

GRAND PARIS

DÉVELOPPEMENT

ROMAINVILLE,

AU CŒUR DE LA MÉTROPOLE

AGRICULTURE URBAINE

UN NOUVEAU MODÈLE D'EXPLOITATION AGRICOLE



UNE CITÉ MARAÎCHÈRE POUR FAIRE VIVRE L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

Au cœur du quartier Marcel-Cachin, à proximité du centre-ville, s'érigent peu à peu les contours précis de la future Cité maraîchère, digne ambassadrice des objectifs de développement d'une agriculture urbaine à Romainville. Un bâtiment hautement innovant, imaginé pour l'agriculture, qui satisfait une production écologique et à l'empreinte énergétique très performante.

▲ La Cité Maraîchère située dans le quartier Marcel-Cachin ouvrira fin 2019

À la fin de l'année 2019, c'est un lieu véritablement unique en France qui ouvrira ses portes à Romainville : un bâtiment de plus de 1 000 m² directement au service de l'économie sociale et solidaire (ESS) et comprenant une exploitation maraîchère, un centre de ressources et divers espaces ouverts à tous les publics. Implantée au cœur du quartier Marcel-Cachin,

entièrement requalifié de 2007 à 2017 dans le cadre d'un vaste programme de rénovation urbaine porté par l'Agence nationale de rénovation urbaine (ANRU), la Cité maraîchère a été imaginée par l'agence d'architecture Ilimelgo. Composée de deux tours, dont la plus haute culminera à 24 mètres, « le bâtiment autonome et singulier promet de susciter des interrogations, d'agir tel un

phare pour la commune et surtout de générer la mise en réseau d'acteurs très différents pour créer une émulation tout autour », confie Valérian Amalric, fondateur et gérant d'Ilimelgo. Et de préciser qu'outre l'effet de mode d'un phénomène revenu sur le devant de la scène notamment à travers les nombreux concours franciliens et métropolitains de ces dernières années, « il s'agit

plutôt de répondre à une véritable demande des habitants sur l'installation de filières agricoles pour produire des comestibles en milieu urbain et près de chez eux ».

Un modèle résolument innovant, « du jamais-vu ! »

Selon un strict cahier des charges défini dans le cadre de l'appel à participations

lancé en 2015, l'architecture de la Cité maraîchère répond à des besoins essentiels tels l'apport nécessaire en lumière naturelle pour favoriser le rendement des cultures, une protection solaire et thermique ainsi qu'une lisibilité globale de la structure. Ainsi, le bâtiment, dont la première pierre a été posée en septembre, prend le risque d'innover pour fabriquer

de l'inattendu. « Ici, nous construisons un espace pour abriter la production de denrées alimentaires, tout en faisant face à une problématique de densité urbaine avérée. Il n'y a aucun modèle sur lequel on s'appuie pour cela, c'est du jamais-vu ! » s'enthousiasme l'architecte. Conçue pour l'agriculture (avec des locaux techniques et de stockage), pensée pour une production écologique (grâce

notamment à sa ventilation naturelle, la récupération des eaux de pluie, la fabrication de compost), la Cité est également très performante d'un point de vue énergétique (matériaux de construction bio-sourcés, isolation optimisée par une enveloppe renforcée etc.)

Partager l'espace entre l'accueil du public, la vente de produits locaux et le maraîchage

Ouvert sur la ville et intégré dans le quartier grâce à sa hauteur raisonnée, le bâtiment se veut surtout multifonctionnel pour répondre aux différents enjeux que pose le projet. Sur plusieurs niveaux, la tour verticale hébergera un espace d'accueil du public (comprenant un espace de restauration et des espaces de réception dont un belvédère, des serres et jardins pédagogiques), un espace de point de vente (en proposant aux usagers des produits locaux et issus des filières courtes) ainsi que des espaces alloués à l'exploitation agricole elle-même. Selon le principe des bacs de culture sur substrat organique pour une culture hors sol, le bâtiment fera émerger la production de nombreux fruits et légumes locaux, tout en garantissant des conditions de travail optimisées pour les exploitants.

Usages partagés : pédagogie, formation, sensibilisation

La Cité maraîchère deviendra une nouvelle centralité à l'échelle du territoire, notamment en accueillant de nombreuses initiatives de sensibilisation et pédagogiques à destination de tous les publics et dans la continuité des nombreuses actions engagées depuis longtemps par la municipalité avec Le Paysan Urbain et le CAUE93. Ainsi, des ateliers de sensibilisation à destination des écoliers, retraités ou diverses associations, des cycles de formation technique pour professionnels ou encore des jardins pédagogiques se partageront les vastes espaces de réception pensés pour les usages variés du site.

Une solution sociale ambitieuse et pérenne

Et parce que la municipalité a voulu la Cité maraîchère comme un lieu d'exemplarité en matière d'agriculture urbaine et d'économie sociale et solidaire, elle s'est entourée d'experts de l'ESS pour imaginer une solution ambitieuse au service des habitants du territoire. De fait, avec l'appui de l'agence conseil du groupe Baluchon (*lire encadré*), Romainville a imaginé la Cité comme un vecteur de développement de compétences locales. Aussi, douze emplois locaux seront créés à terme pour favoriser l'insertion des publics éloignés du monde du travail : sept emplois permanents dès la livraison de la tour pour en assurer les fonctions de gestion, direction, animation et production ; à côté desquels cinq postes équivalents temps plein seront créés en parcours d'insertion. Par ailleurs, l'activité de restauration sera confiée à un concessionnaire et permettra également la création de nouveaux emplois.

Par les nombreuses réponses qu'elle apporte en matière sociale, d'emploi et de développement agricole urbain et raisonné, la Cité maraîchère promet de satisfaire de nombreux objectifs de durabilité et d'inclusion.



© Ville de Romainville

BALUCHON MITONNE DES PLATS ULTRA FRAIS ET SOCIALEMENT RESPONSABLES

« Bien manger ? Oui, évidemment. Mais si on peut également s'approvisionner en privilégiant le bio, l'agriculture urbaine, les circuits courts, tout cela à un prix juste pour chacun et en développant de l'emploi solidaire tout autour, alors pourquoi s'en priver ! » raconte François Dechy, fondateur de Baluchon, son entreprise made in Seine-Saint-Denis et qui siège à Romainville. Par son modèle innovant, il démontre surtout que faire preuve de viabilité économique tout en apportant une valeur ajoutée sociétale, sociale et environnementale est tout à fait possible. Ainsi, il livre des plateaux-repas et des dîners à emporter dans des bureaux, organise des comptoirs-cantines ou assure encore une prestation traiteur lors d'événements. Autant de services locavores et socialement responsables. Car au-delà du bien manger, Baluchon est aussi un support pour remettre au travail des personnes éloignées de l'emploi, notamment à travers des contrats d'insertion et pour leur permettre de se réapproprier leur destin en exerçant des métiers de la restauration et logistique, filières par ailleurs en tension en Ile-de-France. Pour l'entrepreneur, qui considère les enjeux autour de la transition écologique et alimentaire « *non comme une finalité en soi mais plutôt comme un levier envers les problématiques d'inclusion, de vivre ensemble et de cohésion sociale* », Baluchon est aussi l'occasion de participer à la redynamisation de quartiers populaires. La preuve avec sa forte implication dans la Cité maraîchère : associé au projet depuis les prémices de sa structuration, Baluchon entend participer activement à la faire vivre au quotidien, à travers la cogestion du volet restauration du site ou encore en animant divers ateliers.

TRI DES DÉCHETS MENAGERS BIENTÔT UN NOUVEAU CENTRE INNOVANT

Actuellement dotée d'un centre de tri de collectes sélectives multi-matériaux, d'un centre de transfert des ordures ménagères résiduelles et d'une déchèterie, Romainville va accueillir un nouveau centre de traitement des déchets à horizon 2023 pour répondre aux besoins croissants du territoire d'Est Ensemble en pleine mutation.

▲ Collecte de déchets alimentaires à l'échelle d'un quartier vert expérimentée depuis 2017

Porté par le Sycotm, Syndicat métropolitain des déchets ménagers et en lien étroit avec les acteurs du territoire, ce projet prévoit de doter le quart nord-est francilien d'un nouveau centre de traitement de déchets en remplaçant l'installation déjà ancienne du site Romainville/Bobigny et en mettant ainsi fin à la mise en décharge de déchets non dangereux non inertes. Une reconstruction qui interviendra à l'horizon 2023 pour supplanter l'actuel structure de Romainville, dont l'histoire remonte à la fin du 19^{ème} siècle, date de création par la Ville de Paris de quatre premières usines de broyage destinées à traiter les déchets de tous les arrondissements de la capitale.

Une logistique urbaine innovante

En engageant dès 2015 une réflexion sur l'avenir du site existant, le Sycotm a surtout permis de fixer des objectifs d'évolution nécessaires : inscrire le projet dans l'évolution de la réglementation de la loi relative à la transition énergétique pour la croissance verte qui instaure de nouvelles orientations nationales, réduire la capacité de traitement

des ordures ménagères mais augmenter celle des collectes sélectives (emballages multi-matériaux et déchets alimentaires) sur le quart nord-est francilien pour optimiser la gestion des flux face à une forte urbanisation.

De fait, la nouvelle installation à l'architecture ambitieuse permettra d'une part d'améliorer sensiblement son intégration urbaine au carrefour de deux ZAC à Romainville et à Bobigny, et d'autre part de mettre en œuvre le transport alternatif par voie fluviale

: pour limiter le transport par camion, les flux sortants seront acheminés sur des barges, le long de l'ex-RN3 en bordure du canal de l'Ourcq. Par ailleurs, le site étendra les capacités de tri des collectes sélectives multi-matériaux de 45 à 60 000 tonnes par an, maintiendra son activité de déchèterie et surtout il participera à créer une ressourcerie afin de donner une seconde vie aux objets, répondant ainsi aux ambitions du territoire en matière de développement de l'économie circulaire.

ROMAINVILLE EXPÉRIMENTE LA COLLECTE DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

Depuis fin 2017, Romainville et Est Ensemble expérimentent le tri et la collecte des déchets alimentaires dans le quartier des Bas-Pays, dans l'ensemble des écoles de la ville, des marchés alimentaires et des restaurants collectifs de la commune. Une initiative d'expérimentation activement soutenue par le Sycotm pour favoriser la collecte en vue d'une valorisation des déchets. Proposée par le syndicat jusqu'en 2021, elle prévoit d'être généralisée dans les collectivités d'ici 2025, action prévue par la loi de transition énergétique en faveur d'une croissance verte.