

2^e ÉDITION

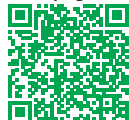
Festival

des transitions gourmandes



**PLATS
& RÉSTANCES
D'ICI & D'AILLEURS**

Tout le programme



DU 25 AU 30 SEPTEMBRE 2024

À la Cité Maraîchère et dans 20 lieux romainvillois



La deuxième édition du Festival des transitions gourmandes –«Plats et Résistances d'Ici et d'Ailleurs»– se déroulera du 25 au 30 septembre à la Cité Maraîchère, tiers-lieu municipal de la ville et dans 20 lieux romainvillois.

L'alimentation est au creuset des enjeux de notre monde. Face à l'explosion des prix et à la prolifération des idées d'extrême droite, à l'aggravation des inégalités, il est vital de souligner qu'elle reflète les injustices sociales constitue aussi un formidable outil de résistance populaire de partage et de cohésion.

Cette année, le festival s'engage résolument aux côtés des luttes et des messages portés par les actrices et acteurs engagé.e.s de notre territoire. Une soixantaine d'associations, de partenaires locaux, de structures municipales, d'artistes se mobilisent pour offrir des expériences partagées, des moments festifs et artistiques, ainsi que des ateliers de cuisines du monde.



FRANÇOIS DECHY
MAIRE DE ROMAINVILLE

L'alimentation est bien plus qu'un besoin physiologique. Elle est un puissant levier de transformation sociale et écologique. En repensant notre façon de produire, de consommer et de partager la nourriture,

nous avons l'opportunité de façonner un avenir plus équitable et durable pour notre ville, pour notre pays.

L'alimentation est aussi le reflet des inégalités sociales et économiques, mettant en lumière les injustices qui minent notre société. Il est essentiel de reconnaître que l'accès à une alimentation saine et de qualité est un droit fondamental pour toutes et tous, et non un privilège réservé à quelques-uns. Les luttes pour la santé, l'éducation et la justice environnementale se jouent également dans nos assiettes.

Au-delà du constat, à Romainville, nous avons agi en développant le modèle de la cantine 100 % bio, locale et fait maison, tout en créant un écosystème alimentaire solidaire autour de la Cité Maraîchère.

Mieux manger, c'est résister. C'est un acte de réappropriation collective, une réponse aux défis majeurs de la transition écologique et solidaire, et un pilier essentiel pour établir une véritable démocratie alimentaire.

C'est cette vision que nous portons avec la 2^e édition du Festival des transitions gourmandes, plats & résistances d'ici & d'ailleurs: un appel à l'action pour un futur où l'alimentation prend toute sa place dans la lutte pour la justice et l'égalité.

Une ambition écologique

Notre siècle est marqué par deux phénomènes écologiques majeurs : le dérèglement climatique et l'extinction de la biodiversité. Ces crises ont des répercussions mondiales, affectant tous les aspects de notre vie.

Face à ce constat alarmant, Romainville porte une ambition écologique forte. Elle mobilise tous les leviers et acteurs de son territoire pour mettre en œuvre collectivement cette transition.

Celle-ci s'incarne dans la mise en œuvre d'une écologie populaire de toutes ses politiques publiques : énergie, aménagements, nature en ville, architecture, mobilités, alimentation, économie, éducation, emploi...

Parmi ses priorités pour un système alimentaire plus résilient et inclusif : la réduction des inégalités d'accès aux ressources alimentaires, la promotion de pratiques agricoles en circuit-court respectueuses de l'environnement et le soutien aux initiatives locales favorisant la démocratie alimentaire.



Jardin Cassedalle – Mai 2024

© Christel Jeanne

Des lieux innovants Romainvillois

Cantine Maryse Bastié

Depuis janvier 2023, elle est la première cantine d'Île-de-France à proposer des produits 100% bio, frais, bruts, locaux et cuisinés sur place.

Cette nouvelle restauration scolaire s'appuie sur un engagement fort en faveur de la production locale des agriculteurs franciliens, soutenant ainsi les filières de proximité et respectueuses de l'environnement.

Les impacts positifs de cette expérimentation, qui a obtenu le label Ecocert avec une mention d'excellence, sont nombreux :

- un nouvel engagement des équipes de restaurations municipales : création des menus, plats, éducation au goût et la lutte contre le gaspillage...
- une dynamique en faveur de l'emploi local via l'insertion professionnelle
- un meilleur contrôle de l'approvisionnement offrant une flexibilité, et ce, sans engendrer de coûts supplémentaires.
- des enfants qui mangent tous mieux.

L'horizon 2026 marquera une nouvelle étape dans l'engagement de la Ville pour une alimentation scolaire équitable et durable avec la construction de deux nouvelles cuisines. Ainsi 50% des enfants romainvillois bénéficieront d'une cantine 100% bio, locale et fait-maison. En 2030, toutes les cantines de la Ville auront adopté ce modèle de restauration vertueuse.



La Cité Maraîchère

Tiers-lieu municipal inédit livré en 2021 au cœur d'un Quartier Politique de la Ville récemment rénové, la Cité Maraîchère fait réfléchir et propose des alternatives face aux enjeux d'alimentation locale, saine et durable, et vise à en réduire les inégalités d'accès. Elle constitue un lieu multiple :

- de production et de vente maraîchère : en serre verticale sur substrat circulaire
- de vente de produits maraîchers à des tarifs en fonction du quotient familial de chaque foyer
- de solidarité : dons des surplus aux associations d'aide alimentaire
- d'apprentissage : salariés en insertion, éducation populaire, ateliers pédagogiques
- d'échanges : événements festifs, actions de participation citoyenne et de sensibilisation...
- de restauration : café-cantine exploité par Les Cheffes, lauréate d'un Appel à manifestation d'intérêt

L'équipe Municipale élue en 2020 a repensé le projet de cette 1ère ferme urbaine verticale pour mettre en place une politique d'agriculture urbaine et de transition alimentaire à l'échelle de la ville, tout en pensant un modèle économique inédit.

La Cité Maraîchère a pour objectif de développer une croissance avec des recettes propres au fil des années. Exploitante de la ferme en régie directe, la Ville porte aussi un chantier d'insertion -ACTES-, comme peu de villes en France, et s'inscrit dans les démarches de Plans d'alimentation Territoriaux à l'échelle du département de Seine-Saint-Denis et de la Métropole du Grand Paris.

LA CITÉ MARAÎCHÈRE EN QUELQUES CHIFFRES :

+ DE 30 000 VISITEURS
PAR AN

400 ATELIERS SCOLAIRES ET PÉRISCOLAIRES
PAR AN

2 500 ÉLÈVES PAR AN

+ DE 100 ATELIERS GRATUITS &
TOUT PUBLIC DU SAMEDI PAR AN (CLUB MARAÎCHAGE
ET ATELIERS DU SAMEDI)

12 WEEKENDS / AN DE TRANSITIONS
THÉMATIQUES DEPUIS 2021: MYCÉLIUM,
ÉCOFÉMINISME, ARTS, CULTURE ET NATURE, JARDIN
NOURRICIERS, ÉCOLOGIE POPULAIRE, ÉCO-ANXIÉTÉ...

550 M² DE CULTURE MARAÎCHÈRE

130 M³ DE CULTURE DE CHAMPIGNONS

3 MÉTIERS SUPPORTS D'INSERTION : MARAÎCHAGE,
ÉCO-ANIMATION ET ÉCO-ENTRETIEN

16 POSTES EN INSERTION



STÉPHANE DUPRÉ
CONSEILLER MUNICIPAL
DE ROMAINVILLE
EN CHARGE DE LA
DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE

Depuis notre arrivée, nous avons fait de la transition alimentaire un

pilier de notre politique municipale. En intégrant des pratiques alimentaires durables et responsables, nous impactons l'éducation, la santé, ainsi que les modèles de production et la rémunération des producteurs et productrices. L'alimentation est fondamentalement politique, et notre engagement vise à transformer ces domaines pour un avenir plus équitable et sain.

La Cité Maraîchère hors-les-murs

Elle participe ainsi à la conception, en lien avec les habitant-e-s, à la réalisation de nouveaux espaces d'agriculture urbaine comme le Jardin CasseDalle, le Quartier Fertiles de Youri Gagarine ou encore une mini-ferme pédagogique qui devrait être réalisée en 2025 dans le quartier des Bas-Pays.

Le Jardin CasseDalle

Le Jardin CasseDalle, situé au 91, avenue du Président Wilson, est un espace de 800 m² conçu et réalisé en moins de 9 mois par l'agence de paysage Wagon landscaping. Ainsi, dans une démarche participative avec les habitant-es, ce projet a permis de regagner 200 m² de pleine terre sur une ancienne friche municipale. Il abrite :

- 170 m² de production maraîchère en bacs, des jardins de pleine terre, un petit verger
- un poulailler pédagogique
- deux ruches
- un « mur à pommes » restauré à l'occasion d'un chantier participatif avec les habitant-e-s
- un compost collectif

Ce lieu ne se limite pas à la production alimentaire : oasis de biodiversité en plein centre-ville, il renforce le lien social dans le quartier, contribue à la végétalisation de l'espace public et favorise le recyclage des déchets alimentaires.

Quartier fertile

Le projet « Quartier fertile » à Youri Gagarine, en collaboration avec Est-Ensemble, Seine-Saint-Denis habitat et Romainville, lauréats de l'appel à projets lancé par l'Agence nationale de la rénovation urbaine, est aujourd'hui en cours de développement.

Depuis 2023 six ateliers ont été organisés pour co-construire ce projet avec les habitants constitué :

- d'un verger de 1000 m²
- de potagers productifs et récréatifs
- d'un espace de transformation alimentaire.

Les habitant-e-s ont ainsi participé au choix des essences (arbres fruitiers, aromates, utilisation des noues paysagères pour y tester des céréales), et à la réflexion tant sur la programmation que la gouvernance des parcelles récréatives et de l'espace de transformation alimentaire.

La production du potager professionnel sera vendue, comme c'est le cas aujourd'hui à la Cité Maraîchère, à des prix variables en fonction des revenus des habitant-e-s.

Les objectifs visés :

- le développement des circuits courts
- la création d'emplois en insertion dans le cadre de l'agence communale d'insertion de la Ville
- l'amélioration du cadre de vie.

Alors que le chantier bat son plein, les premiers espaces seront livrés au début de l'automne, pour une mise en route de ce nouveau quartier fertile à la fin du printemps 2025.

Tables rondes, débats, expositions (...): cinq jours intenses de «Plats et Résistances d'Ici et d'Ailleurs», un événement où la gastronomie devient un acte radical de résistance et de solidarité!

Les temps forts du festival

Inauguration de l'exposition collective « Fourchettes et poings levés »

Mercredi 25 septembre, de 18h30 à 19h30 – Place de laïcité

Fruit d'une collaboration avec 38 structures militantes du territoire, elle met en lumière les résistances et les utopies concrètes des acteurs engagés dans la transition alimentaire. Cet événement est un cri de ralliement pour toutes celles et ceux qui défendent la justice sociale et environnementale à travers des pratiques alimentaires alternatives.

« Et si on renversait les tables ? Colloque des tabliers indignes » vendredi 27 septembre de 14h00 à 20h au Pavillon – Romainville

Le point d'orgue du festival, ce colloque représente un front de lutte et d'engagement pour explorer et débattre des nouvelles formes de résistance et d'innovation dans le domaine de l'alimentation.

Les thèmes abordés lors de ce colloque: les résistances locales et nationales, la restauration collective bio et l'agriculture vivrière; l'aide alimentaire et la sécurité sociale de l'alimentation; la cuisine pour changer les regards et les préjugés, la lutte contre les inégalités, les discriminations et les clichés de malbouffe dans les quartiers.

Les voix influentes et engagées dans le domaine de l'alimentation durable et solidaire qui animent et/ou participent aux tables rondes :

Esterelle Payani: Journaliste culinaire engagée, Autrice de: *Cheffes: 500 femmes qui font la différence dans les cuisines de France*, Editions Nourriturfu

Axel Francke: coordinateur et formateur de Banlieues climat

Géraldine Meignan: Journaliste, autrice de: *Les Réseaux de la malbouffe*, JC Lattès, 2015.

Nora Bouazzouni: Journaliste, autrice de: *Mangez les riches: La lutte des classes passe par l'assiette*, Editions Nourriturfu

Marie Gerin-Jean: Directrice chez Ernest Circuit Court Solidarité

Lila Djellali: Adjointe au maire du 20^e en charge de l'économie sociale et solidaire et de l'alimentation durable

Geneviève Zoïa: Anthropologue, maître de conférences à l'université de Montpellier 2 et chercheuse au Lirdef, IUFM de Montpellier

Isabelle Bretegnier: Diététicienne nutritionniste, Présidente de *Nourrir l'Avenir*

Auréli Trouvé: Députée de la 9^e circonscription de Seine Saint Denis



Cité Maraîchère, août 2024



© Délices de l'ogresse
exposition Fourchettes et poings levés

Revue de presse

Cantine Bastlé

https://www.francetvinfo.fr/societe/education/video-ecole-maryse-bastie-a-romainville-la-premiere-cantine-bio-et-locale-de-la-region-ile-de-france_5898224.html

<https://www.brut.media/fr/news/cette-cantine-est-passee-au-100-bio-100-local-100-fait-maison-ad008dfc-139a-446a-8ecf-35f25739dd37>

<https://www.francebleu.fr/infos-societe/romainville-une-cantine-100-bio-100-fait-maison-8504339>

<https://reporterre.net/100-bio-et-local-une-cantine-releve-le-defi-en-ile-de-france#:~:text=Cette%20cantine%20de%20100%20A-9cole,une%20serre%20verticale%20C3%A0%20Romainville.>

Articles sur la cité maraîchère

L'expérience de l'immeuble à légumes ARTE Regards - L'expérience de l'immeuble à légumes - Regarder le documentaire complet | ARTE

LSD – cultiver son coin de bitume <https://www.radiofrance.fr/france-culture/podcasts/lsd-la-serie-documentaire/agriculture-urbaine-cultiver-son-coin-de-bitume-1366714>

On a visité la Cité Maraîchère de Romainville

https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/video-on-a-visite-la-cite-maraichere-de-romainville_6448459.html

Une serre verticale pour cultiver le goût de l'alimentation

<https://www.lapresse.ca/actualites/environnement/2024-05-27/la-presse-a-paris/une-serre-verticale-urbaine-pour-cultiver-le-gout-de-l-alimentation.php>

La Cité Maraîchère de Romainville, ferme verticale urbaine

<https://exploreparis.com/fr/4270-la-cite-maraichere-de-romainville.html>

La Cité Maraîchère: quand on cultive en ville

<https://seinesaintdenis.fr/actualite/ecologie/La-Cite-maraichere-quand-on-cultive-en-ville/>

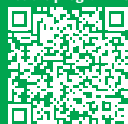
POUR PLUS D' INFORMATIONS

Yuna Conan
Directrice agriculture urbaine et transition alimentaire
Tel : 06 64 68 04 21
yconan@ville-romainville.fr

Océane Montagnac
Cheffe de cabinet
Tel : 07 67 88 35 37
omontagnac@ville-romainville.fr



Tout le programme



www.lacitemaraichere.com/ 6 Rue Albert Giry, Romainville