

Direction des Espaces Verts et de l'Environnement

**2024 DEVE 48** Subventions à 5 associations (6 projets) pour leurs actions d'accompagnement de personnes en situation de précarité alimentaire vers une alimentation durable (54 000 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 en 2021 Projet Alimentaire Territorial (PAT) 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 sou mets à votre assemblée l'attribution de subventions à 5 associations qui poursuivent des projets de sensibilisation et d'accompagnement aux enjeux alimentaires et agricoles vers une alimentation durable accessible à chaque Parisienne et chaque Parisien quel que soit sa situation ou son âge.

- **Association Bokawa, pour son projet « Mois de la transition alimentaire chez Bokawa » à Paris 19<sup>e</sup> (3 000 euros) – Paris Asso n° 2024\_05054.**

L'association reconduit son événement annuel intitulé le mois de la transition alimentaire avec au programme : cours de cuisine, visite ou un atelier avec un producteur / une productrice, projection sur l'alimentation durable et conférence sur les enjeux de la transition alimentaire. Le mois est clôturé par la fête de la soupe qui a rassemblé environ 350 à 500 personnes en 2022 et 2023 (personnes âgées isolées, jeunes et habitant.e.s de ce quartier prioritaire). Ce temps festif et convivial, réalisé en lien avec le centre Paris anim' Solidarité Angèle Mercier et les partenaires associatifs dont une association de diététiciennes, est l'occasion de faire participer les habitantes et habitants du quartier Danube-Solidarité, invité.e.s à proposer leurs recettes de soupe, à les cuisiner à base d'invendus alimentaires et à les faire déguster dans le quartier. Dans la continuité de cet événement, l'association propose un suivi sur l'année ponctué d'ateliers cuisine, de présentations et de dégustations, voire de visites.

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 de l'environnement afin de sensibiliser à l'environnement et créer du lien social avec les habitantes et habitants du quartier Danube - Solidarité.

- **Bokawa, pour son « Programme alimentation saine chez Bokawa » à Paris 19<sup>e</sup> (15 000 euros) – Paris Asso n° 2024\_05055.**

L'association Bokawa développe depuis 2022 un programme d'accompagnement à une alimentation saine et durable dans le quartier Danube Solidarité. Quatre groupes de 10 personnes ayant une cuisine à disposition sont accompagnés sur l'année. Ces familles sont orientées par la CAF et le centre social et culturel Danube, Paris Habitat ou d'autres prescripteurs. Les ateliers se déroulent sur 4 cycles simultanés et sont co-animés par des partenaires : association De mon assiette à notre planète, nutritionniste ou diététicienne du réseau SmartDiet. Ce programme long facilite la co-construction et l'implication des participantes et des participants et permet de diversifier les thématiques et les formats des ateliers.

L'objectif est de sensibiliser les familles, parents et enfants, à une alimentation saine et savoureuse, 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 participant.e.s à partir des paniers vendus de façon hebdomadaire par l'épicerie Bokawa au tiers de leur valeur réelle, soit environ 5 euros pour une famille de 4 personnes. Les denrées proposées sont majoritairement bio, durables, locales et de saison.

- **Café associatif Pernety - Le Moulin à café, pour son projet « Soutien et amélioration de nos dispositifs en faveur du développement durable » situé à Paris 14<sup>e</sup> (10 000 euros) - Paris Asso n° 2024\_06947.**

Le Moulin à café sert environ 14 000 repas par an à des tarifs solidaires : soupe à 3 euros et plat chaud à partir de 9 euros aux adhérent.e.s de l'association et aux habitant.e.s des quartiers populaires autour de la Porte de Vanves et de la Cité de l'Eure et à tout public. L'association propose aussi des dons de plats et soupes via leur partenaire associatif La Cloche ainsi que des soupes, plats et cafés suspendus et un frigo solidaire. Pour préparer les repas, dont près de la moitié sont végétariens, l'association s'approvisionne à 40% auprès d'acteurs locaux ou d'enseignes biologiques en privilégiant les produits frais, bio/durables, de saison et en circuits locaux et/ou courts. Le reste de son approvisionnement est issu de grossistes bio. Elle accueille aussi toutes les semaines une AMAP et reçoit des invendus des boulangeries du quartier. Elle s'approvisionne aussi directement auprès de producteurs bio d'Île-de-France et travaille à la concrétisation de nouveaux partenariats plus durables et en circuits courts et de proximité pour les boissons et les denrées sèches. Le café sensibilise aussi ses bénéficiaires à réduire la part carnée dans leurs repas. Ce faisant, il sensibilise à une alimentation durable et de qualité environ 1 000 adhérentes et adhérents. 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 adhérentes et adhérents l'accès à une alimentation durable par une programmation de conférences-débats thématiques animées par des producteurs ou étudiants engagés dans le secteur de l'alimentation durable, de projections de films, de fresques et d'ateliers participatifs.

- **Espace 19 pour son projet « Pour une alimentation de qualité accessible au plus grand nombre » à Paris 19<sup>e</sup> (10 000 €) - Paris Asso n° 2024\_06292.**

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.

Au cours de l'année 2023, huit ventes de produits bio, en circuit court et locaux ont été organisées auprès des habitants du 19<sup>e</sup> arrondissement et plus particulièrement du quartier Stalingrad-Riquet. Une centaine de personnes participent aux ventes qui s'organisent toujours autour de trois paliers de tarification (solidaire, normal et de soutien). Après un an d'installation dans l'espace Tanger, l'association a réussi à sensibiliser davantage de familles et des publics seniors et isolés. Chaque vente, qui touche 30 à 40 foyers, est accompagnée d'un atelier-cuisine santé, animée par la médiatrice socioculturelle de l'association. De plus, en 2023, l'association a noué des partenariats avec d'autres acteurs du bien manger, elle a par exemple organisé un atelier jardinage avec l'association Veni Verdi.

Pour l'année 2024, le rythme d'une vente suivie d'un atelier mensuel continue, toujours dans la perspective d'ouvrir à de nouveaux publics avec un objectif de 50 à 60 foyers par vente. Une réflexion autour des sources d'approvisionnement et de l'organisation des ventes est aussi en réflexion avec le collectif qui se réunit chaque semaine. Après avoir travaillé sur la démocratie alimentaire, les acteurs du projet souhaitent désormais travailler sur la dimension intergénérationnelle afin de toucher un plus grand nombre de jeunes ou de familles du quartier.

- **Fondation de l'Armée du Salut - Palais de la Femme, pour son projet « Cuisines partagées du Palais de la femme » à Paris 10<sup>e</sup>, 11<sup>e</sup>, 12<sup>e</sup>, 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> (8 000 euros) - Paris Asso n° 2024\_07929.**

Les cuisines partagées du Palais de la Femme accueillent chaque mois des familles hébergées dans des hôtels sociaux situés à proximité de ses locaux, à raison de 4 créneaux de 3 heures du mardi au vendredi. Complémentaires des temps d'accueil, des ateliers de cuisine sont organisés tous les mois voire 2 fois par mois pour 6 à 10 adultes et enfants par atelier. Ceux-ci sont réalisés en partenariat avec d'autres associations, en même temps que les créneaux de cuisine ou sur des temps dédiés afin de sensibiliser les ménages à l'utilisation de produits de saison, à une alimentation saine et équilibrée, anti-gaspi et à une consommation écoresponsable.

Le Palais de la Femme compte 2 dispositifs fixes : rue de Charonne (11<sup>e</sup>) et une cuisine partagée située 21 passage de Ménilmontant à Paris 11<sup>e</sup> qui a ouvert en 2023. Ces deux lieux accueillent des ménages du 11<sup>e</sup> et des arrondissements proches. Le Palais de la Femme a aussi mis en place en 2021 un camion-cuisine itinérant afin de favoriser l'accès à une alimentation diversifiée et de qualité à des ménages plus éloignés. Avec ces 3 dispositifs, 74 ménages (environ 230 personnes) sont accueillis et ont accès à une cuisine et tout en bénéficiant de denrées alimentaires telles que des 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.

- **Le Récho pour son projet « Les activités de gastronomie sociale et solidaire du Récho en Ile-de-France » à Paris 18<sup>e</sup> (8 000 euros) – Paris Asso n° 2024\_10088.**

L'association poursuit ses activités de "gastronomie sociale et solidaire" et de sensibilisation, ouvertes à toutes et tous avec ses tables des voisins et ses ateliers enfants au Bal Café à Paris 18<sup>e</sup> ainsi que des ateliers itinérants pour le grand public (prochainement installés dans un nouveau lieu dans le 18<sup>e</sup>). Les tables des voisins se déroulent deux fois par mois pour des personnes âgées isolées et/ou en situation de précarité alimentaire (environ 360 convives par an). Les repas sont à prix libre ou gratuits via les dons transformés en tickets suspendus. Ces événements ont pour objectif d'améliorer l'accès à une alimentation équilibrée, gourmande, respectueuse de l'environnement et dans le respect des héritages culturels des personnes accueillies. Ils favorisent les liens entre bénévoles, associations, collectivités territoriales, producteurs, professionnels de la restauration et personnes en situation de fragilité.

2 cycles de 10 ateliers "cuisine des origines" pour les enfants (environ 20 enfants de 6 à 11 ans par atelier) sont également prévus. Ces ateliers, encadrés par 3 salariés réfugiés en insertion professionnelle, abordent la thématique de l'exil à travers des recettes du monde tout en veillant à la réalisation d'une cuisine éco-responsable. Pour l'ensemble des activités, une attention particulière est donnée à l'utilisation des denrées de saison, biologiques, locales et/ou en circuits courts.

L'association propose par ailleurs des ateliers de cuisine et des banquets solidaires : 30 personnes exilées et locales cuisinent ensemble 150 repas par semaine sous l'encadrement de chef·fe·s professionnel·le·s afin d'élaborer des recettes saines, équilibrées et savoureuses, de promouvoir une cuisine durable tout en favorisant l'inclusion des publics fragiles. 17 ateliers hebdomadaires seront organisés à partir de septembre 2024 pour le grand public et pour des salariés d'entreprises dans le but de renforcer une dynamique d'équipe et de favoriser l'engagement collectif. À la suite, les convives sont accueillis à prix libre autour d'une grande tablée. Une partie des repas produits est distribué lors de maraudes pour des personnes en situation de grande précarité.

Lors de ce même Conseil, il est également proposé d'attribuer des subventions à 2 associations pour des actions de sensibilisation et d'accompagnement vers une alimentation durable à destination de personnes et de familles en situation d'insécurité alimentaire :

Food Sweet Food pour son projet « La Cantine des Arbustes - Tiers lieu de l'aide alimentaire » (2024 DSOL DEVE 27)

L'Inter-Co pour son projet "La Flèche d'Or / Tiers-lieu alimentaire, solidaire et durable" (2024 DAC DEVE DSOL 81)

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

La Maire de Paris