



DIRECTION DE L'ATTRACTIVITÉ ET DE L'EMPLOI

2024 DAE 19 Conventions et subventions (914 500€) à 22 organismes portant des projets économiques en faveur d'une alimentation durable et solidaire et signature de l'accord de Consortium du projet Seine Nourricière

PROJET DE DELIBERATION

Exposé des motifs

Madame, Monsieur,

La Ville souhaite favoriser l'approvisionnement de Paris en aliments durables venant de moins de 250 km, et plus largement contribuer à tisser du lien entre les consommateurs urbains et les agriculteurs des territoires voisins.

En aval de la production, et le cas échéant de la transformation, le développement d'un réseau de distribution est essentiel. La croissance de l'offre en alimentation durable a été forte depuis deux décennies. L'APUR estimait en 2021 que le maillage de commerces d'alimentation durable à Paris permettait à 77 % des Parisiennes et Parisiens de vivre à moins de 400 mètres d'un tel commerce. Mais, après la forte croissance observée depuis 2014, l'APUR observe un tassement de l'offre commerciale biologique à Paris entre 2020 et 2023. La hausse relative du nombre de magasins biologiques est portée par l'ouverture de boulangeries et de quelques commerces spécialisés, mais les supérettes marquent le pas (25 fermetures ou modifications de l'offre en 2023). Cette baisse concerne aussi la restauration (neuf restaurants bio en moins en 2023). Par ailleurs, plusieurs zones de carences subsistent, notamment à la périphérie de la ville. Dans le contexte actuel de hausse des coûts et suite à des fluctuations importantes des comportements des consommateurs ces dernières années, la santé économique de certaines entreprises est fragile, notamment celles qui cherchent à proposer la rémunération la plus juste possible pour les producteurs et l'accessibilité sociale la plus inclusive possible pour les consommateurs, en réduisant leur marge. Plus globalement en 2023, la consommation de produits alimentaires a baissé pour la troisième année consécutive et le marché du bio n'a pas été épargné (-11,3 % en volume et -3,1 % en valeur). Cette conjoncture déstabilise l'ensemble de la filière agricole et alimentaire durable, freinant le rythme des conversions des fermes biologiques

et mettant en péril nombre de petites exploitations agricoles parmi les plus respectueuses de l'environnement.

Au regard de leur impact social et écologique, la Ville de Paris souhaite continuer à accompagner les commerces et restaurants de l'économie sociale et solidaire et ceux utilisant des modes de commercialisation zéro déchet, en soutenant leur émergence et leur maintien. En particulier, la Ville de Paris soutient la vente de produits en circuits courts, issus d'une agriculture respectueuse des écosystèmes et des hommes comme l'agriculture biologique, dont il est avéré désormais qu'elle est un facteur de santé et de préservation de l'environnement.

Au-delà du développement du maillage de commerces et de restaurants, et en cohérence avec la création de l'association AgriParis Seine et avec le projet de démonstrateur Seine Nourricière, la Ville souhaite contribuer plus globalement à la structuration de filières agricoles et alimentaires locales et durables, afin d'accompagner la transition écologique des territoires, de renforcer les liens entre territoires ruraux et urbains dans une logique de coopération mutuelle et de garantir un approvisionnement en denrées alimentaires durables de la capitale. En ce sens, la Ville de Paris souhaite contribuer au développement des capacités de production et de transformation de proximité, notamment par un soutien à des outils logistiques, de conditionnement et de fabrication. Le développement d'outils de transformation des produits alimentaires, au plus près des lieux de consommation et de vente, participe à la relocalisation de la production pour l'approvisionnement de la capitale.

La Ville souhaite en particulier soutenir les projets qui visent à rendre ces aliments de qualité financièrement abordables pour le plus grand nombre, notamment pour les habitants des quartiers prioritaires de la politique de la ville.

C'est pour répondre à ces objectifs, et en cohérence avec son Projet Alimentaire Territorial (PAT), que la Ville a lancé la quatrième édition de l'appel à projets « Alimentation Durable et Solidaire » en janvier 2024, visant à soutenir, à travers des subventions de fonctionnement ou d'investissement, des structures de l'économie sociale et solidaire (associations, coopératives, sociétés commerciales d'utilité sociale) développant ces initiatives.

Un jury, présidé par Audrey Pulvar et constitué notamment d'élus, de représentants de l'administration parisienne, de la Banque des Territoires, de Paris Initiatives Entreprises et du GIE Paris Commerce, s'est réuni le 30 avril 2024, afin d'examiner les projets candidats à la première session de l'appel à projets, clos le 27 février 2024. Cet examen s'est opéré au regard, notamment, de l'impact des projets sur les plans environnemental (origine et type des produits alimentaires, démarche d'économie circulaire...) et social (création d'emplois, accessibilité financière des produits, implantation en quartiers populaires...).

La présente délibération propose l'attribution de subventions pour un montant total de 299 500 euros en fonctionnement et 236 000 euros en investissement à 20 structures dans le cadre de cet appel à projets et de soutenir deux projets favorisant l'installation à Paris d'entreprises promouvant l'alimentation durable et solidaire et l'insertion par l'activité économique hors appel à projet pour un montant total de 20 000€ en fonctionnement et de 359 000€ en investissement.

Épiceries et distribution d'alimentation durable, vrac et en circuits courts

Costa est une SARL reconnue Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale, créée en 2021, située au 125 rue de Crimée dans le **19^{ème} arrondissement** dans un local RIVP. L'entreprise gère l'**épicerie La Cale** qui vend des produits en circuit court, issus de producteurs situés majoritairement à moins de 60 km de Paris. Les produits sont biologiques et locaux, en vrac ou consignés, et le lieu propose un espace café avec petite restauration. L'épicerie café La Cale a réussi à se constituer une clientèle d'habitues et semble répondre à un véritable besoin au niveau du quartier tant en terme d'offre alimentaire biologique, ultra locale et sans emballage que de partage autour de l'alimentation durable. La subvention en fonctionnement sollicitée vise à permettre à la Cale de recruter un salarié supplémentaire pour l'activité du magasin, qui est en hausse, de développer les partenariats professionnels (notamment via la coopérative le comptoir dionysien), et de mieux communiquer sur l'activité de restauration et les événements organisés.

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 20 000€ et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

Bokawa est une SAS, reconnue Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale, installée depuis 2021 dans un local de Paris Habitat au 94 Boulevard Sérurier, dans le **19^{ème} arrondissement** dans le quartier populaire Danube Solidarité. La SAS gère une activité d'épicerie vrac au sein d'un lieu hybride également doté d'un café associatif. L'épicerie propose des produits alimentaires (épicerie sèche, épicerie fraîche, alimentaire liquide et fruits / légumes), des produits d'hygiène et cosmétiques, et des accessoires zéro déchet. L'approvisionnement est à 90% biologique, et 38% des produits proviennent directement des producteurs ou fabricants. L'accessibilité des habitants est l'un des objectifs centraux de l'épicerie, auquel contribue également le café associatif en proposant des plats à et des boissons à prix modérés. Bokawa souhaite développer l'offre locale et directe producteurs par la création d'une offre de paniers de fruits et légumes sur abonnement, et animer des temps de rencontre entre les producteurs et les clients. La subvention de fonctionnement sollicitée permettra de soutenir l'ingénierie de projet de ces activités (coût RH, communication, etc.). La subvention d'investissement sollicitée vise à soutenir l'achat de matériel de stockage et de cuisine pour étoffer l'offre de l'épicerie en produits frais et pour valoriser les invendus ainsi que l'achat d'un vélo cargo.

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 5 000€, une subvention d'investissement de 7 000€, correspondant à 56% du budget d'investissement, et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

Saveurs en partage est une association créée par un groupe d'habitantes qui a ouvert en juin 2020 un commerce alimentaire de proximité proposant des produits bio, vendus en circuits courts et en vrac, dans un local de Paris Habitat situé au 38 boulevard Mortier dans le **20ème arrondissement**. L'association, qui a pour objectif de faciliter l'accès au bio dans le quartier populaire Fougères-Le Vau, a une fréquentation d'environ 7 000 clients par an. Dans une démarche de mixité, Saveurs en partage met en place au sein de la boutique un système de double tarification dont une trentaine de foyers bénéficient chaque année, permettant une réduction de 70% au passage en caisse pour des Parisiennes et Parisiens en situation de précarité alimentaire orientés par les travailleurs sociaux et les associations partenaires. L'association propose également des ateliers participatifs gratuits de sensibilisation à l'alimentation durable et responsable. L'association met en place diverses actions de communication et travaille au développement de la gamme de produits proposés, ce qui a commencé à porter ses fruits en 2023, mais ne lui permet pas d'atteindre l'équilibre économique. Elle sollicite donc une subvention afin de contribuer au développement de l'activité commerciale de l'épicerie et afin de pouvoir augmenter le nombre de familles accompagnées dans le cadre de la double tarification.

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 30 000€ et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

Le Local Paris 20 est une coopérative de producteurs (SCIC SAS) proposant la vente de produits agricoles et artisanaux locaux. La coopérative est installée au 168 boulevard Charonne, dans un local de la RIVP, dans le **20ème arrondissement**. Le Producteur Local a ouvert en 2019 la première épicerie coopérative de producteurs et artisans locaux d'Ile-de-France situés en moyenne à moins de 60 km de Paris. Les recettes des ventes sont reversées en intégralité aux producteurs, qui payent ensuite une quote-part pour les charges de fonctionnement du magasin. Après une baisse importante de fréquentation en 2021 et 2022, et la perte de certains producteurs ayant cessé leur activité, le Producteur Local tente de rebondir et a réussi à remobiliser plus de 40 producteurs au sein de la coopérative en 2023. Les efforts ont payé, la coopérative se relève après deux années très difficiles et commence à percevoir un rebond de la consommation avec une fréquentation des consommateurs en hausse de 20% entre début 2023 et début 2024. La coopérative sollicite une subvention de fonctionnement pour consolider son implantation à Paris en contribuant, à titre provisoire, à équilibrer ses charges fixes (loyers, etc.).

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 40 000€ et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

Val Bio Ile-de-France est une association chantier d'insertion (ACI) en maraîchage créée en 2017 et située à Chennevières sur Marne (94). L'association exploite un site de huit hectares en maraîchage biologique et commercialise 1000 paniers hebdomadaires avec 28 salariés en insertion et neuf permanents. L'association fait partie du réseau Jardins de Cocagne qui regroupe 110 ateliers d'insertion en agriculture biologique en France, dont sept en Ile-de-France. Le projet de l'association vise à animer une coopération entre différents ACI du Réseau Cocagne situés dans le bassin parisien pour mutualiser leurs productions et moyens logistique afin d'approvisionner Paris. L'association Val Bio Ile-de-France est pilote du projet car elle dispose d'un bâtiment de 1000m² pouvant accueillir les activités de préparation de commandes à partir des légumes issus de différents jardins. Sept autres associations chantiers d'insertion, situées dans un rayon de 250km autour de Paris, ont déjà fait part de leur intérêt à rejoindre le projet, qui permettra d'approvisionner Paris avec 300 à 400 paniers biologiques hebdomadaires en 2024. A terme, Val Bio Ile-de-France estime pouvoir mobiliser 30 ACI en agriculture biologique situés dans le bassin parisien et pouvoir vendre jusqu'à 5000 paniers hebdomadaires à Paris. L'intérêt pour les ACI partenaires est de sécuriser un débouché parisien en mutualisant les ressources logistiques d'une vente à Paris, qui reste un élément coûteux et complexe à gérer. A travers cette mutualisation de moyens, les ACI partenaires envisagent également de développer à Paris une offre de paniers solidaires. Pour se faire, l'association travaillera avec des acteurs locaux (centre sociaux, CROUS etc.) afin d'identifier des publics prioritaires. Ces derniers auront accès à un panier au tiers du prix classique, un autre tiers étant assuré par le Réseau Jardins de Cocagne et le dernier tiers par la structure locale partenaire. La subvention permettra de sécuriser la création du poste qui sera en charge de l'animation de la coopération des différents ACI partenaires pour la mise en place de l'organisation logistique, le développement partenarial et commercial et la mise en place de paniers solidaires avec des partenaires locaux parisiens.

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 20 000€ et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

Restauration durable

Yes We Camp est une association créée en 2012. Elle a comme mission de créer et animer des lieux originaux et multifonctionnels, suscitant des rencontres et des usages. Yes We Camp gère depuis 2021 une activité de restauration et buvette 100 % végétarienne au sein de l'Académie du Climat, lieu emblématique de la politique environnementale et durable de la Ville de Paris situé dans l'arrondissement de **Paris-Centre**. Actuellement, 90 repas et 70 goûters confectionnés à la buvette sont vendus par semaine en soirée, en plus des repas fournis par Sumac & Romarin pour le midi. Yes We Camp revalorise également 65 kg d'invendus par semaine en préparant des repas pour la distribution alimentaire par l'association Le Souci des Nôtres. Aujourd'hui, Yes

We Camp cherche à renforcer la durabilité de ses approvisionnements en favorisant davantage les collaborations avec des producteurs locaux, tout en réduisant au minimum les intermédiaires, afin de proposer des produits sains, biologiques et respectueux de l'environnement. La subvention de fonctionnement sollicitée vise à soutenir le recrutement d'une nouvelle personne à temps partiel pour la cuisine et le travail sur l'approvisionnement et à acheter du petit matériel de cuisine pour transformer sur place les invendus.

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 10 000 € et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

La Petite Rockette est une association qui gère, au 125 rue du Chemin Vert dans le **11^{ème} arrondissement** dans un local de Paris Habitat, une ressourcerie. L'association La Petite Rockette a ouvert en 2014 un café-atelier, La Trochette, qui a progressivement intégré un restaurant anti-gaspi et solidaire. Les repas sont conçus principalement grâce à la collecte de produits invendus auprès des commerçants du quartier, issus de l'agriculture biologique et de saison, collectés à vélo ou en triporteur. Plus de 10 tonnes ont ainsi collectées auprès des commerçants et transformées en 2023. Les repas sont confectionnés chaque jour par les salariés et bénévoles. La tarification est accessible avec un menu grand public entrée/plat/dessert à 12 € pour les non adhérents et à 10 € pour les 900 adhérents de l'association. La Trochette propose actuellement 50 repas chaque midi, une offre de pâtisserie dans l'après-midi et de la petite restauration les soirs de programmation. L'association souhaite développer des nouveaux partenariats nécessaires à l'augmentation des collectes, corrélée à un nombre de repas croissant et à une perte des partenariats historiques et construire des partenariats en direct auprès de producteurs bio et locaux. La subvention sollicitée vise à soutenir les coûts d'ingénierie de projet liés à ce développement.

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 7 500 € et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

Les Petites Cantines est une association qui a ouvert un restaurant de quartier à prix libre en novembre 2021, au 94 Boulevard Vincent Auriol, dans le **13^{ème} arrondissement**, dans un local de Paris Habitat. Sa mission est de créer un lieu de vie, de rencontre et d'échange à partir du repas pour briser la solitude. Les salariés de l'association et des bénévoles préparent un repas unique à prix libre servi dans la salle de restauration pouvant accueillir près de 35 couverts. L'approvisionnement se veut au maximum en alimentation durable, c'est-à-dire via des producteurs locaux, en privilégiant les repas végétariens et les produits bio, de saison et via la récupération d'invendus notamment du marché Boulevard Vincent Auriol en collaboration avec l'association Moissons solidaires. En 2022 l'association a ainsi cuisiné 550 kg de produits invendus. Le restaurant fonctionne sur réservation ce qui permet d'ajuster les volumes cuisinés (la faible part de restes est vendue à emporter à prix libre). 6 000 repas ont ainsi été préparés en 2023, dont environ 10% ont été payés à moins de quatre euros par les convives. L'association sollicite une aide pour participer aux frais de

fonctionnement (salaires et loyer) et stabiliser son modèle économique. L'association souhaite également réaliser des petits travaux pour améliorer l'isolation acoustique du lieu et acheter un nouvel équipement (lave-vaisselle).

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 15 000€, une subvention d'investissement de 5 000€, correspondant à 76% du coût du projet de l'association, et de m'autoriser à signer les conventions jointes en annexe.

L'Association **Cop1-Solidarités Étudiantes** a pour premier but de porter assistance aux jeunes, étudiantes et étudiants. L'association créée en 2020 est animée nationalement par près de 3000 bénévoles dont 1400 en région parisienne. L'association œuvre notamment dans le domaine alimentaire par la redistribution d'inventus et de denrées alimentaires, mais également de produits d'hygiène, de biens de première nécessité, de matériel scolaire ou encore par la mise en place de dispositifs d'information, d'accompagnement et de soutien (parrainages, accès à la culture et au sport, aide à la professionnalisation, lutte contre le décrochage, etc.). Cop1 souhaite créer dans un local de la RIVP situé au 1 place Alice Guy, dans le **14^{ème} arrondissement** de Paris en pied d'immeuble d'une résidence étudiante, une cantine solidaire baptisée "Copine". La cantine proposera un repas complet (entrée, plat) à 3€ pour les étudiants et les jeunes de moins de 26 ans, le soir, du lundi au samedi afin de pallier l'absence de lieux de restauration abordables en soirée sur Paris pour ces derniers. Les repas sont végétariens et cuisinés sur place à partir de produits en circuit court. Les autres publics conviés disposent d'un tarif de soutien à 10€. Sur 100 repas proposés chaque soir, 60% seront à tarif solidaire. La Cantine sera également un lieu de rencontres, de convivialité et d'accompagnement pour les étudiants et jeunes précaires, accueillant des distributions alimentaire deux fois par semaine, des permanences d'accès aux droits, des ateliers entre bénévoles et bénéficiaires (cours de cuisine, jeux de société...) ainsi que des concerts tous les 15 jours. Pour pouvoir mettre en œuvre ce projet et ouvrir la cantine à l'automne 2024, COP1 sollicite un soutien en investissement pour la réalisation de travaux, l'achat d'équipements de cuisine et de stockage et en fonctionnement pour contribuer aux charges fixes du projet en année d'amorçage.

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 10 000€, une subvention d'investissement de 59 000€, correspondant à 79% du coût du projet de l'association, et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

L'association **Café Associatif Pernety** gère le café associatif le Moulin à Café, situé dans un local ELOGIE-SIEMP au 8 rue Sainte Léonie dans le **14^{ème} arrondissement**. Le lieu dispose de l'agrément Espace de Vie Sociale de la CAF et accueille de nombreuses activités quotidiennes gratuites organisées pour les habitants (jeux, concerts, ciné-débat, ateliers cuisines), des conférences et débats avec des associations partenaires, ainsi que des actions de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage et au mieux manger. L'association réalise entre 40 et 70 couverts par jour dans la cantine. Elle souhaite dynamiser son activité de

restauration et augmenter sa fréquentation en améliorant la qualité des approvisionnements vers une part plus importante de produits bio et locaux (30% de local et 35% de bio d'ici à fin 2024) tout en augmentant la part de plats végétariens à 45% pour limiter les coûts et l'impact carbone des repas. La cantine propose des tarifs maîtrisés (3€, entrée entre 4 et 4,5€, plat à 9€, dessert à 3,5€, fruits à 1€) avec une réduction de 20% pour les adhérents de l'association. Le café Pernety propose une vingtaine de repas solidaires par mois en partenariat avec La Cloche, et met à disposition un réfrigérateur solidaire. La subvention sollicitée vise à soutenir le recrutement d'une nouvelle équipe de cuisine et d'accompagner au surcoût de l'alimentation durable durant cette année charnière de la cantine.

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 10 000€ et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

Activ'18 est une entreprise à but d'emploi (EBE), qui a pour mission de développer des nouvelles activités répondant aux besoins du quartier Porte de la Chapelle, en recrutant en CDI des habitants au chômage de longue durée. Dans ce cadre, la structure a ainsi pu embaucher 18 personnes depuis sa création en 2022. Activ'18 se déploie dans quatre principaux domaines d'activités : le service aux habitants, le service aux entreprises, le réemploi et l'alimentation durable. L'EBE a pour projet d'ouvrir une nouvelle activité de restauration dans un local de 110 m² appartenant à Paris Habitat et situé au 2 boulevard Ney dans le **18ème arrondissement**, en parallèle de son activité saisonnière à la station Gare des Mines. L'ouverture de ce nouveau lieu est prévue pour l'automne 2024. Le concept est de proposer une cuisine valorisant des invendus et confectionnée pour le reste à partir de produits issus de distributeurs d'alimentation durable. Les tarifs seront accessibles avec un menu à de 8€, 10€ ou 12€ en fonction de ses ressources. Activ'18 prévoit également d'organiser des repas à prix libre. L'EBE prévoit ainsi de servir 4 000 repas la première année puis en moyenne 7 000 repas les années suivantes. La subvention en fonctionnement sollicitée permettra de soutenir l'embauche d'un responsable d'activité et le financement des premières charges d'exploitation du lieu.

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 15 000€ et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

L'entreprise solidaire d'utilité sociale les **Bouffesquetaires** est l'un des restaurateurs pionniers du zéro déchet. Sous la marque « Les Marmites Volantes », l'entreprise gère un restaurant au 69 rue Armand Carrel, dans un local de la RIVP dans le **19ème arrondissement**. Le restaurant propose une carte courte, qui change tous les jours en fonction des arrivages des producteurs locaux et durables, à consommer sur place, ou à emporter dans des contenants consignés. Les Marmites Volantes proposent également aux entreprises des repas chauds à partager, livrés en vélo-cargo dans des marmites en inox consignées. L'entreprise prépare ainsi près de 3200 repas par mois. Afin de poursuivre la redynamisation de son offre de restauration, affectée par la crise du COVID et l'inflation, les Bouffesquetaires souhaitent investir dans la réfection de la salle du restaurant notamment pour en améliorer l'accessibilité

PMR et l'isolation phonique, renforcer la visibilité du restaurant et soutenir l'achat d'équipements. Ces investissements sont complémentaires aux projets soutenus par le Conseil de Paris de 35 000€ (dans le cadre de la délibération 2022 DAE 151) et de 10 000€ (dans le cadre de la délibération 2023 DAE 16) qui ont contribué à la réalisation de travaux de rénovation et de valorisation de ce local RIVP de 105m² dont les Marmites Volantes sont locataires depuis 2012.

Je vous propose de lui attribuer une subvention d'investissement de 30 000 €, correspondant à 46% du coût du projet d'investissement de l'organisme, et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

L'association Coco Cantine, créée en 2019, proposera un service de restauration au sein de "La Grande Coco", un local propriété de la Ville de Paris, situé au 29 rue du soleil dans le **20ème arrondissement**. Ce projet s'inscrit dans le cadre de l'appel à projet "Inventons la Métropole du Grand Paris" remporté en 2017 par la SAS Coco. L'association Coco cantine proposera ainsi une cuisine réalisée à 70% à partir d'invendus et à 30% de produits issus de l'agriculture biologique et cultivés le plus localement possible. L'objectif du projet est de proposer des repas de saison, fait maison, végétariens ou vegan, le tout à des tarifs accessibles à tous. Pour cela, trois tarifs seront proposés le midi, un tarif "bas" à 10€, un tarif "équilibre" à 13€ et un tarif "soutien" à 16€. Afin d'atteindre l'équilibre économique, l'espace sera également ouvert plusieurs soirs de la semaine, des boissons au bar et une offre de tapas à prix accessibles seront proposés par des bénévoles de l'association. La subvention en investissement sollicitée participera au financement des travaux d'aménagement de la cuisine et à l'achat de l'ensemble des équipements nécessaires à une activité de restauration professionnelle.

Je vous propose de lui attribuer une subvention en investissement de 120 000€, correspondant à 79% du coût du projet d'investissement de l'organisme, et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

La SCIC **La Récolte Citadine**, située 37 rue du Clos dans le **20ème arrondissement** dans un local RIVP, a ouvert en 2022 un lieu dédié aux transitions écologiques avec une offre de restauration, et d'épicerie bio, une programmation culturelle et des activités de sensibilisation à destination des entreprises : soirées stand-up, ateliers Do It Yourself, fresques du climat, ateliers cuisines, etc. La coopérative dont l'installation avait été soutenue en investissement à hauteur de 50 000 € dans le cadre de l'appel à projet alimentation durable et solidaire (délibération 2021 DAE 94) propose une offre de restauration végétarienne, bio, locale et de saison pour une cinquantaine de places assises. La première année pleine d'activité a été marquée par l'inflation et la hausse des charges, les gérantes ont alors recentré leur offre sur la partie restauration et animation, et les produits à plus forte marge et de meilleure conservation côté épicerie. La structure souhaite développer son offre traiteur et proposer une offre de restauration en soirée en accompagnement de la programmation culturelle. Les perspectives de fréquentation sont encourageantes mais l'équilibre économique de la coopérative n'est pas encore atteint. Pour soutenir l'amorçage de l'activité et contribuer à équilibrer les coûts

fixes de la structure, la Récolte citadine sollicite une subvention en fonctionnement.

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 20 000 € et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

Transformation alimentaire durable

La **Laiterie La Chapelle**, agréée Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale, transforme depuis 2018 un lait cru local issu d'une seule ferme francilienne (à 35km de Paris dans le 95), dans un local ELOGIE-SIEMP situé au 72 rue Philippe de Girard dans le **18ème arrondissement**. La Laiterie participe à la relocalisation de la transformation d'un lait francilien. Le lait est récupéré directement chez le producteur deux fois par semaine à un prix rémunérateur et juste pour l'éleveur. Tous les produits sont proposés dans des contenants consignés et sont vendus à 70% en direct et 30% en circuit court via des boutiques partenaires parisiennes (le Producteur local, la Cale, Kilogramme...). La laiterie organise régulièrement des ateliers de sensibilisation : une quarantaine d'ateliers payants par an et cinq à six gratuits pour les écoles. La Laiterie La Chapelle sollicite une subvention d'investissement afin de lui permettre de continuer à se structurer et monter en échelle tout en améliorant les conditions de travail de ses salariés. Pour cela, la structure va investir dans une empotheuse à yaourts, un système de lavage automatisé et divers équipements comme une trancheuse à raclette et une machine à chantilly.

Je vous propose de lui attribuer une subvention d'investissement de 15 000€, correspondant à 58% du coût du projet d'investissement de l'organisme, et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

La Laiterie de Paris est une SAS agréée Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale qui fabrique yaourts, crèmes desserts et fromages à partir de lait de vache et de chèvre de deux exploitations bio de Normandie, et vendus en direct aux particuliers et aux restaurateurs, en vrac ou en contenants consignés. L'entreprise, qui a reçu à plusieurs reprises le prix "coup de cœur" du label Fabriqué à Paris, a ouvert un premier atelier-boutique en 2017 à la Goutte d'Or dans le **18ème arrondissement** et un deuxième, fin 2022, au 125 rue de Crimée dans le **19ème arrondissement**. La Laiterie a pour projet de développer le commerce de ses yaourts en B-to-B, en particulier en favorisant les partenariats avec la restauration collective, mais également les crèmeries, les restaurants et épiceries locales. L'objectif est de produire dans le 19ème arrondissement 800 yaourts par jour. La laiterie a d'ores et déjà noué un partenariat avec les Marmites Volantes pour la distribution de yaourts en restauration scolaire. Suite à la hausse de production engendrée par ce contrat, et dans la perspective de déploiement de cette activité, la laiterie sollicite une subvention de fonctionnement visant à contribuer à équilibrer ses coûts fixes, et en particulier l'embauche d'une personne supplémentaire dédiée à cette nouvelle activité permettant de diversifier la production.

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 20 000€ et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

Altrimenti est une association créée en 2016, spécialiste de la production et de la vente de conserves à base d'invendus alimentaires et de la sensibilisation à la lutte contre le gaspillage alimentaire. La structure va installer un atelier chantier d'insertion au sein de la Fabrique de l'alimentation durable, située au 26 rue de Serpollet dans le **20^{ème} arrondissement**. Le projet de l'association est d'accueillir 10 salariés en insertion et d'assurer la collecte et la valorisation de huit tonnes d'invendus alimentaires par an à Paris, qui lui permettront de produire 40 000 conserves. Altrimenti souhaite par ailleurs proposer une offre de formations, visites, ateliers et événements, sur l'alimentation durable et anti-gaspi destinée au grand public et aux professionnels. La subvention en fonctionnement permettra à l'association de limiter les pertes engendrées par le décalage de leur installation à l'hôtel industriel de Serpollet.

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 25 000€ et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

Depuis 2017, l'association **Re-Belle** dont les locaux sont installés à Stains en Seine-Saint-Denis, s'est structurée autour de trois activités : la récupération et la revalorisation d'invendus alimentaires, l'insertion de personnes éloignées de l'emploi et la sensibilisation contre le gaspillage alimentaire. Actuellement l'association dispose d'un agrément pour 30 postes en insertion. En plus de sept ans, ce sont près de 200 tonnes qui ont ainsi pu être revalorisées, pour plus de 400 000 pots de confitures produits. 55% des collectes et 49% des ventes sont réalisées à Paris. En 2024 l'association prévoit ainsi de collecter et transformer 45 tonnes de produits alimentaires. Après un changement d'échelle en 2022 l'association continue sa croissance. Depuis l'été 2023, Re-Belle s'est associée aux Cargonauts pour la dimension logistique de son activité : récupération, stockage et livraison des confitures. Les confitures dont la livraison s'effectue à Paris et en première couronne sont directement réalisées par vélos cargos. Cette nouvelle configuration logistique permet à Re-Belle de pouvoir déployer son offre à Paris en 2024. Avec aujourd'hui plus de 50 lieux de distribution dans Paris, l'association souhaite pouvoir proposer ses produits dans une vingtaine de nouveaux lieux de distribution. La subvention sollicitée vise à soutenir les coûts en ressources humaines liés à cette démarche de déploiement et ainsi à soutenir le développement économique et donc la pérennité de son activité.

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 20 000€ et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

Logistique des circuits courts

La Charrette, SAS agréée Entreprise Solidaire d'Utilité Sociale, active depuis plus de 6 ans, est un réseau social de la logistique locale alimentaire à destination des professionnels. Ce réseau social a pour principale fonction de

cartographier les acteurs de l'alimentation locale (producteurs, transformateurs, grossistes, acheteurs...) afin de faciliter la rencontre entre l'offre et la demande. Il permet également de cartographier les flux de ces acteurs, leurs offres et leurs besoins logistiques afin de provoquer des collaborations permettant d'optimiser et de décarboner la logistique alimentaire locale. 12 000 professionnels sont déjà référencés sur le réseau social La Charrette aujourd'hui. Le projet présenté vise à accélérer le déploiement et l'animation du réseau sur Paris. En effet, la Charrette a identifié de nombreux acheteurs parisiens souhaitent s'approvisionner en produits bio et locaux mais ces derniers ont des difficultés à trouver des fournisseurs. Les fournisseurs de leur côté (producteurs, transformateurs ou grossistes) pourront plus facilement identifier des clients et mutualiser leurs circuits logistiques. La Charrette va dédier du temps d'animation pour identifier les acheteurs et fournisseurs de produits bio et de proximité, les amener à se référencer sur la plateforme, dresser leur profil logistique et faciliter ainsi la rencontre entre l'offre et la demande en produits bio et de proximité sur le territoire. A travers ce projet, la plateforme estime aboutir au référencement de 250 utilisateurs actifs de la Charrette sur le territoire parisien, facilitant ainsi la création de circuits alimentaires durables et de proximité.

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 12 000€ et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

Accompagnement des structures de l'alimentation durable

À **Table Citoyens** est une association créée en 2012, visant à accélérer la transition alimentaire par la constitution et le développement d'un écosystème d'acteurs qui agissent et coopèrent pour le développement d'une filière agroalimentaire durable et inclusive. L'association s'est engagée en 2019 dans le développement d'une offre d'accompagnement et d'incubation de projets alimentaires à Paris, en Seine-Saint-Denis et à Lille, destinée aux futurs entrepreneurs sociaux de la transition alimentaire et porteurs de projets des quartiers prioritaires : l'incubateur Baluchon. L'incubateur propose trois programmes (sensibilisation, pré-incubation et incubation) ; ces programmes sont totalement gratuits pour les porteurs de projets. Le programme d'incubation permet aux entrepreneurs de tester leur projet pendant 12 mois. L'association met également à disposition des cuisines et lieux de résidence des projets chez ses partenaires. Depuis 2020, l'incubateur Baluchon a accompagné la création de 22 entreprises à Paris, dont 12 en QPV et 73% portés par des femmes. 12 projets font partie du programme d'incubation en 2024, dont un tiers sont des projets parisiens. L'incubateur met également en place des outils pour continuer à accompagner les structures après leur création et favoriser les synergies et mutualisations. L'association sollicite un soutien en fonctionnement pour son programme d'incubation, cette subvention lui permettra de cofinancer le temps de travail des équipes, la location de lieux partenaires, et le recrutement d'un chargé de mission.

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 20 000 € et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

En complément des actions soutenues dans le cadre de la première session de cet appel à projets, je vous propose également de soutenir deux projets favorisant l'installation à Paris d'entreprises promouvant l'alimentation durable et solidaire et l'insertion par l'activité économique.

Boolofood est une entreprise d'insertion qui a ouvert fin avril 2023 une activité de restauration traiteur dans un local RIVP de 140m² situé au 20 rue de Joinville dans le **19^{ème} arrondissement**. Cet espace de restauration, qui peut accueillir 50 places assises, propose une offre sur place et à emporter de plats 100% fait maison à partir de produits locaux ou issus d'une coopérative de femmes du Sénégal et bio. Dans une démarche de réduction des déchets, Boolofood propose pour la vente à emporter des emballages consignés et valorise ses invendus alimentaires et ses huiles de friture. Actuellement, la structure accueille une personne en insertion et a la volonté d'en recruter une deuxième dans les prochains mois. Suite à une première année d'exploitation difficile économiquement, la structure propose à présent une activité de traiteur en parallèle du restaurant pour lui permettre de générer suffisamment de chiffre d'affaires. La subvention en investissement sollicitée financera l'achat d'un véhicule électrique pour faciliter la livraison des prestations traiteur, l'installation d'un monte-charge dans le local et la réalisation de travaux dont l'aménagement de la terrasse afin d'améliorer la visibilité du restaurant. La subvention en fonctionnement permettra à l'entreprise d'insertion de soutenir l'amorçage de son activité traiteur, nécessaire pour réussir à atteindre l'équilibre économique.

Je vous propose de lui attribuer une subvention de fonctionnement de 20 000€ ainsi qu'une subvention en investissement de 29 000€, correspondant à 69% du coût du projet d'investissement de l'organisme, et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

La **SAS Pribon Belleville**, entreprise de l'économie sociale et solidaire, a été lauréate en 2024 de l'appel à candidatures du GIE Paris commerce pour l'exploitation d'une halle alimentaire durable de 711 m² située dans un local Paris Habitat, 32 rue de l'Orillon, dans le **11^{ème} arrondissement de Paris**. Selon l'APUR, cette halle est située dans une zone de carence en terme de commerces d'alimentation durable. La structure y ouvrira le troisième supermarché de produits biologiques du groupe Pribon et proposera en complément de cette offre, et comme précisé dans l'appel à candidatures, une activité de restauration. En s'appuyant sur la plateforme logistique située à Rungis, les magasins optimisent les coûts et les flux de leurs approvisionnements et proposent ainsi des produits de qualité, cultivés durablement, à des tarifs accessibles. Le midi, l'association Les Petites Cantines, en partenariat avec Pribon, proposera une offre de restauration participative à prix libre afin de permettre aux habitants du quartier de se rencontrer et de

créer des liens. Des ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable seront également organisés l'après-midi et en soirée. La subvention en investissement demandée permettra à la structure de financer les travaux et l'achat des équipements nécessaires à l'aménagement de la halle alimentaire. Ces dépenses comprendront, entre autre, l'installation de l'électricité, de la plomberie et des revêtements ainsi que l'aménagement de la cuisine, l'ameublement du supermarché et de la salle de restauration.

Je vous propose de lui attribuer une subvention en investissement de 330 000€, correspondant à 52% du coût du projet d'investissement de l'organisme, et de m'autoriser à signer la convention jointe en annexe.

En complément du soutien apporté aux structures permettant le maillage à Paris de lieux de distribution et l'accessibilité à toutes et tous à une alimentation durable, je vous propose également de signer l'Accord de Consortium du projet Seine Nourricière. Ce projet, qui fait l'objet d'une convention de financement avec la Caisse des Dépôts et Consignation (2023 DAE 169), vise à apporter des solutions structurantes pour développer dans le bassin de la Seine des filières alimentaires résilientes et respectueuses de l'environnement, au bénéfice du plus grand nombre. La stratégie du démonstrateur territorial veut contribuer à la relocalisation et à la décarbonation des filières agricoles et alimentaires en agissant sur deux volets : accompagner la structuration de filières agro-écologiques rémunératrices pour les producteurs, afin de renforcer la souveraineté alimentaire, et décarboner au maximum ces filières alimentaires en s'appuyant notamment sur les réseaux de voies d'eau du bassin pour développer une logistique alimentaire bas carbone. En complémentarité du développement d'un réseau de distribution permis par l'appel à projet Alimentation Durable et Solidaire, le projet Seine Nourricière permettra d'accélérer l'accessibilité pour toutes et tous à une alimentation durable sur le territoire parisien.

Pour mener ce projet, la Ville de Paris s'est associée à 20 partenaires, collectivités territoriales ou acteurs des circuits courts et durables du bassin de la Seine. En plus de l'association AgriParis Seine et de ses collectivités membres, le projet associe : l'entreprise de logistique fluviale Fludis ; la start-up Nona, qui développe des solutions innovantes pour la restauration collective ; la Ville de Sevran ; des associations groupements de producteurs bio avec le Groupement des Agriculteurs biologiques d'Ile-de-France, Bio Bourgogne et Bio en Normandie ; des coopératives de producteurs avec Terre de Pays d'Othe, Interbio Normandie Services et la Coopérative Bio Ile-de-France ; le Réseau Manger Bio, qui regroupe des plateformes de distribution biologiques et locales ; la foncière dédiée aux activités logistiques SOGARIS et l'Agence de l'Eau Seine Normandie.

Avec ses partenaires, la Ville de Paris a lancé la phase de maturation du projet Seine Nourricière, qui consiste en 15 études permettant de préfigurer et valider la faisabilité opérationnelle des solutions qui permettront d'opérer les transitions vers des filières agricoles et alimentaires durables et de proximité.

Cette phase de maturation, d'une durée maximale de 18 mois et au coût global estimé à 769 600€, est cofinancée à 40% par la Caisse des Dépôts et Consignations (CDC). A l'issue de la phase de maturation, les innovations préfigurées seront présentées à un Comité d'engagement de la CDC qui validera le passage du projet en phase de réalisation. Le projet Seine Nourricière pourra alors bénéficier d'un co-financement de la Caisse des Dépôts et Consignations jusqu'à 10 millions d'euros pour développer des filières alimentaires durables et de proximité dans le bassin de la Seine.

Je vous prie, Mesdames et Messieurs, de bien vouloir en délibérer et de m'autoriser à signer l'Accord de Consortium de la phase de maturation du projet Seine Nourricière jointe en annexe.

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

La Maire de Paris