

SALON DE L'AGRICULTURE 2022

seine-saint-denis
LE DÉPARTEMENT



LES GOÛTS DU TERROIR URBAIN



STÉPHANE TROUSSEL
Président du Département
de la Seine-Saint-Denis

Zone sensible / parti poétique à Saint-Denis



Anne-Emmanuelle Thion

INAUGURATION du stand
du Département de la Seine-Saint-Denis
le samedi 26 février à 12h45, Pavillon 4 -
stand B 121, Paris EXPO Porte de Versailles.

contact presse :

Gaby Léonard / gleonard@seinesaintdenis.fr
06 10 76 04 43

DU 26 FÉVRIER AU 6 MARS 2022, LE DÉPARTEMENT DE LA SEINE-SAINT-DENIS EST AU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE POUR RACONTER SES ENGAGEMENTS ET CEUX DE SES PARTENAIRES LOCAUX-ALES EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DURABLE, ACCESSIBLE ET DE QUALITÉ.

Forte de son passé de terre maraîchère, de « grenier de Paris » ayant longtemps alimenté la capitale et ses environs, la Seine-Saint-Denis, aujourd'hui minérale et urbanisée, conserve un héritage agricole majeur comme l'illustre le foisonnement des projets d'agriculture urbaine et de production locale.

C'est ce que le Département de la Seine-Saint-Denis avait souhaité souligner en étant présent pour la première fois de son histoire au Salon International de l'Agriculture en 2019 via sa marque de territoire In Seine-Saint-Denis.

La crise sanitaire a depuis jeté une lumière crue sur la forte dépendance de notre territoire aux importations, les inégalités en matière d'alimentation, mais aussi toute la difficulté pour les personnes les plus précaires à satisfaire leurs besoins essentiels.

C'est d'ailleurs pour répondre à tous ces enjeux autant écologiques que sociaux que le Département vient de lancer un Plan Alimentaire Territorial qui a pour ambition de transformer notre système alimentaire afin de le rendre plus durable et plus accessible.

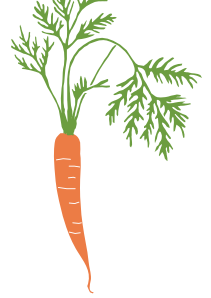
Pour relever ce défi, le Département peut compter sur les acteurs et actrices engagé-e-s de l'agriculture et de l'alimentation locale, de plus en plus nombreux-ses à se structurer sur le territoire.

Le Salon International de l'Agriculture est ainsi une occasion formidable de les soutenir et de valoriser leur travail, qui apporte des solutions concrètes pour améliorer le quotidien des habitant-e-s.

Avec Frédérique Denis, Conseillère départementale en charge du Plan alimentaire territorial, et Belaïde Bedreddine, Vice-Président chargé de l'écologie urbaine, nous souhaitons que cet événement participe à la reconnaissance de la Seine-Saint-Denis comme territoire engagé pour une alimentation accessible et durable et encourage encore davantage le développement de projets solidaires et innovants.



PLAN ALIMENTAIRE TERRITORIAL DE LA SEINE-SAINT-DENIS : ACTION !



Le Département de la Seine-Saint-Denis lance son plan alimentaire territorial (PAT) !

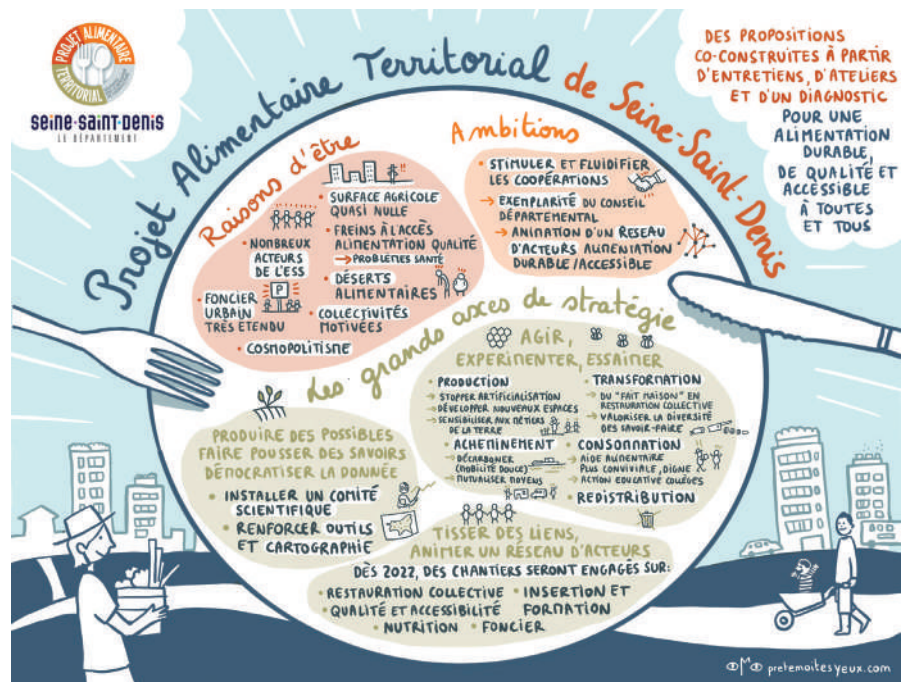
UN OBJECTIF : L'ACCÈS DE TOUTES ET TOUS À UNE ALIMENTATION DURABLE ET DE QUALITÉ

Alors que la crise sanitaire a à la fois mis en lumière les fragilités de notre département en matière alimentaire, elle a aussi été le terreau fertile d'un réseau de solidarité hors norme.

Fort de ce vivier d'initiatives citoyennes et de l'engagement des collectivités territoriales, le Département de la Seine-Saint-Denis a lancé le 3 février dernier un PAT qui vise à inscrire ces dynamiques dans la durée et à transformer notre système alimentaire.

UN CONSTAT : LE DIAGNOSTIC ALIMENTAIRE TERRITORIAL

En prévision de la mise en place du PAT, le Département a commandé une étude à



l'association de recherche « Lab3S Sols, Savoirs, Saveurs » sur le système alimentaire territorial de la Seine-Saint-Denis. Ces premières données dressent le portrait d'un département très urbanisé avec seulement 527 hectares de surface agricole utile et un accès restreint de la population à une alimentation de qualité. Ce diagnostic souligne néanmoins les forces sur lesquelles peut s'appuyer la Seine-Saint-Denis avec notamment une agriculture urbaine très dynamique et un écosystème de l'économie sociale et solidaire très engagé dans la filière de l'alimentation.

UN PROJET VIVANT ET PARTENARIAL QUI PERMETTRA DE PRODUIRE DES POSSIBLES, D'AGIR ET DE TISSER DES LIENS

Cette démarche collective nous permettra d'agir sur toutes les mailles du système alimentaire

du département et avec tous les acteur·rice·s de la filière du public comme du privé. Après avoir largement consulté ses partenaires pour aboutir à des orientations communes, le Département a dégagé **cinq grands objectifs** qui jalonnent la mise en place du PAT :

- transformer la restauration collective,
- rendre l'alimentation de qualité plus accessible,
- sensibiliser la population aux enjeux de nutrition,
- débloquer du foncier à vocation agricole,
- développer l'insertion et la formation dans les métiers de l'alimentation.



Le potager du grand paname - Ferme du Sausset - Villepinte

Mary Lou Maurício

LA SEINE-SAINT-DENIS, TERRITOIRE JEUNE ET INNOVANT AU SERVICE D'UNE ALIMENTATION DURABLE ET ACCESSIBLE



Parmi les forces d'un territoire tel que la Seine-Saint-Denis : ses acteur-ric-e-s innovant-e-s, fier-e-s de créer et produire sur notre territoire. In Seine-Saint-Denis, la marque de territoire du Département, a de nombreuses belles histoires faisant rimer ambassadeur-ric-e-s de la marque, synergie, innovation, circuit-court et gourmandise à raconter... Et à déguster !

**Venez découvrir les acteur-ric-e-s du In Seine-Saint-Denis
sur le stand du Département de la Seine-Saint-Denis, Pavillon 4.**

PROGRAMME

DU HOUBLON À LA DRÊCHE

26 février 2022

11h-17h | Dégustation de bières made in Seine-Saint-Denis avec Mir, Brasserie Croix de Chavaux

10h30-12h | Atelier découverte : « Moulinons la drêche ! » Avec Les drêcheurs urbains puis dégustation des délicieux biscuits d'Aziza Gonon

11h30-13h | À la table des idées : « Peut-on produire de la bière 100% localement ? De la pousse du houblon à la revalorisation de la drêche » avec Mir, Croix de Chavaux, Ramen tes drêches et Les drêcheurs urbains

12h45-14h30 | Inauguration du stand du Département de la Seine-Saint-Denis en présence de Stéphane Troussel, Président du Département

13h30-16h | Atelier : « Quand la drêche rime avec délices japonais ! » Avec Ramen tes drêches

DÉCHETS GOURMANDS

27 février 2022

10h30-12h | Atelier : « Cuisinons ces délicieuses épiluchures » avec Altrimenti

11h30-13h30 | Atelier : « Abracadabra, ces fruits et légumes moches deviennent confiture » avec Re-belle

12h-13h30 | À la table des idées :

« Les déchets gourmands, leviers de l'insertion, de l'économie sociale et solidaire » avec Baluchon, Re-belle, Altrimenti, Le bocal, Les délices de de l'Ogresse

14h-15h30 | Atelier :

« Dégustation les yeux bandés » avec Les Délices de l'Ogresse, Mir et Fromaville

15h30-17h | Atelier/discussion :

« Et dire que ces délicieuses recettes auraient pu finir à la poubelle » avec le Bocal et les Délices de l'Ogresse

ÊTRE JEUNE, URBAIN-E ET AGRICULTEUR-RICE

28 février 2022

10h30-12h | Atelier : « Construire la frise interactive de l'installation d'un maraicher urbain » avec Le Potager du Grand Paname

12h-13h30 | À la table des idées : « C'est quoi être jeune, urbain-e et agriculteur-ric-e » avec La Sauge, Le Potager du Grand Paname, Sous les fraises, La ferme ouverte de Saint-Denis, Halage, Terres urbaines

14h-15h30 | Atelier : « Apprendre à faire son potager urbain » avec Terres Urbaines et La Sauge

15h-16h30 | À la table des idées :

« Quand les pouvoirs publics aident les jeunes agriculteur-ric-es à faire pousser leurs projets : la ferme du Sausset et Les Parisculteurs » Collectif de la ferme du Sausset, Département de la Seine-Saint-Denis, Parisculteurs et La Sauge

TRANSFORMÉ, SUBLIMÉ, LE TERROIR MADE IN SEINE-SAINT-DENIS

1^{er} mars 2022

10h30-17h | Dégustation des produits made in Seine-Saint-Denis

11h-13h30 | Atelier : « Thés, confitures, miels, marrions-les ! » avec le Beau Thé et Les Délices de l'Ogresse

12h-13h30 | À la table des idées : « Fier-e-s d'être made in Seine-Saint-Denis, c'est quoi notre terroir ? » avec les Tatas flingueuses, Mir, Brasserie du Grand Paris, Les Délices de l'Ogresse, Tartine et moi, Le Beau thé

15h30-17h | Atelier : « Pâtes à tartiner made in Seine-Saint-Denis » avec Tartine et moi et Akaadi

15h-16h30 | À la table des idées : « Comment faire vivre le terroir local au plus près des habitant-e-s ? » avec Les Tatas flingueuses, Coopérative pointcarré

PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE : DES SOLUTIONS INNOVANTES MADE IN SEINE-SAINT-DENIS

Journée portée par la Délégation à la transition écologique du Département de la Seine-Saint-Denis

2 mars 2022

10h30-12h | Atelier « Design Fiction » : préfiguration d'un chèque alimentation durable

12h-14h | Cooking show avec Baluchon

14h30-16h30 | À la table des idées : « Connexion agriculture durable et épicerie solidaires : la question de l'approvisionnement »

LA SEINE-SAINT-DENIS, TERRITOIRE JEUNE ET INNOVANT AU SERVICE D'UNE ALIMENTATION DURABLE ET ACCESSIBLE

PARCS DÉPARTEMENTAUX DE LA SEINE-SAINT-DENIS : PREMIERS MAILLONS DE LA CHAÎNE DE L'ALIMENTATION DURABLE

Journée portée par la Direction de la nature, des paysages et de la biodiversité du Département de la Seine-Saint-Denis

3 mars 2022

10h-17h | Outils, ruches... Que trouve-t-on dans nos parcs ?

10h-11h30 | Jeu de l'oie pour les plus jeunes et Kahoot pour les adultes. Testez vos connaissances !

12h-13h30 | **Dégustation** des produits des parcs départementaux made in Seine-Saint-Denis

15h-16h30 | Jeu de l'oie : testez vos connaissances !

16h-17h | Le goûter made in Seine-Saint-Denis des gagnant-e-s ! En présence de l'association Clinamen

LES CANTINES SCOLAIRES DE SEINE-SAINT-DENIS ONT DU GOÛT

Journée portée par la Direction de l'éducation et de la jeunesse du Département de la Seine-Saint-Denis

4 mars 2022

10h30-12h | **Atelier** : Mise en valeur du parcours « ruches dans les collèges » par le biais d'un atelier dégustation de miel et confection de mug cakes au miel du collège Didier Daurat du Bourget

11h30-12h30 | **Dégustation** et échanges

13h30-15h | **Atelier** : Confection des recettes végétales froides servies dans les collèges avec les chefs et l'association Ecobul qui intervient pour sensibiliser à l'alimentation durable

14h30-15h15 | **Dégustation** et échanges

15h30/17h | **Atelier** cuisine centrale : Derrière le rideau ! Présentation photos d'ateliers dans les collèges et dégustation de préparations des cuisines centrales

16h30-17h30 | **Dégustation** et échanges

DANS LE PANIER DE FRUITS ET LÉGUMES MADE IN SEINE-SAINT-DENIS

5 mars 2022

10h30-12h | **Atelier** : « Boutures d'aromatiques insolites » avec Pépins Production

11h30-15h30 | **Atelier** : « Préparez votre filtre d'amour made in Seine-Saint-Denis » avec la Ferme des possibles

12h-13h30 | **Dégustation** : « Croquez dans les délices de la Cité Maraîchère de Romainville »

12h-13h30 | **À la table des idées** : « Peut-on rendre le ciment fertile ? » avec Halage, la Ferme des possibles, le Potager du Grand Paname, La sauge, Pépins production, La Cité maraîchère de Romainville, Lab3S

13h-18h | **Atelier** : « Secrets de fabrication et dégustation de bière » avec FrogBeer

14h-17h | **Dégustation** : « Goûtez-moi ce thé made in Seine-Saint-Denis » avec le Beau Thé

14h30-16h30 | **Atelier** : « Loto des légumes » avec Le Potager du Grand Paname

16h-16h30 | **À la table des idées** : « L'engagement des femmes pour une alimentation durable » en partenariat avec Empow'her

TRANSFORMÉ, SUBLIMÉ, LE TERROIR MADE IN SEINE-SAINT-DENIS

6 mars 2022

10h30-17h | **Dégustation** des produits made in Seine-Saint-Denis

10h30-12h | **Atelier** découverte : « Moulinons la drêche ! » Avec Les drêcheurs urbains

12h-13h30 | **À la table des idées** : « Existe-t-il un label made in Seine-Saint-Denis ? » avec Coopérative pointcarré, Tartine et moi, Les drêcheurs urbains, Re-belle, Miel béton, Association Clinamen

13h-18h | **Atelier** : « Secrets de fabrication » et dégustation de bière » avec FrogBeer

15h-16h30 | **Atelier** : « Pâtes à tartiner made in Seine-Saint-Denis » avec Tartine et moi et Akaadi



Bruno Lévy



DE BELLES HISTOIRES MADE IN SEINE-SAINT-DENIS

Du houblon à la drêche

Personnages principaux : Mir, Pépins

production et Les drêcheurs urbains
Le pitch : Pépins production s'attèle à mettre du vivant en ville en aidant les habitant·e·s à faire pousser chez elles et chez eux, sur les trottoirs, en pot... À Pantin, l'équipe croise la route de Jérôme Crépieux, brasseur Mir installé à Romainville. Son crédo à lui ? Brasser local et même hyper-local. Son envie ? Récupérer le houblon dont il a besoin, au plus près de chez lui. Bingo, Pépins production peut en faire pousser... Quel rôle jouent Les drêcheurs urbains ? Installés en colocation avec Mir, ils récupèrent les drêches, déchets issus du brassage, et les transforment en farine. Une boucle du houblon à la drêche 100% made in Seine-Saint-Denis.

journée dédiée : le 26 février 2022

Être jeune urbain.e et agriculteur·rice

Personnages principaux : La ferme ouverte de Saint-Denis, le Potager du Grand Paname, Sous les fraises, La Sauge...

Le pitch : Ils-elles ont choisi d'être agriculteur·rice·s en milieu urbain. Qu'ils et elles fassent pousser des fruits, légumes, aromates en pleine terre, hors sols et à proximité de sols pollués... Qu'ils et elles innovent avec l'aquaponie ou les serres verticales... En Seine-Saint-Denis, celles et ceux qui font de notre territoire une terre d'agriculture urbaine sont jeunes. Alors, c'est quoi être jeune, urbain·e et agriculteur·rice ?

journée dédiée : le 28 février 2022

Les déchets gourmands, leviers de l'insertion, de l'économie sociale et solidaire

Personnages principaux : Re-belle, Le Bocal, Baluchon, Altrimenti

Le pitch : Qui a dit que les déchets avaient vocation à finir dans la poubelle ? En Seine-Saint-Denis, des acteur·rice·s innovant·e·s en ont fait des leviers à la fois de gourmandise mais aussi et surtout d'emploi et d'insertion. Ainsi, Re-belle, Altrimenti, Baluchon ou Le Bocal récupèrent fruits et légumes destinés à finir à la poubelle, les subliment et les transforment en confitures, antipastis, plats gourmets. À la manœuvre ? Des hommes et des femmes éloigné·e·s de l'emploi qui se professionnalisent et se forment aux métiers de demain.

journée dédiée : le 27 février 2022

Oui, il existe un terroir made in Seine-Saint-Denis

Personnages principaux : on ne les compte plus !

Le pitch : La Sarthe a ses rillettes, Bordeaux ses cannelés, l'Aveyron son aligot... Et la Seine-Saint-Denis ? Notre territoire est semblable à une épicerie gourmande dans laquelle on trouve bières, vins, confitures, chocolat... 100% made in Seine-Saint-Denis, inventés, transformés et sublimés par des créateur-ric-e-s fier-e-s d'être en Seine-Saint-Denis et nulle part ailleurs.

Journées dédiées : les 1^{er} et 6 mars 2022

Dans le panier de fruits et légumes made in Seine-Saint-Denis

Personnages principaux : La ferme des possibles, Halage, le Collectif du Sausset, le Lab3S...

Le pitch : Groseilles maquereaux, piment oiseau, choux, framboises... Le panier made in Seine-Saint-Denis est bien garni ! A Villetaneuse au cœur du Potager du Grand Paname, ou à Stains à la Ferme des possibles, on cultive même en bio. Comment faire ? Quelles solutions made in Seine-Saint-Denis pour rendre le ciment... fertile ?

Journée dédiée : le 5 mars 2022



LA MARQUE DE TERRITOIRE IN SEINE-SAINT-DENIS :

UNE INITIATIVE DU DÉPARTEMENT AU SERVICE
DE L'ÉMERGENCE DE TALENTS ET DES SAVOIR-FAIRE
MADE IN SEINE-SAINT-DENIS

LA MARQUE DE TERRITOIRE FÊTE SES 5 ANS !

Pour lutter contre les clichés et mettre en valeur la vitalité du territoire et les actions de celles et ceux qui y contribuent, la Seine-Saint-Denis a été le premier Département francilien à lancer en 2016 sa marque territoriale : « In Seine-Saint-Denis ». Véritable réseau, le « In » réunit désormais plus de 1000 ambassadrices et ambassadeurs qui, par leurs activités et leurs projets, portent les valeurs de la Seine-Saint-Denis. Ce sont plusieurs de ces entrepreneur-se-s, associations et porteur-euse-s de projets qui développent la production « made in Seine-Saint-Denis », en agissant directement en faveur de l'agriculture urbaine et d'une boucle de l'alimentation durable, accessible et en circuit-court que le In stimule grâce à plusieurs leviers.

1,2,3, ON ACTIONNE LES LEVIERS !

Made In : C'est la première web-appli collaborative en Île-de-France qui répertorie les lieux de l'alimentation durable, accessible et en circuit-court du territoire. Près de 400 structures y sont à ce jour répertoriées : 122 jardins maraichers, pédagogiques, d'insertion, ouvriers ou familiaux, 7 fermes urbaines, 15 brasseurs...



Pour tout savoir sur
le made in Seine-Saint-Denis :

made.inseinesaintdenis.fr

Appel à Agir In Seine-Saint-Denis : en février dernier le Département a lancé la 4^{ème} édition de son appel à projets Agir In Seine-Saint-Denis. L'année dernière, 421 porteur-euse-s de projets dont 40% n'avaient jamais été soutenu-e-s par le Département ont pu bénéficier d'un accompagnement financier mais aussi rejoindre le réseau des ambassadeur-ric-e-s In Seine-Saint-Denis. Cet Appel à agir a ainsi mis à l'honneur plusieurs initiatives en matière d'alimentation et d'agriculture urbaine :

- **Point de rassemblement** (Aubervilliers, Pantin) : l'association mène des ateliers de découverte et d'appropriation collective de nouvelles pratiques alimentaires autour... de la fermentation !
- **Cœur de forêt** (Noisy-le-Grand) : L'objectif de ce projet est l'animation d'un jardin permacole, collaboratif et pédagogique pour apprendre par l'action, expérimenter et privilégier une alimentation locale et biologique.
- **Biocycle** (Dugny et Drancy) : Biocycle collecte en vélos triporteurs électriques des denrées alimentaires auprès de donateurs et donatrices du territoire pour les distribuer à des associations caritatives du département, le tout en créant 2 postes de cyclo-livreur-euse-s pour les habitant-e-s du territoire en recherche d'emploi.



Bruno Lévy

La Seine-Saint-Denis terre de pâturage et de transhumance

LA SEINE-SAINT-DENIS ENGAGÉE EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION DURABLE

L'alimentation durable se pense de la graine à l'assiette... Et jusqu'au retour à la terre ! C'est en Seine-Saint-Denis que l'accès à une alimentation de qualité est parfois le plus difficile, du fait du pouvoir d'achat de la population, mais également d'un manque d'offre de produits accessibles.

Face à cette problématique majeure, notamment sur le plan sanitaire, le Département de la Seine-Saint-Denis accompagne l'essor de filières agricoles de proximité tout en jouant un rôle pour que les jeunes usager-ère-s, qui sont les plus vulnérables aux différentes pollutions présentes dans l'alimentation, soient sensibilisé-e-s à cet enjeu.

30% de produits bio, locaux et labellisés sont servis depuis fin 2019 dans les restaurants des 130 collèges et 77 crèches départementaux-tales. Malgré des difficultés d'approvisionnement encore fortes, une attention particulière est accordée au choix des aliments issus de la filière biologique, de la production locale et des aliments labellisés. Ces modes de production sont également un moyen de réduire le poids carbone de l'alimentation en l'accompagnant d'une réduction des emballages, du gaspillage alimentaire et d'une sensibilisation au tri. Déjà engagée depuis 2016 par le Département, **cette démarche vise à diviser par deux le gaspillage alimentaire dans les restaurants des collèges publics de Seine-Saint-Denis.**



Pommes récoltées à la Ferme Ouverte / Fermes de Gally à Saint-Denis

Mary Lou Mouricio



PARTENAIRES PRÉSENTS AUX CÔTÉS DU DÉPARTEMENT DE LA SEINE-SAINT-DENIS LORS DU SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE 2022

MERCI à nos **35** AMBASSADEUR-RICE-S
DU MADE IN SEINE-SAINT-DENIS DE FAIRE DÉCOUVRIR
ET DÉGUSTER LES GOÛTS DE NOTRE TERROIR URBAIN.



ALTRIMENTI

Association sociale et solidaire située au Pré-Saint-Gervais, Altrimenti a pour objectif de sensibiliser à l'anti-gaspillage et de promouvoir une alimentation durable et responsable en cuisinant à partir de la récupération d'invendus alimentaires.



BALUCHON

Né et installé en Seine-Saint-Denis, Baluchon fait partie des pépites de l'économie sociale et solidaire made in Seine-Saint-Denis. Entreprise d'insertion, Baluchon prépare des plateaux-repas pour les entreprises et les personnes sans domicile et compte 70 salarié-e-s, dont la moitié en parcours d'insertion.



BRASSERIE CROIX DE CHAUX

Micro-brasserie urbaine implantée au sein d'un atelier d'artistes de 2 000m² à Montreuil, la Brasserie Croix de Chavaux crée des bières en grande partie influencées par le style nord-américain. Son autre passion pour l'apiculture a donné naissance à une bière de terroir montreuillois élaborée avec le miel de leur propre rucher.



CLINAMEN

L'association Clinamen s'est donné comme objectif de dynamiser les territoires urbains par la promotion des pratiques paysannes. Depuis 2012, elle fait ainsi paître ses moutons sur le terroir de la Plaine des Vertus. Et depuis juin 2017, elle anime une bergerie en plein cœur du parc départemental Georges Valbon.



COOPÉRATIVE POINTCARRÉ

La coopérative rassemble en un même lieu à Saint-Denis, un café, une boutique cadeaux valorisant la production et les talents made in Seine-Saint-Denis, un espace coworking et un atelier de fabrication numérique et écoresponsable.



ECOBUL

Cette association pantinoise a vocation à animer, soutenir, valoriser et porter des initiatives citoyennes écologiques et solidaires sur le territoire de la Seine-Saint-Denis autour de trois objectifs : consommer autrement, sensibiliser et agir dans la fabrique de la ville.



FLEURS D'HALAGE

Halage développe l'insertion par l'activité écologique sur 4 départements (75, 92, 93, 95), accueillant toute personne désireuse de reprendre progressivement une activité professionnelle en se laissant le temps de définir des motivations plus concrètes dans les espaces verts, la floriculture ou d'autres activités. L'association gère notamment Lil'O, démonstrateur de reconquête de la biodiversité et de l'agriculture urbaine installé à L'île-Saint-Denis sur une friche industrielle de 3,6 hectares.



FROG BEER

Le brasseur FrogBeer, qui exploite dix pubs en France et dont la Black IPA a obtenu le titre de meilleure bière du monde dans un concours anglais en 2018, est installé à Pierrefitte-sur-Seine. Auparavant à Saint-Denis, pas question pour l'équipe FrogBeer de quitter la Seine-Saint-Denis, territoire de brassage !



FROMAVILLE

C'est le premier producteur de fromage made in Seine-Saint-Denis ! Xavier Hugol-Gential a installé Fromaville à Saint-Ouen. Dans son atelier, il confectionne fromages et yaourts. A sa carte, deux fromages «signature» : le Claquos de Saint-Ouen et le Pavé des Puces.

INELYS CAKE

Derrière Inelys Cake, Aziza Gonon, une femme aux doigts de fée qui pâtis à la perfection ! Son crédo ? Régaler petits et grands avec des recettes faibles en sucre, malines et hyper-locales !



LAB3S

Le laboratoire urbain alimentaire de l'économie sociale et solidaire a été inauguré en 2017, sur le campus de l'Institut de Recherche pour le Développement (IRD) à Bondy. Son objectif : structurer un réseau d'acteurs autour des pratiques alimentaires, notamment autour des circuits courts d'approvisionnement, de la transformation alimentaire, de la gestion des bio-déchets et compostage et de la restauration des sols en zone dense urbaine.



LA BRASSERIE DU GRAND PARIS

Brasserie artisanale créée en 2011 et basée à Saint-Denis depuis 2017. En coulisses, une équipe de 9 personnes qui oeuvre au sein de la Brasserie du Grand Paris dont 5 brasseurs !



LA CITÉ MARAÎCHÈRE DE ROMAINVILLE

La Ville de Romainville a décidé de créer le premier équipement public proposant production de légumes sains, vente à la population à tarifs adaptés, animations pédagogiques et culturelles, restaurant solidaire et engagé et lieu de vie et de rencontre : la Cité Maraîchère !



LA FERME DES POSSIBLES – NOVAEDIA

Implantée au coeur de la ZAC du Bois Moussay à Stains, la coopérative d'insertion NOVAEDIA développe avec sa Ferme des possibles une boucle alimentaire biologique, locale et solidaire qui embauche et forme une trentaine de personnes souvent éloignées de l'emploi à des métiers d'avenir dans les secteurs de l'agriculture urbaine, de la restauration et de la logistique.



LA FERME OUVERTE DE SAINT-DENIS

Installée sur ce que l'on appelait la plaine des vertus à Saint-Denis, la Ferme ouverte de Saint-Denis appartient aux fermes de Gally. On y cultive sur près de 3 hectares, fruits et légumes... On y accueille du public pour des ateliers et visites et on y croise cochons, lapins, poules, chevaux, biquettes... !



LA SAUGE

La SAUGE (Société d'agriculture urbaine généreuse et engagée) poursuit le rêve que chacun jardine au moins 2 heures par semaine. À son actif, trois fermes urbaines, dont La Prairie du Canal à Bobigny et Terre Terre à Aubervilliers, 4 jardins partagés en pied d'immeuble à Bobigny, 1 événement d'ampleur nationale - les 48H de l'Agriculture Urbaine - et 1 programme éducatif dans 3 écoles de Bobigny et Pantin.



LE BEAU THÉ

Installé à La Courneuve, Le Beau thé a fait du thé bio et made in France son crédo. Son petit plus ? Il permet à ses clients de personnaliser leurs sachets de thé avec le message de leur choix ! Le Beau Thé est lauréat 2021 du concours Talents des cités, organisé par Bpifrance.



LE BOCAL

Le Bocal est un projet porté par RAPID, régie de Quartier de Pierrefitte-Sur-Seine. Ce nouveau concept store permet à des chefs locaux de produire chaque jour des repas à bas prix en revalorisant des invendus alimentaires issus des grandes surfaces.

LE COLLECTIF DE LA FERME DU SAUSSET

C'est le projet qui a été retenu en décembre 2020 pour investir 4 hectares de terres fertiles du secteur dit du « Puits d'Enfer ». Il a pour ambition une agriculture urbaine dite « multifonctionnelle », génératrice de valeur économique, sociale et environnementale locale. Un maraîcher bio, une pépinière de plantes locales destinées à des projets de renaturation en ville et bientôt un verger ont pris racines.



LE POTAGER DU GRAND PANAME

Le Potager du Grand Paname c'est : 1 hectare cultivé en maraîchage biologique diversifié dans le Parc Départemental du Sausset, qui propose des légumes locaux, frais et de saison aux habitants du territoire, 1/2 hectare dédié à la transmission de savoir-faire à travers des formations, des ateliers pédagogiques et des visites et 1 modèle innovant et durable qui associe une triple fonction : économique, écologique et sociale.



LES DÉLICES DE L'OGRESSE

Les Délices de l'ogresse c'est une conserverie qui propose, en ligne, confitures et pâtes à tartiner faites maison. Parmi ses gourmandises made in Seine-Saint-Denis : des pots de confiture d'oranges au géranium, de chimichurri argentin ou de ketchup de tomates vertes.



LES DRÊCHEURS URBAINS

Implantés à Bagnolet, les Drêcheurs Urbains portent un projet éco-responsable pour réduire l'impact environnemental des brasseries artisanales. Les drêcheurs collectent les drêches (co produit de la bière) et créent une farine urbaine et circulaire. Une farine qui permet... de se régaler, notamment avec de délicieux biscuits !



LES TATAS FLINGUEUSES

Boutiques café situées à Montreuil, au Pré-Saint-Gervais et aux Lilas, les Tatas Flingueuses valorisent les talents de Seine-Saint-Denis en vendant principalement des petits objets et oeuvres créatives d'artistes/locaux. En 2019, elles ont lancé la première «Box du 93» mettant à l'honneur des produits made in Seine-Saint-Denis.



MIEL BÉTON

Multi-médaille depuis 2001 chaque année au Concours Régional Agricole, le « Miel Béton » est le résultat du travail des ouvrières installées sur le toit de la Mairie de Saint-Denis et sur les trottoirs des villes. Il est produit par «Le Parti Poétique», regroupement d'artistes, de penseurs et de faiseurs réunis à Zone Sensible autour de questions et d'abeilles qu'ils posent dans l'espace public.



MIR

Mir est une microbrasserie créée en 2017 à Romainville, dont le logo arbore d'ailleurs la tour TDF des Lilas / Romainville, et le nom fait référence à la station Mir (du russe Mir signifiant "paix" et "monde") envoyée dans l'espace par l'Union Soviétique en 1986. Dès sa mise sur orbite Mir a souhaité à être la plus vertueuse possible avec une distribution en circuits courts (régulièrement en vélo cargo), la valorisation des drêches de brassage, le réemploi de pain destiné à être jeté, le recyclage des bouteilles et la plantation de houblon en ville.



PÉPINS PRODUCTION

L'association Pépins Production développe depuis 2015 des pépinières de quartier pour accompagner le processus de végétalisation des villes. L'équipe Pépins Production a investi en 2020 René-e, une friche de Pantin qui a vu son ancienne station-service remplacée par plants, pots, pépinières mobiles et ateliers !



RAMEN TES DRÊCHES

Les premières nouilles qui recyclent les céréales qui ont servi à faire de la bière, les drêches ! Installée à Romainville, l'équipe les transforme ensuite en ces délicieux plats : des ramen nutritives, durables et nomades.



RE-BELLE

Produites à Romainville, les confitures Re-belle sont élaborées à partir de fruits et légumes invendus collectés chaque semaine chez Monoprix, puis triés, lavés, découpés et mis en pot à la main par des salariés en parcours d'insertion professionnelle. Re-Belle crée ainsi des emplois valorisants pour tous en luttant contre le gaspillage alimentaire.



SOUS LES FRAISES

Pionnière en France et installée sur notre territoire, Sous les fraises a créée 14 fermes verticales depuis 2013. L'objectif ? Créer des jardins intelligents pour reverdir nos villes et les rendre plus autonomes.



TARTINE ET MOI

En adaptant sa façon de cuisiner aux intolérances alimentaires d'un de ses trois enfants, Nadia Aftis a créé au passage une pâte à tartiner bio aux goûts variés. Un succès local à Épinay-sur-Seine, sa ville, qu'elle veut désormais mettre sur un maximum de tables.



TERRES URBAINES

Installée au Bourget, l'organisation Terres Urbaines met en œuvre des actions de terrain simples et peu coûteuses en partenariats avec les administrations, les entreprises locales et les citoyens de Seine-Saint-Denis, qu'il s'agisse par exemple de transformation de friches inexploitées en jardin partagés conviviaux ou d'initiation au jardinage en centre de loisirs.