

LA PLAINE A TOUJOURS DES VERTUS

Contrairement aux idées reçues, l'activité agroalimentaire représente sur le territoire un secteur économique loin d'être négligeable. Plaine Commune possède un tissu riche de PME et TPE aux activités diversifiées.

Avant l'industrialisation au début du XIX^e siècle, les cultures maraîchères s'étiraient de Bobigny à Stains, sur la bien nommée Plaine des vertus, et alimentaient toute la région parisienne. Aujourd'hui, l'activité agroalimentaire connaît un nouvel essor : les entreprises, majoritairement des TPE, ont augmenté d'un tiers ces six dernières années, voisinant avec de grands groupes. À La Courneuve, en face de Haudecoeur (Lire ci-dessous) se dresse l'Européenne d'embouteillage, seule usine de ce type sur le territoire. Parmi ses quatre sites en France, celui de La Courneuve a ouvert en 1970 et emploie 120 personnes des environs immédiats. Appartenant depuis trois ans au groupe Orangina Suntory, l'usine assure la production de bouteilles, canettes et bag in box pour les marques des groupes Orangina, Pepsi et Lipton. Chaque année 80 millions de bouteilles en verre et 150 millions de canettes sortent des lignes de conditionnement.

Des baguettes par milliers

Sur le territoire, la filière des produits issus des céréales est représentée par deux entreprises. Créée en 1953, Touflet Boulanger est une solide PME de 250 salariés qui compte 17 fournils en France. Ouvert en 1985, Saint-Denis est le plus gros site de fabrication avec 3 000 m² et 85 salariés. Une idée de la production ? 20 000 baguettes y sont fabriquées chaque jour. À Aubervilliers, La Parisienne de Baguette (LPB) a démarré son activité début 2015 sur les chapeaux de roue. Avec sa gamme de pains cuits ou précuits, fabriqués dans un four à sole, LPB entend proposer du pain industriel de qualité supérieure. Les chiffres donnent le vertige : usine automatisée de 5 000 m², fabrication de 260 000 baguettes par jour, 120 employés. Ce nouvel acteur du marché du pain industriel vient de séduire son 1 000^e client.



Chez Orangina, à La Courneuve, on conditionne 80 millions de bouteilles en verre par an

© G. VIDAL - VILLE DE LA COURNEUVE

Stains n'est pas en reste

Depuis un an, la ville de Stains connaît un regain d'activité dans le domaine de l'agroalimentaire, avec l'installation d'Eurasie Frères (fabrication de produits exotiques), dans la ZAE du Bois-Moussay, et celle, en septembre dernier, de la chocolaterie Damyel, qui a transféré son atelier de production dans la ZAC de la Cerisaie. La célèbre chocolaterie, qui compte

7 boutiques à Paris, est spécialisée dans le chocolat noir haut de gamme.

L'artisanat alimentaire : un secteur dynamique

À côté des grosses sociétés, une multitude de petites sociétés se positionnent sur des marchés de niche. À

Fournisseur de la Cop 21



François Lebeau,
P.-D.G. de Labrador Pari Gourmet,
à Stains

« Spécialiste de la pâtisserie industrielle fraîche, Labrador Pari Gourmet s'est installé dans la zone d'activités de la Cerisaie, à Stains en 2003, ce qui nous a permis de multiplier nos surfaces par trois et d'avoir des locaux plus fonctionnels pour nos 45 employés. Nos 200 clients – la moitié vient de la grande distribution – sont répartis sur toute l'Île-de-France. Nous leur proposons 700 références, des éclairs aux pièces montées. Tout est fabriqué sur place ! Les œufs viennent du nord de la France, la farine du bassin parisien. Nous privilégions les circuits courts ! D'ailleurs, en novembre dernier, nous avons eu la chance d'être le fournisseur exclusif de la Cop 21 : une belle commande de 25 000 pâtisseries. »

LES
CHIFFRES
CLÉS

1 812 emplois salariés sur Plaine Commune dans la filière agroalimentaire

232 entreprises comptant de 1 à 561 personnes

+ 30 % d'actifs travaillant sur l'ensemble du territoire,



1 million de petits pains sortent chaque jour des chaînes de LPB à Aubervilliers

Saint-Denis, L'atelier du saumon (AS) est la seule entreprise du territoire à proposer du saumon fumé artisanal. Le fumage est effectué dans le laboratoire situé à l'arrière de la boutique ! Toujours à Saint-Denis, deux TPE élaborent du café torréfié à l'ancienne. Entreprise familiale créée en 1931, Brasilia Café a quitté Paris en 1983 – c'est aujourd'hui la seule manufacture en activité de la Plaine. Son créneau ? Proposer un café de grande qualité aux cafés et restaurants de la région. Esperanza Café, installé à Saint-Denis depuis deux ans, s'approvisionne auprès des coopératives, et propose des produits certifiés bios et équitables aux entreprises, restaurants et boutiques bios. Avec son coin café, il participera à l'aventure de la coopérative Pointcarré, à Saint-Denis.

La meilleure bière brune du monde, brassée à Saint-Denis

Dans un tout autre domaine, les microbrasseries se multiplient en France, signe d'un engouement pour les bières artisanales. En 2013, FrogPubs, enseigne de bars et de restaurants, a ouvert une microbrasserie à Saint-Denis, dans le parc d'activités du Moulin-Basset. Dans ses cuves

il y sont brassés annuellement plus de 300 000 litres de bière. En 2015, sa Thawack – qui est brassée sur place – a été élue meilleure Black Ipa aux *World Beer Awards* !

Filière agricole en circuit court

Depuis plusieurs années, l'activité traiteur connaît un essor très important sur le territoire, notamment à Saint-Ouen avec l'implantation, tout dernièrement, du groupe de Cyril Lignac. Coopérative créée en 2011 à L'Île-Saint-Denis, Novaedia développe une activité de traiteur pour les entreprises et emploie majoritairement travailleurs handicapés et jeunes en insertion. Cette activité est une source de financement pour La Ferme des Possibles, ferme agricole d'un hectare à Stains. Basé à Saint-Denis, René Kersanté est l'un des trois derniers maraîchers du département. Dernièrement, il a décidé de céder ses trois hectares de terrains à Novaedia pour mettre en place une filière agricole en circuit court. Portée par de nouveaux acteurs, l'agriculture urbaine réinvestit peu à peu nos villes.

Dossier : Tiphaine Cariou

On importe 30 000 tonnes de riz par an

« Mes grands-parents ont racheté un fonds de commerce de graines en 1932. Ils vendaient surtout de l'alimentation animale, des semences ou du fourrage car à l'époque à La Courneuve, il y avait énormément de jardins ouvriers et de maraîchers. Puis ils ont commencé à vendre du riz aux petits commerçants et de fil en aiguille ont été les premiers en France à importer du riz basmati ! Aujourd'hui l'entreprise importe 30 000 tonnes de riz par an – soit 12 % du marché national – mais aussi des légumes secs, des épices et des produits orientaux, le tout sans OGM ! Notre marque Samia propose même des confiseries 100 % halal. Du Havre, toutes nos marchandises sont acheminées par barge jusqu'au port de Gennevilliers. C'est plus écolo ! »

Anne Haudecoeur,
directrice générale d'Haudecoeur,
à La Courneuve



L'incubateur de Plaine de Saveurs remet le couvert !

Pour cette 2^e session, l'association Plaine de Saveurs a transféré son incubateur culinaire à l'espace Paris-Mermoz de La Courneuve. Un labo flambant neuf destiné à 11 nouveaux porteurs de projet dans le domaine de la restauration – food truck de muffins, livraison de couscous bio, ateliers de cuisine marocaine - l'inventivité est au rendez-vous ! En décembre, les incubés ont participé à la foire des savoir-faire de Saint-Denis, l'occasion de faire découvrir leurs spécialités. Une belle initiative réitérée lors de l'inauguration des locaux, le 24 février - le buffet était concocté par leurs soins. Envie de participer à la prochaine session ? Des réunions d'information seront proposées à compter du 16 mars.

Alimentons-nous prend ses quartiers à Saint-Denis

Depuis 2011, l'association Minga, faire ensemble, organise des conventions d'affaires permettant aux professionnels des circuits alimentaires de dénicher de nouveaux partenaires. Des rencontres BtoB de 15 minutes auxquelles participeront cette année plus de 120 petits producteurs, artisans, commerçants, etc., dont deux tiers sont basés sur le territoire de Plaine Commune.

La prochaine session aura lieu le lundi 14 mars à Saint-Denis, dans la salle de la légion d'honneur de 14h à 18h.

Infos et inscriptions (uniquement pour les professionnels) sur www.alimentons-nous.fr ou www.minga.net

En avant le Bustronome !

Depuis fin 2014, le Bustronome est un drôle de restaurant sur roues qui fait le tour de Paris en 2h, à l'heure du déjeuner et du dîner. Un concept inédit qui fait carton plein : en un an et demi, la fréquentation a déjà atteint 10 000 couverts. Fort de ce succès, les fondateurs du Bustronome, dont le siège est à Saint-Ouen, ont décidé d'internaliser la production culinaire. « Le laboratoire traiteur sera opérationnel à la mi-mars dans nos locaux. Un 2^e bus va être mis en service en avril, ce qui nous permettra de recruter 10 personnes supplémentaires, » explique Jean-Christophe Fournier, qui espère exporter bientôt son concept outre-Manche.