

La Cité Maraîchère de Romainville

LABORATOIRE VIVANT POUR CULTIVER LA VILLE DE DEMAIN



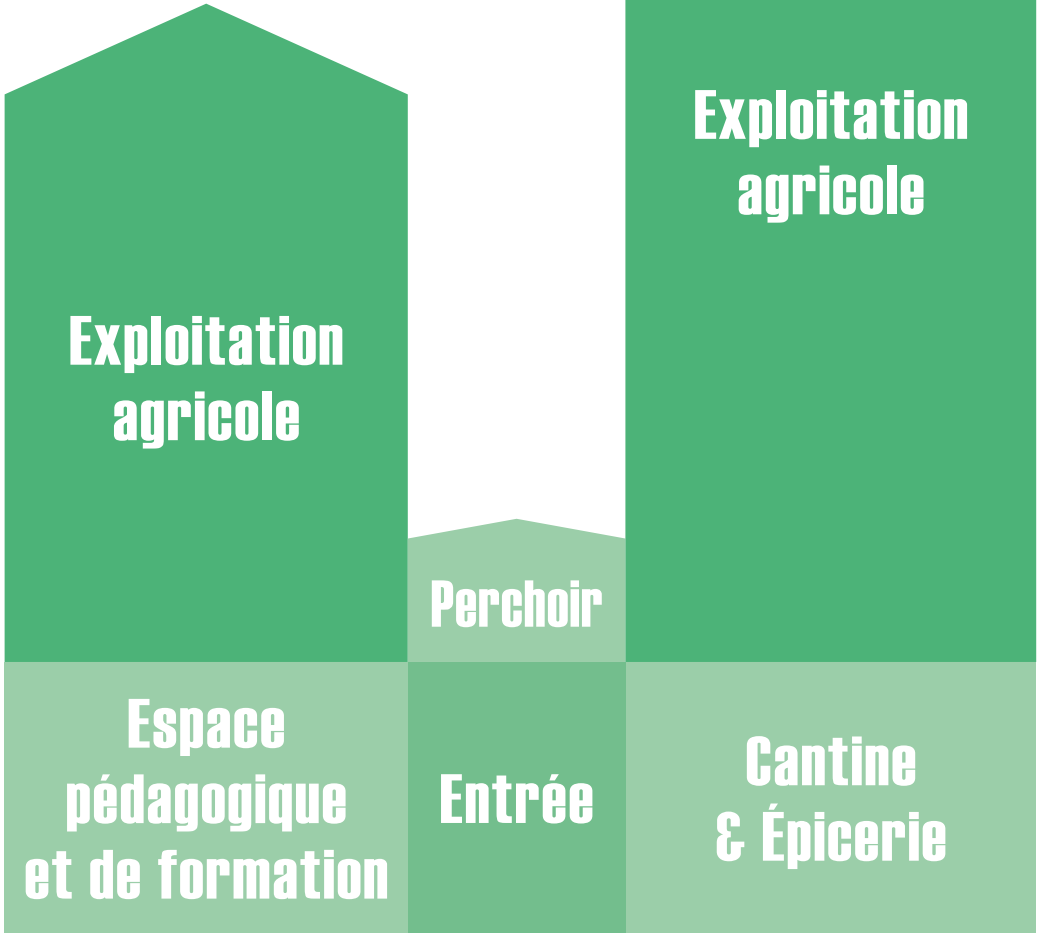
www.lacitemaraichere.fr



Ville de Romainville

Les partenaires
du projet :





Champignonnière

Depuis 2011, la Ville de Romainville développe l'agriculture urbaine sur son territoire. Porté par le maire et la Municipalité, ce projet innovant répond aux enjeux écologiques majeurs de notre temps tout en favorisant un développement économique et social durable de la commune.

L'agriculture urbaine prend déjà différentes formes à Romainville: jardins familiaux, ruchers, éco-pâturage, ferme urbaine, vergers, toitures cultivables, espaces publics végétalisés, etc.

La Cité Maraîchère, qui sera livrée au premier trimestre 2020 dans le quartier Marcel-Cachin, constitue le volet phare de ce projet.

Quelques objectifs de la Cité Maraîchère :

- > Créer un lieu de vie et de rencontre
- > Créer un nouvel équipement public au service des habitant·es
- > Créer des emplois en insertion
- > Produire des fruits et légumes frais de qualité
- > Donner accès à ces produits à la population locale
- > Développer un projet dont le rayonnement bénéficiera à la population locale
- > Éduquer, former, sensibiliser



La Seine-Saint-Denis a longtemps été une terre agricole. Jusqu'à une période relativement récente, les communes de la petite couronne, et en particulier Romainville, ont vu perdurer des exploitations maraîchères de petite taille, assurant une partie de leur approvisionnement en primeurs. Au-delà de cette histoire avec laquelle Romainville doit renouer, il s'agit principalement de privilégier une alimentation saine en renforçant les circuits courts. Cette Cité Maraîchère permettra l'accès à une alimentation de qualité pour tous les citoyens. Lorsque le pouvoir d'achat diminue, les fruits et les légumes sont les premiers aliments à disparaître du régime alimentaire. De plus, ce projet générera une activité économique marchande, créatrice d'emplois pérennes et d'insertion professionnelle.



– Corinne Valls, maire de Romainville

1000

M² DE SURFACE
CULTIVABLE

35

et 50

CM : PROFONDEUR
DES BACS
DE CULTURE

+ de 10

EMPLOIS CRÉÉS

7

PARCELLES
DE JARDINS
PÉDAGOGIQUES

1

COMPOSTEUR
COLLECTIF

Un projet agronomique



Différentes espèces de fruits, légumes et plantes aromatiques seront produites, selon les saisons. Quelques produits à forte valeur ajoutée, comme les pleurotes, les fleurs comestibles ou les micro-pousses, seront également cultivés.

La culture se fera dans des bacs hors-sol, dans un substrat composé de déchets urbains (système circulaire), sans pesticide ni engrais chimique de synthèse, sans chauffage ni lumière artificielle.

Un suivi technique et scientifique est assuré par un groupe d'expert-es.

Un projet éducatif

Des ateliers de sensibilisation pour les scolaires comme pour le grand public seront proposés tout au long de l'année.

Des formations à destination d'élèves et étudiant-es (universités, sections professionnelles de collèges et lycées, écoles), mais aussi d'actif-ves (salarié-es, demandeur-euses d'emploi, porteur-euses de projet) seront également organisées. Plusieurs équipements dédiés à la pédagogie ont donc été intégrés au bâtiment : une serre, des jardins et des espaces modulables.



Serre pédagogique



Jardins pédagogiques

Un projet social

ACTIVITÉS GÉNÉRATRICES D'EMPLOIS LOCAUX ET D'OPPORTUNITÉS PROFESSIONNELLES

- Création d'emplois dont certains en insertion pour les habitant-es du territoire (dont le nombre variera en fonction de l'activité) ;
- Offres de parcours variées, plus adaptées aux différents profils des personnes éloignées de l'emploi : production maraîchère, éco-animation et accueil-vente-service ;
- Formation et qualification professionnelle dans des secteurs qui recrutent ;
- Accueil de porteur-euses de projet dans le domaine de la transformation alimentaire durable ;
- Développement de nouvelles compétences locales basées sur des pratiques durables, participant ainsi à la sensibilisation des habitant-es aux enjeux de la transition écologique.

LIEU DE VIE ET DE RENCONTRES

- Café/cantine solidaire ;
- Square (bancs et paysagisme comestible) ;
- Composteur de quartier.

POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

- Vente directe aux habitant-es à des prix adaptés ;
- Distribution de produits à la future épicerie sociale ;
- Offres adaptées pour les foyers les plus modestes.



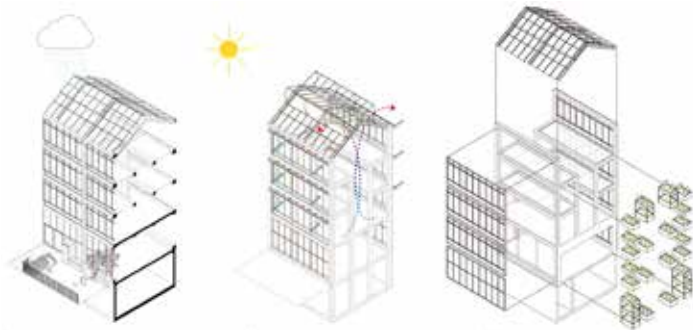
Café cantine solidaire

Un projet architectural

L'architecture du bâtiment a été pensée pour l'agriculture urbaine; sa disposition, les volumes et les matériaux répondent aux besoins en lumière naturelle.

La serre verticale, insérée dans son environnement, est un bâtiment écologique remarquable :

- Matériaux bio-sourcés pour l'isolation ;
- Chaufferie bois pour les espaces ouverts au public ;
- Récupération des eaux de pluie pour l'arrosage ;
- Protection solaire et thermique ;
- Chaleur, lumière et ventilation naturelles ;
- Gestion intelligente des ouvrants, des masques solaires et de l'arrosage.



Réduction des consommations

Gérer, stocker et redistribuer le secteur « eau »

Énergies renouvelables

Profiter des apports énergétiques solaires et ventiler pour éviter les effets de surchauffe le jour

Préfabrication

Penser un dispositif constructif axé sur la préfabrication des éléments (structure, façades, bacs, etc.) et créer de l'inertie pour restituer le surplus de calories emmagasiné la nuit

350

M² D'ESPACES
PÉDAGOGIQUES

7

NIVEAUX DE
CULTURE

90

M² : TAILLE
DE LA SERRE
PÉDAGOGIQUE

5

millions

D'EUROS

Ils soutiennent le
projet :

Région Île-de-France :
1 022 552,53 euros

État : 1 000 000 euros

Métropole du Grand Paris :
100 000 euros

Conseil départemental
de Seine-Saint-Denis :
250 000 euros€

Calendrier



2012 – LANCEMENT DU PROJET, PRÉSENTATION
DES OBJECTIFS AUX HABITANT·ES



2016 – SÉLECTION DE L'ÉQUIPE DE MAÎTRISE
D'ŒUVRE ET PRÉSENTATION DU PROJET
ARCHITECTURAL ET TECHNIQUE



2017 – PRÉSENTATION DU PROJET D'EXPLOITATION

ÉTÉ 2018 – DÉBUT DES TRAVAUX DE CONSTRUCTION



AUTOMNE 2019 – SÉLECTION DE L'EXPLOITANT

PREMIER TRIMESTRE 2020 – LIVRAISON DU BÂTIMENT



Pour en savoir +



www.lacitemaraichere.fr
contact@lacitemaraichere.fr