



# ALTRIMENTI



Alimentons le changement !



## LE DÉFI



Comment rendre accessible à toutes et à tous une alimentation saine, durable et de qualité tout en luttant contre le gaspillage alimentaire, afin d'établir une démocratie alimentaire et un droit à l'alimentation réel ?

## DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Altrimenti a lancé en 2022 le programme expérimental « Bon pour l'estomac, bon pour le climat » :

- **Offre de sensibilisation gratuite** à une alimentation saine, durable et anti-gaspi ainsi qu'à la prévention et à la réduction des déchets.
- **Ateliers culinaires et rencontres** pour renforcer les liens sociaux et une participation active autour de l'alimentation.
- **Paniers solidaires et pédagogiques de fruits et légumes** déclassés collectés localement et distribués à prix libre.

Sensibilisation :

- Grand public : programmes « Rien ne se perd tout se cuisine », animations, ateliers culinaires thématiques et sur les marchés alimentaires, balades botaniques.
- Professionnels : team-building, formations, conférences, ...

Production agro-alimentaire en chantier d'insertion : fabrication artisanale de conserves à partir d'invidus de fruits et légumes avec l'objectif de créer de l'emploi pour des personnes en difficulté.

## CHIFFRES CLÉS

entre  
**0 et 10 ETP**

Budget  
entre **200 et  
1 000 k€**

Bénéficiaires  
**12 000/an**



*Altrimenti*  
ALIMENTATION ANTI-GASPI



## FORME JURIDIQUE

Association Loi 1901 et agrément Atelier Chantier d'Insertion en cours



## SECTEURS D'ACTIVITÉ

- Environnement, Économie Circulaire
- Agriculture, alimentation
- Emploi, Insertion, Travail adapté



## RÉGION

Île-de-France



## TERRITOIRE D'INTERVENTION

Île-de-France



## CARACTÈRE EXEMPLAIRE ET/OU INNOVANT

### RÉPONSE AUX BESOINS SOCIAUX

Modèle systémique et innovant à plusieurs niveaux, qu'ils soient social, environnemental, économique et culturel, autour de la transition alimentaire et de l'anti-gaspillage. Inclusion des aspects sociaux, culturels, économiques et environnementaux à travers la participation active des publics et la co-construction.

### IMPACTS

Création de nouveaux modes de consommation et de production via le prisme de l'insertion socio-économique, de l'anti-gaspillage et de la justice sociale et environnementale pour le bien commun.

### IMPACTS

Développement d'externalités positives à partir d'externalités négatives, notamment les surplus alimentaires.

## ÉTAPES DU PROJET

- 2016 : Création de l'association
- 2019 : Création de la marque Altripasti
- 2021 : Ouverture de la Maison de l'alimentation durable et anti-gaspi
- 2022-2023 : Développement des activités (renforcement du pôle précarité alimentaire) et recherche de nouveaux locaux pour élargissement services et produits.



## PERSPECTIVES DE DÉVELOPPEMENT

**Elargissement de l'offre de services autour de la précarité alimentaire, renforcement des actions de sensibilisation auprès des professionnels.** Installation dans de nouveaux locaux pour la production agro-alimentaire.



### Les leviers

- La diversification de l'offre de services et de produits
- L'action sur l'évolution des habitudes de consommation via des outils innovants d'implication citoyenne



### Les freins

- L'accès aux invendus limité par un monopole créé par des start-ups à but lucratif
  - L'accès à plus de financements



## PARTENAIRES DE L'INITIATIVE

### Financeurs

- Paris Habitat
- Ville de Paris
- Fonds de dotation transatlantique
- France Relance

### Techniques

- AG2R La Mondiale

### Réseaux ou Fédérations d'appartenance

- Agence nationale de la cohésion des territoires

**Adresse**  
56 Boulevard Sérurier  
75019 Paris

**Téléphone**  
06 46 13 64 56



**Mail**  
contact@altrimenti-asso.org  
svergati@altrimenti-asso.org

**Site web**  
<https://www.altrimenti-asso.org/w/>

Soutenu par

