

Direction des Espaces Verts et de l'Environnement

**2023 DEVE 67** Subventions (68 000 euros) à 2 structures 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 fixé des objectifs ambitieux afin de porter une politique agricole et alimentaire territoriale, notamment à travers la création de l'association de coopération territoriale AgriParis Seine qui a été votée par le Conseil de Paris le 7 juin 2023 et dont l'Assemblée générale constitutive s'est tenue le 7 juillet 2023. AgriParis Seine aura pour objet de contribuer à la structuration des filières agricoles et alimentaires durables, courtes, de proximité et circulaires bénéficiant simultanément aux zones urbaines denses du Bassin parisien et aux territoires ruraux acteurs de cette transition agro-écologique. Elle 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, les Parisiennes et les Parisiens 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 personnes jeunes et/ou adultes en situation d'insécurité alimentaire et aux habitantes et habitants des quartiers populaires.

Après examen de leurs demandes, je soumetts à votre assemblée l'attribution de subventions à 2 structures. Ces projets relatifs aux enjeux alimentaires et/ou agricoles parisiens ont pour objectif de sensibiliser à une alimentation durable des Parisiennes et des Parisiens en situation d'insécurité alimentaire modérée ou sévère, quel que soit leur situation ou leur âge.

### Actions de sensibilisation tout public

- Association Bokawa, pour son projet « Mois de l'alimentation interculturelle et intergénérationnelle » à Paris 19<sup>e</sup> (3 000 euros) – Paris Asso n° 2023\_02986.

Le premier mois de l'alimentation ayant rencontré un fort succès, l'association organise en 2023 la seconde édition de cet événement interculturel et intergénérationnel. Quatre ateliers thématiques sont organisés pour une quarantaine de participantes et de participants mettant en avant le partage des pratiques culinaires, le faire-ensemble ainsi que les liens alimentation et santé. Ils sont co-animés avec des associations partenaires tous les samedis autour de l'alimentation responsable, équilibrée et de l'anti-gaspillage. Les recettes sont réalisées avec les produits de l'épicerie bio, locaux et de saison. L'événement est ponctué par la fête de la soupe : un concours de soupes réalisées à partir d'invendus alimentaires. Ce temps convivial, mené en partenariat avec le centre Paris anim' solidarité Angèle Mercier, réunit environ 350 personnes (personnes âgées isolées, jeunes, habitant.e.s du quartier). Le local de l'association dispose par ailleurs d'une épicerie zéro déchet et d'un café associatif où prennent place des événements, ateliers et conférences autour de la thématique environnementale afin de créer du lien social et de sensibiliser les habitantes et les habitants des quartiers Danube - Solidarité - Marseillaise.

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

- Bokawa, pour son projet « d'accompagnement des familles du quartier Danube vers une alimentation saine » à Paris 19<sup>e</sup> (15 000 euros) – Paris Asso n° 2023\_04253.

L'association Bokawa a développé en 2023 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 déroulent sur 4 cycles de 6 mois et sont co-animés par des partenaires extérieurs (association De mon assiette à notre planète, nutritionniste ou diététicienne du réseau SmartDiet).

L'objectif est de sensibiliser les familles (parents et enfants) à une alimentation saine et savoureuse, moins transformée et cuisinée maison et à une consommation responsable, respectueuse de l'environnement. Les ateliers sont aussi l'occasion d'accompagner les familles vers ce changement de pratiques avec des astuces petits prix tout en favorisant les liens sociaux. Entre chaque atelier, 2 recettes à réaliser à la maison sont proposées aux participantes et aux participants 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 sont majoritairement durables, locales et de saison.

- Le Groupement d'agriculture biologique et biodynamique de la Région Île-de-France (GAB IdF) pour son projet « Défi Foyers à alimentation positive » à Paris 14<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> (50 000 euros) – Paris Asso n° 2023\_10354.

D'octobre 2022 à juin 2023, le premier défi parisien Foyers à alimentation positive s'est déroulé dans le 18<sup>e</sup> arrondissement autour des Portes de Clignancourt et Montmartre. Il a rencontré un fort succès et impact auprès des familles qui se sont investies en proposant des recettes et en partageant leurs expériences. Le défi vise à faire évoluer les pratiques alimentaires familiales vers plus de cuisiné maison, plus de produits frais, de saison bio et locaux. Pleine réussite pour ce premier défi parisien qui a aussi favorisé la solidarité entre foyers et le plaisir de se questionner par le jeu sur l'alimentation durable, l'équilibre alimentaire et les modes de production soutenables.

Fort de cette première expérience à Paris, le Groupement d'agriculture biologique et biodynamique de la Région Île-de-France (GAB IdF) propose d'organiser deux nouveaux défis Foyers à alimentation positive pour sensibiliser les habitantes et les habitants des quartiers politique de la ville et/ou populaires des 14<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> arrondissements à l'alimentation bio, locale et accompagner l'évolution de leurs habitudes de consommation tout en maîtrisant leur budget, dans un état d'esprit convivial. Le projet touche tout type de public : foyer, personne isolée, étudiant·e, actif·ve, sans emploi, retraité·e, personne célibataire. Pour sa mise en œuvre, le GAB IdF s'appuie sur 4 structures relais, 2 dans le 14<sup>e</sup> arrondissement et 2 dans le 18<sup>e</sup> arrondissement pour faire participer et accompagner 2 fois 2 équipes de 25 foyers chacune, soit environ 400 personnes.

Cet accompagnement permet aux foyers de recevoir des conseils relatifs à la consommation de produits biologiques et de saison en respectant les budgets de chacun ; de mieux connaître l'agriculture biologique et d'identifier les points de vente ; de visiter des fermes et de rencontrer des agriculteurs et agricultrices tout en sensibilisant les participantes et les participants à la nécessaire juste rémunération des producteurs et productrices ; d'échanger et de partager les expériences ; d'être sensibilisé·e·s à une alimentation saine, simple et ludique ; de découvrir de nouveaux ingrédients, goûts et recettes.

Le défi, qui se déroule sur 9 mois, d'octobre 2023 à juin 2024, est ponctué de plusieurs temps forts : une soirée de lancement, un atelier nutrition, deux ateliers de cuisine, deux visites de ferme biologique francilienne, une soirée de clôture. Le GAB IdF organise également des mini défis intermédiaires pour sensibiliser les équipes à l'évolution de leur consommation de produits bio tout en maîtrisant le coût du repas (relevé d'achats, achat en vrac, inscription à un groupement d'achats responsables etc.), à la confection de repas végétariens, de menus 100% bio, à l'intérêt d'une consommation accrue de fruits et légumes de saison et plus limitée des produits ultra-transformés, au fait-maison, à la réduction du gaspillage alimentaire.

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

La Maire de Paris