

Mots-clés :

Lieux partagés, alimentation durable

Janvier 2020



Origine et présentation de l'initiative

L'association Réseau d'Echanges et de Restauration (R.E.R) anime un lieu de restauration « 19.59 » à la gare RER de Garges-Sarcelles et un Pôle Economique de Restauration – Le Food Lab à Goussainville.

R.E.R ... comme le Réseau Express Régional d'Ile-de-France ... le train ? Il ne s'agit pas de celui-là, mais le projet Réseau d'Echanges et de Restauration résulte bien de l'opportunité d'un appel à projet lancé par la SNCF « Gare Partagée », dont la porteuse de projet a été lauréate.

L'association R.E.R s'est vue donnée les moyens de réaliser son ambition : transformer un espace inoccupé en lieu de restauration inclusif et de qualité, porteurs d'initiatives sociales et citoyennes mais aussi vecteur d'insertion. Le 19.59 : lieu d'envies, situé à la gare RER de Garges-Sarcelles, a ouvert ses portes le 24 juin 2019. On y trouve une cuisine ouverte sur le monde, les produits locaux et de saison. C'est aussi un lieu d'information touristique, un endroit où les produits locaux et artisanaux sont mis en valeur. La place est faite également à tout partenaire ayant à cœur de favoriser le lien social.

L'association R.E.R porte également un Pôle Economique de Restauration – Food Lab. En effet, soucieuse de l'impact social, l'association s'est engagée à rénover la friche d'une ancienne cuisine centrale située à Goussainville pour développer et animer un espace de production ouvert à tous. Cet espace se veut collaboratif en proposant : un laboratoire culinaire mutualisé (800 m² de surface) offrant un partage des ressources au sein d'un espace de cook-working ainsi qu'un incubateur culinaire à destination des entrepreneurs locaux.

L'association a permis de créer de l'emploi en accueillant notamment des personnes suivies dans le cadre du PLIE Roissy Pays de France. Dix salariés en parcours d'insertion y travaillent.

R.E.R s'inscrit également dans une démarche d'animation locale et territoriale qui prend différentes formes. Au sein du RER-Food Lab, l'objectif est de proposer des actions de sensibilisation sur l'alimentation durable au sein du quartier des Grandes Bornes à Goussainville

(QPV), à travers la mise en place d'un poulailler urbain (en partenariat avec l'association Cocott'arium) ainsi que d'un jardin partagé ouvert aux habitants. L'association s'engage aux côtés de la CA Roissy Pays de France et l'ensemble des acteurs de l'ESS pour participer à la réflexion autour des enjeux de l'alimentation durable.

Financement

L'association a reçu les soutiens de :

- DIRECCTE UD 95
- CA Roissy Pays de France et la ville de Goussainville
- CGET
- Région Ile de France
- Fondations privées (MACIF et Vinci et Carrefour)
- France Active
- Association French Impact.

Rôle des collectivités locales

Au delà du financement, la commune de Goussainville a mis à disposition son ancienne cuisine centrale et la Communauté d'agglomération de Roissy Pays-de-France a accompagné l'ingénierie du projet tout en animant un éco-système favorable à la mise en relation d'acteurs et partenaires pour le développement du projet.

Chiffres clés

R.E.R a choisi de réinvestir, rénover et remettre en fonctionnement 800 m² de surface pour préparer les repas servis au 19.59 ; mais aussi mettre à profit des cookworkers désireux de se lancer dans l'entrepreneuriat culinaire.

Depuis l'ouverture en juin 2019, R.E.R a servi 1 200 couverts avec des produits locaux et de saisons. R.E.R compte aujourd'hui 14 salariés, 5 cook-workers et cherche à se développer.

CONTACT:

Marine Corinthe, chargée de mission innovation sociale à la CA Roissy Pays de France,
mcorinthe@roissypaysdefrance.fr