

Direction des Espaces Verts et de l'Environnement

2022 DEVE 42 Subventions (95 000 euros) à 8 associations et 1 organisme pour leurs actions d'accompagnement et de sensibilisation à une alimentation durable.

PROJET DE DELIBERATION EXPOSE DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

Dans la continuité des actions menées en faveur du développement d'un système alimentaire durable, inclusif et résilient, 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, qui 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 a été labellisée en 2021 Projet Alimentaire Territorial (PAT) par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

Afin d'inscrire pleinement la restauration collective parisienne dans cette stratégie, votre assemblée a adopté à l'unanimité le 31 mai 2022, le Plan alimentation durable 2022 -2027, feuille de route pour la Ville ets es gestionnaires en faveur d'une restauration collective 100 % durable en 2027. Il fixe les prochains objectifs de la restauration collective municipale notamment en ce qui concerne els denrées servies : 75 % de denrées labellisées bio, 100 % de produits de saison et 50 % produites à moins de 250 km de Paris. Le troisième axe de ce Plan est tout particulièrement dédiée à la mobilisation des équipes, des convives et de leur proche en faveur de l'alimenttaion durable.

En effet, 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, portées par les associations et les Parisien.ne.s, qui répondent aux enjeux agricoles et alimentaires, notamment en faveur des plus jeunes, des seniors, ou encore des foyers modestes. Elles concernent l'accessibilité de tout.e.s à une alimentation durable, la découverte, l'apprentissage et la sensibilisation à une alimentation durable ainsi que la lutte contre le gaspillage alimentaire sur l'ensemble du territoire parisien, avec une attention particulière portée aux publics et aux quartiers prioritaires.

Après un examen attentif de leurs demandes, je sou mets à votre assemblée l'attribution de subventions à 8 associations et 1 organisme. Ces projets relatifs aux enjeux agricoles et alimentaires parisiens ont pour objectif de sensibiliser à

une alimentation durable chaque Parisienne et chaque Parisien quel que soit sa situation ou son âge.

Projets à destination des publics scolaires

- **Axes pluriels pour son projet « Graines d'écologies. Sensibilisation des enfants aux enjeux de l'environnement et de la biodiversité » à Paris 10^e (3 000 euros) – Paris Asso n° 2022_06634.**

L'association sensibilise à la biodiversité et à une alimentation plus saine et durable une cinquantaine d'élèves des écoles élémentaires Faubourg Saint-Martin, des Récollets et Martel à Paris 10^e, accueillis dans le cadre de l'accompagnement scolaire ou pendant les vacances scolaires. Quatre jours par semaine, sur les temps des goûters, l'association propose systématiquement des fruits pour sensibiliser les enfants à une alimentation plus saine et équilibrée et leur faire découvrir les fruits et légumes à travers des ateliers de cuisine. Des activités de culture en bacs sont également possibles dans la cour des locaux de l'association.

Elle organise par ailleurs 4 visites dans l'année pendant les petites vacances scolaires dans des jardins partagés, parcs ou fermes tels que la Maison Paris Nature, la ferme pédagogique du Bois de Vincennes, la Fondation Good Planet ou le jardin partagé de Jessaint à Paris 18^e (géré par Emmaüs Solidarité). Un séjour en classe verte l'été dans une ferme pédagogique d'Île-de-France pourrait aussi être proposé.

Les modalités de ce projet sont définies dans une convention.

- **CPN Connaître et protéger la nature du Val de Seine pour son projet « Alimentation et biodiversité » à Paris (2 000 euros) – Paris Asso n° 2022_04455.**

Avec son projet « du jardin à l'assiette », l'association souhaite réaliser un kit sur l'alimentation durable. Ce kit sera diffusé à l'ensemble des établissements volontaires à partir de la rentrée de septembre 2022 et des animations seront organisées dans une dizaine d'établissements scolaires parisiens pendant l'année scolaire 2022-2023. À destination des équipes pédagogiques, il sera composé d'une affiche, de fiches pédagogiques avec les différentes étapes de la graine à l'assiette, de fiches d'activités évolutives et de sachets de graines avec des variétés locales (telles que les choux de Bruxelles de Rosny, les tomates de Versailles, le potiron jaune de Paris). L'objectif est de sensibiliser les équipes enseignantes et les élèves à une alimentation durable, respectueuse de l'environnement. L'association pourra proposer des animations complémentaires en classe pour quelques établissements et à leur demande. Elle s'appuiera aussi sur les jardins partagés qu'elle gère à Paris 7^e (jardin Catherine Labouré) et à Paris 19^e (jardin La Serre aux légumes). L'association intervient déjà par ailleurs lors des TAP et des ateliers bleus avec son projet de prairie aux papillons sur le thème de la biodiversité.

Les modalités de ce projet sont définies dans une convention.

- **L'École comestible pour son projet « Aide à la sensibilisation alimentaire, sociale et solidaire dans les écoles et lieux écocitoyens » à Paris Centre, 6^e, 11^e, 18^e, 19^e et 20^e (10 000 euros) – Paris Asso n° 2022_05510.**

L'association propose des ateliers pédagogiques autour d'une alimentation saine, locale, simple, bonne et accessible à tou.te.s. Le programme qu'elle développe s'inscrit dans le projet de l'école suivant un parcours de la graine au compost. Pour chaque école participante, l'association anime 6 ateliers par classe et par an sur des temps scolaires ou périscolaires : 4 ateliers culinaires, 2 ateliers jardinage avec une partie au potager et 1 atelier bonus (rencontre, visite ou sortie). Les thématiques abordées sont en lien avec les apprentissages définis dans les programmes scolaires des élèves de maternelle et de primaire : saisonnalité, de la graine au légume, le végétal, les graines, la lutte contre le gaspillage alimentaire, la découverte des sens et des goûts. L'association s'appuie sur des kits et supports pédagogiques réalisés par l'équipe et en constante évolution. Elle privilégie l'apprentissage par le « faire ensemble » avec des ateliers théoriques et pratiques qui passent par l'observation, la manipulation, le partage des savoirs, l'expérimentation et l'exploration des sens.

Depuis 2019, l'association a mis en œuvre ses actions dans 7 écoles parisiennes, réalisant plus de 200 ateliers avec pas moins de 1 500 élèves. L'association souhaite poursuivre son développement en touchant davantage d'écoles, notamment dans les 18^e, 19^e et 20^e arrondissements, ainsi que d'autres publics comme à l'Académie du Climat où elle propose depuis septembre 2021 des ateliers hebdomadaires. L'Ecole comestible développe par ailleurs un projet de sensibilisation dans les cantines avec des actions de sensibilisation auprès des élèves et un accompagnement des caisses des écoles pour faire évoluer les pratiques.

Les modalités de ce projet sont définies dans une convention.

Projets à destination des publics vulnérables et des quartiers prioritaires

- **Biocycle pour son projet de collecte et de redistribution d'invendus à Paris Centre, 5^e, 9^e, 13^e, 14^e, 15^e, 16^e (10 000 euros) – Paris Asso n° 2022_03112.**

L'association Biocycle collecte et redistribue en vélo-tripoteurs de façon régulière des invendus (fruits, légumes, quelques plats préparés) à des associations d'aide alimentaire. Implantée dans plusieurs arrondissements parisiens, elle récupère des fruits et légumes sur les marchés (Auguste Blanqui, Edgar Quinet, Brune) et des denrées auprès de supermarchés (type Biocoop) ou de restaurants d'entreprises (Le Cointre). Les denrées sont redistribuées à une douzaine d'associations partenaires (Emmaüs solidarité, La Soupe Saint-Eustache, Agoraé, Aurore, Le Secours populaire, la Marmite anti-gaspille, le CHU la Mie de Pain, L'Armée du Salut).

En 2021, l'association a redistribué l'équivalent de 100 000 repas grâce à 70 tonnes de denrées sauvées par an en moyenne (1,8 tonne par semaine). Biocycle a pour objectif d'augmenter le tonnage jusqu'à 2,5 tonnes par semaine pour soutenir environ 1 500 personnes en situation de précarité alimentaire à Paris. En complément des collectes, l'association propose des ateliers de sensibilisation et d'animation avec des débats, des ateliers sur les éco-gestes, un vélo-mixeur et des recettes "top-chef anti-gaspi". Ces recettes sont préparées avec des fruits et légumes récupérés afin de sensibiliser à la lutte contre le gaspillage alimentaire tout en privilégiant des recettes facilement reproductibles par les habitant.e.s. L'association assure par ailleurs des activités de conseil pour des collectivités et des entreprises avec des diagnostics, des audits et des recommandations.

Les modalités de ce projet sont définies dans une convention.

- **Le Groupement d'agriculture biologique et biodynamique de la Région Île-de-France (GAB IdF) pour son projet « Défi FAAP – Foyer à alimentation positive » à Paris 18^e (25 000 euros) – Paris Asso n° 2022_06919.**

Le Groupement d'agriculture biologique et biodynamique de la Région Île-de-France (GAB IdF) propose d'organiser un défi Foyer à alimentation positive pour sensibiliser les habitants à l'alimentation bio, locale et les inciter à modifier leurs habitudes de consommation tout en maîtrisant leur budget, et ce dans un état d'esprit convivial. Le projet touche tout type de public : étudiant, actif, sans emploi, retraité, foyer, personne célibataire. Pour sa mise en œuvre, le GAB IdF s'appuiera sur 2 structures relais du 18^e arrondissement pour faire participer et accompagner 2 équipes de 12 foyers chacune, soit environ 60 personnes.

Les participants volontaires participeront aux différents événements du défi qui se déroulera de septembre 2022 à juin 2023 : une soirée de lancement, un atelier nutrition, deux ateliers cuisine, deux visites de ferme biologique francilienne, une soirée de clôture. Le GAB IdF organisera également 2 relevés d'achats de 2 semaines au début et à la fin du défi afin d'aider les participants à évaluer l'évolution de leur consommation de produits bio et du coût de leur repas.

Les modalités de ce projet sont définies dans une convention.

- **Bokawa pour son projet d'« expérimentation d'un programme d'accompagnement autour de l'alimentation saine et responsable » à Paris 19^e (15 000 euros) – Paris Asso n° 2022_08493.**

L'association Bokawa souhaite mettre en place un programme d'accompagnement à une alimentation saine et durable dans le quartier Danube Solidarité Marseillaise. Il est destiné à 40 familles orientées par la CAF et le centre social, soit environ 140 personnes en situation de précarité alimentaire. Les ateliers se dérouleront sur 4 cycles de 6 mois et seront animés par des partenaires extérieurs (association De mon assiette à notre planète, nutritionniste ou diététicienne).

L'objectif est de sensibiliser les familles à une alimentation saine et savoureuse, à une consommation responsable et respectueuse de l'environnement et de les accompagner dans ce changement de pratiques tout en favorisant les liens sociaux. À la fin de chaque atelier mensuel, 4 recettes seront proposées aux participant.e.s à réaliser chez eux/elles à partir des paniers vendus de façon hebdomadaire par l'épicerie Bokawa au tiers de leur valeur réelle (environ 5 euros pour une famille de 4 personnes). Les denrées proposées seront en très grande majorité durables, locales et de saison.

Les modalités de ce projet sont définies dans une convention.

- **Espace 19 pour son projet « Pour une alimentation durable, saine et accessible à toutes et tous » à Paris 19^e (10 000 €) – Paris Asso n° 2022_08492.**

Espace 19 propose d'accompagner un groupe d'habitants, adhérents de ses centres sociaux et culturels, dans la création d'un groupement d'achat de produits alimentaires à prix accessibles, durables, de préférence issus de l'agriculture biologique, du commerce équitable, des circuits courts et assurant une juste rémunération des producteurs partenaires. Espace 19 et les habitants volontaires ont déjà mené depuis 2020 plusieurs réunions de réflexions, recherches, ventes-tests, rencontres, cueillettes et ont suivi des formations pour mettre en œuvre ce projet.

L'objectif pour cette année est d'instaurer un rythme régulier de 6 ventes de produits alimentaires dans les structures mises à disposition par Espace 19 puis au sein du tiers-lieu « Au Fil du rail ». Le projet vise les 150 adhérents d'ici fin 2022. Une tarification différenciée sera mise en place pour favoriser la mixité sociale du groupement avec une prise en charge de 30 % du coût total du panier pour les foyers les plus modestes et un soutien moindre pour les autres foyers. Ce projet comprend également des actions de sensibilisation à une alimentation équilibrée. Espace 19 animera 6 ateliers cuisine et 4 ateliers de sensibilisation permettant de toucher 600 personnes. Ce groupement d'achat à but non-lucratif pourrait prendre, à terme, la forme d'une coopérative alimentaire autonome et gérée par les habitant.e.s du 19^e arrondissement.

Les modalités de ce projet sont définies dans une convention.

- **L'Inter-co – La Flèche d'Or pour son projet « Pôle Solidarités et activités socio-culturelles de La Flèche d'Or » à Paris 20^e (10 000 euros) – Paris Asso n° 2022_08495.**

La Flèche d'Or a rouvert en janvier 2022 sa cantine solidaire à prix libre avec possibilité d'offrir des « repas suspendus ». Ouverte à tou.te.s, elle propose des repas complets 100 % végétariens avec des produits récupérés auprès de partenaires du quartier (AMAP, magasins bio et circuits courts, dispositif d'approvisionnement de la Fondation Armée du Salut, boulangeries, associations). Cet espace de vie de 80 couverts en moyenne par jour est ouvert les midis du mercredi au samedi. Ce fonctionnement favorise la mixité sociale, culturelle et intergénérationnelle des publics avec une attention particulière pour l'accueil des personnes en situation de précarité et/ou d'isolement. La Flèche d'or partage aussi sa cuisine 3 après-midis par semaine avec des personnes hébergées en hôtels sociaux orientées par le Samu social et préalablement reçues par l'équipe du collectif au Ressource café. La Flèche d'or met à disposition des produits de base et les personnes accueillies, environ 30 personnes par semaine, apportent leurs denrées à cuisiner. Elles sont aussi invitées à participer aux autres activités du lieu.

Le collectif assure également des petits déjeuners solidaires et des maraudes tous les dimanches. Il développe par ailleurs une activité de conserverie mutualisée de fruits et légumes, de préférence locaux et issus de l'agriculture biologique ou durable, qui sensibilise les publics accueillis à la lutte contre le gaspillage alimentaire. Il propose aussi un accès aux biens essentiels, aux droits, à la culture ainsi que des activités socioculturelles et d'éducation populaire.

Les modalités de ce projet sont définies dans une convention.

Projet tout public

- **We love green pour son programme de restauration du festival We love green – agriculture durable, circuits courts à Paris 12^e (montant : 10 000 euros) – Paris Asso n° 2022_04511**

Depuis 2011, l'association We Love Green organise le festival éponyme dans la capitale. Cette manifestation conjugue l'organisation d'un festival musical, l'écoresponsabilité et la sensibilisation au respect de l'environnement. De sa conception jusqu'à sa réalisation, le festival est produit en respectant une charte écoresponsable, inspirée du label Green'n'Clean. Il engage une réflexion sociale, environnementale et sociétale avec des associations partenaires et met en œuvre une organisation pour réduire les impacts écologiques de la manifestation selon cinq axes : l'eau, l'alimentation, les déchets, l'énergie et les transports. Les solutions mises en œuvre constituent des expériences innovantes susceptibles d'être partagées et reproduites au sein des grands événements culturels sur notre territoire, et le festival a ainsi été un des cinq lauréats du trophée des événements écoresponsables de la Ville de Paris en 2018.

L'engagement en matière de restauration des festivaliers constitue un axe particulièrement intéressant de cette démarche au regard des enjeux inscrits dans la Stratégie pour une alimentation durable de Paris. L'association prévoit une offre de restauration durable, abordable aux festivaliers ainsi qu'aux équipes organisatrices pour l'édition 2022 du festival. We love green s'appuie sur son programme Paris Nous Nourrit ! et sur un jury de professionnels et de grands chefs pour sélectionner les restaurateurs et les accompagner dans leur approvisionnement en denrées de saison, bio ou durables et locales dans un rayon de 200 km autour de Paris. L'offre végétarienne est systématiquement proposée par l'ensemble des restaurateurs, dont 50 % proposent une offre 100% végétarienne afin d'encourager à réduire la part carnée des menus. Les repas invendus sont redistribués à des associations d'aide alimentaire. Enfin, l'association est particulièrement attentive au bilan carbone des restaurateurs, à la lutte contre le gaspillage alimentaire en adaptant par exemple les portions selon les besoins des publics, les stocks, et aussi au tri et à la valorisation des déchets (vaisselle 100% compostable, suppression des feuilles d'aluminium et des plastiques, tri des bio-déchets). De part ses engagements, son partenariat avec Écotable et toute la communication grand public réalisée autour de la partie restauration notamment, le festival est aussi un temps fort en matière de sensibilisation permettant de toucher environ 80 000 festivaliers et de les accompagner vers une alimentation durable.

Les modalités de ce projet sont définies dans une convention.

Je vous propose d'approuver les conventions jointes au projet de délibération, de m'autoriser à les signer et de permettre le versement des subventions proposées pour un montant total de 95 000 euros.

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

La Maire de Paris

