



DOSSIER DE PRESSE

Mai 2021

- **RELANCE DU RESEAU LE « 14^E ANTI GASPI » :**

L'année 2020 a été comme pour beaucoup d'entre nous très particulière. En raison de la crise sanitaire et la période électorale qui l'a précédé, les activités du réseau anti-gaspi ont été malheureusement interrompues.

Carine Petit, Maire du 14^e arrondissement et Sinda Matmati, adjointe chargée de la transition écologique, du plan climat, de la propreté et de l'économie circulaire souhaitent aujourd'hui relancer ce dispositif et poursuivre toutes les initiatives citoyennes et positives qui oeuvrent en ce sens dans l'arrondissement.

Ce réseau a pour objectif de sensibiliser et fédérer l'ensemble des acteurs locaux pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Ce sont déjà plus de **500 citoyen.ne.s** et plus de **50 commerçant.e.s** qui ont adhéré à la démarche en signant la charte du réseau anti-gaspi.

L'engagement au sein de ce réseau passe par la signature d'une charte à destination des citoyen.ne.s et des commerçant.e.s.

- **LES ACTIONS DE LA MAIRIE DU 14^{EME}**

Depuis 2018, ce sont déjà plus de **500 écolier.e.s de l'arrondissement** qui ont été sensibilisés à la lutte contre le gaspillage alimentaire à travers des ateliers hebdomadaires au sein des écoles de l'arrondissement.

Depuis 2018, **11 établissements produisant plus de 10 tonnes de déchets alimentaires par an** sont dotés d'une collecte de bio déchets :

- École du 89 boulevard Arago
- École du 12/14 rue d'Alésia
- École élémentaire Prise d'Avenues
- École élémentaire Sarrette



- Écoles maternelles et élémentaire Hyppolyte Maindron
- École élémentaire Boulard
- Ecoles maternelles et élémentaire 69 rue de l'Ouest
- EHPAD au 55/57 rue du Montparnasse
- EHPAD au 5/7 rue Jacquier
- EHPAD au 5 rue Maria Helena Vieira Da Silva
- Restaurant du personnel 9 rue Schœlcher

Depuis 2016, **4 marchés alimentaires sont équipés** en bacs de récupération des bio déchets :

- Marché Brune (10 bacs)
- Marché Edgar Quinet (6 bacs)
- Marché Mouton-Duvernet (3 bacs)
- Marché Villemain (3 bacs)

La mairie du 14^{ème} valorise les déchets alimentaires générés dans ses locaux, chaque année, ce sont **650 kg** de déchets qui sont valorisés par les Alchimistes.

En avril dernier, une **nouvelle distribution de lombricomposteurs** était organisée par la Mairie pour satisfaire la demande des foyers volontaires. Au total, ce sont près de **50 lombricomposteurs** qui ont été attribués dans une démarche de réduction des déchets et de préservation de l'environnement.

Cette année, **12 nouvelles stations Trilib'** ont vu le jour dans l'arrondissement. Ce sont donc, au total, 29 stations qui permettent aux Parisien.ne.s de profiter d'un service de tri des déchets pratique et fonctionnel dans le 14e arrondissement.

La lettre d'information mensuelle mettant en avant les nouveautés et avancées liées à la lutte contre le gaspillage alimentaire et non alimentaire dans l'arrondissement a également été **relancée**. Cette **newsletter** est à destination des signataires et partenaires du réseau anti-gaspi.

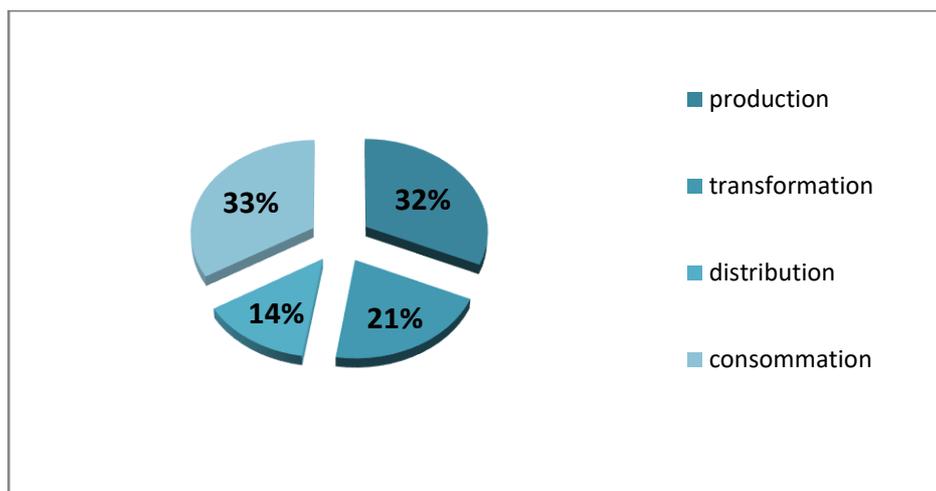


- **LES CITOYEN.NE.S ENGAGÉS**

- **11 composteurs collectifs de quartiers** totalisant **2275 foyers**
- **Une soixantaine de copropriétés ou bailleurs** disposant de composteurs collectifs en pied d'immeuble
- **Une centaine de foyers** disposant de lombricomposteurs individuels

- **LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN QUELQUES CHIFFRES¹ :**

- Définition : « *toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est **perdue, jetée, dégradée*** »
- Il représente **10 millions de tonnes** de nourriture par an en France.
- Soit l'équivalent de **15,3 millions de tonnes de gaz à effet de serre**.
- **29 kilogrammes** par personne et par an, **dont 7 kilogrammes** d'aliments qui ne sont même pas sortis de leur emballage
- Répartition du gaspillage alimentaire par acteurs de la chaîne alimentaire :



¹ ADEME, *État des lieux des masses de gaspillages alimentaires et de sa gestion aux différentes étapes de la chaîne alimentaire, mai 2016 - 16 p. - 165 p.*



- **L'ECOSYSTEME DU 14^E, SOCLE DU 14^E ANTI GASPI :**



AHTARAME

AHTARAME est une association à but non lucratif œuvrant dans le développement durable pour la protection et le respect de l'environnement au quotidien. Elle intervient principalement dans le cadre de sensibilisation pour une consommation responsable afin d'entraîner une réelle réduction du gaspillage et une limitation de la production de déchets.



Graine de quatorzien – Association Florimont

Graine de Quatorzien est un projet associatif d'agriculture urbaine de proximité visant à sensibiliser les habitants à l'environnement et à la consommation responsable. Ses ambitions se traduisent par les actions suivantes : culture de céréales anciennes dans 40 espaces verts du 14e arrondissement, animation d'ateliers (semis, récoltes, dépiautage, farine, pain, goût) dans les écoles et associations, organisation d'événements, expositions et débats auprès du grand public.



La Marmite Anti-Gaspille

La Marmite Anti-Gaspille est une association qui lutte contre le gaspillage alimentaire, l'isolement, la pauvreté, l'exclusion et la faim.

L'objectif est de renforcer le lien social entre les habitants, d'amener des personnes isolées dans un lieu de partage et d'écoute autour d'un repas, créer des ateliers de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire, permettre l'accès aux cuisines aux familles hébergées dans les hôtels, distribution de colis alimentaire aux familles en difficultés et distribution de repas aux sans-abris.



Biocycle

Biocycle est une association qui agit en cœur de ville comme le 1er relais du don alimentaire de proximité en Vélo-tripoteurs. Son but est de faire le lien entre le trop (gaspillage alimentaire) et le trop peu (précarité) qui coexistent sur un même territoire via la collecte des invendus des professionnels de l'alimentation et leur livraison à des



associations caritatives, le tout en Vélo-triporteurs. Aujourd'hui, Bicycle collecte jusqu'à 1/2 tonne d'invendus alimentaires par semaine, permettant d'aider 300 personnes.

Les Alchimistes

Alors que le volume des déchets ménagers a doublé depuis 1960, Les Alchimistes ont l'ambition de s'attaquer à la valorisation des bio déchets grâce à une solution innovante. Les Alchimistes collectent les déchets et les traitent au cœur de la ville, afin d'approvisionner jardiniers et agriculteurs urbains en amendement riche et 100% naturel.

Entre Pots

Entre pots est une épicerie dédiée à la vente en vrac essentiellement de produits bio tout en favorisant les circuits courts et les coopératives. Le Vrac permet de rendre accessibles de nombreux produits en permettant aux clients de n'acheter que la quantité souhaitée. La vente en vrac entraîne la réduction des déchets, et elle permet à la fois de lutter contre le gaspillage et de protéger l'environnement en supprimant les emballages.

La Panaméenne

L'association Food2rue a ouvert la Panaméenne, une halle alimentaire et un comptoir de restauration dans le 14^e arrondissement. Elle met un point d'honneur à travailler avec des produits bio ou locaux, issus de circuits courts. Elle propose entre autres :

- Du vrac, des produits frais et exotiques, de saison, des céréales, des boissons,
- Des petits plats faits maison à emporter ou à déguster sur place,
- Des ateliers de cuisine pour les plus intéressés, enfants et adultes.

La Table de la Ressourcerie

Engagé dans une démarche anti-gaspi, le restaurant fonctionne en partie grâce aux fruits et légumes issus des invendus alimentaires livrés par l'association Biocycle. Afin de prévenir le gaspillage, la carte est courte. Tous les jours on y trouve entre 2 et 4 plats, dont l'un végétarien. Cette cuisine faite maison combine avec ingéniosité inspiration de la gastronomie africaine et innovations pour y incorporer des fruits et légumes invendus.

Papy Aux Fourneaux

Chez Papy aux Fourneaux, finies les habitudes de Mamie : au menu grandes tablées, un salon convivial et une épicerie de producteurs en VRAC.



Toutes les recettes sont créées pour un minimum de 2 personnes et sont servies sur table directement par les chefs. L'autre axe du concept, ce sont les producteurs. Ils sont mis à l'honneur et facilement identifiables. Ils ont tous été sélectionnés pour la qualité de leurs produits et leurs valeurs.

Chez Victor



Chez Victor est à la fois une boutique et un restaurant de produits locaux. L'engagement est simple : proposer des aliments de qualité issus de l'agriculture raisonnée et de proximité (moins de 100 km du point de vente). Côté cuisine, la carte offre un choix parmi des plats simples, gourmands et de saison. Là-encore, nous réalisons l'essentiel à partir de circuits locaux. Tout cela évolue, au fil des saisons et des envies.

• LES PARTENAIRES DU « 14^E ANTI GASPI » :

Le Lycée Guillaume Tirel



Le lycée Guillaume Tirel, labellisé lycée des métiers de l'hôtellerie à vocation européenne et internationale se donne pour missions de dispenser une formation de qualité à ses élèves et étudiants, leur transmettre des valeurs de respect et de citoyenneté. Un restaurant d'application permet aux élèves de travailler essentiellement des produits frais. L'établissement est labellisé « E3D - École/Établissement en démarche de développement durable » et est engagé dans un projet de développement durable.

La Caisse des Écoles du 14^e



La Caisse des Écoles du 14^e arrondissement confectionne et sert chaque jour plus de 7200 repas dans les 36 écoles publiques de l'arrondissement, 1 collège et 2 jardins d'enfants. Avec des menus composés de plus de 50% d'aliments issus de l'agriculture biologique ou durable, la Caisse des Écoles du 14^e s'inscrit pleinement dans une dynamique de développement durable. La sensibilisation des enfants à la lutte contre le gaspillage alimentaire est menée conjointement avec les animateurs de la Ville de Paris.

Eau de Paris



Première entreprise publique d'eau en France, Eau de Paris délivre chaque jour une eau d'excellente qualité, au prix le plus juste à ses 3 millions d'usagers.



Captage, traitement, distribution, relation client : chaque étape du cycle de l'eau est exercée par les quelque 900 collaborateurs d'Eau de Paris, pour un service toujours plus performant et innovant. Engagée pour la protection de l'eau, de la biodiversité et du climat, Eau de Paris gère durablement ses ressources et son patrimoine, en collaboration avec les partenaires locaux.

La Maison du Zéro Déchet – Zéro Waste France

La Maison du Zéro Déchet est le premier lieu entièrement consacré aux démarches zéro déchet et à l'économie circulaire, la consommation responsable et solidaire. Elle propose un espace ateliers, un espace conférences, projections-débats, expositions et formations et enfin un café-boutique pour trouver tous les produits permettant le passage au mode de vie zéro déchet.

• INFORMATIONS PRATIQUES

Pour plus d'informations :

- le14durable@paris.fr
- www.mairie14.paris.fr

Mairie du 14^e arrondissement - 2 place Ferdinand Brunot, 75014 PARIS

Contactez les élu.es du 14^eème:

- Carine PETIT, Maire du 14^e arrondissement : carine.petit@paris.fr
- Sinda MATMATI, adjointe chargée de la transition écologique, du plan climat, de la propreté et de l'économie circulaire : sinda.matmati@paris.fr

