



Atelier quartier fertile n°5

9 novembre 2023
18h30-20h

Le champ des possibles



Ordre du jour

18h30-18h35 : accueil des participant.e.s

5'

18h35-18h40 : petit retour sur l'avancée du projet Quartier Fertile

5'

18h40-18h50 : l'espace de transformation alimentaire : retour sur le dernier atelier

10'

18h50-19h50 : réflexion collective autour de 2 scenarios

60'

19h50-20h00 : conclusion

10'

Ordre du jour

18h30-18h35 : accueil des participant.e.s 5'

18h35-18h40 : petit retour sur l'avancée du projet Quartier Fertile 5'

18h40-18h50 : l'espace de transformation alimentaire : retour sur le dernier atelier 10'

18h50-18h50 : réflexion collective autour de 2 scenarios 60'

19h50-20h00 : conclusion 10'

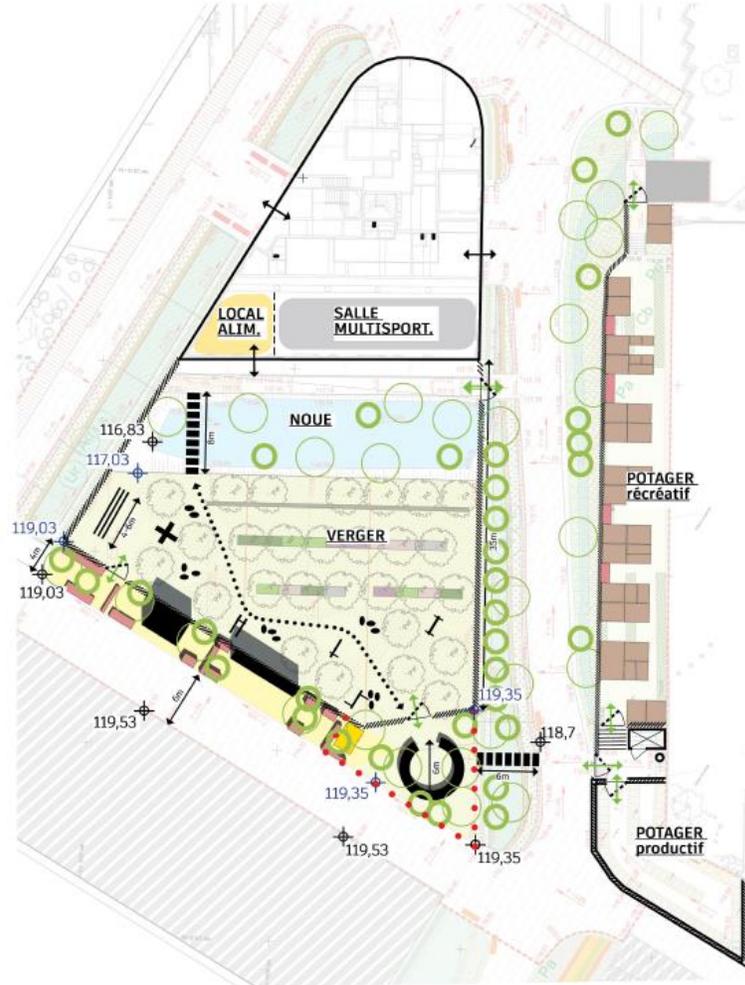
Petit retour sur la concertation

Verger, potager, espace de transformation alimentaire : 2 500 m² de nouveaux espaces publics nourriciers

Ce projet a donné lieu à **5 ateliers** autour de la programmation des différents espaces avec les habitants, qui ont permis de déterminer :

- Les envies et les conditions de réussite du projet
- Les usages et règles d'accès de ces nouveaux espaces publics, mais aussi la définition de leurs clôtures
- L'hybridation agriculture urbaine & lieu de vie avec l'ajout d'éléments ludiques (toboggan, petits jeux) dans le verger et la mise en place d'une « bande active » (avec bacs de culture, miroir à danser et boîte à escalade)
- Le choix des plantations, les caractéristiques de la végétale (ombre, plantations), l'aménagement et l'organisation des cultures, récoltes...

Ces ateliers ont permis d'aboutir au **plan de synthèse** ci-contre qui prend en compte les demandes des habitants.



AGRICULTURE URBAINE:

- Potagers individuels
- Arbres fruitiers / baies
- Cabane à outils / point eau
- Végétale
- Compost

USAGES:

- Agès - parcours de santé
- Mur et toit escalade
- Écran et barre de danse

USAGES: suite

- Toboggan
- Jeux - 2-6 ans: animaux
- Bacs hauts sur mesure baies - murets - potager.

CLÔTURES ACCÈS

- Clôture en bois, 2m de haut.
- Clôture en bois sur muret.
- Point projet phase 1
- Point projet proposition
- Portillon "push" / simple
- Gué - passage noue

Les prochaines étapes

- **Novembre 2023** : finalisation du programme de l'espace de transformation alimentaire
- **Printemps 2024** :
 - travaux des potagers + pré-terrassment verger. Début d'exploitation en juillet
 - recrutement d'une équipe dédiée sur les espaces extérieurs en juin
- **Juillet-novembre 2024** : aménagements verger, bande active et végétale
- **Novembre** : plantation arbres et début d'exploitation du verger
- **Avril 2025** : livraison de l'espace de transformation alimentaire

Ordre du jour

18h30-18h35 : accueil des participant.e.s 5'

18h35-18h40 : petit retour sur l'avancée du projet Quartier Fertile 5'

18h40-18h50 : l'espace de transformation alimentaire : retour sur le dernier atelier 10'

18h50-18h50 : réflexion collective autour de 2 scenarios 60'

19h50-20h00 : conclusion 10'

Ce « laboratoire de transformation » serait pensé comme un lieu de service, de partage et de formation dans lequel divers matériels et équipements seraient mis à disposition des habitant.e.s : **pressoir, séchoir, four, stérilisation, conserverie, cuisine, etc.**

Habitant.e.s et associations de Romainville pourraient ainsi apporter leurs produits et utiliser ces équipements communs – accompagnés par des médiateurs de la Cité Maraîchère, pour produire jus, confitures, champignons séchés, conserves de légumes, tisanes, pain au levain, etc.

Ce lieu pourrait constituer **un lieu d’animation et de sensibilisation** par les éco-animateurs de la Cité Maraîchère, en lien avec les enjeux d’alimentation durable, saine et locale.

Ce lieu pourrait aussi être **régulièrement mis à disposition d’associations, de porteurs de projets ou de structures de l’ESS du territoire** œuvrant dans ces thématiques.

Un lien pourrait aussi être fait avec la cantine expérimentale locale Bastié lancée en 2023.

Le local pourrait également accueillir un point de vente pour les habitant.e.s de Gagarine pour : les productions des champignonnières, des produits alimentaires transformés, les productions de la Cité Maraîchère, les produits de l’épicerie sociale et solidaire... ».

Définition de cet espace dans l’appel à projet Quartier Fertile



Objectif : Faire émerger des besoins et possibilités d'usage des habitants de l'espace de transformation

Qu'est-ce que j'aimerais faire au sein de cet espace de transformation ?

De quoi j'ai besoin pour y arriver ?



ATELIER POST-IT

VALORISER LES LÉGUMES DU POTAGER ET LES FRUITS DU VERGER

UTILISER DIFFÉRENTES TECHNIQUES POUR CONSERVER LES ALIMENTS

Quoi : conserves, confiture, séchage, jus, plats de différentes cultures représentées dans le quartier

Pour qui : habitant.es du quartier, écoles, usagers du centre social, du relai petite enfance, associations...

CRÉER DES TEMPS CONVIVIAUX

Ateliers de cuisine collective : découvrir les différentes spécialités culinaires des habitant.es. **Temps de dégustation partagée**

Se sentir légitime d'y avoir accès

POSSIBILITÉS DE VENTE

Accompagner les habitant.es du quartier qui le souhaitent à **se professionnaliser pour vendre leurs plats** (incubateur culinaire)

Créer un point de vente sandwiches ou plat par des mamans du quartier qui se déclarait en entreprise d'insertion (demande du groupe de travail de mamans de Gagarine lors de l'atelier 2bis en mai 2023)

Questionnement sur les différentes possibilités de vente : qui peut vendre ? Pendant combien de temps ? A qui est destiné l'argent ? Besoin de se mettre d'accord

DÉDIER LE LIEU AUX ACTIVITÉS DU QUARTIER ET DE ROMAINVILLE

En discussion : proposer de privatiser l'espace de manière ponctuelle pour générer de l'argent pour les activités de transformation ? Si oui à quelles conditions (questions d'équité du temps en cas de demande croissante, réservés aux Romainvillois.e.s...?)

MATERIEL

Plusieurs équipements sont listés :

- Cuisson : four, plaques de cuisson, four à pain, hottes
- Conservation : frigo, congélateur, stérilisateur
- Nettoyage : lave-vaisselle
- Petit équipement : mixeurs plongeurs, batteur, bocaux, etc.
- Espace de stockage : produits finis et produits en transformation



Vigilance sur l'évacuation des odeurs : installer un système efficace de filtration des odeurs qui ne soit pas trop bruyant, et qui ne gêne aucunement les voisins du dessus

ACCOMPAGNEMENT

Besoin d'être formé sur les techniques de conservation des aliments et les enjeux d'hygiène.

Besoin d'être encadré dans la réalisation de certaines pratiques (mise en conserve, séchage, etc.). S'appuyer sur les personnes ressources du quartier (ex: chef de la cuisine Maryse Bastié, équipe hors les murs de la Cité Maraîchère, habitant.e.s expérimenté.e.s...)

Besoin d'informer les habitant.es du quartier sur les sujets d'alimentation, de cuisine, d'hygiène, les enjeux de santé (ex : production d'affiches visibles, signalétique claire)



Objectif : Réfléchir à l'organisation du lieu



ACCES AU LIEU

Lieu destiné prioritairement aux habitants du quartier et aux Romainvillois.

Lieu qui pourrait être mis à disposition d'autres structures pour des activités alimentaires autonomes.



Besoin d'un **planning** : Réservation de créneaux pour chaque activité

USAGES

Besoin d'encadrer les possibilités de confection pour la vente de plats : qui a accès ? Pendant combien de temps ?

Besoin de **maitriser la propreté du lieu**. Le partage d'un espace de cuisine professionnelle nécessite d'être vigilant sur les normes sanitaires.

Besoin de définir des **règles d'usage et de partage** du lieu.



Besoin de construire un **plan de maitrise sanitaire** et de définir un protocole à suivre.



Prochaines étapes

- Faire une **étude** de faisabilité
- Rencontrer la **direction architecture** de la ville - jeudi 12 octobre 2023
- Proposer aux habitant.es des **idées concrètes** et réalisables pour l'espace de transformation lors du prochain atelier – **atelier n°5 : jeudi 9 novembre 2023 – 18h30-20h, salle Bastié**

GESTION DU LIEU

Besoin d'une **personne qui coordonne le lieu** et l'ensemble des activités qui prendront place : **Trois agent.es de la ville** – un encadrant technique et deux personnes en parcours d'insertion ACTES - rattachés à la cité maraichère sont envisagés – en production, maraîchage et animation - pour la gestion de de quartier fertile (verger, potagers et espace de transformation).

Intérêt qu'il puisse y avoir **un.e habitant.e référent.e par activité alimentaire** (ex : conserverie, séchage, jus, temps de dégustation)



Besoin d'un **règlement** autour de l'accès au lieu, le respect des règles d'hygiène, le type d'activité qui est autorisé.



Besoin de souscrire à une **assurance du lieu** : la Ville doit prévoir une assurance qui intègre les risques

GOUVERNANCE

Besoin que les **habitant.es soient associés** à la gestion de l'espace, sa programmation, et son projet stratégique. Un travail de consultation comme il est fait pour le jardin CasseDalle avec un groupe de travail « gouvernance » pourra être mis en place.

Premier plan programme pour le rdc du lot 5

Un "tiers-lieu municipal" autour du sport et de l'alimentation

- > extension du centre social du lot 4
- > associations sportives
- > "Quartier Fertile"

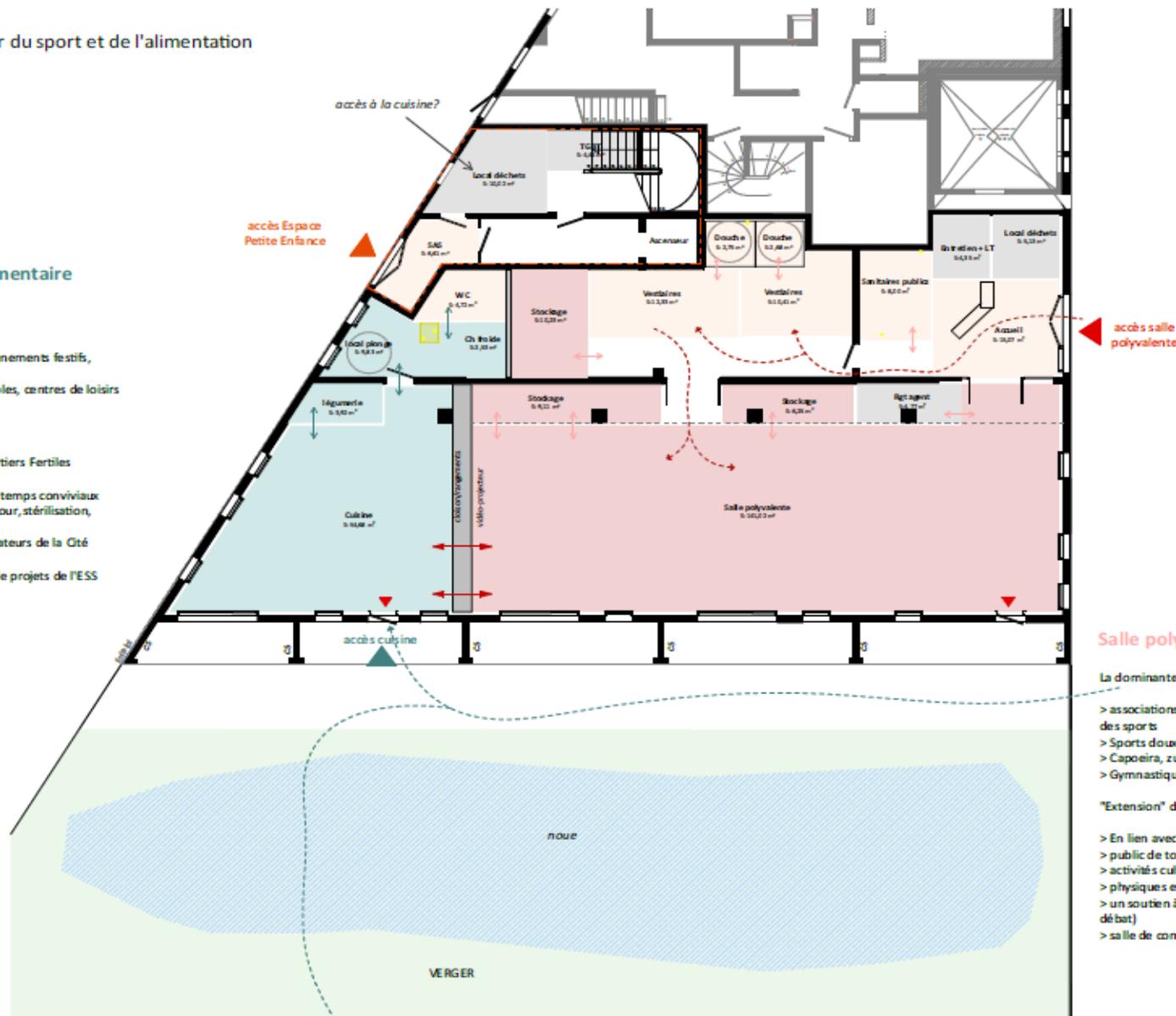
Cuisine de transformation Alimentaire

La Cuisine et le Centre Social

- > ateliers de cuisine collective et découverte
- > moments de convivialité (repas partagés, événements festifs, banquets)
- > animations pédagogiques en lien avec les écoles, centres de loisirs et la Cité Maraîchère

La Cuisine de Transformation alimentaire_ Quartiers Fertiles

- > Lieu de service, de partage, de formation, de temps conviviaux
- > matériel mis à disposition: pressoir, séchoir, four, stérilisation, conserverie, cuisine, etc
- > animation et éco-sensibilisation par les animateurs de la Cité Maraîchère
- > mis à disposition aux associations, porteurs de projets de l'ESS
- > point de vente de produits transformés
- > valorisation des produits du verger



Premier plan-programme du rez-de-chaussée du lot 5 autour de « manger, bouger, se rencontrer » > base de proposition pour le marché de maîtrise d'œuvre lancé en novembre 2023

Salle polyvalente

La dominante sportive de la salle

- > associations de la ville, école municipale des arts, des savoirs et des sports
- > Sports doux type yoga, qi gong, tai chi
- > Capoeira, zumba, danses, fitness, pilates, etc
- > Gymnastique d'éveil

"Extension" du centre social du lot 4

- > En lien avec le centre social, l'Espace Petite enfance du lot 5
- > public de tout âge 0-99 ans
- > activités culturelles et de loisirs
- > physiques et sportives (danse, yoga, gym, trampoline)
- > un soutien à la parentalité et à la scolarité (conférences, diné-débat)
- > salle de convivialité pour les habitants

Ordre du jour

18h30-18h35 : accueil des participant.e.s 5'

18h35-18h40 : petit retour sur l'avancée du projet Quartier Fertile 5'

18h40-18h50 : l'espace de transformation alimentaire : retour sur le dernier atelier 10'

18h50-18h50 : réflexion collective autour de 2 scenarios 60'

19h50-20h00 : conclusion 10'

DEUX SCENARIOS POSSIBLES ET COMPATIBLES

1. L'espace de transformation : espace d'alimentation convivial

OBJECTIFS

- **Créer des temps conviviaux** (ex: ateliers cuisine, temps de dégustation partagée)
- **Permettre aux habitant.es du quartier de valoriser des fruits et légumes** (ex: différentes techniques de conservation des alimentaires, valorisation des légumes du potager et fruits du verger)
- **Mener des actions pédagogiques** à destination des habitant.es et associations partenaires autour de l'alimentation de qualité pour toutes et tous

2. L'espace de transformation : activité commerciale d'utilité sociale

OBJECTIFS

- Accompagner les habitant.es du quartier qui le souhaitent à **se professionnaliser pour vendre leurs plats (incubateur culinaire)**
- **Créer un point de vente sandwiches ou plats** par des mamans du quartier qui se déclareraient en entreprise d'insertion (demande du groupe de travail de mamans de Gagarine lors de l'atelier 2bis en mai 2023)

ZOOM SUR QUELQUES LIEUX INSPIRANTS

CONSERVERIES CITOYENNES AMIENS

PORTEUR La maison du Colonel, tiers-lieu culturel et citoyen

Objectifs

Encourager et soutenir des pratiques alimentaires écologiques et solidaires. À travers la transmission de savoirs sur la mise en conserve des aliments, des ateliers pratiques et des distributions, la Conserverie Citoyenne se veut aussi conviviale et créatrice de lien social.

Organisation

Gestion : 15 bénévoles, 400 adhérent.es

Gouvernance : CA, Bureau, 3 co-président.es, Assemblée populaire 2x par an sur 1 à 2 journées pour aborder l'ensemble des aspects du projet

Actions

CONSERVERIE CITOYENNE PAR ET POUR LES HABITANTES

Une cuisine qui accueillera habitant.es, associations et producteur.trices locaux afin de transformer :

- Les fruits et légumes glanés dans les jardins des amiénois.es
- Les surplus de producteur.trices et des maraîcher.ères
- Les invendus de la grande distribution

POUR PRODUIRE : DES SOUPES, CONSERVES, CONFITURES, PURÉES, COULIS, FRUITS ET LÉGUMES DÉSHYDRATÉS... ET DE RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE.

DANS CETTE CONSERVERIE CITOYENNE, IL SERA POSSIBLE DE :

- TRANSFORMER LES FRUITS ET LÉGUMES
- SE FORMER À LA TRANSFORMATION AVEC DES PROFESSIONNELLES
- CUISINER ENSEMBLE EN APPRENANT DES UNES ET DES AUTRES
- SE RÉAPPROPRIER SON ALIMENTATION EN LIMITANT LA PRODUCTION DE DÉCHETS
- CRÉER DU LIEN AVEC D'AUTRES HABITANTES
- MUTUALISER ET METTRE EN COMMUN SES RÉCOLTES
- DONNER À DES ASSOCIATIONS CARITATIVES LES CONSERVES FABRIQUÉES AVEC DES DONNS

R.B! LA MAISON DU COLONEL

ZOOM SUR QUELQUES LIEUX INSPIRANTS

CONSERVERIES CITOYENNES **DIEPPE**

PORTEUR Conserverie solidaire mobile

Objectifs

Objectif du projet : fabrique de conserves mobile, sociale et solidaire, créée par six centres sociaux de la région.

Ses bénéficiaires réalisent eux-mêmes des conserves à partir de productions agricoles locales offertes.
Démarche d' « aller-vers » les habitants.

Organisation

Gouvernance partagée : 6 centres-sociaux



Actions

Actions :

- Propose aux habitantes de transformer leurs produits.
- S'appuie sur les partenaires sociaux sur place : se rendent dans Centres sociaux, marchés et autre lieux publics.

Matériel : stérilisateur et cuisine équipée dans le camion

ZOOM SUR QUELQUES LIEUX INSPIRANTS

CUISINE PARTAGEE PARIS 18

PORTEUR Quartier libre ! Collectif 4C (collectif habitant)

Objectifs

Objectif du projet : favoriser les échanges et les rencontres entre les habitants... dans un esprit convivial, familial, solidaire et intergénérationnel.

Actions

- **Cuisine des habitants** : La Cuisine des Habitants est un espace de 25m2 équipé comme à la maison (four, plaques électriques, micro-ondes) avec du matériel facile à utiliser. Accueil inconditionnel, en participation libre ou gratuité selon les publics.
- **Cuisine des professionnels** : Développer son activité sans engager trop d'investissement et en se concentrant plus librement à sa créativité culinaire. Possibilité de cuisiner ses propres plats pour les proposer aux adhérents du resto associatif.
- **Espace café/restau** : repas proposé tous les midis, possibilité de cuisiner bénévolement avec les chef.fes et déguster le plat gratuitement.



<https://quartierlibre4c.fr/>

Organisation

Gouvernance partagée :
6 centres-sociaux

EXEMPLE D'ATELIERS CULINAIRES



Partager des recettes habitantes
Cuisine collective

Valoriser ses légumes abimés
Recette habitante : sauce tomate et concentré tomates

Manger des plats sans cuisson
Spaghettis sauce napolitaine
(Maison du Cru)

ZOOM SUR QUELQUES LIEUX INSPIRANTS

INCUBATEUR CULINAIRE « Cuisine de Rue »

PORTEUR Association APPUI

SAINT DENIS

C'est quoi ?

Un espace de préparation culinaire professionnel équipé pour soutenir l'entrepreneuriat et la création d'activités locales dans le champ de l'alimentation.

Il est dédié à des porteurs de projets, aux moyens financiers et matériels modestes, en cours de professionnalisation et de test d'une activité de transformation alimentaire. Cela permet une mise en activité sécurisée de porteurs de projets souhaitant développer une offre alimentaire.

Le laboratoire ne peut pas être « privatisé » par un seul occupant qui en ferait son propre lieu de production quotidiennement.





TEMPS D'ATELIER

OBJECTIF

POUR CHAQUE SCENARIO, IMAGINER DES ACTIONS CONCRÈTES À MENER

Quelles seront les principales activités?

A quoi cela va servir ?

Quelles sont les prochaines actions à mener pour lancer ce lieu ?

Décrivez les principales étapes :

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Préparation des activités **SCENARIO 2**

Qui sera en charge de ce lieu ?

Structure porteuse :

Personne référente :

Autres personnes mobilisées :

Comment s'organisent les différentes activités ?

Choisir et planifier les différentes activités du lieu :

Animer les activités :

Encadrer les activités :

De quoi j'ai besoin pour lancer les activités ?

Moyens financiers :

Moyens matériels :

Moyens humains :

Ordre du jour

18h30-18h35 : accueil des participant.e.s **5'**

18h35-18h40 : petit retour sur l'avancée du projet Quartier Fertile **5'**

18h40-18h50 : l'espace de transformation alimentaire : retour sur le dernier atelier **10'**

18h50-18h50 : réflexion collective autour de 2 scenarios **60'**

19h50-20h00 : conclusion **10'**