



PARIS



DEUX PROJETS INNOVANTS EN FAVEUR D'UNE MEILLEURE ALIMENTATION POUR LES PLUS DÉMUNIS

La capitale a besoin de nourrir quotidiennement ses 2,2 millions d'habitants, auxquels s'ajoutent 1 million de travailleurs et environ 300 000 visiteurs (de tourisme et d'affaires).

Dans le cadre des politiques menées en faveur de la transition écologique, la Ville de Paris s'est fixée comme objectifs pour 2030 de relocaliser 50 % de son alimentation (contre 25 % aujourd'hui) et de passer à 20 % d'agriculture bio (3 %) sur le Bassin parisien qui l'approvisionne à titre principal.

Ces orientations ambitieuses sont conçues pour diminuer l'empreinte carbone de son territoire et profiter à la santé et à la gourmandise de tous les Parisiens et Parisiennes.

DONNÉES CLÉS DU TERRITOIRE

- **Nombre d'habitants :**
 - Commune : 2 210 875 (INSEE, RP 2016)
 - Métropole du Grand Paris : 7 020 010 (2015)
 - Région Île-de-France : 12 117 131 (INSEE, RP 2016)
- environ 1 500 projets conduits en matière d'agriculture urbaine
- Taux de pauvreté à Paris : 16 %
- Chaque nuit ce sont près de 6 500 familles qui sont hébergées à l'hôtel par le Samu Social

L'ALIMENTATION POUR LES PLUS DÉMUNIS À PARIS : DEUX FEUILLES DE ROUTE

Un état des lieux de l'alimentation à Paris révèle notamment que 6,3 % des ménages parisiens sont en situation d'insécurité alimentaire et que le taux d'obésité des enfants dans les quartiers prioritaires est deux fois plus élevé qu'en moyenne à Paris.

Pour faire face à ces enjeux sanitaires et sociaux, la Ville de Paris s'engage à faciliter l'accès des populations les plus modestes et les plus fragiles à une alimentation saine et de qualité.

Ainsi, la Ville de Paris s'est dotée d'une Stratégie alimentaire durable en 2018 pour que l'alimentation consommée à Paris soit saine, respectueuse de l'environnement et abordable à tou-te-s. Elle est le fruit d'une large concertation menée avec les représentants de tous les secteurs du système alimentaire parisien. Cette politique alimentaire transversale et systémique offre un cadre structurant aux nombreuses actions sectorielles déjà engagées, à la mobilisation des acteurs du secteur de l'alimentation et au lancement de nouvelles actions.

Le Plan alimentation durable de la restauration collective parisienne vise à proposer dans les 1 400 restaurants municipaux une alimentation saine et de qualité à tous les enfants des crèches et des écoles, aux résidents des EHPAD ou bénéficiaires des restaurants solidaires, etc. La part de produits labellisés (bio, label rouge et pêche durable) a atteint 46,7% en 2018 pour les 30 millions de repas servis chaque année. Pour les enfants issus des familles les plus modestes, le prix des repas a été fixé à 13 cents.

À destination des publics les plus précaires, le Pacte Parisien de lutte contre la grande exclusion a permis de réactiver l'instance de pilotage de l'aide alimentaire à Paris et de garantir

la continuité de l'offre. L'aide alimentaire à Paris se compose aujourd'hui de 120 points de distribution alimentaire, 12 restaurants solidaires représentant 4,6 millions de repas servis.

L'appel à projets « Alimentation pour tous, l'alimentation et les cuisines en partage »

Lors de l'édition 2017 du Budget participatif, les Parisien·nes ont massivement voté pour le projet "Alimentation pour tous, l'alimentation et les cuisines en partage", qui vise à développer la dynamique sociétale et territoriale de solidarité alimentaire. Doté d'une enveloppe de 1 500 000 €, un appel à projets a été lancé pour favoriser le développement de cuisines partagées pour des publics en situation de précarité, renforçant ainsi l'autonomie et lien social pour les familles à l'hôtel, et soutenir la mise en place de modèles innovants de solidarité alimentaire et de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les quartiers prioritaires.

29 projets ont été retenus et sont en cours de mise en œuvre, parmi lesquels celui du Palais de la Femme, structure d'hébergement du 11^e arrondissement gérée par l'Armée du Salut : en lien avec le Samu Social de Paris, la cuisine partagée à destination des résidentes est ouverte aux familles provenant de 6 hôtels sociaux situés à proximité. L'ouverture de la cuisine de cette résidence sur plusieurs créneaux au cours de la semaine bénéficie à 94 ménages, soit près de 300 personnes.

Adapter l'offre de restauration solidaire aux besoins des familles en situation de précarité : Palikao

Ouvert début 2019, le 11^e restaurant solidaire géré par le Centre d'Action Sociale de la Ville de Paris, Palikao, a pour objectif premier d'assurer un repas chaud et équilibré aux personnes les plus vulnérables, mais aussi d'offrir à ses hôtes un lieu d'échanges et de partage dans une atmosphère conviviale et solidaire. Le midi, ce restaurant solidaire ouvre ses portes aux personnes âgées ou en situation de handicap, permettant un brassage des publics. L'offre de restauration s'adapte aux besoins des familles, qui représente désormais près d'un tiers des usagers, via l'aménagement d'un espace spécifique et la mobilisation de bénévoles impliqués et appréciés.

Palikao a aussi pour ambition d'être un restaurant non seulement solidaire, mais responsable et durable : au sein de ce lieu éco-conçu, une sensibilisation des usagers au gaspillage alimentaire est effectuée à l'aide d'un « gâchis-mètre » spécialement confectionné pour évaluer les quantités de pain non consommées. Comme dans presque tous les autres restaurants du CASVP aujourd'hui, les bio-déchets sont collectés séparément afin de les valoriser, les huiles alimentaires sont recyclées en biodiesel. Au sein du restaurant Palikao, les usagers sont invités à trier eux-mêmes leurs plateaux repas pour les sensibiliser à l'intérêt du recyclage.

Les restaurants solidaires du CASVP sont par ailleurs engagés pour suivre la feuille de route du Plan Alimentation Durable : 0 OGM, 0 huile de palme, 0 poisson pêché en eaux profondes, 100 % d'œufs de poules élevées en plein air. Les ¾ des denrées servies respectent le cycle des saisons, 2 menus végétariens sont proposés chaque semaine, 25 % des aliments servis sont certifiés bio, 34 % labellisés Label Rouge ou Pêche Durable.

D'autres projets au sein de ce restaurant solidaire sont en cours tels que la création d'un espace jeux de société, et d'un espace livre qui permettra de lutter contre l'isolement, facteur d'aggravation de l'exclusion. Un soutien scolaire pour les enfants, hors temps de repas, afin de favoriser la réussite scolaire sera également mis en place.

