alimentaires des Montreuillois. Elle a rassemblé près de 2 000 participants de tous les quartiers. Entre le printemps et l'été dernier, des groupes de travail (réunissant des habitants et des spécialistes de ces enjeux) ont planché sur la stratégie alimentaire municipale et élaboré des propositions. Les États généraux du week-end prochain, proposent de faire le point sur tous ces chantiers, au cours de rencontres ouvertes à tous.

Au menu des États généraux de l'alimentation

• **Le marché paysan.**

Coorganisé par la Ville et les Amis de la Confédération paysanne, place Jean-Jaurès, le 15 octobre, de 12 h à 21 h, et le 16 octobre, de 10 h à 20 h 30.

• **Pièthore d'acteurs locaux.**

L'événement accueillera associations et artisans, pour des ateliers, des démonstrations et des dégustations, à l'instar de : Amap (Association pour le maintien de l'agriculture paysanne) de Montreuil; Artisans du monde; La Caravane; La Clorbitza (cuisine des Balkans); La Criave (food bike); Capuch' (café); les Dépaives (pain bio); Fatou (cuisine africaine); On sème tous la Saugé (plantes aromatiques); Société régionale d'horticulture; Un mafé pour tous; etc.

• **Des ateliers cuisine.**

— Manioc et saka saka. « Cuisson à base de manioc et ses dérivés », vendredi 15, de 17 à 18 h 30. « Saka saka attiké », samedi 16, de 12 h 45 à 14 h 15. Animés par le chef Alexandre Bella Oka.

— « Cuisine créative et réduction de déchets ». Atelier proposé par Blocoop, avec l'association Les Tétos de Vénus.

— « Fleurs comestibles ». Atelier animé par l'association L'Oiseau jardinier, samedi 16.

— « Graines germées ». Atelier animé par Le Sens de l'humus, samedi 16.

— « Jardin nourricier ». Visite du jardin sur le toit du centre Jean-Lurçat, vendredi 15 de 17 h à 19 h, samedi 16 de 15 h à 17 h.

— « Autour du levain ». Atelier animé par l'association Les Ferments, samedi 16.

• **« Douce France ».**

Projection-débat du film Douce France, au Mielles, vendredi 15, à 20 h 30. Quatre lycéens de Seine-Saint-Denis enquêtent sur le projet d'Europacity, dans le triangle de Gonesse, qui menace les terres agricoles. Restauration collective. Atelier de concertation autour de la cantine scolaire et de la restauration

collective en général : essayons de comprendre les rouages du système actuel, tirer son bilan et construire des objectifs souhaitables et réalisables. Samedi 16, de 10 h à 12 h.

• **Forum « Mangeons mieux à Montreuil ».**

Temps de concertation autour des premiers travaux sur le « bien manger » à Montreuil et sur la « stratégie alimentaire ». Samedi 16 octobre, de 11 h à 13 h.

• **Rencontre internationale.**

« Reprendre le contrôle de notre alimentation : redessiner la vie que nous souhaitons. » Conférence et débat, avec : Christine Aubry, spécialiste de l'agriculture urbaine; Benoit Biteau, député européen. Pour une autre PAC : Marc Dufumier, ingénieur agronome; Massa Koné, syndicaliste paysan du Mali; Yvonne Toba, syndicaliste paysanne de Côte d'Ivoire; Marie-Antoinette Séjean, nutritionniste, présidente de Nutricréole.



• **Des spectacles et des concerts.**

Au programme, de multiples animations pour les petits et les grands.

- Les Jardiniers citrouille, spectacle d'ambulatoire, vendredi 15, à 16 h.
- Les Grosses Légumes, déambulations interactives, samedi 16, à 14 h 30.
- Andrée Kupp, dresseuse de légumes, samedi 16, à 16 h 15.
- Principles of Joy, soul music, vendredi 15, à 18 h 30.
- Trio jazz avec Emmanuel Borghis, jazz, samedi 16, à 12 h 30.
- Dual Tone, Audrey Lurie en quartet, soul, blues, pop rock, samedi 16 à 19 h 30.

« C'est aussi l'occasion de rassembler et de présenter les initiatives locales et elles sont très nombreuses. Ces États généraux vont faciliter la création de synergies nouvelles », précise **Mireille Alphonse, adjointe déléguée à la démocratie alimentaire**. Sans oublier les ateliers cuisine, car l'alimentation est aussi une fête en partage !

Ces États généraux s'ouvrent le samedi 16 octobre, à 11h, avec le Forum « Mangeons Mieux à Montreuil » et un mot de présentation du Maire, Patrice Bessac qui sera suivi d'échanges autour de la question de « produire localement et approvisionner la ville », « transformer et distribuer » et enfin « bien manger et agir pour la sécurité alimentaire ». Mireille Alphonse, adjointe au Maire en charge de la transition et de la démocratie alimentaire clôturera les échanges de la matinée.



Surmonter la crise alimentaire à l'échelle des villes

Montreuil, avec la tradition des repas de quartiers rassemblant des milliers de convives, de ses marchés aux mille et une saveurs où vit la citoyenneté, est une ville de partage. Elle est convaincue, au-delà de la caricature simpliste de la soi-disant « obsession bobo-bio », de la réalité de cette crise alimentaire et des enjeux démocratiques, environnementaux et sociaux qu'il y a, à la surmonter, à l'échelle même des villes où elle sévit. Alors qu'il y a un siècle 80 % du territoire de Montreuil était consacré à la production horticole et fruitière, aujourd'hui, le territoire de l'EPT Est Ensemble auquel appartient Montreuil ne compte que 5,9 ha de terres agricoles. S'il est illusoire de penser pouvoir couvrir 100 % des besoins alimentaires dans une zone urbaine dense, la progression de l'agriculture urbaine permet d'engager des leviers pédagogiques, de recréer du lien social et de mener des actions bénéfiques pour la santé. C'est pourquoi Montreuil est partenaire du projet CARMA visant à la préservation d'une production agricole dans le Triangle de Gonesse et a adhéré à la Coopérative bio Île-de-France.

Accélérer le calendrier de la transition

Déterminée à engager sa transition écologique pour mener un véritable développement durable, Montreuil, ville adhérente du Pacte de Milan a, en favorisant l'implication citoyenne, déjà imposé depuis 2019, dans son marché de restauration scolaire, le taux de 70 % d'aliments bio. Depuis 2021, il en est de même pour les repas des crèches. Montreuil veut au cours de cette mandature, accélérer son calendrier de mise en œuvre d'une stratégie alimentaire locale plus saine renouant avec une dimension humaine, maintenant le lien avec les producteurs, seule solution pour échapper aux dérives d'une chaîne alimentaire industrialisée en raccourcissant les chaînes d'approvisionnement / en s'investissant dans les projets d'agriculture urbaine / en revisitant ses pratiques d'achats publics / en réduisant le recours à une alimentation standardisée, non durable, dénaturant et transformant à outrance les produits et mauvaise pour la santé / en luttant contre le gaspillage (estimé à 15 Kt/an à Montreuil), en développant une aide alimentaire de qualité pour celles et ceux qui sont contraints d'y avoir recours.