

Direction de la Démocratie, des Citoyen.ne.s et des Territoires

2023 DDCT DEVE DPE DSP 69 – Pour une alimentation variée, équilibrée, accessible et durable favorisant la transition écologique dans les quartiers populaires parisiens - Subventions (123 900 euros) à 29 associations pour le financement de 33 projets.

PROJET DE DÉLIBÉRATION

EXPOSÉ DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

Les questions liées à la transition socio-écologique et la résilience sont au cœur des politiques publiques portées par la collectivité parisienne. Transversales, ces problématiques illustrent la corrélation entre les questions environnementales et sociales et touchent avec acuité les habitant.e.s des quartiers populaires parisiens.

L'alimentation est une question au cœur des problématiques de vie, en particulier pour les familles résidant au sein des quartiers politique de la ville, en ce sens qu'elle touche à de nombreuses dimensions : la santé en tout premier lieu, l'éducation, le social et le sociétal, le pouvoir d'achat et par conséquent les enjeux économiques.

Le 3 mai 2018, votre assemblée a adopté la Stratégie de Paris pour une alimentation durable qui dote la capitale d'une politique alimentaire transversale ambitieuse pour que l'alimentation consommée à Paris soit saine, respectueuse de l'environnement, résiliente et accessible à toutes et tous. Cette stratégie, qui offre un cadre structurant aux nombreuses actions sectorielles déjà engagées ou à venir et à la mobilisation des acteurs du secteur de l'alimentation a été labellisée en 2021 Projet Alimentaire Territorial (PAT) par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation.

La Ville développe également une politique agricole et alimentaire territoriale à travers la création d'AgriParis Seine. Cette association aura notamment pour mission de soutenir la transition agro-écologique des exploitations franciliennes et d'accompagner la restauration collective municipale dans la réalisation du Plan Alimentation Durable 2022-2027 dont l'objectif est d'atteindre une restauration 100 % durable, dont 75% des produits seront issus de l'agriculture biologique et 50 % seront des produits locaux (cultivés à moins de 250 km de Paris).

Par ailleurs, le protocole d'engagements réciproques et renforcés signé le 11 février 2021 avec les signataires du contrat de ville 2015/2020, tout en prorogeant ce contrat jusqu'au 31 décembre 2023, réaffirme la nécessité d'accompagner la transition socio-écologique dans les quartiers populaires et précise en particulier que les enjeux liés à l'alimentation durable, la gestion des déchets, les mobilités douces et d'agriculture urbaine sont de première importance.

La réussite de cette politique publique en faveur de la transition sociale et écologique 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 Parisiennes et les Parisiens, qui répondent aux enjeux alimentaires, de gestion des déchets, de mobilités actives et d'agriculture urbaine notamment en faveur des plus jeunes, des seniors, ou encore

des foyers modestes. Elles concernent l'accessibilité de toutes et tous 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 habitants des quartiers populaires.

La Ville de Paris entend soutenir et accompagner également les recycleries et les ressourceries généralistes ou spécialisées. Ces dispositifs contribuent pleinement à l'objectif de réduction des déchets grâce au réemploi, à la réutilisation, à la réparation et à la prolongation de la durée de vie des objets ou des matériaux sur son territoire avec une attention particulière dans les Quartiers Politique de la Ville.

L'accompagnement des habitants en QPV vers les mobilités actives et en particulier le vélo est également un enjeu soutenu par la Ville à travers les objectifs du Plan Vélo 2021 – 2026 : les ateliers d'autoréparation au cœur des quartiers permettent de promouvoir cette mobilité cyclable.

Après un examen attentif de leurs demandes, je sou mets à votre assemblée l'attribution de subventions à 29 associations pour un montant global de 123 900 euros. Ces 33 projets relatifs aux enjeux alimentaires et de transition écologique dans les quartiers populaires s'inscrivent dans la Stratégie de Paris pour une alimentation durable et ont pour objectif de sensibiliser à une alimentation durable chaque Parisienne et chaque Parisien quel que soit sa situation ou son âge.

Pour le 10^e arrondissement :

Association	Projet	Subvention proposée
LE PARI'S DES FAUBOURGS	<p>Écologie pour tou.tes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Promouvoir l'engagement et l'éducation à la citoyenneté et au développement durable en sensibilisant dès le plus jeune âge aux écogestes et au zéro déchet - Promouvoir l'alimentation durable autour d'ateliers cuisines conviviaux. <p>Action 1 "Graines d'écolo" : Mise en place d'un atelier hebdomadaire autour du recyclage et des écogestes auprès des différents groupes de l'accompagnement à la scolarité, en partenariat avec l'association Récup'Art.</p> <p>Action 2 "Cuisine du monde... de demain !" : Organisation d'un atelier cuisine « Alimentation Saine et Durable » avec un groupe de parents et leurs enfants autour de recettes anti-gaspi et saines. En parallèle, l'idée sera d'y animer des temps d'informations et d'échanges autour de l'alimentation durable (le gaspillage alimentaire, qu'est-ce que le bio ?</p> <p>Action 3 : La boutique sans argent : Accueil de l'association « Une boutique sans argent ».</p>	<p>1 500 € DEVE-DAD</p> <p>2 000 € DDCT-SPV</p>
JE D'ENFANT (ET D'ADOLESCENT)	<p>Les petits poètes : Permettre à un groupe d'enfants du quartier Grande aux Belles - Colonel Fabien, de découvrir la création vidéo et la recherche d'informations comme un journaliste professionnel. Les sensibiliser aux questions de nutrition et d'écologie</p>	<p>1 000 € DEVE-DAD</p>

	<p>Proposer une animation créative et instructive pendant une semaine des vacances d'automne, en lien avec le centre « Les petits poètes » (10è).</p> <p>Pendant 5 demi-journées, 15 enfants sont invités à créer une vidéo, qui montre le tournage d'une recette de cuisine.</p> <p>C'est l'occasion de parler des aliments, de leurs modes de production et des conséquences sur l'environnement, sous une forme humoristique.</p> <p>Chaque épisode traite d'une problématique alimentaire : l'eau, le sel, les légumes, la viande, le poisson, le sucre, les céréales, etc.</p> <p>La vidéo est montrée à un plus large public, afin de valoriser l'apprentissage des enfants et diffuser les connaissances acquises en écologie et en nutrition.</p>	
LA NOUVELLE RÔTISSERIE	<p>Sauvegarder le restaurant associatif en finançant les formations hygiène et sécurité de 2 intervenants.</p> <p>Il s'agit d'une cantine et lieu ressource pour le secteur associatif.</p> <p>Le projet actuel comporte : (1) une cantine du midi (du lundi au samedi) et (2) des associations et collectifs qui peuvent utiliser le lieu pour cuisiner les soirs et week-ends. (3) Depuis la crise sanitaire, la Nouvelle Rôtisserie accueille aussi des initiatives d'aide alimentaire : réception de dons alimentaires et maraudes. Les repas sont préparés à partir de denrées collectées auprès de magasins du quartier, bio / durables autant que possible et de structures anti-gaspi partenaires.</p>	1 500 € DDCT-SPV
IDL (Initiative de développement locale)	<p>L'égalité est dans l'assiette : Favoriser l'accès au « bien manger » et à l'alimentation durable (bio / circuit court) au plus grand nombre</p> <p>- Lutter contre le gaspillage alimentaire en lien avec un réseau de commerçants de proximité et en proposant à tous les habitant.e.s une épicerie solidaire et anti-gaspi. L'association récupère les invendus des commerçants (principalement bios et en circuit court) du quartier ; ces denrées sont triées et valorisées : (1) lors d'épiceries solidaires à prix libre, deux fois par semaine, sur la place du Buisson Saint-Louis, devant le centre social Aires 10 quand le temps le permet ou dans l'espace accueil d'Aires 10 l'hiver ; (2) cuisinées et distribuées sous forme de repas chauds lors de maraudes deux fois par semaine. Enfin (3), l'association organise deux fois par mois des dîners solidaires à prix libre à la Nouvelle Rôtisserie.</p> <p>À travers cette demande, IDL souhaite pérenniser les actions existantes et en développer de nouvelles : expérimentation d'une petite conserverie et d'ateliers culinaires.</p>	3 000 € DEVE-DAD 2 000 € DDCT-SPV
DENABA	<p>Mamans entraide : Médiation sociale et culturelle avec les mères du quartier. Activités partagées parents-enfants.</p> <p>Aide alimentaire pour les familles du quartier : cuisine à la Nouvelle Rôtisserie une fois par semaine;</p>	1 500€ DDCT-SPV

	distribution et transformation des invendus reçus par l'association Linkee. Participation à la fête de quartier organisée par le centre social Aires10. Information des mamans bénévoles de l'association sur l'offre de soins à proximité en lien avec la coordinatrice de l'atelier santé ville du 10e pour pouvoir réorienter les personnes vers les lieux de soins.	
TOTAL	12 500€	

Pour le 11^e arrondissement :

ART DANS LE JARDIN	Alimentation et Média : création d'un film par des professionnel.le.s du théâtre et de l'art thérapie avec un groupe d'enfants autour de l'alimentation et du gaspillage alimentaire comprenant une phase de sensibilisation en amont par un.e diététicien.ne. Le projet sera réalisé avec l'appui du centre social du Picoulet et des familles.	1 000 € DEVE-DAD 1 000 € DDCT-SPV
JE D'ENFANT (ET D'ADOLESCENT)	Planète en cuisine à l'école Belleville : réalisation avec les écoliers des émissions vidéos qui, en plus de présenter une recette de cuisine, ont pour objectif de parler des aliments, de leurs modes de production et des conséquences sur l'environnement, sous une forme humoristique.	2 000 € DEVE-DAD
LES CONTES DU VIVANTS	Un conte sur mesure école Baleine : Les « Contes du Vivant » est une association d'éducation au vivant au travers la création et la réalisation d'histoires sonores naturalistes et sensibles et d'ateliers participatifs. L'association propose aux enfants de l'école Baleine de s'intéresser à différents microcosmes avec une porte d'entrée sur ces espèces via l'histoire audio suivie ensuite d'ateliers pour enrichir et prolonger l'expérience d'écoute. L'idée est de créer avec un groupe d'enfants, leurs encadrants et leurs parents, un conte sur-mesure pour le quartier qui permet de valoriser la biodiversité "banale" et quotidienne mais aussi de stimuler et mettre en avant la créativité des enfants dans l'élaboration et la réalisation d'une histoire sonore.	2 400 € DDCT-SPV
TOTAL	6 400 €	

Pour le 13^e arrondissement :

RESOQUARTIER	<p>Répondre à la précarité alimentaire de façon éco-responsable : L'association propose deux types d'action : des repas à participation libre préparés dans le foodtruck (tout public dont des étudiant.e.s en situation de précarité alimentaire) ainsi que des maraudes hebdomadaires à l'aide du vélo triporteur. Les habitant.e.s du quartier, bénévoles de l'association, préparent les repas qui sont ensuite redistribués, soit environ 120 repas par semaine. L'association cuisine à partir des invendus livrés par des partenaires anti-gaspi ou récupérés lors de collectes dans le quartier (supermarchés classiques ou bio, magasins de vrac).</p>	<p>2 000 € DEVE-DAD 2 000 € DDCT-SPV</p>
GDIE	<p>Accompagnement des habitants dans la création d'un jardinet mobile dans la cour Chevaleret : Le projet se déroulera dans le quartier Chevaleret-Oudiné. Il vise à mobiliser les habitants autour de la création d'un jardinet mobile dans la cour Chevaleret en réalisant une série d'actions :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fabriquer des jardinières mobiles à partir de palettes et autres mobiliers réalisés avec des matériaux de récupération. "13 avenir" sera mobilisé sur cette partie que nous co-animerons avec les partenaires. - fabriquer un hôtel à insectes et assurer le fleurissement d'une zone du terrain. - créer des animations en lien avec le potager, l'agriculture, la biodiversité, par des ateliers réguliers environ 1 fois par mois et co-organiser ponctuellement des sorties en lien avec le sujet, <p>Le GDIE interviendra sur une dizaine de séances dans l'année, avec parfois 1 et parfois 2 animateurs mobilisés pour chaque séance.</p> <p>Les partenaires du projet sont l'association Origines, le centre social CAF Chevaleret et le bailleur social Elogie-Siemp.</p>	<p>2500 € DDCT-SPV</p>
ORIGINE	<p>Un jardin dans ma cité : Des ateliers jardinage seront mis en place avec les enfants les mercredis et samedis après-midi ainsi que pendant les vacances scolaires afin d'entretenir le jardin du Repère'O dans lequel les enfants planteront des fleurs et des plantes d'ornement. La fréquence des ateliers sera définie par l'évolution du jardin et ses besoins. Les enfants planteront également des plantes comestibles dans le jardin collectif de la cour Chevaleret.</p> <p>Des ateliers de construction de bacs seront également organisé en lien avec le CPA et le centre social.</p> <p>A la suite des plantations, des ateliers cuisine seront organisés avec les enfants et les parents grâce aux comestibles qui seront ramassés dans le jardin.</p>	<p>2500 € DDCT-SPV</p>
SOLIDAYA	<p>Ateliers santé, nutrition et gaspillage alimentaire pour permettre aux familles et aux personnes en situation de précarité alimentaire de se préoccuper de leur santé, favoriser leur accès aux soins, et promouvoir une activité physique régulière</p>	<p>2 000 € DEVE-DAD 2 000 € DSP</p>

	<p>ainsi qu'une alimentation variée et équilibrée. Pour l'année 2023, nous allons proposer à nos adhérents deux types d'ateliers :</p> <p>Deux types d'ateliers sont proposés aux adhérent.e.s :</p> <p>Atelier 1 : donner accès à un petit-déjeuner à tous les enfants (6 ateliers / an pour 10 à 15 foyers chacun)</p> <p>Atelier 2 : STOP au Gaspillage Alimentaire (6 ateliers / an pour 10 à 15 foyers chacun)</p>	
URBANESCENCE	<p>Développer une série d'ateliers ouverts à tou.te.s à 13'Infuz - Les tisanes de la Petite Ceinture :</p> <p>L'association Urbanescence cultive, récolte, sèche à la main des plantes aromatiques et médicinales, qui sont ensuite mises en sachets. Ces mélanges pour infusions sont vendus sur site, directement aux particuliers, essentiellement des personnes du quartier. 13'Infuz est également un lieu d'activités régulières, grâce à des partenariats noués à l'année avec des structures du quartier. La présente demande de subvention vise à disposer des ressources nécessaires pour développer des activités susceptibles d'attirer et d'intéresser les résident.es du quartier Kellerman qui ne seraient encore jamais venu.es à 13'Infuz.</p>	<p>3 000 € DEVE-STVA 2000 € DDCT-SPV</p>
TOTAL		18 000 €

Pour le 14^e arrondissement :

Auprès de mon arbre	<p>Ateliers de sensibilisation :</p> <p>L'objectif de ce projet est de sensibiliser le plus grand nombre sur l'importance de réduire, trier, réutiliser et recycler ses déchets et biodéchets. L'association propose des ateliers ludiques en pied d'immeuble et dans l'espace public sur les questions de tri, recyclage et bonnes pratiques.</p>	<p>2 000€ DPE 3 000€ DDCT-SPV</p>
FEMMES D'AUJOURD'HUI	<p>Ateliers la bonne assiette :</p> <p>L'association, sensibilisée à l'alimentation durable</p>	<p>1 500 € DEVE-DAD</p>

	<p>(Fresque du climat) et à la lutte contre le gaspillage alimentaire, propose des ateliers de cuisine et de sensibilisation à des populations éloignées des messages de prévention. Les ateliers sont l'occasion de revisiter des recettes traditionnelles allégées en sucre, en sel et en matières grasses et en ajoutant des fruits et légumes peu consommés pour les faire connaître et apprécier. L'objectif est de mettre en place un atelier tous les 15 jours ainsi que des repas partagés et des repas « surprise ».</p> <p>Ces actions visent également à préserver la santé des personnes participantes grâce à des repas fait-maison, diversifiés et équilibrés et à les accompagner dans leur quotidien avec des astuces anti-gaspi et des préparations de repas sous forme de conserves.</p> <p>L'association développe ses ateliers en lien avec le centre Paris anim et l'association Food Sweet Food ; elle peut également essayer de manière numérique. Elle propose par ailleurs des temps d'activité physique et de relaxation.</p>	<p>1 500 € DDCT-SPV</p>
<p>FLORA TRISTAN REGIE DE QUARTIER</p>	<p>Ateliers cuisine pour apprendre à cuisiner sainement à petit budget :</p> <p>Dans le cadre du « Paradol. Café culturel », la Régie de quartier du 14^e développe une activité de restauration pour les habitant-e-s du quartier avec 4 salarié.e.s en insertion encadré.e.s par un chef de cuisine (cuisine du monde). En collaboration avec le chef de cuisine et une diététicienne, elle organise 10 ateliers de cuisine de 3h (30h en tout) pour 10 personnes. La dernière partie des ateliers est la dégustation des plats et une sensibilisation à l'activité physique. La Régie de quartier associera les publics de l'Accorderie Paris Sud, de Solicyle et du CS Noguès. La régie privilégie un approvisionnement anti-gaspi auprès des marchés de plein-vent, de la Panaméenne, d'acteurs vrac du quartier et des commerces locaux.</p>	<p>1 000 € DEVE-DAD 2 000 € DDCT-SPV</p>
<p>TOTAL</p>	<p>11 000 €</p>	

Pour le 17^e arrondissement :

<p>PASSERELLES 17, REGIE DE QUARTIER DU 17EME NORD EST</p>	<p>Alimentation durable : La Régie de quartier Passerelles 17 souhaite faire découvrir des produits et des recettes aux habitant.e.s et leur donner envie de les cuisiner à la maison, de faire comprendre les liens entre "alimentation et santé", "alimentation et écologie", et développer le lien social ainsi que le pouvoir d'agir. Elle poursuit son projet de création d'un tiers-lieu (épicerie et cantine solidaires) qui devrait ouvrir en 2023 au rez-de-chaussée des nouveaux locaux de l'école 42 à réception des travaux. L'épicerie, ouverte à tou.te.s de manière inconditionnelle, sera approvisionnée avec des fruits, légumes et</p>	<p>2 000 € DEVE-DAD 1 000 € DDCT-SPV</p>
---	---	--

	légumineuses bio / durables d'Île-de-France et en circuit court. Un espace de restauration, une cuisine ainsi qu'un espace modulable pour des ateliers nutrition / sensibilisation réguliers y seront aménagés. Il s'agira d'animer un nouveau lieu de vie du quartier autour de l'alimentation et de garantir l'accès à une alimentation saine, locale et anti-gaspi à des citoyen.ne.s qui en sont éloigné.e.s. Dans l'attente de l'installation dans les nouveaux locaux, l'association installe des marchés solidaires hebdomadaires dans plusieurs centres sociaux du quartier. Elle organise par ailleurs des rencontres diverses (soirée culinaires, projections-débats sur des documentaires et films, expositions, etc.).	
1000 Collectes	REMO est un projet initié par la Ressourcerie des Batignolles dont l'objectif principal est de sensibiliser les habitant.e.s au réemploi solidaire et à la consommation responsable. L'organisation de ressourceries mobiles festives au plus proche des habitant.e.s permet de sensibiliser aux problématiques environnementales tout en créant du lien social. Cette demande a vocation à permettre à REMO de mener 4 actions spécifiques sur le quartier politique de la ville.	4000 € DDCT-SPV
TOTAL		7 000 €

Pour le 18^e arrondissement :

COLLECTIF CAFE CULTURE CUISINE (COLLECTIF 4C)	Ateliers Cuisine et nutrition pour les personnes en situation d'hébergement d'urgences : action qui a pour objectifs de permettre à des personnes en situation de précarité alimentaire de se nourrir de façon plus saine et équilibrée, d'aider à recréer du lien social et à leur donner accès à des conseils de professionnel.le de la nutrition et de la santé. Ces 16 ateliers, individuels ou collectifs, permettent d'améliorer l'alimentation des personnes hébergées à l'hôtel, en lien avec des AMAP par exemple pour l'approvisionnement en denrées durables. L'association travaille en étroite collaboration avec les travailleurs sociaux qui leur orientent les usagers.	4 000 € DEVE- DAD 1 000 € DSP
	Cuisine commune : action qui a pour objectifs de	2 000 € DEVE-

	<p>favoriser une alimentation variée, équilibrée et de qualité, tout en maîtrisant son budget et en luttant contre le gaspillage alimentaire. Deux groupes de 8 à 10 personnes sont constitués par l'association, ils choisissent des recettes et les préparent ensemble, chacun repartant avec sa préparation. A ces occasions, des conseils sont donnés sur l'alimentation durable, la nutrition et la démocratie alimentaire.</p> <p>Remobilisation des personnes éloignées de l'emploi par des actions culinaires : La cuisine partagée de Quartier Libre est un tiers-lieu qui permet de travailler transversalement sur la remobilisation des publics éloignés de l'emploi et sur l'inclusion des personnes en situation de handicap. 8 ateliers à vocation professionnelle et sociale sont prévus et encadrés par notre équipe. Les personnes seront également accueillies au restaurant associatif en immersion dans un milieu professionnel et sociabilisant, tout en les sensibilisant aux pratiques alimentaires saines.</p>	<p>DAD 1 000 € DDCT-SPV</p>
	<p>La charrette des 4 saisons propose des produits maraîchers locaux, de saison, bio / durables et en circuit court avec une juste rémunération des producteurs. La tarification proposée favorise l'accès de tou.te.s, notamment aux populations des quartiers populaires, à une alimentation variée.</p> <p>Chaque semaine, les salariés et bénévoles vont animer des marchés en quartier politique de la ville. Après 3 ans de fonctionnement, la boutique solidaire est identifiée et reconnue par les habitant.e.s.</p> <p>Chaque semaine, les salariés et bénévoles vont récupérer les produits directement chez les petits producteurs du Val d'Oise et de Seine-Saint-Denis. Des liens de confiance, de coopération et de solidarité se sont tissés avec les producteurs qui travaillent en agriculture bio et/ou raisonnée. L'association est aussi en lien avec l'association VRAC et la Caverne / Cycloponics pour compléter ses approvisionnements.</p> <p>Elle propose également des visites de fermes avec les jeunes du quartier [certains d'entre eux ont obtenu un emploi sur les exploitations partenaires], des repas partagés et organise, en partenariat avec la bibliothèque Maurice Genevoix, des ateliers culinaires.</p>	<p>2 500 € DDCT-SPV</p>
<p>AGENCE LOCALE D'INITIATIVES NOUVELLES POUR UNE ÉCONOMIE AUTRE ET SOLIDAIRE (A.L.I.N.E.A.S)</p>	<p>La charrette des 4 saisons propose des produits maraîchers locaux, de saison, bio / durables et en circuit court avec une juste rémunération des producteurs. La tarification proposée favorise l'accès de tou.te.s, notamment aux populations des quartiers populaires, à une alimentation variée.</p> <p>Chaque semaine, les salariés et bénévoles vont animer des marchés en quartier politique de la ville. Après 3 ans de fonctionnement, la boutique solidaire est identifiée et reconnue par les habitant.e.s.</p> <p>Chaque semaine, les salariés et bénévoles vont récupérer les produits directement chez les petits producteurs du Val d'Oise et de Seine-Saint-Denis. Des liens de confiance, de coopération et de solidarité se sont tissés avec les producteurs qui travaillent en agriculture bio et/ou raisonnée. L'association est aussi en lien avec l'association VRAC et la Caverne / Cycloponics pour compléter ses approvisionnements.</p> <p>Elle propose également des visites de fermes avec les jeunes du quartier [certains d'entre eux ont obtenu un emploi sur les exploitations partenaires], des repas partagés et organise, en partenariat avec la bibliothèque Maurice Genevoix, des ateliers culinaires.</p>	<p>4 000 € DEVE-DAD 1 000 € DDCT-SPV</p>
<p>LA CORVEE</p>	<p>Mise en place de 11 journées autour de l'alimentation durable :</p> <p>Public : personnes isolées et/ou en situation de précarité vivant dans le QPV Charles Hermite.</p> <p>Echanges autour des habitudes alimentaires, de la pratique de l'activité physique, découverte d'aliments, de l'offre d'approvisionnement de proximité, du budget, etc...</p>	<p>1 000 € DEVE-DAD</p>

	Réalisation de 3 préparations (recettes valorisant les fruits et les légumes de saison, recettes pour les petits budgets, recettes simples et rapides, recettes avec des ustensiles de base). Partage du repas, discussions et ateliers autour de la pression à maigrir, le culte de la minceur, la gestion du stress, la gestion des émotions.	
TOTAL		18 000 €

Pour le 19^e arrondissement :

SILHOUETTE	Parcours Cinéma et environnement : L'objectif de l'action est la création et l'animation d'une plateforme de sensibilisation à la transition écologique par de jeunes adultes résidant en QPV du 19 ^e , via des ateliers pratiques et la réalisation de capsules vidéo. Au sein du quartier Danube, le Parcours Cinéma & Environnement propose à 6 volontaires (18-25 ans), issus de QPV du 19 ^e et éloignés de l'emploi, de s'engager sur un chantier international d'intérêt général de 2 semaines pour se former à la transition écologique, l'alimentation durable et la création audiovisuelle. L'expérience se veut multiculturelle, ce 1 ^{er} groupe étant rejoint par 6 volontaires européens. La 1 ^{ère} semaine est consacrée à la formation du groupe qui participe à des visites de lieux alternatifs, des rencontres avec des acteurs de la transition écologique, des ateliers pratiques et la réalisation de capsules vidéo ludiques. La deuxième semaine les invite à l'autonomie et à mettre en pratique leur apprentissage, en animant eux-mêmes des ateliers et une projection-débat à destination des habitants du	2 000 € DEVE-DAD 2 000 € DDCT-SPV
-------------------	--	--

	quartier Danube, en plein air et gratuits. Les volontaires sont tous logés, nourris et peuvent valider l'expérience comme un stage.	
D2L	Eternel Solidaire : L'association D2L, qui porte le projet de tiers-lieu L'Éternel solidaire, développe deux actions dans la cantine de quartier / café associatif. Un thé dansant est organisé une fois par mois avec une amicale de locataires de la cité voisine à destination principalement des personnes âgées isolées (entre 30 et 50 personnes par événement, 12 fois par an). Cet événement s'accompagne d'un repas festif à prix accessible. L'association développe également des activités pédagogiques autour du « voyage d'une carotte » en partenariat avec une voire plusieurs écoles maternelle et primaire du quartier (2 ateliers par mois avec des groupes de 10-15 enfants). L'objectif est de sensibiliser les enfants (et indirectement leurs proches) à la culture des légumes et des aromates, la récolte, la transformation dans les cuisines du restaurant et la gestion des déchets (poulailler, clapier, composteur et lombricomposteur sur place). D2L propose par ailleurs une offre de restauration accessible le midi avec un tarif réduit pour ses salariés en insertion, les étudiant.e.s, les membres de l'association. L'association s'approvisionne en produits bio / durables autant que possible, en produits vrac et en circuit court et/ou locaux. Une offre végétarienne est toujours proposée. Pour limiter le gaspillage alimentaire, les produits / repas non consommés sont donnés aux salariés en insertion ou à La Cloche le week-end.	5 000 € DEVE-DAD 1 500 € DDCT-SPV
TOTAL		10 500 €

Pour le 20^e arrondissement :

ART DANS LE JARDIN	Alimentation et médias : Ce projet prévoit la création d'un film par des professionnel.le.s du théâtre et de l'art thérapie avec un groupe d'enfants autour de l'alimentation et du gaspillage alimentaire avec une phase de sensibilisation en amont par une diététicienne. Le projet sera réalisé avec l'appui du centre social et des familles.	1 000 € DEVE-DAD 3 000 € DDCT-SPV
---------------------------	--	--

<p>ARCHIPELIA</p>	<p>Alimen- terre : démarches pédagogiques de sensibilisation dans le domaine de l'équilibre alimentaire. Les actions promeuvent la découverte et la consommation de fruits et légumes frais avec des approvisionnements en paniers de denrées bio/durables en circuits courts, produits vrac, marchés de plein-vent). L'association met aussi en avant la lutte contre le gaspillage alimentaire par la visite de lieux de redistribution des invendus alimentaires et la réduction des déchets alimentaires par la découverte de recettes lors d'ateliers cuisines. Ce projet fait suite au constat de surpoids et d'obésité partagé avec les médecins du pôle santé Envierges. Des distributions de repas sont également réalisées à partir de repas préparés par les jeunes adultes du quartier.</p>	<p>1 000 € DEVE-DAD 2 000 € DSP</p>
<p>CRESCENDO</p>	<p>Jardin partagé et alimentation durable : sensibiliser les habitants aux questions environnementales et d'alimentation durable, tout en créant un espace de rencontres, d'échanges et de solidarité. Le centre social accompagne un groupe d'habitants qui entretient le jardin partagé en s'appuyant sur l'expertise de l'association « Jardin qui Bulle » qui intervient une fois par mois. Le centre social créé également des temps conviviaux tels que « l'apéro jardin », des « disco soup » et des ateliers de cuisine avec les usagers.ères du jardin permettant de sensibiliser au mieux manger et à l'alimentation variée et durable.</p>	<p>2 000 € DDCT-SPV 2 000 € DEVE-DAD</p>
<p>LES MARMOULINS</p>	<p>Épicerie ouverte à tous : Accueille 230 familles adressées par les services sociaux depuis 2018 et les personnes aux revenus dépassant les plafonds d'accès aux aides sociales mais pourtant en situation de précarité alimentaire. Cette épicerie est aussi ouverte à une classe sociale moins défavorisée y adhérant par solidarité (10€/an). Principe du "produit suspendu" : commander un produit et en payer deux, un pour celui qui commande et un pour un client plus démuné. Cette action consiste en un acte de soutien solidaire à l'association de la part des adhérents plus aisés.</p>	<p>4 000 € DDCT-SPV</p>
<p>PAYSAN URBAIN</p>	<p>Le projet porte sur l'animation d'ateliers à la ferme ou directement dans les écoles et les structures partenaires, ayant pour thématiques transverses: - La découverte et la préservation de la biodiversité en milieu urbain. - La sensibilisation à l'alimentation durable, à travers des cultures diversifiées de petits comestibles. - La pratique du jardinage écologique, à l'école ou au sein de la ferme. Les ateliers programmés sont co-construits avec les partenaires, en fonction du programmes éducatifs souhaités et de la saisonnalité au jardin.</p>	<p>6 000€ DEVE-STVA</p>
<p>REFER</p>	<p>Mon P'tit Python - Une Ressourcerie à Python-Duvernois : sensibiliser les habitants de Python-</p>	<p>6 000 € DDCT-SPV</p>

	Duvernois au réemploi solidaire à travers l'ouverture d'une Ressourcerie et un programme de sensibilisation. La Ressourcerie pourra également permettre d'accompagner les déménagements des ménages dans le cadre du NPNRU.	
VRAC	<p>Concours de cuisine pour les QPV du 20e (avec Belleville Amandier Pelleport et avec les portes du 20e).</p> <p>L'idée est de promouvoir les savoirs faire culinaires et l'alimentation saine et durable par et pour les habitants. Le concours de cuisine consiste à organiser, dans un cadre convivial et festif, un événement au cours duquel des habitants du quartier se défieront en cuisinant avec les produits et ingrédients sains et durable mis à disposition par VRAC. Les plats préparés seront goûtés par un jury qui délibérera ensuite pour élire le gagnant selon des critères préalablement définis. Le caractère innovant de l'action tient dans le fait de briser des plafonds de verre symboliques, en prenant à contre-pied certaines croyances limitantes concernant la "bonne cuisine", les "quartiers populaires et leurs habitants".</p> <p>Le concours de cuisine, au-delà de sa dimension de promotion du lien social et de changement de regard sur "les quartiers" se veut être un outil de pédagogie pratique en matière d'alimentation saine et durable : le défi consistera à cuisiner des plats de fêtes à base de produits végétaux et de saison.</p>	5 000 € DDCT-SPV
TOTAL		32 000 €

Projet multi-sites :

RÉPAR	<p>105 ateliers vélo organisés dans les QPV parisiens.</p> <p>L'objectif est de permettre aux habitant-es de se déplacer avec leur propre vélo et de leur apprendre à les entretenir eux-mêmes.</p> <p>Les ateliers mobiles seront assurés par les associations membres du RÉPAR. Les habitants pourront profiter des outils et des pièces détachées nécessaires à leurs réparations. L'accès à ces ateliers et aux pièces détachées est totalement gratuit. Des animateurs mécaniciens assurent l'aide technique et sont épaulés par des animateurs chargés de la médiation. L'accent sera mis sur l'apprentissage mécanique du public afin de l'amener à devenir autonome en terme de réparation</p>	10 000 € DDCT-SPV
--------------	---	----------------------

	et d'entretien de leur vélo.	
--	------------------------------	--

Je vous prie de bien vouloir en délibérer,

La Maire de Paris