



Communiqué de presse

Jeudi 14 novembre 2019

## La Ville dévoile les 12 lauréats des Trophées Parisiens de l'ESS

Anne Hidalgo et son adjointe Antoinette Guhl, ont dévoilé mardi les 12 **lauréats des Trophées Parisiens de l'Économie Sociale et Solidaire**. Ils incarnent chacun des projets socialement innovants.

Dans le cadre du mois de l'Économie Sociale et Solidaire (ESS), Anne Hidalgo et Antoinette Guhl ont remis les Trophées de l'Économie Sociale et Solidaire à 12 structures. Les lauréats seront subventionnés et accompagnés dans leurs recherches de locaux, de partenariats, d'outils de communication.

Les Lauréats 2019

- À Table Citoyens : incubateur d'entreprises dans le secteur culinaire, *À Table Citoyens* propose un accompagnement par immersion dans des cuisines et restaurants. Cet accompagnement s'adresse à tous les porteurs de projet d'activité de restauration, aux créateurs très éloignés de l'emploi tout comme aux professionnels avec une expérience partielle.
- Ce que mes yeux ont vu : a pour objet de créer du lien social, grâce à l'art et à la culture, en vue d'apporter un soutien à des personnes en situation de fragilité. Dans son programme lauréat « *l'œil est la voix* », sont organisés des ateliers artistiques où des personnes en grande précarité et des collaborateurs d'entreprises enregistrent des commentaires d'œuvres d'art destinés au public d'institutions culturelles. Ces ateliers de lecture peuvent être réalisés dans des monuments pour renforcer la sensibilisation à la culture des participants. Ils permettent l'accès à la culture de publics empêchés et contribuent à favoriser la mixité sociale et le croisement des regards sur les œuvres.
- Collectif Café Culture Cuisine (Collectif 4C) : collectif d'habitants du quartier de la Goutte d'or développant un lieu géré et inventé par les habitants. Il comprend une cuisine partagée destinée aux personnes qui ne peuvent pas cuisiner à leur domicile, en particulier celles qui résident dans les hôtels sociaux, et une cuisine professionnelle mise à disposition de porteurs de projets culinaires à impact en

émergence, qui peuvent ainsi accéder à des espaces aux normes et à du matériel professionnel. Le lieu proposera une cuisinothèque pour le prêt de matériel de cuisine.

- Descodeuses : association créée par des développeuses informatiques en 2017 et implantée dans le quartier Belleville-Amandiers, a pour objet de favoriser l'accès des femmes aux métiers du numérique. Elle a développé une formation complète de cinq mois permettant de devenir développeuse web, suivie par un stage en milieu professionnel. Cette formation propose seize places à des femmes habitant en quartier prioritaire.
- L'école de la transition écologique (ETRE) : créée en 2018, cette école a pour objectif de développer la formation aux métiers de la transition écologique, en particulier pour les jeunes en situation de décrochage scolaire. Son but est d'accompagner et former par la pratique les jeunes décrocheurs et déscolarisés aux métiers de la transition écologique. L'association développe une formation pré-qualifiante à la pédagogie adaptée et organisée avec des structures de l'économie sociale et solidaire.
- La coopérative éthi'Kdo : première carte cadeau multi-enseignes éthique et solidaire visant à favoriser la consommation responsable et la rendre accessible à tous. La carte cadeau, fabriquée à Paris, pourra être utilisée dans les boutiques responsables et la différence entre le montant des achats et le montant de la carte pourra être versée à une association.
- La Table de Cana Paris Nord-Ouest : projet lauréat : « Des Etoiles et des Femmes », en partenariat avec Alain Ducasse. Il a pour objectif de permettre à des femmes éloignées de l'emploi, issues des quartiers prioritaires des 18e, 19e et 20e, de suivre un CAP cuisine en alternance auprès de chefs et de cheffes reconnus de la gastronomie, tout en leur fournissant un accompagnement socio-professionnel renforcé. Cette formation, d'une durée d'un an, ne requiert au préalable aucun diplôme, ni expérience professionnelle.
- Latitudes : a pour objet de mettre les nouvelles technologies au service de l'intérêt général. Le projet proposé vise à contribuer à changer la formation des étudiants en réalisant des modules de cours et des ateliers sur le développement durable afin de montrer aux étudiants que leurs compétences techniques peuvent être utiles pour le bien commun. L'association souhaite développer son modèle et essaimer sa méthodologie dans les établissements d'enseignement supérieur grâce à un programme d' "ambassadeurs" lancé en septembre 2019.
- La coopérative Le Local Paris 20 : première coopérative parisienne de producteurs, d'agriculteurs et d'éleveurs. L'objectif est de permettre aux Parisiennes et aux Parisiens de faire leurs courses dans un magasin proposant uniquement des produits fermiers, cultivés, élevés ou transformés dans un rayon maximal de 150 km et au prix juste. La moitié des produits vendus sont bio, l'autre moitié est issue d'une agriculture conventionnelle modérant le recours aux intrants chimiques.

- Le Récho : En partenariat avec l'association Aurore, ce projet lauréat de restaurant est situé au cœur du centre d'accueil ouvert sur le site de l'ancienne caserne de gendarmerie Chalvidan, où sont hébergées depuis septembre 2018 des personnes précaires ou exilées, mais aussi une quarantaine d'acteurs culturels et de l'économie sociale et solidaire. Cet établissement ouvert au public propose une offre mettant en valeur des produits locaux, bio et artisanaux. L'association s'engage également contre le gaspillage alimentaire, en revalorisant dans sa cuisine des invendus livrés par des structures spécialistes de la ramasse alimentaire. Le restaurant emploiera des personnes, principalement réfugiées, en insertion et des élèves des lycées hôteliers partenaires, qui seront encadrés par des professionnels.
- Les Hôtels Solidaires (lauréat à titre honorifique sans subvention) : Association collectant des produits alimentaires et des produits d'hygiène non consommés dans les hôtels de Paris, qui seront ensuite redistribués dans des centres d'hébergement d'urgence. Cette action permet de valoriser de manière solidaire une source importante de gaspillage de produits de qualité.
- Les Marmites volantes (lauréat à titre honorifique sans subvention) : traiteur associant l'engagement environnemental et l'engagement social : les repas sont préparés à base de produits de saison, en circuits courts et biologiques, la livraison est effectuée en vélo cargo et les bio-déchets valorisés. L'entreprise est aussi particulièrement attentive à l'embauche de personnes en situation de fragilité sociale ou en reconversion professionnelle, et les salariés sont systématiquement embauchés en CDI.

Contact presse :  
Camille Pavlovic - 01.42.76.49.61 - [presse@paris.fr](mailto:presse@paris.fr)