

Direction des Espaces Verts et de l'Environnement

**2023 DEVE DSOL 45** Subventions (66 180 euros) à 7 associations pour leurs actions d'accompagnement des personnes en situation de précarités alimentaires vers 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 publics éloignés et aux quartiers populaires.

Après examen de leurs demandes, je sou mets à votre assemblée l'attribution de subventions à 7 associations. Ces projets relatifs aux enjeux alimentaires et/ou agricoles parisiens et de démocratie alimentaire ont pour objectif de sensibiliser à une alimentation durable chaque Parisienne et chaque Parisien quel que soit sa situation ou son âge.

## Projets de restauration durable à destination des publics en situation de précarités alimentaires

- Café associatif Pernety – Le Moulin à café, pour son projet « Inscrire le Moulin à Café dans une démarche de développement durable » situé à Paris 14<sup>e</sup> (10 000 euros) – Paris Asso n° 2023\_04487.

Le Moulin à café sert environ 70 repas par jour à tarifs solidaires (soupe à 2,50 euros et plat chaud à partir de 7 euros) aux adhérent.e.s de l'association et aux habitant.e.s des quartiers prioritaires autour de la Porte de Vanves et de la Cité de l'Eure et à tout public. L'association propose aussi des soupes, plats et cafés suspendus (entre 5 et 10 offerts par semaine). Ce faisant, elle sensibilise à une alimentation durable et de qualité environ 1 000 personnes par an. Pour préparer les repas, dont près de la moitié sont végétariens, l'association s'approvisionne auprès d'acteurs locaux ou d'enseignes biologiques en privilégiant les produits frais, bio/durables, de saison et en circuits locaux et/ou courts. Elle accueille aussi toutes les semaines une AMAP et reçoit des invendus des boulangeries du quartier. Le café sensibilise aussi ses bénéficiaires à réduire la part carnée dans leurs repas. Afin de lutter contre le gaspillage alimentaire, l'équipe du Moulin à café encourage les personnes à adapter la taille des portions demandées ; les déchets végétaux sont compostés. Les contenants personnels sont les bienvenus pour la vente à emporter afin de réduire les déchets non-alimentaires également.

Le café valorise par ailleurs auprès de ces adhérent.e.s l'accès à une alimentation durable par une programmation socio-culturelle autour de conférences-débats thématiques animées par des producteurs.trices ou étudiant.e.s engagés dans le secteur de l'alimentation durable, de projections de films, d'ateliers participatifs.

- L'Inter-co pour son projet « Flèche d'Or solidaire et durable : outil culturel, alimentaire et social pour les publics précaires » à Paris 20<sup>e</sup> (15 180 euros) – Paris Asso n°2023\_09272.

Au sein des pôles alimentation durable, solidarités, activités socio-culturelles et éducation populaire, le collectif d'associations animant la Flèche d'Or met en œuvre des actions en direction des publics fragilisés, dont une cantine solidaire, une cuisine partagée, des maraudes et des petits-déjeuners.

Ouverte à toutes et tous, la cantine solidaire, à prix libre avec possibilité d'offrir des « repas suspendus », propose des repas complets 100% végétariens avec des produits majoritairement 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 est ouvert les midis du mercredi au samedi et accueille en moyenne 60 personnes dont la moitié est en situation de précarité alimentaire et/ou d'isolement. Ce fonctionnement favorise ainsi la mixité sociale, culturelle et intergénérationnelle des publics.

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 à La Ressource café. La Flèche d'or met à disposition des produits de base ; les personnes accueillies, environ 30 personnes par semaine, apportent leurs denrées à cuisiner. Cette action favorise

une alimentation plus adaptée aux besoins et préférences de chacun-e ainsi que l'autonomie des personnes hébergées qui sont par ailleurs invitées à participer aux autres activités du lieu.

L'association souhaite aussi développer une conserverie mutualisée : encadrée par un-e professionnel-le, cette action permettra de transformer de grandes quantités des fruits et légumes disqualifiés ou invendus, le plus souvent issus de l'agriculture biologique, durable et locale, et d'élaborer des recettes collectives. La production serait emportée pour partie par les usager-ère-s, utilisée pour la cantine ou proposée à d'autres associations d'aide alimentaire. Des ateliers pédagogiques de sensibilisation autour de la lutte contre le gaspillage alimentaire accompagneront cette action.

Le collectif assure également des petits déjeuners solidaires complets et gratuits ainsi que des maraudes avec distribution de repas complets et de produits d'hygiène tous les dimanches. Avec 2 300 passages et environ 150 personnes aidées, ces actions s'adressent à des personnes en situation de précarité alimentaire, isolées, souvent âgées ; elles sont réalisées dans un contexte convivial avec invitation à participer aux diverses actions du lieu.

La Flèche d'Or propose par ailleurs un accès aux biens essentiels, aux droits, à la santé, à la culture ainsi que des activités socioculturelles et d'éducation populaire.

Il est proposé une subvention en fonctionnement de 10 000 € de la DEVE et 5 180 € de la DSOL.

- Le Récho pour son projet « Cantine humaniste Le RECHO » à Paris 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> (8 000 euros) – Paris Asso n° 2023\_08942.

L'association Le Récho, en partenariat avec Aurore, a proposé de transformer le restaurant La Table du Récho fermé depuis septembre 2022 en une cantine solidaire ouverte 2 jours par semaine afin d'expérimenter la mixité des publics et des activités jusqu'à la fermeture du site temporaire des Cinq Toits en avril 2023. Le Récho souhaite développer ce projet de cantine solidaire de façon pérenne sur un autre site parisien à horizon fin 2023 début 2024. La restauration sera assurée par l'équipe bénévole encadrée par un-e chef-fe et un-e professionnel-le en salle. Dans l'attente du nouveau local, l'association poursuit ses activités de sensibilisation dans des lieux partenaires (Le Bal Café 18<sup>e</sup>, La Table du Récho au 211, Parc de la Villette 19<sup>e</sup> et Hoba 17<sup>e</sup>) : ateliers de cuisine pour adultes et pour enfants, table des voisins mensuelle pour des personnes âgées isolées et/ou en situation de précarité alimentaire. Une attention particulière est donnée à l'utilisation des denrées de saison, biologiques, locales et/ou en circuits courts.

### Actions visant à faciliter l'accès de toutes et tous à une alimentation durable

- Biocycle pour son projet de collecte et de redistribution d'invendus alimentaires à Paris centre, 5<sup>e</sup>, 9<sup>e</sup>, 13<sup>e</sup>, 14<sup>e</sup>, 15<sup>e</sup>, 16<sup>e</sup> (5 000 euros) – Paris Asso n° 2023\_04567.

L'association Biocycle relaie des dons entre professionnels et associations d'aide alimentaire en collectant et en redistribuant en vélo-tripoteurs de façon régulière des invendus (fruits, légumes, quelques plats préparés). Implantée dans plusieurs arrondissements parisiens (principalement les 13<sup>e</sup> et 14<sup>e</sup>), elle récupère des fruits

et légumes sur les marchés (Auguste Blanqui, Edgar Quinet, Brune) et des denrées auprès de supermarchés bio de préférence 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).

L'association redistribue à Paris l'équivalent de 114 000 repas grâce à environ 70 tonnes de denrées sauvées par an en moyenne (entre 1 et 2 tonnes par semaine). Biocycle a pour objectif d'augmenter le tonnage jusqu'à 3 tonnes par semaine pour soutenir environ 9 000 foyers en situation de précarité alimentaire. 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 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.

- Espace 19 pour son projet « Pour une alimentation durable, saine et accessible à toutes et tous » à Paris 19<sup>e</sup> (10 000 €) – Paris Asso n° 2023\_04471.

Espace 19 accompagne un groupe d'habitants – le Collectif O'Bons légumes –, adhérents de ses centres sociaux et culturels, dans la structuration 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 mené depuis 2020 plusieurs réunions de réflexions, recherches, ventes-tests, rencontres, cueillettes et ont suivi des formations pour mettre en œuvre ce projet. En 2022, 4 ventes accompagnées d'ateliers de cuisine ont été organisées dans 4 centres sociaux.

L'objectif est de pérenniser le projet au sein du nouveau centre social Tanger et de renforcer l'autonomie du collectif d'habitants impliqué dans la gestion du groupement. En 2023, 11 ventes sont prévues avec une montée croissante du nombre de paniers jusqu'à 60 à 100 par vente, touchant ainsi jusqu'à une centaine de familles adhérentes. Une tarification différenciée est mise en place pour favoriser la mixité sociale du groupement : les habitant.e.s choisissent librement un prix réel, un prix doux avec une prise en charge de 30% du coût total du panier pour les foyers les plus modestes ou un prix supérieur de soutien. Chaque vente est suivie d'un atelier de sensibilisation à une alimentation saine et durable. A partir de septembre 2023, Espace 19 souhaite développer des permanences hebdomadaires de ventes, qui seront tenues par les habitant.e.s, ainsi que des activités complémentaires autour de la thématique du "bien manger". Le projet regroupera ainsi un espace café convivial, des ventes de produits frais et secs, des ateliers cuisine de saison et des événements de sensibilisation touchant jusqu'à 600 personnes ainsi qu'un espace de stockage de denrées.

- Fondation de l'Armée du Salut – Palais de la Femme, pour son projet « cuisine partagée du Palais de la femme » à Paris 11<sup>e</sup>, 12<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> (8 000 euros) – Paris Asso n° 2023\_04730

La cuisine partagée du Palais de la Femme accueille chaque mois une centaine de familles hébergées dans des hôtels situés à proximité du site, à raison de 4 créneaux de 3 heures du mardi au vendredi. 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. Une troisième cuisine

partagée fixe, située 21 passage de Ménilmontant à Paris 11<sup>e</sup> ouvre cette année. Ces dispositifs permettent un accès à une cuisine et de bénéficier de produits frais et variés issus du dispositif d'approvisionnement en denrées durables de la Fondation de l'Armée du Salut ou transmis par des partenaires spécialisés dans la récupération afin de lutter contre le gaspillage alimentaire. Le Palais de la Femme met également à disposition quelques denrées sèches. De façon complémentaire, des ateliers cuisine sont organisés en partenariat avec d'autres associations, en même temps que les créneaux de cuisine ou sur des temps dédiés afin de sensibiliser les ménages accueillis à l'utilisation de produits de saison, à une alimentation saine et équilibrée et à une consommation écoresponsable.

- Les Marmoulins de Ménil pour son projet d'épicerie solidaire à Paris 20<sup>e</sup> (10 000 euros) – Paris Asso n° 2023\_09273

L'association distribue des fruits et légumes collectés auprès des habitant-e-s d'un quartier populaire du 20<sup>e</sup> arrondissement. Elle a ouvert en 2022 une épicerie solidaire qui accueille de façon inconditionnelle plus de 250 personnes qui bénéficient d'un panier moyen de 6 euros (1/10<sup>e</sup> de la valeur réelle). Les produits proposés sont majoritairement des fruits et légumes frais, bio ou durables autant que possible. Ils sont issus des collectes hebdomadaires d'invendus, du dispositif d'approvisionnement de la Fondation de l'Armée du Salut et des dons de magasins alimentaires du quartier. Chaque année, 220 tonnes de fruits et légumes sont collectées et réparties entre l'épicerie et les trois distributions hebdomadaires qui touchent environ 80 foyers. Avec cet apport, l'association sensibilise également les adhérent-e-s à une alimentation plus variée et équilibrée et organise ponctuellement des ateliers de cuisine.

Lors de ce même Conseil, il est également proposé d'attribuer des subventions à 2 associations pour des actions d'aide alimentaire à destination de personnes et de familles en situation de précarité (2023 DSOL DEVE 69) :

- Action contre la faim pour son projet d'accompagnement des acteurs de l'accès à l'alimentation pour les personnes les plus précaires ;
- Food Sweet Food pour son projet Les Arbustes : restaurant solidaire à Paris dans le 14<sup>e</sup> arrondissement.

Je vous prie, Mesdames, Messieurs, de bien vouloir en délibérer et de m'autoriser à signer les conventions avec Interco, Biocycle, la fondation Armée du Salut et Espace 19 jointes au présent projet de délibération.

La Maire de Paris