

Direction des Espaces Verts et de l'Environnement

2024 DEVE 47 Subvention à 10 associations (11 projets) pour leurs actions d'accompagnement et de sensibilisation à une alimentation durable (76 000 euros)

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 toutes et tous. Cette stratégie, labellisée Projet Alimentaire Territorial (PAT) de niveau 1 en 2021 et de niveau 2 en 2024 par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, offre un cadre structurant aux actions sectorielles déjà engagées ou à venir et à la mobilisation des acteurs du territoire.

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 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 jeunes publics et aux quartiers populaires.

Après examen de leurs demandes, je soumetts à votre assemblée l'attribution de subventions à 10 associations. Leurs projets relatifs aux enjeux alimentaires et/ou agricoles parisiens ont pour objectif de sensibiliser à une alimentation durable les Parisiennes et Parisien quel que soit leur situation ou leur âge.

- **Association Science Technologie et société (ASTS) pour son projet « Miam 2050 ! » à Paris (5 000 €) - Paris Asso n° 2024_04349.**

L'association propose d'animer 15 ateliers de 2 heures en milieu scolaire (classes élémentaires, collèges et lycées parisiens, 400 personnes bénéficiaires). À partir des photographies de l'exposition réalisée par Peter Menzel et Faith d'Aluisio « Hungry Planet - Ce que mange le monde », les animateurs et animatrices de l'association invitent les élèves à identifier un élément qui constitue le point de départ des discussions. Ces images ont pour objectif de déconstruire des préjugés alimentaires et de les faire se questionner sur la diversité des cultures alimentaires à travers le monde. À la suite d'une présentation par l'association, les élèves sont amenés à réfléchir à l'impact de l'alimentation animale et végétale, des emballages alimentaires, à l'impact écologique de l'alimentation humaine sur l'environnement et la biodiversité (animal et végétal, locale et importée, de saison ou non, emballages...). Deux groupes débattent et argumentent pour défendre un type d'alimentation pour 2050 et pour proposer des leviers actionnables pour favoriser une alimentation durable. Les médiateurs et médiatrices de l'association ponctuent les ateliers d'apports de connaissances scientifiques, en présence des enseignant.e.s. Une convention de financement est proposée au vote pour ce projet.

- **Café Sawa pour son projet « Ateliers d'éducation culinaire » à Paris (2 000 €) - Paris Asso n° 2024_09878.**

L'association, qui facilite l'inclusion sociale, culturelle et linguistique de personnes primo-arrivantes et/ou en situation d'exil, prévoit d'organiser un atelier mensuel d'éducation culinaire pour 10-12 personnes en prenant en compte la situation de précarité socio-économique et/ou alimentaire des personnes participantes. Les connaissances et pratiques culinaires mettent en œuvre une cuisine simple et nutritive, peu onéreuse et facilement reproductible. Les ateliers abordent une cuisine durable, locale, équilibrée et variée, anti-gaspi (revalorisation des invendus alimentaires) et végétale pour apprendre à cuisiner à partir de produits frais et de saison. Chaque atelier est consacré à une thématique définie avec le.la

chef.fe intervenant.e (pâtisserie allégée en sucre, pâtes fraîches, recettes à moins de 2 euros, recettes anti-gaspi, de saison, fabrication de pain etc). L'association s'approvisionne auprès de Terroirs d'avenir (produits bio), de boulangerie de quartier et de la BAPIF (libre-service). Les quelques achats sont réalisés le plus possible en circuits courts. L'association est aussi partenaire du dispositif d'approvisionnement en fruits, légumes et légumineuses durables piloté par la Fondation de l'Armée du Salut.

Ces ateliers permettent de toucher un public plus large, sans distinction de situation, de favoriser les échanges interculturels et de lutter contre l'isolement. L'association dispense aussi une formation certifiante pour des personnes titulaires d'une autorisation de travail. Café Sawa produit par ailleurs 150 repas pour l'aide alimentaire et développe un projet d'épicerie à multi tarifications.

- **Clichés urbains pour son projet « Alimage (transition alimentaire et éducation populaire par l'image) » à Paris (5 000 €) - Paris Asso n° 2024_04940.**

L'association propose à des jeunes publics (7 - 13 ans) de quartier populaire du 19^e arrondissement des activités pédagogiques articulées autour de la photo et de l'image au sens large. À travers son projet « Alimage », Clichés Urbains aborde la thématique de la transition alimentaire via des ateliers réguliers d'éducation à l'image et aux médias. L'association prévoit aussi d'organiser des rencontres avec des producteurs locaux pratiquant une agriculture durable qui fourniront des paniers de produits issus de leurs cultures aux familles participantes. Les jeunes participants feront quant à eux des portraits et interviews de leurs hôtes. L'association souhaite organiser en complément un séjour pédagogique dans une ferme ou un lieu éco-agricole sur le temps des vacances scolaires.

D'autres activités s'adressent à un public plus large avec la remise de paniers de fruits et légumes aux familles et la réalisation d'ateliers de cuisine (sensibilisation à une alimentation plus durable, convivialité, échanges intergénérationnels).

L'association propose par ailleurs d'organiser une exposition publique de photos et de portraits pris par les jeunes et mise en forme par les artistes de l'association. L'exposition est conduite en lien avec le centre social Espace 19 Tanger, les partenaires socio-culturels des quartiers populaires du 19^e et en partenariat avec des producteurs, distributeurs et autres professionnels de l'alimentation durable (locale, saisonnière, diversifiée, qui prend soin de la terre et des vivants).

- **Florimont, pour son projet « Manger Mieux Pour Vivre Mieux 2024 » à Paris 14^e (8 000 euros) - Paris Asso n° 2024_06092.**

L'association poursuit ses actions de sensibilisation à une alimentation accessible, saine et responsable, pour la terre, pour les producteurs et productrices et pour les mangeurs. Elle propose pour cela de mettre en place trois types d'actions : la sensibilisation d'un large public, 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. Florimont propose ainsi plusieurs actions visant à s'informer, rechercher et fédérer les habitant.e.s autour de solutions, d'outils en tenant compte des ressources locales en matière d'alimentation durable (chèque alimentaire, ressources locales, distributeurs et associations). Elle co-anime un stand alimentation durable sur le marché Brune avec d'autres associations et en lien avec l'équipe de développement local en questionnant les habitudes d'achats alimentaires et orientant vers des ressources du territoire. L'association anime aussi des discussions lors de balades à thèmes ou à partir de quizz et jeux auprès des publics reçus dans leurs locaux : femmes accompagnées dans l'emploi, familles du Secours populaire ou de la ludothèque ainsi que des ateliers (semis, farine et goût) dans les écoles. Elle organise des débats et échanges sur l'agriculture, l'alimentation et l'écologie en lien avec ses partenaires (associations, réseau d'acteurs, centres sociaux, bibliothèques), anime des Fresques de l'alimentation durable et participe aux événements publics relatifs à ces thématiques. Ces actions permettent de toucher un public d'enfants, de jeunes, de parents et de seniors. 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 professionnels).

Florimont organise par ailleurs le banquet des pains, un événement annuel autour des céréales et du pain auquel les 60 boulangers du 14^e sont associés, 300 personnes y sont attendues. Un avenant à la convention pluriannuelle d'activité est proposé au vote pour ce projet.

- **L'école comestible pour son projet « Aide à la sensibilisation alimentaire, sociale et solidaire dans les écoles et lieux écocitoyen » à Paris centre, 11^e, 12^e, 13^e, 14^e, 17^e, 18^e, 19^e et 20^e (15 000 euros) - Paris Asso n° 2024_06454 - CPO 3e 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 6 ateliers thématiques par classe et par an sur des temps scolaires ou sur des temps de pause méridienne : 4 ateliers culinaires, 2 ateliers jardinage au potager et 1 atelier bonus (une sortie chez un artisan ou dans une ferme à la rencontre des producteurs bio d'Île-de-France). 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 2022-2023, l'association a réalisé près de 300 ateliers auprès d'environ 4 000 élèves répartis dans le 11^e, 12^e, 13^e, 18^e, 19^e et 20^e arrondissements. Pour l'année scolaire 2023-2024, L'école comestible souhaite également développer ses actions dans d'autres écoles des 14^e, 17^e et 20^e arrondissements et toucher ainsi un plus grand nombre d'élèves.

L'association développe également un projet de sensibilisation dans les cantines avec des actions de sensibilisation auprès des élèves et un accompagnement des Caisses des écoles pour faire évoluer les pratiques. Elle a créé pour cela un contenu de formation dédié aux enseignant.e.s mais aussi à toute l'équipe éducative (animateurs - animatrices de la Ville de Paris, cantinier.ère, REV, etc.) avec un objectif d'accompagner 100 professionnel.le.s par an. L'association accompagne par ailleurs l'entretien des cours Oasis des écoles participantes (mise en place ou poursuite d'un potager).

L'école comestible est par ailleurs présente à l'Académie du Climat où elle propose des ateliers pluri-hebdomadaires de cuisine et de sensibilisation. Un avenant à la convention pluriannuelle d'activité est proposé au vote pour ce projet.

- **L'école comestible pour son projet « Pérennisation et développement des programmes comestibles cantine dans les écoles » à Paris 18^e (10 000 euros) - Paris Asso n° 2024_06455.**

L'association, à travers son "programme cantine", propose de sensibiliser et de former les équipes éducatives des écoles élémentaires à une alimentation durable afin qu'elles deviennent à leur tour ambassadrices. Ce projet prend place dans trois écoles du 18^e arrondissement. Ce programme prévoit des parcours d'ateliers comestibles pour les enfants et les enseignants (exploration des goûts, de la cuisine végétale, du lien de la terre à l'assiette). Des temps de formation sont aussi proposés aux équipes d'animateurs et animatrices périscolaires sur le temps de pause méridienne ainsi qu'aux personnels de cantine afin de valoriser leur travail quotidien et de faciliter les liens et échanges autour d'ateliers thématiques (anti-gaspi, épices et aromates, saisonnalité etc.). Ainsi formées, les équipes peuvent à leur tour accompagner les élèves vers une alimentation durable et joyeuse. Ce travail, qui associe les équipes scolaires, périscolaires, le personnel de restauration et les élèves, a aussi pour objectif de leur faire découvrir une alimentation saine et savoureuse à partir de fruits et légumes variés, durables, frais et de saison. L'association est également attentive à la lutte contre le gaspillage alimentaire dans les assiettes. Le programme cantine comprend une demi-journée de rencontres pour les cantiniers-ères et les animateurs-animatrices périscolaires, un atelier enfants- adultes, cinq ateliers pratiques dans deux classes ambassadrices, une journée de sensibilisation et d'initiation pour les cuisiniers-ères et les cantiniers-ères autour du goût, du végétal et des gestes culinaires simples et un moment festif avec une dégustation dans l'école. Un avenant à la convention pluriannuelle d'activité est proposé au vote pour ce projet.

- **La Petite Rockette pour son projet « 2024 - La Trockette - Sensibilisation à l'alimentation durable » à Paris 11^e (7 000 euros) - Paris Asso n° 2024_06453.**

La Petite Rockette développe des activités relatives à l'environnement, l'action sociale, la solidarité et l'éducation populaire, encourageant des pratiques éco-citoyennes et dans l'objectif d'améliorer la qualité de vie des habitant.e.s du 11^e.

La ressourcerie et café-atelier associatif La Trockette, une des antennes de l'association, propose notamment un service de restauration avec environ 40 à 50 menus chaque midi et une

petite offre apéritive le soir, le tout préparé avec l'équipe de bénévoles à partir de denrées récupérées auprès de commerçants du quartier pour un volume de 12 tonnes par an. Une attention particulière est portée à l'approvisionnement acheminé à pied ou en vélo-cargo : le plus durable possible, de saison et anti-gaspi. Quelques paniers sont aussi donnés par l'AMAP accueillie dans leur local. Les repas sont accessibles à toutes et tous grâce à une tarification modulée. Le café et le thé sont à prix libre. Les surplus de récupération sont redistribués gratuitement ; les déchets organiques sont compostés.

L'association développe aussi des actions de sensibilisation pour le grand public. En plus de la sensibilisation des 150 bénévoles lors de la préparation des repas, l'association organise des ateliers cuisine hebdomadaires pour les 7-12 ans et des stages ponctuels avec deux collègues du quartier (deux demi-journées pour les 11-16 ans, composition d'un menu complet et anti-gaspi). Ces ateliers s'accompagnent de la réalisation de fiches recettes partagées avec les élèves. D'autres ateliers se déroulent dans l'année : des ateliers parents-enfants, sur sollicitation de partenaires, des événements hors les murs. La Trockette propose aussi une cuisine participative où les habitants et les habitantes peuvent venir partager et apprendre dans la cuisine du café. L'équipe de la Trockette propose également de sensibiliser les commerçants du quartier lors de ses collectes anti-gaspi et solidaire. L'association a par ailleurs pour projet de créer et diffuser un livre de recettes anti-gaspi. Une convention de financement est proposée au vote pour ce projet.

- **Le Petit Ney pour son projet « Alimentation durable - Lutte et prévention contre le gaspillage alimentaire » à Paris 18^e (1 000 euros) - Paris Asso n° 2024_06028.**

Dans la continuité des différentes actions (ateliers cuisine avec des familles, animations avec des enfants, cantine participative, entre et hors les murs...) et du constat que le goûter est souvent trop sucré, gras ou salé chez les enfants et les jeunes, l'association Le Petit Ney met en place dix ateliers de sensibilisation (2 heures les jeudis) autour du zéro déchet, de l'alimentation durable et sur la diversité des fruits et légumes de saison à l'aide d'un vélo à smoothies. L'association a pour projet de mobiliser cet outil pour mener des actions de sensibilisation au goûter équilibré auprès des familles dans l'espace public, mais également dans des classes élémentaires, avec récupération et revalorisation d'inventus du marché ou des commerces de proximité (lutte contre le gaspillage alimentaire). Les ateliers sont organisés avec 150 enfants, en lien avec 12 professeurs des écoles et une vingtaine de parents d'élèves.

- **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° 2024_04721.**

L'épicerie sociale et solidaire Solidaya poursuit son programme de prévention dédié à l'alimentation. Il comprend une formation théorique et pratique 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 en partenariat avec Silver Fourchette, 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, antigaspi et adaptée à des petits budgets.

Le programme prévoit également six ateliers de cuisine destinés à 60 à 70 personnes fréquentant l'épicerie, soit 10 à 12 personnes par atelier accompagnées de bénévoles formés et de deux animateurs et animatrices de Silver Fourchette, chef.fe cuisine, diététicien.ne ou médecin. Ces ateliers de deux heures se déroulent dans une cuisine partagée située à proximité de l'épicerie et sont suivis d'un déjeuner partagé, confectionné à partir des produits de l'épicerie afin de favoriser la confection de repas équilibrés et accessibles aux personnes en situation de précarité alimentaire. Une attention particulière est aussi portée à la lutte contre le gaspillage alimentaire (gestion des stocks, astuces pour ne pas jeter etc.). Une convention de financement est proposée au vote pour ce projet.

- **Tendance 19 pour son projet « Aller vers une Alimentation plus durable et anti-gaspi » à Paris 19^e (3 000 euros) - Paris Asso n° 2024_10092.**

Depuis sa création en février 2021, l'association Tendance 19 contribue au « Mieux Vivre Ensemble et Durablement » dans le quartier Laumière dans le 19^e arrondissement de Paris. Ses initiatives portent sur le réemploi, la création et l'alimentation et visent à démocratiser des réflexes de consommation durable et à développer le pouvoir d'agir des habitants et habitantes du quartier.

Sur le volet alimentation, il s'agit de promouvoir l'intégration d'une alimentation saisonnière et antigaspi, via des ateliers cuisine et épicerie créative. À travers son projet « Aller vers une alimentation plus durable et anti-gaspi », l'association prévoit d'organiser 8 à 10 ateliers de cuisine gratuits, d'environ 3 heures au cours de l'année avec 12 personnes maximum par atelier, soit 150 personnes indirectes avec les familles et lors des dégustations gratuites. Lors de ces ateliers, les participants apprendront ou transmettront eux-mêmes différentes recettes antigaspi, techniques de conservation des aliments, utilisation de différentes épices et pourront développer leur créativité et s'informer sur ces sujets. L'association organise également des actions de sensibilisation en partenariat avec Zéro Waste Paris afin d'allier la pratique et l'apport de connaissances, de manière concrète et conviviale.

Les ateliers sont destinés à tous les publics, avec une attention particulière portée aux jeunes et aux familles des quartiers populaires. Ils sont animés sous forme d'atelier/conférence interactive afin d'aborder également les problématiques du gaspillage alimentaire (ex : dates limites de consommation, le rangement et l'organisation de son frigo, conseils et recettes...) pour outiller au mieux les habitants afin qu'ils développent autonomie, créativité et connaissances.

- **We love green pour son « Alimentation durable - Festival We Love Green » à Paris 12^e (10 000 euros) - Paris Asso n° 2024_06462.**

Depuis 2011, l'association We Love Green organise le festival éponyme dans la capitale. Cette manifestation conjugue l'organisation d'un festival musical, l'éco-responsabilité 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. Tous les restaurateurs et restauratrices retenu·e·s s'engagent à respecter un cahier des charges comprenant des produits locaux, des produits de saison, bio/durables, une offre en circuit-court, une réduction des protéines animales, la lutte contre le gaspillage alimentaire et enfin le tri et la valorisation des déchets. Le Festival met l'accent sur une offre 100% végétarienne proposée par l'ensemble des restaurants. Cette année, We Love Green souhaite étendre le dispositif de vaisselle réutilisable consignée à l'ensemble des restaurants présents sur le festival.

Cette programmation culinaire est accompagnée d'une sensibilisation des publics. Les repas invendus sont redistribués à des associations d'aide alimentaire. Enfin, l'association est 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 (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 un temps fort en matière de sensibilisation à une alimentation durable. Une convention de financement est proposée au vote pour ce projet.

Je vous prie, Mesdames, Messieurs, de bien vouloir en délibérer et de m'autoriser à financer ces projets à signer les conventions et avenants joints au présent projet de délibération.

La Maire de Paris