



Food Systems in European Cities

Deliverable 7.15 – Press Releases Collection Last Update

Project Acronym and Name	FoodE – Food Systems in European Cities
Type of action	IA – Innovation Action
Grant Agreement No.	862663
Work package	7
Dissemination level	Public
Document type	Report
Lead partner	HCA
Authors	Nino Jikia (Hague BE), Federico Narducci (HCA)
Contributors	Nino Jikia (Hague BE), Federico Narducci (HCA), Lélia Reynaud-Desmet (RMN)
Planned delivery date	31 January 2024
Actual delivery date	23 January 2024
Project website	https://www.foode.eu/
Project start date	1 February 2020
Duration	48 months
Version	1.0





Project Consortium

No.	Institution Short name	Institution Full name	Country
1	UNIBO	ALMA MATER STUDIORUM – UNIVERSITÀ DI BOLOGNA	IT
2	APT	INSTITUT DES SCIENCES ET INDUSTRIES DU VIVANT ET DE L'ENVIRONNEMENT - AGRO PARIS TECH	FR
3	RMN	COMMUNE DE ROMAINVILLE	FRA
4	SWUAS	FACHHOCHSCHULE SUDWESTFALEN	DE
5	ILS	INSTITUT FÜR LANDES- UND STADTENTWICKLUNGSFORSCHUNG gGMBH	DE
6	FLY	FLYTECH SRL	IT
7	NOL	NOLDE ERWIN	GE
8	BOL	COMUNE DI BOLOGNA	IT
9	NAP	COMUNE DI NAPOLI	IT
10	UNINA	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II	IT
11	HCA	HAGUE CORPORATE AFFAIRS BV	NL
12	LAN	GEMEENTE LANSINGERLAND	NL
14	WR	STICHTING WAGENINGEN RESEARCH	NL
16	POL	POLAR PERMACULTURE SOLUTIONS AS	NO
17	TAS	TASEN MICROGREENS AS	NO
18	MBI	ASOCIATIA MAI BINE	RO
19	ARC	ARCTUR RACUNALNISKI INZENIRING DOO (TERMINATED)	SI
20	BEE	DRUSTVO URBANI CEBELAR	SI
21	SBD	AJUNTAMENT DE SABADELL	ES
22	ISL	ORGANIZACION DE PRODUCTORES DE TUNIDOS Y PESCA FRESCA DE LA ISLA DE TENERIFE	ES
23	ULL	UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA	ES
24	UAB	UNIVERSITAT AUTONOMA DE BARCELONA	ES
25	METAINST	STICHTING METABOLIC INSTITUTE	NL
26	NBL AS	NABOLAGSHAGER AS	NO



Document Control Sheet

Version	Date	Summary of changes	Author(s)
0.1	15.01.2024	First draft	HCA, HAGUE BE
1.0	23.01.2024	Final version	HCA, HAGUE BE



Table of Contents

1.	Background	5
1.1.	Methodology	5
1.2.	Objective	5
2.	Press Release N 9	6
2.1.	Content.....	6
2.2.	Statistics	7
3.	Press Release N 10	8
3.1.	Content.....	8
3.2.	Statistics	9



1. Background

The present deliverable constitutes the seventh press release update of the FoodE project. It contains two press releases prepared and communicated to media representatives in the context of Task 7.2.2. of Work Package (WP) 7.

1.1. Methodology

The content of the first press release presented in this update is prepared by HCA and HAGUE BE in partnership with the City of Romanville. It was then translated into French by the City of Romanville and distributed to French media outlets. This press release highlights the details of the "Romainville Comestible" festival, which occurred from 23 to 29 September 2023.

The second press release was developed in close collaboration with FoodE sister projects within the Food2030 Project Family, including FoodShift2030, Cities2030, FoodTrials, and Fusilli. This release was shared with European media and provides information on the policy brief titled "Long-Term Living Lab Support towards Food System Transformation" which was developed by the sister projects. The policy brief addresses the question of how to maintain the Food System Living Labs beyond the lifespan of individual projects.

1.2. Objective

The press releases aim to increase the visibility of the project by presenting FoodE's activities and its results to media outlets.

2. Press Release N.9

The press release prepared in the context of the project was sent out on 21 September 2023. It informed the targeted French media outlets on the first edition of the "Romainville Comestible" Festival, which took place from 23 to 29 September 2023.

The sections below present the content of the Press Release and the statistics related to it.

2.1. Content

Romainville Adopte la Transition Gourmande : Présentation de la Première Édition du festival "Romainville Comestible"



21 September 2023

La Ville de Romainville, en collaboration avec l'ensemble des acteurs du territoire engagés dans la transition vers des systèmes alimentaires urbains plus durables et résilients, vous convie à la première édition de "Romainville Comestible", le festival des transitions gourmandes, qui se déroulera à Romainville, en France, du 23 au 29 septembre. L'occasion de partager des moments collectifs, joyeux et savoureux!

Pendant le festival, il sera possible d'explorer le marché des producteurs locaux et des créateurs culinaires, de se lancer dans une "chasse au trésor" gastronomique organisée par les commerçants locaux, ou encore de se régaler au sein d'un espace de restauration présentant les créations des 12 projets culinaires de la Brigade'23. Pour promouvoir une transition alimentaire durable, le festival proposera une grande variété d'ateliers, notamment la cuisine ayurvédique avec Boom'in Ayurveda, la pâtisserie à base de plantes avec Toupet, la lacto-fermentation avec le collectif Fervent Ferment, la préservation des légumes à domicile avec Micro-Ressources, la découverte des plantes sauvages



comestibles avec Le Jardin e(s)t la recette, et la cuisine végétalienne gourmande avec Exquis. Les participants auront également la possibilité d'assister à la première récolte municipale de miel avec Les Ruchers de Romainville.

La cantine du groupe scolaire Maryse Bastié participera également au festival en élaborant des menus thématiques "spécial festival" préparés par le chef de l'école et les élèves. De plus, ils organiseront une activité axée sur l'alimentation en collaboration avec les centres de loisirs. Le samedi, un concours de cuisine "recup' chef.fe.s", organisé par Les Cheffes, sensibilisera à la problématique de la réduction des déchets et de la cuisine anti-gaspillage.

Le festival proposera également des moments de réflexion et des rencontres culturelles. La Maison de la Philo organisera deux ateliers pour les jeunes et les moins jeunes, tandis que Les Cheffes accueilleront les participants le dimanche pour un "Brunch & Conférence Gestuelle" sur la révolution gastronomique, présenté par le collectif Les Pieds dans le Plat, qui a accompagné la ville pour la création de la cuisine de l'école Maryse Bastié, en 100% bio et fait sur place.

De plus, l'exposition « L'alimentation en temps de guerre » sera visible à la Cité Maraîchère, fruit du travail de la photographe culinaire Juliette Turini et du photoreporter Scott A. Laurent réalisé en Ukraine depuis le début du conflit.

La transition alimentaire ne peut être réalisée que grâce à la solidarité. À cet égard, une passionnante chasse au trésor, organisée par l'incubateur Baluchon, permettra à un groupe de bénéficiaires des minimas sociaux en reconversion professionnelle de découvrir les lieux emblématiques des métiers de bouche à Romainville.

L'art sous toutes ses formes ne sera pas négligé : des visites gastronomiques au Pavillon par le collectif Bolidés, des ateliers d'éco-théâtre sur l'alimentation par la compagnie Les Arborescent.e.s, et un atelier de slam poésie avec le Sporting Club de Poésie.

Enfin, Opera Apéro et la Grande Parade Métèque monteront sur scène lors de deux soirées. Le mercredi 27 septembre, au Jardin CasseDalle, la compagnie d'opéra organisera un Opera Bouffe et Malbouffe, une avant-première de la nouvelle performance programmée en mai au Pavillon. Les acteurs seront soutenus par une chorale de "résidents Malbouffe", formée lors d'un atelier de cuisine-chant au Centre Social Marcel Cachin. La soirée se terminera par l'Opera Apéro, avec un repas festif et participatif, y compris un concours de recettes animé par les artistes. Pour le grand final du festival, la Grande Parade Métèque présentera le Café Métèque Convivial au jardin CasseDalle, une réunion musicale et contée mettant en avant le partage de plats, d'histoires, de souvenirs et de cultures.

Rejoignez-nous pour une semaine de célébration de la nourriture, de la culture et de la communauté lors du festival "Romainville Comestible" et embarquons ensemble dans ce voyage savoureux!

[Voir le programme ici](#)

2.2. Statistics

The press release was shared with targeted French media – in total with **six recipients**. The press release was opened by **two recipients**.

3. Press Release N.10

The press release prepared in the context of the project was sent out on 7 November 2023. The press release was developed in close collaboration with the Food2030 Project Family – FoodShift2030, Cities2030, FoodTrials, and Fusilli. The press release “Five EU-Funded Projects Present Policy Recommendations for Sustaining Impact of Food System Living Labs Beyond Horizon2020 Funding” informed targeted EU media about the policy brief developed in the context of the Food2030 projects, which provides recommendations on how to ensure the long-term sustainability of living labs.

The sections below present the content of the Press Release and the statistics related to it.

3.1. Content

Five EU-Funded Projects Present Policy Recommendations for Sustaining Impact of Food System Living Labs Beyond Horizon2020 Funding



7 November 2023

The Food2030 Project’s Family is thrilled to introduce its latest Policy Brief [“Long-term Living Lab Support towards Food System Transformation”](#). This initiative was made possible with the assistance of the European Commission’s Horizon Result Booster Service.

The FOOD2030 Project’s Family, consisting of five Horizon 2020 (H2020) initiatives—[FoodE](#), [FoodShift2030](#), [Cities2030](#), [FoodTrials](#), and [Fusilli](#) — focus on coordinating synergistic initiatives to drive innovation in European local food systems, in line with the European Commission’s FOOD 2030 and the Farm to Fork Strategy.



The most recent milestone of this collaboration is the release of the policy brief “Long-term Living Lab Support towards Food System Transformation”.

The Project Family have played a crucial role in establishing Food System Living Labs in over 50 city-regions across 21 countries, which have become essential structures for extending EU funds and initiatives to local communities and governments in a targeted and impactful manner. These labs bring together local stakeholders involved in food system innovation, offering place-based solutions to national and global challenges in our food system.

To ensure the continued success of the Food System Living Labs (FSLL) beyond the lifespan of individual projects, the paper provides policymakers of the European Commission, national governments and municipal leaders with recommendations focusing on prioritising FSLLs long term funding and guidelines to support them in implementing effective strategies to expand the impact of FSLLs.

The document proposes a systemic shift in food systems, supported by financial frameworks, funding strategies, and the recognition of the broader societal value of FSLLs as epicentres for coordination, knowledge exchange, and transformative learning.

The document was launched as part of the “FoodSHIFT2030 Policy Conference on Citizen-driven transformation of the EU Food System” (Brussels on October 26); the first closing event of the Project Family. Indeed, the overall theme of the paper is how to ensure that the impact achieved by the Food System Living Labs (FSLL) continues beyond the projects’ lifetime.

About Food 2030 Project Family

Fifty cities across Europe are involved in five EU Horizon-funded projects investing over €50 million by 2024 to innovate local food systems. FoodSHIFT 2030, FOODE, Food Trails, Cities 2030 and FUSILLI constitute the “EU FOOD 2030 Project Family” and collaborate towards the sustainable transformation of the European food system aligned with the European Commission’s FOOD 2030 and Farm to Fork Strategy.

3.2. Statistics

The press release was shared with targeted EU Media – in total **212 recipients**. The press release was opened by **134 recipients**.