

Direction des Espaces Verts et de l'Environnement

2023 DEVE 37 Subventions (64 000 euros) à 7 associations pour leurs actions d'accompagnement et de sensibilisation à une alimentation durable.

PROJET DE DELIBERATION EXPOSE DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

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 et accessible à tou.te.s. Cette stratégie, labellisée en 2021 Projet Alimentaire Territorial (PAT) par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, offre un cadre structurant aux nombreuses actions sectorielles déjà engagées ou à venir et à la mobilisation des acteurs du territoire.

La Ville s'est par ailleurs fixée des objectifs ambitieux afin de porter une politique agricole et alimentaire territoriale, notamment à travers la création d'AgriParis Seine qui aura pour mission, notamment, de soutenir la transition agro-écologique des exploitations franciliennes et sera aussi un outil pour accompagner la restauration collective municipale dans la réalisation des objectifs du nouveau Plan Alimentation Durable. Voté à l'unanimité lors du Conseil de Paris en mai 2022, ce Plan vise à atteindre l'objectif d'une restauration 100 % durable au sein des établissements de la restauration collective : à horizon 2027, 75% des produits seront issus de l'agriculture biologique et 50 % seront des produits locaux (cultivés à moins de 250 km de Paris).

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 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 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 jeunes publics et aux quartiers populaires.

Après examen de leurs demandes, je sou mets à votre assemblée l'attribution de subventions à sept associations. Ces projets relatifs aux enjeux alimentaires et/ou agricoles parisiens ont pour objectif de sensibiliser à une alimentation durable chaque Parisienne et chaque Parisien quel que soit sa situation ou son âge.

Actions de sensibilisation à destination des publics scolaires

- CPN Connaître et protéger la nature du Val de Seine pour son projet « projet Alimentation » à Paris (2 000 euros) – Paris Asso n° 2023_03009.

Avec son projet « du jardin à l'assiette », l'association a réalisé un nouveau kit pédagogique consacré à l'alimentation durable. Certains outils du kit ont été testés auprès de 15 structures parisiennes (écoles, collèges, lycées, ateliers temps d'activités périscolaires, ateliers bleus et centres sociaux) en 2022 pour adapter le contenu au plus près des besoins des structures éducatives et du public. En cours de finalisation, le kit sera diffusé à partir de la rentrée de septembre 2023 aux établissements souhaitant participer. À destination des équipes pédagogiques, il sera composé d'une affiche et de visuels, de fiches « déroulé de séance » comme supports à la mise en place des animations, de fiches d'activités, des informations pratiques (liens agriculture urbaine et alimentation, la saisonnalité, l'éducation au goût, la lutte contre le gaspillage alimentaire) et de sachets de graines potagères franciliennes (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 une dizaine d'interventions dans des classes à la demande des établissements. 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).

- Eutopique pour son projet « Alimentation Durable / Plan Climat » à Paris 17^e et 18^e (4 000 euros) – Paris Asso n° 2023_04583.

L'association met en œuvre un parcours d'apprentissage anti-gaspi dans deux classes de CM2 qui se décompose en plusieurs temps : trois ateliers et un événement de restitution. Les ateliers ont pour objectif de comprendre l'écosystème de la production et de la consommation des fruits et légumes frais. Entre chaque atelier, les enfants sont amenés à s'informer et à compléter leur carnet ethno'kids. Le jour de l'évènement, les enfants partagent de ce qu'ils ont appris (expériences inspirantes, connaissances). Ils imaginent et conçoivent collectivement des solutions pour lutter contre le gaspillage alimentaire et favoriser la consommation de fruits et légumes frais. Ce projet a également pour vocation à essaimer : en partageant leurs inventions avec les parents, les citoyens, les experts, les enfants mobilisent leur écosystème pour concrétiser leurs idées. Cette approche encourage le partage, la créativité des enfants, les échanges avec les parents, les proches et l'écosystème local (tiers-lieu, commerces, associations...).

L'association est par ailleurs engagée dans le programme « Food rescue » d'Erasmus et participe au Festival Learning planet en lien avec l'Académie du Climat.

- L'école comestible pour son projet « Aide à la sensibilisation alimentaire, sociale et solidaire dans les écoles et lieux écocitoyens » dans les 11^e, 12^e, 13^e, 18^e, 20^e arrondissements (10 000 euros) – Paris Asso n° 2023_09514– CPO 2^e année.

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 maternelle ou élémentaire suivant un parcours de la graine au compost. Pour chaque école participante, l'association anime 4 à 5

ateliers thématiques par classe et par an sur des temps scolaires ou périscolaires : ateliers culinaires, ateliers jardinage au potager et une sortie chez un artisan ou dans une ferme à la rencontre des producteurs bio d'Île-de-France (en lien avec Abiosol et le GAB IdF). Les thématiques abordées sont en lien avec les apprentissages définis dans les programmes scolaires : 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.

En 2022, l'association a poursuivi ses actions avec les équipes enseignantes et/ou périscolaires dans une seconde école du 11^e et a engagé de nouveaux parcours et ateliers dans des écoles des 12^e, 18^e. L'association poursuit en 2023 son développement avec des interventions dans des écoles des 11^e, 12^e, 13^e, 18^e et 20^e.

L'association développe également des programmes d'accompagnement visant à former des enseignant.e.s volontaires afin de rendre autonomes ces « agents comestibles » de plusieurs établissements (13^e, 19^e) souhaitant mettre en place les ateliers dans leurs classes. L'association souhaite mettre en place cette action dans plusieurs écoles parisiennes afin de toucher un plus grand nombre d'élèves en réduisant le temps d'intervention directe de l'association et d'assurer la pérennisation des programmes dans les écoles par la formation des enseignant.e.s impliqué.e.s.

L'école comestible est par ailleurs présente à l'Académie du Climat où elle propose des ateliers pluri-hebdomadaires de cuisine et de sensibilisation. L'association développe enfin des actions de sensibilisation dans les cantines auprès des élèves et un accompagnement des caisses des écoles pour faire évoluer les pratiques.

Actions de sensibilisation tout public

- Florimont, pour son projet « Manger mieux pour vivre mieux » à Paris 14^e (10 000 euros) – Paris Asso n° 2023_04256.

L'association poursuit la structuration du pôle développement durable constitué des projets « manger mieux pour vivre mieux », « graine de Quatorzien » ainsi qu'une démarche de responsabilité sociétale et environnementale. Le projet a pour objectif de sensibiliser les publics à une alimentation durable, qui soit à la fois saine, accessible et responsable avec des conséquences bénéfiques pour la terre, les travailleurs de la filière (paysan.ne.s, éleveur.se.s, restaurateurs.trices, vendeur.se.s) et les consommatrices et consommateurs. Elle propose pour cela de mettre en place trois actions : la sensibilisation des publics, l'animation d'un réseau d'acteurs et de consommateurs de proximité et la mise en place des outils et actions pour accompagner les habitant.e.s vers un changement d'habitudes en termes d'achats et de consommation. L'association organise des débats, des ateliers de sensibilisation et de cuisine (en partenariat son réseau d'acteurs, des centres sociaux, des bibliothèques), des animations et participe à plusieurs événements (forum des associations, Festivals dont le Festival du Mieux Manger, Fête des jardins etc.). Ces actions permettent de toucher un très large public, au moins 1 300 habitant.e.s du 14^e arrondissement (enfants, jeunes, parents et

séniors). Elles ont également pour finalité de favoriser le maillage territorial d'acteurs : des producteur.trice.s d'Île-de-France, des transformateur.trice.s de produits locaux, leur réseau d'associations et de partenaires (restaurateur.trice.s, commerçant.e.s, lycée hôtelier).

- L'école comestible pour son projet « Journées de formation sur la transition écologique et les enjeux alimentaires liés au plan climat » à Paris (10 000 euros) – Paris Asso n° 2023_04498.

L'association prévoit de former au moins 120 personnes qui pourront à leur tour former aux enjeux de la transition climatique et alimentaire. Cette formation d'une journée en présentiel (groupe de 20 personnes) est assurée par des formateurs référents et 3 encadrants de l'association. Elle s'adresse à toute personne souhaitant devenir formateur et animateur référent auprès des publics scolaires et périscolaires. Elle a pour objectif de sensibiliser des adultes et des enfants aux enjeux de l'alimentation durable et responsable avec une partie théorique et une application pratique en cuisine et sur le terrain. Cette formation s'inspire largement des programmes pédagogiques développés par l'association et sont en lien avec les apprentissages requis par l'Éducation Nationale pour les élèves du premier au troisième cycle.

- La Communauté écotable pour son projet « Quartier A – 3^e année » à Paris 10^e et 11^e (8 000 euros) – Paris Asso n° 2023_09236.

Depuis janvier 2021, l'association met en œuvre le projet Quartier A dont l'objectif est d'animer un écosystème alimentaire durable, transversal et répliquable sur un territoire d'environ 2 km² entre les 10^e et 11^e arrondissements entre 2021 et 2026. Pour cela, la Communauté écotable fédère des professionnels (restaurateurs, commerces de bouche etc.), des associations dont certaines d'aide alimentaire, la restauration collective et des citoyens via des actions de sensibilisation, des partages de bonnes pratiques, des événements. Elle facilite aussi des projets communs entre mangeurs, cuisiniers et transformateurs et accompagne deux projets d'alimentation durable lauréats du budget participatif. La première année a été l'occasion de constituer un réseau d'acteurs locaux, d'agréger les besoins et souhaits de chacun et de réaliser un portrait alimentaire de ce territoire. En 2022, l'association a amplifié la mobilisation de cet écosystème en organisant des groupes de travail, des actions de mutualisation et de logistique, des ateliers de sensibilisation, des ateliers cuisine pour des publics scolaires ainsi que des événements comme la journée dédiée aux professionnels ou le Grand banquet ouvert à un large public qui s'est déroulé en mai 2022. L'association souhaite poursuivre en 2023 les actions engagées, renouveler les deux événements professionnel et grand public, soutenir les professionnels qui sont parfois en difficulté et élargir le réseau d'acteurs à d'autres arrondissements pour enrichir l'écosystème et dynamiser les échanges dans cette démarche collaborative et inclusive.

- We Love Green pour son « programme alimentation durable – Festival We Love Green 2023 » à Paris 12^e (10 000 euros) – Paris Asso n° 2023_04718.

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. En matière de restauration des festivaliers, l'association prévoit une offre de restauration durable

et accessible aux festivaliers ainsi qu'aux équipes organisatrices. 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. Tous les restaurateurs et restauratrices retenus.e.s s'engagent à respecter un cahier des charges comprenant des produits locaux, de saison, bio/durables, une réduction des protéines animales, la lutte contre le gaspillage alimentaire et enfin le tri et la valorisation des déchets.

Cette année, le festival met l'accent sur une offre végétarienne proposée par l'ensemble des restaurants dont 50% seront exclusivement végétariens. Cette programmation culinaire est accompagnée d'une sensibilisation des publics. Les repas invendus seront redistribués à des associations d'aide alimentaire. Enfin, l'association sera particulièrement attentive au bilan carbone des restaurateurs (en lien avec l'association Bon pour le climat), 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 par 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 à une alimentation durable.

Projet de sensibilisation des publics modestes ou en situation de précarité alimentaire

- Solidaya pour son projet « Programme de prévention dédié à l'alimentation sous forme d'ateliers culinaires avec un chef » à Paris 13^e (10 000 euros) – Paris Asso n° 2023_09251.

L'épicerie sociale et solidaire Solidaya poursuit son programme de prévention dédié à l'alimentation. Il comprend deux demi-journées de formation dédiées à une dizaine de bénévoles qui pourront à leur tour sensibiliser à une alimentation variée, équilibrée et durable le public accueilli à l'épicerie. Ces bénévoles auront à leur disposition une boîte à outils réalisée par l'association (dont une numérique), en partenariat avec Silver Fourchette, et contenant des photos prises des ateliers, des fiches recettes, des idées de menus et des astuces culinaires mettant en avant une cuisine faite-maison, équilibrée, anti-gaspi et adaptée à des petits budgets.

Le programme prévoit également 6 ateliers de cuisine destinés à environ 60 à 70 personnes fréquentant l'épicerie, soit 10 à 12 personnes par atelier accompagnées de bénévoles formés et de 2 animateurs/trices de Silver Fourchette (chef.fe cuisine, diététicien.ne ou médecin). Ces ateliers de deux heures se dérouleront dans une cuisine partagée située à proximité de l'épicerie et seront suivis d'un déjeuner partagé, confectionné à partir des produits de l'épicerie afin de favoriser la confection de repas équilibrés et accessibles. Une attention particulière sera aussi portée à la lutte contre le gaspillage alimentaire (gestion des stocks, astuces pour ne pas jeter etc.).

Je vous prie, Mesdames, Messieurs, de bien vouloir délibérer de ces subventions de fonctionnement et de m'autoriser à signer les conventions jointes au présent projet de délibération.

La Maire de Paris

