

2026 DEVE 45 -DAE Subventions de fonctionnement (153 000 euros) et d'investissement (7 000 euros) à 20 associations (23 projets) pour leurs actions en faveur d'une alimentation durable et abordable

PROJET DE DELIBERATION
EXPOSE DES MOTIFS

Mesdames, Messieurs,

Dans le cadre de la Stratégie de Paris pour une alimentation durable, adoptée par notre assemblée en mai 2018, la politique publique en faveur de l'agriculture et de l'alimentation durables de la Ville de Paris a été lauréate de l'appel à projets du Programme National de l'Alimentation (PNA) 2021-2022 et labellisée Projet Alimentaire Territorial (PAT) de niveau 1 en 2021 et de niveau 2 en 2024.

Ce plan, destiné en priorité aux gestionnaires de la restauration collective, vise d'ici 2027 une alimentation 100 % durable, composée de produits labellisés (label agriculture biologique, label Rouge, MSC, Pêche Durable et Commerce équitable), dont 75 % labellisés agriculture biologique, et 50 % d'approvisionnement local, à moins de 250 km de Paris. Il contient aussi des engagements tels que l'instauration de deux repas végétariens par semaine, la réduction de 50 % du gaspillage alimentaire et la sensibilisation des convives à l'alimentation durable. Ces objectifs vont être poursuivis et amplifiés pour répondre à l'enjeu de neutralité carbone d'ici 2050.

La Ville a également fixé des objectifs ambitieux afin de porter une politique agricole et alimentaire territoriale. Elle est ainsi membre fondateur de l'association de coopération territoriale AgriParis Seine créée en 2023. AgriParis Seine a 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 agroécologique.

La réussite de cette politique publique en faveur de l'alimentation et de l'agriculture durables nécessite la mobilisation de l'ensemble des acteurs du territoire parisien. C'est la raison pour laquelle la Ville apporte son soutien aux initiatives, portées par l'ensemble des structures dont les objectifs répondent aux enjeux agricoles et alimentaires, notamment en faveur des plus jeunes, des seniors, ou encore des publics les plus fragiles. Elles relèvent de l'accessibilité de toutes et tous à une alimentation durable, de la sensibilisation du grand public et en particulier de la communauté scolaire, avec une attention particulière portée aux jeunes publics et aux quartiers populaires (ateliers, ateliers de cuisine, sorties apprenantes), de l'accompagnement, de la sensibilisation des personnes en situation de précarité alimentaire (parcours d'ateliers, ateliers de cuisine, événements), de l'accès géographique et économique à une alimentation durable (cantines et espaces de restauration solidaires, épiceries sociales et/ou solidaires, groupement d'achats), de l'approvisionnement durable de l'aide alimentaire et enfin de la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Après examen de leurs demandes, je sou mets à votre assemblée l'attribution de subventions à 21 associations (22 projets) dont les objectifs visent la sensibilisation à une alimentation durable de chaque Parisienne et chaque Parisien quel que soit sa situation ou son âge ou de favoriser une plus grande démocratie alimentaire sur le territoire.

1/ SENSIBILISATION DU GRAND PUBLIC ET DES PUBLICS SCOLAIRES

- Association Science Technologie et société (ASTS) pour son projet « Miam 2050 ! » à Paris (4 000 euros) – Paris Asso n° 2026_05251.

L'association anime des ateliers de sensibilisation à une alimentation durable auprès de publics scolaires, élémentaires et collèges. À partir de l'exposition « *Ce que mange le monde* », les élèves sont amenés à identifier « qui mange quoi ? », afin de déconstruire leurs préjugés alimentaires et se questionner sur la diversité des cultures alimentaires. Ils sont amenés à réfléchir à l'impact de l'alimentation animale et végétale, à l'intérêt de réduire la part carnée et d'accroître la végétalisation de l'assiette, au bio, à la saisonnalité, à la réduction des emballages alimentaires et aux pollutions, à l'impact écologique de l'alimentation humaine sur l'environnement et la biodiversité, aux circuits courts et de proximité et aux produits ultra-transformés. Pendant les ateliers, ponctués d'apports scientifiques régulièrement mis à jour par les médiateurs et médiatrices de l'association, deux groupes débattent et argumentent pour défendre un type d'alimentation (réel ou fictif) à horizon 2050 en proposant des leviers actionnables pour favoriser une alimentation durable. En 2025, 12 ateliers ont été réalisés dans des écoles élémentaires des 11^e, 12^e, 13^e et 19^e arrondissements, touchant environ 300 élèves. L'association reconduit ses animations en 2026 en proposant d'organiser 15 ateliers d'1h30 ou de 2 heures en milieu scolaire (classes élémentaires, collèges et lycées parisiens).

Une convention annuelle de fonctionnement vous est soumise pour ce projet.

- Cuisine et partage pour son projet « Développement du programme Les Brigades culinaires à Paris » à Paris (5 000 euros) – Paris Asso n° 2026_04511.

L'association Cuisine et partage, développée au Canada et présente en France, met en œuvre des actions d'éducation populaire et de sensibilisation à l'alimentation à destination des jeunes en collèges (secteur REP/REP+ et classes SEGPA principalement) et en foyers, public cible du Plan d'alimentation durable. L'association est présente dans 40 collèges en France dont 4 à Paris (18^e, 19^e et 20^e arrondissements). Elle propose un projet commun à tous les établissements participants. Le projet des Brigades culinaires est proposé à une classe par établissement (15-20 élèves par collège en REP).

Cuisine et partage transmet ses supports pédagogiques, le matériel et un livret contenant des conseils de bonnes pratiques en cuisine, des informations sur l'alimentation équilibrée, la saisonnalité, le cuisiné maison à partir de produits bruts, la végétalisation de l'assiette, des informations et des recettes en lien avec les ateliers thématiques menés (fruits, légumes, céréales, légumineuses, anti-gaspi, produits de la mer). Les ateliers (1 par mois) sont co-conduits et animés par des chef.fe.s, à titre bénévole, sur un an. Les recettes préparées sont également partagées avec les familles. En fin d'année scolaire, un événement rassemble plusieurs brigades de France et du Canada le temps d'une finale pour valoriser l'engagement des jeunes participants. L'association estime que 20 % des jeunes envisagent de devenir cuisiniers à l'issue du programme.

- Association Florimont, pour son projet « Manger mieux pour vivre mieux » à Paris 14^e (6 000 euros) – Paris Asso n° 2026_03453.

Depuis 2022, l'association Florimont conduit le projet Manger Mieux pour Vivre Mieux. Ce projet s'inscrit dans une démarche globale visant à renforcer la durabilité des pratiques alimentaires dans le 14^e. L'association met 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 d'outils et actions d'accompagnement des habitant.e.s à un changement d'habitudes en termes d'achats et de consommation. L'objectif est aussi de mettre en valeur les producteurs, artisans et commerçants du quartier qui proposent des produits locaux, biologiques et durables.

En 2025, l'association a réalisé plusieurs ateliers autour de la farine avec plus de 400 enfants et son banquet « histoires de pains » qui a rassemblé environ 500 participants (habitants du quartier, enfants et partenaires associatifs), 2 fresques de l'alimentation pour ses publics (30 participant.e.s) et des enquêtes sur l'alimentation durable sur le marché Brune. L'association est présente régulièrement sur ce marché (en lien avec le service politique de la Ville) pour sensibiliser les habitants du quartier à une alimentation durable et réaliser des enquêtes sur les pratiques alimentaires. C'est l'occasion pour l'association de faire connaître les circuits courts, d'autres modes de consommation plus responsables (AMAP, vrac, coopératives locales etc.), d'inciter à végétaliser les assiettes, à cuisiner maison et à pratiquer des activités sportives.

En 2026, Florimont reconduit ses actions de sensibilisation avec pour objectif de :

- Finaliser une cartographie des acteurs locaux ;
- Reconduire ses participations et enquêtes sur le marché Brune. Plusieurs activités sont déployées sur un stand: conseils en matière de consommation avec une attention particulière aux produits de saison, labels, à la réduction du gaspillage alimentaire ; animations interactives, enquêtes pour recueillir les habitudes alimentaires et les attentes des habitant.e.s en matière d'alimentation ;
- Proposer des balades urbaines et des ateliers pédagogiques autour de l'alimentation, du climat et de la biodiversité pour le grand public ;
- Intervenir dans les écoles du 14^e avec des ateliers de sensibilisation à une alimentation durable ;
- Organiser le banquet « histoires des pains » qui réunit boulangers et experts du pain et des céréales, habitants et partenaires associatifs autour d'ateliers de fabrication, des dégustations, des échanges ;
- Proposer des Fresques de l'alimentation au grand public ;
- Créer un parcours d'ateliers pédagogiques avec des phases de sensibilisation, de découverte des produits et des ateliers goûts et cuisine.

Un avenant à la convention pluriannuelle de fonctionnement vous est soumis pour ce projet.

- Clichés urbains pour son projet « Alimage (transition alimentaire et éducation populaire par l'image) » à Paris (3 000 euros) – Paris Asso n° 2026_05159.

Clichés urbains est une association d'éducation populaire qui porte des activités d'enseignements ludiques, innovants et citoyens en lien avec la photographie et l'image au sens large. Elle déploie ces animations artistiques participatives auprès de jeunes publics (à partir de 7 ans) notamment dans le quartier populaire de Stalingrad Riquet dans le 19^e arrondissement. Parmi elles, Alimage est un programme gratuit et ouvert à toutes et tous autour de l'alimentation saine, locale et décarbonée. L'association utilise la photographie pour sensibiliser les jeunes ainsi que les agriculteurs•rices et le grand public à l'enjeu de l'accessibilité à une alimentation durable dans les quartiers populaires. Les jeunes ont réalisé des portraits et interviews d'agriculteurs•rices engagé•e•s qu'ils ont valorisés lors d'une exposition de photos présentée sur les murs d'une rue du quartier des Orgues de Flandre. En parallèle, l'association a organisé des ateliers de sensibilisation et des ateliers de cuisine pour les enfants et adolescents du quartier et le grand public (environ 300 personnes touchées). Des distributions de fruits et légumes en partenariat avec l'association Veni verdi ont touché près de 50 personnes. L'exposition a ensuite été mise à disposition des centres Paris anim' de proximité. Le projet Signal et click prend le relais avec la création et la pose de signalétique dans les jardins potagers des établissements scolaires du 19^e (13 ateliers déjà réalisés autour de la reconnaissance des végétaux et des plantes comestibles). En 2026, l'association poursuit le projet auprès notamment des publics d'associations partenaires qui interviennent en milieu scolaire. Elle souhaite également reconduire les distributions de fruits et légumes hyper locaux et de recettes qui permettent de sensibiliser un large public.

- La Petite Rockette pour son projet « La Troclette - Sensibilisation à l'alimentation durable » à Paris 11^e et 20^e (7 000 euros) – Paris Asso n° 2026_04869.

La Petite Rockette développe des activités relatives à l'environnement, l'action sociale, la solidarité et l'éducation populaire, encourageant des pratiques éco-citoyennes pour améliorer la qualité de vie des habitant•e•s du 11^e et du 20^e limitrophe. La ressourcerie et café-atelier associatif La Troclette, une des antennes de l'association, propose notamment un service de restauration avec chaque midi 40 à 50 couverts (6 500 repas servis en 2025) et une petite offre apéritive le soir, le tout préparé avec une équipe de bénévoles à partir de denrées récupérées auprès de commerçants du quartier (Biocoop, épicerie le Zingam, boulangerie bio etc.), soit l'équivalent de 10 tonnes en 2025 et de quelques producteurs en direct.

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 le local de l'association. Les repas sont accessibles à toutes et tous grâce à une tarification modulée (grand public, adhérents, bénévoles, public en situation de précarité). Le café et le thé sont à prix libre. Les surplus de récupération sont redistribués gratuitement et les déchets organiques sont compostés. L'association développe aussi des actions de sensibilisation grand public. Les démarches de sensibilisation s'incarnent lors de la préparation des repas auprès du réseau de 150 bénévoles. Des ateliers sont aussi réalisés par leur animatrice du goût pour les enfants, les jeunes et les adultes (380 bénéficiaires) : ateliers culinaires anti-gaspi pour les 7-12 ans (10 en 2025), ateliers de cuisine durable pour les enfants et adolescents (8 en 2025), ateliers de cuisine pour les adultes résidant en hôtels sociaux (6 en 2025).

L'association propose par ailleurs les soirées "Resto solidaire" lors desquelles la cuisine est mise à disposition à des associations d'aide alimentaire, ou "Resto dont vous êtes le/la cuisto" pour les habitant•e•s. Quelques ateliers « tout public » sont aussi réalisés hors les murs pour les habitant•e•s des quartiers populaires alentours. Ces actions sont complétées par la sensibilisation des commerçants du quartier lors de ses collectes anti-gaspi et solidaires.

Une convention annuelle de fonctionnement vous est soumise 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° 2026_05090.

Les actions de Tendance 19 portent sur le réemploi, la création et l'alimentation et visent à démocratiser des réflexes de consommation durable et de pouvoir d'agir auprès des populations qui en sont éloignées. En 2025, l'association a réalisé 9 ateliers de cuisine bénéficiant directement à 77 personnes (70 % familles, 30 % jeunes 16-30 ans et environ 300 personnes touchées indirectement). Les participant.e.s sont notamment des résidents des foyers alentours ou des personnes orientées par l'espace parisien des solidarités du 19^e. Les ateliers se déroulent dans leur local ou dans l'espace public. Ils sont animés sous forme d'atelier/conférence interactive et mettent l'accent sur les produits de saison, la végétalisation de l'assiette, l'accessibilité alimentaire de qualité avec des recettes gourmandes et anti-gaspi. Tendance 19 s'approvisionne auprès de commerçants spécialisés bio ou anti-gaspi du quartier et veille à la non utilisation des plastiques. Les recettes sont adaptées en fonction des produits à disposition, des idées des participant•e•s et des possibilités de végétalisation des plats. En 2026, afin de mieux mesurer le changement de pratiques, l'association propose de reconduire ses actions et de les adapter avec des parcours de 3 à 4 ateliers par saison (12 à 16 ateliers prévus). Tendance 19 est par ailleurs investi dans le projet inter-associatif du collectif des voûtes qui réhabilite une friche sur la petite

ceinture. Tendance 19 mènera ses ateliers dans ce nouveau local à partir de l'automne et coordonnera les ateliers de cuisine pour l'ensemble des associations.

2/ ACCOMPAGNEMENT ET SENSIBILISATION DES PERSONNES EN SITUATION DE PRÉCARITÉ ALIMENTAIRE

- Action contre la faim, pour son projet « Accompagnement des acteurs de l'accès digne à une alimentation durable pour les personnes vulnérables » à Paris (5 000 euros) – Paris Asso n° 2026_05557.

Action contre la faim accompagne les acteurs parisiens de l'aide alimentaire et contribue à l'amélioration des réponses aux besoins des personnes les plus précaires et de leur accès digne à une alimentation saine, durable et de qualité. Dans ce cadre, Action contre la faim a mené plusieurs enquêtes terrain et études en lien avec les acteurs de l'aide alimentaire et leurs dispositifs parisiens depuis 2023 ainsi qu'une enquête sur les restaurants solidaires de la Ville de Paris. Les résultats de ces études font l'objet depuis 2024 d'un accompagnement dans la mise en œuvre des recommandations, en tenant compte des priorités du Plan Alimentation durable en ce qui concerne l'étude sur les restaurants solidaires.

Action contre la faim propose aussi d'être en appui à l'émergence et à la structuration de projets inclusifs visant à garantir un accès à une alimentation saine et durable pour les publics en précarités, tels que ceux menés par la Fondation de l'Armée du Salut (FADS) et la Croix-Rouge insertion (CRi) (études d'impact). Action contre la faim porte par ailleurs un plaidoyer fort sur le droit à l'alimentation saine et durable pour toutes et tous.

En 2026, les priorités d'Action contre la faim à Paris sont la mise en lumière des enjeux alimentaires et l'accompagnement à l'adaptation des dispositifs existants ainsi que l'appui à l'émergence et la structuration de projets inclusifs.

Ce projet est également présenté dans la délibération 2026 DSOL 55. Une convention annuelle de fonctionnement vous est soumise pour ce projet.

- Association Bokawa, pour son projet « Mois de la transition alimentaire chez Bokawa » à Paris 19^e (3 000 euros) – Paris Asso n° 2026_03816.

Bokawa est un lieu de vie situé dans le quartier Danube, dans le 19^e arrondissement, composé d'une épicerie zéro déchet et d'un café associatif où prennent place des événements, ateliers et conférences autour de l'environnement, construits avec les habitant•e•s du quartier et plusieurs associations.

L'association reconduit son événement annuel intitulé le « Mois de la transition alimentaire », avec au programme : un cours de cuisine (environ 10 personnes), des dégustations avec des producteur•ice•s, une visite chez un•e producteur•rice, une projection documentaire sur l'alimentation durable, une activité du type Fresque de l'alimentation et un atelier cuisine avec la nouvelle Cuisine Mobile du Quartier Danube-Solidarité-Marseillaise. Le mois est clôturé par la Fête de la soupe. En 2025, cet événement a rassemblé environ 250 personnes et 11 équipes : personnes âgées isolées, jeunes, habitant•e•s de ce quartier prioritaire. Les participant•e•s sont invité•e•s à proposer une soupe à base d'invendus alimentaires. Ce temps festif et convivial est organisé en lien avec le centre Paris anim' Solidarité Angèle Mercier et le réseau de partenaires associatifs. Dans la continuité de cet événement, l'association propose un « programme alimentation saine » d'un an à environ 140 personnes, ponctué d'ateliers cuisine, de présentations, de dégustations et de visites de fermes.

Une convention annuelle de fonctionnement vous est soumise pour ce projet.

- Association Bokawa, pour son « Programme alimentation saine chez Bokawa » à Paris 19^e (15 000 euros) – Paris Asso n° 2026_03804.

L'association Bokawa renouvelle son programme "Boka'table", initié en 2022, d'accompagnement à une alimentation saine et durable dans le quartier Danube Solidarité Marseillaise, en le faisant évoluer, pour répondre aux mieux aux besoins des habitant•e•s. Les personnes participantes sont accompagnées par des spécialistes de la nutrition, ont accès à des produits alimentaires sains à moindre coût et créent du lien social à travers le partage de recettes. Le programme se déroule de septembre à juillet. Il accueille une majorité de foyers se trouvant en situation de précarité, avec la capacité de cuisiner. Les participant•e•s sont souvent orienté•e•s par le centre social et culturel Danube ou d'autres prescripteurs public (CAF, Paris Habitat, etc). L'objectif est de sensibiliser parents et enfants à une alimentation saine et savoureuse, cuisinée maison (moins transformée) et à une consommation responsable, respectueuse de l'environnement. L'année est ainsi ponctuée d'ateliers de cuisines axés sur la santé, la transmission et la durabilité. Entre chaque atelier, les participant•e•s sont invité•e•s à réaliser des recettes à la maison à partir des paniers vendus de façon hebdomadaire par l'épicerie Bokawa au tiers de leur valeur (environ 5 euros pour une famille de 4 personnes).

Les denrées proposées sont majoritairement bio, durables, locales et de saison. Le programme est aussi marqué par des sorties chez des producteurs•ice•s franciliens•es, des séances de consultation auprès de nutritionnistes, et de repas partagés. L'animation des ateliers est assurée en partenariat avec les associations De mon assiette à notre planète et Graine et Noyau. L'approche diététique-nutrition est accompagnée par une diététicienne. En 2025, 800 paniers ont été distribués et 5 sorties chez des producteurs locaux (petite couronne) ont été organisées. Les ateliers ont connu une participation régulière et interactive. Une convention annuelle de fonctionnement vous est soumise pour ce projet.

- Café Sawa pour son projet « ateliers d'éducation culinaire » à Paris (2 000 euros) – Paris Asso n° 2026_02801.

L'association, qui vise à faciliter 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, nutritive et équilibrée, peu onéreuse et facilement reproductible avec un matériel limité. Les ateliers abordent une cuisine durable, locale, variée, anti-gaspi (revalorisation des invendus alimentaires) et végétale pour apprendre à cuisiner à partir de produits frais et de saison. Chaque atelier, animés par des chef.fe.s formé.e.s par Sawa, est consacré à une thématique définie avec le/la chef.fe intervenant•e : pâtisserie allégée en sucre et en matière grasse, recettes à moins de 2 euros, recettes anti-gaspi, fruits et légumes de saison, fabrication de pain, cuisine du monde, goûter équilibré, cuisine végétale, zéro cuisson, recette express, pâtes fraîches, pain etc. Les ateliers se déroulent dans la cuisine de l'épicerie et hors les murs chez des partenaires associatifs. L'association s'approvisionne en produits bio autant que possible et auprès de boulangeries et commerçants du 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 les Cagettes de Serpollet piloté par la Fondation de l'Armée du Salut pour ses maraudes et colis alimentaires. L'association intervient aussi dans le cadre des TAP à l'école (périscolaire) avec des ateliers sur la cuisine et la nutrition (équilibre alimentaire, saisonnalité, fruits et légumes, découverte) et participe à des événements de quartier : festival du pain avec Graine et noyau, petit marché durable dans le 18^e en 2025.

- Halage pour son projet « Le jardin l'Univert : De la graine à l'assiette » à Paris 18^e (3 000 euros) – Paris Asso n° 2026_06017.

L'association Halage gère un jardin partagé solidaire, l'Univert, dans le quartier de la Goutte d'Or (18^e) depuis 2010 au sein d'un résidence Paris Habitat. Ce jardin, signataire de la Charte Main verte, est ouvert au public, notamment aux publics fragiles (adultes isolés, seniors, familles monoparentales, personnes handicapées, ...) et en situation de précarité alimentaire.

L'association propose depuis une dizaine d'années des ateliers de cuisine participative 2 fois par semaine pour des publics adultes isolés et pour des enfants les mercredis autour du goûter équilibré. Ces ateliers se déroulent au local du jardin qui dispose d'une cuisine aménagée. Ils sensibilisent à une agriculture très locale, à la diversité des goûts, aux produits frais et de saison. Les menus, facilement reproductibles, sont élaborés en commun et partagés pour encourager les liens sociaux. Ces temps permettent de transmettre des savoir-faire culinaires simples et accessibles à partir notamment des productions du jardin l'Univert, d'éduquer au goût et à la saisonnalité des produits et d'encourager chacun à prendre soin de soi et de sa santé.

Une convention annuelle de fonctionnement vous est soumise pour ce projet.

- Les Amis de Farinez-vous pour son projet « Ateliers pain : de la graine au pain » à Paris (5 000 euros) – Paris Asso n° 2026_02908.

L'association Les Amis de Farinez-vous favorise l'insertion professionnelle et sociale de publics en difficulté. À travers des ateliers de sensibilisation, elle fait expérimenter la transformation du grain au pain, met en avant les liens entre alimentation, environnement et culture, fait découvrir les savoir-faire artisanaux et les perspectives professionnelles autour des métiers de la boulangerie.

En 2026, l'association prévoit la réalisation de 8 ateliers environ (10 personnes par atelier). Ces ateliers d'adressent à un public adulte en situation de précarité et/ou éloigné de l'emploi, orientées par des associations partenaires. Ils se déroulent dans leur fournil et ont pour objectif de sensibiliser à la qualité du pain, de sa production à sa consommation, avec des farines bio d'Ile de France, du levain, du pain complet etc. Les ateliers conjuguent une approche sensorielle, informative (saisonnalité, qualité et durabilité des matières premières et leur impact sur la santé et l'environnement) et pratique (atelier de panification, visite d'un fournil artisanal, dégustations).

- Solidaya pour son projet « Programme de prévention dédié à l'alimentation sous forme d'ateliers culinaires avec un chef » à Paris 13^e (8 000 euros) – Paris Asso n° 2026_00793.

L'épicerie sociale et solidaire Solidaya reconduit son programme de prévention dédié à l'alimentation. Le programme prévoit 4 à 6 ateliers de cuisine destinés à environ 60 à 70 personnes fréquentant l'épicerie, dont

des étudiant·e·s, soit une dizaine de personnes par atelier accompagnées de bénévoles et de 2 animateurs et animatrices partenaires (chef·fe cuisine, diététicien·ne). Ces ateliers de deux heures se déroulent dans une cuisine située à proximité de l'épicerie, avec une partie cuisine et une partie sensibilisation ; ils sont suivis d'un déjeuner partagé. L'accent est mis sur la saisonnalité, le cuisiné-maison à partir de produits bruts, la végétalisation et la diversification de l'assiette. Les plats sont équilibrés, facilement reproductibles et à coûts maîtrisés - les plats et fiches recettes sont ensuite mises à disposition du public - et confectionnés à partir des produits de l'épicerie afin de favoriser l'accès à ces repas aux personnes en situation de précarité alimentaire. L'épicerie sociale et solidaire est très attentive à ses approvisionnements (environ 50% de produits bio), notamment en fruits et légumes frais, bio ou durables dont une partie provient du dispositif de la Croix-Rouge insertion soutenu par la Ville. Solidaya a d'ailleurs constaté une hausse sensible de la consommation de produits frais, fruits et légumes par les participant·e·s dont certain·e·s sont usagers·ères de l'épicerie. Lors de ces temps conviviaux, une attention particulière est aussi portée à la lutte contre le gaspillage alimentaire (gestion des stocks, astuces pour ne pas jeter etc.). En 2025, l'association s'est appuyée sur une diététicienne et un cuisinier de son réseau pour l'animation des ateliers de cuisine mensuels et prévoit de reconduire les activités à l'identique en 2026.

Une convention annuelle de fonctionnement vous est soumise pour ce projet.

- Vers un réseau d'achats en commun (VRAC) pour son projet « Favoriser l'accès à l'alimentation durable pour les habitants des quartiers populaires de Paris » à Paris 12^e, 13^e, 14^e, 18^e, 19^e et 20^e (7 000 euros) – Paris Asso n° 2026_11697.

L'association VRAC propose dans ses 8 groupements d'achats parisiens, situés en quartiers populaires, des épiceries éphémères pour lutter contre les inégalités d'accès à une alimentation durable avec la participation bénévole des habitant·e·s (entre 250 et 300 foyers accompagnés chaque mois). Environ 60 références sont proposées chaque mois (produits secs dont des légumineuses, fruits et légumes frais bio d'Île-de-France) ; l'association favorise les produits bruts (fruits, légumes, légumineuses, œufs) ou peu transformés (farines, huiles etc.) et veille à s'approvisionner en produits biologiques, locaux et en circuits courts. Ces produits sont vendus à prix coûtant ; une tarification différenciée est proposée depuis 2023 pour aider les ménages les plus modestes.

En complémentarité avec cette démarche d'accès à une alimentation durable pour toutes et tous, l'association propose des actions de médiation, de sensibilisation et d'éducation populaire tout au long de l'année. En 2026, elle souhaite organiser, dans plusieurs quartiers populaires, des ateliers participatifs et des événements favorisant une meilleure connaissance du système agro-alimentaire et une montée en compétence de chacun des participant·e·s sur les questions agroécologiques : 1 événement pour les seniors, 1 ciné-débat, 2 cycles d'animation de 3 ateliers chacun sur le bien-manger (saisonnalité, végétalisation de l'assiette) et sur la démocratie alimentaire (paysages alimentaires et ressources existantes), 2 sorties sur des sites d'agriculture urbaine, des ateliers de cuisine.

Une convention annuelle de fonctionnement vous est soumise pour ce projet.

3/ ACCÈS GÉOGRAPHIQUE ET ÉCONOMIQUE À UNE ALIMENTATION DURABLE

- Café associatif Pernety – Le Moulin à café, pour son projet « Pérenniser le fonctionnement du Moulin à Café, café associatif, solidaire et participatif » situé à Paris 14^e (9 000 euros) – Paris Asso n° 2026_00489.

Le Café Pernety, café associatif et solidaire du 14^e (environ 1 000 adhérent·e·s en 2025 dont des associations, des habitant·e·s du quartier et des étudiant·e·s), propose des repas durables et accessibles au Moulin à Café (avec des tarifs adhérents ainsi que des repas et cafés suspendus en partenariat avec La Cloche (7 300 repas servis dont 2600 plats végétariens et 190 plats et soupes suspendus en 2025). Malgré la hausse des coûts d'approvisionnement, les prix restent accessibles dans ce quartier populaire (plat à 10 €, soupe à 3 €). L'association poursuit ses engagements à travers des approvisionnements durables (denrées et boissons) dont 100 % de fruits et légumes bio (produits de saisons, locaux et en circuits courts, AMAP accueillie toutes les semaines, commerçants durables du quartier). Le Café Pernety propose quotidiennement une offre végétarienne. L'association veille à lutter contre le gaspillage alimentaire (anticipation des préparations et adaptation des portions servies) et à trier les déchets : les restes alimentaires sont réutilisés autant que possible, les épluchures compostées. Par ailleurs, les contenants personnels sont les bienvenus pour la vente à emporter afin de réduire les déchets non-alimentaires. Ouvert du mardi au samedi, l'association a aussi lancé des brunchs une fois par mois le dimanche en 2025 qui rencontrent un public mixte et régulier.

Des événements de sensibilisation, notamment à une alimentation plus durable, sont proposés tout au long de l'année en partenariat avec des associations locales. En 2025, 10 ateliers pâtisserie, 3 animations dans le cadre du Festival du mieux manger, 4 événements de sensibilisation ont eu lieu auxquels s'ajoute la création d'un groupe "alimentation durable" pour mobiliser et former les bénévoles aux enjeux écologiques. En 2025, l'association a aussi repris la gestion du jardin partagé Le Lapin agile pour développer ses actions agricoles urbaines ; elle a aussi remis aux normes des équipements et du matériel du Moulin à Café. Le Café Pernety propose toujours des plats à 1 € pour les étudiants (824 servis en 2025), des soupes solidaires, un frigo

solidaire au pied de la résidence du Crous. Le Café Pernety reconduit et souhaite consolider ses actions en 2026.

- Espace 19 pour son projet « Pour une alimentation de qualité accessible au plus grand nombre » à Paris 19^e (8 000 €) – Paris Asso n° 2026_04159.

Espace 19 accompagne le Collectif O'Bons légumes, composé d'un groupe d'habitants et adhérents du centre social Tanger, 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. Pour mettre en œuvre ce projet, l'équipe du centre social et les habitants volontaires se sont formés et ont mené depuis 2020 plusieurs réunions de réflexions, des recherches, ventes-tests, rencontres et cueillettes.

En 2025, 7 ventes ont été réalisées par le collectif O bons légumes (80 membres dans le groupement dont 30 acheteurs réguliers, 114 personnes touchées). Une tarification adaptée est proposée pour favoriser l'accessibilité et la mixité des publics Le collectif est de plus en plus autonome dans la réception des produits et la gestion de la vente avec l'accompagnement continu d'Espace 19 et la formation pratique de l'association VRAC. Le partenariat avec VRAC a d'ailleurs permis d'amplifier le projet avec une participation plus régulière des habitants et une meilleure organisation des ventes. Le projet est approvisionné en partie par Veni verdi avec des produits frais, de saison, durables et hyper locaux. Espace 19 a en parallèle renforcé ses activités de sensibilisation autour des temps de ventes avec, en 2025, 7 ateliers de cuisine sur l'alimentation saine et accessible avec des femmes seniors, 1 sortie à la ferme de Gally avec des familles, 5 ateliers potager pour travailler la saisonnalité, des réunions hebdomadaires du collectif avec Espace 19, Vrac et Veni verdi. Espace 19 a pu constater une évolution des pratiques alimentaires chez les participant•e•s au dispositif. L'association propose de reconduire le projet en 2026 tout en se positionnant comme lieu ressource sur l'alimentation saine et durable avec le souhait d'accompagner le pouvoir d'agir des habitants sur l'alimentation.

Une convention annuelle de fonctionnement vous est soumise pour ce projet.

- Fondation de l'Armée du Salut – Palais de la Femme, pour son projet « Cuisines partagées du Palais de la femme » à Paris 10^e, 11^e, 12^e, 19^e et 20^e (7 000 euros) – Paris Asso n° 2026_04305.

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 pour 6 à 10 adultes et enfants par atelier. Ceux-ci sont réalisés en partenariat avec d'autres associations comme Toques en stock toutes les 2 semaines environ et à l'occasion de 2 séjours d'une semaine dans l'année ainsi que Cook trotteur une fois par mois. Les ateliers se déroulent en même temps que les créneaux de cuisine ou sur des temps dédiés afin de faire découvrir certains légumes et 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 dans le 11^e arrondissement. Ces deux lieux accueillent des ménages du 11^e 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 une capacité d'accueil de 3 personnes en simultané. Avec ces 3 dispositifs, plus de 70 ménages (250 personnes environ) ont accès à une cuisine tout en bénéficiant de denrées alimentaires tels que des produits frais et variés. Le Palais de la Femme bénéficie du dispositif d'approvisionnement en fruits et légumes de la FADS (Les cagettes de Serpollet). Les produits sont choisis avec les publics accueillis et cet apport est particulièrement apprécié des bénéficiaires dont environ 50 % n'a pas de ressources financières pour s'acheter des denrées. Le Palais de la Femme travaille aussi à un approvisionnement plus durable des produits secs mis à disposition et veille à lutter contre le gaspillage alimentaire. Depuis l'ouverture du dispositif en 2020, plus de 800 passages par an ont été réalisés et plus de 8 000 repas ont été préparés.

Une convention annuelle de fonctionnement vous est soumise pour ce projet.

- Food Sweet Food pour son projet "La Cantine des Arbustes - Tiers lieu de l'aide alimentaire" à Paris 14^e (35 000 euros) – Paris Asso n° 2026_05170 – DEVE (15 000 euros) et 2026_07752 – DAE (20 000 euros) en fonctionnement ; n° 2026_12165 (7 000 euros) – DAE en investissement.

L'association Food Sweet Food œuvre pour une alimentation juste, durable et diversifiée, pour toutes et tous. Elle porte notamment depuis 2022 le restaurant solidaire La Cantine des Arbustes, situé Porte de Vanves, dans

le 14^e arrondissement. Cet espace propose une cantine solidaire, une cuisine partagée et des ateliers de cuisine. La cantine est ouverte du lundi au vendredi et sert 100 à 130 repas par jour avec une tarification adaptée (tarif normal, réduction 50% et gratuité sous conditions). En 2025, 17 600 repas ont été servis dont 70 % gratuitement. Ce lieu emploie des personnes réfugiées, favorisant leur insertion socio-professionnelle et la diversité culturelle des recettes. Pour élaborer les menus, l'association s'inscrit dans une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire en valorisant des invendus de qualité, en soutenant des filières locales ainsi que l'agriculture biologique ou durable. Certaines actions bénéficient des dispositifs d'approvisionnement durable de la Fondation de l'Armée du Salut (pour la cuisine partagée) et de la Croix-Rouge insertion (à Plan Libre – Cité du Refuge). L'association est aussi engagée dans le projet de groupement d'achats durables inter-associatif initié par Ernest avec la FADS et Cop1. Une démarche de labellisation écotable a également été commencée en 2025.

L'association est attentive à l'équilibre des plats et à la diversification des fruits et légumes proposés dans les menus, tout en sensibilisant les personnes accueillies à la réduction de la part carnée dans l'alimentation. Elle expérimente aussi l'utilisation de contenants réemployables pour limiter l'usage des plastiques des plats à emporter. La cuisine, ainsi que son matériel et des denrées alimentaires, sont par ailleurs mises à disposition de familles hébergées en hôtel social à raison de 35 crêneaux par semaine (111 bénéficiaires en 2025, soit 11 000 équivalents repas par an).

Food Sweet Food accueille également des ateliers de cuisine participatifs gratuits, une à deux fois par mois (7 en 2025, 24 participant.e.s). Ces ateliers sont ouverts en partie aux personnes hébergées à l'hôtel qui utilisent la cuisine partagée. L'association a progressivement internalisé l'animation en 2025 en lien avec Toques en stock et propose des sensibilisations autour de l'équilibre alimentaire, de la végétalisation de l'assiette et la diversification alimentaire, tout en veillant à des solutions pour cuisiner avec peu de place et peu d'ustensiles. Une grande majorité des participant.e.s ont fait évoluer leurs pratiques et mangent plus de fruits et légumes. Pour améliorer la visibilité du site, et renouveler des équipements obsolètes, l'association prévoit en 2026 l'achat d'équipements et matériels en cuisine (chambre froide, robot coupe etc.), l'achat d'équipements pour la terrasse estivale (tables, chaises) et l'installation d'une nouvelle enseigne.

Ce projet est également présenté dans la délibération 2026 DSOL 56. Une convention annuelle de fonctionnement et d'investissement vous est soumise pour ce projet.

- Le Récho pour son projet « Les Tables des Voisins : Une table, des histoires, du lien » à Paris (8 000 euros) – Paris Asso n° 2026_03869.

L'association Le Récho a pour mission d'apporter une aide alimentaire sous forme de repas pour des personnes en difficultés et particulièrement aux personnes exilées et réfugiées. Initié depuis 2021 dans les restaurants d'insertion de la SAS La Table du Récho, le projet des Tables des voisins propose un déjeuner complet pour 8 à 10 convives en situation d'isolement ou de précarité alimentaire accompagnés par des associations partenaires et accueillis par un.e restaurateur.rice. Cette initiative permet à la fois de rendre accessible une alimentation durable à des personnes qui en sont éloignées, de favoriser une mixité sociale et aux restaurateurs de s'engager dans des actions solidaires. Une centaine de tables ont déjà été organisées dans Paris avec 33 associations partenaires. En 2026, l'association propose d'organiser hors les murs 50 tables des voisins dans 15 restaurants parisiens (400 déjeuners offerts) et 25 goûters des voisins (400 goûters offerts) dans 8 salons de thé. Le Récho se charge de coordonner, d'animer et de fédérer son réseau de bénévoles, de professionnels et d'associations qui mobilisent leurs publics (personnes âgées isolées, jeunes en situation de précarité, femmes isolées, personnes réfugiées et/ou en situation de rue). Des partenariats avec une dizaine de restaurants sont effectifs ou en cours et 5 tables des voisins ont déjà eu lieu depuis début avril. Les restaurants partenaires sont labellisés écotable ou engagés dans une démarche d'événements écoresponsables.

- L'Inter-co pour son projet « La Flèche d'Or / Tiers-lieu alimentaire, solidaire et durable » à Paris 20^e (5 000 euros) - Paris Asso n°2026_05204.

Depuis la réouverture de la Flèche d'Or, rachetée par la Ville en 2021, l'association a développé de nombreuses actions de solidarité en particulier alimentaires, à travers une cantine solidaire, la préparation dans ses locaux et la distribution de repas ainsi que la mise à disposition de sa cuisine à des personnes hébergées en hôtels sociaux.

Ce tiers-lieu alimentaire met ainsi en œuvre plusieurs 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 propose des repas complets 100 % végétariens avec des produits majoritairement récupérés auprès de partenaires du quartier (AMAP, commerces bio et/ou en circuits courts, dispositif d'approvisionnement de la Fondation Armée du Salut en fruits, légumes et légumineuses bio et/ou durables, boulangeries de quartier, associations). L'Inter-co se fixe un objectif d'approvisionnement composé à

80 % de produits bio et locaux. Cet espace de vie est ouvert les midis du mercredi au samedi et accueille en moyenne une quarantaine de personnes par service dont environ la moitié est en situation de précarités alimentaires et/ou d'isolement (environ 13 500 repas / an, dont plus de 2 500 repas gratuits / an). L'association a mis en place depuis 2024 une triple tarification (4 €, 10 € ou 14 € en fonction des possibilités de chacun). Environ 10 repas gratuits seront proposés chaque jour à des personnes accueillies dans le cadre de leurs permanences d'accès au droit. Les convives ont aussi la possibilité d'offrir des « repas suspendus » solidaires. Ce fonctionnement favorise la mixité sociale, culturelle et intergénérationnelle des publics.

Des ateliers de cuisine et de sensibilisation à une alimentation plus durable et végétale sont proposés les mercredis (1 à 2 par mois) aux personnes participant à la cuisine partagée (cette activité de cuisine partagée est soutenue par la Direction Régionale et Interdépartementale de l'Hébergement et du Logement d'Île-de-France) ou fréquentant le tiers-lieu (environ 10 personnes par ateliers dont des enfants).

Maintenues jusqu'à la fermeture du site pour travaux, ces actions se poursuivront dans d'autres lieux le temps de ces derniers.

Une convention annuelle de fonctionnement vous est soumise pour ce projet.

4/ LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Le Chaînon manquant pour son projet « Soutien aux actions antigaspi et solidaires du Chaînon Manquant » à Paris (5 000 euros) – Paris Asso n° 2026_11696.

Créée en 2014 à Paris, l'association Le Chaînon manquant lutte contre le gaspillage et la précarité alimentaires au quotidien en créant, sur le terrain, le lien « manquant » entre les professionnels qui ont des surplus alimentaires de qualité à donner et les acteurs sociaux qui manquent de produits frais.

Le Chaînon manquant collecte des produits frais en camion réfrigérés auprès de gestionnaires de restauration collective (dont certaines caisses des écoles), de marchés, d'événements et les redistribue directement à son réseau d'associations partenaires, selon leurs besoins et leurs spécificités. Le travail se fait en flux tendus. Le Chaînon manquant assure la logistique du dernier kilomètre ; il n'y a pas de produits restants, pas de stock. Entre janvier et octobre 2025, 126 890 équivalents repas ont été redistribués à 21 associations parisiennes en 530 passages. L'association a aussi investi dans des bacs gastro pour faciliter la récupération de plats préparés, compatibles avec les bacs utilisés dans la restauration collective parisienne. Elle souhaite notamment en 2026 poursuivre les collectes auprès des gestionnaires de restauration collective municipaux, les plats pouvant être retravaillés par certaines associations d'aide alimentaire partenaires du projet.

Le Chaînon manquant est par ailleurs partenaire logistique du groupement d'achats inter-associatifs mené par Ernest et la Fondation Armée du Salut.

Ce projet est également présenté dans la délibération 2026 DSOL 56. Une convention annuelle de fonctionnement vous est soumise pour ce projet.

Je vous prie, Mesdames, Messieurs, de bien vouloir en délibérer et de m'autoriser à verser les subventions proposées et à signer les conventions et avenants joint·e·s au présent projet de délibération.

Le Maire de Paris