



TAST'in FIVES :

Un avant-goût de

cuisine commune



Une opportunité européenne...



5 millions d'euros - 80% des dépenses [TAST'in FIVES = 6,2 M€]



31 mars 2016 : dépôt du dossier de candidature (/378 dossiers européens)

12 octobre 2016 : réponse positive de l'Europe (/18 dossiers retenus)

novembre 2016 > octobre 2019 : réalisation



Intégration des migrants et réfugiés



Transition énergétique



Emploi et formation



PAUVRETÉ URBAINE

... Qui rencontre une initiative locale



Document SORELI

Halle gourmande

Réunir la chaîne de valeur complète autour de la cuisine : formation, production, distribution de produits locaux, cuisine, restauration, événements, services



La proposition TAST'in FIVES



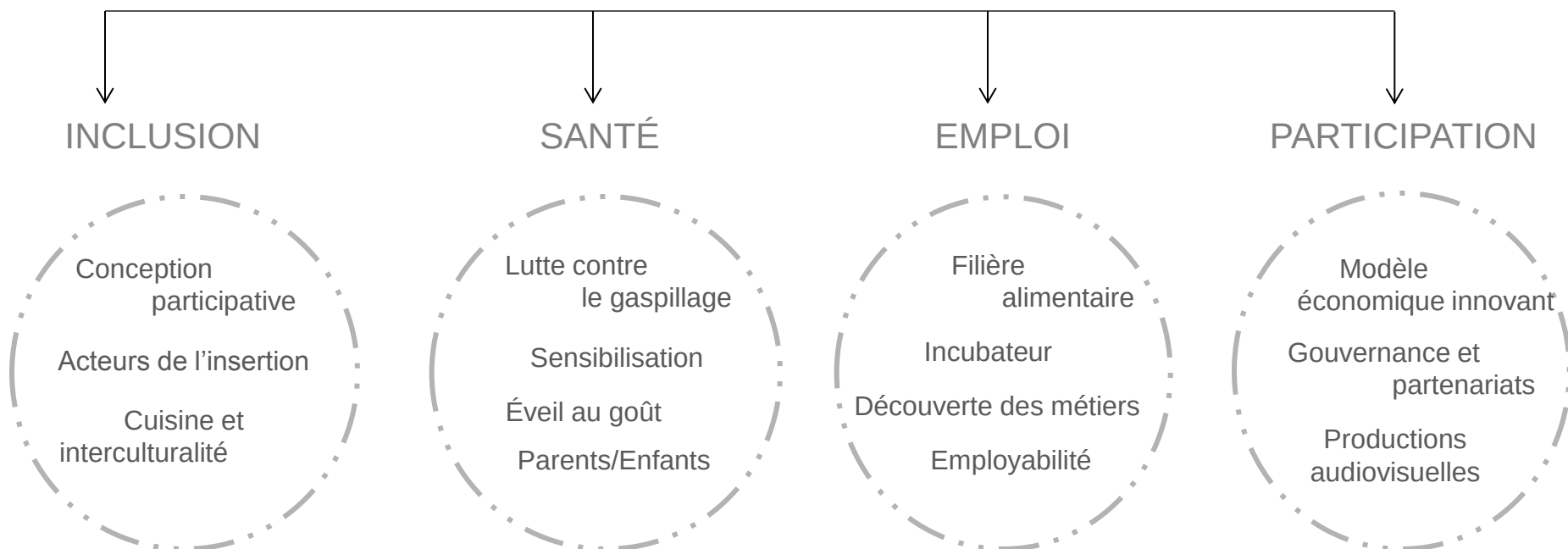
Le projet européen présenté à l'UIA :



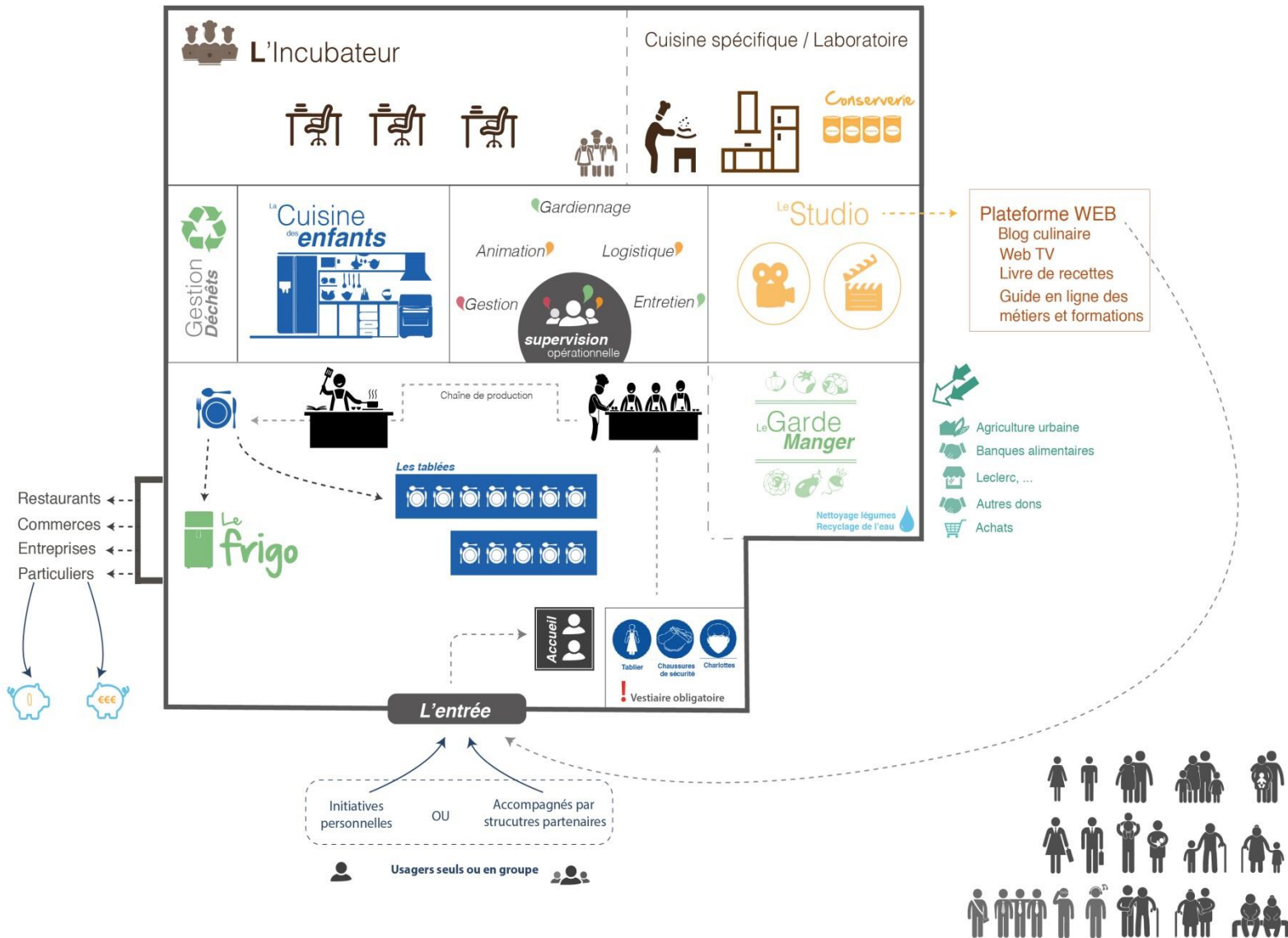
Un **OUTIL** [cuisine commune + module agriculture verticale]

Un **ECOSYSTEME** [participation au projet Halle Gourmande]

Un ensemble d'**ACTIONS**



Partenaires et « alliés » partagent un outil commun



10 partenaires mobilisés



4 institutions / opérateurs

- Ville de Lille
- Métropole Européenne de Lille (MEL)
- SORELI
- Maison de l'Emploi de Lille, Hellemmes et Lomme

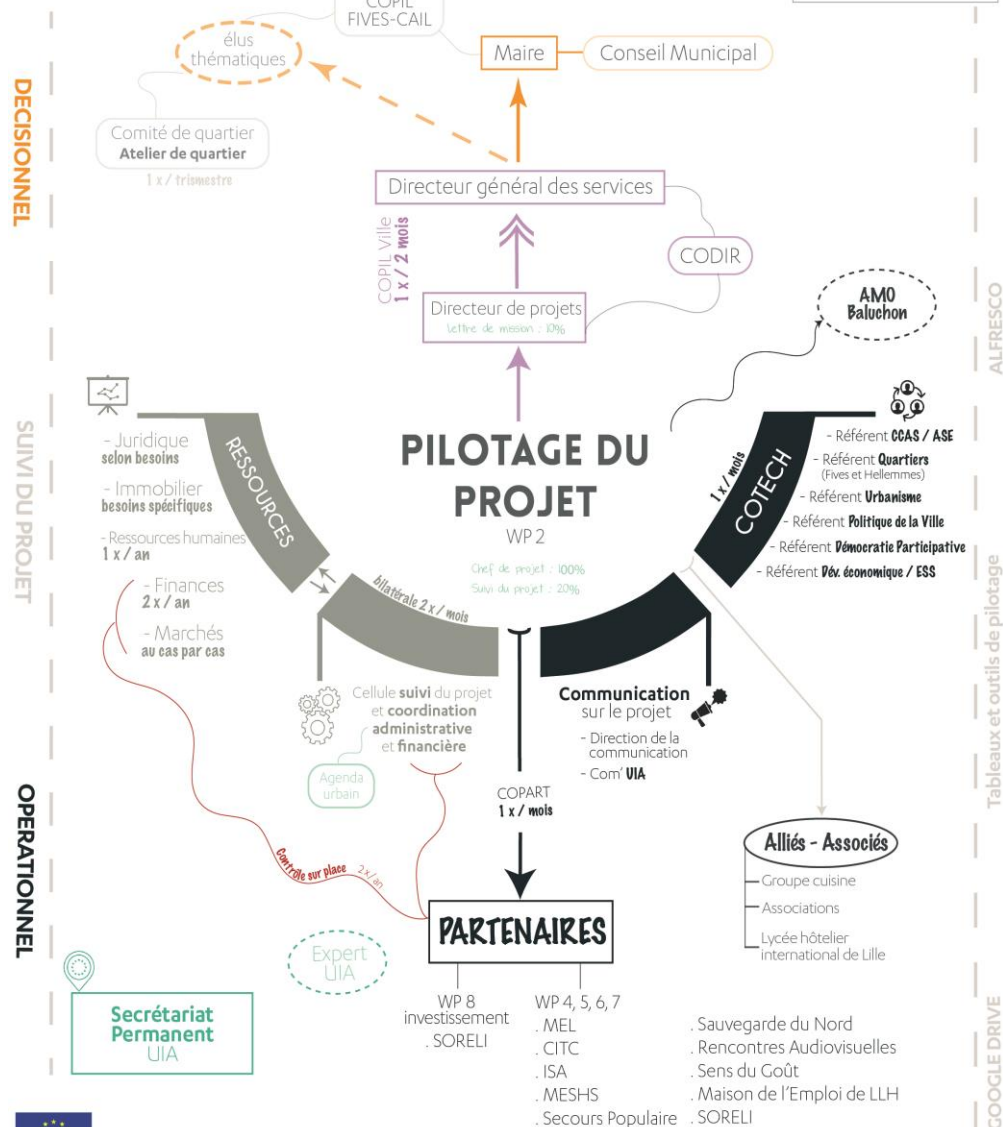
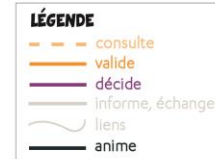
4 associations

- Sens du Goût
- Secours Populaire
- Sauvegarde du Nord
- Rencontres Audiovisuelles

3 écoles supérieures et centres de recherche

- Institut Supérieur d'Agriculture (ISA)
- Maison Européenne des Sciences de l'Homme et de la Société (via CNRS)
- Centre d'Innovation des Technologies sans Contact (CITC)

Ville : CHEF DE FILE, coordonne, anime, décide
PARTENAIRE, met en oeuvre

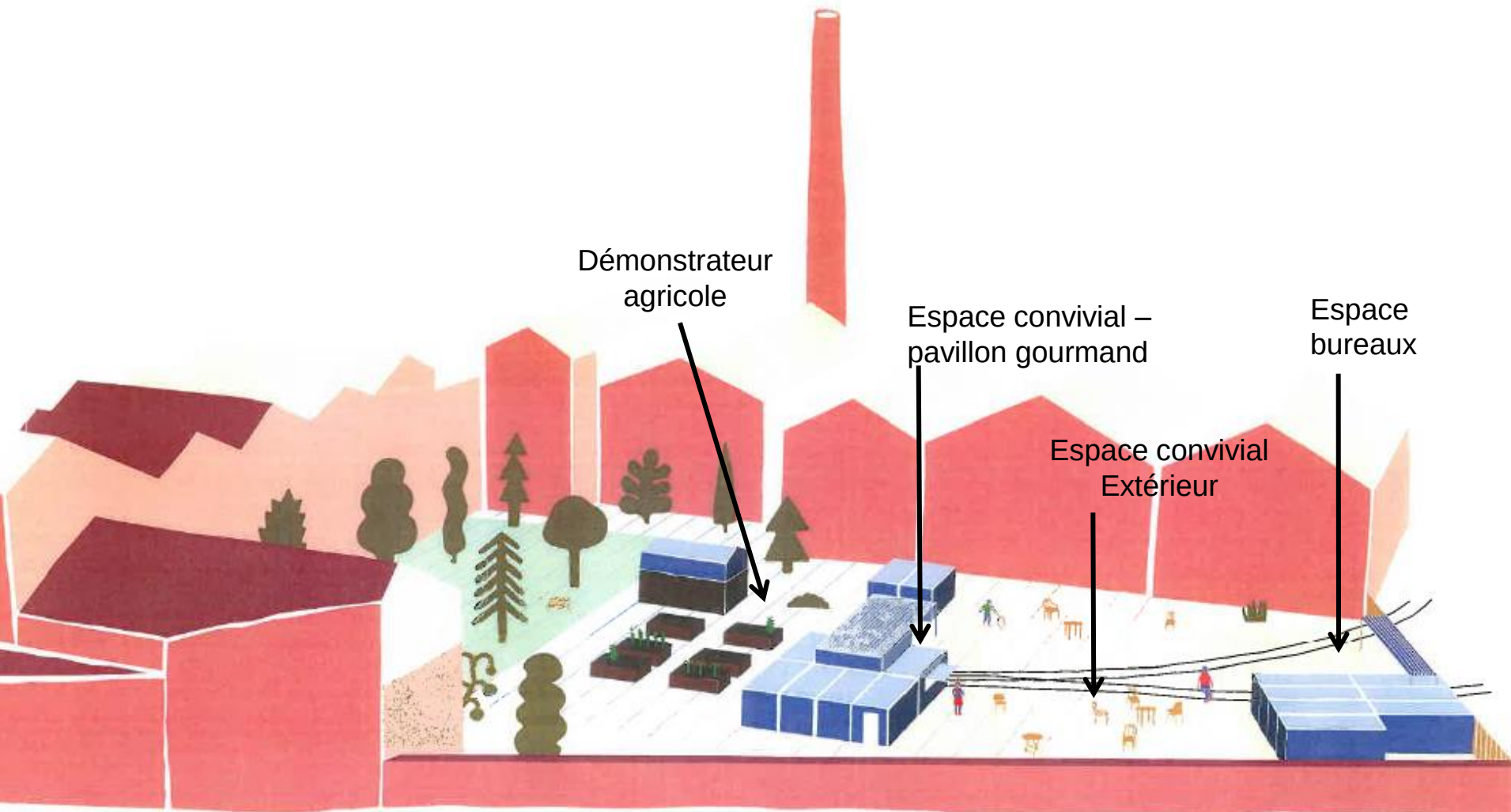


Un pilotage complexe...

Tester = lancer de premières actions



Préfigurer = expérimenter, donner à voir et à goûter





BIENVENUE À L'AVANT GOÛT DE LA CUISINE COMMUNE

DE L'AUTOMNE 2017
À MI-2019, UN NOUVEAU
LIEU ÉPHÉMÈRE VOUS
ACCUEILLE POUR :

Cuisiner et manger dans une cuisine équipée et adaptée aux groupes / Cultiver dans une serre agricole et un bassin d'élevage / Se réunir pendant des ateliers autour de la cuisine et des événements festifs / Construire le projet de la future Cuisine commune, au cœur de Fives Cail

POURQUOI UN LIEU ÉPHÉMÈRE ?

Pour tester, imaginer, construire ensemble ce que sera la future Cuisine commune... et laisser le temps aux équipes de restaurer puis aménager la Halle F6 toute proche, où s'installera en 2019 la Cuisine commune.

VOUS VOULEZ PARTICIPER ?

Suivez l'actualité sur
cuisinecommune.lille.fr

Le Pavillon
gourmand

La Serre urbaine

Le Bureau

Maison du projet
Fives Cail

Impression Ville de Lille - Novembre 2017



CUISINE COMMUNE

Zoom sur la future cuisine partagée

En 2019, la cuisine partagée sera à disposition des habitants et associations du quartier. Elle permettra à un large public de venir cuisiner dans un **cadre convivial**.

Un encadrant sera présent en permanence, pour accompagner les occupants dans leur bon usage du lieu.

Jusqu'à 20 personnes pourront y **cuisiner ensemble**, grâce à plusieurs îlots de cuisson. Un espace convivial, situé juste à côté de l'espace cuisine, pourra servir de salle à manger aussi bien que de salle pédagogique.

Préparer une fête de quartier, animer des ateliers d'échange de recettes, organiser des cours de cuisine avec des professionnels, concocter et partager ensemble de bons repas, cuisiner avec les enfants... **Les possibilités d'utilisation de la cuisine partagée** seront nombreuses et à imaginer avec vous dès aujourd'hui !

Pour **lutter contre le gaspillage**, une application informatique proposera des recettes originales à partir des réserves disponibles dans le garde-manger de la cuisine.

EN ATTENDANT...

Le Pavillon gourmand de **L'AVANT GOÛT** ouvre ses portes en novembre 2017 avec :

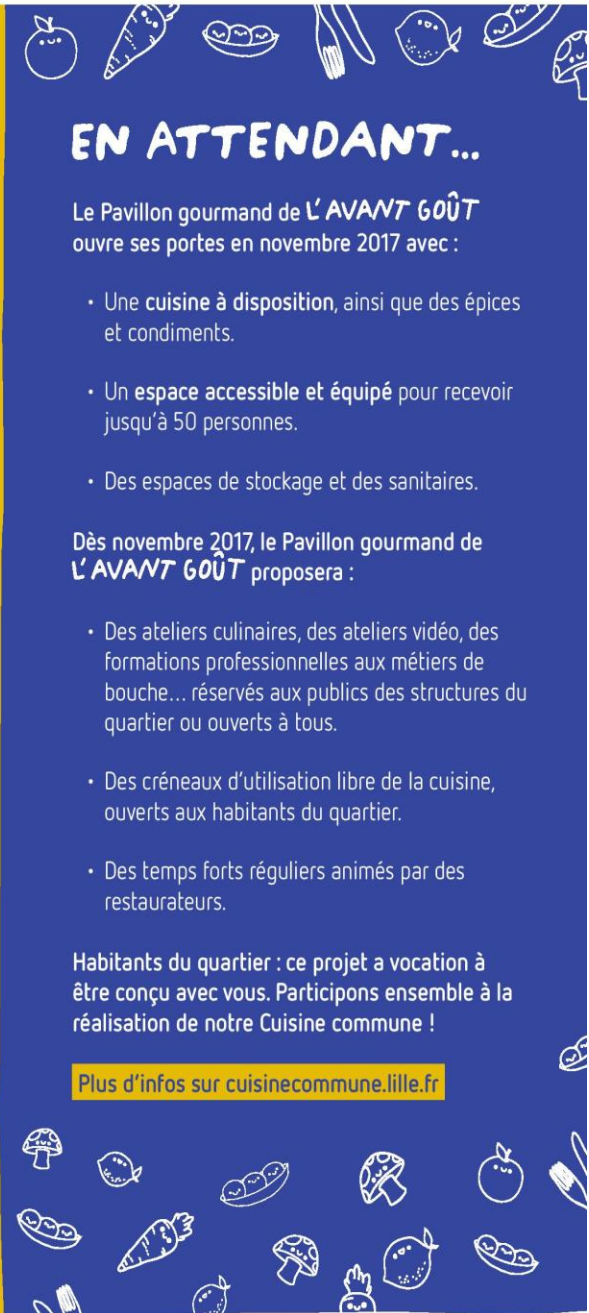
- Une **cuisine à disposition**, ainsi que des épices et condiments.
- Un **espace accessible et équipé** pour recevoir jusqu'à 50 personnes.
- Des espaces de stockage et des sanitaires.

Dès novembre 2017, le Pavillon gourmand de **L'AVANT GOÛT** proposera :

- Des ateliers culinaires, des ateliers vidéo, des formations professionnelles aux métiers de bouche... réservés aux publics des structures du quartier ou ouverts à tous.
- Des créneaux d'utilisation libre de la cuisine, ouverts aux habitants du quartier.
- Des temps forts réguliers animés par des restaurateurs.

Habitants du quartier : ce projet a vocation à être conçu avec vous. Participons ensemble à la réalisation de notre Cuisine commune !

Plus d'infos sur cuisinecommune.lille.fr



CUISINE COMMUNE

Zoom sur le futur espace vidéo

En 2019, un véritable espace vidéo sera installé à côté de la cuisine partagée.

Le matériel nécessaire sera à disposition pour faire des prises de vue, des prises de son et du montage. Chacun-e pourra ainsi réaliser des films et des animations, qui pourront ensuite être publiés sur le site internet de la Cuisine commune.

Prendre de belles photos des plats réalisés dans la cuisine sera également possible.

Cet espace vidéo pourrait donner directement sur la cuisine, via une vitre de séparation, et disposer d'une véritable « régie live », pour tourner des émissions à retransmettre sur le web !

EN ATTENDANT...

L'espace vidéo du Pavillon gourmand de **L'AVANT GOÛT** ouvre ses portes en novembre 2017 avec :

- Du matériel et un animateur pour des ateliers audiovisuels et d'éducation à l'image.
- Un espace accessible et équipé pour recevoir des groupes jusqu'à 50 personnes.
- Des espaces de stockage.

Dès novembre 2017, l'espace vidéo situé dans le Pavillon gourmand de **L'AVANT GOÛT** proposera chaque semaine des ateliers vidéo pour :

- Créer des films d'animation
- Réaliser des prises de vues.
- S'initier à la réalisation, de l'écriture au montage jusqu'à la diffusion.

Habitants du quartier : ce projet a vocation à être conçu avec vous. Participons ensemble à la réalisation de notre Cuisine commune !

Plus d'infos sur cuisinecommune.lille.fr

CUISINE COMMUNE

Zoom sur le futur incubateur / la cuisine professionnelle

En 2019, l'incubateur culinaire accueillera des porteurs-euses de projets souhaitant créer une activité en lien avec la cuisine et l'alimentation (traiteur, restauration...).

Ceux-ci pourront profiter de bureaux, de salles de réunion et même d'un espace de résidence pour tester en conditions réelles leur nouvelle activité.

Conseils, formations, coaching ou encore **aide à la recherche de financement** seront aussi proposés, pour leur permettre de démarrer leur projet dans de bonnes conditions.

Chacun-e pourra tester son activité culinaire dans un lieu dédié, la cuisine professionnelle. D'une surface de 200 m², cette cuisine disposera de **tout l'équipement d'une cuisine professionnelle** : stockage froid initial / intermédiaire / final, légumerie, atelier froid / chaud, réserve sèche, plonge et matériel.

La **cuisine professionnelle** sera aussi un lieu de découverte encadré, permettant au public de se familiariser avec le matériel professionnel et de découvrir les métiers de l'alimentation.

Cet espace sera un **outil professionnel**, pour préparer des productions destinées à être distribuées et commercialisées, et dont le fonctionnement respectera le cadre réglementaire de la restauration commerciale.

EN ATTENDANT...

Le Pavillon gourmand de **L'AVANT GOÛT** ouvre ses portes en novembre 2017 avec :

- Une **cuisine à disposition**, ainsi que des épices et condiments.
- Un **espace accessible et équipé** pour recevoir jusqu'à 50 personnes.

Dès novembre 2017, des **ateliers de coproduction** et de **codesign** seront organisés pour :

- Penser les fonctions du futur incubateur culinaire.
- Etablir la méthodologie d'accompagnement des porteurs de projets, en lien avec les acteurs associatifs du quartier.

A partir de 2018, des **ateliers tests** pour les porteurs de projets et entrepreneurs pourront permettre de valider cette méthodologie et le catalogue de services proposé à l'ouverture de la Cuisine commune en 2019.

Habitants du quartier : ce projet a vocation à être conçu avec vous. Participons ensemble à la réalisation de notre Cuisine commune !

Plus d'infos sur cuisinecommune.lille.fr



CUISINE COMMUNE

Zoom sur la future Serre urbaine

En 2019, la Serre urbaine permettra de cultiver des fruits, légumes et plantes comestibles à disposition de la Cuisine commune, des commerces de proximité et des habitants du quartier.

Une partie de la Serre sera consacrée à la **pédagogie**. Elle accueillera des petits groupes de visiteurs ou des élèves des écoles du quartier pour participer à des ateliers autour de l'agriculture urbaine. Certaines cultures de la Serre pourraient être entretenues par des habitants du quartier, formés par les équipes de l'Institut Supérieur d'Agriculture.

Des potagers seront aménagés sur le principe de l'**hydroponie** (faire pousser des plantes dans de l'eau) et de l'**aquaponie** (dans de l'eau, avec des poissons). Une champignonnière pourrait aussi s'y trouver.

Les **déchets organiques** des restaurants et des ateliers de transformation pourront être réutilisés, sous forme de compost, dans des bacs de culture.

EN ATTENDANT...

La Serre urbaine de **L'AVANT GOÛT** ouvre ses portes en novembre 2017 avec :

- Un container aménagé pour découvrir les techniques de cultures expérimentales en intérieur : **hydroponie, aquaponie, champignons**.
- Une **serre** pour tester ces cultures à la lumière du jour.
- Des **bacs de culture accessibles à tous** pour expérimenter la culture en pleine terre et d'autres techniques agricoles...

Début 2018, la Serre urbaine proposera une série d'ateliers pour :

- Découvrir cet espace productif de manière pédagogique et ludique.
- Explorer le concept d'agriculture urbaine et de la production de comestibles en ville.
- S'approprier la serre pour devenir un véritable agriculteur urbain en créant son « kit aquaponique » grâce à des formations plus complètes.

Habitants du quartier : ce projet a vocation à être conçu avec vous. Participons ensemble à la réalisation de notre Cuisine commune !

Plus d'infos sur cuisinecomune.lille.fr



CUISINE COMMUNE

Zoom sur le futur « Food court »

En 2019, à la manière d'une place de village au cœur du Passage de l'Internationale de Fives Cail, la Cuisine commune de Fives accueillera un « Food Court ». Un lieu accueillant pour **partager un verre, un plat ou simplement un bon moment** entre amis ou en famille. Un primeur proposant des produits frais et de saison pour **cuisiner à la maison ou dans la cuisine commune voisine** pendant les sessions de cuisine partagée. Un lieu pour se retrouver autour des **bières brassées sur place** et d'autres boissons artisanales servies au bar.

Vitrine des savoir-faire locaux et reflet de la diversité des cultures culinaires présentes à Lille, cette salle à manger se vivra comme un espace de rencontres et de découvertes tout au long de la semaine.

Des concerts, DJ-sets, brunchs musicaux, émissions de cuisine en direct et **banquets solidaires** viendront ponctuer la vie de la Cuisine commune tout au long de l'année, en collaboration avec les associations et artistes locaux.

Pizza, coq à la bière ou encore nouilles sautées, **les plats proposés seront préparés par des artisans-restaurateurs** confirmés ou fraîchement sortis de l'incubateur voisin, à partir de **produits frais**, en privilégiant les **produits locaux et de saison**. Avec pour certains produits comme les herbes aromatiques, un circuit très très court en provenance de la Serre urbaine voisine !

EN ATTENDANT...

Le Pavillon gourmand de **L'AVANT GOÛT** ouvre ses portes en novembre 2017 avec :

- Une **cuisine à disposition**, ainsi que des épices et condiments.
- Un **espace accessible et équipé** pour recevoir jusqu'à 50 personnes.
- Des **temps forts** réguliers animés par des restaurateurs.
- Des **événements culturels**.

Habitants du quartier : ce projet a vocation à être conçu avec vous. Participons ensemble à la réalisation de notre Cuisine commune !

Plus d'infos sur cuisinecommune.lille.fr



EN 2019, RENDEZ-VOUS À LA CUISINE COMMUNE

LA CUISINE COMMUNE « DÉFINITIVE » S'INSTALLERA À FIVES CAIL EN 2019, DANS LA HALLE F6, QUI FAIT FACE AU LYCÉE HÔTELIER.

Dans cette grande cuisine partagée, les enfants, les jeunes et les adultes pourront **(ré)apprendre à bien manger** : goûter les aliments, les connaître pour prendre soin de sa santé, faire la cuisine soi-même, éviter le gaspillage... / **Partager leurs recettes**, faire découvrir leurs traditions culinaires et cuisiner ensemble / **Devenir les chef(fe)s de demain** et se former aux métiers de la restauration.

La Cuisine commune ce sera aussi un **food court** pour se régaler, des **productions artisanales** « made in Fives », et une **Serre urbaine**.
Un véritable écosystème gourmand !

Vous avez des idées pour la future Cuisine commune ?
Apportez-nous vos suggestions :
cuisinecommune@mairie-lille.fr

Suivez l'actualité du projet sur
cuisinecommune.lille.fr



TAST'IN FIVES

