



3^e ÉDITION

Festival

des transitions gourmandes



**PLATS
& RÉSISTANCES
D'ICI & D'AILLEURS**



**Du 23 au 27
septembre 2026**

À LA CITÉ MARAÎCHÈRE ET DANS TOUTE LA VILLE



À ROMAINVILLE, FAIRE DE L'ALIMENTATION UN DROIT

À Romainville, la Ville agit depuis plusieurs années sur ces différents leviers. **Cantines scolaires 100% fait-maison, bio et locales, agriculture urbaine, marché à tarification sociale de la Cité Maraîchère, jardins collectifs, ateliers de cuisine, soutien aux initiatives citoyennes et solidaires : ces actions montrent qu'une collectivité peut intervenir concrètement pour améliorer l'accès à une alimentation de qualité.**

La troisième édition du Festival des transitions gourmandes, « Plats et Résistances d'ici et d'ailleurs », marque une nouvelle étape. Du 23 au 27 septembre 2026, habitant·es, associations, chercheur·euses, producteur·rices, cuisinier·ères, artistes et élu·es se retrouveront dans toute la ville pour cuisiner, partager leurs expériences et débattre des transformations nécessaires.

Le Festival donnera ainsi le coup d'envoi des Assises de l'alimentation, qui se dérouleront jusqu'en décembre 2027. Cette démarche se poursuivra dès janvier 2027 avec le lancement du Comité local et citoyen de l'alimentation.

Ce dernier réunira des habitant·es, des associations, des professionnel·les et différents acteurs du territoire pour travailler ensemble à la future stratégie alimentaire de Romainville et faire progresser concrètement le droit à l'alimentation.

À travers ces assises, Romainville souhaite poser les bases d'un nouveau contrat social autour de l'alimentation. Quels droits voulons-nous garantir à toutes et tous ? Quels engagements la Ville, les associations, les professionnel·les, les producteurs et les habitant·es peuvent-ils prendre ? Comment mieux partager les ressources, les responsabilités et les décisions ?

Ce contrat social devra partir des réalités vécues, des besoins exprimés et des savoirs déjà présents dans la ville. Il devra aussi reconnaître la diversité des pratiques et des cultures alimentaires, sans imposer un modèle unique du « bien manger ».

L'enjeu des Assises est donc de décider ensemble de la manière dont Romainville veut produire, cuisiner, partager et rendre accessible l'alimentation de demain.



François DECHY
Maire de Romainville

LE MOT DU MAIRE

Chères Romainvilloises,
Chers Romainvillois,

Pour cette troisième édition, Romainville fera de l'alimentation un terrain de rencontres, de partage et de résistance, pour en faire un droit : celui, pour chacune et chacun, quels que soient ses revenus, son quartier ou son histoire, d'accéder dignement à une alimentation choisie, saine et durable.

Face à un système qui épuise les terres, fragilise celles et ceux qui nous nourrissent et transforme trop souvent la qualité en privilège, à Romainville, nous défendons une autre voie.

Du 23 au 27 septembre, le Festival des transitions gourmandes investira une vingtaine de lieux. Pendant cinq jours, nous cuisinerons, débattrons et célébrerons celles et ceux qui font de l'alimentation un outil de solidarité et d'émancipation.

Cette édition lancera aussi les Assises de l'alimentation. Après le diagnostic de 2025, construisons ensemble, jusqu'en 2027, une politique alimentaire fondée sur la justice sociale, la santé, le respect du vivant et la richesse de nos cultures.



**PAROLE A YUNA CONAN,
DIRECTRICE AGRICULTURE
URBAINE ET TRANSITION
ALIMENTAIRE**

Cette troisième édition du Festival des transitions gourmandes est à la fois **un temps de fête et un point de départ**. Pendant cinq jours, une vingtaine de lieux romainvillois accueilleront des ateliers de cuisine, des visites, des expositions, des créations artistiques, des repas partagés et un colloque consacré à la démocratie alimentaire. Plus de trente partenaires se mobilisent pour faire vivre cette programmation.

Depuis six ans, **Romainville construit progressivement un écosystème d'agriculture urbaine et nourricière à l'échelle de toute la ville**: Cité Maraîchère, Jardin CasseDalle, Potagers et Verger Gagarine, Potagers de la Corniche, Ferme des P'tits Monstres et, désormais, Atelier Gourmand. Ces lieux produisent, transmettent, accueillent et créent du lien. Ils témoignent d'une politique publique qui se consolide autour de quatre ambitions : produire en ville, proposer une offre alimentaire de qualité, transmettre les savoirs et les cultures culinaires, et garantir un accès digne à l'alimentation.

Le **festival ouvre maintenant les Assises de l'alimentation**, qui se dérouleront jusqu'en décembre 2027. Elles nous permettront de **poursuivre ce travail avec les personnes directement concernées, de croiser les expériences et de construire une stratégie alimentaire partagée**. Très bon festival à toutes et tous, et bienvenue dans cette nouvelle étape !



**PAROLE À SEBASTIEN
CHAILLOU-GILETTE,
MAIRE ADJOINT EN CHARGE
NOTAMMENT DE LA
BIFURCATION ÉCOLOGIQUE**

Le Festival des transitions gourmandes doit répondre à deux objectifs : **mobiliser et aider les acteur·rice·s déjà engagé·e·s sur les enjeux de l'alimentation, et permettre de toucher davantage d'habitant·e·s**. Lors du festival nous lancerons les Assises dont l'objectif est de construire un projet de territoire associant habitant·e·s, associations, restaurateur·rice·s, commerces et partenaires. **Il nous faut imaginer ensemble ce que pourrait être un futur désirable pour l'alimentation à Romainville**, mais surtout comment l'atteindre : davantage de produits bio et locaux, moins de gaspillage, davantage de solidarité et d'inclusion.

Avec la restauration collective, nous avons prouvé qu'il était possible de proposer une alimentation de qualité, sans que cela coûte plus cher. Il faut continuer de développer cette approche, mais aussi faire en sorte que ces pratiques puissent influencer les habitudes alimentaires des Romainvillois·e·s.



© Cité Maraîchère



ET SI ON RENVERSAIT LES TABLES ?

COLLOQUE SUR LA DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE EN ACTION

Vendredi 25 septembre 2026 | 9h-17h30 - Le Pavillon Romainville

9H Accueil

9H30 Introduction par François Dechy, Maire de Romainville

9H45-10H Romainville en transition alimentaire : une ville qui agit déjà

Regardons le chemin parcouru et faisons le tour des actions et dispositifs portés par les habitant·e·s, les entreprises, les associations et la Municipalité.

Par **Yuna Conan**, directrice Agriculture Urbaine et Transition Alimentaire, Ville de Romainville.

10H-11H

TABLE RONDE INSPIRANTE CUISINÉE 1

De la terre à la cantine : comment les collectivités reprennent la main sur leur alimentation

Face aux défis climatiques, économiques et sanitaires, certaines collectivités choisissent de produire autrement et de reprendre la maîtrise de leur restauration collective.

En cuisine sur l'estrade : la brigade de la cantine municipale Maryse Bastié.

Intervenant·e·s :

- **Elsa Favriou-Martineau**, coordinatrice au Réseau Civam coopération territoriale et restauration collective
- **Antonin Cois**, Adjoint Alimentation et Agricultures au Maire de Villejuif
- **Gilles Pérole**, adjoint au Maire de Moux-Sartoux et fondateur du réseau des Fermes Municipales

10H45-11H

Échanges avec le public et dégustation

11H15-12H45 QUATRE ATELIERS PARALLÈLES

• ATELIER 1 : Conférence gesticulée

De la fourche à la fourchette... Non ! l'inverse ! Pour une Sécurité sociale de l'alimentation

Avec Mathieu Dalmais, ingénieur agronome.

• ATELIER 2 : Un système alimentaire à bout de souffle !

Un atelier pour comprendre ce que recouvrent réellement les prix alimentaires et les coûts invisibles de notre système.

• ATELIER 3 : Dessiner mon paysage alimentaire

Cartographier un quartier pour identifier ce qui facilite ou freine l'accès à une alimentation de qualité. Avec Astrid Aulanier.

• ATELIER 4 : Atelier Philo – Capsule IPPIAS

Questionner les préconisations du GIEC et de la Convention citoyenne pour le climat et imaginer des moyens d'agir sur le territoire. Par la Maison de la Philo.

12H45-14H Déjeuner banquet

Préparé par la brigade municipale de la cantine scolaire Maryse Bastié de Romainville, 100 % locale, bio et fait maison !

14H-14H30 Les chuchoteurs de nouveaux récits

Une intervention sensible et interactive pour déplacer les regards et ouvrir poétiquement le débat. Par la compagnie Moveo.

14H30-15H30

TABLE RONDE INSPIRANTE CUISINÉE 2

Et si, au même titre que la santé, l'alimentation devenait un droit ?

Pourquoi avons-nous besoin d'une approche fondée sur les droits humains pour guider la transformation de nos systèmes alimentaires ? Quels leviers locaux et nationaux permettraient de garantir à toutes et tous une alimentation choisie et de qualité ?

En cuisine sur l'estrade :

Cheffe Sabrina, de la Guinguette du Pavillon

Intervenant·e·s :

- **Zharin Moreno Garcia**, chargée du plaidoyer à Action contre la Faim
- **Arnaud Pangrani**, chef de projet Alimentation durable à la Mairie de Villeneuve d'Ascq en charge des ordonnances vertes

15H30-15H45

Échanges avec le public et dégustation

15H45-17H15

TABLE RONDE INSPIRANTE 3

De l'innovation locale à la politique nationale : comment changer d'échelle pour une démocratie alimentaire ?

Les solutions existent, elles sont testées, financées, évaluées dans les territoires. Pourtant, elles peinent encore à changer d'échelle. Qu'est-ce qui bloque, et que faudrait-il décider au niveau national pour faire de l'alimentation un véritable bien commun ?

Animation : **Isabelle Bretegnier**, formatrice en transition alimentaire

Intervenant·e·s :

- **François Dechy**, Maire de Romainville
- **Antoinette Guhl**, Sénatrice de Paris
- **Marie Drique**, Responsable de la thématique Accès digne à l'alimentation au Secours Catholique

17H15-17H30 CONCLUSION DE LA JOURNÉE ET LANCEMENT DES ASSISES DE L'ALIMENTATION

AUTRES TEMPS FORTS DU FESTIVAL

TEMPS FORT
DU FESTIVAL

UNE VILLE QUI SE MET À TABLE

Du 23 au 27 septembre, le festival se déploie à la Cité Maraîchère et dans une vingtaine de lieux de la ville. Parmi les rendez-vous à retenir :

« Romainville se met à table ! »

Du 23 septembre au 30 octobre, place de la Laïcité. Une exposition consacrée aux réalisations locales et aux futurs possibles de notre alimentation. Vernissage le mercredi 23 septembre de 18h30 à 20h.

Inauguration de la cuisine des écoles Charcot, Barbuse et Chaplin

Jeudi 24 septembre à 18h. Après Maryse Bastié, une nouvelle cantine franchit le cap du 100% fait-maison et biologique.

Renverser la table et La Part des autres

Jeudi 24 septembre de 19h30 à 22h au Trianon. Deux documentaires sur la précarité alimentaire à partir de l'expérience des personnes concernées, suivis d'une rencontre avec Ninon Lacroix, réalisatrice du film *Renverser la table*.

Et si on renversait les tables ?

Vendredi 25 septembre de 9h à 17h30 au Pavillon. Une grande journée de réflexion et de mise en commun autour de la démocratie alimentaire

Première résidence de l'Atelier Gourmand

Du 20 au 24 septembre. Ornella Pillitteri inaugure un nouveau programme destiné aux chef-fes en devenir, en partenariat avec À Table Citoyens !



© Ornella Pillitteri

Bon comme Romainville

Samedi 26 septembre de 10h à 12h30. Une balade urbaine, historique et culinaire pour comprendre comment la ville se nourrit et se transforme.

Goûter aux jardins de la Corniche

Samedi 26 septembre de 16h à 17h30. Portes ouvertes des potagers et ateliers artistiques à l'heure du goûter.

Opéra (Mal)bouffe et apéro partagé

Par la Compagnie Opéra Apéro

Samedi 26 septembre à partir de 18h au Verger Gagarine. Un opéra participatif qui interroge avec humour nos pratiques alimentaires, suivi d'un apéro préparé collectivement.



© Opéra Apéro

Allumer le feu

Dimanche 27 septembre à la Cité Maraîchère et chez les Cheffes. Une demi-journée consacrée au piment, entre cuisine, histoire, botanique, dégustation et défi collectif.

Marché de créateur·rices culinaires et de producteur·rices,

Dimanche 27 septembre de 10h à 17h à la Cité Maraîchère.

Village gastronomique

Dimanche 27 septembre de 11h30 à 19h, rue du chemin vert aux Trois Communes. La troisième édition d'une journée festive et gustative organisée par AJIR et les habitant·es.

Couscous-caillou

Dimanche 27 septembre de 19h à 21h au Verger Gagarine et à l'Atelier Gourmand. Un repas solidaire de quartier pour 200 personnes, auquel chacune et chacun contribue à sa façon.

Les assises de l'alimentation



PAROLE À EMMANUELLE RIBES, CONSEILLÈRE MUNICIPALE DÉLÉGUÉE À LA DÉMOCRATIE ALIMENTAIRE

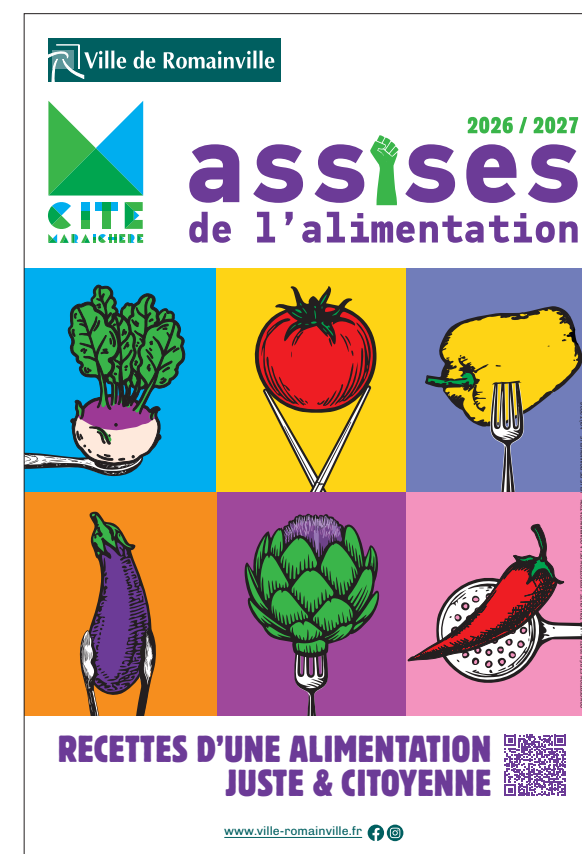
Depuis 2020, la Ville a développé plusieurs projets d'envergure. La restauration collective, la Cité Maraîchère et toutes ses actions innovantes en matière d'agriculture urbaine montrent qu'une politique alimentaire ambitieuse est possible à l'échelle locale. Le Festival a pour but de faire découvrir aux habitant·es et aux acteur·rice·s du territoire les enjeux liés à l'alimentation. C'est un sujet majeur, qui concerne à la fois la protection des terres agricoles, le respect du vivant, la production et la transformation des aliments et la santé de chacun·e. L'idée est de passer de la sensibilisation avec le festival à la construction collective grâce aux Assises. Pendant le festival, le 24 septembre, nous allons inaugurer la toute nouvelle cantine 100% fait maison, bio et local des écoles Charcot, Chaplin et Barbuse. Une étape de plus dans notre politique du bien-manger, notamment pour les jeunes Romainvillois·es.

Le droit à l'alimentation : une ambition à poursuivre

Les prochaines années devront permettre de mieux relier ces initiatives, d'en mesurer les effets et d'agir dans tous les quartiers. Les Assises donneront un cadre commun à cette nouvelle étape, avec une boussole : faire progresser concrètement le droit à une alimentation suffisante, choisie, de qualité et respectueuse de la dignité de chacune et chacun des romainvillois·es.

QUINZE MOIS POUR CONSTRUIRE UNE STRATÉGIE ALIMENTAIRE AVEC LES PERSONNES CONCERNÉES

Le Festival des transitions gourmandes ouvre une démarche qui se déroulera de septembre 2026 à décembre 2027. Son objectif est de passer du diagnostic réalisé en 2025 à une stratégie alimentaire territoriale partagée, capable d'orienter durablement l'action de la Ville à partir de 2028.



L'alimentation concerne tout le monde, mais elle n'est pas vécue de la même manière selon les revenus, l'âge, le quartier, la santé, les habitudes culturelles ou les possibilités de déplacement. Une politique alimentaire n'a donc de sens que si elle se construit avec celles et ceux qui produisent, cuisinent, achètent, distribuent ou rencontrent des difficultés pour se nourrir.

Quatre piliers pour passer du débat à l'action :

- **Une programmation événementielle et culturelle**
Repas partagés, ateliers de cuisine, expositions, spectacles, rencontres et temps festifs permettront de mettre l'alimentation au cœur de la vie locale et d'aller vers des publics différents.
- **Une montée en compétences des acteur·rices de l'alimentation romainvillois·es**
Formations, visites apprenantes, échanges de pratiques et ateliers donneront aux associations, aux services municipaux, aux professionnel·les et aux habitant·es des outils communs pour agir.
- **Une démarche d'exploration et de recherche-action.**
Écoles, collèges, équipements culturels, universitaires et acteurs de terrain seront associés à des parcours, des enquêtes et des expérimentations pour mieux comprendre les besoins et tester des réponses en termes de politiques publiques.
- **Un pilotage citoyen.**
Le Comité local et citoyen de l'alimentation contribuera à formuler les grandes orientations de la stratégie, à examiner des pistes d'action et à préparer une gouvernance alimentaire pérenne.

ROMAINVILLE, UNE VILLE QUI AGIT DÉJÀ

Depuis plusieurs années, la Ville et ses partenaires construisent des réponses qui articulent justice sociale, transition écologique, santé, transmission et accès aux droits.



© Ville de Romainville

- **Une restauration scolaire qui se transforme.**
La cantine Maryse Bastié prépare chaque jour environ 320 repas, 100% fait-maison, bio et locale. Le modèle doit progressivement être étendu aux autres écoles, à commencer par Charcot, Chaplin et Barbusse.
- **Une agriculture urbaine productive et pédagogique.**
La Cité Maraîchère, le Jardin CasseDalle, les Potagers de la Corniche, les Potagers et le Verger Gagarine ainsi que la Ferme des P'tits Monstres produisent, transmettent des savoir-faire et créent du lien.
- **Des dispositifs pour un accès digne.**
Le marché à tarification sociale de la Cité Maraîchère, les repas solidaires, les actions associatives et les accompagnements municipaux cherchent à conjuguer qualité, choix, accueil et non-stigmatisation.
- **Un nouvel outil de coopération.**
Ouvert en 2026, l'Atelier Gourmand est une cuisine collective et partagée de 70 m². Il accueille des ateliers, des projets solidaires et des résidences de chef-fes en devenir.



Potagers de la Corniche
Sur 1,4 hectare de nature en ville, ce sont une cinquantaine de jardins familiaux qui permettent aux habitant-es de cultiver des légumes en bas de chez eux et de se rencontrer ! Repris en gestion directe par la Ville en 2024, ils s'ouvrent désormais sur la ville avec des îlots multi-acteurs (école dehors, intergénérationnel, jardins des solins) et des parcelles productives exploitées par la Cité Maraîchère hors les murs.

Le Comité local et citoyen de l'alimentation

Installé en janvier 2027, il sera composé de 20 à 30 personnes : habitant-es volontaires, associations locales, jardiniers et jardinières, client-es des marchés, commerçant-es et restaurateur-ices, collégien-nés, membres du Conseil municipal des enfants, professionnel-les du Centre municipal de santé Louise Michel, du CCAS et de la Maison des retraité-es. L'objectif est de trouver un équilibre entre les femmes et les hommes, les générations, les quartiers et les différentes situations sociales. La Ville assurera un rôle d'impulsion, de facilitation et de garantie, notamment sur la faisabilité des propositions et la restitution de leur prise en compte.

Le jardin CasseDalle

Ce jardin nourricier, 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.

L'Atelier gourmand

À Romainville, la cuisine partagée devient un service public. Créé et géré directement par la Ville, l'Atelier gourmand de Gagarine est un espace municipal de 70 m² entièrement équipé, ouvert aux chef-fes, aux cuisinier-ères amateur-ices, aux associations et aux habitant-es. Toutes et tous peuvent y cuisiner, transmettre leurs savoir-faire et partager des moments conviviaux. Lieu de coopération et incubateur de projets, il accueille, impulse et coordonne des initiatives en faveur d'un accès digne à l'alimentation : école populaire de cuisine, ateliers solidaires, concours culinaires ou résidences de chef-fes en devenir.



© Maxime Jacquet

Cité Maraîchère

La Cité Maraîchère est une ferme urbaine municipale, mais aussi un café-cantine, un lieu d'insertion, d'apprentissage et de rencontres qui essaime dans toute la ville. Son équipe d'une trentaine de personnes, dont une majorité en parcours d'insertion produit des légumes et des champignons au cœur de Romainville. On y cultive, mais on y apprend aussi à jardiner, à cuisiner et à mieux comprendre notre alimentation.



© Maxime Jacquet

Marché De La Cité Maraîchère

Depuis 2021, chaque mercredi de 17h à 19h, les productions de la Cité Maraîchère sont vendues aux Romainvillois-es avec une tarification adaptée à leurs revenus. L'objectif de ce marché municipal est de rendre les produits frais, ultra-locaux et de saison accessibles à toutes et à tous. Pendant, le festival il aura lieu dimanche 27 septembre de 10h à 17h.



© Cité Maraîchère

Ferme des p'tits monstres

Ouverte depuis mai 2026 aux Bas-Pays, cette mini-ferme pédagogique invite petits et grands à rencontrer les animaux et à mieux comprendre leurs besoins. Pensée en priorité pour les enfants, elle recrée un lien sensible entre la ville, l'agriculture et le monde vivant.

LES CHIFFRES CLÉS
DE L'ALIMENTATION EN FRANCE*

Une urgence sociale,
sanitaire et démocratique

L'alimentation est aujourd'hui au croisement de plusieurs crises : sociale, économique, environnementale et sanitaire.

9,8 millions de personnes
vivent sous le seuil de pauvreté

En France, selon l'Insee 9,8 millions de personnes vivaient sous le seuil de pauvreté en 2023, soit 15,4 % de la population, un niveau jamais atteint depuis près de trente ans.

Or la pauvreté est l'un des premiers déterminants de l'accès à l'alimentation. Les ménages les plus modestes sont les plus exposés aux difficultés pour acheter des produits frais, diversifiés et de qualité.

16 % des français-es sont en
situation de précarité alimentaire

Selon le CRÉDOC, 16 % de la population déclarait en 2022 ne pas toujours avoir assez à manger, principalement pour des raisons financières.

Cela représente près d'un Français sur six.

7 % des français-es réduisent
régulièrement leur nombre de repas

Toujours selon le CRÉDOC, 7 % de la population est contrainte chaque semaine de réduire le nombre de repas consommés faute de moyens financiers suffisants.

Une aide alimentaire en forte hausse

Les Banques Alimentaires ont accueilli 2,6 millions de personnes en 2023, soit près de 30 % de plus qu'il y a trois ans.

Les associations constatent également une augmentation du nombre de jeunes, d'étudiants et de travailleurs pauvres parmi les bénéficiaires.

Manger équilibré reste difficile
pour une partie de la population

Selon les travaux du CRÉDOC, plus de la moitié des ménages en situation de précarité alimentaire déclarent rencontrer des difficultés pour suivre les recommandations nutritionnelles de santé publique.

Cette situation a des conséquences directes sur la santé : alimentation moins diversifiée, consommation plus faible de fruits, légumes et produits frais.

Les inégalités alimentaires
sont aussi des inégalités de santé

En France, seuls 19 % des hommes et 25 % des femmes consomment suffisamment de fruits et légumes pour atteindre les recommandations nutritionnelles nationales.

L'accès à une alimentation de qualité constitue aujourd'hui un enjeu majeur de prévention et de santé publique.

* L'injuste prix de notre alimentation, 2024

LA SEINE-SAINT-DENIS,
EN PREMIÈRE LIGNE
DES INÉGALITÉS
ALIMENTAIRES
ET RICHE DE
SES DIVERSITÉS

Si les difficultés d'accès à l'alimentation concernent toute la France, elles prennent une dimension particulière en Seine-Saint-Denis.

Département le plus jeune de France métropolitaine, la Seine-Saint-Denis cumule également de fortes fragilités sociales qui ont des conséquences directes sur l'alimentation, la santé et le pouvoir d'agir des habitants.

Romainville connaît une croissance démographique particulièrement rapide. Au 1^{er} janvier 2025, la ville comptait 37 380 habitantes et habitants, contre 33 266 un an plus tôt, soit une progression de 6,35 %. Cette évolution accompagne l'arrivée de nouveaux logements, le prolongement de la ligne 11 du métro et de profondes transformations urbaines.

Cette croissance démographique constitue une formidable opportunité pour le territoire, mais elle pose également des défis majeurs :

- nourrir davantage d'habitant-es avec une alimentation de qualité ;
- préserver l'accès de toutes et tous à une alimentation abordable ;
- développer les circuits courts ;
- renforcer les capacités de restauration collective ;
- maintenir des espaces productifs en ville ;
- construire des solidarités dans une population en pleine évolution.

À Romainville, la transition alimentaire répond donc à une nécessité : accompagner le développement de la ville sans renoncer à l'exigence de justice sociale.



PARTENAIRES

UNE DYNAMIQUE PROFONDÉMENT COLLECTIVE

Le Festival des transitions gourmandes est porté par la Ville de Romainville avec plus de trente partenaires associatifs, institutionnels, culturels, éducatifs, économiques et citoyens. Parmi les structures et personnes mobilisées pour cette troisième édition :

Services municipaux et équipements publics

Direction Agriculture urbaine et Transition alimentaire, Cité Maraîchère, Atelier Gourmand, service Restauration scolaire et brigade de la cantine Maryse Bastié, Centre municipal de santé, Maison de la Philo, Le Pavillon, Médiathèque Romain Rolland, Cinéma Le Trianon, centres sociaux, Maison des Retraité-es, accueils de loisirs, Jardin CasseDalle, Potagers de la Corniche, Verger Gagarine et Ferme des P'tits Monstres.

Associations, collectifs et acteurs du territoire

Les Cheffes, La Main dans la Main, AJIR, Dans Ma Petite Cuisine, Les Ruchers de Romainville, À Table Citoyens ! La Grande Parade Métèque, Guinguette du Pavillon, jardinières et jardiniers, habitantes et habitants.

Partenaires culinaires, artistiques et culturels

Ornella Pillitteri, Blasian Bakery, Boomin Ayurveda, Creative Project, Romie, MissFeuille Bento, Chilina, Refugee Food Festival, La Cour des Contes, Flâneries, Anne Orsoni, Bérénice Gits, Elena Tognoli, Big Box, Fabienne Morel, Opéra Apéro, compagnie Moveo et compagnie Lili Fourchette.

Partenaires institutionnels, solidaires et experts

Est Ensemble, Secours Catholique-Caritas France, Département de la Seine-Saint-Denis, Ligue contre le cancer, Action contre la Faim, Réseau CIVAM et intervenant-es du colloque sur la démocratie alimentaire.

MERCI

Le Festival des transitions gourmandes n'existerait pas sans l'engagement des habitantes et habitants, bénévoles, producteur-rices, cuisinier-ères, artistes, associations et partenaires qui contribuent chaque année à faire vivre cette aventure collective.

Parce que l'alimentation est l'affaire de toutes et tous.



Relations presse

Océane MONTAGNAC
Directrice adjointe de cabinet

•
www.lacitemaraichere.com
07 67 88 35 37

Informations et réservations : contact@lacitemaraichere.com