

Atelier habitant.e.s GAGARINE n°4 - Quartier fertile - le champ des possibles

Mardi 26 septembre 2023

Moins de 10 participant.e.s. / habitant.e.s.

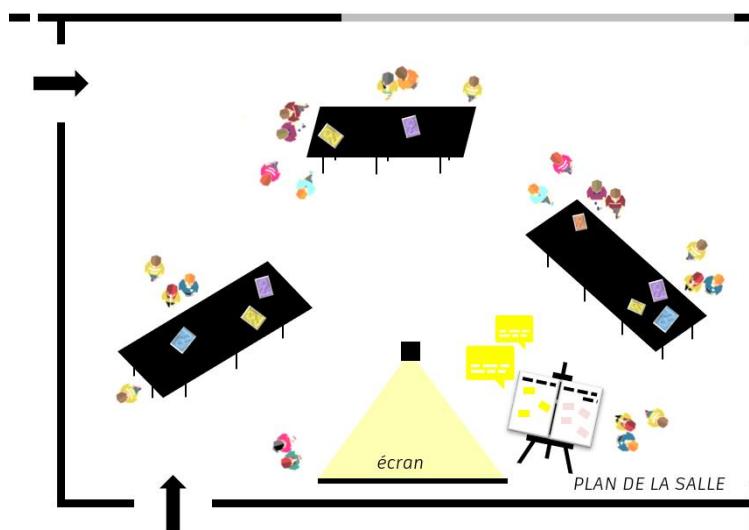
Des habitante.s des « bâtiments historiques », de la résidence des Fontaines, du lot 5, ainsi qu'une habitante Romainvilloise, hors Gagarine, etc. A noter le peu de participation (4 fois moins) par rapport aux ateliers précédents.

Support de l'atelier :

- Documents papiers posés sur grande table centrale :
 - o compte rendu ateliers 1, 2, 3, 4.
 - o plans qui ont servi de support aux tables rondes de l'atelier 2 sur chevalet
- Présentation power point
- 2 chevalets support atelier « cuisine – local de transformation alimentaire ».

Cet atelier a un triple objectif :

- Actualiser les informations concernant l'avancement du projet Quartier Fertile :
 - o Retour sur l'atelier n°3 du 8 juin 2023
 - o Synthèse et arbitrages à la suite des premiers ateliers
 - o Les prochaines étapes
- Présentation de l'évolution de la végétation depuis atelier du 18 juin 2023.
 - o Présentation du projet par atelier R.are
 - o Discussion et choix des emplacements des modules cuisine, dispositifs d'ombre etc.
- Discussion autour de l'espace de transformation alimentaire par APPUI.
 - o Qu'est ce que j'aimerais faire au sein de l'espace de transformation ?
 - o De quoi j'ai besoin pour y arriver (matériel, apprentissage, accès au lieu, formation).
 - o Identifier les besoins en termes de gestion de l'espace de transformation.



1. Introduction

par Yuna Conan et Pierre-Marie Auffret, atelier isla, sur les objectifs de la séance, les grands enjeux du projet Quartier Fertile, le retour sur les tables rondes de l'atelier 3, les arbitrages issus des premiers ateliers (cf. PowerPoint détaillé p 6-7).

- Présentation de l'avancement du dessin du verger par Terreaciel en fonction des nouveaux arbitrages, avec choix des essences végétales et intégration de mobilier ludique (cf. Power point détaillé p 8-12).
- Présentation des prochaines étapes :
 - o Sept-décembre : retranscription programme, pré-terrassement, lancement marché verger, établissement du programme espace de transformation alimentaire.
 - o Novembre 2023 : lancement du marché de maîtrise d'œuvre pour l'ensemble du lot 5
 - o Printemps 2024 : livraison espace potagers, attribution marché aménagement verger et début des travaux.
 - o Sept-décembre 2024 : aménagement verger, bande active et installation végétale, plantation arbres, début travaux aménagement espace T.A.
 - o Avril 2025 : livraison espace de transfo alimentaire

2. Végétal

Lors de l'atelier du 18 juin ont été évoqués deux sujets à approfondir :

- L'ombre : dispositif naturel (végétation) ou via un dispositif relié à la végétal
- L'enjeu de rendre possible l'usage des tables pour cuisiner

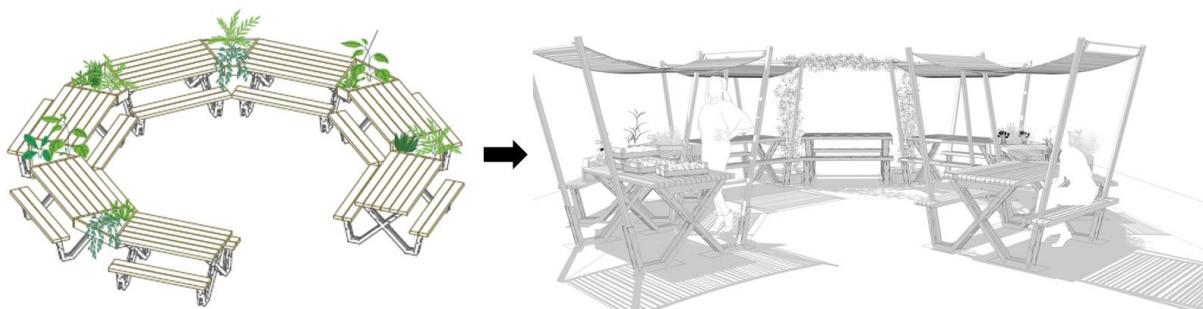
Ce qui se dégage de la discussion :

> Ombre :

Proposition mixte d'un dispositif en bois – solide - faisant de l'ombre dès l'installation de la végétal, complété par la plantation d'arbres autour de la table + de grimpantes sur les dispositifs dans un second temps (il faut qu'elles aient le temps de pousser)

> Usage :

- pour pouvoir utiliser la surface des tables pour les ateliers cuisines, prévoir deux à trois tables de la surface sans banc pour pouvoir avoir accès direct au plan de travail (emplacement à valider selon l'organisation définitif de cet espace)
- L'ouverture de la Vegetable telle que proposée convient (vers le verger)
- Implantation des arbres en fonction de la disposition de la bande actives
- Prévoir la possibilité de démonter les structures l'hiver pour éviter les mésusages ?
- La question est posée de faire en sorte que les dispositifs d'ombrage puisse protéger de la pluie, mais cela alourdirait la structure et créerait des retenues d'eau



A noter que l'usage de la végétal sera régulé par un règlement extérieur pour concilier usage et calme le soir, et qu'en cas de débordement, la végétal pourrait être clôturée.

> Atelier r.are fait une nouvelle proposition qui tienne compte de ces derniers échanges.

3. Espace de transformation alimentaire : Livraison prévue pour fin 2024/début 2025.



- Qu'est ce que j'aimerais faire au sein de l'espace de transformation ?
- De quoi j'ai besoin pour y arriver (matériel, apprentissage, accès au lieu, formation).
- Identifier les besoins en termes de gestion de l'espace de transformation.



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 sandwichs 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...?)

Plusieurs équipements sont listés :

- Cuisson : four, plaques de cuisson, four à pain, hottes
- Conservation : frigo, congélateur, stérilisateur
- Nettoyage : lave-vaisselle
- Petit équipement : mixeurs plongeants, 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 maîtrise sanitaire** et de définir un protocole à suivre.

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 maraîchère 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)



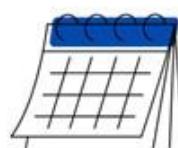
Besoin d'un **règlement** autour de l'accès au lieu, le respect des règles d'hygiène, le type d'activité qui est autorisé.



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.



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**