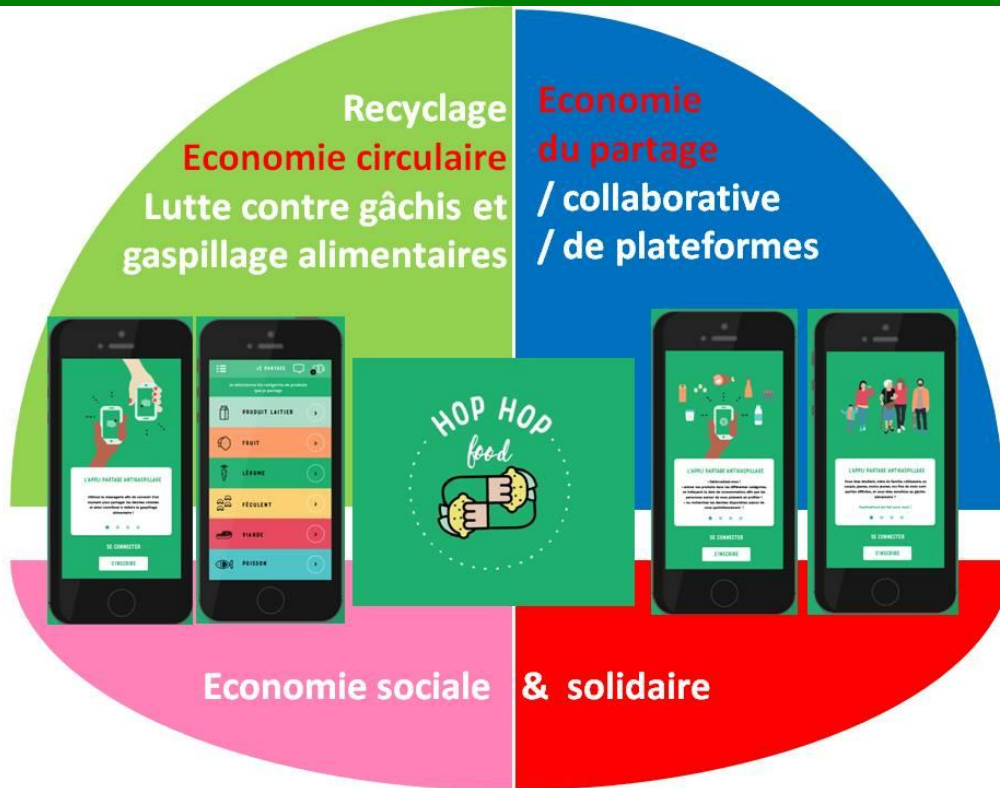




Association HopHopFood / <http://www.hophopfood.org/>

## CREER DES ESPACES DE SOLIDARITE ET D'ECHANGE ALIMENTAIRES

Solidarité, réduction de la précarité alimentaire  
et lutte contre le gaspillage alimentaire  
par le don alimentaire des particuliers,  
via une plateforme électronique géolocalisée

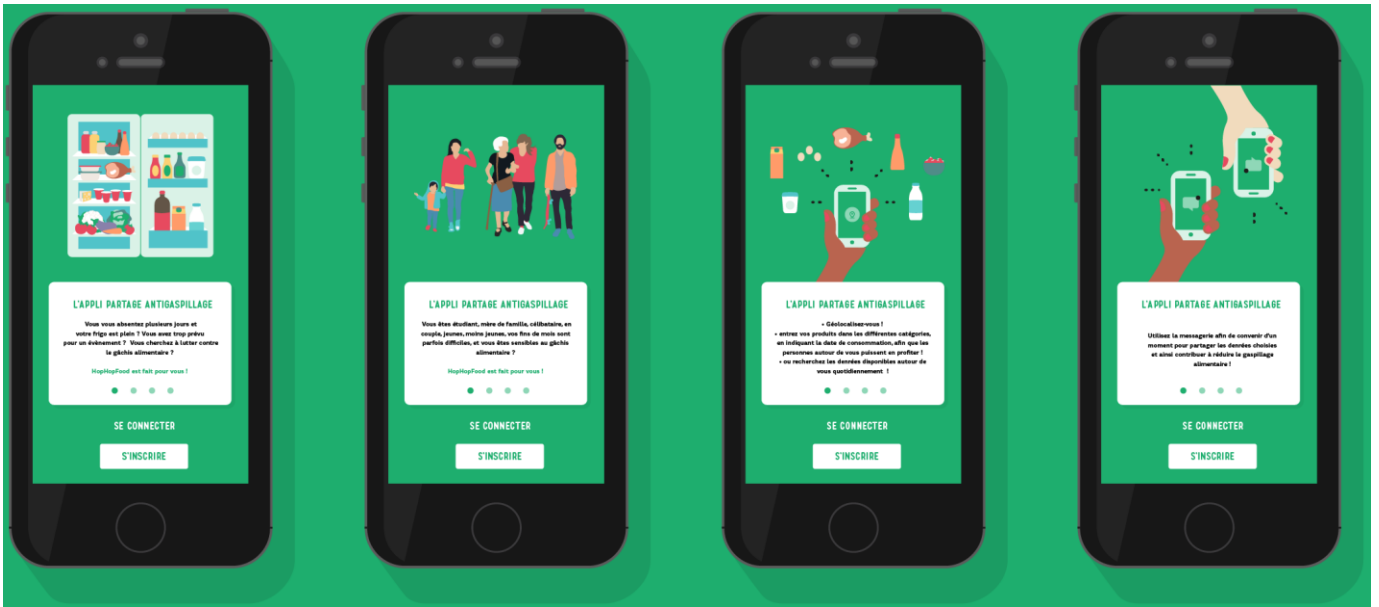


HopHopFood est à la croisée de l'économie circulaire, de l'économie du partage / collaborative / de plateformes et de l'économie sociale et solidaire :

**Economie circulaire** car la plateforme électronique HopHopFood participe du recyclage de nourriture et de la réduction du gâchis alimentaire

**Economie du partage** car l'association HopHopFood a pour mission le partage de nourriture tout en créant des espaces de solidarité entre des populations qui ne se rencontrent pas. Elle participe aussi de l'économie de plateformes car son modèle de création de solidarité utilise une plateforme électronique. Elle participe enfin à l'économie collaborative car il s'agit bien d'une économie utilisant internet et des populations qui « collaborent » pour échanger de la nourriture.

**Economie sociale** car HopHopFood est une association sans but lucratif, un des statuts traditionnels de l'économie sociale en France (et en Europe). Elle participe aussi de **l'économie solidaire** car elle vise à avoir un impact positif mesurable sociétal pour des populations fragiles.



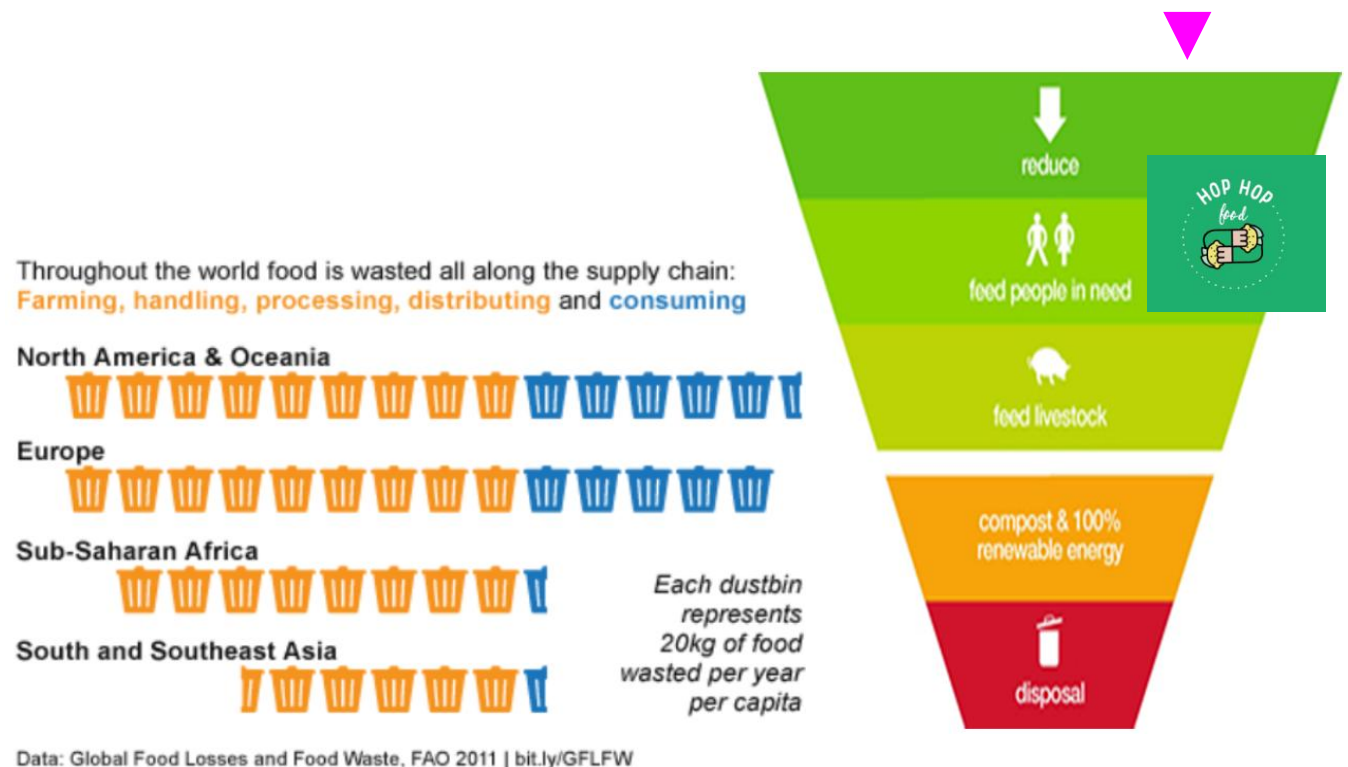
## Notre ambition / projet

Créer des espaces de solidarité et d'échange alimentaires autour des personnes qui en ont besoin et entre ceux qui le souhaitent. L'utilisation d'une plateforme électronique lancée en 2017 n'en sera que le moyen indispensable, lequel permettra de lutter contre le gaspillage alimentaire des particuliers.

## Le contexte

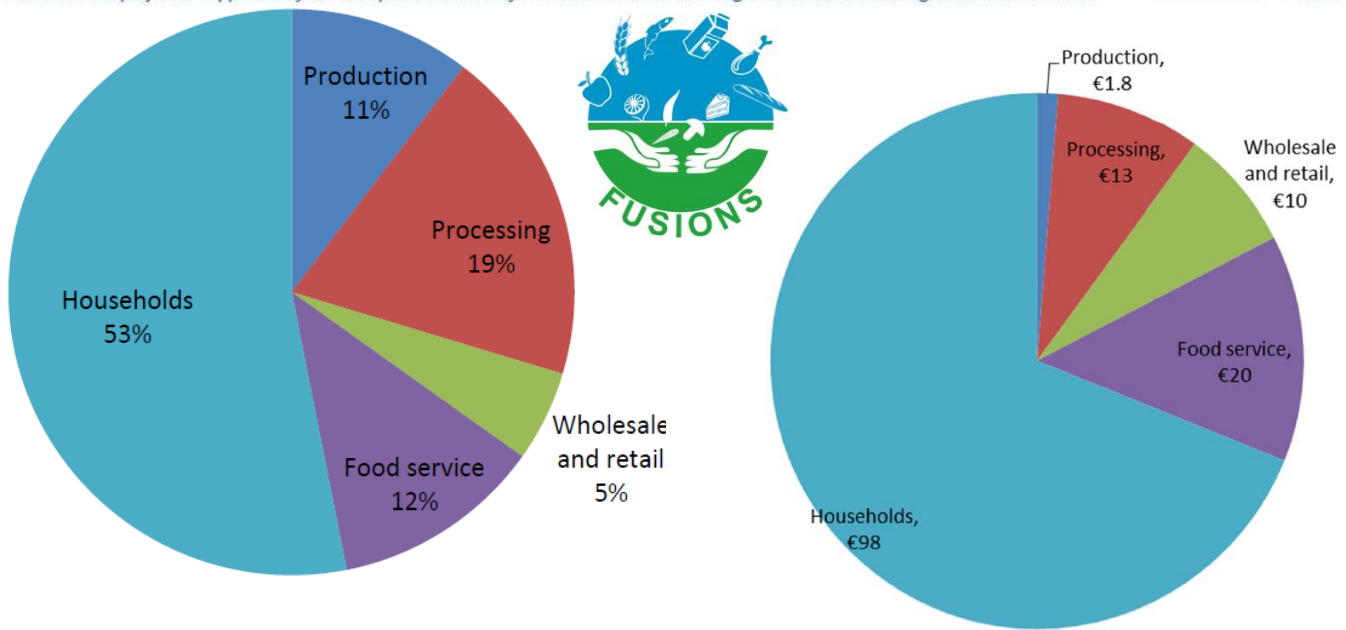
S'agissant du gaspillage alimentaire, en Europe :

## Hiérarchie de la lutte contre le gâchis alimentaire dans l'Union européenne



# Reducing food waste through social innovation

FUSIONS EU project is supported by the European Community's Seventh Framework Programme under Grant Agreement no. 311972.



Split of EU-28 food waste in 2012 by sector

Sector	Percentage of total food waste that is edible (%)
Primary production	50
Processing	50
Wholesale and retail	83
Food service	59
Households	60

Estimates of food waste in EU-28 in 2012

Sector	Food waste (million tonnes) with 95% CI*	Food waste (kg per person) with 95% CI*
Primary production	9.1 ± 1.5	18 ± 3
Processing	16.9 ± 12.7	33 ± 25
Wholesale and retail	4.6 ± 1.2	9 ± 2
Food service	10.5 ± 1.5	21 ± 3
Households	46.5 ± 4.4	92 ± 9
<b>Total food waste</b>	<b>87.6 ± 13.7</b>	<b>173 ± 27</b>

\*Confidence interval

Costs associated with food waste by sector (values in billions of euros)

Sector	Cost per tonne of edible food waste (Euro)
Primary production	399
Processing	1 490
Wholesale and retail	2 768
Food service	3 148
Households	3 529

Ainsi, le gaspillage alimentaire provient à 53 % des particuliers (foyers) en poids et 74 % en valeur (une centaine de milliards d'euros sur environ 140 milliards d'euros de gâchis dans l'UE), lesquels gâchent donc très largement davantage que l'industrie alimentaire, la distribution et la restauration réunies <sup>1</sup>!

**Le plus important gisement de réduction du gaspillage réside donc bien dans les particuliers.** Pourtant il n'existe aucun moyen organisé pour un particulier de réduire son gaspillage alimentaire en donnant gratuitement de la nourriture à un autre particulier. HopHopFood souhaite combler ce vide, collant parfaitement à la hiérarchie de la lutte contre le gaspillage qui établit qu'après la réduction des sources de gaspillage la priorité doit être de venir

<sup>1</sup> <https://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/Estimates%20of%20European%20food%20waste%20levels.pdf>

en aide alimentaire aux personnes dans le besoin et qui sont affectées par la précarité alimentaire.

S'agissant de la précarité (appelé parfois insécurité) alimentaire, celle-ci résulte d'une situation de pauvreté ou d'exclusion sociale. Elle participe d'un cercle vicieux :



Selon Eurostat, en Europe, en 2015, 121 millions de personnes (23,7 %) étaient exposées au risque de pauvreté ou d'exclusion sociale, dont 43 millions de personnes (8,5%) ne pouvaient pas se procurer un repas de qualité tous les deux jours.

### At risk of poverty or social exclusion in the EU, 2015

*Click on the flag of an EU Member State or EFTA country.  
Click on one indicator to see the values.*



#### Total population at risk of poverty or social exclusion



Total  
**23.7%**

#### By sex



Women  
**24.4%**



Men  
**23.0%**

#### By age



Less than 18 years  
**26.9%**



65 years or over  
**17.4%**

#### By household composition



Without children  
**22.4%**



With children  
**25.1%**

#### By activity status<sup>1</sup>



Employed  
**12.5%**

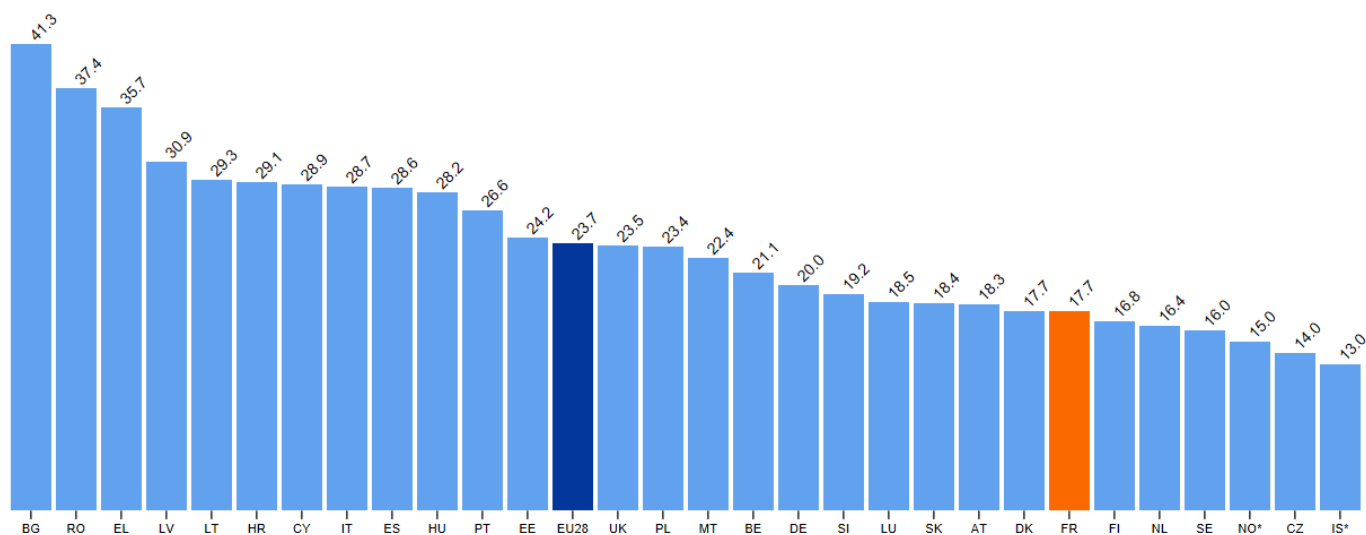


Unemployed  
**66.6%**

<sup>1</sup> Population 18 years or older

La France est plutôt parmi les pays les moins mal classés, mais ce risque touche quand même 11,5 millions de personnes (17,7 % de la population).

## Share of total population at risk of poverty or social exclusion by country, 2015 (in %)



La France compte 8,8 millions de pauvres si l'on fixe le seuil de pauvreté à 60 % du niveau de vie médian (INSEE 2014). Le taux de pauvreté est de 14,1 %. Entre 2004 et 2014, le nombre de pauvres a augmenté de 1,2 millions et le taux de pauvreté s'est élevé de 1,2 point. Environ 8 millions de personnes en France sont en précarité alimentaire, dont 5 millions en précarité sévère et/ou structurelle. 3,5 millions de personnes ont recours à l'aide alimentaire.

## At risk of poverty or social exclusion in France, 2015

Click on the flag of an EU Member State or EFTA country.  
Click on one indicator to see the values.

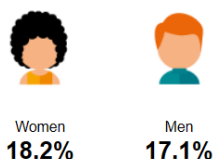


### Total population at risk of poverty or social exclusion

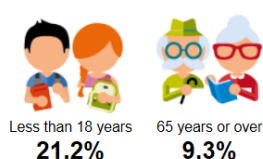


Total  
17.7%

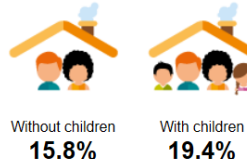
#### By sex



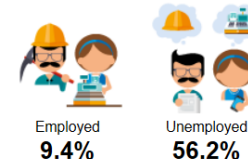
#### By age



#### By household composition



#### By activity status<sup>1</sup>



<sup>1</sup> Population 18 years or older

Lorsque les ressources financières sont très contraintes, les dépenses alimentaires tendent à se réduire, surtout en fin de mois. Si les quantités peuvent être diminuées, les arbitrages favorisent aussi des aliments pauvres en vitamines et l'équilibre alimentaire est menacé. Des carences et davantage d'obésité sont souvent constatées. Une enquête de l'INCA en 2009 estimait que 12 % des foyers français sont en précarité alimentaire. De plus, leur alimentation révèle une carence en fruits, légumes et poissons, trop chers. Dans le même temps, le gâchis alimentaire est une réalité qui ne cesse d'être dénoncée. Chaque année en France 10 millions de tonnes de déchets alimentaires sont produites (soit 317 kg par secondes) dont 6,5 millions par les particuliers (2 fois plus que les déchets de la restauration et la distribution réunies). 20 % ne sont pas périmés et souvent non entamés, soit 20 kg par Français et par an. Selon Verdicité et FNE, le gaspillage alimentaire représente 10% des déchets ménagers. Chaque foyer jette, en

moyenne, pour 500 euros par an de nourriture encore consommable. Plus on monte du sud vers le nord de la France, plus le gâchis alimentaire des particuliers est important, et à Paris il est le triple de celui des autres régions (en 2015 exactement 67 kg par Parisien selon le PLPDMA, dont 60 % encore mangeable ... et il est toujours en augmentation alors que les autres déchets sont en baisse à Paris !). Voilà une source alimentaire pour une solidarité entre particuliers !

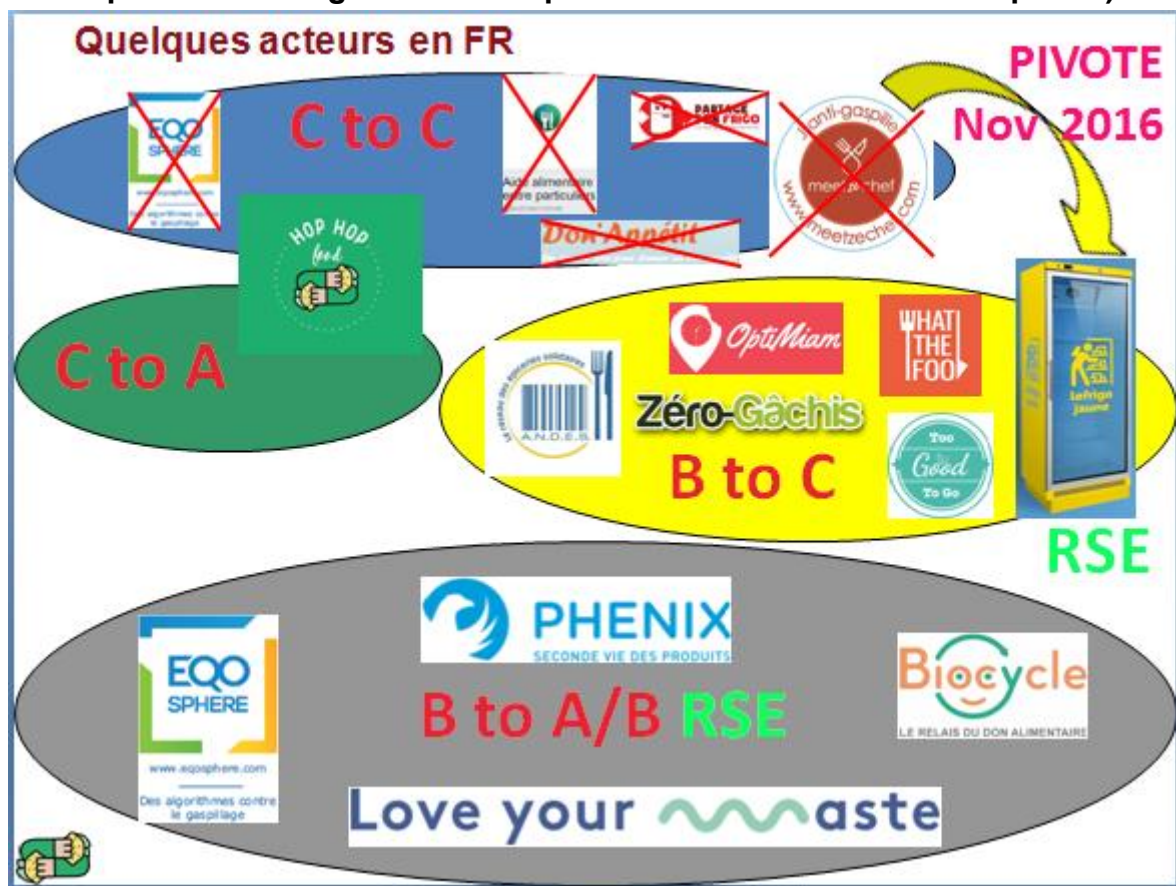
## Notre vision

Ces deux réalités du manque et du gâchis peuvent être vécues, notamment dans les grandes villes, à quelques mètres les unes des autres, d'une rue à l'autre, voire d'un étage à un autre.

Notre approche est qu'il ne sert à rien de stigmatiser ceux qui ont moins et de culpabiliser ceux qui ont trop. C'est cette difficulté à rapprocher ces deux populations qu'il faut combattre.

## Quelques acteurs en France de la lutte contre le gaspillage alimentaire et positionnement d'HopHopFood au carrefour du C to C et du C to A

(A = associations ; B = Business ; C = consommateurs/citoyens ; RSE = business modèle reposant sur l'argent de la Responsabilité sociale des entreprises)



La lutte contre le gaspillage alimentaire à travers des outils technologiques a suscité la création de nombreuses structures de type start-up, qui ont un business modèle fondé sur la commission lors du partage de l'alimentation, que ce soit en B to B<sup>2</sup>, B to C<sup>3</sup> ou C to C<sup>4</sup>. Association sans but

<sup>2</sup> par exemple <http://www.wearephenix.com/>

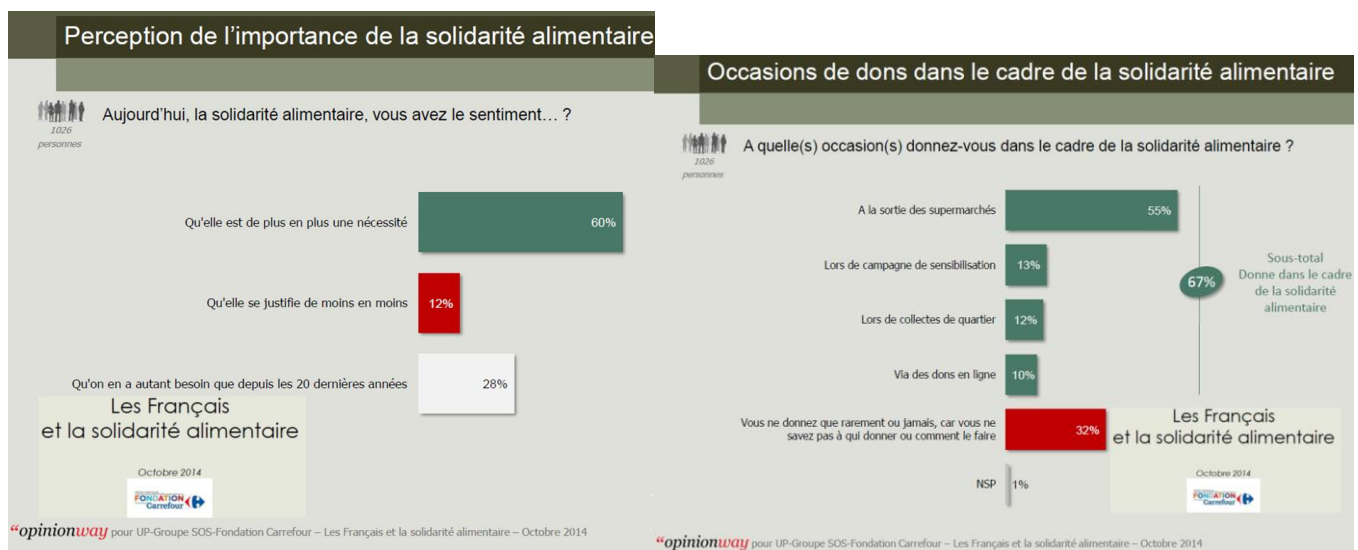
<sup>3</sup> par exemple <http://www.toogoodtogo.fr/>

<sup>4</sup> par exemple <https://meetzechef.com/> de 2014 à 2016

lucrative, notre véhicule statutaire est le plus adapté pour répondre aux défis d'une plateforme électronique d'échanges et de partage GRATUITS des particuliers.

En effet l'Etat (mesure 11 du PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE<sup>5</sup> de juin 2013) à travers les start-ups Eqosphère et Meet ze Chef ont renoncé respectivement en 2015 et fin 2016<sup>6</sup> à une telle plateforme, reconnaissant explicitement que seule une association Loi 1901 pourrait le faire. Aussi avons-nous signé le nouveau PACTE NATIONAL DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE lancé au printemps 2017, et nous participons au groupe de travail "Innovation, efficacité et partenariats tout au long de la chaîne alimentaire" du nouveau PACTE, coordonné par la DGAL et la DGE.

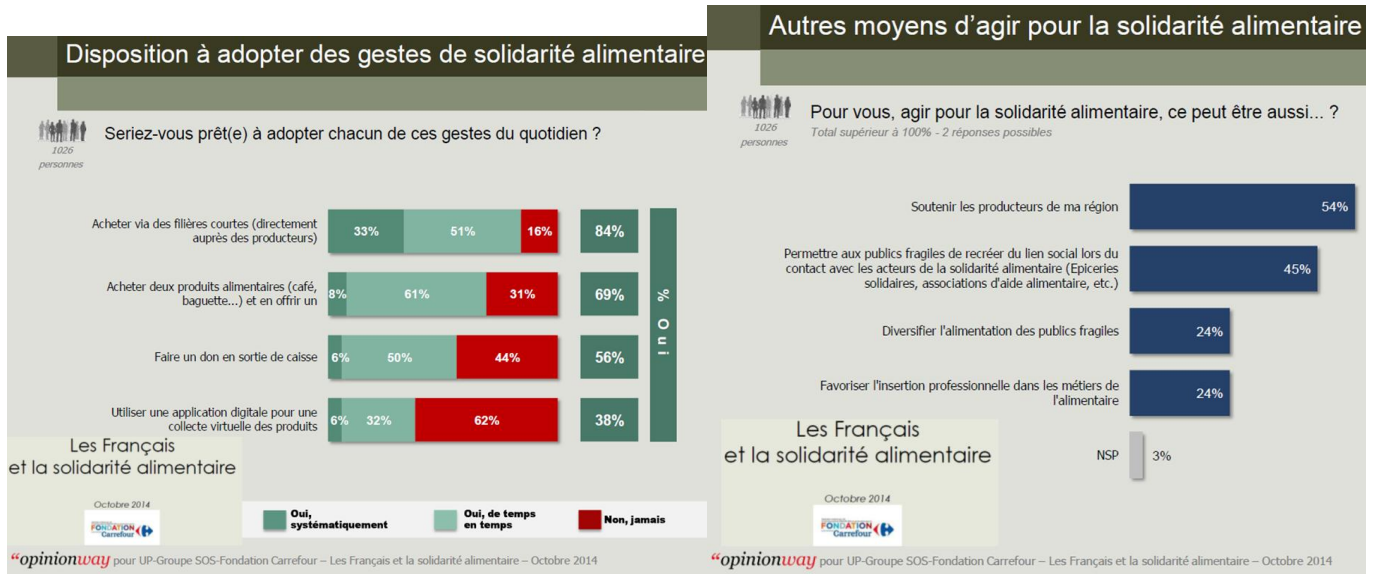
De plus, ces start-ups de la lutte contre le gaspillage alimentaire en B to B ou B to C n'ont pas vocation à créer des espaces de solidarités alimentaires au-delà de l'échange de nourriture qui est leur raison d'être. Or on sait que le partage d'alimentation est un vecteur puissant de début de solidarité, notamment quand il se fait sans contrepartie monétaire, de manière désintéressée ! Ceci est d'ailleurs confirmé par le sondage Opinionway<sup>7</sup> réalisé en octobre 2014 pour la Fondation Carrefour, UP et le Groupe SOS qui démontre que les Français ont envie de donner davantage de nourriture, comprennent que le don alimentaire peut permettre aux publics fragiles de recréer du lien social, globalement ne savent pas comment s'y prendre, et pour un gros tiers seraient prêts à utiliser une plateforme numérique. Ceci permet d'avoir les meilleurs espoirs pour notre initiative !



<sup>5</sup> <http://agriculture.gouv.fr/presentation-du-pacte-national-de-lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>

<sup>6</sup> Dans son article *Comment l'équipe de meetzechef a profité d'un hackathon pour pivoter en 48 heures* (<https://www.linkedin.com/pulse/comment-l%C3%A9quipe-de-meetzechef-profit%C3%A9-dun-hackathon-pour-kerjean?trk=prof-post>) la fondatrice et PDG de Meet ze Chef Laurence Kerjean explique que le business modèle de plateforme gratuite d'échange alimentaire n'est pas durable pour une start up qui doit faire rentrer des revenus, et qu'elle a donc fait « pivoter » son projet vers LE FRIGO JAUNE, qui s'adresse davantage aux entreprises à travers l'argent de la RSE.

<sup>7</sup> <https://www.opinion-way.com/fr/sondage-d-opinion/sondages-publies.html?task=document.viewdoc&id=1016>



## Notre objectif

HopHopFood permet de mettre en contact de façon extrêmement précise géographiquement ceux qui n'ont, à un moment ou de manière régulière, pas assez et ceux qui, ponctuellement ou pas, ont trop.

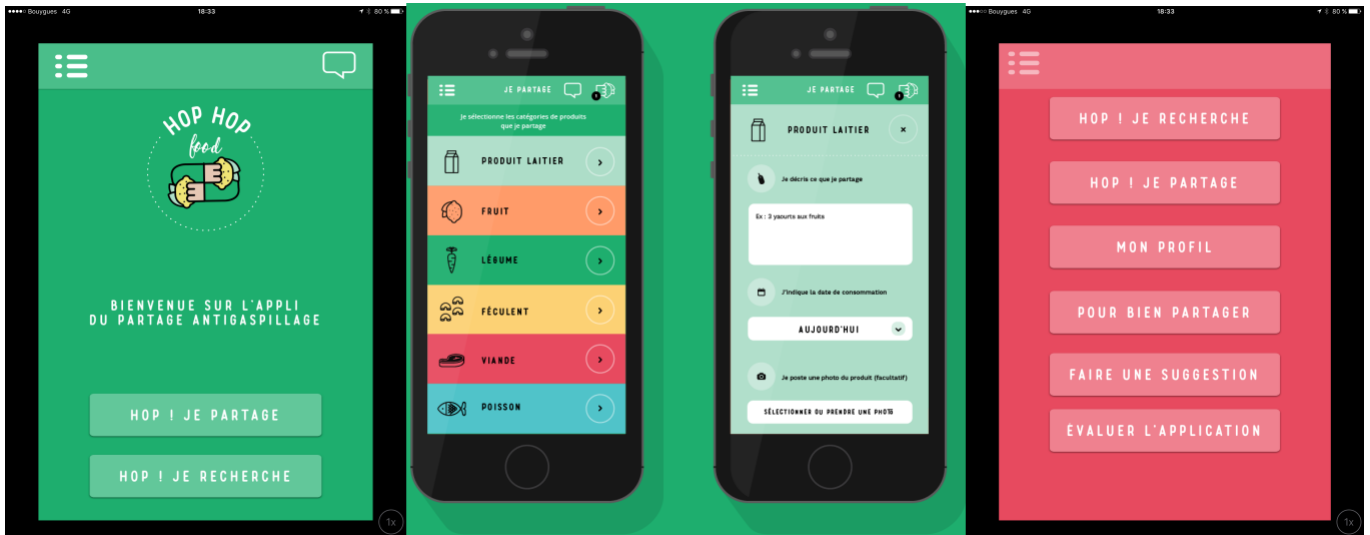
L'enjeu est donc d'utiliser une structure de l'économie sociale et solidaire (ESS), en l'occurrence une association sans but lucratif, pour développer ces espaces de solidarité. Ceux-ci ne pourront être créés que par le partenariat avec des collectivités locales, d'autres acteurs de l'ESS (associations, mutuelles, fondations et coopératives notamment) ou de l'économie traditionnelle, en faisant appel aux dons, au financement participatif, au sponsoring, à des subventions, etc.

Notre objectif est de favoriser un partage alimentaire au moyen d'une plateforme électronique géolocalisée simple, rapide et agréable appelée "HopHopFood". Ouverte à tous les particuliers, elle a été développée et mise à la disposition de HHF pour être agréable et intuitive. Partager devient simple, "cool" et naturel.

Elle utilise des icônes et permet de donner une appréciation sur la transaction et les acteurs de l'échange gratuit (le donneur au preneur de nourriture et le contraire aussi). Le lieu et l'heure exacts de l'échange se décident par chat.

Cette plateforme a été développée par une SASU pour smartphone et PC et est mise gratuitement à la disposition de l'association HopHopFood. Un site internet mettra en avant les bonnes pratiques et les belles histoires, et devra aussi permettre le partage par géolocalisation.





## Ce que va faire concrètement l'association HopHopFood

Le déploiement de la plateforme HopHopFood permettra de lutter gratuitement contre le gaspillage alimentaire par une mise en relation simple et direct entre particuliers. Notre démarche ne vise pas à ouvrir notre application et à attendre seulement que les utilisateurs partagent de la nourriture qui aurait été gaspillée de manière spontanée (ce qui se fera de toute façon). L'objectif de l'association HopHopFood est beaucoup plus ambitieux : créer des espaces de solidarité à partir de cet échange de nourriture permis par la plateforme.

Nous pensons qu'il est important d'enraciner notre approche de solidarité en partant des espaces mêmes où cette solidarité est nécessaire. Aussi l'association souhaite identifier, avec de nombreux partenaires, les lieux de vie où les besoins alimentaires, ponctuels ou plus réguliers, sont importants : cités ou résidences pour étudiants<sup>8</sup>, foyers d'accueil pour femmes seules avec enfants<sup>9</sup>, pour jeunes adultes, pour migrants et réfugiés<sup>10</sup>... Ce peut être aussi des endroits de grande mixité sociale comme il y en a beaucoup dans les grandes villes, où riches et pauvres vivent côte à côte, voir les uns au dessus des autres, sans se parler<sup>11</sup>. Ce peut être également des zones autour de lieux emblématiques de solidarité comme une épicerie solidaire, une coopérative alimentaire, etc. Ces lieux sont nombreux en ville et ils peuvent bénéficier rapidement de la création d'un espace de solidarité alimentaire de très grande proximité.

Ce travail d'identification des lieux, d'explication (pédagogie, communication, accompagnement à l'utilisation de la plateforme...) est important. Ensuite, il faut faire connaître la plateforme aux personnes habitant à proximité qui auront à cœur de partager ce que souvent elles n'ont plus le temps ou l'envie de consommer. Nous faisons le pari que les envies de partage et de solidarité sont nombreux et pourraient déboucher sur des rapprochements de populations qui s'ignorent pour peu qu'un outil numérique de mise en relations par l'alimentation soit disponible.

Nous voulons avoir une présence au sein de ces lieux (2 jours par semaine pendant 1 mois) pour sensibiliser les occupants à l'alimentation et faire connaître HopHopFood. Ensuite (2 jours

<sup>8</sup> CROUS

<sup>9</sup> Centres Maternel et Centres d'Hébergement et de Réinsertion Sociale (CHRS)

<sup>10</sup> Centres d'Accueil pour les Demandeurs d'Asile (CADA)

<sup>11</sup> On pense aux chambres de bonnes des quartiers Ouest de Paris où (sur)vivent des habitants qui ont très peu de revenus, au-dessus d'appartements cossus où le gaspillage alimentaire est en moyenne de 60 kg par personne et par an ...

par semaine pendant 2 mois), nous voulons faire connaître l'application HHF autour de ces lieux de plus grande insécurité alimentaire. Nous pouvons nous appuyer sur les associations constituées (ex. réseau des épiceries solidaires, associations de quartier, lieu d'achats alimentaire où l'on peut penser qu'une prise de conscience de l'ampleur du gâchis est déjà à l'œuvre...).

Cette démarche pourrait s'appuyer sur la collaboration à des volontaires du service civique, à des bénévoles ou à des habitants de ces lieux. Il sera nécessaire de doter l'équipe d'une formation nécessaire et de tout support permettant de présenter l'association HopHopFood (dépliants, autocollant mais aussi smartphone ou tablettes pour présenter « en vrai » l'application).

Au-delà de cet échange et de ce partage C to C, plusieurs interlocuteurs nous ont dit être intéressés par l'utilisation de la plateforme à un usage C to B du type : une résidence ou un foyer organise la collecte journalière de toute la nourriture donnée dans un rayon de 1 km autour du lieu de consommation (en triporteur – électrique - sponsorisé par exemple), avec un frigo partagé dans ce lieu, ou bien la revente dans le cas d'une épicerie solidaire.

De même, on peut imaginer que quelqu'un qui a par exemple un terrain en zone rurale avec des arbres fruitiers puisse utiliser l'application pour indiquer qu'une cueillette est possible dans un lieu donné et ainsi éviter le gâchis de centaines de kilos de fruits.

Enfin, notre dialogue avec l'ANDES nous a poussé à prévoir une fonction « PUSH » sur la plateforme qui va permettre à une épicerie solidaire (par exemple) de faire un appel à la communauté autour d'elle pour recueillir un type de don alimentaire spécifique (par exemple des fruits et légumes) qui serait récupéré par une tournée ou directement sur le lieu de solidarité.

### **Comment la plateforme sera déployée**

La plateforme est à présent disponible sur tous supports électroniques (AppleStore pour monde Apple, Google play pour monde Android et web) en version de base. Les premières espaces tests de création de solidarité seront déployés à Paris 11 (Migrants) et à Sceaux (étudiants) à compter de cet hiver.

HopHopFood a comme partenaire principal la MGEN (Groupe Vyv), qui a décidé de financer l'intervention de la Fabrique des Territoires Innovants (FTI) pour structurer la méthodologie et la mesure de l'impact social pour notre pilote de Sceaux. Nous sommes en discussion pour un partenariat plus large englobant le lancement de la plateforme en France à travers la communication aux 3,5 millions de sociétaires.

L'association HopHopFood a entamé des discussions avec d'autres partenaires potentiels :

- La Direction Générale de l'Alimentation du ministère de l'agriculture (bureau du pilotage de la politique de l'alimentation)
- La ville de Paris qui a fait de la lutte contre le gâchis alimentaire une priorité
- MakeSense : un projet est déjà déposé sur la plateforme<sup>12</sup> et un défi est présenté ("Comment créer des espaces de solidarité alimentaire à travers la plateforme

---

<sup>12</sup> [https://www.makesense.org/fr/projects/4332/show\\_bs](https://www.makesense.org/fr/projects/4332/show_bs)

électronique HopHopFood ?") qui a fait l'objet d'un atelier avec entrepreneurs sociaux le 20 juin 2017<sup>13</sup>. Nous espérons aussi bénéficier du réseau de 1500 correspondants français de MakeSense sur le gaspillage alimentaire.

- Up CAMPUS : un projet (*HopHopFood : solidarité via le partage alimentaire*) a été déposé<sup>14</sup>
- ANDES (épiceries solidaires)
- Institut de l'économie circulaire (IEC)
- Solidarité étudiante, qui se préoccupe notamment des problématiques de santé et alimentaires sur les campus en France
- Réseau français des étudiants pour le développement durable (REFEDD)
- FAGE (AGORAé espaces d'échanges et de solidarité et d'une épicerie solidaire)
- Start-ups B to B Phenix, EQOsphère et Love Your Waste
- Partage Ton Frigo (en Lorraine)
- Acteurs de l'ESS en France : AVISE, France ACTIVE, LABO de l'ESS, MOUVES (HopHopFood en est membre), etc.
- Fédération européenne des banques alimentaires (FEBA)
- Le site INFO ANTI-GASPI<sup>15</sup>
- Unis CITE pour une coopération (intermédiation pour des volontaires du service civique). Des volontaires sont en voie de recrutement pour être sur le terrain à Sceaux et à Paris à partir du 2 janvier 2018.
- HopHopFood est membre du REGAL (Réseau pour Eviter le Gaspillage ALimentaire) IdF qui est en construction, coordonné par l'Organisation Anti-Gaspi, On-AGI<sup>16</sup>
- HopHopFood est partenaire de la stratégie de la ville de Paris "Résilience Urbaine : Paris s'engage - Fluctuat nec mergitur"<sup>17</sup>, et notamment le pilier I ("Une ville inclusive et solidaire, qui s'appuie sur ses habitants pour renforcer sa résilience") et la mesure B ("Créer les conditions de la bienveillance entre voisins et de l'inclusion à l'échelle des quartiers"), action 5 ("Démultiplier les gestes solidaires quotidiens en facilitant la mise en relation entre les personnes souhaitant s'engager et celles ayant besoin d'aide"). Nous avons rencontré mi-octobre le Haut Responsable de la résilience de la Ville de Paris, Sébastien Maire, pour voir comment HopHopFood (la plateforme et l'association) peut participer de ce beau programme aux services de l'inclusion et la solidarité, notamment alimentaire.

L'association HopHopFood a ou va déposer :

- un dossier d'agrément pour accueillir des volontaires du service civique<sup>18</sup> (à partir de début 2018 donc)
- une demande auprès de la DGFIP pour obtenir un rescrit fiscal qui permettra de recueillir des dons sur la plateforme de crowdfunding HelloAsso (site déjà créé<sup>19</sup>), et des

<sup>13</sup> [https://www.facebook.com/events/1842515206013739/?acontext=%7B%22ref%22%3A%224%22%2C%22action\\_history%22%3A%22null%22%7D&\\_\\_mref=mb](https://www.facebook.com/events/1842515206013739/?acontext=%7B%22ref%22%3A%224%22%2C%22action_history%22%3A%22null%22%7D&__mref=mb)

<sup>14</sup> <http://up-campus.org/projets/voir/id/ef6af5b7d08a214e300e3abfbd5ba196>

<sup>15</sup> <https://www.linfoantigaspi.org/index.php/category/actu/>

<sup>16</sup> <http://anti-gaspi.org/>

<sup>17</sup> <https://www.paris.fr/parisresilient>

<sup>18</sup> <http://www.service-civique.gouv.fr/>

<sup>19</sup> <https://www.helloasso.com/associations/hophopfood>

collaborateurs d'entreprises privées à travers le mécénat de compétences via la plateforme KOEO<sup>20</sup>

L'association HopHopFood a ou va entamer des discussions avec des partenaires potentiels identifiés, notamment : Direction Générale de la Cohésion sociale du ministère des affaires sociales, ADEME, Région Ile-de-France, villes de Sceaux et d'Antony autour de la cité universitaire Jean Zay, Agence Nationale des Solidarités Actives (ANSA), Unis-CITE, Le Panier du 12ème, la Fédération Française des Banques Alimentaires, Les ECO-CHARLIE, Cartons Pleins, ZeroWaste, BioCycle, OUIShare, Secours populaire, Secours catholique, Emmaüs France, Fondation pour la Nature et l'Homme, France Nature Environnement, l'Armée du Salut, Les Restos du Cœur, le Groupe UP, la Fondation Carrefour, Le Frigo Jaune, la Fondation Monoprix, le groupe Leclerc, le bailleur social ICF Habitat – La Sablière, la Fondation SIMPLY, la Fondation MACIF, etc.

Il est prévu que le travail de l'association se développe d'abord sur des pilotes à Paris dans des endroits tests comme le 11ème (autour du Palais de la femme / Armée du Salut<sup>21</sup>) arrondissements de Paris, à Sceaux (20.000 habitants / 10.000 étudiants) avec les étudiants (puis le quartier des Blagis).

Pour se développer, au-delà du travail réalisé pour le moment par les cofondateurs bénévoles, l'association HopHopFood aura besoin de recruter des salariés en CDI et de faire appel à des aidants (mécénats de compétences, stagiaires, volontaires du service civique). Un accord est déjà passé avec BNP PARIBAS pour accueillir des salariés du groupe en mécénat de compétence en 2018.

## Résultats attendus

Notre objectif est de favoriser l'échange alimentaire en multipliant les espaces de solidarité, ce qui multipliera les tonnes de nourriture sauvées du gâchis.

Grâce à la plate-forme HopHopFood le nombre de tonnes de nourriture sauvées du gaspillage peut être important même avec des hypothèses de montée en puissance très conservatrices (chacun des 28 millions de foyers gaspille 46 kg/an)

- 2018 : si 1 % des foyers utilise HHF et partagent 5 % de la nourriture potentiellement gâchée, on obtient 644 tonnes.
- 2019 : si 2 % des foyers utilise HHF et partagent 7 % de la nourriture potentiellement gâchée, on obtient 1803 tonnes.
- 2020 : si 3 % des foyers utilise HHF et partagent 10 % de la nourriture potentiellement gâchée, on obtient 3864 tonnes.

	2018	2019	2020
<b>Nombre de foyers en France</b>	28 millions		
<b>Nombre de kg de nourriture gâchés par foyer</b>	46 kg		

<sup>20</sup> <http://www.koeo.net/>

<sup>21</sup> <http://www.armeedusalut.fr/etablisements/palais-de-la-femme/presentation.html>

<b>% de foyers utilisant la plate-forme HHF</b>	<b>1 %</b>	<b>2 %</b>	<b>3 %</b>
<b>Parmi ces foyers utilisant la plate-forme HHF, % de nourriture potentiellement gâchée échangé grâce à la plate-forme HHF</b>	<b>5 %</b>	<b>7 %</b>	<b>10 %</b>
<b>Nombre de tonnes échangées</b>	<b>644</b>	<b>1803</b>	<b>3864</b>

En termes d'espaces de solidarité nous espérons toucher :

- 2017 : premiers tests à Paris, à Sceaux et dans une résidence sociale du 93
- 2018 : 10 cités étudiants, 15 foyers (femmes, réfugiés), 20 épicerie solidaires
- 2019 : 30 cités étudiants, 40 foyers (femmes, réfugiés), 50 épicerie solidaires
- 2020 : 50 cités étudiants, 60 foyers (femmes, réfugiés), 150 épicerie solidaires

## Résultats déjà obtenus

En mars 2017 HopHopFood a été retenu comme projet modèle « Partage alimentaire : action solidaire et écologique »<sup>22</sup> par la FONDA.

Le 3 avril 2017 le journal 20 Minutes nous a consacré un article<sup>23</sup> encourageant.

Le 12 mai 2017 HopHopFood est intervenue comme expert à un séminaire de la Commission européenne<sup>24</sup> à Bruxelles sur les plateformes numériques de l'ESS.

Le 30 mai 2017 HopHopFood est intervenue comme expert à un séminaire européen<sup>25</sup> à Bruxelles sur « How Social Enterprises contribute to Sustainable Food Systems in Europe? ».

Le 28 juin 2017 HopHopFood est intervenue comme bonne pratique des entreprises de l'ESS à la 2<sup>ème</sup> journée européenne des entreprises de l'ESS<sup>26</sup> organisée par le Comité économique et social européen (CESE), à Bruxelles.

Le 12 juillet 2017 HopHopFood a signé un partenariat avec la Fondation Institut Randstad.

En août 2017 HopHopFood a signé une convention de partenariat avec la ville de Sceaux pour faire de cette ville le premier territoire d'expérimentation de la création d'espaces de solidarité pour les étudiants en précarité alimentaire, à travers l'utilisation de notre plateforme.

<sup>22</sup> <https://solutionsdassociations.org/hophopfood/> et <https://solutionsdassociations.org/partage-alimentaire-action-solidaire-ecologique/>

<sup>23</sup> <http://www.20minutes.fr/magazine/economie-collaborative/collaboratif-pratique/hop-hop-food-lapplication-anti-gaspillage-entre-particuliers-325479/>

<sup>24</sup> <http://www.eesc.europa.eu/?i=portal.en.events-and-activities-new-tech-and-digit-programme>

<sup>25</sup> <http://www.diesis.coop/index.php/highlights/103-can-social-enterprises-support-in-creating-sustainable-food-systems-in-europe>

<sup>26</sup> <http://www.eesc.europa.eu/?i=portal.fr.events-and-activities-eu-day-soc-economy>

Le 5 octobre 2017 la Ville de Paris a annoncé<sup>27</sup> que le projet commun à plusieurs associations et pour tout Paris "ALIMENTATION POUR TOUS - Alimentation et cuisines en partage"<sup>28</sup>, a été sélectionné par les 98.269 Parisiens qui ont voté !

**SOLIDARITÉ ET COHÉSION SOCIALE**

TOUT PARIS

PROJET N° 17

**#ALIMENTATIONPOURTOUS**

ALIMENTATION ET CUISINES EN PARTAGE



**LE PROJET**

Ce projet vise à développer la dynamique sociétale et territoriale de solidarité alimentaire, sous forme d'un appel à projets répondant aux besoins suivants :

- Favoriser le développement de cuisines partagées mobiles et écologiques ( « foodtrucks », vélos cargo...) proposant non seulement de créer du lien social par le biais culinaire, mais aussi de servir d'espace d'accueil pour les personnes démunies ;
- Équiper des espaces de restauration solidaires ou des halles alimentaires (mobilier, matériel informatique, véhicules propres, rénovation de locaux, équipements divers) ;
- Développer des solutions, notamment numériques, pour :
  1. mettre en relation les particuliers qui souhaitent donner de la nourriture et les demandeurs de produits alimentaires
  2. Améliorer la coopération des acteurs de l'aide alimentaire et l'information des usagers

**LE PROJET**

Budget Participatif 2017

Projet gagnant avec 11 992 votes !

1 500 000 €

Connectez-vous et associez-vous au projet !

**ORIGINE DU PROJET**

Projet élaboré à partir des propositions suivantes :

- Des gardes manges solidaires en pagaille
- Espaces d'échanges gratuits alimentaires et de sol...
- Restauration : des dogy bags pour les plus démunis
- Cuisine solidaire
- Devenez d'été cuisine partagée - co-feeding
- BIO track
- Eat and Meet - L'intégration par la cuisine
- La Cuisine Solidaire
- Créer des halles alimentaires dans les quartiers ps...
- Des cantines populaires pour les quartiers popular...
- Une « cuisine-thèque » solidaire

**LES PROJETS**

		Montant	Nombre de votes
1	#VillePlusPropre De nouvelles idées pour la propreté	3 000 000 €	21 357
2	#SousLesPavésDesFleurs Rendre Paris plus végétale	3 500 000 €	20 717
3	#VilleRefuge Des équipements pour les migrants et les sans-abris	5 000 000 €	19 482
4	#TousRécup Donner plutôt que jeter	3 500 000 €	18 159
5	#ÉcoleDeRêve Plus pour les écoles et collèges des quartiers populaires	3 500 000 €	15 062
6	#RefabriquonsÀParis Quand le réemploi recrée de l'emploi	3 000 000 €	14 683
7	#AlimentationPourTous Alimentation et cuisines en partage	1 500 000 €	11 992
8	#MusiquePourTous Des instruments de musique pour les enfants	3 500 000 €	10 806
9	#CoupsDeCulture Coup de jeune pour les bibliothèques	4 000 000 €	10 434

27 projets TOUT PARIS ont été soumis, et ALIMENTATION POUR TOUS a fini 7ème sur les 9 gagnants. Avec 1.5 M€ notre projet est de très loin le plus petit projet parmi les 9 ! En tout 11.992 Parisiens qui ont voté pour notre projet regroupé ! Le Conseil de Paris votera en décembre les budgets nécessaires. L'étude des projets gagnants par les services de la Ville débutera en janvier 2018. Pour HopHopFood il s'agira de répondre à la partie "Développer des solutions, notamment numériques, pour : 1. mettre en relation les particuliers qui souhaitent donner de la nourriture et les demandeurs de produits alimentaires. 2. Améliorer la coopération des acteurs de l'aide alimentaire et l'information des usagers" du projet, lorsqu'un appel à projets sera lancé en 2018.

Le 11 octobre 2017 HopHopFood est intervenue comme Projet grand témoin à Bruxelles au CESE au Workshop "The contribution of social economy enterprises to cohesion and resilience

in cities and regions" dans le cadre de  **REGIONS & CITIES** | European Week Brussels 9-12 October 2017<sup>29</sup>.

<sup>27</sup> <https://budgetparticipatif.paris.fr/bp/plugins/download/BP2017-DossierDePresse.pdf>

<sup>28</sup> [https://budgetparticipatif.paris.fr/bp/jsp/site/Portal.jsp?document\\_id=3782&portlet\\_id=158](https://budgetparticipatif.paris.fr/bp/jsp/site/Portal.jsp?document_id=3782&portlet_id=158)

<sup>29</sup> Intervention PPT à <http://www.hophopfood.org/wp-content/uploads/OPEN-DAYS-2017-11-octobre-2017-Bruxelles-WS-11A66-HopHopFood.pdf>

Le 22 novembre 2017 le Conseil régional d’Ile-de-France a voté une subvention pour cofinancer nos pilotes en Ile-de-France, qui nous aidera essentiellement pour mener à bien le pilote de Sceaux pour les étudiants.

## **Anecdotes**

A Paris, l’un des cofondateurs de notre association a eu la surprise de rencontrer à une soirée un étudiant plutôt désargenté vivant dans une « chambre de bonnes » en haut d’un immeuble du 17ème arrondissement, et qui avait beaucoup de mal à se nourrir correctement. Trois étages en dessous vivaient très confortablement d’autres amis qui eux avaient tendance à gaspiller beaucoup de nourriture. L’idée de la plateforme d’échange gratuit HopHopFood est née de cette volonté de rapprocher deux réalités qui n’avaient aucun point de rencontre.

S’agissant plus précisément de la constitution d’espaces de solidarité alimentaire, un autre des cofondateurs a vécu, quand il était jeune étudiant à Paris, dans la cité universitaire Jean Zay à Antony (1200 étudiants généralement peu aisés). L’environnement de cette cité universitaire (villes de Sceaux et d’Antony) est plutôt bourgeoise et sans doute source de gâchis alimentaire. Etudiant il avait connu deux types de populations indifférentes les unes aux autres, et n’ayant en tout cas aucun contact. L’envie de créer des solidarités alimentaires est sans doute née de ce vécu.

## **L’équipe**

***De gauche à droite : Sandrine Gavaille, Charlotte Blays-Desforges, Jean-Claude Mizzi, Sibylle Azandossessy, Michel Montagu et Christophe Surbier.***



L'association HopHopFood a été fondée par des amis qui ont le désir de contribuer à changer une petite part de notre monde et favorisant la création d'espaces de solidarité alimentaire tout en luttant contre le gaspillage alimentaire des particuliers. **Michel Montagu**, son Président, a une grande expérience des problématiques sociétales en ayant travaillé dans les secteurs du logement social, de la finance et de l'emploi. Il a développé un vrai savoir-faire dans la création d'applications et a une longue implication associative. Il intervient à ESCP Europe et Paris II Panthéon-Assas sur le management. **Jean-Claude Mizzi**, son trésorier, a développé une expertise reconnue dans le domaine de l'économie sociale et solidaire, de l'économie collaborative et de l'économie circulaire, notamment au niveau européen. Il intervient à Paris II Panthéon-Assas sur l'économie sociale et solidaire et l'entrepreneuriat social. **Sibylle Azandossessy**, sa secrétaire, est spécialiste du droit des entreprises et accompagne de nombreuses PME dans leur développement. **Sandrine Gavaille** travaille dans les ressources humaines et à Paris II Panthéon-Assas. **Charlotte Blays-Desforges** a une grande expérience de la communication dans le secteur privé (Publicis, Bio C'Bon, etc.). **Christophe Surbier**, consultant à iDevotion à Barcelone, accompagne le développement numérique de l'outil digital.



**3 décembre 2017**