

À Goussainville, à la limite des plaines agricoles franciliennes et dans l'immédiate proximité de l'aéroport Roissy-Charles de Gaulle, la cuisine centrale a été investie par l'association Réseau d'Échanges et de Restauration en 2018.

LA
PREUVE
PAR 7

l'école
du terrain

À GOUSSAINVILLE LA CUISINE UN BIEN COMMUN

Comment faire de l'alimentation durable
le projet commun d'un territoire ?

Contexte

Texte de Candice Mercier de la Preuve par 7
et Fatima Idhammou, fondatrice de l'association R.E.R.

Goussainville • 30 700 habitants
Département du Val-d'Oise
Échelle de la Preuve par 7 : la commune de banlieue

Europacity était un projet « daté et dépassé » qui ne « répondait plus aux aspirations de nos concitoyens » a proclamé le Président Emmanuel Macron le 7 novembre 2019. Ce mégacomplexe de loisirs et de commerces devait artificialiser plus de 80 hectares du triangle de Gonesse au cœur du Pays de France. Son abandon a permis de (re)lancer le débat sur l'urgence d'organiser la résilience alimentaire territoriale, allant de la fourche à la fourchette.

L'histoire ne se répètera donc pas. En effet, 50 ans plus tôt, la construction de l'aéroport Roissy-Charles de Gaulle avait fait disparaître 3000 hectares de la zone agricole du Pays de France. Quelques années ont suffi pour que le centre-bourg de Goussainville, à quelques pas de là, voie partir sept-cents de ses mille habitant.es. Aéroport de Paris entendait ainsi leur éviter les nuisances sonores de la nouvelle infrastructure. Pour hâter le départ des habitants, les maisons ont été rachetées au double de leur valeur. Faute de pouvoir les détruire - l'Église du village étant classée monument historique -, le nouveau propriétaire a choisi de murer les habitations. Bien connu des amateurs d'Urbex, ce village fantôme est devenu une curiosité. Parallèlement, de nombreuses initiatives ayant pour vocation de lui rendre son dynamisme s'y développent.

**Tout être blessé est contraint
à la métamorphose**
Boris Cyrulnik

Bien que tout proche du vieux village de Goussainville, le grand ensemble des « grandes bornes » est caractérisé par une toute autre réalité urbaine. Construit sur 48 hectares au même moment que l'aéroport, il a pris l'appellation du lieu-dit qui existait déjà en 1787 dans un plan seigneurial de la commune de Goussainville. Aujourd'hui, plus de 6750 habitant.es y vivent.

C'est au cœur de ce grand ensemble que se situe la cuisine municipale, désertée, en 2016, par l'entreprise de restauration collective Elixor. Cette friche industrielle a représenté une opportunité pour l'association R.E.R., Réseau d'Échanges et de Restauration qui l'investit en août 2018 et la remet en état de fonctionnement trois mois plus tard.

L'association redynamise le cœur du grand ensemble avec la remise en fonctionnement de la cuisine. L'objectif est de mettre cette cuisine au service de la production d'une offre d'alimentation saine, équilibrée et respectueuse de l'environnement. Cette alimentation durable est aussi le support d'une insertion professionnelle et d'une animation locale.

L'enjeu est de contribuer à faire reconnaître ce droit à l'alimentation durable en France comme c'est le cas dans le droit international depuis 1948. Cette reconnaissance est nécessaire pour que puisse se décliner des actions sur tous les territoires.

Faire grand ensemble

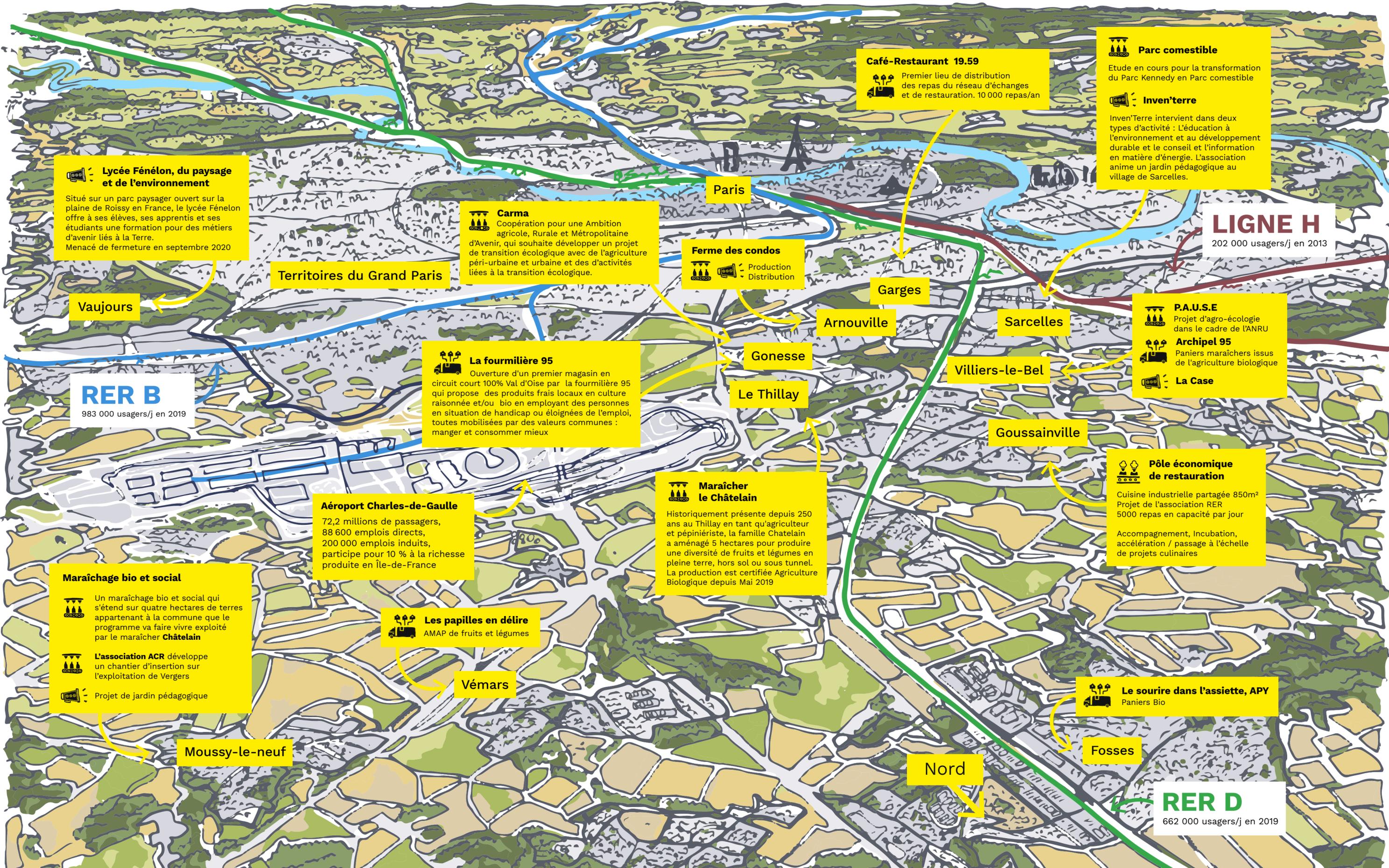
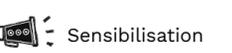
La renaissance de cette cuisine fait converger ainsi l'ambition de l'association avec la nouvelle réalité du territoire. Grâce à la confiance de la ville de Goussainville et de l'agglomération Roissy Pays de France, l'association réinvente l'idée même des grands ensembles en faisant du grand, ensemble. GRAND car la cuisine municipale de 1000m² permet de produire des milliers de plats par jour pour le territoire et d'accueillir de nombreux entrepreneurs. ENSEMBLE car la cuisine fédère de nombreux acteurs publics, privés et associatifs et elle s'inscrit dans une chaîne ambitieuse et vertueuse de l'alimentation locale.

Pour ce faire, l'association applique largement le principe des circuits-courts : sur l'alimentation (approvisionnement et distribution), sur l'emploi (chantiers d'insertion et formation), en faisant appel aux compétences des artisans locaux pour les travaux. Ce lieu a été construit et adapté collectivement, avec les salarié.es, les usager.es et les bénévoles, grâce à une double permanence, territoriale et architecturale.

Titulaire d'une convention d'occupation temporaire tripartite signée avec la Ville de Goussainville et l'agglomération Roissy Pays de France jusqu'en décembre 2020, l'association R.E.R souhaite pérenniser cette occupation grâce à un bail emphytéotique et une structuration en coopérative pour faire de cette cuisine : un commun.

Les terres nourricières de Roissy Pays de France

Panorama des initiatives qui contribuent, sur le territoire de Roissy Pays de France, à une alimentation saine et durable pour les habitants.



Lycée Fénélon, du paysage et de l'environnement
Situé sur un parc paysager ouvert sur la plaine de Roissy en France, le lycée Fénélon offre à ses élèves, ses apprentis et ses étudiants une formation pour des métiers d'avenir liés à la Terre. Menacé de fermeture en septembre 2020

Territoires du Grand Paris

Carma
Coopération pour une Ambition agricole, Rurale et Métropolitaine d'Avenir, qui souhaite développer un projet de transition écologique avec de l'agriculture péri-urbaine et urbaine et des activités liées à la transition écologique.

Ferme des condos
Production Distribution

Café-Restaurant 19.59
Premier lieu de distribution des repas du réseau d'échanges et de restauration. 10 000 repas/an

Parc comestible
Etude en cours pour la transformation du Parc Kennedy en Parc comestible

Inven'terre
Inven'Terre intervient dans deux types d'activité : L'éducation à l'environnement et au développement durable et le conseil et l'information en matière d'énergie. L'association anime un jardin pédagogique au village de Sarcelles.

LIGNE H
202 000 usagers/j en 2013

Vaujours

RER B
983 000 usagers/j en 2019

La fourmière 95
Ouverture d'un premier magasin en circuit court 100% Val d'Oise par la fourmière 95 qui propose des produits frais locaux en culture raisonnée et/ou bio en employant des personnes en situation de handicap ou éloignées de l'emploi, toutes mobilisées par des valeurs communes : manger et consommer mieux

Maraîcher le Châtelain
Historiquement présente depuis 250 ans au Thillay en tant qu'agriculteur et pépiniériste, la famille Chatelain a aménagé 5 hectares pour produire une diversité de fruits et légumes en pleine terre, hors sol ou sous tunnel. La production est certifiée Agriculture Biologique depuis Mai 2019

P.A.U.S.E
Projet d'agro-écologie dans le cadre de l'ANRU

Archipel 95
Paniers maraîchers issus de l'agriculture biologique

La Case

Pôle économique de restauration
Cuisine industrielle partagée 850m²
Projet de l'association RER 5000 repas en capacité par jour
Accompagnement, Incubation, accélération / passage à l'échelle de projets culinaires

Maraîchage bio et social
Un maraîchage bio et social qui s'étend sur quatre hectares de terres appartenant à la commune que le programme va faire vivre exploité par le maraîcher **Châtelain**

L'association ACR développe un chantier d'insertion sur l'exploitation de Vergers

Projet de jardin pédagogique

Les papilles en délire
AMAP de fruits et légumes

Aéroport Charles-de-Gaulle
72,2 millions de passagers, 88 600 emplois directs, 200 000 emplois induits, participe pour 10 % à la richesse produite en Île-de-France

Vémars

Le sourire dans l'assiette, APY
Paniers Bio

Moussy-le-neuf

Fosses

Nord

RER D
662 000 usagers/j en 2019

© Dessiné par Flore Siby, architecte d'intérieur, mobilisée sur le projet de juillet 2018 à février 2020

L'alimentation responsable, composante du droit (à la ville)

Fatima Idhammou, fondatrice de l'association R.E.R et initiatrice des projets « Foodlab » à Goussainville et du café-restaurant 19.59 à la gare RER de Garges-Sarcelles.



Convaincre pour expérimenter

Pour proposer une alimentation saine, abordable, et responsable, aux habitant.e.s, aux travailleur.euses, aux voyageur.euses, il faut quelques ingrédients : des collectivités engagées qui font confiance aux entrepreneur.euses sociaux, des partenaires financiers qui comprennent que réinventer demain se joue à la marge des appels à projets, beaucoup de patience pour comprendre les besoins réels du territoire et une force de conviction.

En effet, de mai 2017 à juin 2018, il a fallu apporter des éléments tangibles pour démontrer notre capacité à faire bifurquer le modèle de cuisine centrale vers de nouveaux usages. Pour faire cela, nous avons été accompagnées par les associations APPUI et Taf & Mafé au sein du pôle territorial de coopération économique Resto Passerelle.

En juillet 2018, une convention tripartite a été signée entre l'association RER, l'agglomération Roissy Pays de France et la Ville de Goussainville. Elle donne pour objectif la mise en place d'un pôle économique de restauration. La cuisine centrale devient en août de la même année le réceptacle de cette expérimentation.

Il ne faut pas avoir raison ni trop tôt, ni trop tard, ni tout seul.

Adolphe d'Houdetot

Occuper le terrain pour révéler les usages

Entre août et novembre 2018, le premier défi à relever était technique. Il a fallu en effet réussir la prouesse de remettre en fonctionnement cette cuisine dans le cadre des contraintes réglementaires et des moyens mobilisés. Par un rééquipement modéré, un agencement souple et mûrement réfléchi des espaces, le dimensionnement de la cuisine et son niveau d'équipement offrent désormais une capacité d'accueil de plusieurs activités de restauration simultanées.

Depuis sa réouverture, en novembre 2018, la cuisine, en tant qu'infrastructure, permet de répondre aux besoins identifiés au fur et à mesure de la permanence territoriale :

- Économiquement, elle favorise l'émergence, l'implantation et le développement de nouvelles initiatives économiques dans le secteur de la restauration, en abaissant le coût d'accès au capital pour une vraie égalité des chances à l'entrepreneuriat et au permis de faire.
- Socialement, elle lutte contre les inégalités en facilitant l'insertion professionnelle de femmes et d'hommes éloignés de l'emploi, et l'incubation d'entrepreneures du territoire.
- Écologiquement, elle soutient une nouvelle offre de restauration de qualité promouvant les circuits courts, la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'alimentation durable.

Le café-restaurant 19.59, premier point de distribution

Depuis le 24 juin 2019, au cœur de la gare de Garges-Sarcelles, le café-restaurant 19.59 propose aux habitant.es une offre d'alimentation saine produite à la Cuisine.

Le point de départ de l'association Réseau d'échanges et de restauration — R.E.R — est la réponse en avril 2016 à l'appel à projets "Gare partagée" lancé par Gares & Connexions et animé par le collectif Ouishare. La SNCF était à la recherche de porteurs de projet pour développer de nouveaux services dans des espaces inoccupés. L'ancien espace de vente des billets grandes lignes de la gare de Garges-Sarcelles était dans la liste. Pour y répondre, nous avons deux postulats de départ : le besoin d'une offre de restauration de qualité support d'insertion et le besoin d'un lieu de vie et de rencontres pour les habitant.es. Le nom du projet, qui deviendra celui de l'association, était alors trouvé. Tout un clin d'œil à notre cher et tendre RER D.

Pendant trois ans, nous avons travaillé avec les acteurs locaux tels que l'agglomération et la SNCF pour faire de cet espace un lieu de vie et de restauration. La même méthode de permanence territoriale et architecturale a été mobilisée à la cuisine et à la gare afin de révéler les potentiels de ces deux espaces et d'y développer de nouveaux usages collectifs.



Le bail est accordé pour neuf ans. Ce temps assez long nous a permis de mobiliser des partenaires institutionnels tels que la DIRECCTE et le Conseil Départemental. Son aménagement a été réalisé tout en bois pour en faire un lieu chaleureux, agréable et accueillant. Ce lieu valorise ainsi le patrimoine et son histoire tout en les faisant revivre: c'est ce qui était au cœur de notre motivation.

L'articulation du projet de cuisine centrale avec celui du café-restaurant en gare donne tout son sens aux missions originales de l'association. Elle rend les produits de la cuisine accessibles à tous, d'un point de vue économique et géographique. Ce partenariat avec la SNCF ouvre d'autres portes dans d'autres gares du quotidien pour y développer d'autres points de distribution.

Faire reconnaître le droit à l'alimentation durable et équitable

L'insécurité alimentaire pour raison financière touche environ 12% de la population en France, soit 8 millions de personnes. Le nombre de personnes ayant recours à l'aide alimentaire a plus que doublé entre 2009 et 2017, passant de 2,6 à 5,5 millions. En parallèle de cette précarité, une prise de conscience autour du bien manger se développe avec de plus en plus d'AMAP, de plans alimentaires territoriaux, d'agriculture bio dans les cantines...

Promouvoir l'accès à une alimentation saine, équilibrée et respectueuse de l'environnement pour tous est devenu une nécessité. L'alimentation est en effet un levier puissant de justice sociale et de transition écologique. Pour cela, il faut que cet accès se fasse à tous les niveaux, de la restauration scolaire à l'aide alimentaire. Il est encore trop rare de voir une distribution de paniers de légumes bio pour les personnes en situation de précarité.

Il faut faire connaître et reconnaître un droit à l'alimentation durable et équitable au niveau national, comme le droit au logement opposable l'a été. Il participera, à son niveau, à la résolution de la dichotomie pensée comme indépassable de "fin du mois contre fin du monde".

C'est plus facile d'avoir des principes quand on est bien nourri.

Mark Twain

Par notre action sur ce territoire, nous entendons contribuer également à faire reconnaître l'alimentation durable et équitable comme une composante du droit à la ville, concept développé par Henri Lefebvre dans les années 1970

Sur notre territoire s'est appliquée une trop longue liste de politiques d'exception devenues au fil du temps des marqueurs d'exclusion spatiale : « Habitat et vie sociale » (HVS), continuée par les politiques de « développement social des quartiers » (DSQ) et de « développement social urbain » (DSU) puis par « Banlieues 89 », jusqu'aux repérages plus récents des « zones franches » et « zones de réhabilitation urbaine » et maintenant la politique de la ville (QPV).

Le droit à l'alimentation peut permettre de réduire cette exclusion spatiale en faisant du besoin essentiel de se nourrir la pierre angulaire d'une politique publique commune. La reconnaissance de ce droit obligera nos territoires à se mettre en mouvement pour une gouvernance alimentaire durable et équitable.

Le droit à la ville est un droit collectif à nous changer nous-mêmes en changeant la ville de façon à la rendre plus conforme à notre désir le plus cher

David Harvey, 2008

La cuisine partagée dans le quartier des grandes bornes

Bourg rural de 600 habitants concentrés dans le secteur du « Village » en 1905, Goussainville s'est ensuite développée en lien avec la création de la ligne de chemin de fer. Dans les années 1920, la commune s'urbanise par le biais d'une opération immobilière d'envergure (5000 lots de parcelles de 400 m² sont vendus à des ménages ouvriers et à des petits épargnants). Entre 1960 et 1970, Goussainville connaît une nouvelle phase de développement accéléré: 2500 logements sociaux sont construits dans les lieux dits « Grandes Bornes » et « Buttes-aux-Oies », au Nord-Ouest de la commune.

Les quartiers des Grandes bornes, Ampère et Butte aux oies, qui accueillent aujourd'hui environ 9000 habitants, enclavés dans le tissu pavillonnaire en bordure des champs et de la commune de Fontenay en Parisis. Ce quartier a été totalement rénové ces dernières années.

© Dessin par Flore Sily, architecte HMNOP, mobilisée sur le projet de juillet 2018 à février 2020

Ecole primaire Germaine Vié

Ouverte en 1969, l'école primaire accueille 430 enfants. Madame Vié (1920-1968) fut élue au premier Conseil Municipal de la Libération, en 1944. Elle dirigeait le bureau d'aide sociale qui vient en aide aux plus démunis.

Centre social Aimé Césaire & Salle municipale Michel Colucci

En 1984, des habitants créent l'association « Empreinte » pour gérer le Centre Social. Le nouveau centre social Aimé Césaire a été inauguré le 10 novembre 2015. Il a plusieurs missions dont celle de favoriser les initiatives et les participations locales notamment celles proposées par les habitants et associations de quartier. Les salariés de l'association RER bénéficient des cours de français donnés au sein de l'association.

Pôle économique de restauration

Ancienne cuisine centrale de Goussainville inaugurée le Samedi 29 Novembre 1969 à 15 heures en même temps que l'école Germaine Vié.

Elle était en friche de 2016 à 2019 après le départ de son exploitant Elior pour Gonesse. Elle est maintenant occupée par l'association RER avec un chantier d'insertion et un incubateur culinaire pour les porteurs de projets du territoire.

Plateforme des services publics

La direction de la vie des quartiers et de la vie associative offre nombreux services aux associations et aux Goussainvillois/oises pour faciliter leur vie quotidienne.

Crèche collective des p'tits lutins

Elle est située au centre du quartier des grandes bornes depuis 1985. Elle accueille des enfants de 3 mois à 4 an(s). (16 places)

Gymnase Matheron

Commerces de proximité

Bar-tabac, pharmacie, laverie, épicerie, boulangerie

Place du marché des grandes bornes

Les mercredi de 9h00 à 13h00

Médiathèque municipale François Mauriac

Depuis le printemps 2019, la médiathèque s'investit dans l'agriculture urbaine avec un potager animé et une grainothèque qui permet d'échanger des graines et des savoirs faire !

© Dessin par Flore Sily, architecte HMNOP, mobilisée sur le projet de juillet 2018 à février 2020

Partenariat gagnant-gagnant

Propos issus d'un entretien de Candice Mercier, de la Preuve par 7, avec Anne-Sophie Ramard, référente puis responsable du Pôle Innovation Sociale et responsable de deux espaces emploi de l'Agglomération Roissy Pays-de-France



La rencontre

Fatima a eu l'opportunité d'être reçue par une conseillère en amorçage de projet, Nadia Chatouani de l'association INITIACTIVE 95. Ce fut son premier entretien avec un de nos partenaires aidant à la création d'entreprises. Puisqu'il y avait dans son projet une finalité sociale, elle a été orientée vers moi. C'était en 2016. Nous avons vraiment travaillé conjointement sur le développement de son projet, sur le modèle économique, son impact social, la recherche de locaux. Notre soutien a permis la mise en lien avec la ville de Goussainville après que la cuisine a été identifiée comme local potentiel.

L'entrée par l'emploi : un besoin identifié sur le territoire

Du fait de ma double casquette, je sais que les offres d'emploi, dans les métiers de la restauration, sont très recherchées par les personnes qu'on reçoit dans les espaces emploi. D'où l'intérêt pour nous de soutenir un projet tel que celui de R.E.R

On a plutôt abordé le projet comme une structure d'insertion par l'activité économique, car c'était dans notre intérêt d'accompagner des porteurs de projets qui proposent des parcours d'emplois pour des personnes à faible qualification, qui rencontrent plusieurs freins à l'emploi : la barrière linguistique, le niveau de qualification, mais aussi les problématiques liées au logement et à la garde d'enfants. Il faut savoir aussi que les structures d'insertion par l'activité économique sont très rares sur notre territoire, alors que la moitié des habitant.es du Val d'Oise résident en Quartier Politique de la Ville. Outre cette faible couverture, le peu de structures qui existent œuvrent dans le champ du bâtiment, où le public féminin est très peu représenté, et ce projet nous permettrait de diversifier les supports d'activités. Il y avait donc un double intérêt pour nous sur ce volet de l'insertion.

Sur le volet animation territoriale, nous avons une bonne vision des partenaires de l'emploi, des partenaires financiers mais aussi des relais Ville. Cet apport a permis à l'association R.E.R. d'être très vite intégrée dans un tissu local et de pouvoir développer des partenariats auprès d'un public jeune et moins jeune, notamment sur la partie d'insertion par l'activité économique.



L'alimentation pour tous comme objectif commun

L'agglomération porte aussi une vision relative à l'alimentation sur le territoire : en plein cœur d'un Quartier Politique de la Ville, tout ce qui participe au bien-vivre avec en filigrane un enjeu de santé via la diversification de l'offre alimentaire, il est évidemment important pour nous de le soutenir.

S'appuyer sur un acteur très éclairé et très mobilisateur comme l'association R.E.R. a permis à notre direction et à l'Agglomération de s'investir dans le champ de l'alimentation par l'entrée de l'économie sociale et solidaire. On agissait bien sûr, auparavant, mais ce n'était pas notre priorité absolue.

Fatima a eu la force de parvenir à imposer cette réflexion au sein de l'agglomération et d'en faire un défi premier. C'est, au moins en partie, cela qui nous a incité à déposer une vagues de territoires labellisés "French Impact".

Le Haut Commissariat à l'ESS au niveau central avait lancé un appel à manifestation d'intérêt à destination des territoires pour qu'ils puissent définir trois défis territoriaux sur lesquels ils s'investiraient de manière plus soutenue, plus engagée. On a retenu et porté pour le territoire Roissy Pays de France le thème de l'alimentation durable, parce qu'on savait qu'on disposait d'acteurs, derrière nous, motivés et enclins à innover sur de nouveaux projets. Oui, c'est bien de là que découle notre décision de se dire "allez, on y va, on s'engage là-dedans, il y a des acteurs qui sont dans l'attente et qui pourront réfléchir à nos côtés sur ces questions".

L'action sur le terrain, co-constructrice d'une vision politique du territoire

C'est de la co-construction, autrement dit de la construction à deux niveaux, avec un acteur du territoire qui participe à la construction de l'action publique, et un acteur public qui alimente l'offre d'insertion de ce projet. Nous avons fait partie de la première vague de territoires. En ce qui nous concerne, l'idée à travers cette labellisation était de montrer qu'on était très engagé, quand bien même le tissu ESS n'était pas encore pléthorique par rapport à d'autres territoires, comme Plaine Commune, par exemple. La labellisation a permis à l'association R.E.R. d'obtenir un financement fléché directement sur son activité à Goussainville pour travailler sur le coworking et le foodlab. Ce fut un gain en visibilité, et en termes de réseautage. L'association a pu également bénéficier de toute cette dynamique partenariale.

L'idée d'échange gagnant-gagnant est centrale pour comprendre ce projet. Quand Fatima m'a sollicitée, au tout début de l'aventure, sa demande était presque de valoriser le rôle de l'agglomération dans le développement du projet. On a bénéficié d'une contrepartie à notre soutien : celle d'un acteur qui, surtout au démarrage en phase d'expérimentation et d'innovation, contribue et apporte quelque chose à la puissance publique. Nous avons eu la chance que ce projet soit incarné par une personne très engagée, qui n'hésite pas à chambouler les habitudes et les pensées des techniciens et parfois des élus. C'est cet aller-retour constant qui participe au développement d'une vision technique et politique sur un territoire. On en a besoin !

On a besoin d'être bousculés dans nos pratiques et dans notre vision politique. On bâtit un partenariat commun, on évolue ensemble et, finalement, l'enjeu commun c'est l'habitant pour qui on crée une vision sociale et économique.

Pour préparer la suite, mettre l'accent sur les externalités positives

Il faut qu'on réfléchisse à la suite. L'expérimentation a du bon, mais pour la suite il faut définir une stratégie. Il faut vraiment qu'on parvienne à montrer la plus-value de cette phase expérimentale. Le contexte de crise sanitaire qui touche dramatiquement la restauration n'arrange pas les choses. Il n'y a pas fondamentalement de raison que le projet soit retoqué, parce qu'il a une vraie plus-value, mais le contexte général n'est pas aisé. La question qui se pose est celle de l'assise économique du projet qui a pu voir le jour grâce à une forte participation financière de la collectivité. C'était une première pour un porteur de projet E.S.S., surtout dans une phase expérimentale et sans antériorité. C'était une prise de risque, il a fallu convaincre. Pour évaluer l'impact de ces trois années, il faut mettre en avant les externalités positives du projet de l'impact et l'apport de l'association R.E.R sur le territoire. Fatima a lancé au début de l'année des démarches pour mobiliser un nouveau DLA – diagnostic local d'accompagnement – et cet accompagnement permettra de répondre en partie à ces enjeux.

Un élément de soin dans la ville

Entretien avec Flore Silly, architecte HMONP, mobilisée sur le projet de juillet 2018 à février 2020



Mon implication initiale remonte à l'été 2018 quand Fatima a reçu les clés de la cuisine. Elle m'a demandé au départ un soutien pour réaliser l'état des lieux du bâtiment puis de fil en aiguille j'ai travaillé avec l'association sur la réhabilitation de la cuisine. Nous avons trois mois et un petit budget pour remettre en état la cuisine de 850 m2 afin qu'elle soit propre, fonctionnelle, aménagée correctement pour que les premier.es salarié.es puissent commencer à travailler le 2 novembre 2018. L'entreprise Elior était partie très rapidement, en laissant des meubles, des choses cassées, de la paperasse empoussiérée.

Un temps contraint, des moyens limités

Nous avons commencé par vider le bâtiment, dans le cadre d'un chantier participatif à cinq ou six personnes. On a rempli une immense benne de 3,5 tonnes. Ensuite on a organisé deux journées de nettoyage et de ménage intensif, pour récupérer les sols, les éviers, les murs, le bâtiment. Entre-temps, j'avais fait passer quelques entreprises de plomberie et d'électricité, pour des opérations de contrôle : vérifier que l'eau était potable, régler les problèmes de court-circuit... Avant l'ouverture, nous avons organisé un autre week-end de chantier dédié à la peinture, avec une trentaine de bénévoles. Nous avons repeint tous les bureaux et les pièces de vie pour l'équipe. Les pièces de cuisine, elles, étaient plutôt propres, car elles étaient souvent réfrigérées et doublées avec du plastique. On a eu des urgences à gérer après, quand les salariés travaillaient déjà. La chaufferie, la VMC...

Dépasser son rôle d'architecte

Je coordonnais les équipes sur les chantiers et j'assurais la régie sur l'achat de matériel. J'ai aussi fait des achats pour les premiers événements de traiteur, qui permettaient de faire rentrer un peu d'argent. J'avais trois casquettes : j'étais à la fois traiteur, régisseur et architecte. Ensuite, la cuisine a ouvert puis un régisseur a été recruté, début 2019. J'étais encore très en lien avec l'équipe car on s'entendait bien et ils me faisaient plein de retours. J'ai eu un rôle d'intermédiaire entre le régisseur, les occupants, Fatima, les artisans que je pouvais facilement orienter car je connaissais bien le bâtiment. Peu à peu, les travaux de rénovation se sont transformés en travaux de maintenance.

L'acupuncture comme méthode

Pour des raisons historiques, écologiques et économiques, j'ai un vrai intérêt pour ce genre de projets, qui prennent place dans des bâtiments qui existent déjà. La rénovation de cette Cuisine, ce n'est pas le genre de projets qui correspond aux critères habituellement mis en avant en architecture, ni le genre d'acte que des architectes voudraient montrer fièrement. Le bâtiment est moche, à la base. Il n'a rien d'attrayant au vu de critères architecturaux. Pourtant, avec le temps, en le côtoyant, on finit par le trouver beau dans son usage, son utilité et ce qu'il peut créer.

Ce bâtiment, je le vois comme un élément de soin dans le quartier, dans la ville et dans les alentours du Val d'Oise. Il recrée de l'activité, une énergie, une agglomération de choses. Il y a plusieurs énergies différentes qui bénéficient de la structure et y collaborent. Les personnes qui travaillent dans l'alimentation savent que l'investissement dans une cuisine et son matériel est extrêmement onéreux. C'est une chance de pouvoir bénéficier de ce lieu et d'une cuisine équipée pour démarrer son activité. C'est un morceau de la ville qui a pu revivre après deux années et selon une vision qui n'est pas du tout celle qui était promue par l'entreprise Elior. Ce projet a de multiples qualités : il permet d'aller vers une alimentation plus saine, avec des salarié.es qui ont des conditions de travail humaines et qui sont autonomes. Il montre qu'on peut soigner grandement avec de petites choses. C'est comme de l'acupuncture dans le territoire pour libérer les contraintes et laisser les flux d'énergie circuler en harmonie avec soi et son environnement. C'est aussi la méthode qu'on a utilisée pour mener les travaux dans le bâtiment, il a fallu prioriser à partir des retours techniques que nous faisaient les salarié.es.

Libérer les contraintes pour laisser les flux d'énergie circuler en harmonie en soi et dans son environnement.

La permanence, architecturale et territoriale

Si je me suis investie à fond dans ce projet ce n'était pas avec l'ambition qu'il soit pour moi une référence incroyable ou qu'il me rapporte énormément d'argent, mais parce que je le trouve très juste. Il répond à un vrai besoin du territoire – territoire que Fatima connaît. C'est de là que procède sa justesse. Je me suis vraiment investie, donc, j'étais sur place tous les jours. Je côtoyais tous les acteurs en continu et on a construit ensemble le projet. Les premières salariées nous ont fait beaucoup de retours, sur des questions techniques, parce qu'elles vivaient le bâtiment. C'est par leurs retours qu'on arrivait à prioriser les travaux.

Si on avait eu un budget équivalent aux besoins du projet dès le début, ça aurait été beaucoup moins compliqué. Mais beaucoup moins enrichissant et intéressant aussi, car on n'aurait pas vraiment réfléchi aux priorités, presque vitales, pour les salarié.es. À mon niveau, la permanence se situait donc dans le projet de rénovation. Fatima a préparé le terrain, sur le territoire, avec les élus, en cernant la potentialité du bâtiment. Je suis arrivée quand cette phase politique était terminée.

J'étais la permanente architecturale, et je dirais que Fatima était la permanente territoriale.

Nous avons essayé de créer des liens avec le vieux village de Goussainville, parce qu'ils essaient eux aussi de développer des projets dans ce village un peu mort. Les habitant.es ont quelques terres, des locaux abandonnés qui pourraient être à la fois des locaux pour des artisans, pour de la petite industrie ou de la transformation d'aliments. C'est donc un projet qui pourra fleurir si le bâtiment reste occupé par l'association.

Avec du temps, des partenariats se développeront sans doute, à l'image de celui qui est né avec un producteur situé au Thillais. La qualité des plats produits aujourd'hui est aussi liée au fait que ce maraîcher Châtelain, qui se situe à quelques minutes de la cuisine, a de très bons produits.

Le futur du bâtiment

L'isolation thermique et la modernisation énergétique du bâtiment sont un enjeu important, car le bâtiment est une passoire. Pour l'instant, l'association n'a pas les moyens d'investir dans ce genre de travaux qui représentent un investissement financier conséquent. Cette transformation dépendra de l'évolution du bail qui lie la structure à la Ville.



© Association PER

Des modèles économiques inclusifs

Texte par Medhi Medjaoui, administrateur de l'association R.E.R, en charge de la structuration du modèle économique



Une infrastructure publique pour tous

La puissance publique investit parfois dans des infrastructures afin d'inciter des acteurs privés à s'installer sur le territoire sans avoir besoin d'immobiliser beaucoup de capital. Quand les marchés publics ne sont plus assez rentables, ces mêmes acteurs partent en laissant toute une économie locale orpheline. La cuisine de Goussainville en est un exemple. Après plusieurs années d'exploitation, un acteur majeur de la restauration collective est parti du jour au lendemain. La cuisine a été en friche pendant deux ans. L'association R.E.R a travaillé avec la ville et l'agglomération pour proposer un projet de bifurcation du modèle de cuisine centrale à destination d'un seul acteur, vers une cuisine partagée et inclusive pour tous les entrepreneurs culinaires et les habitants du territoire.

L'entrepreneuriat : un enjeu (de) capital

Le sujet de fond dans nos territoires est l'accès au financement, qui reste un des principaux freins au développement d'activités de restauration, malgré une forte volonté entrepreneuriale dans ce secteur d'activité. L'investissement de démarrage est en effet très élevé. Le manque de lieux de petite taille disponibles fait monter les prix des locations et le choix doit se faire entre un local neuf à aménager et à équiper — pour un budget d'investissement autour de 2000€/m² — ou une reprise de bail/achat de fonds de commerce — souvent surévalué à une année de chiffre d'affaire.

Quelle proportion d'entrepreneurs peut mettre 50 ou 100 000 euros de côté pour racheter un fonds de commerce ou de l'équipement professionnel ? Les salaires sont bas et avec le chômage de masse qui touche particulièrement ces territoires, il est très difficile d'épargner pour démarrer ou même prouver sa bonne gestion auprès d'une banque et accéder au crédit. Le recours à des investisseurs, ou *business angels* ? Impensable. Très souvent les entrepreneurs qui démarrent n'ont pas encore de réseau professionnel adéquat. Il y a heureusement des structures comme Initiaactive 95 qui leur permettent le Rubicon.

Le résultat est que des porteurs de projets issus des quartiers politique de la ville (QPV) sont encore plus nombreux que les autres à ne pas réaliser de création d'entreprise malgré l'envie, et ceux qui parviennent risquent plus que les autres de ne pas dépasser les trois ans d'existence. Le tout, malheureusement, en englobant souvent les économies d'une vie, de toute une famille ou d'une communauté.

Le droit de réussir pour tous n'existe que si le coût de démarrage de son activité est accessible à tous. C'est justement le modèle de la cuisine.

La cuisine est un actif de production inclusif qui permet de transformer des coûts fixes et le besoin en capital de départ, en coûts variables pour les entrepreneurs. Dans certains territoires, les capacités d'épargne et l'accès au capital sont plus compliqués qu'ailleurs.

Une cuisine dé-centralisée et réactive

Outre le manque d'accès aux financements, c'est le manque de temps d'expérimentation et de connaissance des multiples normes et contraintes techniques liées à la restauration qui font défaut. La possibilité de faire face rapidement à la réalité des clients remet très souvent les porteurs en face de leur projet. Cette réalité est souvent rude, rigoureuse et éprouvante mais elle est utile pour adapter son offre. Elle doit se faire à moindre coût.

Il est donc nécessaire pour les porteurs de projets culinaires d'accéder à la fois à un lieu adapté pour tester leur projet (sans avoir à investir massivement dans un plateau technique) et à un accompagnement inclusif pour la création d'entreprise qui prenne en compte les spécificités de leur métier, élément clé de leur succès. Avec le Foodlab, on réinvente le modèle de Cuisine centrale pour la rendre accessible au plus grand nombre. L'enjeu est de passer de la production de masse à la multitude des offres pour aller vers plus de flexibilité et de diversité. C'est possible en rendant cette cuisine centrale partagée pour garder des grosses capacités de production et "en même temps" les mettre à disposition d'une pluralité d'entrepreneurs qui ont besoin de matériel, de formation et d'accompagnement.

C'est la première offre : l'accès à des espaces de cuisine et de stockage à la demande. Les coûts fixes économisés se retrouvent dans les marges, les salaires ou le prix. C'est pour une telle disponibilité de l'infrastructure, que nous pensons nos travaux et la réinvention du modèle.

Notre modèle économique : partager, former, accélérer

Après l'accès aux espaces de production, la deuxième offre, c'est la formation professionnelle pour les personnes qui veulent entreprendre dans les métiers de bouche. Comment produire en grande quantité, comment calculer le prix de revient d'un plat, comment sécuriser ses sources d'approvisionnement, quelles sont les normes d'hygiène...

La troisième offre, c'est la mise en commun dans un incubateur des moyens précédemment cités. Les entrepreneurs seront aidés pour accélérer leur activité, leur donner de la visibilité, et leur donner confiance dans leur capacité à passer à une autre échelle. Le fait que dans les mêmes locaux, des entrepreneurs qui démarrent côtoient des entreprises qui produisent déjà à grande capacité, crée une émulation positive et favorise un coaching tacite, informel. Chacun à son étape, sans s'en rendre compte, apprend de celui qui le précède et enseigne à ceux qui le succèdent. C'est pour ça qu'un lieu, capable d'accueillir des entrepreneurs à différents stades d'incubation, est si important.

Tout l'enjeu économique de l'offre est résumé :

- Abaisser le montant de capital financier nécessaire pour se lancer, afin que tout le monde soit sur la même ligne de départ,
- Augmenter le capital social et culturel par la formation et l'émulation, pour que tout le monde arrive aussi rapidement à la ligne d'arrivée !

La cuisine, un bien commun

Une cuisine centrale de 850m² est vraiment une grosse machine. Grâce au travail des bénévoles, le soutien de l'agglomération Roissy Pays de France et la Région Ile de France, on est parvenu à faire les travaux nécessaires pour la remettre en fonctionnement et la rénover, et nous devons continuer à le faire sur le long terme.

C'est la raison pour laquelle on réfléchit à une structuration en coopérative en intégrant d'autres acteurs, avec leurs intérêts particuliers vis-à-vis du projet - pour que la cuisine soit un actif commun intégré et résilient.

Tout seul on va plus vite, mais à plusieurs on va plus loin !

Le secteur public a mis l'investissement de départ, le capital reste propriété de la municipalité, mais l'exploitation, elle, serait partagée entre les acteurs de la chaîne de l'économie locale et circulaire. Car produire local, c'est être libre de son destin et de sa résilience.

On l'a bien vu avec les masques et la crise du COVID19. On croit que le client est roi et qu'en délocalisant il suffira de payer pour être servi, mais c'est au final celui qui a les capacités de production qui reste le vrai souverain. La capacité à produire local est la clé de la résilience des territoires. Résilience de l'offre de restauration, des emplois locaux, de l'économie locale induite, des externalités positives créées et de l'attractivité économique du quartier des grandes bornes. Et avec tous les projets d'agro-écologie du territoire (Triangle de Gonesse, Villiers-le-Bel, Moussy-Le-Neuf, cf carte au verso), l'agriculture locale aura besoin de centre de transformation dans les années à venir. Nous sommes prêts.



© Association RER

Expérimenter le temps long



Inspiration idéologique de Mai 68

Construction de la cuisine entre 1967 et 1969.

1968



Sortie du film Hexagone de Malik Chibane qui raconte la vie de jeunes dans le grand ensemble des Grandes Bornes dans les années 90

1994

L'entreprise Elior quitte la cuisine de Goussainville. La cuisine s'endort.

juin 2016

juillet 2016

Lauréat du challenge « Gare partagée » avec le projet RER - Réseau d'échanges et de restauration

juillet 2016

1^{re} Visite de la Cuisine de Goussainville avec Jean-Marc Odin, responsable de la vie associative de la ville de Goussainville et Fatima Idhammou



© Association RER



Chantier participatif : 3,5 tonnes de déchets sont débarrassés

Mobilisation du DLA (diagnostic local d'accompagnement) pour évaluer au mieux le projet de réoccupation de la cuisine centrale par l'association RER. L'accompagnement a été effectué par Benjamin Masure Association Appui et Louise Fourquet Baluchon Conseil

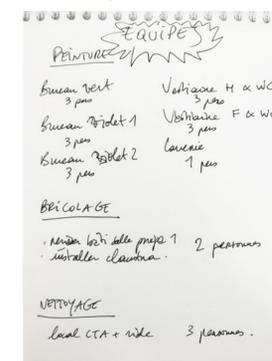
novembre 2017

Etats des lieux avec l'huissier et Flore Silly août 2018

juillet 2018

Signature de la convention tripartite entre l'association RER, la Ville de Goussainville et la communauté d'Agglomération Roissy Pays de France

Présence des permanentes sur site



© Association RER



Comité de pilotage avec les partenaires

octobre 2018



Démarrage du chantier d'insertion. Démontage de la plaque ELIOR

novembre 2018

septembre 2018

Nettoyage de la cuisine



Chantier participatif de Peinture qui a mobilisé une trentaine de bénévoles

© Association RER

décembre 2018

Traiteur, traiteur, traiteur !



© Association RER

janvier 2019

Arrivée des premiers coworkers : Blend my day, l'Atelier Pâtisserie



Inauguration du pôle économique de restauration avec tous les partenaires

mars 2019

Label « French Impact » accordé à Roissy-Pays-de-France

mai 2019

Démarrage de l'activité du RADIS à la cuisine



Ouverture du café restaurant 19.59 en gare de Garges-Sarcelles

juin 2019

septembre 2019

Arrivée des poules et installation du poulailler avec notre partenaire Cocottarium



© Association RER

novembre 2019

Abandon du projet Europacity



Journée «De la Fourche à la fourchette» des leviers pour une gouvernance alimentaire territoriale !

décembre 2019

Lancement du DLA (diagnostic local d'accompagnement) pour la nouvelle structuration des activités

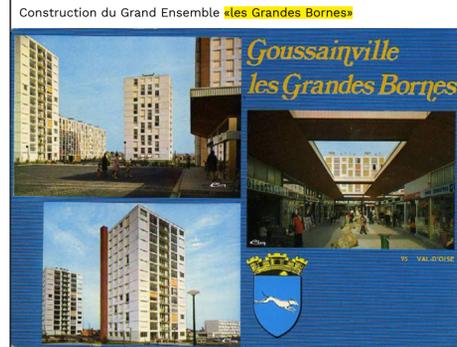
mai 2020

Réflexion sur une coopérative d'acteurs autour de l'alimentation

[...]

septembre 2020

Lancement de l'incubateur culinaire inclusif



© Association RER

La Cuisine, cette opportunité

Propos issus d'un entretien de Candice Mercier de la Preuve par 7 avec Abdel Bentara, chef de cuisine, co-fondateur de l'entreprise sociale Baluchon et responsable du projet RADIS (Restauration A Double Impact Social)



Nous avons eu l'opportunité d'investir la Cuisine de Goussainville dans le cadre du développement du projet le RADIS pour Restauration A Double Impact Social depuis mai 2019. Le RADIS poursuit un triple objectif d'impact social et environnemental :

- Lutter contre le gaspillage alimentaire en cuisinant des invendus de la grande distribution
- Améliorer l'offre de restauration proposée aux personnes accompagnées par les structures sociales en leur proposant des repas « fait-maison » et de qualité
- Créer des parcours d'accompagnement et de formation vers les métiers de la restauration et de la logistique pour des personnes éloignées de l'emploi.

Des repas de qualité pour tous

Le projet est né d'une réflexion commune entre Emmaüs Défi et Baluchon pour la réalisation de repas de qualité à moindre coût. Nos différents fournisseurs, qui sont des grossistes, ont joué le jeu et ont accepté de nous mettre à disposition des produits à DLC (date limite de consommation) très courte, notamment de gros conditionnements qu'ils ne donnent pas à n'importe qui. On parle de conditionnements de viande notamment, en caisses de 15, 20, 30 kilos, parfois des pièces entières, qu'ils ne pouvaient donner aux banques alimentaires et dont ils ne savaient pas quoi faire. Ces produits partaient directement à la poubelle.

La loi du 11 février 2016 relative à la lutte contre le gaspillage alimentaire, dite « loi Garrot », a alimenté la réflexion menée par nos fournisseurs sur la revalorisation de ses invendus à DLC courte. Nous avons rédigé avec eux une convention pour les récupérer une à deux fois par semaine, selon leurs quantités.

De notre côté, on s'occuperait de transformer ces produits en cuisine. Ensuite, les repas seraient livrés à Emmaüs Défi. Ce sont des repas peu chers, une tarification basse, qui permet de payer les salariés, le packaging et les frais de fonctionnement. C'est comme ça que tout a démarré, avec au maximum une soixantaine de repas livrés par jour et environ 300 par semaine pour les salariés d'Emmaüs Défi.

Le besoin d'une cuisine dimensionnée pour le développement d'un tel projet

De bouche à oreille, le projet a été connu par d'autres acteurs. L'association Aurore nous a rejoints et on a développé un partenariat pour son accueil de jour inconditionnel, ouvert à tous. Aurore avait 200 repas par jour à distribuer. La production changeait d'ampleur et la cuisine de Baluchon, à Romainville, ne suffisait plus. D'où le besoin de chercher un autre lieu, aux normes sanitaires en vigueur. Par les liens communs entre l'association RER et nous avec le PTCE Resto Passerelle, on a su qu'un espace était disponible à la Cuisine de Goussainville, sur le modèle du partage d'espace, en coworking. On a emménagé en mai 2019 et il se trouve que cette cuisine convient parfaitement au projet du RADIS.

C'est vraiment une belle opportunité, le fait d'avoir pu s'y installer, car le projet du RADIS est amené à se développer. En ce moment, l'association AMLI, ainsi que deux sites d'Emmaüs Solidarité nous sollicitent. Ajoutés aux repas que l'on sert à Emmaüs et Aurore, cela nous amène à presque 400 repas par jour, rien que pour le RADIS. En y ajoutant la Fondation de France et l'Armée du Salut, on monte à plus de 880 repas par jour, que je produis en ce moment avec sept salariés en insertion.

La suite ? Monter en puissance

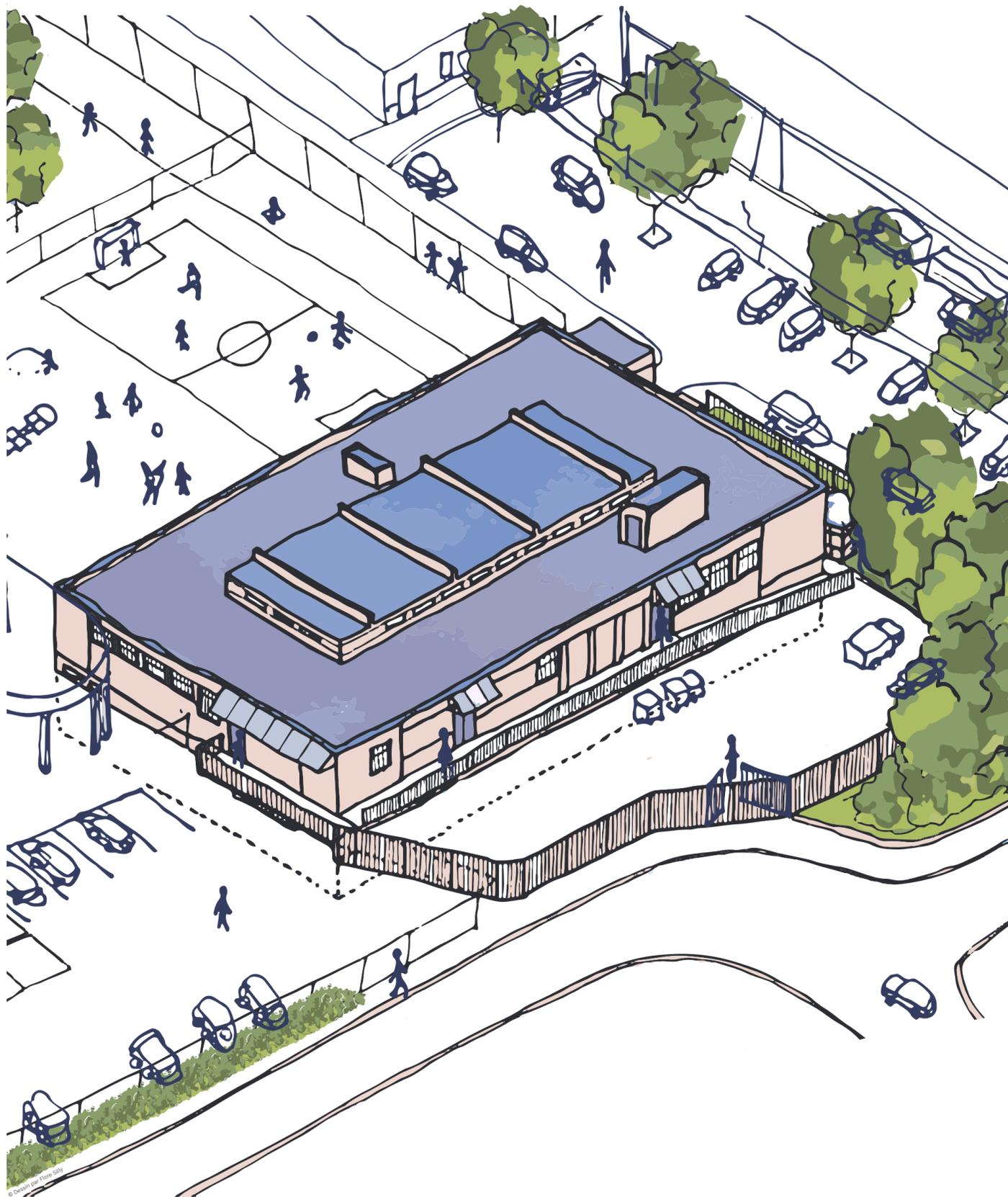
Cette cuisine est un bel outil de travail. Et on peut monter en volume, la cuisine peut produire jusqu'à 5 000 repas par jour avec une équipe de 20 à 30 personnes, ce n'est pas rien ! Elle nous accueille avec le RADIS mais c'est un lieu qui permet à d'autres projets d'exister, notamment ceux de l'association R.E.R. C'est un espace de partage qui peut accueillir cinq ou six porteurs de projets en même temps, il y a assez de place. Il faut absolument qu'elle continue à fonctionner !

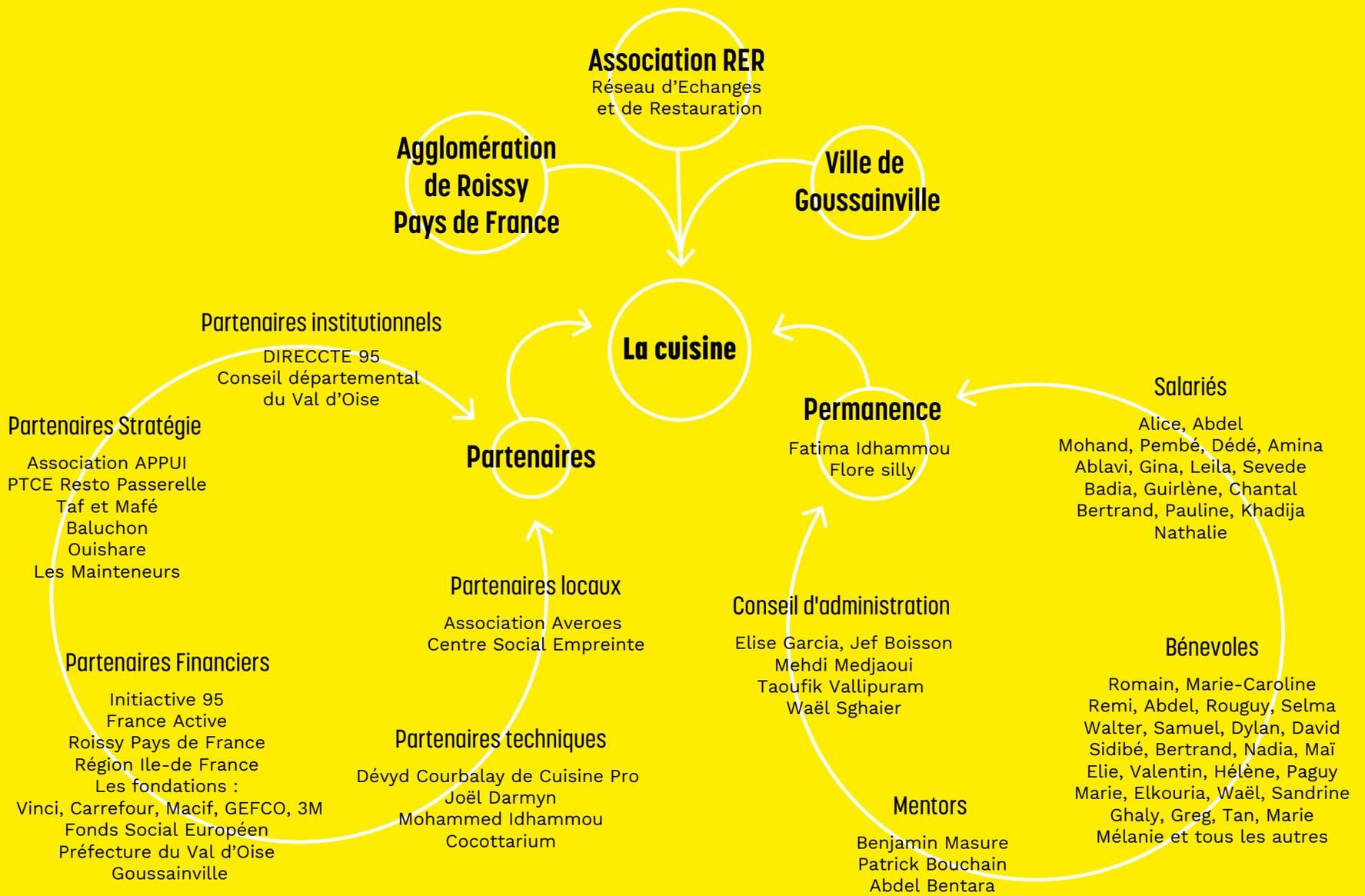
J'ai moi-même des projets de création d'entreprise, et je compte m'installer à Goussainville en créant un traiteur résident sur place.

Hormis quelques petites transformations pour la certifier la cuisine est impeccable. Les équipements sont top, le matériel aussi. Il y a une vraie possibilité d'y accompagner des porteurs de projets, qui pour certains n'ont pas les connaissances en matière d'hygiène et de règles en vigueur dans l'alimentaire. Tout particulièrement en cuisine centrale, où beaucoup de personnes se mélangent et travaillent ensemble, il faut établir des règles. Il s'agit pour eux d'acquiescer les bons procédés, les bons processus, les techniques de travail qui peuvent leur permettre de viabiliser leur activité et leur production. La Cuisine permet cette transmission.

L'alimentation est notre première médecine

Hippocrate





Ce bilan de l'expérimentation de la Preuve par 7 à Goussainville a été réalisé par :
Rédacteurs en chef : Fatima Idhammou et Flore Silly
Contributeurs : Candice Mercier, Anne-Sophie Ramard, Mehdi Medjaoui et Abdel Bentara

Les bilans de la Preuve par 7 • 2018-2019-2020
Conception éditoriale : l'équipe de la Preuve par 7
Cohérence éditoriale : Laura Petibon, Paul Citron et Albert Hassan
Coordination éditoriale : Candice Mercier
Renfort coordination : Victor Ducastel
Harmonisation éditoriale : Fanny Taillandier
Direction artistique : Simon Denise
Éléments graphiques complémentaires : Adèle Niytraï et Léa Colombain
Coordination générale : Caroline Niémant
Directeur de la publication : Patrick Bouchain
Éditeur : La Preuve par 7 • Notre Atelier Commun (N.A.C)
15, rue Moussorgski • 75018 Paris

Achevé d'imprimer en août 2020 sur les presses de l'imprimerie Stipa à Montreuil (93)

La Preuve par 7 est une démarche expérimentale de projets d'urbanisme, d'architecture et de paysage.

www.lapreuvepar7.fr