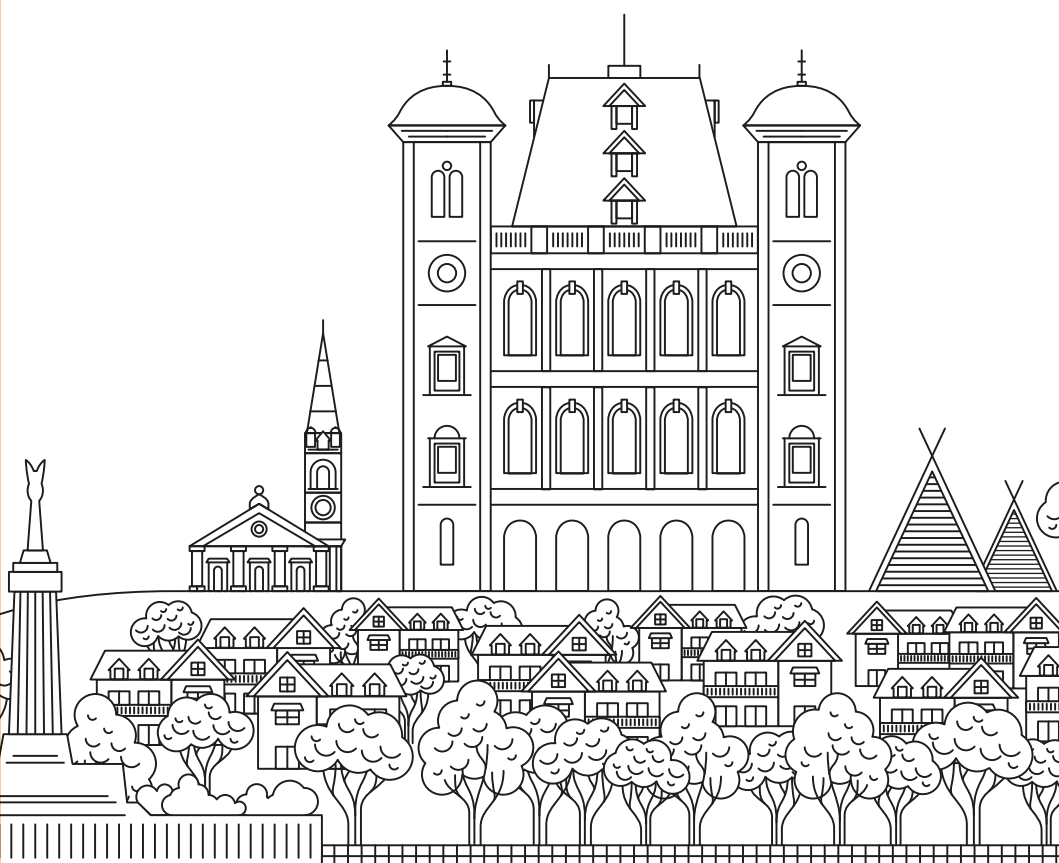




ANTANANARIVO

candidate au Réseau
villes créatives de l'UNESCO
2023





LE MOT DU MAIRE

Quand le visiteur découvre notre ville, il est surpris par la richesse de nos marchés mais aussi par la gastronomie de nos restaurants. Nous avons une incroyable variété de produits alimentaires qui est le fruit de notre climat tropical d'altitude et de la pluralité culturelle de la Grande Île.

Une myriade de jeunes entrepreneurs dynamiques opère dans la transformation de ces produits alimentaires. A travers le monde et de manière trop confidentielle, quelques grandes tables utilisent nos produits d'exception pour sublimer leurs plats.

Forts de ce constat, nous avons décidé de porter la candidature d'Antananarivo au Réseau des villes créatives de l'UNESCO dans le domaine de la Gastronomie. J'ai bien conscience qu'il faut réaliser un important travail sur l'image de la Ville. Il faut faire connaître, sécuriser et rassurer.

Ce réseau de 295 villes sera porteur d'un élan créatif pour la capitale malgache. Les industries créatives doivent bénéficier à l'activité des jeunes et des femmes. Il va nous permettre de densifier nos relations avec d'autres territoires et de créer des projets à l'international au service du développement de notre capitale. Notre Ville a tout à y gagner !

Notre ambition pour l'avenir est de motiver d'autres villes de la zone Océan Indien à rejoindre le Réseau pour créer des projets croisés et à terme générer une véritable dynamique régionale.

Naina Andriantsitohaina

Maire de la Commune d'Antananarivo



Antananarivo a de véritables atouts dans le domaine de la Gastronomie...

- Une exceptionnelle diversité de produits alimentaires grâce à son climat tropical d'altitude et à un métissage culturel : fraises, litchis, asperges, épices, etc.
- Une convergence des produits alimentaires de toute l'île vers la capitale.
- Une vitrine pour les produits d'exception malgaches : vanille et cacao, poivre sauvage et épices, miel et café, caviar et foie gras ou encore huîtres et gambas.
- Un tissu associatif et institutionnel dédié à la sécurité alimentaire et à la nutrition qui agit au travers de projets sur tout le territoire de la capitale.
- Une offre de restauration complète, de la cuisine de rue avec les populaires gargotes ou les marchands ambulants, aux restaurants de cuisine traditionnelle ou de cuisine fusion, sans oublier les établissements gastronomiques.

... que l'on souhaite valoriser à travers plusieurs objectifs :

- Développer des initiatives transversales ici ou en lien avec d'autres villes : de la gastronomie au design, en passant par le film ou encore la littérature.
- Accroître le rayonnement à l'international d'Antananarivo en tant que terre de saveurs, via un travail de marketing territorial.
- Mettre en valeur des événements autour de l'alimentation et la gastronomie afin d'augmenter l'attrait touristique de la ville.
- Susciter l'émergence de talents créatifs, notamment dans le domaine de la gastronomie avec des cheffes au féminin.



Une contribution à la réalisation des Objectifs de Développement Durable (ODD)

La candidature au Réseau des villes créatives constitue une opportunité pour la Commune d'Antananarivo d'atteindre les ODD de l'Agenda 2030 des Nations Unies. Le domaine de la Gastronomie est transversal à l'ensemble des ODD. La priorité sera donnée, dans le cadre de la candidature, à 6 objectifs clés.



La candidature de la ville d'Antananarivo s'appuie sur trois axes de travail qui vont structurer ses initiatives et projets. Ces axes sont les fils rouges de la vision à long terme du développement du secteur alimentation-gastronomie sur le territoire tananarivien.

Axe
1

Renforcer la résilience des systèmes alimentaires



La Commune s'est donnée pour priorité d'aider les plus vulnérables en réduisant les inégalités sociales et en s'impliquant pour l'égalité des droits des femmes. Pour atteindre ses objectifs en matière de renforcement de la sécurité sanitaire des aliments et de lutte contre la malnutrition, la Commune entend développer les liens entre les différents acteurs œuvrant sur cette thématique, renforcer les partenariats public/privé et initier une mise en réseau avec d'autres villes travaillant sur des problématiques similaires.

Axe
2

Améliorer la cuisine de rue



Les 3000 gargotes de la capitale sont des lieux de restauration informelle, où l'on peut manger rapidement une cuisine de rue à prix abordable. Elles font partie intégrante du paysage culinaire de la Ville. Elles doivent néanmoins améliorer leurs conditions d'hygiène et de salubrité. Par la formation des gargotiers, la Commune souhaite pérenniser ces lieux et améliorer la qualité nutritionnelle et gustative des plats qu'elles proposent. Objectif : donner accès au plus grand nombre à une alimentation saine et de qualité.

Axe
3

Mettre en valeur les produits alimentaires d'exception



Tous les produits gastronomiques malgaches convergent vers la Capitale. Elle pourrait devenir la vitrine de savoir-faire artisanaux précieux permettant de fournir des produits d'exception. Intégrer le Réseau des villes créatives permettrait à la Commune d'accroître le rayonnement de ces produits alimentaires d'exception, dans la capitale mais aussi à l'international.



Le Réseau des villes créatives de l'UNESCO

2004

C'est la date de création du réseau des villes créatives par l'UNESCO. Objectif : promouvoir la coopération entre les villes ayant identifié la créativité comme un facteur stratégique du développement urbain durable.

295

C'est le nombre de villes créatives de l'UNESCO ; elles sont réparties dans 80 États membres. 49 villes ont rejoint en 2021 ce réseau en pleine expansion.

5%

15 villes créatives sont localisées dans la région Afrique, dont deux le sont en Gastronomie.

7

Artisanat et arts créatifs, Arts numériques, Design, Film, Gastronomie, Littérature, Musique : chaque ville choisit un des 7 domaines créatifs au moment de sa candidature.

213

C'est le nombre d'initiatives dans le domaine de la Gastronomie en 2022. Elles concernent principalement l'identité culturelle, le développement économique et l'éducation.

49

C'est le nombre de villes créatives dans le domaine de la Gastronomie : 18 en Asie, 14 en Amérique et Caraïbes, 11 en Europe, 2 en Océanie, 2 dans les Etats arabes, 2 en Afrique. Ces 49 villes représentent plus de 65 millions d'habitants.

La candidature d'Antananarivo au réseau des villes créatives de l'UNESCO est un projet issu de la coopération entre la Commune d'Antananarivo et la Région Île-de-France. La Commune est accompagnée par le bureau de représentation de la Région Île-de-France à Madagascar, Paris Region Expertise-Madagascar qui apporte sa connaissance du territoire et la mise en lien avec les experts et les partenaires internationaux. La Ville créative d'Enghien-les-Bains partage son expérience sur le processus de nomination et donne sa précieuse contribution pour la mise en relation avec d'autres villes partenaires. Ce projet reçoit le soutien de la Commission nationale malgache pour l'UNESCO.

Contacts

Mandresy Rakotoarison, Directeur de la Coopération Internationale de la CUA : mandresy.cua@gmail.com

Tamara Teissedre-Philip, Paris Region Expertise - Madagascar : tamarateissedrephilip@prxmadagascar.org

