

Direction des Espaces Verts et de l'Environnement

2021 DEVE 96 Subventions (82 300 euros) à 12 associations pour leurs actions en faveur de l'alimentation durable.

PROJET DE DELIBERATION EXPOSE DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

L'alimentation des populations urbaines est un enjeu majeur du 21^e siècle. La part des êtres humains vivant dans les villes représentera, en 2050, près des deux-tiers de la population mondiale qui totalisera plus de 9 milliards de personnes.

Le 15 octobre 2015, aux côtés de 175 autres métropoles internationales, la Ville de Paris a signé le Pacte de Milan pour une politique alimentaire urbaine. Elle s'est ainsi engagée au développement d'un système alimentaire durable, inclusif, résilient, sûr et diversifié, fournissant des aliments sains et abordables pour tou.te.s, réduisant au maximum le gaspillage, préservant la biodiversité et atténuant les effets du changement climatique.

Aussi, la Ville de Paris a réalisé en 2017 un « état des lieux de l'alimentation » sur son territoire suivi d'une large concertation des acteurs professionnels, des parties prenantes et du grand public, destinée à élaborer une Stratégie territoriale alimentaire.

Le 3 mai 2018, votre assemblée a adopté la Stratégie de Paris pour une alimentation durable « Paris, bien dans son assiette » qui dote la capitale d'une politique alimentaire transversale ambitieuse pour que l'alimentation consommée à Paris soit saine, respectueuse de l'environnement et accessible à tou.te.s. Cette stratégie offre un cadre structurant aux nombreuses actions sectorielles déjà engagées, à la mobilisation des acteurs du secteur de l'alimentation et au lancement de nouvelles actions. La Ville s'est fixé de nouveaux objectifs afin de porter une politique agricole et alimentaire territoriale, notamment à travers la création de l'opérateur AgriParis. Afin de préfigurer cette structure, une conférence citoyenne réunissant 50 Parisien.ne.s et 50 Francilien.ne.s s'est tenue en mars 2021. Son avis citoyen a été présenté devant votre assemblée en juillet 2021. Un second temps de concertation avec les professionnels du secteur se déroule de mai à décembre 2021 dans le cadre des États Généraux de l'Agriculture et de l'Alimentation durables (EGAAD).

Cet opérateur aura entre autres pour mission de soutenir la transition agro-écologique des exploitations franciliennes pour accompagner la restauration collective municipale et lui permettre d'atteindre l'objectif ambitieux que nous nous sommes fixé d'une alimentation 100 % durable dont 50 % des produits seront approvisionnés localement (à moins de 250 km de Paris) d'ici 2026. Ces objectifs seront poursuivis dans le troisième Plan alimentation durable, concerté actuellement avec l'ensemble des acteurs de la restauration collective parisienne. En 2019, la part d'alimentation durable (produits bio, label rouge et pêche durable) utilisée pour la confection des 30 millions de repas servis chaque année dans ses 1300 établissements municipaux, s'établit à 53,1%.

La réussite de cette politique publique en faveur de l'alimentation et de l'agriculture durables passe par la mobilisation de l'ensemble des acteurs du territoire parisien. C'est pourquoi, Paris soutient depuis plusieurs années les initiatives qui cherchent à mobiliser les Parisien.ne.s autour des enjeux agricoles et alimentaires, notamment les plus jeunes, les plus âgés, ou encore les plus précaires, et aussi au travers de projets en faveur de l'accessibilité de tout.e.s à une alimentation durable, de la découverte, de l'apprentissage et de la sensibilisation à une alimentation durable ainsi que de la lutte contre le gaspillage alimentaire sur l'ensemble du territoire parisien, avec une attention particulière portée aux publics et aux quartiers prioritaires. Dans certains de ces quartiers, trois associations présentées ci-après (Altrimenti, Citoyennes Interculturelles de Paris 20^e, Kelbongoo) apportent des réponses concrètes à ces enjeux et leurs projets pourraient ainsi préfigurer la mise en œuvre d'un « territoire zéro précarité alimentaire » qui serait d'abord expérimenté dans le 20^e arrondissement de Paris.

Après un examen attentif de leurs demandes, je soumetts à votre assemblée l'attribution de subventions à 12 associations. Ces projets relatifs aux enjeux agricoles et alimentaires parisiens s'inscrivent dans les quatre axes de la Stratégie de Paris pour une alimentation durable et passe par la sensibilisation de chaque Parisienne et de chaque Parisien quelque soit sa situation ou son âge.

Projets relevant de l'axe 1, l'accès de tou.te.s à une alimentation durable

Certains quartiers restent encore trop éloignés des points d'accès à une alimentation durable. Or, il est primordial pour améliorer la santé de chacun.e, de favoriser l'accès, économiquement et géographiquement, à une alimentation de qualité et saine à toutes les habitantes et tous les habitants des quartiers parisiens. Plusieurs projets présentés ci-après apportent des réponses concrètes à ces enjeux par un maillage territorial accru.

- Altrimenti, pour son projet « Bon pour l'estomac, bon pour le climat. Vers une alimentation durable, solidaire et anti-gaspi » à Paris 11^e, 19^e et 20^e (montant : 10 000 euros).

L'association met en œuvre environ 150 actions par an de sensibilisation, dans l'espace public, à une alimentation saine, durable et anti-gaspi (ateliers de cuisine, animations, formations). Dès que la situation sanitaire le permettra, elles seront aussi organisées dans leurs locaux, la Maison de l'alimentation durable et anti-gaspi, ouverte à Paris 19^e en 2020. L'association souhaite développer davantage ces dispositifs notamment à travers la prévention et la valorisation des déchets, la lutte contre le gaspillage alimentaire et la construction d'une nouvelle culture alimentaire auprès de publics fragiles, soit environ 5 000 personnes dans certains quartiers prioritaires à Paris 11^e, 19^e et 20^e arrondissements. Altrimenti sollicite aussi le soutien de la Ville pour son activité de conserverie artisanale Altripasti réalisée par des personnes éloignées de l'emploi à partir de produits frais invendus.

- Café associatif Pernety, pour son projet « Promouvoir l'alimentation durable au café associatif » situé à Paris 14^e (montant : 6 000 euros).

À travers ses 17 000 repas à tarifs solidaires servis annuellement et ses animations de sensibilisation, l'association promeut une alimentation durable et de qualité pour environ 1500 bénéficiaires, principalement des quartiers prioritaires du 14^e arrondissement (Porte de Vanves et Cité de l'Eure). Pour préparer les repas,

l'association s'approvisionne auprès d'acteurs locaux et privilégie des produits frais et de saison, issus de l'agriculture biologique et des circuits courts. Elle reçoit aussi des invendus des boulangeries du quartier et encourage les personnes accueillies à adapter la taille des portions demandées afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. Le café sensibilise aussi ses bénéficiaires à réduire la part carnée dans leurs repas. Il organise par ailleurs des conférences thématiques animées par des producteurs ou étudiants engagés dans le secteur de l'alimentation durable.

- Collectif café culture cuisine (collectif 4C), pour son projet « Ateliers nutrition pour les personnes en situation d'hébergement d'urgences » à Paris 18^e (montant : 3 000 euros).

L'association propose des ateliers pour sensibiliser une quarantaine de personnes en situation d'hébergement d'urgence à une alimentation plus diversifiée et qualitative. L'objectif est de leur faire découvrir des savoir-faire de substitution et des denrées alimentaires méconnues de leur part, en partenariat avec l'Amap du Haricot magique et les associations du quartier. Un intervenant spécialisé en nutrition assurera la conduite des 16 interventions prévues en 2021 pour du conseil nutrition/santé, dans le respect des choix alimentaires des participants.

- Fondation de l'Armée du Salut – Palais de la Femme, pour son projet « Cuisine partagée - demande complémentaire pour le développement des volets fixes et mobile » à Paris 11^e, 12^e et 20^e (montant : 9 500 euros).

Le palais de la Femme accueille depuis janvier 2020 dans deux cuisines partagées des familles hébergées dans des hôtels situés à proximité (au moins 30 ménages inscrits dans 7 hôtels des 11^e et 12^e arrondissements). Pour toucher des ménages plus éloignés, le palais de la Femme a mis en place en 2021 un camion-cuisine afin de favoriser l'accès à une alimentation diversifiée et de qualité. Ces dispositifs permettent à environ 200 personnes d'avoir accès à une cuisine et de bénéficier de denrées alimentaires tels que des produits frais et variés transmis par des partenaires spécialisés dans la récupération afin de lutter contre le gaspillage alimentaire ou des légumes bio achetés auprès d'acteurs locaux (association Ernest, CIVAM). Des ateliers cuisine sont également organisés pour sensibiliser les ménages accueillis à l'utilisation de produits de saison et à une consommation éco-responsable. Une convention avec la fondation armée du Salut est également proposée pour encadrer cette action.

- La marmite anti-gaspille, pour son projet « Lutte contre le gaspillage alimentaire, l'isolement, la pauvreté, l'exclusion et la faim » à Paris 14^e (montant : 10 000 euros).

Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, l'isolement, la pauvreté et l'exclusion dans les quartiers prioritaires du 14^e arrondissement (environ 8 000 habitant.e.s des quartiers Portes de Vanves, Didot, Plaisance et Pernety), l'association demande le soutien de la Ville pour proposer des ateliers de sensibilisation à l'alimentation, accessibles à tout public, avec une attention particulière portée à la lutte contre le gaspillage alimentaire. L'association tient par ailleurs un restaurant-traiteur solidaire à Paris 14^e qui propose des repas solidaires. Elle organise aussi des distributions de colis alimentaires et permet l'accès aux cuisines aux familles hébergées dans les hôtels.

Projets relevant de l'axe 2, l'augmentation de l'autonomie et de la résilience alimentaires

Bien qu'implanté dans une région agricole, Paris est encore très dépendant de territoires éloignés pour son alimentation. Pour renforcer l'autonomie et la résilience alimentaire de notre ville, il est nécessaire de renforcer les liens entre producteurs et acheteurs et de permettre l'émergence de filières locales agricoles, en poursuivant le soutien aux circuits courts comme aux agricultures urbaines et périurbaines.

- Kelbongoo, pour son projet « Actions d'éducation populaire » à Paris 10^e, 18^e, 19^e et 20^e (montant : 18 000 euros).

Quatre types d'activités sont proposés (8 à 10 ateliers et visites) : des ateliers de cuisine à base de légumes de saison, des projections débats sur les grands enjeux agricoles et alimentaires, des événements conviviaux avec des témoignages d'agriculteurs et des visites de ferme. Ces actions de sensibilisation visent à permettre à environ 700 habitant.e.s des quartiers populaires de se réapproprier leur alimentation et de comprendre l'impact de leur consommation sur la santé et l'environnement. Il s'agit de sensibiliser les familles à la possibilité de mieux s'alimenter grâce à des produits locaux de qualité et de permettre la rencontre des mondes ruraux et urbains autour des thèmes de l'alimentation et de l'agriculture durables. Le projet a été développé à partir d'échanges avec les habitant.e.s en attente d'action dans ce domaine et les structures locales implantées dans ces quartiers, dont les équipes de développement local du territoire. Une convention pour encadrer cette action est proposée.

- Urbanescence, pour son projet « Alimentation durable et solidaire » à Paris 12^e, 13^e et 18^e (montant : 10 000 euros).

L'association développe des sites d'agriculture urbaine qui permettent à chacun de comprendre et d'observer les cycles de vie des végétaux, de la graine à l'assiette pour retrouver le sens d'une alimentation respectueuse de l'environnement. Ces sites associent des ateliers de sensibilisation et des formations autour de la transition écologique et alimentaire et des points de vente directe de fruits rouges ou de plantes aromatiques et médicinales séchées. En tout, ce sont six éco-lieux en phase d'aménagement, soit plus de 4 000 m² de jardins expérimentaux, écologiques et pédagogiques imaginés et créés avec et pour les habitant.e.s qui proposent aux Parisien.ne.s une alimentation saine, durable, accessible et en circuit court à Paris 12^e, 13^e et à 18^e.

Projets relevant de l'axe 3, la prévention du gaspillage alimentaire et des déchets,

La Ville de Paris est pleinement engagée dans la réduction des déchets et s'est dotée d'une stratégie "zéro déchet", adoptée au Conseil de Paris de juin 2014, qui consiste à mettre fin à l'enfouissement et à l'incinération des déchets pouvant être valorisés. La prévention contre le gaspillage alimentaire est un axe important de cette stratégie et les actions de sensibilisation et de mobilisation des Parisiennes et des Parisiens sont primordiales.

- À toi Théâtre, pour son projet « Village 0 déchet » à Paris 10^e (montant : 2 000 euros).

Dans le cadre de la Semaine européenne de la réduction des déchets (novembre 2021), l'association propose plusieurs ateliers dont un atelier "goûter 0 déchet" avec le conseil de quartier pour présenter aux habitants des quartiers Buissons,

Sainte-Marthe et Grange aux Belles, comment minimiser la production des déchets dans l'élaboration d'un repas. Les animations sont réalisées en partenariat avec les associations locales avec pour autres objectifs de sensibiliser à la consommation et aux éco-gestes (Réduire, Réemployer et Recycler nos déchets).

- Association Bokawa, pour son projet « Mois de l'alimentation anti-gaspi chez Bokawa » à Paris 19^e (montant : 3 000 euros).

L'association souhaite mettre en place un mois de l'alimentation anti-gaspi à l'automne 2021. Quatre ateliers seront organisés pour une quarantaine de bénéficiaires. Ils seront animés avec des associations partenaires tous les samedis autour de la thématique de l'alimentation responsable et de l'anti-gaspillage. L'événement se terminera par la fête de la soupe, un temps convivial avec un concours de soupes réalisées à partir d'invendus alimentaires. Le local de l'association dispose par ailleurs d'une épicerie zéro déchet et d'un café associatif où prennent place des événements, ateliers et conférences autour de la thématique de l'environnement afin de sensibiliser à l'environnement et créer du lien social avec les habitant.e.s des quartiers Danube - Solidarité - Marseillaise. Une convention pour encadrer cette action est proposée.

- Espace 19, pour son projet « Promotion nutritionnelle auprès des jeunes dans le cadre d'un temps fort Rosa Parks- Michelet » à Paris 19^e (montant : 1 300 euros).

L'association propose des actions ponctuelles de sensibilisation à une alimentation équilibrée et à la lutte contre le gaspillage alimentaire à destination d'une cinquantaine de jeunes (11-13 ans) habitant le quartier Rosa Parks- Michelet. Des activités ludiques (roue de l'alimentation, élaboration de smoothies à partir de fruits collectés en pédalant sur un vélo-blinder) sont coordonnées par les animateurs et animatrices, en partenariat avec l'équipe de développement local du 19^e arrondissement et les équipes de la Ville de Paris.

Projets relevant de l'axe 4, la mise en réseau des acteurs

Aujourd'hui, au sein du système alimentaire parisien, sont développés par les acteurs du territoire de nombreux projets multi-partenariaux. Les actions qui permettent à tous les porteurs de projets d'échanger que ce soit à l'échelle d'un territoire ou beaucoup plus largement sont essentielles pour ensemble développer des solutions aux défis agricoles et alimentaires.

- Citoyennes Interculturelles de Paris 20^e, pour son projet « Job Venture : promouvoir auprès des jeunes les métiers de la filière alimentaire » à Paris 20^e (montant : 1 500 euros).

L'association Citoyennes Interculturelles de Paris 20^e (CIP 20) met en place 3 ateliers avec un parcours de découverte des métiers de la filière alimentaire pour 48 jeunes âgés de 18 à 25 ans du quartier Belleville – Amandiers. Le restaurant associatif et solidaire implanté à Paris 20^e arrondissement propose également des actions de soutien et de valorisation des initiatives locales d'économie solidaire portées par des habitantes du quartier ainsi que des ateliers de cuisine en lien avec des professionnel.le.s du secteur et les partenaires locaux (Quartiers du monde, Archipélia, Autremonde, Projets 19 – CitéLab). Une convention pour encadrer cette action est proposée.

- Florimont, pour son projet « Alimentation durable 2021 » à Paris 14^e (montant : 8 000 euros).

L'association crée un pôle développement durable avec pour objectif d'accueillir de nouveaux projets de sensibilisation à l'environnement en lien avec la santé. Elle propose trois actions à destination d'environ 1000 bénéficiaires : des ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable avec des jeux et des débats, des ateliers découverte sur le pain, le cycle de la graine et le goût et enfin un accompagnement à l'évolution des pratiques vers une consommation responsable avec des rencontres entre les habitantes et habitants du 14^e arrondissement, des producteurs, acteurs locaux, réseau d'associations et partenaires. Une convention pour encadrer cette action est proposée.

Je vous prie, Mesdames, Messieurs, de bien vouloir en délibérer.

La Maire de Paris