

ps

A



ccussp



er-

elbronn

B

<http://sbokal.alsace/>
**s'bokal
c'est
quoi**

<http://insitulab.eu>



Petite chronologie

En juillet 2019,

le Parc Naturel des Vosges du Nord propose à l'In Situ Lab, ainsi qu'à l'Ensas (École Nationale Supérieure d'Architecture de Strasbourg), d'intervenir dans la communauté de commune Sauer-Pechelbronn sur le projet TEPOS 2037 (Territoire à énergie positive). Nous décidons alors de travailler sur un axe, celui de l'alimentation, de la graine à l'assiette.

En mars 2020,

la communauté de commune Sauer-Pechelbronn accueille les étudiant·e·s designers de l'In Situ Lab pour découvrir le territoire.

En avril, suite à l'explosion de l'épidémie de Covid-19 et aux conséquences de confinement, nous annulons le workshop prévu en mai.

En mai,

nous prévoyons alors notre intervention en octobre en espérant un déconfinement. Nous saisissons ainsi l'opportunité de démarrer l'année de diplôme avec ce temps fort et de diriger tous les projets de diplôme sur ce terrain. Les étudiants poursuivent alors de leur côté les explorations techniques des méthodes de conservation, les explorations plastiques des matériaux et univers liés à la conservation et l'alimentation, tout en se renseignant sur des sujets plus précis, de la transmission des savoirs à la question de la gestion des énergies.

En octobre 2020,

à Preuschdorf a lieu un workshop intitulé *S'bokal, Vers une conserverie du territoire*. Pendant cinq jours, les étudiants de l'InSituLab en design ont investi un bâtiment des puits de forage pétrolier, puis ancien garage automobile vacant qu'ils ont renommé *S'bokal*. Armés de scie, marteaux, tournevis, perceuses, machines à coudre, peinture, bombes et j'en passe... Ils ont créé un nouveau lieu, dans lequel ils ont imaginé la forme, les couleurs, les espaces pour faire voyager les sauer-pechelbronniens vers un idéal de ce que pourrait être leur territoire. L'objectif final était de livrer un cahier des charges à la communauté de communes, pour la transformation de ce lieu.

L'identité graphique, les affiches, les installations éphémères pour créer les espaces, qui ont été réalisées en amont et pendant le workshop, sont une préfiguration de ce à quoi pourrait ressembler la conserverie. L'identité raconte l'histoire d'un passé mais révèle son futur. Elle permet de transporter les habitants vers ce lieu

imaginé. On pourrait aussi dire que les expérimentations permettent de concrétiser les premières idées d'une conserverie.

De novembre 2020 à juin 2021,

les projets de recherches se poursuivent entre confinements partiels, travail à distance avec le terrain et quelques rencontres et visites. Des méthodes s'inventent, des actions se précisent. Ces projets proposent une réflexion plus prospective sur le territoire de la Comcom de la Sauer-Pechelbronn.

Les thèmes sont très variés, s'ancrent dans la problématique de TERRITOIRE A ENERGIE POSITIVE, et invitent aussi tous les habitants du territoire à participer, à se mobiliser vers ce qui les séduit et leur parle.

Comment participer à la transmission des savoir-faire sur le territoire pour les préserver et les faire vivre ?

A quoi ressemblerait une signalétique de territoire ?

Et si en conservant les aliments, conserverait-on aussi les souvenirs pour mieux construire l'avenir ?

Comment une plateforme d'échange ou une monnaie locale permettrait de s'inscrire dans une économie résiliente ?

Comment documenter et rencontrer les acteurs peut permettre d'orienter les choix de territoire ?

Et si on fabriquait du papier avec des rebuts et des déchets ?

Le présent ouvrage, écrit sous la forme d'un ABCDaire, présente les prémices des recherches entre mars 2020 et novembre 2020. Il est écrit collectivement par 26 étudiants, 26 auteurs, pour un alphabet complet. Chacun.e reprend les étapes, évoque les projets des autres, les croisements sont nombreux.

Les mémoires des étudiants poursuivent et augmentent les enjeux soulevés ici, tant sur un plan technique qu'esthétique.

TEPOS37, c'est quoi ?

C'est un territoire qui consomme autant d'énergie qu'il en produit. La communauté de communes Sauer-Pechelbronn s'est lancée le défi de devenir TEPOS à l'horizon 2037. Cet objectif peut paraître lointain, mais chaque année compte et tout le monde est concerné! A l'heure actuelle, c'est le résidentiel qui consomme le plus d'énergie sur le territoire (pour chauffer les maisons) puis vient le transport. En terme de production énergétique locale, avec plus de la moitié du territoire couvert par la forêt, c'est le bois énergie qui arrive en première position. Pour être TEPOS, deux défis nous attendent: réduire notre consommation énergétique et augmenter la production d'énergies renouvelables.

Mais pourquoi se lancer dans cette démarche ? Face au contexte mondial actuel, l'enjeu est de réduire la dépendance du territoire aux énergies fossiles. Il est impératif de réduire les émissions de gaz à effets de serre pour limiter le réchauffement climatique et ses effets dévastateurs. Il est aussi question de réduire notre facture énergétique. Pour y arriver, la communauté de communes s'engage et agit: en 2016, elle a signé une convention Territoire à Energie Positive pour la Croissance Verte (TEPCV) avec l'Etat pour financer un certain nombre d'actions: pistes cyclables, acquisition de véhicules électriques, sensibilisation à la préservation des abeilles, animations sur la prévention des déchets et le jardinage au naturel, subvention de travaux d'isolation utilisant des matériaux bio-sourcés sur des bâtiments anciens. D'autres ont déjà été menées comme des constructions passives en bois local à Preuschdorf et lembach, l'installation d'une centrale photovoltaïque sur le toit du siège de la communauté de communes, le programme zéro-phyto...

In Situ Lab, c'est qui ?

L'In Situ Lab est le nom du Diplôme Supérieur d'Arts Appliqués (DSAA) de l'Académie de Strasbourg. Il est proposé en priorité aux étudiants issus des formations DNMADE en design d'espace, design graphique, design de produits, ainsi que tout autre candidat pouvant se prévaloir d'un diplôme de niveau 6 dans le domaine du design et des métiers d'arts.

Une méthodologie «sur le terrain» ?

La méthodologie de terrain constitue une démarche créative qui place les designers au cœur du dispositif de conception, avec les acteurs du terrain, qui convoque et rassemble les diverses compétences (espace, produit, graphisme) dans une convergence à la fois technologique, culturelle, humaine et sociale. Elle met en œuvre une démarche associant la conception de projets, produits, image et espaces, mais également de services, de projets institutionnels et de systèmes logistiques. Nous travaillons en groupes pluridisciplinaires, intégrant le travail collaboratif avec les parties prenantes. Nous

les invitons à réinventer un modèle industriel et économique porteur de valeurs contemporaines avec une vision durable et écologique du design.

Sauer-Pechel...quoi ?

La Communauté de communes Sauer-Pechelbronn est une des intercommunalités qui composent le Pays de l'Alsace du Nord située dans le département du Bas-Rhin et la région Grand Est. Elle existe officiellement depuis le 1er janvier 2008, elle est issue du regroupement de deux structures, la Communauté de communes de la Vallée de la Sauer (1993) et la Communauté de communes de Pechelbronn (1992). Aujourd'hui, elle compte 24 communes, avec environ 18 000 habitants.



**comme
autosuffisance**

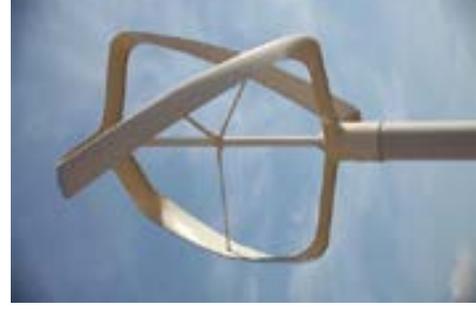
par
émeline guenat



(Fig3) Fabriquer son énergie grâce à une hydrolienne de rivière, Idénénergie



(Fig4) Fabriquer de l'électricité en faisant du vélo, Cyclo Factory



(Fig1) Éolienne pour particulier, Philippe Starck



(Fig2) Lampadaire cheminée, Fleury Pauline, Insitulab 2020



(Fig5) Vélo bus, Nicoud Cyril, Insitulab 2020



(Fig7) Récolte de la lavande



(Fig8)



(Fig6) Distillerie Intimu, huiles essentielles, Corse



(Fig9) Prototype d'un Alambic



(Fig11) Pochons pour transporter les plantes, Camille Roignant.



(Fig12) Herbier, Roignant Camille, Insitulab 2020



(Fig13) Séchoir



(Fig14) Tisane



(Fig 15) Tea Service, Wilhelm Wagen-



(Fig17) Herboristerie Sobiotiful, Paris



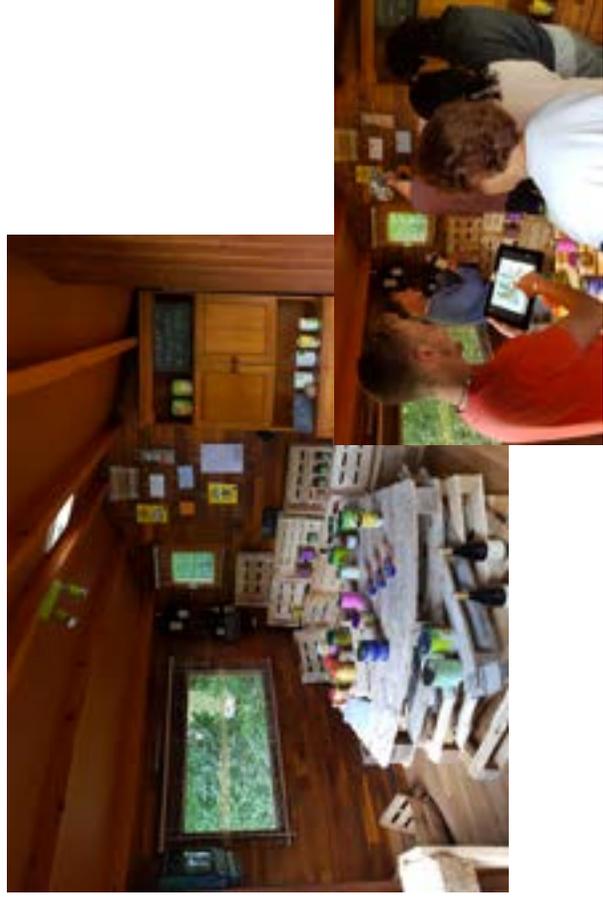
(Fig10) Palais des Thés, Bordeaux



(Fig16) Salon de thé



(Fig18) Maquette d'une herboristerie reprenant le principe constructif des ketterre. Guenat Emeline



(Fig 30 et 31) Une conserverie de territoire, Nicoud Cyril, InsituLab 2020

(Fig34) Lactofermentation, InsituLab 2020



(Fig35) Produit du terroir, Gevaudan, Auvergne



(Fig33)Épicerie locale, Ambroise



(Fig32) Épicerie locale, Roche-corbon



(Fig36) prototype de frigo naturel en terre, Guenat Emeline



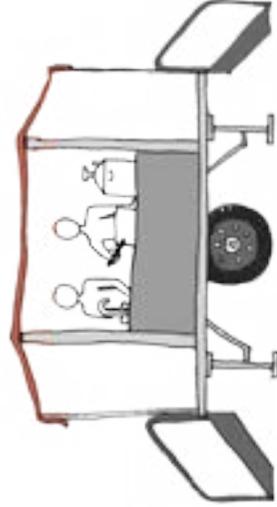
(Fig41) Marché bus, Alsace



(Fig42)

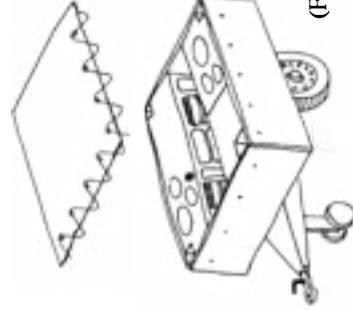


(Fig43) Une épicerie mobile autonome Consumer electronics show, Robomart

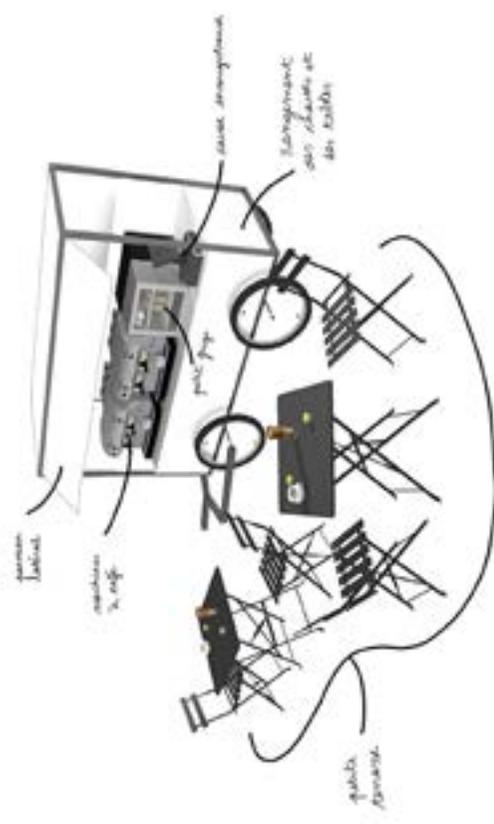


(Fig37)

Une cuisine mobile, Emeline Prigent, InsituLab 2020



(Fig38)



(Fig44) Un supermarché mobile, Emeline Prigent, InsituLab 2020



(Fig19) Ecole du Breuil «jardin jardin»



(Fig22) Hôtel à insectes, Erbrée



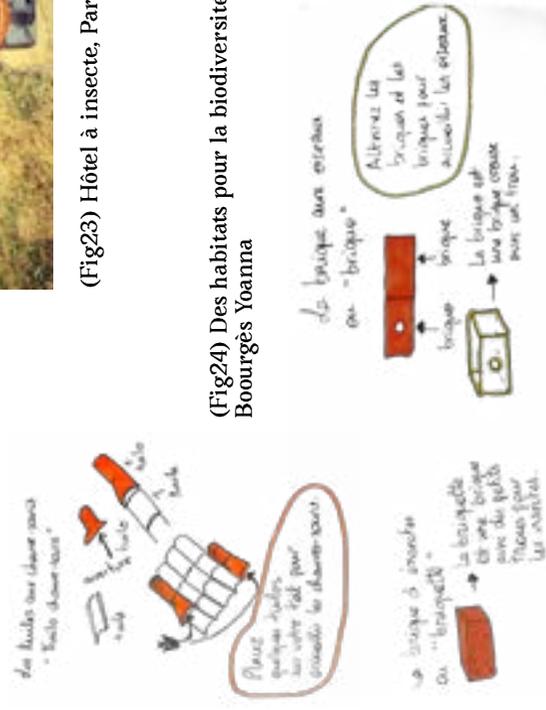
(Fig23) Hôtel à insecte, Parc d'Isle



(Fig20) Jardin collectif et pédagogique, Neudorf, Strasbourg



(Fig21) Jardin partagé, InsituLab 2020



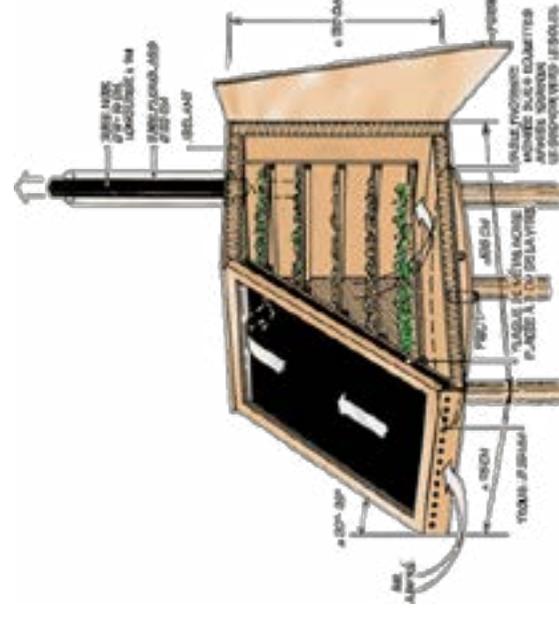
(Fig24) Des habitats pour la biodiversité, Bourgués Yoanna



(Fig49) Frigo du désert



(Fig50) Prototype de frigo du désert, Guenat Emeline, InsituLab 2020



(Fig47) Séchoir solaire, atelier de courreurs de bois



(Fig45) Four solaire SunParabolic



(Fig46) Maquette d'un four solaire, Guenat Emeline, InsituLab 2020



(Fig48) Prototype de séchoir solaire, Guenat Emeline, InsituLab 2020

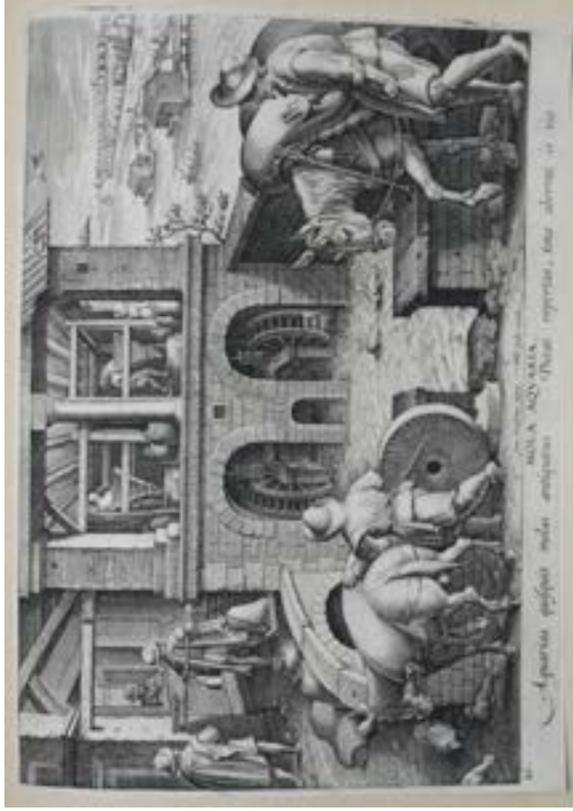


(Fig28) Maquette d'un moulin, Guenat Emeline, Insitulab 2020



(Fig29) Moulin à farine, Moulins Alma

(Fig30) Inconnu



(Fig51) Monnaie Locale, Villeneuve-sur-Lot, Abeille

(Fig52) Monnaie Locale, Ungersheim, Radis



(Fig54) Monnaie locale, 100% digitale Normandie Rollon

(Fig53) Monnaie Locale, Yonne, Cagnole



(Fig25) Maquette d'un four à pain, Guenat Emeline, Insitulab 2020

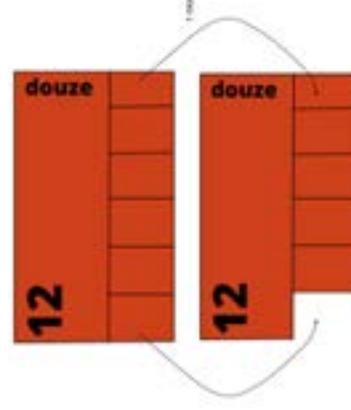
(Fig26) Four de Beg-Menez



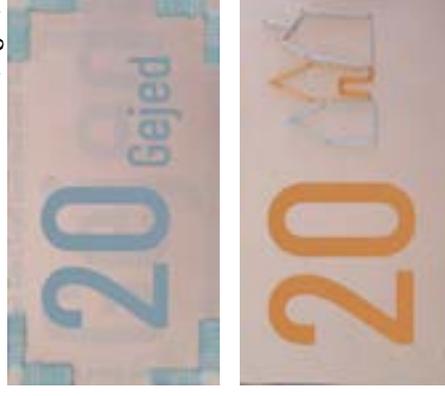
(Fig27) Four à bois en terre, Nicolas Moussu

(Fig55) Monnaie Locale, Poitiers, Pois

Monnaie Locale, Gejed, Paola Bousseau, Insitulab 2020



(Fig56)



(Fig57)

(Fig58)

L'autosuffisance est un concept géopolitique opposé au concept de la mondialisation. C'est la capacité de subvenir à tous ou une partie de ses besoins essentiels. Elle peut concerner autant une personne, une communauté qu'un pays. Elle s'applique aux domaines énergétiques, alimentaires, financiers, médicaux ou défensifs. Ainsi, un village peut-être autosuffisant en énergie mais pas en soins médicaux.

https://fr.wikipedia.org/wiki/Autosuffisance

Histoire de l'autosuffisance

https://www.willagri.com/wp-content/uploads/2018/01/Une-breve-histoire-de-la-securite-alimentaire-Willagri.pdf

La première notion d'autosuffisance est celle de l'alimentation, rien d'étonnant puisque c'est là l'un des besoins primaires de l'humain, se nourrir. Au cours de l'histoire on se rends compte que c'est un terme indissociable du progrès technique et en connexion étroite avec les problématiques climatique, de transport et de famine. En effet avant l'apparition au XVII^e siècle des transports par voies d'eau, maritime et notamment par canaux les transports étaient chaotique et extrêmement long, seule les denrées précieuses comme les épices et le vins étaient importées. Chaque communauté devait donc vivre sur ses propres ressources. Mais cela n'était pas sans conséquences, entre 1693 et 1694 la France de Louis XIV connaît une famine qui provoque la mort de plus d'un million de françaises et de français. Le climat en est le principal responsable lorsqu'il engendre de mauvaises récoltes. L'autoproduction alimentaire était une obligation avant le XVIII^e siècle, mais elle n'était pas assez importante pour être qualifiée d'autosuffisance. L'importation lorsqu'elle est devenue possible s'est alors imposée comme un recours vital. Depuis quelques années des points négatifs ont été relevés suite à l'importation de masse, perte de savoirs faire, pollution, disparités économiques. La crise économique et le réchauffement climatique que subit notre monde actuellement nous impose de changer le système en place. C'est pourquoi des scénarios de résilience sont étudiés notamment celle de l'autosuffisance, l'autosuffisance alimentaire est-elle possible en France ?

https://www.lemonde.fr/international/article/2020/03/09/la-france-s-affirme-comme-le-troisieme-exportateur-mondial-d-armement_6032277_3210.html

La seconde autosuffisance pas très loin de la première à mon sens est celle de la défense, en effet les premières traces d'armes remontent au paléolithique. Malheureusement la guerre à fait et fait encore partie de la vie de l'humain. L'humain s'est réparti depuis son existence en meute, en tribu, en civilisations, en royaume, en patrie souvent en concurrence les unes avec les autres ce qui pousse chaque groupement à devoir s'armer. Les progrès technologiques et la mondialisation font qu'aujourd'hui l'armement est devenu un commerce, le marché de l'armement représente 420 milliard de dollars, ce qui en fait le plus gros secteur économique. La France est actuellement le 3ème plus gros exportateur

d'armes derrière les Etats-Unis et la Russie.

En parlant d'économie parlons d'autosuffisance financière. Elle consiste simplement à éviter l'emprunt bancaire, pour cela il existe des alternatives solidaires comme la microfinance.

https://www.ada-microfinance.org/fr/a-propos-de-ada/definition-microfinance

La microfinance est un crédit d'un petit montant accordé aux personnes avec peu ou pas de revenu. «Pour répondre aux besoins de cette clientèle atypique, les institutions de microfinance ont mis en place des services et des produits financiers et non financiers qui sont autant d'outils importants pour lutter contre la pauvreté. La microfinance est donc un moyen d'ouvrir la voie vers l'autonomie». La micro finance « a été popularisée par Muhammad Yunus, prix nobel de la paix en 2006. Le Dr Yunus, dit le «banquier des pauvres» a été le fondateur de la première institution de microcrédit, la Grameen Bank en 1976 au Bengladesh. Mais formellement, d'autres organismes ont déjà existé, même en Europe. Nous pouvons par exemple citer la Raiffeisen créée en Suisse en 1849, première coopérative d'épargne et de crédit. Puis, en 1882 est créée à Strasbourg la Caisse du Crédit Mutuel, fortement inspiré du modèle suisse. Au-delà des institutions qui ont revêtu malgré tout un caractère bancaire, des systèmes informels ont bien entendu existé. Un des plus connus étant la tontine. Il s'agit d'un groupe de personnes qui se réunissent régulièrement et qui épargnent en commun pour investir ensuite dans un projet ou pour subvenir aux besoins d'un des épargnants. Chaque épargnant à tour de rôle bénéficie à un moment de sa vie de l'épargne collective. Qu'il devra rembourser sur une période donnée, bien entendu»

L'autosuffisance médicale, elle, consiste à pouvoir se soigner seul, ce qui signifie avoir le matériel, les médicaments et bien sûr les connaissances pour. Il existe très peu, voir pas, de documentations sur une pratique autosuffisante de la médecine. Il existe par contre de nombreux ouvrages, guides pratiques sur l'aromathérapie et des traditions médicinales qui parfois remontent à l'antiquité. La chirurgie étant un thème qui n'est pas abordé.

L'autosuffisance énergétique quant à elle est un concept récent qui s'inscrit dans la démarche d'énergie propre renouvelable (énergie solaire, éolien (fig 1), géothermie, puits canadien...). Des démarches en réponse aux chocs pétroliers de 1973 et 1979 et au réchauffement climatique.

Pourrions-nous imaginer que la communauté de communes Sauer Pechelbronn atteigne une forme d'autosuffisance ? Laquelle et dans quelle mesure ? Est-ce souhaitable ?

Et si la communauté de commune était autonome en énergie ?

Est-ce que TEPOS implique une autosuffisance ? Ou bien nuance déjà la question: pas une autarcie, mais une autonomie... Sous-entendre les enjeux de relation avec les territoires voisins...

L'objectif TEPOS

http://www.sauer-pechelbronn.fr/territoire-a-energie-positive-quest-cest/

La comcom a pour objectif de s'inscrire dans la charte TEPOS d'ici 2037. TEPOS est l'acronyme de territoire à énergie positive ce qui signifie qu'un territoire consomme autant d'énergie qu'il en produit. Le défi de la comcom est donc de réduire sa consommation d'énergie (fig2) et d'augmenter sa production d'énergies renouvelables (fig3 et 4). Quelques actions ont déjà été menées sur le territoire comme «*une convention Territoire à Energie Positive pour la Croissance Verie (TEPCV) avec l'Etat pour financer un certain nombre d'actions: pistes cyclables (fig5), acquisition de véhicules électriques, sensibilisation à la préservation des abeilles, animations sur la prévention des déchets et le jardinage au naturel, subvention de travaux d'isolation utilisant des matériaux bio-sourcés sur des bâtiments anciens.*». Des panneaux photovoltaïques ont été posés sur le toit du siège de la com-com, des constructions passives en bois local ont été réalisées à Preuschorf et Lembach et un programme zéro phyto à été développé.

«Six domaines d'action sont prioritaires dans ces territoires:

-La réduction de la consommation d'énergie: notamment des travaux d'isolation des bâtiments publics, l'extinction de l'éclairage public après une certaine heure...

-La diminution des pollutions et le développement des transports propres : par l'achat de voitures électriques, le développement des transports collectifs et du covoiturage...

-Le développement des énergies renouvelables: avec par exemple la pose de panneaux photovoltaïques sur les équipements publics, la création de réseaux de chaleur...

-La préservation de la biodiversité: par la suppression des pesticides pour l'entretien des jardins publics, le développement de l'agriculture et de la nature en ville...

-La lutte contre le gaspillage et la réduction des déchets: avec la suppression définitive des sacs plastiques, des actions pour un meilleur recyclage et diffusion des circuits courts pour l'alimentation des cantines scolaires...

-L'éducation à l'environnement: en favorisant la sensibilisation dans les écoles, l'information des habitants...»

Et si la communauté de commune était autonome en médecine alternative ?

Et si on fabriquait des huiles essentielles dans la distillerie de la com-com ? (fig. 6)

La pratique d'utilisation des huiles essentielles à des fins médicales se nomme aromathérapie, c'est est une branche de la phytothérapie (phyto = plantes et thérapie = soigner)(fig 7et 8). Les huiles essentielles possèdent des vertus capables de soigner les petits maux du quotidien mais aussi des pathologies plus graves. Leurs propriétés sont variées: antispasmodique, antivirale, relaxante, aphrodisiaque, stimulante, antiseptique, digestive, etc... On obtient les huiles essentielles en prélevant les principes actifs des plantes, généralement par un processus de distillation à la vapeur d'eau (fig9). Le procédé consiste à faire traverser une cuve remplie de plantes aromatiques par de la vapeur d'eau. La vapeur d'eau extrait l'essence de la plante et forme avec elle un mélange gazeux homogène. A la sortie de la cuve et sous pression contrôlée, la vapeur d'eau enrichie d'huile essentielle traverse un serpentín et se condense. Le liquide aboutit dans l'essencier (vase florentin) où l'huile essentielle de densité inférieure à celle de l'eau.

Et si on fabriquait nos tisanes dans la tisanerie du village ? (fig. 10)

Le principe des tisanes est d'extraire les composés aromatiques des plantes (fig 11,12,13 et 14) dans un but curatif ou parfois simplement gustatif. Le territoire possède beaucoup d'espèces de plantes, c'est-à-dire potentiellement beaucoup de vertus, et de quoi créer une panoplie de saveurs. A la tisanerie, chacun pourrait créer ses tisanes de façon autonome. De petits bocalx consignés seraient mis à disposition pour que chacun puisse emporter son mélange chez soi. On pourrait aussi prendre un moment et savourer sa tisane dans le salon. (Fig 15 et 16)

Et si toutes ces plantes étaient entreposées dans l'herboristerie du village ? (Fig. 17 et 18)

Un local un peu sombre et sec, où les plantes seraient entreposées. Quelques personnes ayant les qualifications requises seraient chargées de s'approvisionner tout au long de l'année. Les amateurs pourraient apporter leurs cueillette et les faire analyser par les herboristes. Ce serait un lieu de conseils où l'on peut se servir des plantes du territoire pour se soigner.

Et si la communauté de commune était autonome en alimentation ?

Et s' il y avait un jardin collectif dans mon village ? (Fig. 19, 20, 21)

Le jardin collectif est un lieu de rencontre, d'échange, de partage et d'écoute. C'est un lieu où vous pouvez vous asseoir pour écouter les conseils de votre grand-mère pour avoir de belles pommes de terre pendant que vous faites vos semis. C'est un endroit où vous pouvez arroser les pieds de tomates cerises qui grimpent sur la structure, pendant que votre voisine remet de la paille dans l'hôtel à insectes. Un endroit où vous pouvez récolter des fraises avec vos voisins pour en faire de délicieuses confitures.

Et si on protégeait nos jardins grâce à la biodiversité ? (Fig. 22, 23)

L'installation de nichoirs vise à compenser la diminution des sites de nidification liée à l'intensification des activités humaines. Il existe une grande variété de nichoirs adaptés aux différentes espèces présentes dans nos contrées. Élément traditionnel du paysage agricole, la mare constitue un écosystème d'une grande richesse pour la flore comme pour la faune. Une mare est une étendue d'eau stagnante de petite superficie (moins de 10 ares pour SIE) et de faible profondeur ne présentant pas de système de vidange, à la différence d'un étang.

Et si on protégeait nos jardins grâce à la flore ?

Les plantes aromatiques dégagent une odeur que les insectes n'apprécient guère, notamment le basilic et la menthe. Cela permettrait aux habitants d'avoir les herbes nécessaires à l'aromatisation de leurs plats à proximité de leur lieu d'approvisionnement. On peut envisager la plantation de lavandes, son odeur fait fuir les fourmis. De plus, la plantation de fleurs favorise la présence des abeilles, ainsi plus de plantes sont pollinisées, la production des fruitiers notamment est meilleure, et les ruches produisent plus de miel. Les murets de pierres permettent généralement de consolider et de stabiliser les terrains en pente. Ils abritent en même temps un grand nombre d'espèces végétales et offrent un refuge aux petits animaux: hérissons, lézards, fourmis, grillons, abeilles sauvages...

Pour favoriser la biodiversité présente sur un mur de pierres, il peut être intéressant de combler les interstices avec des plantes locales (plantes grasses, plantes rupestres, plantes des pieds de murs, etc.).(Fig24) La jachère fleurie est une surface agricole que l'on met temporairement en repos, pour permettre au sol de se régénérer, de reconstituer sa fertilité et rompre les cycles parasitaires, afin que les prochaines cultures puissent se développer dans les meilleures conditions.

Et s' il y avait des fours à pain dans tous les villages de la comcom ? (Fig. 25, 26 et 27)

Manger du bon pain, du pain frais. Le four à pain du village permet aux habitants de venir faire du pain pour eux ou pour le village, eux-mêmes ou accompagnés.

Et si il y avait un moulin pour produire la farine de la comcom ? (Fig. 28, 29 et 30)

Il n'y a pas de pain sans farine. Le moulin de la communauté de communes permet de produire la farine pour réaliser le pain, les gâteaux et autres délicieux plats.

Et si il y avait une conserverie de territoire ? (Fig. 30, 31, 32 et 33)

La conserverie de territoire permettrait aux habitants de mettre en communs les denrées alimentaire. (Fig34 et 35)

Et s' il y avait un jardigo ? (Fig. 36)

Certains jardins produisent trop de carottes, mais pas assez de pommes de terre. D'autres jardins produisent trop de pommes de terre, mais pas assez de carottes. Grâce aux jardigo vous pourrez mettre vos carottes trop au frais en attendant que quelqu'un vienne les récupérer et vous pourrez prendre les pommes de terre en trop. Le jardigo c'est une sorte de frigo naturelle construit en terre ou tout le monde peut venir et prendre la nourriture qu'il souhaite.

Et si il y avait une mob'cook ? (Fig. 37, 38 et 39)

La mob'cook est une cuisine ambulante qui se déplace sur le territoire. Elle permet aux habitants de se réunir, de mettre des denrées en commun et de réaliser un bon repas pour tout le monde. C'est un moment convivial ou l'on peut échanger ou inventer de nouvelles recettes.

Et si c'était un mob'market ? (Fig. 40, 41, 42, 43 et 44)

Le mob'market c'est un micro supermarché qui se déplace sur le territoire, on y trouve une sélection de produits fabriqués par les producteurs locaux. C'est pratique pour tout le monde, ça apporte de la visibilité aux producteurs et on peut faire des commandes groupées, ça leur fait gagner du temps. Et pour les habitants ça leur évite de prendre la voiture pour faire le tour de la communauté de communes.

Et si on construisait des fours solaires ? (Fig. 45 et 46)

Le four solaire, lorsqu'il y a du soleil permet de cuire des aliments avec l'énergie solaire. Une bonne occasion pour se préparer de bons petits plats mais sans consommer d'énergie !

Et si on avait un séchoir solaire dans nos villages ? (Fig. 47 et 48)

Faire sécher des plantes possède plusieurs avantages. En cuisine pour l'assaisonnement des plats, à la maison pour la confection de pots pourris et la décoration ou encore en médecine pour la confection de tisanes.

Et si chaque foyer conservait ses aliments dans un frigo du désert ? (Fig. 49 et 50)

Le principe du frigo du désert est de conserver des aliments frais. Conçu pour économiser les ressources en Afrique, où les conditions sont précaires, le frigo du désert est un moyen écologique de conservation des fruits et légumes. Il constitue une alternative naturelle au réfrigérateur et permet des économies en énergie et en argent. Conserver ses fruits et légumes dans un frigo du désert permettrait à la famille d'utiliser un réfrigérateur plus petit et qui consomme moins.

Et si la communauté de commune était autonome financièrement ?

Et si la communauté de communes avait une monnaie locale ?

La monnaie locale est généralement une monnaie complémentaire, destinée à une zone géographique précise, dans le but de favoriser l'économie locale. La monnaie de la communauté de communes permettrait de nouvelles manières d'acheter, et de relocaliser la consommation grâce à l'échange.

Et si c'était une «monnaie sensible», qui permettrait de changer les mentalités ? Elle pourrait servir à revaloriser la notion d'argent en revenant au matériel, au précieux, au sensible en se servant de ces cinq sens. On pourrait peser, toucher, écouter, appuyer, soulever, détacher la monnaie.

Conclusion

La notion d'autosuffisance est en réalité un concept assez récent qui vise à se détacher du capitalisme. C'est certe une notion employée par les géopoliticiens depuis plusieurs années, mais qui n'a jamais pris forme dans notre société européennes. Aujourd'hui pourtant, les nombreuses crises que traverse notre monde, font

émerger de telles ambitions chez plusieurs humains. Elles émergent bien sûr de part des impératifs que sont la crise économique et le réchauffement climatique mais pas seulement. L'humain à besoin de reprendre le contrôle sur sa vie, de re-centraliser ses actions, d'être décideur et de subvenir davantage à ses besoins. C'est passer du consommateur au prosommateur.



comme biodiversité

**par
yoanna bourgès**



fig.1 : Banc-Refuge, DEFI-Ecologique



fig.6 : Eco-village, Emeline Guenat



fig.2 : Musée du Sol, Hugues Herphelin



fig.3 : Ruines du Carreau Clémenceau (détail), Yoanna Bourgès

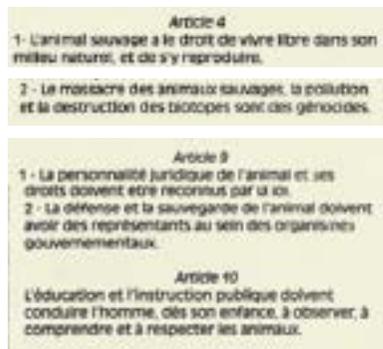


fig.4 : Déclaration Universelle des Droits de l'Animal (extraits)



fig.5 : Musée du Sol (détail), Hugues Herphelin



fig.7 : Herboristerie, Aurélien Le Ny

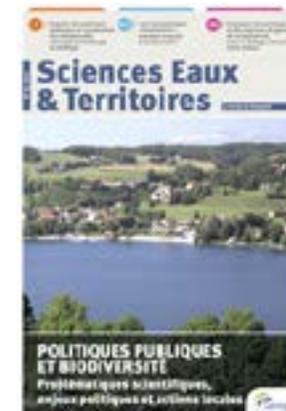


fig.8 : «Politiques Publiques et Biodiversité» in Sciences Eaux et Territoires (couverture)



fig.9 : La Petite Conserve, Camille Roignant





fig.10 : Observatoire du Paysage, Tom Zdrojewski



fig.11 : Ruines du Carreau Clémenceau, Yoanna Bourgès



fig.12 : Observatoire du Paysage, Tom Zdrojewski



fig.13 : La Petite Conserve (2), Camille Roignant

La biodiversité représente la «diversité des espèces vivantes et la diversité de leurs caractères génétiques.»¹

«La diversité biologique, ou biodiversité, est la variété et la variabilité de tous les organismes vivants. Cela inclut la variabilité génétique à l'intérieur des espèces et de leurs populations, la variabilité des espèces et de leurs formes de vie, la diversité des complexes d'espèces associées et de leurs interactions, et celle des processus écologiques qu'ils influencent ou dont ils sont les acteurs.»²

En 1978, la Déclaration universelle des droits de l'animal est proclamée à Paris, puis adoptée par la Ligue internationale des droits des animaux à Genève. (fig.4)

Le terme «biodiversité» est apparu à la fin des années 1980 et a été consacré par le Sommet de la Terre à Rio en 1992. Il constitue aujourd'hui l'un des principaux enjeux dans la protection de l'environnement mondial.

La Convention sur la diversité biologique en 1992 établit un lien entre le fonctionnement de nos sociétés et le vivant. La biodiversité est un patrimoine commun de l'humanité. En 2004, la Stratégie nationale pour la biodiversité fait entrer la biodiversité dans le champ des politiques publiques françaises.

Un des grands enjeux actuels est de faire de la biodiversité une préoccupation première pour les générations futures.³ (fig.8)

On a recensé presque 2 millions d'espèces dans le monde mais le nombre réel serait équivalent à plusieurs millions.

Les zones humides abritent une grande partie de la faune et de la flore. Près de 50% d'entre elles ont disparu en France en une cinquantaine d'années. C'est un réel problème pour la biodiversité.

La dégradation des habitats naturels constitue également un grand danger. Elle est due à de nombreux facteurs comme la pollution, l'urbanisation, la déforestation, la conversion des terres humides. De ce fait, les espèces sauvages risquent de disparaître.⁴

1 — Encyclopédie Larousse

2 — XVIIIe Assemblée générale de l'Union mondiale pour la Nature [UICN], Costa Rica, 1988

3 — Gauthier Odile, « Faire société avec la biodiversité, regard sur la biodiversité comme objet de politique publique », Sciences Eaux & Territoires, 2010/3 (Numéro 3), p. 64-66.

4 — La biodiversité au service de la sécurité alimentaire, FAO, Journée mondiale de l'alimentation, 16/10/04

La biodiversité de la Sauer-Pechelbronn

Et la Sauer-Pechelbronn dans tout ça ?

Sur le territoire de la Sauer-Pechelbronn, la forêt représente 53% du territoire, ce qui constitue un important réservoir de biodiversité. On recense par exemple 23 espèces de chauve-souris et 77 espèces d'oiseaux.⁵

La conservation de la biodiversité fait partie des objectifs de la Communauté de Communes Sauer-Pechelbronn pour le projet TEPOS 2037, dans le but de devenir un territoire à énergie positive d'ici 2037. Elle passe par exemple par la suppression des pesticides pour l'entretien des jardins publics ou encore le développement de l'agriculture et de la nature en ville.⁶

La Communauté de Communes est un territoire avec une biodiversité riche et variée. Certaines espèces d'oiseaux, d'amphibiens et de chauve-souris sont protégées.

Les principales menaces à l'échelle du territoire sont l'agriculture intensive, l'urbanisation, les espèces exotiques envahissantes, l'utilisation intensive de pesticides chez les particuliers.

Participer à l'objectif TEPOS 2037 en se concentrant sur l'axe de préservation de la biodiversité pourrait passer par différents projets pour permettre de sensibiliser, de transmettre, d'apprendre ou encore d'accueillir la biodiversité.

Un pôle biodiversité

Et s'il y avait un pôle biodiversité au sein de la conserverie ?

Le projet de conserverie initié par les étudiants du DSAA In Situ Lab du Lycée Le Corbusier à Illkirch répond à des enjeux de TEPOS 2037 à travers des initiatives vues par le design. Que ce soit à travers le design de produits, le design d'espace ou le graphisme, les étudiants ont réfléchi à des dispositifs pour imaginer la Sauer-Pechelbronn de demain.

Au sein de cette dynamique et en lien avec l'objectif TEPOS, il pourrait y avoir dans cette conserverie un pôle biodiversité, une réserve de faune et de flore, pour observer, sensibiliser et préserver mais aussi fabriquer, déguster...

Et si on avait la possibilité d'observer, d'apprendre, de préserver, de ressentir... pour, à travers, avec la biodiversité ?

On pourrait appréhender la biodiversité qui nous entoure et à qui on appartient sous des angles bien différents les

5 — rapport PLUi SIVU de Pechelbronn, 4. Milieux naturels et biodiversité, p.304-365, 09/10/2018

6 — <http://www.sauer-pechelbronn.fr>

uns des autres... Il s'agirait par exemple d'observer les plantes, d'apprendre ce que contient notre sol, d'accueillir les oiseaux chez nous ou encore de savourer le paysage.

OBSERVER

Et s'il y avait des dispositifs pour observer la biodiversité ?

Observer la biodiversité, c'est la regarder avec une attention particulière, l'étudier, l'examiner. S'observer, c'est s'étudier soi-même, prendre soin d'examiner sa nature. En observant la biodiversité, on s'étudie finalement soi-même, dans notre rapport aux autres, à notre environnement. En effet, nous sommes, êtres humains autant que non-humains, la biodiversité. L'observer revient à nous observer nous-même au sein d'un ensemble complexe auquel nous appartenons. C'est un ensemble duquel nous sommes issus, un écosystème qui existait bien avant nous et dont on ne cesse d'apprendre, justement en l'observant.

Et s'il y avait une herboristerie de territoire pour observer les plantes ?

Aurélien imagine une herboristerie de territoire. *(fig. 7)* Cette herboristerie serait un lieu plein d'outils et d'objets d'identification, un lieu avec un répertoire des plantes à disposition pour mieux les identifier en milieu naturel. Ainsi, on pourrait en apprendre plus sur les plantes du territoire. On pourrait reconnaître les différentes espèces lors d'une balade en forêt, ou même en ville. On pourrait ensuite les récolter et s'en servir, selon nos besoins.

L'herboristerie permettrait de développer un nouveau regard sur les plantes qui nous entourent et leurs propriétés. Ainsi, l'observation serait non seulement un moyen d'apprendre mais aussi une porte ouverte pour faire soi-même et donc gagner en autonomie. L'herboristerie permettrait de développer les connaissances sur la flore du territoire.

Et s'il y avait un observatoire du paysage ?

Tom imagine un observatoire du paysage qui serait à la fois un lieu et un outil. *(fig.10 et 12)* Il adopterait une démarche pédagogique pour se rendre compte des modifications qui ont été faites sur le paysage du territoire mais aussi pour imaginer ce qu'il reste encore à faire. Ce serait un outil où se superposent vision passée, présente et future de l'environnement qui nous entoure. Cet outil et l'espace qui y serait lié, qui pourrait ressembler à un musée du paysage, permettraient de valoriser la diversité des lieux. Ils permettraient de garder une trace des paysages passés et d'envisager les paysages futurs, tout en apprenant comment observer, décrire, analyser un paysage.

Il existe d'ores et déjà un Observatoire photographique du paysage au PNRVN. Il s'agit d'un itinéraire photographique du Parc qui permet de recenser les différents types de

paysages existants. Cette mission de valorisation du paysage des Vosges du Nord a débuté en 1995. Au-delà du fait de donner à voir au public la variété des paysages, ces éléments représentent des sources de connaissances importantes notamment pour réaliser des documents d'urbanisme.⁷ Ils participent indirectement à sensibiliser la population à la problématique de préservation de la biodiversité.

Ainsi, on se rend compte de la nécessité de donner à voir le paysage, dans le monde humano-centré dans lequel on vit. En effet, on remarque que le but est de revenir à l'essentiel, d'apprendre à chérir le silence par exemple lorsqu'on observe un paysage. On imagine donc dans le fait d'observer tout un dispositif qui permet de donner à voir, au-delà de la simple observation primitive que nous pourrions faire. Le but est de re-cadrer les éléments, de se recentrer sur l'environnement qui nous entoure et qui nous constitue.

APPRENDRE

Et s'il y avait des dispositifs pour en apprendre plus sur la biodiversité ?

Apprendre sur la biodiversité, c'est avoir la possibilité de mieux comprendre le monde dans lequel on vit, cet écosystème dont nous faisons partie et dans lequel nous sommes des acteurs. C'est aussi mieux comprendre les relations entre les êtres et les choses et entre les êtres humains et les non-humains. Apprendre, c'est se voir offrir les capacités de développer son opinion, ses convictions, de grandir. Dans le champ de la biodiversité, apprendre permet de développer des connaissances générales et locales et même parfois de mener des actions de préservation ou encore de mise en relation des êtres. Apprendre, c'est ouvrir les yeux, c'est rendre visible ce qui est invisible, à la manière de l'être humain qui piste l'animal. Baptiste Morizot raconte que le pistage passe par l'imagination de ce qui est invisible sur le moment par le visible, ces traces laissées par l'animal maintenant qu'il est hors de notre champ de vision.⁸

Et s'il y avait une signalétique du paysage ?

Pauline imagine une signalétique du paysage qui constituerait un parcours didactique jusqu'à la conserverie. Elle permettrait d'en apprendre plus sur le paysage et l'alimentation. Elle dévoilerait les invisibles du paysage, la micro-échelle du paysage et elle ferait des liens entre le paysage et l'alimentation. En bref, elle ferait des liens entre ce qu'on voit et ce qu'on ne voit pas ou ce dont on ne fait pas attention. Dans le même but, elle pourrait

██████████

7 — https://objectif-paysages.developpement-durable.gouv.fr/observatoire-photographique-du-paysage-du-parc-naturel-regional-des-vosges-du-nord-itineraire

8 — MORIZOT Baptiste, *Sur la piste animale*, 2018

aussi encadrer certaines parties du paysage, à différentes échelles pour y apporter un nouveau regard. Il y aurait des dispositifs pour s'attarder sur un élément, un détail du paysage ou de la flore par exemple. On apprendrait des informations sur le paysage mais aussi à aiguïser son regard.

Pour ce qui est de l'aspect de la signalétique, elle serait réalisée en peinture végétale et avec des tampons en matériaux naturels, garantissant le respect de la nature. Cette peinture écologique serait fabriquée avec des fruits et des légumes. Elle ne serait donc pas pérenne et nécessiterait de créer un emploi sur le territoire afin d'entretenir le dispositif, pourquoi pas un « peintre-végétal » muni de fruits et légumes, de ses outils, de sa peinture faite maison et de son nuancier de peinture végétale ?

Ainsi, on apprendrait aussi comment faire avec ce qu'on a et surtout comment faire en respectant la nature. Il pourrait dès lors être intéressant d'organiser des ateliers avec les enfants pour produire cette signalétique grâce à une démarche participative. Apprendre à fabriquer de la peinture naturelle et concevoir une signalétique originale, pensée par les enfants, serait un atout pour s'intéresser, dès son plus jeune âge, à la biodiversité locale.

Ces dispositifs permettraient de valoriser l'apprentissage pendant la balade, un moment de bien-être et de découverte.

Et s'il y avait un musée du sol ?

Hugues imagine un musée du sol qui permettrait d'en apprendre plus sur les sols, leur composition, leurs dynamiques, les énergies qui en découlent.*(fig.2 et 5)* Le sol du territoire est riche en matière et en histoire. Au musée, on apprendrait l'importance des différentes couches qui composent le sol pour notre écosystème. On verrait aussi ses potentiels appliqués à divers domaines comme en agriculture, dans l'industrie, les habitations. Le musée informerait sur l'histoire de ce sol à différentes échelles: énergie, matériaux, légumes, fossiles, minéraux... Il y aurait une partie dédiée à l'industrie pétrolière, en lien avec l'importance du pétrole pour le territoire, qui pratiquait l'extraction du 18e siècle jusqu'en 1970. Des dispositifs pédagogiques seraient alimentés de photos, de reconstitutions sonores et visuelles pour se plonger dans l'univers du mineur. Il y aurait aussi des ateliers pour comprendre la composition du sol et le phénomène d'érosion par exemple.

Cependant, en plus d'être un lieu d'apprentissage, le musée du sol serait aussi un laboratoire pour expérimenter en vue d'un sol plus durable. En effet, ce sol nous permet de cultiver, de construire, de nous déplacer... Il est aussi un réservoir étonnant de biodiversité, indispensable à notre survie. Préserver les qualités de ce sol et ne pas le dénaturer sont des enjeux primordiaux dans une politique de développement durable.

De plus, le musée du sol offrirait des résidences, selon différentes thématiques. Il inviterait donc à la fois les artistes, les scientifiques, les géologues, les designers, les enfants et les adultes à participer à une expérience unique

pour questionner la croûte terrestre. Ainsi, on pourrait acquérir des connaissances sur le sol et la biodiversité à travers différents moyens. Cette pluridisciplinarité est un point central au musée du sol. Elle favorise un apprentissage riche en faisant appel à différentes sensibilités et manières d'apprendre.

1. ACCUEILLIR

Et s'il y avait des dispositifs pour accueillir la biodiversité ?

Accueillir la biodiversité, cela revient à lui (re)donner sa place, la place dont elle a besoin, la place qu'il lui manque beaucoup aujourd'hui. C'est aussi la considérer pour ce qu'elle est, dans tout ce qu'elle a de plus beau et tout ce qu'elle peut avoir de repoussant ou d'invasif. Cette biodiversité ne peut pas être pleinement contrôlée mais elle peut être orientée, dirigée, accompagnée. C'est ce qu'on peut remarquer aujourd'hui dans le principe de la permaculture qui laisse de la place à chacun, en accompagnant les être-vivants à se nourrir les uns des autres par des principes de réciprocité.

Accueillir la biodiversité, c'est aussi être capable de se mettre dans la peau de l'autre, l'autre non-humain, afin de lui réserver l'habitat qui lui convient le mieux, de créer des milieux favorables à son développement. Cette capacité peut se rapporter à celle du pistage décrit par le philosophe Baptiste Morizot dans son livre *Sur la piste animale*. En effet, pour pister un animal dans le cadre de recherches scientifiques par exemple, il est primordial, au-delà de la reconnaissance des traces, de se demander « si j'étais cet animal, qu'est-ce que je ferais ? Quelle direction je suivrais ? ».

Ces rapports sensibles, empathiques à l'égard de l'autre non-humain permettent une cohabitation riche et respectueuse, dans l'idée que chacun peut donner et recevoir de l'autre.

Et s'il y avait un éco-village au sein de la Sauer-Pechelbronn ?

La préservation de la biodiversité est en lien direct avec la notion d'écologie. Sans changer nos modes de vie et de consommation, la protection des espèces est compromise. L'éco-village de la Sauer-Pechelbronn *(fig.6)*, imaginé par Emeline Guenat, permettrait de répondre à des problématiques écologiques, en privilégiant le circuit-court, en utilisant simplement et intelligemment les ressources dont on a besoin et en accueillant à bras ouverts la biodiversité du territoire. Avec son herboristerie et sa distillerie locale, l'éco-village se fournirait lui-même en plantes médicinales, en huiles essentielles, en tisanes etc. Il y aurait des hôtels à insectes, des nichoirs, des ruches, des mares dans tout le village afin de favoriser la présence de la biodiversité du territoire. Le mode de vie des habitants, qui s'approvisionneraient grâce à ce qui leur est

offert par le territoire, favoriserait le développement de la faune et de la flore.

Grâce à l'éco-village, on pourrait vivre avec beaucoup plus d'autonomie, récolter nos propres aliments et vivre en harmonie avec la nature. Vivre en harmonie avec la nature, c'est aussi un sujet qui tient à cœur à l'agence Chartier-Dalix, qui s'intéresse notamment aux relations entre biodiversité, humain et architecture. En effet, l'agence mène différentes expérimentations sur comment accueillir la biodiversité dans l'habitat, à travers des recherches sur les « parois biodiversitaires » par exemple. Ce projet vise à construire un pavillon dont les murs pourraient héberger la faune et la flore, ne nécessitant aucun entretien et avec les propriétés isolantes nécessaires.

Il existe un réel questionnement autour de nos relations au vivant et aux espèces invasives. C'est un défi que se lance ici l'agence en travaillant sur un mur vivant et autonome. Comment ré-inventer la proximité entre l'humain et le vivant au sein d'une société humano-centrée ? L'agence Chartier-Dalix tente d'y répondre, en imaginant l'architecture comme un écosystème, qui permettrait pourquoi pas d'accueillir le vivant. ^(cf. CHARTIER-DALIX, Accueillir le vivant : L'architecture comme écosystème, 2019)

Et s'il y avait un accueil de la faune dans l'habitat et dans l'espace public ?

J'imagine un accueil de la faune qui serait basé sur un principe de greffes. Des éléments constituant des habitats pour des espèces sauvages seraient greffés aux constructions existantes. Le but serait de rapprocher l'homme de la nature, tout en préservant cette nature et en protégeant certaines espèces. En effet, à la Sauer-Pechelbronn, on trouve de nombreuses espèces protégées comme certains oiseaux, des chauve-souris mais aussi une espèce d'écureuil, un lézard...⁹ Il y a des espèces reconnues d'intérêt communautaire comme le Grand Murin, une espèce de chauve-souris très présente. L'église de Niedersteinbach accueille l'un des plus importants gîtes de mise-bas de Grand Murin d'Alsace par exemple. Ce principe de greffe pourrait être décliné dans l'espace public et ainsi apparaître sur des éléments de mobilier urbain. Cela pourrait se traduire par un banc à insectes, un abribus nichoir, ou encore un muret à hérisson... C'est par exemple dans cet objectif de préservation de la biodiversité urbaine que DEFI-Ecologique a imaginé son « Banc Refuge »¹⁰(*fig.1*) Il s'agit d'un modèle de banc qui entoure les arbres dans l'espace public offrant un espace d'assise mais également un habitat pour les insectes. Ce mobilier a été conçu grâce à une collaboration entre un éco-designer, un naturaliste et un fabricant local, Sineu-Graff, entreprise alsacienne de mobilier urbain, dans une démarche pluridisciplinaire. Ainsi, le design du banc a été pensé de manière très scientifique afin d'adapter les matériaux et les ouvertures pour qu'ils permettent l'accueil

9 — rapport PLUi SIVU de Pechelbronn, 4. Milieux naturels et biodiversité, p.304-365, 09/10/2018

10 — https://banc-refuge.defi-ecologique.com/

de différentes espèces d'insectes. C'est un projet très innovant qui a émergé à Strasbourg et a reçu de nombreux prix. En plus de sa double fonction pour l'humain et pour l'animal, le « Banc Refuge » offre un aspect pédagogique. En effet, il dispose d'un panneau informatif sur les différents insectes avec un QR code qui permet d'être dirigé sur une plateforme pédagogique en ligne. L'alliance du mobilier et du numérique permet une réelle sensibilisation de la population au sujet de la biodiversité urbaine. Ce mobilier est maintenant commercialisé et on peut le retrouver dans plusieurs villes de France.

Parcourant cet objectif de renaturer la ville, il existe aussi un projet de compost pour accueillir les oiseaux à Montpellier. Cela traduit également une double fonction utile à l'humain et à l'animal. L'objectif est de créer un compost collectif avec des aménagements de nichoir pour réintroduire les oiseaux dans la ville. Ainsi, il y a un cycle qui se crée entre les déchets organiques qui attirent les insectes et les oiseaux qui se nourrissent de ces insectes et peuvent nicher dans ce mobilier compost.

A travers ces différents exemples, on peut imaginer la Communauté de Communes Sauer-Pechelbronn se doter de nouveaux dispositifs permettant d'accueillir la biodiversité partout, que ce soit au sein des habitations ou dans l'espace public.

Grâce à l'accueil de la biodiversité dans l'habitat et dans l'espace public, on pourrait tous en apprendre plus sur les animaux et être acteur de leur préservation sur le territoire. On apprendrait à vivre tous ensemble et à cultiver les bienfaits de cette cohabitation. Ainsi, il ne s'agirait pas seulement d'accueillir la faune mais d'habiter avec elle. Cette cohabitation permettrait de donner à l'animal toute la place dont il a besoin. Dans cet esprit de cohabitation, il n'y a aucune hiérarchie entre les êtres. Chacun a ses droits et ses libertés. Il ne s'agit pas simplement d'accueillir, de vivre à côté, mais de vivre avec.

Vivre avec la faune implique de la voir, l'écouter, sentir sa présence. Dès lors naît une relation entre l'humain et l'animal. Chacun ressent son environnement proche et a pleinement conscience de la présence de l'autre. Pour cohabiter, il est nécessaire de s'écouter afin de se laisser la place nécessaire pour que chacun évolue dans le lieu de vie qui lui est propre. Se respecter implique aussi de s'écouter mutuellement. La cohabitation éveille tous les sens et nécessite d'être bien pensée pour que l'humain ne porte pas atteinte au non-humain et vice versa. Ecouter et ressentir l'autre est donc primordial.

RESSENTIR

Et s'il y avait des dispositifs pour ressentir la biodiversité ?

Ressentir la biodiversité signifie entrer en contact avec elle à travers différents sens. Que ce soit par le toucher, l'ouïe, le goût ou encore l'odorat, lorsqu'on ressent la biodiversité, notre être la rencontre pleinement. Elle nous passe à travers et nous rappelle que sans elle, nous ne serions

pas là. Elle fait partie de nous, elle nous habite, c'est pour elle que nous avons développé tous nos sens, pour mieux l'apprécier et la comprendre.

Et s'il y avait un espace pour récolter le paysage, en faisant appel à tous ses sens ?

Camille imagine *La Petite Conserve (fig.9 et 13)* qui serait un espace de conserverie du paysage au sein de la conserverie. Ce serait un espace sensible où on représenterait le paysage à travers nos ressentis, nos émotions. Il s'agirait tout d'abord de récolter la biodiversité par la balade, un moment de découverte, de détente, un moment aux vertus thérapeutiques. Lors de cette balade, différents moyens seraient à disposition pour récolter. On pourrait cueillir, faire un herbier, dessiner la flore, réaliser des moulages d'empreintes, prendre des photos. Une fois ces divers éléments récoltés, on irait à la *Petite Conserve* pour partager ses découvertes et les transformer, les mettre en valeur, que ce soit par le collage, le dessin, la musique... Ce serait à la fois un atelier d'observation, de découverte et de création. Tout ça pour ressentir le paysage à travers les différents sens. On peut le toucher, le sentir, l'écouter, le voir.

A la *Petite Conserve*, on pourrait aussi goûter le paysage. Il y aurait des herbiers à disposition, des herbiers tout particuliers puisque ce serait aussi des livres de recettes. Ils permettraient de cuisiner avec les plantes comestibles et de réaliser des remèdes avec les plantes médicinales.

Enfin, pour mieux appréhender la flore du territoire, il y aurait une cartographie répertoriant les différents lieux de collectes des plantes.

Ressentir la biodiversité peut donc passer par des ateliers créatifs et collectifs. Les activités sont plurielles et éveillent tous nos sens afin d'approfondir les relations qu'on entretient avec elle. Finalement, la biodiversité nous rend une infinité de services. A nous de lui en rendre à notre tour, en la valorisant et en donnant à voir l'énergie créatrice qu'elle fait vivre en nous.

Et s'il y avait un jardin à l'école ?

Quoi de mieux que de ressentir, dès le plus jeune âge, les services rendus par la nature ? Emeline Prigent imagine le jardin de l'école qui serait un espace pour apprendre, observer, cultiver, ressentir et manger. Grâce à lui, l'école pourrait devenir autonome au niveau alimentaire. En plus, le jardin à l'école permettrait de sensibiliser à la biodiversité dès le plus jeune âge. L'éducation à l'environnement est d'ailleurs un enjeu majeur de l'objectif TEPOS 2037 de la Sauer-Pechelbronn. Grâce au jardin à l'école, les enfants apprendraient à cultiver leurs propres fruits, légumes et plantes aromatiques, ce qu'ils pourront reproduire chez eux. Ils pourront aussi apprendre comment cohabitent les insectes et les plantes, comment entretenir le jardin, comment arroser, comment orienter les plantes par rapport au soleil, *etc.* Ce mode de fonctionnement de l'école pourrait faire apparaître un nouveau métier de

professeur jardinier.

Par ailleurs, le fait de dédier des temps scolaires à la biodiversité serait également source de détente, un moment pour prendre l'air et se rapprocher de la nature. En effet, il est dommage de constater à l'heure actuelle que les enfants mettent de moins en moins les mains dans la terre, sûrement pour les mettre de plus en plus sur les écrans digitaux. Ce retour au besoin primaire qui est de se nourrir, et le faire de manière autonome, serait un atout considérable pour les prochaines générations, et une aubaine pour la biodiversité du territoire !

Petite note du futur

Dans la Communauté de communes Sauer-Pechelbronn du futur, il y a un pôle biodiversité au sein de la conserverie destiné à la pédagogie, la sensibilisation, la découverte, l'éveil des sens et plein d'autres atouts pour le territoire. Mais ce n'est pas tout ! Il y a des jardins-potagers dans les écoles, il y a des dispositifs pour accueillir la faune et la flore dans l'espace public et même au sein des habitations ! Il y a aussi un éco-village qui peut servir de modèle à toute la Communauté de communes, un village où on consomme local, bien-être, découverte, fait maison, et où on vit en harmonie avec la nature ! En bref, dans la Communauté de Communes Sauer-Pechelbronn du futur, on vit avec les femmes, avec les hommes, avec les enfants, avec les micro-organismes, avec les plantes, avec les insectes, avec les animaux ! On cohabite, tout simplement...

Les relations entre humains et non-humains sont au cœur des questionnements en matière de biodiversité. Nous vivons dans un monde très humano-centré où la place de la nature est à re-dessiner. On pourra remarquer que pour permettre d'activer les différents aspects traités ici, observer, apprendre, accueillir ou ressentir la biodiversité, la notion de pluridisciplinarité est essentielle. Un designer passera par des méthodes collaboratives avec un scientifique par exemple, en intégrant les notions de récoltes, relevés et cartographie. L'essentiel reste encore d'entrer en relation avec le territoire, avec ses humains et ses non-humains, afin de donner la réponse la plus adéquate, la plus In Situ. C'est finalement ce que tentent de réaliser les étudiants designers de l'In Situ Lab. C'est finalement par tous ses aspects que passe la démarche du designer de service public: observer le territoire, apprendre du territoire, accueillir au mieux le territoire et enfin ressentir le territoire, pour être le plus à même de dessiner le territoire de demain.



**comme
circuit-court**

**par
noémie waldt**

fig. 1



fig. 2

fig. 3

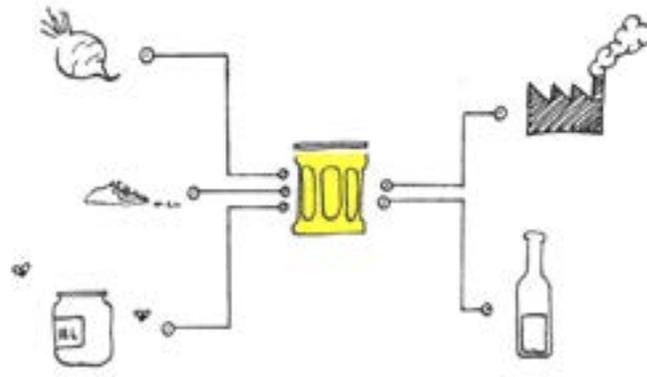


fig. 4

fig. 5

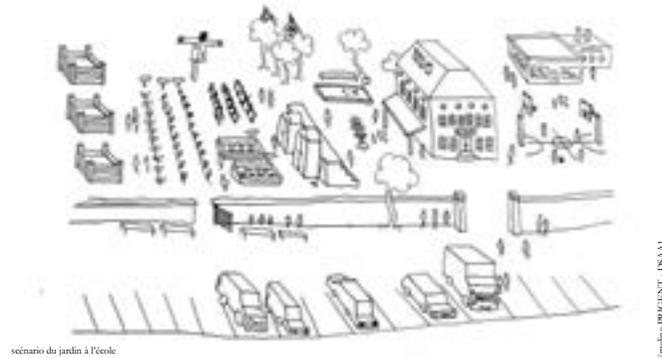


fig. 6

fig. 1 - Inventaire alembic - Aurélien LE NY fig. 2 - Diptyque conserves - Yoanna BOURGES fig.3 - Garder l'empreinte - Paola BOUSSEAU fig.4 - Confiture, Croustille - Marion DELÉERSNYDER, Thibault MENORET fig. 5 - DiscoSoupe - S'bokal fig. 6 - Conserverie et patrimoine - Emeline PRIGENT

« Un circuit court est un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. »

<https://www.senat.fr/rap/115-426/115-4260.html#:~:text=Le%20circuit%20court%203A%20Selon%20le,un%20seul%20interm%C3%A9diaire%20entre%20I> consulté le 15 décembre 2020

Et si l'on pensait le circuit-court sur le territoire de la Sauer-Pechelbronn qu'est ce que cela donnerait ?

fig. 1 Inventaire alembic- Aurélien Le Ny

Cette image présente un des visuels tiré de la série Alambic réalisée par Aurélien LE NY pour l'inventaire technique de la conserverie. Il s'agissait de mettre en avant une technique de conservation, ici il s'agit de l'Alambic. Ce dernier sert à distiller, une technique qui passe par la chauffe d'un produit puis à par refroidissement. Cela permet de vaporiser un produit et de récupérer ensuite les vapeurs condensées. Aurélien a choisi de représenter l'appareil de façon simplifiée à gauche la cuve de chauffe où l'on place le produit à distiller la cucurbite, et à gauche la cuve de refroidissement, le serpentin et/ou la cuve de récupération du liquide. En l'observant ainsi, l'alembic apparaît ici comme une métaphore du circuit court. Une cuve donneuse, une cuve receveuse.

Le circuit-court, le main à main

Le circuit court par sa définition institutionnelle souhaite être un mode de vente comprenant le minimum d'intermédiaire en limitant leur nombre à 1. Il s'agit donc, idéalement de faire de l'échange directement entre producteur et consommateur. De main à main. Mais qu'est ce que permet cet échange direct au-delà de la simplification des échanges et par conséquent des moyens mobilisés.

Chercher son produit en vente directe offre l'opportunité d'aller à la rencontre de ses origines. A savoir: rencontrer son producteur, qui l'a fabriqué, où, comment? Des informations qui permettent aux consommateurs de prendre conscience de l'histoire du produit. En complément, de l'action d'achat, la vente directe peut créer des temps d'échanges préparés (atelier, aide à la vente, au conditionnement), des moments qui peuvent réellement impliquer l'habitant dans sa consommation et puisque celle-ci se déroule sur le territoire, une implication sur son lieu de vie. Le circuit-court, par les possibles de rencontres, d'apprentissages, d'entraide qu'il induit

peut être mobilisé dans le cadre de la sensibilisation et l'implication du citoyen dans la transition.

fig. 2 - Diptyque conserves - Yoanna Bourges

Ce travail, tout comme celui sur l'Alambic évoqué précédemment, a également été réalisé dans le cadre de l'inventaire technique sur une méthode de conservation. Yoanna Bourges a quant à elle choisi de travailler sur la boîte de conserve. Une technique de conservation inventée au début du XIXe siècle que l'on utilise toujours et de façon importante aujourd'hui. La boîte de conserve sert comme son nom l'indique à conserver. Une boîte devenue emblématique de la société de consommation. Au delà de cet emblème, des déchets qu'elle produit, elle permet avant tout de faire durer sans pour autant totalement transformer les aliments. Cela permet de transporter, d'exporter des aliments certes mais aussi des de limiter les déchets. Un circuit court rime souvent avec frais, est ce que la boîte de conserve, le sous-vide peuvent quand-même faire partie d'un circuit court ?

Circuit-court ? Consommation courte durée?

Le circuit-court se matérialise souvent par des ventes directs sur les lieux de productions avec des produits bruts à peine sortis de terres, de mer. Cependant, ces mêmes produits les produits non-éternels, pour durer, et pour ne pas faire de perte doivent être soumis à un procédé de conservation. Une étape qui nécessite des compétences mais aussi du matériel supplémentaire. Un intermédiaire, ou du moins une étape en plus, est alors nécessaire pour pouvoir allonger la durée de vie de ces produits. Elle peut être placée entre le producteur et le consommateur mais aussi réalisée par l'un ou l'autre. Dans chaque cas, la faisabilité de l'action mérite d'être évaluée puisque sur le plan théorique elle valorise les ressources du territoire en leur donnant de la valeur ajoutée et évite qu'elles ne se transforment en déchets. La meilleure conservation des produits permet la tenue d'un calendrier de consommation plus souple.

fig. - 3 - Garder l'empreinte- Paola Bousseau

Paola Bousseau sur son projet «garder l'empreinte» expérimente le marquage d'objet, par le gaufrage, ou l'impression relief ici un fond de bocal. Ce travail a été réalisé dans le cadre d'une recherche sur la matérialité de la monnaie. Au-delà de l'aspect économique du projet, cette expérimentation m'amène à me questionner sur la trace laissée par un objet après sa vente. Le circuit-court, quand il est sans intermédiaire permet au consommateur d'avoir accès à l'origine du produit assez aisément par la proximité qu'il entretient avec le producteur, mais qu'en est-il lorsque ce dernier n'est pas le revendeur? Le circuit du produit est-il toujours aussi facilement identifiable ?

Circuit-court et traçage ?

Même si le traçage du parcours d'un produit issu du circuit court est en théorie très simple et semble donc inapproprié, je pense qu'il peut être questionné. Lorsque les produits sont issus de la vente directe, leur circuit est simple -> champ -> producteur-> consommateur. Cependant le produit en dit-il assez sur lui-même ? Dans le cas où la vente ne se fait pas sur le lieu même de production, dans le cas où celle-ci est effectuée par un membre de l'organisme producteur autre que le producteur lui-même. Cette question est d'autant plus pertinente lorsque le produit est issu de vente indirecte, même si ce n'est qu'un seul intermédiaire, l'identification de la source d'un consommable peut-être brouillée par les autres produits, ayant différentes sources et histoires. oui En énonçant ces différents parcours que peut emprunter un produit, la trace par écrit, le geste, la marque, le tampon ou toute autre dispositif permettant de communiquer et de laisser une trace relative à sa provenance est légitime. C'est aussi l'occasion d'insister sur le niveau de proximité du produit et assurer formellement, et indépendamment des interactions, la mise en valeur des produits du territoire. Il s'agirait donc d'associer le produit à son histor et de façon pérenne en le marquant d'une trace écrite, une étiquette, un signe, une signature, un objet. En s'efforçant d'annoter les produits on rend possible et de façon plus étendue une nouvelle fois la sensibilisation du citoyen dans la transition.

fig. 4 - Confiture, Crufture - Marion Deleersnyder, Thibault Menoret

Le projet confiture et crufture de Marion Deleersnyder et Thibault Menoret est un projet d'expérimentations techniques sur la confiture. Leurs tests leur ont permis de cartographier les acteurs pouvant intervenir dans la création et la production de la confiture. C'est en observant cette cartographie qui semble être une vue éclatée d'un produit tout autant que la représentation de la concentration de ressources dans un produits que j'ai eu envie de la mettre en tension avec le circuit-court, un circuit-court, lorsqu'il ne comprend aucun intermédiaire doit-il se penser comme un organisme indépendant ou peut-il se penser de façon communes en le m^lant à d'autres circuit-court ?

Un circuit court = un réseau ?

Les précédents questionnements évoquent implicitement l'idée de réseaux. Une première idée de réseau social, est soulevée par la relation qui se construit entre producteur et consommateur c'est une relation d'échange nouvelle ou retrouvée. Il y a aussi un second niveau de réseau plus lié quant à lui au territoire et à sa géographie. Le réseau social comprend le producteur, le consommateur, l'éventuel intermédiaire mais aussi les autres consommateurs, les employés du producteur. Les deux circuits sont intimement liés se contraignent et se nourrissent l'un et l'autre. Même si le parcours

d'un produit issu circuit court est en principe simple, et facilement identifiable appliqué à l'échelle d'un territoire, il se complique. En effet, chaque consommable créé une variable, Madame B va chercher ses légumes chez Mr J, puis ses fruits chez Madame K, en même temps que Monsieur X, cherche ses fruits chez Producteur N, plus il y a de sources, plus le schéma se diversifie, se multiplie, s'intensifie, s'enrichit. Cela crée des croisements, des déplacements parfois doublés. La notion de supermarché peut-être intéressante à convoquer ici dans le sens ou telle le réseau confiture présenté plus haut, on rassemble un ensemble de produits voués à être consommés au sein d'un même espace, au même titre qu'un marché. Précédemment j'évoquais l'idée des lieux de vente différents des lieux de production, ce principe nécessite une logistique supplémentaire, qui inclue d'autres ressources et d'autres acteurs. Et si le circuit-court sur la Sauer Pechelbronn c'était l'occasion de mutualiser les points de vente et d'échange. Le circuit-court c'est un marché des producteurs. C'est un lieu dédié à la vente, à l'échange ? Plus encore, c'est un marché permanent, que chaque acteur peut s'approprier comme il le souhaite, avec du stockage, un planning, des étalages, des tables de trocs. C'est en même temps l'occasion de diminuer la consommation d'énergies qu'engendre les déplacements liés à la collecte des produits issus des circuits courts. Car les déplacements avec ce mode de consommation peuvent paradoxalement se multiplier comme on l'a vu précédemment avec Madame B(points de ventes différents) . Enfin c'est aussi une façon de favoriser le réseau de tiers lieux sur le territoire intercommunal.

Disco'Soupe - S'bokal

Disco' soupe c'est un atelier qui s'est déroulé durant notre résidence d'étudiant «S Bokal' à Preuschkdorf. L'atelier consistait à collecter les invendus de la veille et de les transformer de façon collective en un repas à partager. C'était un moyen pour nous de rencontrer les maraîcher du coin, mais en même temps c'était l'occasion de valoriser des invendus avant qu'ils n'atteignent le statut de déchet. En faisant cela nous avons prolongé la vie mais aussi le parcours d'un produit. Nous avons créé du lien. Le circuit s'est allongé, mais aurait-il pu se fermer ? Et former un cercle vertueux ?

Circuit court, circuit fermé ?

Le circuit court est-il un vrai circuit ? Un circuit se définit par une sorte de boucle. Si l'on pense le circuit-court comme il a été défini à la base, il y a court-circuit, une fois que le consommateur a acheté son produit, il le consomme et le parcours se termine. Et si on essayait de fermer la boucle ?

Prenons l'exemple d'un producteur de légumes Aujourd'hui, jour du marché il s'en va vendre ses produits. Une fois sur place, Madame B lui en achète 3 kilos de carottes pour en faire une purée. Madame B

habite dans un logement collectif au 4e étage. Arrivée chez elle, elle se lance dans la confection de sa purée, elle épluche ses carottes. Une fois cette première étape réalisée, elle jette ses épluchures dans sa poubelle. et poursuit sa recette. Et si les épluchures de Madame B ne finissaient pas à la poubelle et si il finissait plutôt dans des récupérateurs de compost communal, afin que le producteur de légumes puisse s'en servir pour ses cultures. La boucle est bouclée. Imaginons qu'un autre jour, le producteur ramasse ses carottes mais que celles-ci ayant été touchées par la mouche, une maladie qui n'impacte pas leur comestibilité, sont considérées comme invendables. Le producteur en récupère quelques-unes pour lui, mais cela ne suffit pas à les sauver, il y en a trop, il s'apprête donc à les mettre directement dans son compost. C'est alors qu'une association Disco'Soupe intervient et récupère ses invendus. Les bénévoles lui expliquent la démarche de soupe festive et solidaire, une action anti-gaspi distribuée gratuitement aux présents. Le producteur rassuré leur donne ses légumes. et rejoint l'association à midi à la halle du village pour déguster ce repas réalisé collectivement. Une nouvelle fois la boucle est bouclée et des liens se sont tissés

Un circuit court c'est donc aussi un moyen d'accompagner la prévention des déchets, en les (ré) intégrant dans le circuit de consommation en les valorisant.

Conserverie et patrimoine

Emeline Prigent pour son travail de prospective sur le territoire de la Sauer Pechelbronn se pose la question de l'autosuffisance à l'école. Elle imagine alors une école où l'on produit les fruits et légumes sur place, ces derniers sont ensuite cuisinés pour le repas du midi au sein de l'établissement et les épluchures et restes sont jetés au compost pour nourrir les terres du jardin. Un circuit optimisé autant dans les étapes que l'espace. Nous avons évoqué la notion de circuit fermé, mais quand est il de la l'étendue géographique des circuits courts ?

Économie des énergies

Un circuit court rime-t-il avec courte distance? La définition officielle n'exclut en rien la notion de distance entre le producteur et le consommateur. Cela veut paradoxalement dire que nous pouvons très bien acheter des bananes en Alsace issues d'un circuit court alors qu'elles auront été cultivées aux Antilles. Il faut évidemment que le circuit des bananes soit optimisé pour n'avoir qu'un seul intermédiaire entre le consommateur et les producteurs. Mais même si cela devient difficile ce n'est pas impossible. C'est le cas avec certaines AMAP qui établissent des partenariats avec des producteurs d'ailleurs pour fournir à leurs adhérents des produits plus diversifiés.

Et si l'objectif des circuits courts allaient au-delà de la proximité entre producteur et consommateur, et si on

parlait aussi de proximité géographique ? Le circuit court prendrait sens dans toutes les dimensions. Cela permettrait au territoire de la Sauer Pechelbronn de développer une certaine autonomie alimentaire en accord avec son ADN. De plus , il s'agirait aussi d'économie d'énergies en matières de transports. Tout semble en accord pour adopter ce genre de comportement

Néanmoins, une telle politique a ses revers.

Dans un premier temps, cela aurait tendance à refermer le territoire sur lui-même et à se couper de tout exotisme. Une conséquence qui toucherait également les habitudes des habitants, un changement, une contrainte qui peut sembler démesurée en 2020. Plus de bananes, d'ananas, de mangue, voir plus de poisson, de citron selon la limite de distance fixée. On peut alors imaginer de diversifier les cultures locales pour compenser ce manque.

Prenons l'exemple des bananes, les cultures se trouvant dans des climats tropicaux, il faudrait redoubler d'effort pour la faire pousser, fabriquer des serres, générer une exposition au soleil relative à leur exposition naturelle. Cela engendrerait des coûts énergétiques sur le territoire supplémentaires. Une politique en désaccord avec les ambitions de 2037.

Un circuit court sur le territoire de la Sauer est-il donc un circuit court dans tous les sens du terme (proximité sociale et géographique) ou pourrait-on imaginer des partenariats avec des producteurs sur un territoire plus élargi pour perpétuer la richesse de l'offre.

En, d'autres termes est ce qu'un circuit court en 2037 dans la Sauer ce n'est que la vente de produits de proximité sans moyens de culture énergivores ou c'est un circuit comprenant la vente de produits de proximité mais aussi la vente de produits issus de partenariats de choix avec des producteurs d'ailleurs ? Avec cette dernière solution la Sauer pourrait trouver sur ses marchés en plus de ses fruits et légumes traditionnels, des citrons de Menton du seigle de Sologne des melons d'Hérault... ou bien ne serait-il pas mieux de repenser l'identité alimentaire du territoire par rapport à se dont ils disposent naturellement, ou est capable de disposer ? Ainsi le circuit court sur le Sauer c'est aussi un moyen de valoriser les ressources du territoire en mettant en avant l'identité et la richesse des ses propres terres.

Et donc ?

Penser le circuit court sur la Sauer Pechelbronn c'est une manière de repenser les échanges,une nouvelle façon de consommer, un outil de valorisation des «déchets», mais aussi de nouveaux choix.

Nous avons vu, que le circuit court par sa proximité et la transparence qu'il offre permet la sensibilisation et l'implication du citoyen dans la transition. Nous avons également vu qu'il permet de valoriser les ressources du territoire à travers la transformation de ces dernières qui leur offre une valeur ajoutée mais aussi en

repensant l'alimentation selon l'identité du terrain. Nous avons aussi évoqué la notion qu'un circuit court pouvait favoriser le réseau de tiers lieux sur le territoire intercommunal par sa capacité à rassembler. Enfin, le circuit court c'est aussi être en meilleure position d'accompagner la prévention des déchets par les échanges simplifiés.

Il semblerait que le circuit court, bien que répondant à de nombreux objectifs TEPOS que s'est fixés la communauté de communes Sauer Pechelbronn telle une solution idéale comme le montre ce présent déroulement, soulève également de nouveaux questionnements à établir lors de sa mise en place. Ces choix peuvent créer une toute autre expérience du circuit court sur le terrain, ils dépendent de leurs décideurs, des habitants.



**comme
déchet**

**par
sophie perrin**

fig.1 - atelier lacto-fermentation



fig.2 - atelier disco soup



fig. 4 - l'école de la récup'



fig.3 - atelier pâte à papier



fig.10 - typographie au marc de café



fig.7 - sirop de gingembre



fig.9 - cycle de tri

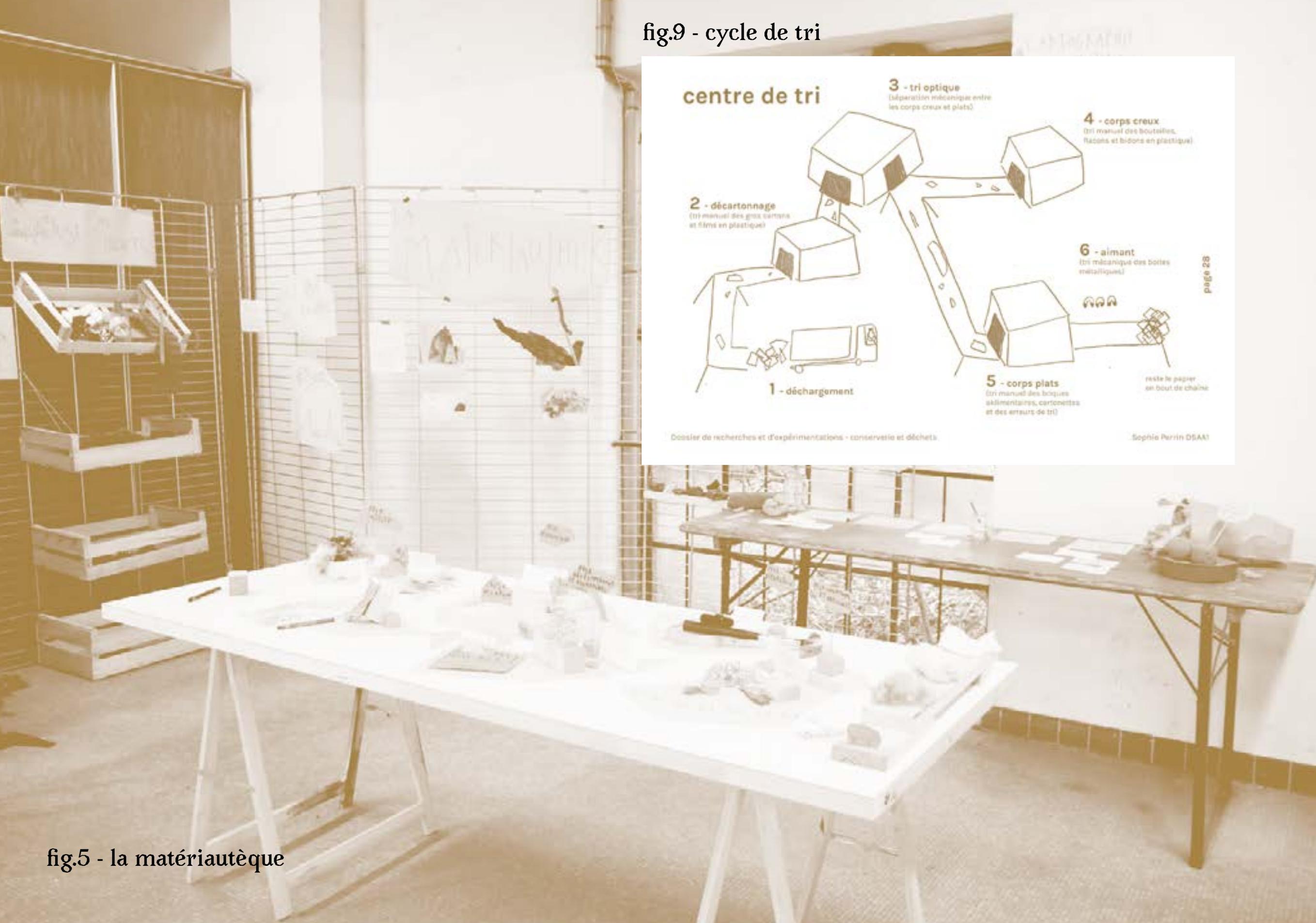
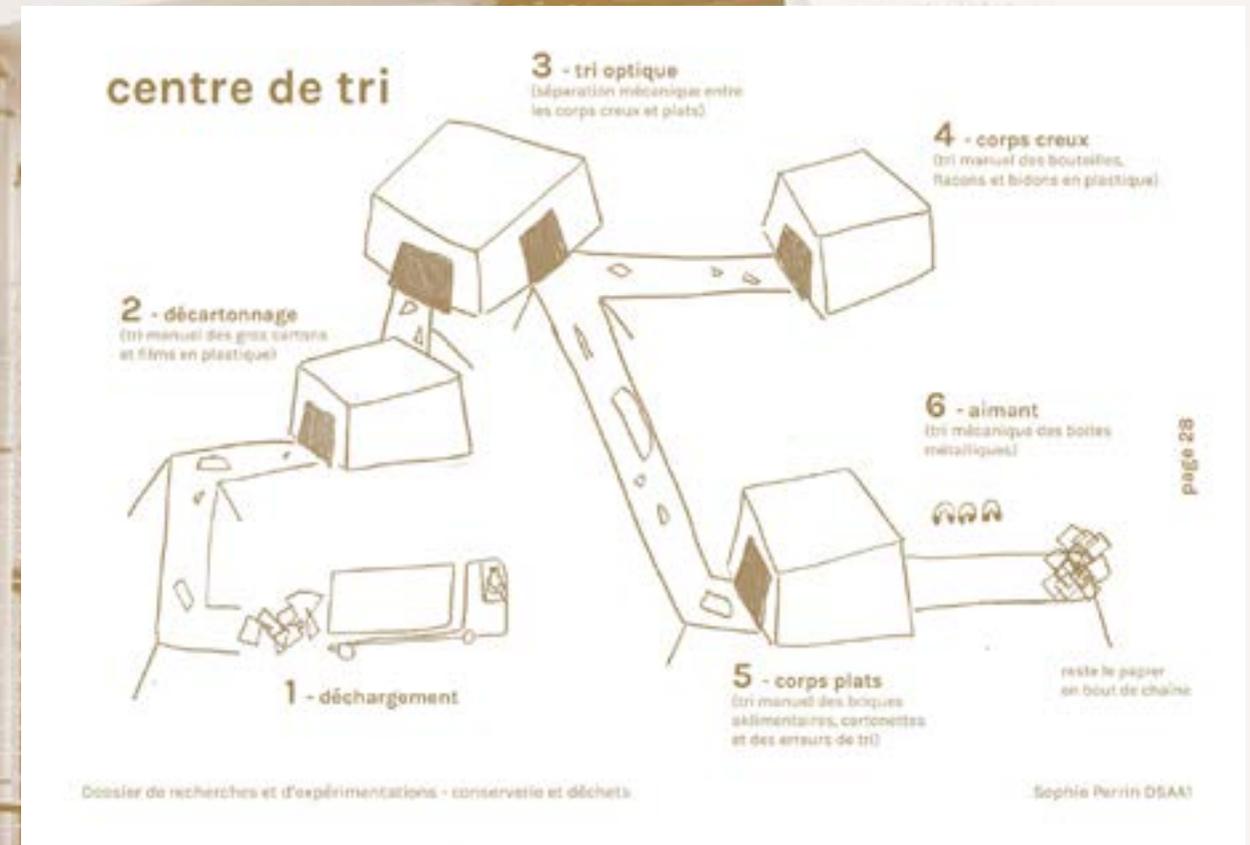


fig.5 - la matériauté

fig.6 - menthe séchée



fig.9 - cycle de tri



fig.8 - formes graphiques



Le déchet est repoussant, désagréable, et déplaît le plus grand nombre. Qualifié par *le Larousse* de «débris, de restes d'aliments qui sont impropres à la consommation ou à l'usage» et par *google* d'un «résidu inutilisable», il a pourtant un futur encourageant grâce aux initiatives qui se créent de plus en plus à travers le monde. Les citoyens se mobilisent pour revaloriser ces déchets de manière individuelle mais également de manière collective.

Nous pouvons ancrer/questionner cette thématique/cet enjeu au sein de la communauté de communes Sauer-Pechelbronn, un territoire situé au nord de l'Alsace, qui vise à devenir un Territoire à énergie positive (TEPOS). Il s'agit d'un territoire qui consommerait autant d'énergie qu'il en produit, voire qui consommerait moins qu'il n'en produit... La communauté de communes Sauer-Pechelbronn souhaiterait atteindre cet objectif d'ici 2037. Pour cela, de nombreux enjeux énergétiques sont en discussion et des initiatives sur le territoire se mettent en place pour «réduire la consommation énergétique et augmenter la production d'énergies renouvelables». Cette citation vient du site *sauer-pechelbronn.fr*, et ils expliquent la raison de leur initiative: «Face au contexte mondial actuel, l'enjeu est de réduire notre dépendance aux énergies fossiles, réduire les émissions de gaz à effets de serre pour limiter le réchauffement climatique et ses effets dévastateurs, et réduire notre facture énergétique». La question de la réduction des déchets sur le territoire et de leur réutilisation est donc bien présente. Des animations sur la prévention des déchets et le jardinage au naturel sont initiées et sensibilisent les habitants à de nouvelles pratiques visant à changer les habitudes présentent jusque là.

Des composts partagés sont installés dans les communes et les habitants peuvent se procurer un compost fabriqué en bois local en contactant la Communauté de communes Sauer-Pechelbronn. Une question reste encore à traiter: le traitement et le possible réemploi des déchets industriels.

Sur le territoire français, de nombreuses initiatives pérennes existent aujourd'hui et prennent en compte les enjeux évoqués ci-dessus: le projet BIOCOPAC, depuis 2011 en Italie, transforme les déchets de tomates en vernis pour les conserves, la conserverie Babelicot, localisée à Brest depuis 2016, met en avant les légumes biologiques qui ne trouvent pas leur place sur les étals (car trop petits, trop gros, trop bicornus), la Transformerie à Montréal depuis 2016 donne une approche positive au gaspillage alimentaire, le Compostou à La Riche offre des composteurs modulaire innovant et une plateforme en ligne vulgarisante pour les enfants qui apprend aux plus jeunes ce qu'est un déchet et le rôle qu'il peut avoir, Kelapack-design, un projet de la *Milan Design Week 2018*, travaille sur la gestion des déchets avec la vaisselle et les sets de vaisselle jetables, le studio Angélique Van Der Valk à Dordrecht aux Pays-Bas réutilise les déchets de rhubarbe pour en faire du papier. Il s'agit bien évidemment d'une liste non exhaustive. Bien d'autres initiatives existent et ont également un impact

important sur les déchets que l'on produit aujourd'hui. Ces organismes sont motivés à mener ces actions grâce à la tendance «upcycling».

> plutôt ces démarches/projets investissent un champ d'actions baptisé upcycling ... Ce terme des années 90, a été prononcé pour la toute première fois par Reiner Pilz, un ancien ingénieur reconverti architecte d'intérieur. «La principale différence avec le recyclage que l'on connaît mieux, est qu'un produit recyclé aura a priori une qualité moindre ou égale au produit d'origine. Ce qui n'est pas le cas dans le processus de l'upcycling où la notion de valeur ajoutée apportée au produit final rentre en compte. L'upcycling a une visée plus esthétique que le recyclage. Aussi, le recyclage implique un processus de transformation qui la plupart du temps inclut une dépense en énergie et/ou en eau. Alors que l'upcycling ne transforme pas les objets chimiquement.» citation provenant de *leshorizons.net*.

«Rien ne se perd, rien ne se crée, tout se transforme!» Cet aphorisme que l'on prête à Lavoisier prend tout son sens dans le concept même d'*upcycling*. L'idée est simple: transformer un matériau, quel qu'il soit, en objet qui a de la valeur. Il s'agit là de transformer des déchets en produits de bien meilleure qualité, voire auxquels l'on a même ajouté une certaine plus-value. Rien ne se perd, tout se récupère. *Upcycling*, ou «en bon français» *upcyclage* ou *recyclage*, est un terme désignant l'action de récupérer des matériaux ou des produits dont on a plus l'usage afin de les revaloriser. On recycle donc «par le haut», en produisant des objets dont la qualité est supérieure au matériau d'origine. Le terme *upcycling* a été repris par William McDonough et Michael Braungart dans leur ouvrage *Cradle to Cradle: Remaking the way we make things* paru en 2002. Cette définition provient du site internet *consoglobe.com*.

Le projet *S'bokal* et les enjeux des projets de diplôme de l'InSituLab 2020-2021 amènent les étudiants de design à travailler au plus près des habitants, du terrain et des acteurs de ce lieu. Nous essayons de comprendre le site pour proposer, du mieux que l'on peut, des hypothèses de projets. Nous aidons les habitants à se projeter dans un futur innovant en utilisant les techniques locales et artisanales déjà présentes sur le territoire. C'est ce que nous avons fait lors de notre semaine de workshop sur le territoire de la Sauer-Pechelbronn. En octobre 2020, durant une semaine, sur la commune de Preuschdorf, nous avons fantasmé une conserverie de territoire. Des ateliers participatifs ont été menés, relevant notamment des problématiques liées aux déchets du territoire.

La lacto-fermentation (fig 1), un atelier qui a été mené principalement par Paola Bousseau, est une technique intéressante de conservation. Elle vise à conserver par un procédé de fermentation, et donc par un procédé chimique, des aliments principalement biologiques. Elle permet notamment de conserver les fruits et légumes invendus lors de marchés locaux. Le principe est simple et rapide: mettre des légumes ou des fruits non lavés dans un bocal avec de la saumure (de l'eau et du sel), ne pas fermer

totallement le bocal car il y aurait un risque d'explosion et le laisser dans un endroit peu éclairé durant une petite semaine. Le manque d'oxygène va créer des glucides et donner du goût vinaigré aux aliments. Manger des produits lacto-fermentés permet notamment d'avoir un meilleur système immunitaire en rééduquant la flore intestinale grâce à l'injection de «bonnes» bactéries dans le corps. Elle provoque également un plaisir gustatif incomparable même si certaines personnes ne valident pas ce point car les aliments peuvent avoir, certaines fois, un goût assez spécial. Ce qui est certain c'est qu'elle incite la curiosité et la surprise !

Il y a également eu un atelier *Disco soupes*. Les *Disco soupes* sont d'origine des ateliers participatifs, urbains, festifs et qui visent à réduire les déchets alimentaires en mettant à profit la créativité des participants (fig 2). Ce temps collaboratif a pour objectif de cuisiner ensemble des aliments invendus et de sensibiliser au gaspillage alimentaire. On y fait des soupes, des compotes, des *smoothies*, qui ont à destination d'être dégustés par les petites mains et à être distribués gratuitement !

Chaque nouvelle rencontre est différente car les ateliers dépendent de la matière première: les fruits et les légumes. Ils proviennent de producteurs, ce sont les organisateurs qui s'y rendent pour récupérer les invendus. Ils n'ont généralement pas «une belle tête» mais leur goût est excellent. De nouvelles recettes surgissent selon les mélanges réalisés et la convivialité est au rendez-vous.

Un atelier de pâte à papier (fig 3) a été mené par Chloé Schlauder visant à réutiliser le papier usagé. Il suffit de broyer le papier, ajouter de l'eau, mixer l'ensemble pour obtenir une pâte à papier, égoutter le mélange, l'étaler en fines couches sur des tamis et laisser sécher. Il s'agit d'un moyen efficace qui permet de réduire les déchets papiers et donc de renouveler les énergies sur le territoire.

Une école de la récup' (fig 4) a été pensée par Louise Tudela, Julie Beaubeau, Juliette Gruchy et moi-même. Nous avons imaginé un endroit ouvert à tous. Un endroit où on apprend à réparer des trouvailles et des objets inutilisables. Un lieu de rencontre où chacun peut apporter des connaissances et des maîtrises. C'est un endroit où on bricole, signole, transforme avec les grands et les petits. Un endroit d'échange, où on apprend et où on transmet. A l'école de la récup', il y aurait un stock de matériaux, d'objets cassés que les habitants déposent. Il y a des outils, un grand atelier avec des postes individuels et d'autres collectifs, un établi, des petits recoins. L'ambiance est chaleureuse et permet de donner une seconde vie aux objets.

Une matériauthèque (fig 5), un second espace dans la conserverie, a été imaginé dans le but d'installer un système de ré-exploitation des ressources du territoire. Elle est «pensée comme un écosystème. Ce lieu est composé de différents pôles connectés les uns aux autres. La matériauthèque n'est pas seulement un répertoire de matériaux et de ressources du territoire. Elle collecte, contacte, enseigne, recherche et expérimente. C'est aussi une fabrique de produits locaux, réalisés avec et pour

le territoire.» Ce texte écrit par Elissa Ferjani, Chloé Schlauder et Thibault Menoret décrit un lieu où l'on trie, classe et transforme.

Ce temps d'immersion sur le territoire a aussi permis à chacun d'entre nous de faire des rencontres avec des acteurs importants en rapport avec nos questionnements sur les problématiques du lieu. Certains étudiants ont notamment rencontré Monsieur Huchot, éleveur de brebis, qui fonctionne au maximum en circuit-court. Il troque son fumier contre de la paille avec un autre agriculteur du territoire. La seule ressource qu'il n'arrive pas à réemployer c'est la laine de ses brebis. Il paye quelqu'un pour la tonte et n'a pas de retour financier pour réexploiter cette laine qui attend impatiemment une solution de réexploitation. J'ai pu également rencontrer une retraitée, Françoise Schloupe, qui a à cœur de développer de nouvelles initiatives sur le territoire visant à réduire au maximum les déchets que l'on produit.

Nous avons également pu, lors du confinement, en préparation de ce workshop, expérimenter des techniques de conservation. Certaines techniques, comme le séchage des aliments (fig 6) par exemple, expérimenté par Noémie Waldt, permet de conserver des aliments tout en gardant les propriétés comestibles. Ce procédé fonctionne particulièrement pour la pomme qui peut être mangée lors d'apéritifs et la menthe réutilisable en tisane.

Marion Deleersnyder et Thibault Menoret ont testé une technique de conservation par le sucre. La confiture est un très bon moyen de conserver les fruits dans la durée. Ils l'ont expérimenté avec de l'ananas et ils en ont également fait des fruits confits. Ils ont aussi fait du sirop de gingembre (fig 7). Les préparations sont simples, rapides et ne demandent pas de savoirs particuliers. Il s'agit d'un excellent moyen de réduire le gaspillage alimentaire et d'utiliser, par exemple, les fruits abondants des vergers.

Lucas Moreau et Aurélien Le Ny ont expérimenté la fabrication de jus «maison» Ils racontent qu'il y a plusieurs méthodes pour le fabriquer: «frais, pasteurisés ou transformés en sorbets, transformer ses fruits ou légumes en jus, c'est à la fois profiter du meilleur et se simplifier considérablement la tâche si l'on veut conserver. Pressage ou vapeur? Deux possibilités pour extraire le jus des fruits et des légumes: éclater les cellules soit par un choc thermique soit en exerçant une forte pression. L'utilisation d'un extracteur à jus vapeur convient bien aux petites et moyennes quantités. Le procédé est spécialement recommandé si l'on désire cuire le jus ou le pasteuriser. Avec un pressoir à vis et après avoir broyé ou foulé les fruits, on perce les cellules du fruit sans altérer le jus. Il n'y a ainsi aucune altération due à la chaleur ni de contact important avec l'oxygène de l'air qui brûle les vitamines.»

En parallèle de toutes ces expérimentations, nous avons recensé les savoir-faire présents sur le territoire en rencontrant des acteurs ayants des corps de métier en lien avec la conservation: *la ferme de Clumont, le*

Frigo Solidaire, les Jardins de la Montagne Verte, un potier, les Cars Pilleurs, les Confitures Re Belle, l'Herboristerie Blaize, la Tente des Glaneurs, etc. Lors des entretiens que nous avons menés, nous nous sommes rendus compte que l'action de conserver ne s'arrêtait pas à la confection d'aliments mais était comprise dans le cycle bien plus vaste comprenant notamment la production (l'avant) et la gestion des déchets (l'après).

Pour beaucoup des acteurs que nous avons rencontrés, la démarche de conservation s'articule à une volonté de réduire les déchets alimentaires. La réutilisation de rebuts pour créer des produits est pratiquée par nombreux de ces acteurs. Ils peuvent ainsi être considérés comme une autre sorte de matière première: «*Tous les vendredis, je vais au marché de Romainville pour collecter des fruits et des légumes qui sont trop mûrs pour être vendus, mais délicieux et je les transforme ensuite en confiture pour éviter qu'ils soient perdus.*» explique la fondatrice de *Les confitures Re Belle* lors d'une interview par l'un des étudiants. La valorisation de ce qui aurait pu être jeté est un pas de plus vers une conservation vertueuse. Les fruits et légumes «moches» ou trop mûrs, les épiluchures, les jus, ce qui semble être un déchet pour quelqu'un peut être un ingrédient aux yeux d'un autre.

En invitant les consommateurs à manger des produits issus de la récupération, les acteurs entendent faire évoluer la représentation communément partagée du déchet. «Et si on récupérait les invendus des producteurs et des grossistes? S'ils sont moches mais qu'ils sont bons, qu'est-ce que ça change?» Voici l'une des réflexions à l'origine de l'action de l'association *La tente des glaneurs*: faire changer les mentalités. Un légume moche peut être bon, c'est ce qu'ils mettent en avant par leurs actions de redistribution des produits jetés par les producteurs et grossistes tous les samedis sur le marché de la Marne à Strasbourg. L'association a deux objectifs: le premier est de lutter contre le gaspillage pour ensuite redistribuer les denrées alimentaires aux personnes dans le besoin. C'est important pour eux de mettre en avant la dimension sociale dans leur action en allant directement au contact des personnes dans le besoin. Cela permet d'échanger, de rencontrer des personnes.

Je me suis également posée la question, durant ce confinement: comment le déchet pouvait avoir une place dans le design. J'ai donc expérimenté en cherchant à produire de la forme graphique à partir de ces déchets (fig 8), à représenter les cycles de tri (fig 9), à élaborer une typographie du déchet (fig 10). L'intérêt de ces recherches, qui sont encore d'actualité, est de tendre les fils possibles pour ensuite élaborer un langage graphique ludique qui permettrait de sensibiliser les enfants à ce sujet.

J'aimerais finir cet article en citant une lecture personnelle qui rebondit sur les différentes techniques que l'on a pu aborder jusqu'à présent. L'ouvrage se nomme «*Sauver la planète une bouchée à la fois*» écrit par Bernard Lavallée. Il s'agit d'un guide pratique illustré qui traite de l'alimentation durable et de l'impact environnemental de notre alimentation. Il montre qu'une

alimentation saine fait le lien entre la santé humaine et la santé de la planète. Il parle d'alimentation biologique, d'agriculture urbaine, de la pêche durable, du lundi sans viandes, du gaspillage alimentaire, etc.

Le déchet reste un problème sociétal encore très important aujourd'hui. Nous voulons réduire au maximum sa production mais les entreprises n'aident pas vraiment à ce sujet. De nombreuses initiatives associatives et militantes existent et font bouger les choses, de nombreuses astuces permettent de faire de petites actions à la maison, mais il reste encore beaucoup à faire. Nous commençons de plus en plus à maîtriser le «réutilisable», mais à quand le presque zéro déchet? Je me demande ainsi comment en tant que designer graphique je peux m'approprier ces nouvelles façons de réutiliser les déchets et comment je peux expérimenter et créer mes propres matières?



**comme
écologie**

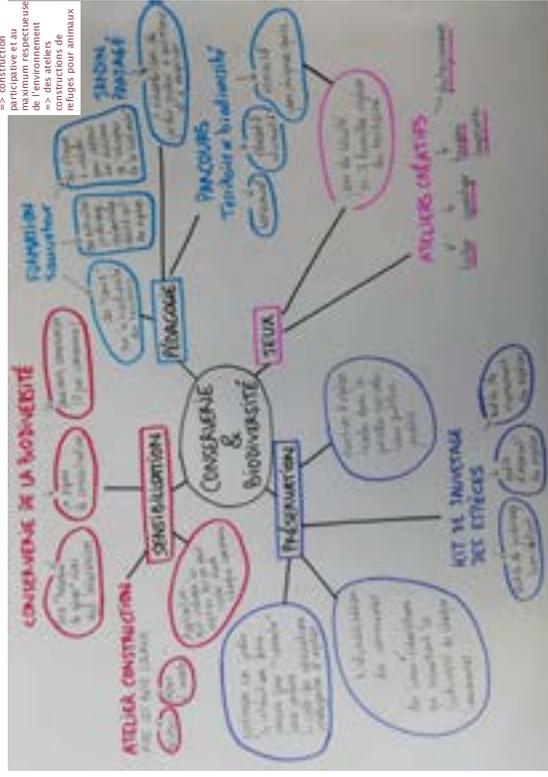
**par
cyril nicoud**

1



- intégrer à l'architecture des espèces qui peuvent accueillir la biodiversité locale
 - concilier la vie de la conserverie alimentaire à la vie de la ferme et de la forêt (espèces)

IMPLICATION des habitants dans la construction de ce lieu
 -> construction en matériaux locaux,
 -> construction participative et au maximum respectueuse des savoirs locaux
 -> des ateliers constructeurs de techniques pour animaux



Prospective Conserverie et biodiversité - Yoanna Bourges

2

Création de peinture végétale

— Peinture suédoise

Il s'agit d'une peinture fait maison entièrement naturelle, elle permet d'être utilisée sur le bois ce qui est parfait pour l'appliquer sur la paysage. Pour la réaliser il faut de l'eau, de l'huile de lin, des pigments naturels et de la farine.



Tests de la peinture végétale

— La signalétique in situ



Avant de tester la signalétique, il faut créer des pochons. J'ai pour l'instant testé avec des chutes de papiers.
 A terme, l'objectif TEMPOS serait d'utiliser le minimum de papier recyclé. Les pochons pourraient être en papier recyclé, fait maison ou alors en d'autres matières tel que le tissu.

Tests de la peinture végétale

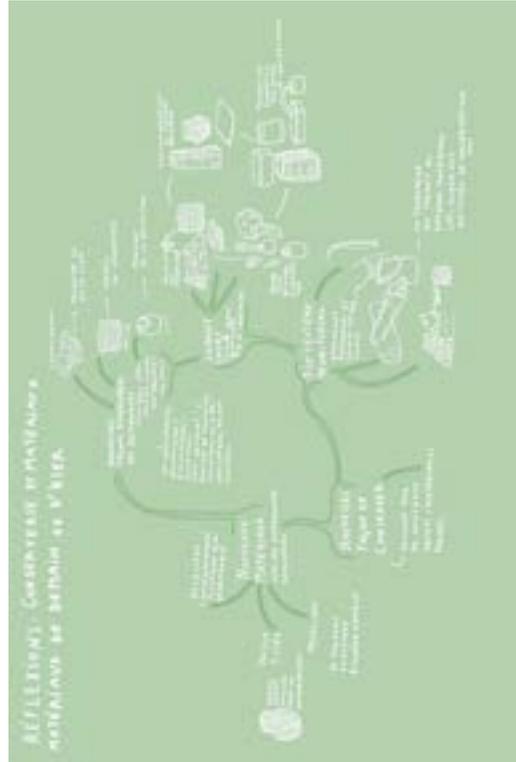
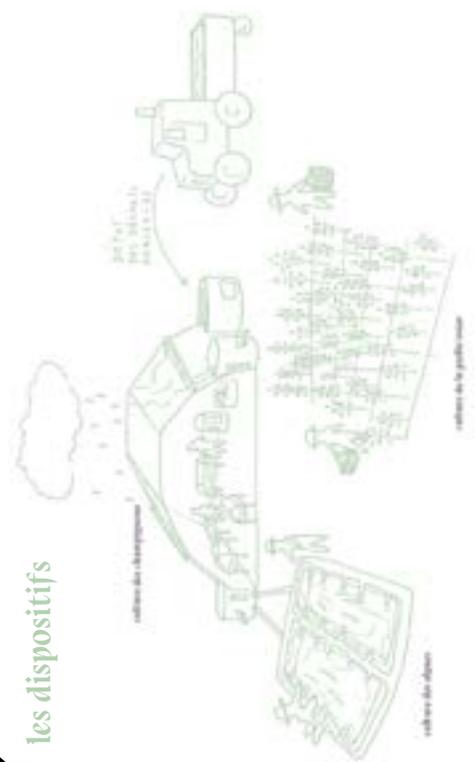
— La signalétique in situ



Prospective Conserverie et paysage - Pauline Fleury

3

les dispositifs



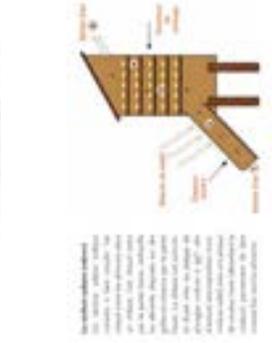
Prospective Conserverie et matériaux - Elissa Ferjani

4

Conserverie & Paysage

Vers une auto-suffisance alimentaire...

Réalisation d'un prototype basé sur le Frigo du désert



26/05/2020

-Matin, cueillette de fleurs sauvages, coquelicots, bleuets, sureau...



Prospective Conserverie et paysage - Emeline Guenat

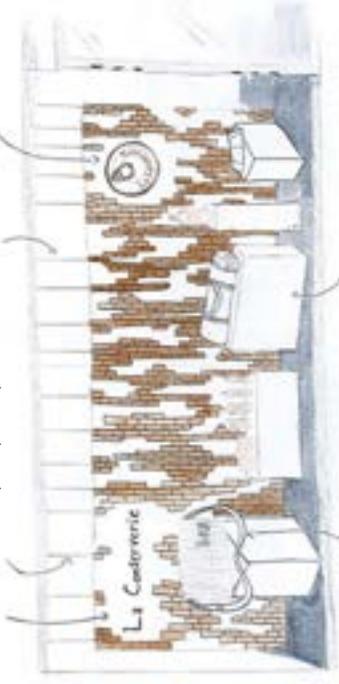
5

RÉCUPÉRER
RECRÉER
RECYCLER



Nom de l'enseigne sur une plaque de plexiglass

Fils de pêche pour suspendre les bouchons



Caisse de support de présentation

Idée de vendre aussi des sacs, tote bag ...

Prospective Conserverie et technique - Cyril Nicoud

6



En 2037, dans la conserverie il y a : une matériauthèque pensé comme un éco-système, ce lieu est composé de différents pôles connectés les uns aux autres. La matériauthèque n'est pas seulement un repertoire de matériaux et de ressources du territoire.

Elle collecte, contacte, enseigne, recherche et expérimente. C'est aussi une fabrique de produits locaux, réalisés avec et pour le territoire. Fabrice, chargé du pôle recherche et développement : «Dans le labo, on vient tout juste d'acquérir une nouvelle tricoteuse.

Cette tricoteuse permettra le travail de la laine de brebis de la ferme de M. Huchot. Cette laine transformée par la laverie mobile du département sera ensuite mise en forme par les artisans du pôle savoir-faire. Tous les produits créés au sein de ce pôle seront injectés dans le marché local sous le label Made in Sauer.»



Workshop S'Bokal 10/2020 - La Matériauthèque

7



En 2037, dans la conserverie il y a : une école de la récup. C'est un endroit ouvert à tous. Un endroit où on apprend à réparer nos trouvaillies, et nos objets cassés avec tout le monde. Un lieu de rencontre où chacun peut apporter des connaissances et des maîtrises.

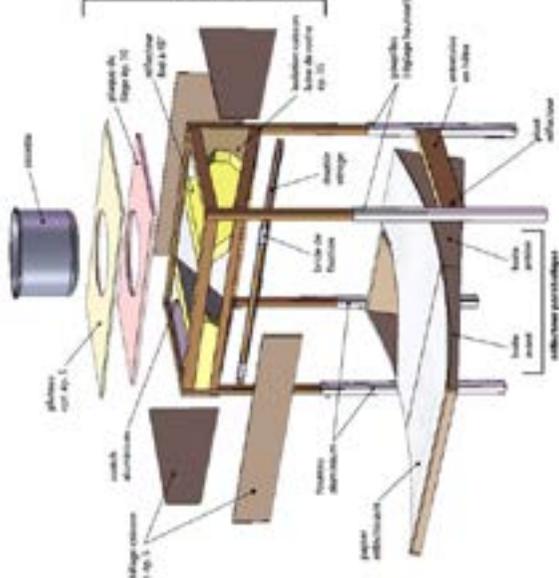
C'est un endroit où on bricole, figole, transforme avec les grands et les petits. Un endroit d'échanges, où on apprend et on transmet. A l'école de la récup, il y a un stock de matériaux, d'objets cassés que les habitants déposent. Il y a des outils, un grand atelier avec des postes individuels et d'autres collectifs, un établi, des petits recoins. C'est chaleureux, on s'y sent bien.

Aujourd'hui en 2037 et depuis trois ans que l'école de la récup' existe, un grand nombre d'objets ont été sauvés des griffes de la déchetterie. Les habitants ne jettent plus leurs objets ils leur donnent une seconde vie.



Workshop S'Bokal 10/2020 - L'école de la récup'

8



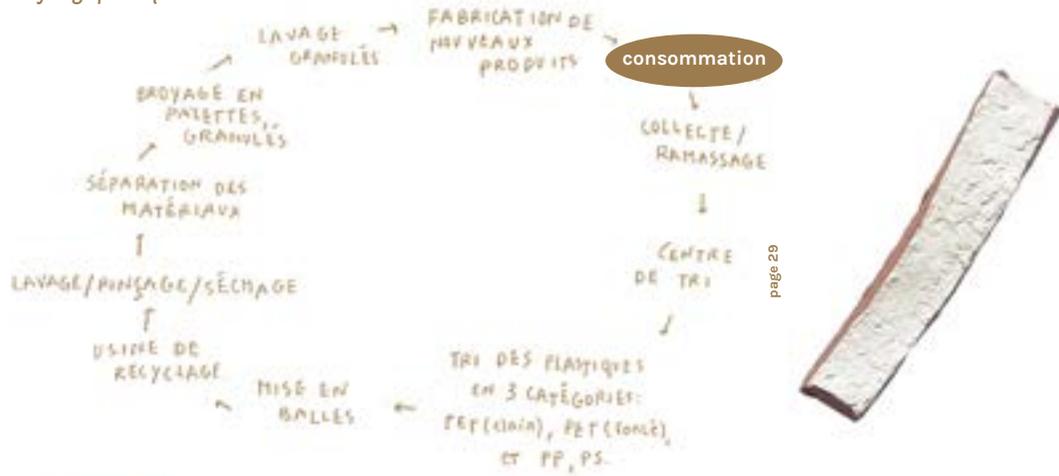
Article sur le Design Libre - Christophe André

VERS UN DESIGN LIBRE

Christophe André est designer militant. Au cours de ses années de pratique, il a développé une réflexion sur la conception d'un objet ayant une durée de vie limitée. Cette réflexion a été publiée dans le livre "Vers un Design Libre" (éditions du Seuil, 2019). Cette réflexion est le fruit d'une collaboration avec le collectif des Beaux-Arts, où il anime une réflexion sur la conception et ce nouveau mode de diffusion des objets, le "Design Libre". Une pratique et une pensée à l'échelle de la planète.

Il ne s'agit pas de faire un objet qui sera jeté, mais un objet qui sera utilisé, qui sera réparé, qui sera transmis. C'est un objet qui a une durée de vie limitée, mais qui est conçu pour durer. C'est un objet qui est conçu pour être utilisé, qui est conçu pour être transmis, qui est conçu pour être réparé. C'est un objet qui est conçu pour être utilisé, qui est conçu pour être transmis, qui est conçu pour être réparé.

recyclage plastique



page 29

recyclage verre



page 30

recyclage aluminium



page 31

Dossier de recherches et d'expérimentations - conserverie et déchets

Sophie Perrin DSA1

Prospective Conserverie et déchets - Sophie Perrin

L'écologie est un mot que l'on voit revenir dans de nombreux domaines, mais pour en donner une définition claire et précise, il est primordial de revenir au sens premier du terme.

L'écologie représente la notion d'équilibre entre l'humain et son environnement, et se concentre donc sur la protection de la nature. L'ensemble des êtres vivants, de leurs milieux de vie et les interactions qu'ils mènent avec, forment ce que l'on appelle la biodiversité. L'écologie est scientifiquement parlant, la mise en relation des êtres vivants (animaux, végétaux, micro-organismes) avec leur environnement, ainsi qu'avec les autres êtres vivants sous forme d'écosystèmes.

Du grec oikos (la maison) et logos (la science, l'étude, le discours), l'écologie est étymologiquement l'étude de l'habitat naturel selon l'article *Qu'est-ce que l'écologie?* publié sur le site YouMatter. Le terme apparaît en 1866 sous la plume d'Ernst Haeckel, un chercheur biologiste et fervent promoteur de la théorie de l'évolution darwiniste.

Par extension, le terme écologie désigne également un mouvement impulsé par les scientifiques, d'autant plus ces dernières décennies avec les enjeux et le défi posé par le changement climatique. En effet des scientifiques s'engagent dans la mise en valeur, la compréhension, la conservation de notre environnement naturel et du lien que l'on entretient avec lui. L'objectif commun de cette pensée est d'intégrer les enjeux environnementaux à l'organisation sociale, économique et politique. Le but du questionnement associé à la notion d'écologie est de réfléchir à de nouveaux modèles de sociétés, basés sur le développement durable grâce à une transformation du rapport entre les activités humaines et l'environnement naturel.

Aujourd'hui, de nombreux dirigeants ont pris conscience de l'importance du rôle à jouer dans le développement de moyens et de systèmes durables pour protéger l'environnement. De plus en plus de citoyens se mobilisent pour la sauvegarde de notre planète et imaginent ensemble des procédés innovants dans une démarche écologique et responsable. Néanmoins, l'importance cruciale de notre rôle à jouer pour agir dans une démarche écologique reste controversée par certains «climatosceptiques» pour qui il reste encore à convaincre de l'enjeu collectif que cela représente.

Face au dérèglement climatique que l'on ne peut nier, des entreprises publiques et privées ainsi que de nombreuses associations s'engagent, afin de réduire les dépendances aux énergies fossiles, qui pour certaines (comme le pétrole), sont non-renouvelables. Elles s'engagent aussi à réduire les émissions de gaz à effet de serre et réduire la consommation de produits manufacturés, symboles d'un système capitaliste.

Aujourd'hui, plusieurs collectivités sont engagées dans une démarche écologique. C'est le cas de la Communauté de communes Sauer-Pechelbronn (CCSP).

En effet, en 2016, elle a été « désignée par le ministère de l'environnement, de l'énergie et de la mer comme étant un territoire d'excellence de la transition énergétique et écologique et a ainsi obtenu le label *Territoire à énergie positive pour la croissance verte* ».¹

La collectivité cherche à présent à favoriser la transition écologique par l'engagement citoyen en se concentrant sur six domaines d'actions prioritaires que sont: la réduction de la consommation d'énergie, la diminution de la pollution et le développement des transports écologiques, le développement des énergies renouvelables, la préservation de la biodiversité, la réduction des déchets et l'éducation à l'environnement

En 2037, les vingt-et-une communes de la Sauer-Pechelbronn ont pour objectif de répondre à plusieurs critères de la transition écologique pour recevoir le label TEPOS (Territoire à énergie positive). Par définition, ce label certifie l'engagement citoyen et politique, mobilisé à produire sur son territoire autant d'énergie qu'il en consomme.

C'est dans ce cadre et avec ces ambitions, que depuis mai-juin 2020, le DSAA de l'In Situ Lab au Lycée Le Corbusier, a entrepris une prospective de design sur la mise en place d'une conserverie du territoire. L'objectif étant de favoriser les échanges intergénérationnels sur la mise en place de nouveaux procédés s'inscrivant dans une démarche écologique et durable. Le but reste d'imaginer et de concevoir des principes de formalisation à activer sur le territoire dans l'intérêt de répondre aux besoins de l'objectif TEPOS. Le design apparaît comme un moyen utile et esthétique afin de répondre à ces attentes. Nombreux sont les étudiants qui se sont investis dans la réflexion de projets ou d'intentions de projets, répondant pour la plupart aux critères de validation de la charte écologique. Pour devenir un territoire à énergie positive, toutes les actions menées doivent être en cohérence avec le respect de la nature, la biodiversité et les écosystèmes présents.

Écologie primaire à base de ressources naturelles (appropriation)

Parmi les projets menés par les étudiants, certains se concentrent sur l'appropriation des ressources naturelles et biodégradables présentes sur le territoire de la Communauté de communes Sauer-Pechelbronn. L'écologie primaire fait état de l'idée primitive que l'on se fait du terme. Fondamentalement, une démarche écologique renvoie à tirer le bénéfice de la nature sans l'altérer. C'est pourquoi, à partir de

techniques ou de procédés relativement simples et ingénieux, on peut par le design trouver le moyen de préserver ce qui doit l'être. En effet, pour préserver l'environnement et pour ancrer un projet dans une démarche écologique, il est primordial de concevoir In Situ des dispositifs utilisant des matériaux locaux, naturels et non-toxiques pour la biodiversité.

C'est le cas par exemple du projet de de Yoanna Bourges (1), designer d'espace, dans son intention de créer des refuges pour animaux sauvages. Les installations qu'elle prévoit de disposer à la fois dans des milieux naturels et urbains sont conçues avec du bois afin de ne pas perturber les animaux. Même si elle propose des dispositifs pour faire cohabiter ces derniers avec les constructions humaines comme les toitures de maisons ou boîtes aux lettres, l'objectif est toujours de préserver la biodiversité. De plus, outre le fait que ces installations sont écologiques, il s'avère qu'elles sont aussi économiques. Travailler du bois brut et local pour concevoir des abris pour animaux est bien plus éco-responsable. A l'inverse, choisir du métal, du plastique ou d'autres matériaux exportés ont des conséquences néfastes pour la planète. L'utilisation à bon escient des ressources naturelles garantit la sauvegarde écologique du territoire et offre à la faune et la flore, la possibilité de continuer à se développer sans être déséquilibrée. Afin de garantir la sauvegarde de ces écosystèmes, il est justement important pour l'humain, de veiller à cet équilibre. La nature est le bien le plus précieux de notre planète qu'il se doit à tout prix de protéger. Aujourd'hui, certaines personnes se croient supérieures à ces biotopes pour se soucier de ce qui est bon ou non pour l'environnement. Pourtant, il ne faut pas oublier que selon l'ordre des choses, les espèces végétales et animales étaient présentes avant l'arrivée de l'humain sur la Terre. Par conséquent, et même si cela fait encore aujourd'hui débat, c'est théoriquement à nous de nous adapter à la nature et non l'inverse. Si cette mentalité était commune à tous les individus du monde, la notion de respect de l'environnement n'aurait plus lieu d'être source de controverse. Heureusement, certaines personnes engagées dans le respect de la biodiversité se sont penchées sur la question de l'empreinte de l'humain sur la nature. Dans le cas suivant c'est la place de la signalétique présente dans les forêts pour les randonneurs qui est requestionnée. Pauline Fleury, designer graphique à étudié et fabriqué une teinture végétale (2) dans le but de préserver la flore et a choisi de ne pas altérer l'écorce des arbres. Par ce geste, elle fait appel à un savoir-faire et une technique qui respecte la nature. En utilisant de l'eau, de l'huile de lin, des pigments naturels et de la farine, elle crée une peinture végétale qu'elle applique ensuite sur le paysage à l'aide d'un pinceau et de pochoirs. Les matériaux qu'elle emploie sont issus de ressources naturelles et locales. En effet, les pigments utilisés proviennent de son jardin et en se servant de ces derniers pour concevoir une signalétique durable et biologique, elle répond aux enjeux de design liés aux objectifs écologiques.

Un jardin, pour celles et ceux qui en possèdent un, c'est

une mine d'or à ciel ouvert si on l'exploite avec astuce. Bien cultivé, il regorge de ressources que l'on peut alors réutiliser. C'est ce que cherche à démontrer Elissa Ferjani, designer produit, dans un projet de conserverie des matériaux (3). L'idée étant de cultiver sur place les ressources dont on a besoin pour produire. Par exemple, dans l'exploitation agricole, cultiver sa propre paille pour faire des objets de vanneries, cultiver des champignons pour produire du mycélium, etc. Les changements écologiques, économiques et sociétaux poussent l'être humain à trouver de nouvelles solutions ou à reconsidérer les anciennes pour extraire les ressources dont il y a besoin sur le territoire. Le but est clair: aller vers une autosuffisance dans l'intérêt de limiter les impacts environnementaux liés à la consommation de masse. En effet, pour répondre aux objectifs TEPOS de 2037, l'autosuffisance serait une des solutions à adopter afin de produire et de consommer local. Emeline Guenat, designer produit également, s'est penchée sur la question de l'autosuffisance alimentaire en conceptualisant grandeur nature, un frigo du désert fonctionnel (4). L'intention de concevoir un espace de stockage et de conservation écologique a prouvé son efficacité lors de ses expérimentations menées en été 2020. La diversité de ses actions a su prouver que des aliments pouvaient être conservés dans des dispositifs n'utilisant pas d'électricité. Par cette démarche, le doigt est mis sur la consommation énergétique dépensée inutilement, alors qu'il existe des alternatives possibles à la conservation alimentaire. Le frigo du désert proposé par Emeline présente un système fonctionnel simple: l'utilisation de la terre et d'un puits. Après faut-il encore en posséder un ou avoir les moyens d'investir dans la création de ce système économique qui ne représente ensuite aucune dépense en énergie. Pour résumer, ces exemples de projets d'étudiants en design prouvent que dans une démarche écologique, l'humain peut drastiquement réduire son impact sur l'environnement, en ayant simplement et uniquement recours aux ressources naturelles.

Ecologie secondaire à base de déchets non biodégradables (réutilisation)

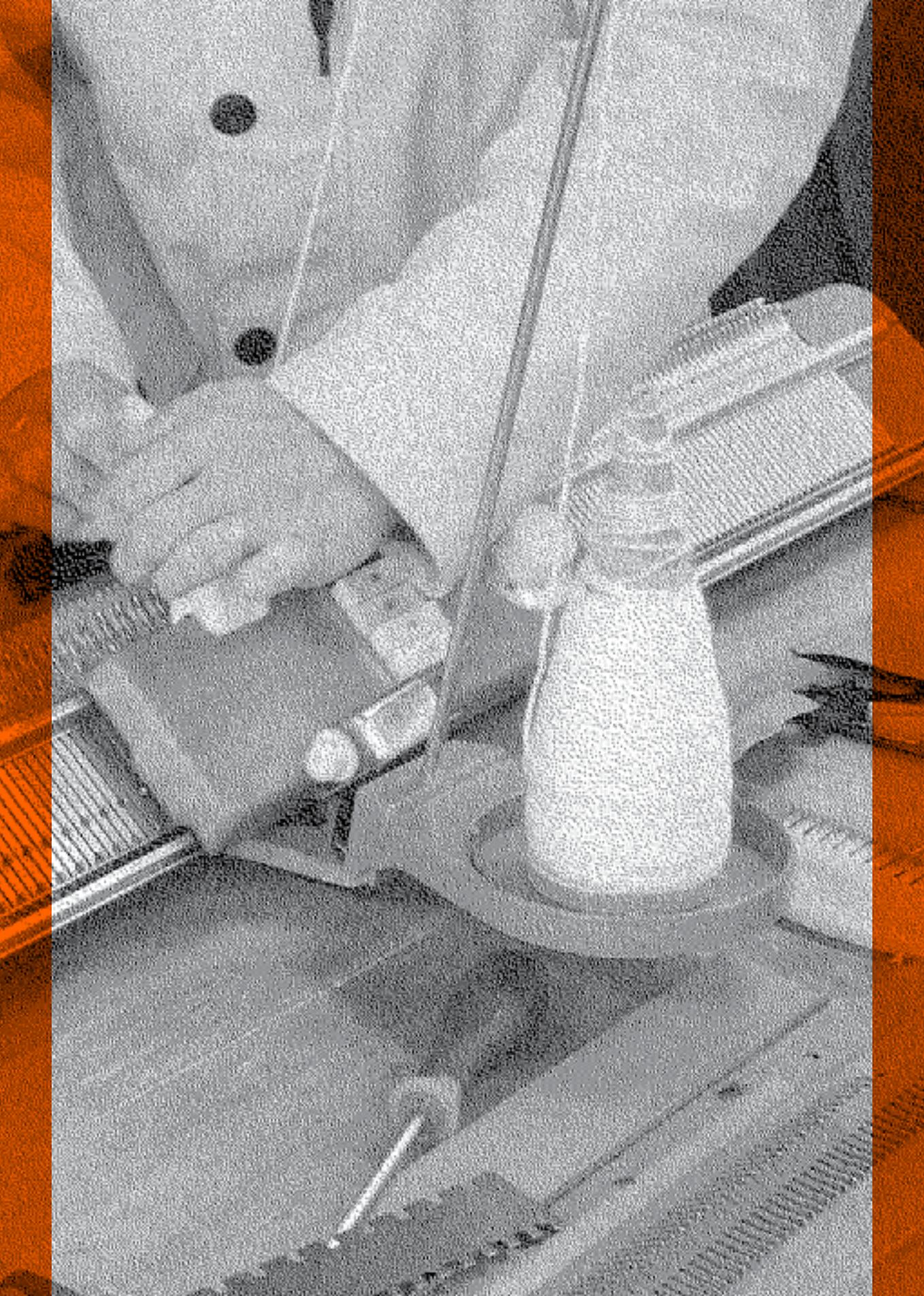
Pour être un territoire à énergie positive, utiliser les ressources naturelles ne suffirait pas. En effet, le terme d'écologie secondaire présente ici le fait qu'il existe d'autres ressources, cette fois-ci non biodégradables et présentes partout. Ce sont les déchets. Or, un produit usagé n'est pas forcément mort et à enterrer. En effet, ces derniers ne devraient pas être jetés et considérés comme des déchets sans en avoir exploité la totalité de leurs propriétés. En outre, un matériau est considéré comme un déchet à partir du moment où il a perdu sa fonctionnalité dans son utilité première. Cependant, le réemploi des matériaux est un engagement écologique de par la manière de profiter d'une ressource locale, plutôt que d'investir dans des matières premières

issues des grandes manufactures. Afin de répondre aux objectifs TEPOS, la CCSP doit d'ici 2037 avoir trouvé des solutions pour réduire la quantité de déchets générés sur son territoire. «*De plus, la conserverie vient s'ancrer sur un territoire, il est important d'analyser son écosystème: quelles relations avec un territoire et ses acteurs? Enfin, cet ancrage est indissociable d'enjeux écologiques: comment envisager l'acte de la conservation en cohérence avec des enjeux de réduction des déchets et de protection de l'environnement, donc quels produits on travaille, comment on gère les rebuts?*»² Cyril Nicoud, designer d'espace, a travaillé sur la notion de réemploi des matériaux dans la prospective menée sur la conserverie et la technique (5). Le projet du commerce de proximité présenté prône les valeurs de la récupération, du recyclage et de la création. En effet, l'accent est mis sur la valorisation d'un circuit court de la poubelle au consommateur. Tout ce qui avait pour finalité d'être jeté devient finalement objet d'utilité. Les enjeux de design dans cette conserverie sont de favoriser la transmission de savoir-faire locaux dans le but de recycler des matériaux issus de la récupération afin de fabriquer de nouveaux objets. Par ces actions, la réutilisation des déchets s'ancre alors dans une démarche écologique. Il s'avère qu'acheter fréquemment des produits neufs engendre indéniablement un impact sur les biotopes, alors qu'il est possible de limiter cet impact en encourageant le recyclage. Ainsi, un vieux ballon de basket peut devenir une trousse, une bâche PVC publicitaire peut devenir un sac, des bocaux en verre des luminaires, etc. Il existe de nombreux moyens à développer dans l'intérêt de mener des actions respectueuses de l'environnement, comme le proposent aussi les étudiants engagés dans la mise en place d'une matériauthèque (6) sur le territoire de la CCSP. Lors du workshop à Merkwiller-Pechelbronn en octobre 2020, la présentation d'une «*matériauthèque*» a suscité un vif intérêt tout comme «*l'école de la récup*» (7). Les outils proposés dans ces deux ébauches de projets à activer sur le territoire, envisagent le déchet comme matériau de réemploi. Il apparaît aujourd'hui urgent de redonner à tous la valeur de la récupération. D'abord d'un point de vue écologique et en second lieu d'un point de vue économique. Un article sur le «*design libre*» (8) écrit et illustré par Christophe André fait l'éloge de l'autoproduction basée sur la récupération des matériaux locaux afin d'entrer dans une démarche de conception de systèmes écologiques. L'article confronte cette démarche à la production hétéronome nécessitant des moyens techniques considérables, ainsi qu'une main-d'œuvre industrielle importante, réduisant les savoir-faire. En outre, produire à partir de déchets c'est limiter le gaspillage. Il paraît donc à présent indéniable que pour se tourner vers une autosuffisance alimentaire, il faille contrôler et réguler les pertes afin de les mettre à profit. De nombreuses associations

luttent contre les déperditions et en particulier contre le gaspillage alimentaire encore trop répandu. Sophie Perrin, designer graphique, s'est penchée sur cette problématique lors de la prospective conserverie et déchets (9). Elle a réalisé des dessins présentant l'élaboration d'un compost partagé à l'échelle d'une commune, d'un village et même d'une copropriété. L'intention dans ses propositions est de montrer qu'il existe des solutions possibles pour limiter le gaspillage et faire profiter à quelqu'un d'autre les produits dont on ne veut plus. En effet, elle établit un protocole visant à uniformiser ces actions de partage et de don des matières, l'objectif étant de s'inscrire dans une démarche écologique. A l'avenir, il se pourrait que ces pratiques aient permis de sauver un grand nombre d'aliments et d'objets destinés à être jetés à la poubelle.

Conclusion

Les actions menées en faveur de l'écologie sont primordiales pour sauvegarder l'environnement et même travailler à un avenir plus sain et plus respectueux des écosystèmes. Trop de catastrophes naturelles, phénomène accéléré par le changement climatique et nos modes de consommation, nous ont montré à quel point notre monde est fragile. Il le sera de plus en plus si nous n'agissons pas, chacun à notre niveau pour préserver ce qui nous est le plus cher, c'est à dire la vie ! Alors, afin d'œuvrer pour l'écologie, ces démarches doivent susciter, des interrogations, de l'intérêt, des idées, ... et c'est de cette manière que, main dans la main, l'humain est capable de grandes choses pour protéger et embellir son habitat. La Terre est notre maison commune et elle le sera encore pour longtemps. Il n'appartient qu'à celui qu'il l'habite de contribuer à sa sauvegarde pour les générations futures. Cibler, questionner, innover, telle doit être notre démarche pour participer à l'écologie.



**comme
four**

par
jules didier



CI-DESSUS, À GAUCHE : UN TEST DE CUISEUR SOLAIRE. EMELINE GUENAT, 2020
À DROITE : INVENTAIRE PLASTIQUE 1/2. HUGUES HERPHELIN, 2019



CI-DESSUS, À GAUCHE : INVENTAIRE PLASTIQUE 2/2. HUGUES HERPHELIN, 2019
À DROITE : INVENTAIRE PLASTIQUE. NOÉMIE WALDT, 2019



CI-DESSUS : LA PLACE DU FEU. GUILLAUME BRETONNET, 2019



CI-DESSUS, EN HAUT : BERNADETTE EN PLEINE UTILISATION DU KIT DU BOULANGER , 2020
EN BAS : LIVRET DU KIT DU BOULANGER (ÉTAPE 7). JULES DIDIER, 2020

Les enjeux TEPOS (cf. TEPOS 2037, qu'est-ce que c'est?) sur le territoire de la Communauté de Communes Sauer-Pechelbronn impliquent de repenser les modes de consommation énergétique. J'ai choisi de questionner les notions de four et des méthodes de cuisson qui en découlent comme entrée à cette problématique de consommation d'énergie. Mais avant tout et pour remettre les choses à plat, revoyons ensemble la définition du four.

Définition 1: n.m. Ouvrage (en maçonnerie) ou appareil doté d'un minimum d'ouvertures et conçu pour le traitement ou la transformation, sous très forte chaleur, des produits ou objets qui y sont introduits. En cuisine, il permet de cuire des aliments. Les fours permettent aussi la production et le traitement d'objets par la chaleur: poteries, céramiques, verres, métaux...

Définition 2: n.m. Un four est une enceinte maçonnée ou un appareil, muni d'un système de chauffage puissant, qui transforme, par la chaleur, les produits et les objets. Il a différentes fonctions: cuisson des aliments directe ou indirecte, éclairage et chauffage, fonction sociale.

Consommation électrique sur le territoire

En moyenne, un four consomme entre 0,7 et 1 kWh par heure. Autrement dit, utiliser un four à raison de 4 h par semaine revient à consommer entre 146 et 208 kWh par an et par foyer. A noter que la consommation électrique moyenne annuelle allouée à la cuisson (four, plaques de cuisson, appareils...) représente 1171 kWh / année.

A raison de presque 18 000 habitants sur la Communauté de Communes Sauer-Pechelbronn, le secteur résidentiel représente à lui seul 36% de la consommation électrique sur le territoire.

On pourrait alors imaginer réaliser des économies d'énergie en substituant l'utilisation des fours électriques personnels au profit de fours à énergies renouvelables comme les fours solaires ou bien mettre en place un four public qui permettrait, comme un covoiturage, de diviser les ressources nécessaires au fonctionnement de ce dernier.

Quelles utilisations du four ?

Pour la cuisson

La cuisson c'est l'action, la manière de cuire un aliment, le rendre propre à la consommation sous l'effet de la chaleur. C'est également le fait de transformer un matériau sous l'effet de cette même chaleur. Dans un four on peut cuire énormément de choses, alimentaires ou non. Pains, pizza, poissons, viandes mais également plus

largement céramiques, porcelaines, etc...

Pour le séchage

Le séchage c'est ôter l'humidité de quelque chose, retirer l'eau présente par exemple dans les aliments dans le but d'en réduire le poids et le volume dans un souci de transport et de stockage. Le vent à la capacité de sécher tout comme la chaleur. Un four permet le séchage de nombreuses choses: champignons, viandes, poissons, fruits, légumes, graines, racines, plantes aromatiques, etc...

Quelques fours à travers le monde...

Le four a pris, au fil des siècles, de nombreux aspects en fonction des époques, des cultures, des ressources à disposition ou bien encore des besoins... Ces différents aspects ont induit des utilisations différentes et donc des usages différents également. Nous n'allons pas détailler ici tous les types de fours qui existent à travers le monde mais simplement en aborder certains, qui font sens avec la question de la consommation énergétique de l'usager et plus largement, avec les enjeux TEPOS (cf. «TEPOS 2037, qu'est ce que c'est?»).

Le Farane

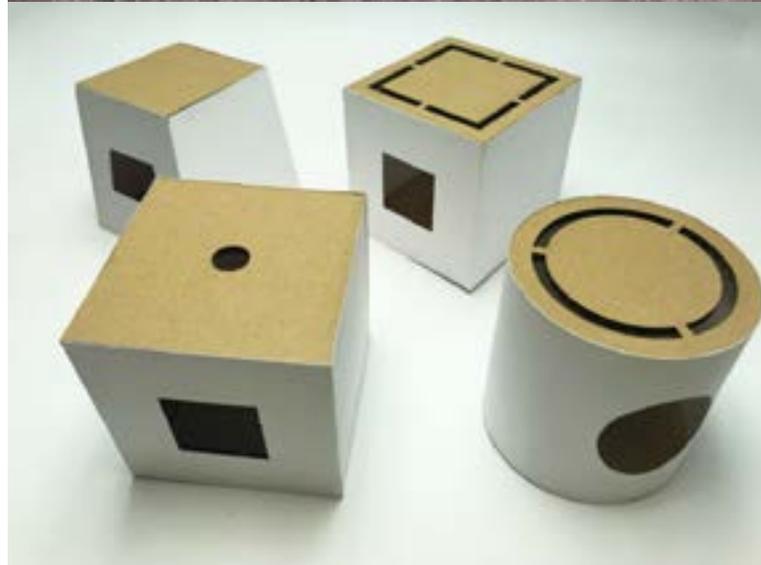
Le farane est un type de four qui était très répandu au Maroc, avant l'arrivée des fours individuels au gaz, butane ou électriques. Chaque famille préparait alors son pain ou son plat avant de le ramener au farane pour l'étape de la cuisson. Le farane invite à la rencontre et permet de partager la facture énergétique de la cuisson entre tous les usagers. A noter que la cuisson d'un pain coûtait environ 5 centimes d'euro.

Le Tandoor

Le tandoor est un four Indien en terre cuite en forme de jarre, traditionnellement enfoui dans le sol. Il est utilisé dans la cuisine indienne, dite tandoori, plus particulièrement celle du Pendjab. Il est aussi utilisé en Asie centrale, notamment en Ouzbékistan. Le tandoor est alimenté pendant quelques heures en braises jusqu'à ce que les parois deviennent suffisamment chaudes, les aliments étant introduits une fois le feu éteint, souvent sur une petite broche. La pâte à pain, formée en boule est quant à elle directement pressée contre les parois chaudes.

Le four solaire

On appelle four solaire ou cuiseur solaire un système de chauffage ou de cuisson fondé sur la capture des rayonnements lumineux émis par le Soleil, leur transformation en chaleur puis l'utilisation de cette chaleur pour la cuisson



CI-DESSUS, EN HAUT : TEST DE FOUR EN TERRE. EMELINE GUENAT, 2020
EN BAS : RECHERCHE DE VOLUMES DE FOURS. JULES DIDIER, 2020

des aliments. Ne nécessitant ni énergie électrique, ni fossile, la propagation de ce principe permettrait de freiner la déforestation due à la collecte du bois pour la cuisson des aliments dans des régions du monde où les populations sont déjà en état de pénurie énergétique, et de diminuer la consommation de gaz naturel ou d'électricité dans les pays industrialisés.

La Taguella Targuia

La taguella targuia, ou taghella, est le plat de base des Touaregs, une galette épaisse cuite sous la cendre.

Le procédé de cuisson ici fait office de four naturel: la galette cuit sous les cendres et le sable chaud pendant environ 20 minutes. On sort ensuite la galette, on la retourne, recouvre à nouveau, et on attend 20 minutes encore avant de pouvoir la manger. C'est le procédé de cuisson qui est intéressant ici, dans le sens où les conditions matérielles pour la cuire sont minimales: c'est l'environnement de l'usager qui devient outil de cuisson.

Le cas du four solaire

Le four solaire est décrit dans l'article «L'intérêt du four solaire dans les pays du sud» sur initiatives-durables.fr comme un système «ne nécessitant ni énergie électrique, ni fossile, la propagation de ce principe permettrait de freiner la déforestation due à la collecte du bois pour la cuisson des aliments dans des régions du monde où les populations sont déjà en état de pénurie énergétique, et de diminuer la consommation de gaz naturel ou d'électricité dans les pays industrialisés.»¹ Cette méthode de cuisson est finalement l'une des méthodes qui présente le plus d'avantages au niveau énergétique, son fonctionnement reposant uniquement sur la capture des rayons lumineux émis par le soleil.

Les exemples des four solaires d'Emeline Guenat et de Jules Didier

Avantages du cuiseur solaire

Bien qu'il présente des limites, ce mode de cuisson possède des avantages intéressants.

Il est indépendant du réseau électrique. Comme dit précédemment, son fonctionnement reposant uniquement sur l'énergie solaire, il n'a pas besoin d'être alimenté ni en gaz, ni en électricité. C'est un système autonome qui peut très bien fonctionner autant en pleine nature que dans la rue. Il est d'ailleurs beaucoup utilisé dans les pays en développement pour cette raison.

L'énergie solaire est une énergie renouvelable, propre et gratuite. C'est un système écologique qui ne dégage pas de CO2, qui limite donc les émissions de gaz à effet de serre et ainsi le réchauffement climatique. Les économies d'énergie sont importantes avec une

telle méthode de cuisson, les rayonnements solaires pouvant être «exploités» gratuitement et indéfiniment. L'utilisation du four solaire permettrait une économie de 90% sur les dépenses en combustibles par foyer. (100% sur les dépenses en combustibles liés à l'utilisation du four donc).

Il a pour effet la réduction du déboisement et plus largement la réduction de l'érosion des sols ainsi que la conservation de la biomasse, engrais naturel des sols.

Les limites du cuiseur solaire

A chaque système ces limites, voici celles de la cuisson au four solaire.

Il est inutilisable sans... soleil. Forcément, l'énergie utilisée étant les rayons lumineux émis par le soleil, sans soleil, par d'énergie. Le four solaire à cependant une excellente inertie, autrement dit, il met beaucoup de temps à se refroidir et continue donc à chauffer même une fois le soleil couché ou caché.

Les temps de cuisson dans un four solaire sont bien plus longs que dans un autre type de four. Il faut plus ou moins multiplier par deux le temps de cuisson dans un cuiseur solaire par rapport à un four traditionnel. Il faut savoir que la température grimpe dans un four solaire entre 100° et 150°.

Il doit être orienté vers le soleil pour un rendement optimal et donc réorienté tout en suivant ses déplacements. Le soleil étant en permanence en mouvement, pour une utilisation optimale, il faudrait déplacer le cuiseur soleil toute les demi-heure environ. Le four peut cependant ne pas être déplacé, il fonctionnera tout de même, bien que le rendement énergétique sera moins bon.

Bien que limité, le cuiseur solaire reste néanmoins un élément de réponse possible aux enjeux TEPOS. L'énergie nécessaire pour le faire fonctionner étant propre, gratuite et indéfiniment renouvelable offre une méthode de cuisson alternative, à la consommation énergétique bien présente mais issue d'un cycle d'énergie renouvelable et environnementalement responsable.

On peut remarquer qu'abandonner le four électrique individuel classique au profit de l'utilisation d'un farane ou d'un four solaire pourrait s'inscrire dans plusieurs des points clés ci-dessus. Effectivement, que ce soit au niveau de la réduction de la consommation d'énergie, la diminution des pollutions ou le développement des énergies renouvelables, le lien est évident. Plus largement, tous ses points clés pourraient faire sens avec l'utilisation de tels systèmes de cuisson. (La lutte contre le gaspillage des ressources avec la non-utilisation de bois dans le cas du four solaire par exemple...).

La conserverie du futur

C'est en octobre 2020 que notre classe de DSAA est venue en résidence le temps d'une semaine sur la communauté de communes Sauer-Pechelbronn, à Preuschdorf. L'idée étant de travailler autour de thématiques gravitant

autour des notions d'alimentation et de conservation, s'inscrivant justement dans la dynamique de territoire à énergie positive.

Durant cette semaine de résidence, nous avons occupé l'ancien carreau de mine Clemenceau, Preuschdorf étant une place importante d'extraction pétrolière au cours du XXème siècle. On a ainsi pu le transformer, le temps d'une semaine, en un *lieu d'expérimentation et de réflexion, centré sur la conservation alimentaire*.

En 2037 dans la conserverie, il y a: *un four public*

A l'image des fours communaux ou banaux, un four accessible à tous et tout le temps, au centre du village. Les habitants préparent leur pâte à la maison, la font lever et se retrouvent ensuite au four public pour profiter d'une cuisson collective au feu de bois. Les ressources nécessaires à la chauffe du foyer profitent ainsi à tous. Le four collectif est une excellente alternative à la cuisson électrique individuelle dans le sens où la consommation énergétique est rapidement divisée dès qu'un minimum d'habitants profitent de ce système.

En 2037 dans la conserverie, il y a... *une laverie low-tech*

La consommation électrique d'un lave-linge performant (classé A) consomme en moyenne 180 kWh/an quand celle d'un lave-linge plus ancien peut grimper jusqu'à 270 kWh/an, sans parler de la consommation en eau de chaque cycle... La laverie low-tech propose l'utilisation d'un lave-linge low-tech, aux besoins énergétiques bien inférieurs aux lave-linge conventionnels, même aux plus performants. Effectivement, un lave-linge basé sur un système de pédalier demande un petit effort physique de la part de l'usager (qui doit pédaler pour activer l'entraînement du tambour) mais sa consommation électrique annuelle revient à... 0 kWh/an ! De l'eau est évidemment toujours nécessaire au bon fonctionnement de la machine mais en quantité moindre d'une part et dont l'origine peut par exemple être issue de la récupération d'eau de pluie d'autre part.

En 2037 dans la conserverie, il y a... *une cuisine partagée*

«Faire ensemble», tel est le mot d'ordre de la cuisine partagée. Tout comme le four public, la cuisine partagée permet de cuisiner en collectif, centraliser les ustensiles et faire un plat commun et partagé. La cuisine de la conserverie a été «inaugurée» dans le cadre de l'atelier «disco-soupe», atelier qui proposait de récupérer des légumes invendus afin de les transformer en soupe collective. Ici aussi, il est question d'économie d'énergie, notamment au niveau de la cuisson (une seule marmite à chauffer, commune à tous) mais également au niveau de la vaisselles (une seule marmite à nettoyer). Faire ensemble permet donc encore une fois de diviser

efficacement la facture énergétique d'un groupe d'individus.

Zoom sur la notion de «collectif»

Définition: adj. Qui est le fait de plusieurs personnes, qui s'adresse à un groupe de personnes ou qui concerne toutes les personnes d'un groupe.

La cuisine partagée, le four public, le farane Marocain ou bien encore TEPOS ont tous un point commun: un usage (ou un cheminement dans le cas de TEPOS) collectif. L'usage collectif a la capacité de rassembler, par définition, il concerne plusieurs personnes. Ce type de modèle «à plusieurs» permet de se regrouper et regrouper les dépenses énergétiques. Un modèle basé sur l'individualisme correspondrait à 50 personnes qui utiliserait chacune un four individuel (pour rappel, un four électrique consomme entre 0,7 et 1 kWh/heure...) tandis qu'un modèle collectif pourrait se résumer sur le même exemple à un seul feu, un seul four qui resterait chaud toute la journée et qui permettrait à 50, 100, 200 personnes de faire cuire leurs pains, sécher leurs légumes, mijoter leurs plats, etc...

1 — «L'intérêt du four solaire dans les pays pauvres du sud», sur initiatives-durables.fr, 2014



**comme
gratuité**

par
paola bousseau



Fig 1 « Les Grands Gestes de Noël », opération promotionnelle de la Région Grand Est et avec BeeGift, qui propose un service de vente en ligne entièrement gratuit pour les vendeurs. Ouvert du 20 novembre au 24 décembre 2020.



Fig 2



Fig 3 Papier ensemencé, Chloé Schlauder



Fig 4 Fabrication de papier ensemencé, Chloé Schlauder

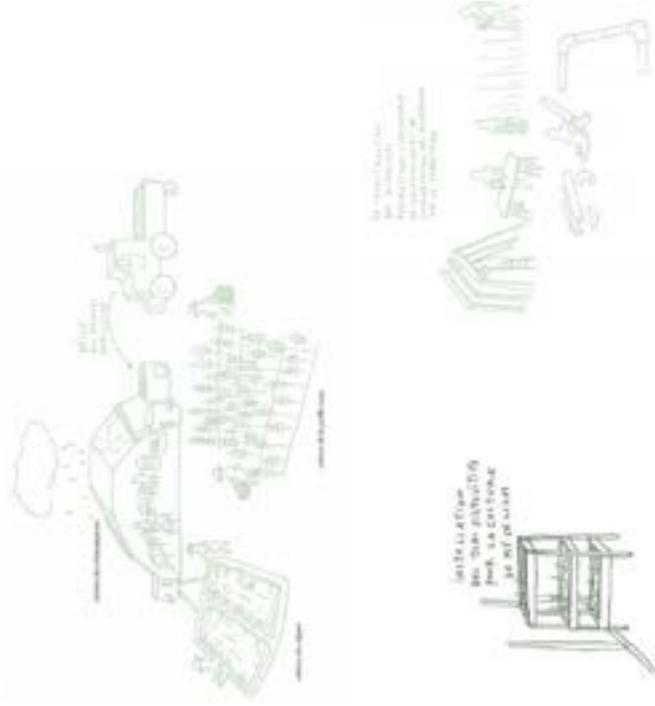


Fig 5, 6, 7 Cultivation de champignons, Éliisa Ferjani

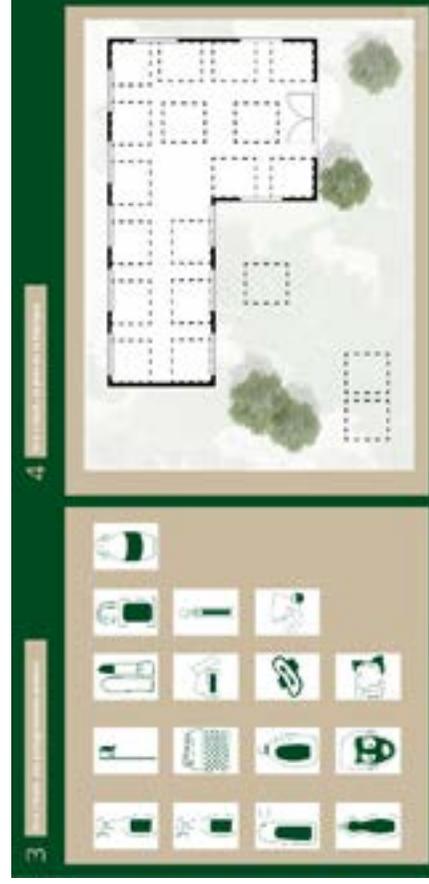


Fig 8 « Et si c'était... », via Miro, Marion Deleersnyder

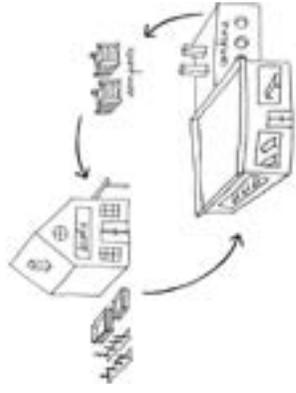


Fig 9 Le jardin à l'école, Émiline Prigent

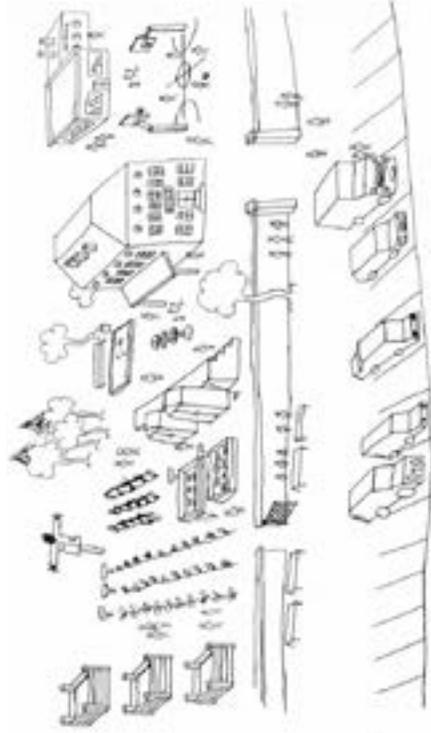


Fig 10 Le jardin à l'école, Émiline Prigent



Fig 11 Presse de jus de pommes, APFLE



Fig 12 Vente de jus de pommes, APFLE



Fig 13 Affiche de discosoupe à s'bokal



Fig 14, 15 Préparation des légumes pour la discosoupe à s'bokal



Fig 16 Libre service de productions alimentaires et non alimentaires à s'bokal



Fig 17 Cosmétiques et sents-bons gratuits

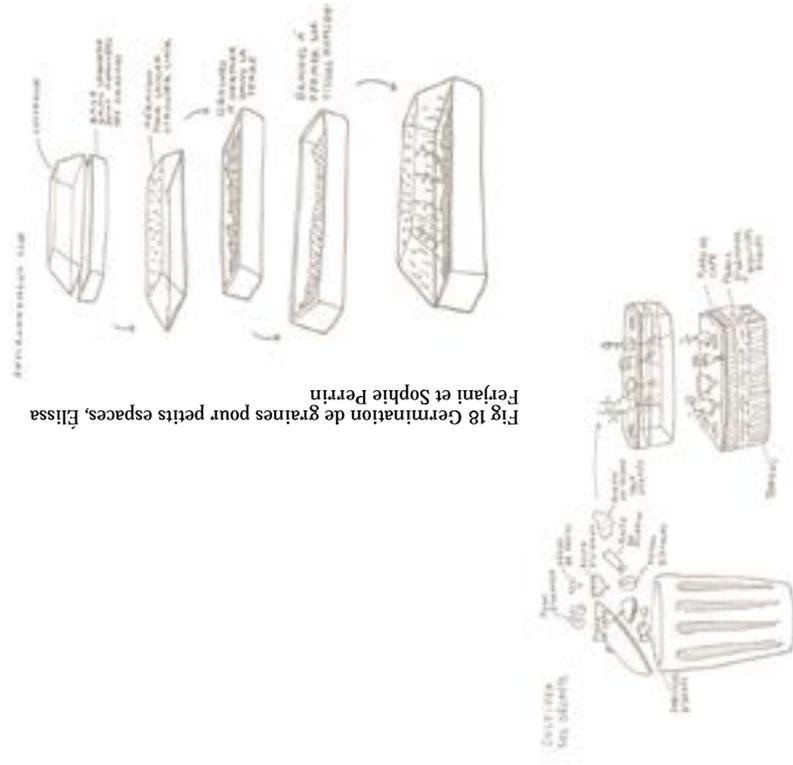


Fig 18 Germination de graines pour petits espaces, Elissa Ferjani et Sophie Perrin

Fig 19 Cultiver ses déchets à la maison, Elissa Ferjani et Sophie Perrin



Fig 20 Plantation de petits pois, Justine Paillet et Cyril Nicoud

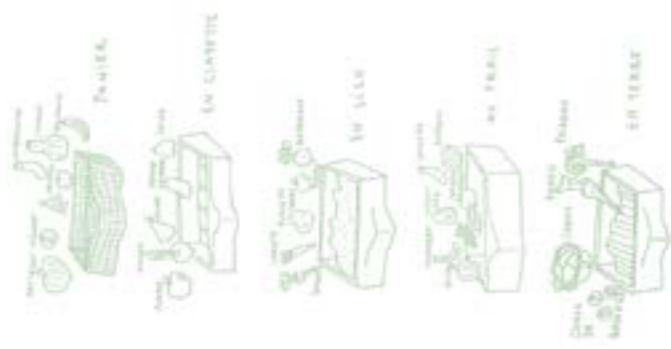


Fig 21 Conserver à manger à la maison, Elissa Ferjani



Fig 22 Conserver à manger à la maison, Elissa Ferjani



Fig 25 Spot de cruficulture à Climont



Fig 23 Séchage de fruits au soleil, Emeline Guenat



Fig 24 Séchoir, Emeline Guenat



Fig 26 Spot de cruficulture en Ardèche, "remorque laboratoire" et 2cv "Cultures du Climont"



Fig 27 Atelier Paysan



Fig 28 Modèle de visière en libre, par Christophe De Sabbata



Fig 29 Impressions en 3D (par fusion de filaments plastiques) des visières.

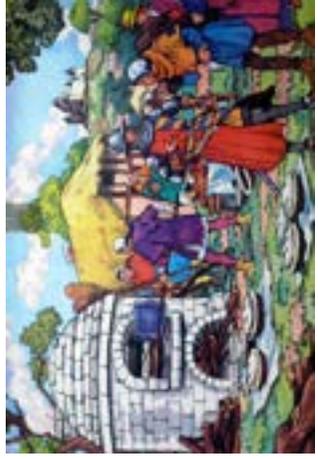


Fig 30 Four à ban ou four bannal, Illustration, Moyen Âge



Fig 31 Fours communautaires



Fig 32 Un frigo du désert végétalisé, à l'échelle d'un hameau, Émeline Guenat



Fig 35 Frigo solidaire installé devant l'Hôtel Graffaïgar à Strasbourg

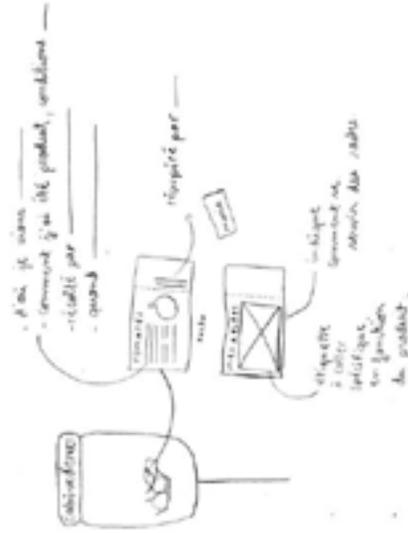


Fig 33 La boîte à dons, Louise Tudela

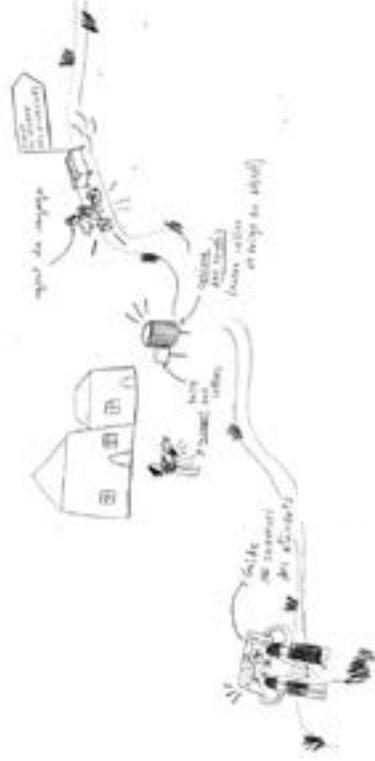


Fig 34 Un système de don alimentaire, Louise Tudela



Fig 36 Boîte à livres à Schweighouse-sur-Moder



Fig 37 Espace de gratuité en déchetterie de Kyrielle à Saumur



Fig 38 Espace de gratuité en déchetterie de Kyrielle à Saumur



Fig 39 Publication Facebook sur la page du SEL duo et du bas



Fig 40 Publication Facebook sur le groupe du SEL duo et du bas

Et si la gratuité était possible grâce à des financements institutionnels ?

La communauté de communes Sauer Pechelbronn souhaite s'engager dans un élan de solidarité, de micro communautés d'entraides, de mutualisation de service et d'autoproduction aussi. C'est ce que l'on peut lire dans le Contrat de Transition Ecologique de février 2020.

«Organisation par le Relais Assistantes Maternelles d'un atelier de fabrication de couches lavables et autres produits en lien avec la petite enfance et mise en place d'une zone de gratuité puériculture.» Contrat de Transition Ecologique, CCSP, p41

«Un conseil gratuit par un architecte, mutualisé à l'Echelle le Parc naturel régional des Vosges du Nord (la CCSP participe à hauteur régional des Vosges du Nord (la CCSP participe à hauteur d'environ 3000 €/an au financement du poste et de son fonctionnement) » Contrat de Transition Ecologique, CCSP, p34

Et oui ! La communauté de communes Sauer Pechelbronn propose une aide nommée «Eco-logis et patrimoine» dans le cadre du dispositif TEPCV (Territoire à Energie Positive pour la Croissance Verte), et cette aide est gratuite comme nous le dit leur contrat de transition écologique. Evidemment, la gratuité pour les habitants/ consommateurs est garantie par des subventions de la communauté de communes, qui elle-même reçoit de l'argent du Département, de la Région, de l'Etat ou même

Caractère de ce qui est fait ou donné sans contrepartie, sans recherche de compensation. (cnrtl)

Caractère de ce qui est fait sans but déterminé, de ce qui constitue une fin en soi; caractère de ce qui ne sert à rien. (cnrtl)

Cette dernière définition me permet de poser une première question qui va guider ma réflexion tout au long de mon article: peut-on produire ou agir sans attendre une certaine rentabilité, une rémunération ou bien une compensation ?

Poser cette phrase me laisse introduire la structure de cet article par plusieurs points. D'abord, je vais présenter le territoire par le biais de la gratuité, puis émettre des hypothèses pour essayer de définir ce que la gratuité signifie. La gratuité est-elle de l'autoproduction, est-elle le partage d'équipements ou même le processus d'appropriation de ces derniers ? Finalement, je conclurais en questionnant la valeur même de l'argent et les façons de la remettre en question.

En CCSP, on pourrait même passer par un premier tableau analytique de la gratuité...

entre service à la personne, alimentation, habillement...

et troc, temps, don, 0€, premium...

de l'Europe. Il est donc nécessaire à toutes ces entités de se coordonner pour financer ce type de projet par exemple et de pouvoir aider ce genre de territoire rural afin qu'il atteigne des objectifs qui sont aussi mis en place à grande échelle.

Par exemple, à la Région Grand Est, on s'inquiète et on agit en faveur de l'économie à grande échelle. En plein confinement, la Région a ouvert un espace de discussion virtuel le 19 mai 2020 pour présenter leur «Business Act Post-Covid». Des élus étaient présents mais aussi Madame Beyer, présidente de la chambre de l'artisanat et de l'industrie qui soutenait l'économie sociale et solidaire, en défendant «l'importance des structures type SCIC et SCOP [...] car elles sont réellement ancrées dans le territoire.» En ces temps de crise, la présidente de la CMA, se demandait quelle place aurait l'ESS dans une société en reconstruction, et si les politiques économiques renforceraient ce type d'économie.

Regardez cette image (fig.1, fig.2), c'est la plateforme que la Région Grand Est a mise en place pour Noël, un moyen gratuit pour les commerçants et les artisans de vendre leurs produits et leur service, sous la forme de chèques cadeaux. La preuve que les institutions peuvent faire beaucoup pour leur économie locale, et aider dans le même temps les consommateurs à dépenser leur argent par un moyen numérique, à défaut des boutiques ouvertes.

Si la gratuité était possible grâce aux financements institutionnels... Et bien aujourd'hui, l'institut économique DIW, en partenariat avec l'association militante «Mein Grundeinkommen» («mon salaire de base») va tester le revenu universel sur 120 personnes, pendant trois années. Ces personnes recevront 1 200 € par mois, et leur vie sera scrutée, afin d'analyser si des changements s'opèrent, en matière de relations sociales, d'alimentation ou d'emploi du temps.

Et si la gratuité était de l'autoproduction matériel ?

Et si vous pouviez fabriquer votre propre pâte à papier à la maison ? C'est le pari que Chloé Schlauder fait depuis mars 2020 (Fig 3, Fig 4). Elle développe des recettes et des protocoles afin de livrer des kits de fabrication de papier et de papier semencé maison. Et là, le champ des possibles s'agrandit: et si vous pouviez créer vos propres objets, mouler un abat-jour en papier, former un vide poche en papier ?

Et si vous pouviez faire pousser votre propre mycélium ? Elissa Ferjani a imaginé un scénario où le mycélium serait la matière première comme matériaux de construction et de liaison. Elle imagine elle aussi des kits de culture de mycélium à l'échelle d'un village (Fig 5, 6, 7).

Et enfin, si chacun dessinait sa fabrique rurale idéale ? Marion Deleersnyder laisse libre cours à l'imagination des personnes qu'elle va interroger, leur proposant de

construire le plan de leur fabrique de produits idéale ! Est-ce qu'il y a un atelier de couture pour des serviettes hygiéniques ? Est-ce que on pourrait se concocter un masque pour le visage ? Est-ce qu'un jardin de plantes médicinales pourrait servir de matière première à des produits cosmétiques, qu'on fabriquerait ensemble à la Fabrique Rurale ? (Fig 8)

Durant notre résidence à Preuschorf, nous avons eu une première idée de ce à quoi pourrait ressembler une laverie ou une cuisine de produits ménagers. Ainsi, Paola Bousseau, Marion Deleersnyder et Rosalie Schwindenhammer sont parties en forêt profiter de toutes ses matières premières gratuitement disponibles, ressources renouvelables à l'infini, elles ont cueilli du lierre. Ensuite, en en faisant simplement un macérat dans de l'eau frémissante, elles ont fabriqué de la lessive avec zéro euro ! Finalement c'est au travers de ces différentes expériences que nous, nous sommes rendus compte qu'en tant que designers, la matière première peut être le moteur de créativité. En allant chercher un produit spécifique, nous élaborons des recettes ou bien nous exécutons un protocole.

Une recette est une «formule indiquant les proportions des substances qui entrent dans certains mélanges et la façon de confectionner les mets» ^(nrtl) Un protocole quant à lui est une «instruction précise et détaillée mentionnant toutes les opérations à effectuer dans un certain ordre ainsi que les principes fondamentaux à respecter pour exécuter une opération, réaliser une expérience.» ^(nrtl)

En dehors de ce que l'on cherche à (re)produire, la méthode n'est pas la même entre un protocole et une recette. Alors que ce soit des outils, des produits ménagers, du matériau -par transformation ou fabrication- la même méthode ne s'applique pas. Néanmoins, lors de ces divers processus, on s'appuie à la fois sur des écrits scientifiques et à la fois sur des expériences populaires, des récits, ce qui enrichit grandement le résultat mais surtout toutes les étapes par lesquelles nous sommes passés.

Et si la gratuité était de l'autoproduction alimentaire ?

Collective

Et si vos enfants avaient un jardin à l'école ? Et s'ils apprenaient à cultiver des légumes ? Et si la cantine servait des légumes bio, produits à côté ? Emeline Prigent dessine son école idéale. (Fig 9, Fig 10)

«Faire son blé», «faire son oseille»

Et si on faisait de la rétrocession de pommes avec du jus de pommes ? Si vous amenez 100 kg de pommes de votre jardin et qu'on vous vendait 63 bouteilles de jus de fruits à prix réduits ?

Ça, c'est la réalité ! L'association APFLE propose ce service, vous déposez vos pommes à Lembach, près du centre de secours, puis l'entreprise POM'OR (SAUTTER) à Sessenheim vous transformera vos pommes. Ce n'est pas totalement gratuit, mais c'est un service à prix réduit, c'est un réseau de personnes intéressées, c'est une mutualisation de machines et de transports, bref, une économie de moyen en somme. (Fig 11, Fig 12)

Et si on se regroupait pour cuisiner des légumes et des fruits abimés ? Ça aussi c'est la réalité ! Du 12 au 16 octobre 2020, nous étions présents dans la hall du Carreau, au 18 rue Hattenweg à Preuschorf ! On a servi des litres et des litres de soupe gratuite, cuisinés avec amour avec des légumes locaux, récupérés presque exclusivement gratuitement chez plusieurs producteurs des communes alentour. Pour rappel, ce concept existe à Strasbourg et partout en France sous le nom de Disco Soupe. C'est un mouvement solidaire et festif qui s'approprie l'espace public et le rebut alimentaire pour sensibiliser au gaspillage alimentaire. Nous avons donc exploité leur concept et profité de leur matériel pour faire notre propre Disco Soupe, avec les habitantes de la Sauer. (Fig 13, 14, 15)

Aussi durant ce workshop, nous avons produit nous-même pleins d'autres choses, et ces produits étaient en libre-service pendant toute la semaine. (Fig 16, 17) Chaque visiteur a eu le plaisir de recevoir, au choix, des bocaux lacto-fermentés, des pochons sent-bons, du liquide vaisselle maison, de lessive. Finalement, nous, de jeunes étudiant.e.s designers de la ville, avons été le moteur de divers échanges de bons procédés. Effectivement, nous étions là parce que nous avions besoin des habitant.e.s, de leur temps, de leurs avis, de leur expertise en tant qu'usager, en tant que personnes résidente d'un territoire, en tant que spécialiste de leur propre activité professionnelle, etc. Et en échange, je crois que nous avons tout pour plaire: de la jeunesse, de l'énergie à revendre, un espace de projection, des ateliers gratuits pour apprendre à (tout) faire, de la nourriture en libre-service...

Un workshop in situ est un moment et un lieu d'expérimentation, où, pour moi, il est important de se laisser porter par ce qu'il y a à disposition. Nous avions la nature, nous avions les légumes, le matériel, nous avons offert un temps convivial pour prétexte à la rencontre, et donc au temps passé. C'était donnant-donnant. Offrir et recevoir en échange. Faire cadeau de quelque chose fait avec du temps et de l'attention, rien de plus pour obtenir des informations précieuses à nos yeux. Et nous étions comblés.

Individuelle

«Grow your own food, it's like printing your own money» ^{Ron Finley}

Ron Finley est un fervent défenseur de la nature en ville, et aussi de l'autonomie alimentaire qu'on peut avoir en faisant pousser ses propres légumes, en plein centre ville. C'est une décision et une action individuelle mais

aussi collective, une expérience riche en rencontres, en échanges.

Et si, à l'échelle individuelle, vous pouviez autoproduire votre alimentation ? C'est ce qu'Elissa Ferjani et Sophie Perrin ont cherché à démontrer en cultivant leurs déchets, en testant la germination de graines, de noyaux, de pépins par différentes manières de faire. (Fig 18, Fig 19)

Justine Baillet et Cyril Nicoud, eux, sont partis directement du produit même: le petit pois. Expérience réussie ! (Fig 20)

Et puis si nous pouvions, à l'échelle individuelle, conserver ses fruits et légumes, déjà autoproduits ? Elissa Ferjani propose (Fig 21, Fig 22)

Et si la gratuité était à l'état naturel ?

Et si la gratuité se trouvait dans la nature, dans sa simplicité d'accès, dans sa libre utilisation des ressources renouvelables ?

Le vent, l'air, le soleil, l'eau, la terre, la chaleur et la fraîcheur. Exploiter les éléments naturels. Recevoir, et redonner.

Expérimentation

Emeline Guenat a fait l'expérience de faire sécher des fruits au soleil pendant le confinement. (Fig 23, 24) En passant par plusieurs phases de conception, l'étudiante adapte son dispositif aux comportements des éléments naturels: comment le vent sèche les fruits, l'inclinaison du soleil, le nombre de morceaux de fruits par étages...

Grâce à ses expériences, puis ses observations, elle tire des constats qui lui ont permis de construire et d'améliorer au fur et à mesure son séchoir. (Fig 24)

Fabrice Krencker en 2018, fait ses premières expérimentations sur la Crufiture. Comme Emeline, il va passer par beaucoup de tests in situ (Fig 25, Fig 26), il va élaborer des recettes, il va avoir besoin de nouveaux outils, de dispositifs et d'objets adaptés au séchage des fruits au soleil et au vent. Il va suivre ses protocoles, il va passer lui aussi par de nombreuses phases qui constituent un projet de création d'un produit (alimentaire ou non).

Et si la gratuité était le partage d'objet/outil/espace ?

La libre utilisation

«Nous accompagnons les agriculteurs et agricultrices dans une conception ascendante, inédite et subversive de machines et de bâtiments adaptés. En remobilisant les producteurs et productrices sur les choix techniques

autour de l'outil de travail des fermes, nous retrouvons collectivement une souveraineté technique, une autonomie par l'entraide et la réappropriation des savoirs et des savoir-faire, à rebours des technologies qui déposèdent.» (Atelier Paysan). Atelier Paysan est une coopérative d'accompagnement pour l'autoconstruction de machines et de bâtiments agricoles. Ils œuvrent pour une réappropriation des savoirs faire et une autonomie des paysan.ne.s. Et ils proposent, via leur site internet, des plans libres de machines et dispositifs agricoles. (Fig 27)

Sur la Sauer, Christophe De Sabbata (secrétaire de l'association TechniStub) s'est mis à imprimer des visières en 3D pour les soignants et personnels de travail pendant le confinement de printemps 2020. Il a donné ce modèle à tous ses amis et bénévoles de l'association possédant une imprimante 3D chez eux. (Fig 28)

L'utilisation libre de dispositifs est un concept théorisé, une culture du libre fleurie sur internet ainsi que dans le design par exemple. L'idée est de pouvoir accéder à tout, par tout le monde et partout dans le monde. C'est une véritable volonté politique que de vouloir tendre vers cet objectif. Sur internet par exemple, la culture du hacking, de l'impression 3D permet de se réapproprier son quotidien, de concevoir, dessiner, fabriquer et produire en série ses propres objets, et surtout de développer une formidable communauté.

Les Fablabs par exemple, sont des lieux qui promeut ce type de culture du faire soi-même, et d'une certaine manière de la gratuité, de l'échange de savoirs et savoirs faire ou «matière grise». On l'a vu avec l'épidémie de Covid 19, les Fablabs sont des lieux ressources pour un territoire, et contiennent à eux seuls, énormément d'intelligence collective. (Fig 29)

La libre utilisation est théorisée, mais elle est aussi très concrète, et appliquée depuis longtemps dans l'histoire des civilisations:

Les caves romaines et leur labyrinthe permettaient de mettre en commun leurs denrées alimentaires ainsi que de les conserver longtemps, d'utiliser les propriétés rafraichissantes du sol.

Concernant toujours l'alimentation, les fours à ban sont des fours que possédaient les seigneurs et qu'ils mettaient à disposition du peuple au Moyen Âge.(Fig 30) Ainsi, pour payer l'utilisation de ce fout, les propriétaires de ces fours prélevaient au peuple un pain sur trois.

Contrairement au four à ban, les fours communautaires eux, sont au village tout entier, ou à une ou plusieurs familles. (Fig 31) Comme elles sont toutes propriétaires, les personnes du village se servaient d'une fournée de pain pour toute la communauté; ils en profitaient même pour en faire plusieurs usages: une fois que le pain était cuit et que le four descendait en température, ils mettaient des noix à sécher par exemple.

Emeline Guenat s'est donc basée sur tous ces types de constructions, d'architectures du »consommer ensemble» pour concevoir ce frigo du désert géant.

Elle a utilisé, elle aussi, les propriétés bénéfiques du sol et aussi celles des végétaux pour construire un dispositif qu'elle pense pour un collectif: plusieurs entrées, de la hauteur sous plafond, des assises, des interstices classées, des allées pour circuler. (Fig 32)

Le don, le troc, le service rendu

Les espaces de gratuité sont généralement ponctuels, mais l'espace public est de plus en plus approprié par des citoyens, associations et alors on voit apparaître des microarchitectures, des boîtes à dons, des boîtes à livres un peu partout. (Fig 36, Fig 37, Fig 38)

Nous retrouvons un des objectifs de la communauté de communes Sauer Pechelbronn:

« Organisation d'un GratiSel par le SEL de l'Outre-Forêt: bourse d'Echange gratuit d'objets d'Echange gratuit d'objets » Contrat de Transition Ecologique, CCSP, p41

En effet, le SEL de l'Outre Forêt existe bel et bien. Ce n'est pas un objectif à atteindre, cette fois, c'est un organisme réel ! Le SEL signifie Système d'Echange Local, ce sont des personnes qui se regroupent pour partager et échanger des objets ou des services gratuitement.(Fig 39, Fig 40) Ils utilisent tout de même une valeur de base à partir du temps passé. Par exemple: une minute est égale à un grain de sel. Cet outil sert seulement à comptabiliser les échanges et à constituer une « bourse ». ^(Wikipédia)

vue la proximité, mentionner aussi les services et magasins gratuits allemands ? <https://laboutiquesansargent.org/magasins-gratuits-allemands-systemfehler/>

Les SEL soulèvent quelques problématiques: j'aperçois des enjeux de design, à savoir des enjeux esthétiques, techniques, par exemple 'quels outils utilisent-ils pour comptabiliser leurs échanges?' Il y a aussi la question de faire communauté dans un territoire rural qui est difficile, mais avec le confinement qui creuse de jours en jours davantage les inégalités, on peut parler plus largement de la difficulté de faire communauté à distance. Peut-on faire communauté seulement sur internet ? Peut-on pratiquer le don, le troc, seulement via les réseaux sociaux, via un espace virtuel, avec comme seul point de rencontre, l'échange du-ditproduit ?

Et si la gratuité était l'appropriation des dispositifs et le temps de faire ensemble ?

Ici, je vais m'appuyer sur l'enquête exploratoire « Vers une conserverie de territoire » sous la direction de

1 — « Système d'échange local. » Wikipédia, l'encyclopédie libre. 8 oct. 2020, <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=System%C3%A8me_d%27%C3%A9change_local&oldid=175407536>.

Mireille Dietschy en février 2020. Pour démarrer notre recherche sur le thème de la conserverie et de l'alimentation, nous sommes allés à la rencontre de personnes spécialistes dans leur domaine (zéro déchet, herboristerie, cuisine, conservation, maraichage, vente, médiation...).

Voilà une partie des constats que nous avons retirés de nos entretiens semi-directifs, qui je trouve, regroupent tous des notions sociales comme la solidarité, l'entraide, mais aussi des notions écologiques qui reviennent régulièrement, car ce sont des sujets liés entre eux par leur utilisation dans les milieux associatifs et engagés.

La gratuité et le don au cœur de la récupération

« La récupération, ici plus précisément le glanage, est un acte qui ne demande pas de contrepartie financière, la récupération devient un moteur d'engagement pour la cause contre le gaspillage. La notion d'échange, de don est omniprésente quand il s'agit de récupération ou encore d'acte anti-gaspillage. Les frigos solidaires sont construits sur ce schéma d'échange. Les personnes déposent ou récupèrent des plats dans un frigo public, accessible à tout le monde. » (« La gratuité et le don au cœur de la récupération », p6)

Initier de nouvelles pratiques

« L'association [La Tente des Glaneurs] a deux objectifs. Le premier est de lutter contre le gaspillage pour ensuite redistribuer les denrées alimentaires aux personnes dans le besoin. C'est important pour eux de mettre en avant la dimension sociale dans leur action en allant directement au contact des personnes dans le besoin. Cela permet d'échanger, de rencontrer des personnes. » Marine Winter (« Initier de nouvelles pratiques », p6)

Des personnes en situation de précarité alimentaire ?

« Plusieurs producteurs et commerces alimentaires se soucient aujourd'hui de faire un geste pour les personnes en situation de précarité alimentaire, en instaurant divers systèmes, comme par exemple le don de produits à DLC courte à des banques alimentaires.

C'est le cas des Confitures du Climont, qui est en partenariat avec la banque alimentaire, et qui effectue la récupération puis la donation de confiture à DLC courte. Ce geste de solidarité permet à la fois d'aider et de donner aux personnes dans le besoin, mais aussi d'éviter le gaspillage.

L'initiative de la Tente des glaneurs est d'éviter le gaspillage en redistribuant les produits glanés sur les marchés à des personnes en situation de précarité alimentaire. [...] Lucille de l'association explique : « n'importe qui peut venir chercher, peu

importe le contexte social où il se trouve, peu importe son niveau financier, on ne demande aucun justificatif » Bien que cette récupération soit ouverte à tous, les jours où les récoltes sont moindres, les glaneurs incitent les personnes en situation de précarité à se présenter en premier. Gratuité et universalité permettent ainsi à des produits toujours consommables d'être tout simplement mangés.

Le frigo solidaire est une autre initiative, lancée par Doumia Metboul en 2017 à Paris. Il permet au voisinage, commerçants, restaurateurs, de déposer dans un espace public des denrées alimentaires (dons, invendus, produits en date limite de consommation). Son accès est libre. Il permet aux plus démunis de se nourrir et évite le gaspillage. [...] Est-ce que l'anonymat est une condition au fonctionnement et à l'appropriation du frigo solidaire? Ne pourrions-nous pas imaginer élargir l'initiative à tout public, favoriser la mixité sociale, et des temps d'échange entre les donateurs et les receveurs. Cela permettrait de supprimer un éventuel sentiment de honte en se servant dans le frigo. Lors de notre enquête nous avons effectivement entendu un acteur dire que se servir dans le frigo pouvait provoquer une gêne. [...]

Le frigo solidaire pourrait être l'opportunité d'organiser des événements types Disco Soupe. Ce mouvement repose sur un principe collaboratif, n'importe qui peut organiser la manifestation. Il s'agit de récupérer des invendus qui sont ensuite cuisinés par des bénévoles pour réaliser des soupes et des salades qui seront partagées dans une ambiance festive. Le but est de lutter contre le gaspillage mais surtout de générer du lien social. » « Des personnes en situation de précarité alimentaire ? » p13.

Et si la gratuité était de questionner la valeur de l'argent, l'euro ?

« Je veux aussi parler du secteur de l'ESS, de la résilience des modèles qu'empruntent les travailleurs sociaux. Ils créent de la valeur qu'on est pas encore en capacité de capter mais qui ont des grosses influences sur les institutions privées ou publiques actuelles. Et on parle ici ni du modèle associatif ni du monde économique, juste de ce cadre là un peu entre deux. » L'économie de demain, Bota TV [en ligne le 24 mai 2020] Lena Borsoi <https://www.youtube.com/watch?v=7odrTk4pBaw&fbclid=IwAR-3Q7mXYTwhTQ1pu4jdMSDVbw-E9lK3_JomUcKDo73WEv0-43niRX1_n1m8>

Et si on utilisait la gratuité pour manifester ? Longuement théorisée, la grève de la gratuité (ou la grève de l'argent) est souvent utilisée dans les transports (péages, métro, train, bus...)

« Les actes gratuits, généreux, ont toujours été nombreux lors des conflits sociaux », poursuit M. Ariès. « [...] Les soupes populaires, les familles qui accueillaient en vacances des enfants de grévistes, les paysans qui distribuaient de la nourriture gratuitement aux ouvriers... tout cela fait partie du répertoire d'action traditionnel » disait Paul Ariès, auteur de *L'ouvrage Gratuité versus capitalisme*, pour

Reporterre, le 9 janvier 2020

En effet, la gratuité est un outil utilisé dans de nombreux combats. On le voit dans l'écologie, les combats pour l'égalité sociale, la démocratie... Mais c'est aussi une solution adoptée par les institutions, comme on l'a vu avec la région Grand Est qui propose un service de vente gratuitement aux commerçants. Et on peut aussi voir une aide économique dans les services de transports rendus gratuits ponctuellement: à Strasbourg par exemple, le premier samedi du mois est un jour où on peut prendre le tram et le bus gratuitement !

On manque de quelques liens plus généraux sur design et gratuité:

- le web gratuit, une fausse gratuité, travail caché « si c'est gratuit, c'est toi le produit »
- le projet de design en situation de formation, une prestation gratuite ?
- le stage non rémunéré, un travail gratuit ?
- gratuit en euros oui, mais tu gagnes un réseau, tu construis ton réseau, tu construis ta place de design à un lieu
- la différence entre le libre et le gratuit...



**comme
habiter**

par
lorenzo cerami

Fig.2 : Ivan Illich - La convivialité



Fig.1 : Céline Bonicco-Donato Heidegger et la question de l'habiter



Fig.3 : Terres de Hêtre - Bât'Innovant

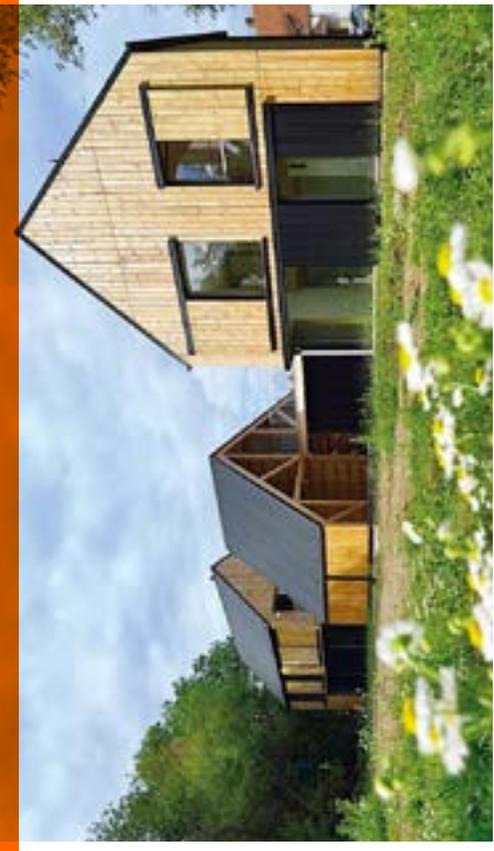


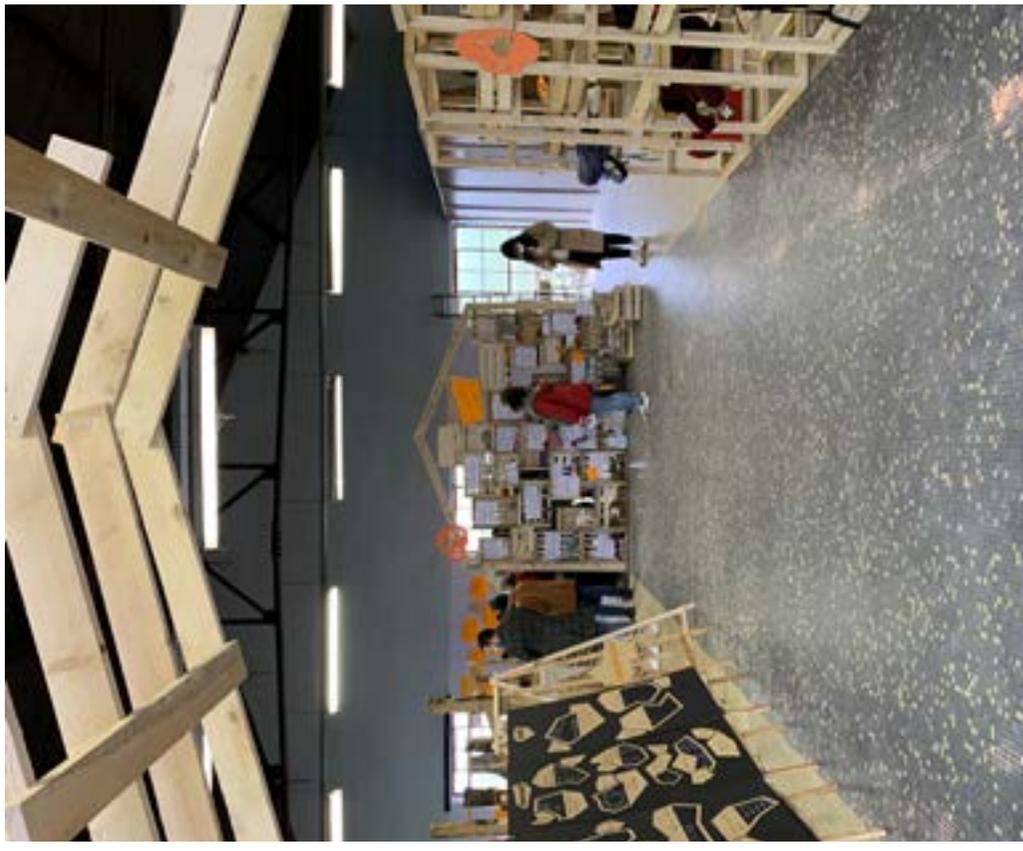
Fig.4 : Local Workshop Preuchdorf



Fig.5 : Enseigne Workshop Preuchdorf



Fig.6 : Espace Workshop Preuchdorf



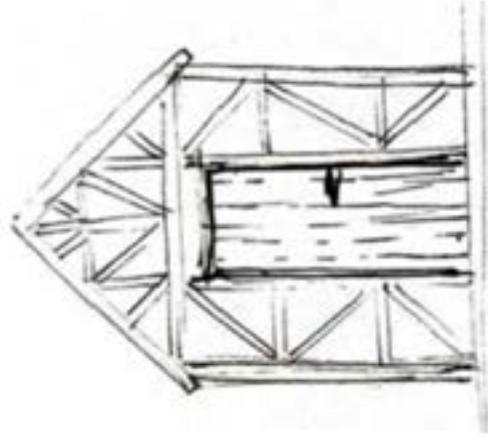


Fig.7 : Esquisse Ceillier - Camille Roignant

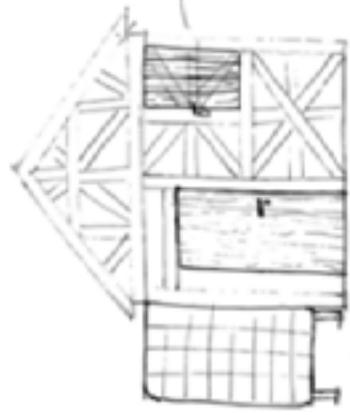


Fig.8 : Esquisse Ceillier - Camille Roignant

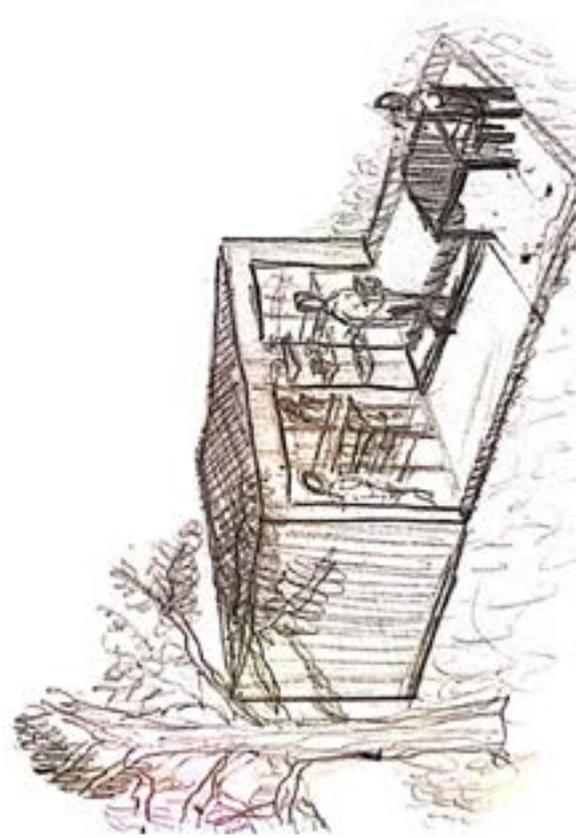


Fig.11 : Esquisse Stuebe alcôve - Lorenzo Cerami



Fig.9 : Axonométrie de la Stuebe

Fig.10 : Stuebe traditionnelle

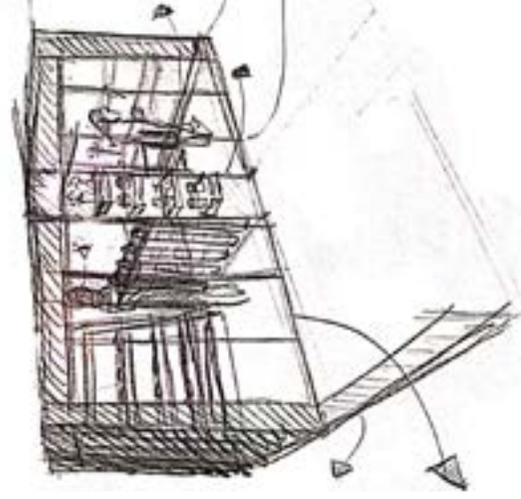


Fig.12 : Esquisse Stuebe alcôve - Lorenzo Cerami

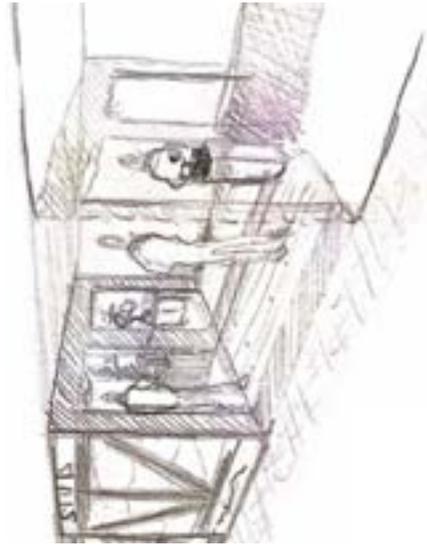


Fig.13 : Esquisse marché de la Stuebe - Lorenzo Cerami

Le terme habiter est assez simple dans sa définition, le terme «*d'habitation*» provient du latin *habitatio* et exprime le «fait d'habiter», la «demeure». Le verbe «habiter» est emprunté au latin *habitare*, «avoir souvent», comme le précise son dérivé *habitus*, qui donne en français «habitude», mais ce verbe veut aussi dire «demeurer»¹. ou bien «Occuper habituellement un lieu, se trouver habituellement dans, vivre dans un espace qui offre les conditions nécessaires de vie et de développement.»²

D'un point de vue philosophique, habiter, selon *Heidegger*^{fig.1} après la seconde guerre mondiale, c'est de dire «*qu'il faut reconstruire, en offrant aux gens un logement qui leur permette de réaliser leur être, un logement qui ne va pas simplement satisfaire des exigences biologiques de confort physique, mais que tout un chacun a droit non pas simplement à un logement mais un habitat.*»³

Ou encore dans ce texte phare sur la convivialité, d'Ivan Illich^{fig.2} qui amplifie sa critique de la société industrielle. Dénonçant une soumission née du productivisme, le culte de la croissance et de la réussite matérielle, il oppose à la «menace d'une apocalypse technocratique» la «vision d'une société conviviale»⁴.

Ce n'est que par la redécouverte de l'espace du bien-vivre, qu'Illich appelait la convivialité, que les sociétés s'humaniseront.

On n'habite plus, on investit un lieu ?

Dans les faits ce n'est pas aussi simple qu'on le croit «*On n'habite plus, on investit un lieu*». Ce *verbatim*, sorti lors d'une discussion animée durant mon stage de cet été à l'Ososphère, donne un regard critique sur les nouvelles architectures standardisées et très peu conviviales que l'on investit pendant un temps mais qui ne sont pas voués à nous faire rester pour habiter dedans. Cette idée guidera mon propos et en parallèle de ce *verbatim*, il y a l'objectif TEPOS mis en place par la Communauté de Commune Sauer-Pechelbronn, qui vise à devenir un territoire à énergie positive c'est-à-dire qu'il consommera autant d'énergie qu'il n'en produira d'ici 2037.

En 2020, en pôle position, c'est *l'habitat qui consomme le plus d'énergie sur le territoire de la Sauer (pour*

██████████

1 — «*Habitat, habitation, habiter*» - Thierry Paquot cairn.info

2 — Définition du cnrtl

3 — *Heidegger et la défense du droit à habiter*- Céline Bonicco-Donato

4 — Site Seuil.com la convivialité - Ivan Illich

*chauffer les maisons) et vient en seconde position le transport*⁵.

Quel constat sur les besoins d'habitabilité ?

Sur le territoire de la communauté de commune Sauer-Pechelbronn

il y a «une véritable problématique à faire rester» les entreprises et les habitants d'après Jean-Baptiste Kern responsable du pôle économie de la communauté de commune. Il existe un problème d'offre et de demande qui confirme que l'«*on n'habite plus, on investit un lieu*», il y a donc un réel travail à faire sur les besoins des habitants pour résoudre ces problèmes. C'est peut être grâce au design et aux traditions présentent sur le territoire que les problèmes peuvent trouver leur réponses, comme le montre le *Bât Innovant* de Preuschdorf avec ces deux maisons hybrides faites à partir de bois locaux et qui propose une nouvelle façon d'habiter, en trouvant un équilibre entre les espaces publics et privés de la maison. Le travail effectué sur les communs, ouvre sur la notion du «*bien vivre*» de Illich, poussant à la convivialité dans ces nouveaux lieux.

En mettant l'accent sur les intentions *TEPOS* du territoire visant à devenir la vitrine de l'Alsace Verte selon *Jean-Baptiste Kern*, que d'ici 2037, la communauté de commune vise à faire émerger le patrimoine historique de la Sauer et de faire en sorte que le terme d'*Alsace verte* en devienne l'identité forte.

Les matériaux locaux pour habiter ?

En termes de production d'énergie locale, le bois couvre plus de la moitié du territoire de la Sauer, grâce à sa forêt, *c'est l'énergie qui arrive en première position*⁵. Pour être *TEPOS* il faut réduire les consommations énergétiques et augmenter les productions d'énergies renouvelables. Par exemple à Preuschdorf, un projet de bâtiment nommé le «*Bât Innovant*» ^{fig.3} a été construit à proximité de l'ancienne friche pétrolière de Pechelbronn. Il s'agit de deux maisons (T5) qui sont reliées par une partie commune, ces bâtiments répondent à un double enjeu qui sont de proposer des constructions compactes qui tendent au passif (en lien avec l'économie d'énergie) grâce aux ressources forestières local (Pin sylvestre et Hêtre) et d'offrir des espaces assurant une forte intimité dans la recherche d'une relation harmonieuse et progressive entre l'espace public et l'espace privé. Ces espaces amènent à créer un espace collectif mutualisé, avec de grande dimension et pouvant même accueillir une grande diversité d'usages (bricolage/vélos/repas collectifs etc.).

██████████

5 — Site de la communauté de communes Sauer-Pechelbronn

La conserverie pour habiter ?

On peut se demander si la conserverie ne serait pas un aspect intéressant pour habiter et ne plus simplement investir, ne pourrait pas être la conserverie comme nous l'avons fait pendant le workshop S'Bokal d'octobre 2020.

En effet la conserverie peut être vue comme point d'entrée et vue aussi sous différentes formes en fonction des activités que l'on y trouve. La rencontre de Gérard Kuffler de l'Association Historique de Kalhausen faite en amont de ce workshop, nous a donné une vision et notamment sa vision, de ce que pourrait être la conserverie de demain: «*Moi je m'imagine un local avec de vieux instruments, du vieux matériel là-dedans et avec pleins de panneaux. Une sorte de musée, un musée de la conservation ! Un truc comme ça... Ou est-ce que ça sera un truc qui va effectivement travailler? Conserverie... Est-ce-que ça va travailler? Est-ce-que ça va faire des conserves ?*». Gérard Kuffler fictionne une conserverie comme un lieu s'apparentant à un musée, où les espaces seraient entièrement dédiés à la conservation et aux techniques qui gravitent autour de cette notion. Ce serait alors une sorte de musée de la conservation avec du matériel ancien, des contenants et autres artefacts liés à la conservation à travers les époques. Tout cela expliqué et commenté par des panneaux de type cartels ou des témoignages.

C'est un lieu qui semble être un lieu ressource où l'on peut apprendre, prendre et même parfois donner.

Le lieu où pourrait s'implanter la conserverie fait aussi résonance avec la démarche locale, les traditions du lieu, du territoire et nous l'avons vue lors de notre résidence à Preuschdorf sur le territoire de la Sauer-Pechelbronn qui est un territoire à énergie positive avec des démarches écologique «Verte» ce qui donne plus d'impact à notre démarche pour la conserverie. Cela passe bien évidemment par les savoir-faire locaux pour ensuite l'appliquer à notre objectif la conserverie.

La conserverie fictionnée par Gérard Kuffler aura été très proche de ce que nous avons imaginé et mis en place durant cette semaine, car durant la résidence nous avons fait de ce lieu un mini musée exposants des possibilités de changement contre nos habitudes du quotidien comme par exemple faire un atelier «*maison propre*» pour montrer qu'il est possible de faire ces propres produits ménagers, en valorisant une démarche *do it yourself* et en changeant notre rapport à l'espace car c'est par le geste que notre espace c'est dessiné et changé tout au long de la semaine, selon nos besoins l'espace c'est transformé, il est passé d'un lieu aménagé pour faire de la construction où il y a plein de poussière à un espace multifonctionnel s'apparentant à la *Stuebe*, qui est le salon des maisons traditionnelles alsacienne provoquant un sentiment de convivialité et qui est chaleureux. S'bokal à été co-pensé et co-construit par nos soins il en fait donc un lieu où l'on y vit autrement que dans les habitations stéréotypées où l'on mange, boit et dort. Tout à été réfléchi dans un esprit de partage car c'est un

espace ouvert à tous où l'on retrouve à des moments, de l'intimité quand on réfléchit dans son coin et des moments publics quand on partage et qu'on produit ensemble, c'est donc dans l'hétérotopie voire même dans la contingence de ce qui peut être et ne pas être, que le *S'Bokal* se démarque et nous propose une nouvelle façon d'habiter. Il me semble donc important de soulever ces points pour comprendre ce qui à fait pour que cette simple résidence où nous avons investi les lieux pendant une courte durée, devienne un réel lieu de vie dans lequel nous pouvons habiter et même cohabiter.

Expérimenter l'habitat par la convivialité ?

Le degré d'accessibilité à ce lieu-dit de la conserverie est aussi une question fondamentale suivant le type et l'univers de projet que l'on veut créer.

Est-ce que la structure doit être ouverte, fermée ? Accessible à un public restreint ? Si oui, de quels critères dépend le type de public ciblé ? Ces différents choix rendant plus ou moins accessible le projet ont un impact sur le fonctionnement du projet

en lui-même, c'est pour cela que nous avons expérimenté ces différentes possibilités pendant le workshop afin d'adapter notre espace et nos outils pour façonner cet espace. Dans son livre sur la convivialité, Illich distingue les outils selon leur degré de *convivialité*. L'outil convivial est maîtrisé par l'homme et lui permet de façonner le monde au gré de son intention, de son imagination et de sa créativité. C'est un outil qui rend autonome et qui rend «capable de se charger de sens en chargeant le monde de signes»⁶. C'est donc un outil qui nous permet de travailler et non un outil qui travaille à la place de l'homme. A contrario, un outil non-convivial domine et façonne l'humain.

J'appelle société conviviale une société où l'outil moderne est au service de la personne intégrée à la collectivité, et non au service d'un corps de spécialistes. Conviviale est la société où l'homme contrôle l'outil. - Ivan Illich

Nous avons donc opté pour un lieu public, où tout le monde y est le bienvenu pour s'atteler à la tâche et partager les ressources et savoir-faire en toute liberté mais nous avons quand même mis en place une programmation qui nous a permis de voir quels types de personnes pouvait-être potentiellement intéressés par un tel lieu.

A contrario, si nous avions opté pour un lieu privé basé sur invitations nous aurions laissée filer entre nos doigts une bonne partie des contacts que nous nous sommes faits et tous nos travaux de prospective montrant des possibles champs de ce qui peut fonctionner pour s'inscrire dans une démarche TEPOS n'aurait jamais été vu ni fait parce que la notion de partage y aurait été très peu présente, puisqu'il aurait

██████████

6 — Ivan Illich - *La convivialité*

été plus difficile d'accéder au lieu à cause d'une non communication qui augmentent les intermédiaires. Cela aurait, finalement, grandement limité l'accès à ce savoir et l'aurait rendu élitiste.

Habiter et cohabiter ?

Le *S'Boikal* fig.6 rassemble et montre comment habiter et cohabiter dans les communs. L'exemple des frigos solidaires, présents dans l'enquête exploratoire de sociologie effectuée par? pendant le premier confinement, permet d'illustrer mon propos :

« le frigo est situé à l'extérieur, quand vous longez ici, donc là on a une autre porte, et on a un mur un peu encastré et donc il est ici, en gros il est dans un renforcement de mur ». L'objet de conservation est situé dans la rue, un lieu public. Ce choix d'emplacement montre bel et bien un souhait de mettre à disposition un bien en libre service.

La rue étant un lieu d'échanges, de passages et de mouvements, elle permet une ouverture au grand public du projet. De sa présence physique, le frigo s'impose comme un bien commun.

L'identification du bien se fait par son service et non par son appartenance à quelqu'un. Ce positionnement ouvert, comme noté précédemment, concorde avec le modèle économique du service et dans notre cas nous sommes simplement là pour donner un aperçu des bienfaits d'offrir un lieu convivial où tout le monde partage son savoir-faire. Pour le frigo solidaire c'est la gratuité par l'échange de nourriture : « Enfin c'est gratuit, n'importe qui prend dans le frigo. Il y a ce moment parfois où il peut y avoir de l'abus dans le sens où y'a un grand plat à partager, y'a une personne qui va prendre tout le plat... après voilà peut être que la personne ils sont à 10 chez eux... Il y a pleins de choses comme ça ou derrière on a pas la visibilité, on peut pas savoir, mais sinon non c'est totalement gratuit ! C'est un principe d'échange hein, de récup, d'anti gaspi... Y'a rien, rien de payant ! ». Un fonctionnement qui, comme le précise Charline, repose sur le civisme des acteurs qui gravitent autour du frigo. Ce modèle offre donc une liberté d'utilisation qui parfois, selon les gens, a un impact plus ou moins positif. Il faut noter que chaque lieu induit un fonctionnement spécifique. Il est donc nécessaire de penser à lier un service et son fonctionnement à son lieu d'implantation idéal.

Ce qui renvoie à des problématiques d'offres et de demandes qui donnent le ton, la cohérence que va avoir le projet. Pour habiter on doit d'abord bien cerner les besoins pour s'inscrire dans une démarche qui guide les problématiques des habitants du territoire.

Le modèle fermier - La ferme comme modèle d'habitabilité d'un lieu ?

Certains besoins ont été fictionnés pour répondre à ces

problématiques d'offres et de demandes qui sont ancrées sur le territoire voir même propre à certains villages. On peut aller voir du côté de *Camille Roignant* qui s'était fixé comme objectif de « *recréer cette pièce qui autrefois était d'une importance vitale pour la survie des habitants* ». Le *cellier* fig.7 permet de conserver les denrées et conserves alimentaires, c'est un espace qui permet de changer nos habitudes alimentaires puisqu'on produit nous-même ses conserves.

Le *cellier* sert aussi à re-valoriser le patrimoine alsacien grâce au système de construction traditionnelle en colombage et nécessiterait l'utilisation de ressources et de savoir-faire présents sur le territoire.

Ce *cellier* fig.8 est destiné à être multiplié de façon à ce qu'il soit présent au plus près des habitations. En effet étant donné que chaque ville est accessible en voiture et pas forcément par la voie verte, il peut-être intéressant que ces conserveries soient aussi accessibles à pied et en vélo.

Ce *cellier* serait composé de plusieurs parties comportant des robinets reliés au récupérateur d'eau, un rangement d'outils, des box, d'une recyclerie et d'une tablette à l'entrée. Au dessus des box on y trouvent des étagères en hauteur dédiées

à la vente de produits locaux. Il y a aussi « La recyclerie » qui est un petit espace réservé à la scission des bocaux ou tous autres contenants pour aliments.

« La tablette » est là pour soutenir les conserves si besoin. Enfin les box sont attitrées sur demande et seront individuelles. Ce projet permet de proposer une manière alternative d'habiter en ayant directement chez soi un espace de conservation qui est en circuit court.

De mon côté, cette notion d'habiter provient aussi de la tradition alsacienne mais dans l'espace de la maison que l'on appelle la *stuebe* ici en Alsace. La *stuebe* fig.9 est l'espace central de la maison car c'est un lieu multifonctionnel, on y mange, boit, joue, discute... C'est un lieu vivant et convivial.

L'idée qui découle de cet espace est de déplacer la *stuebe* fig.11

à l'extérieur pour retrouver cette convivialité pour en faire un lieu de conservation, créant ainsi, un espace semi privé, semi public sous forme de micro-architecture.

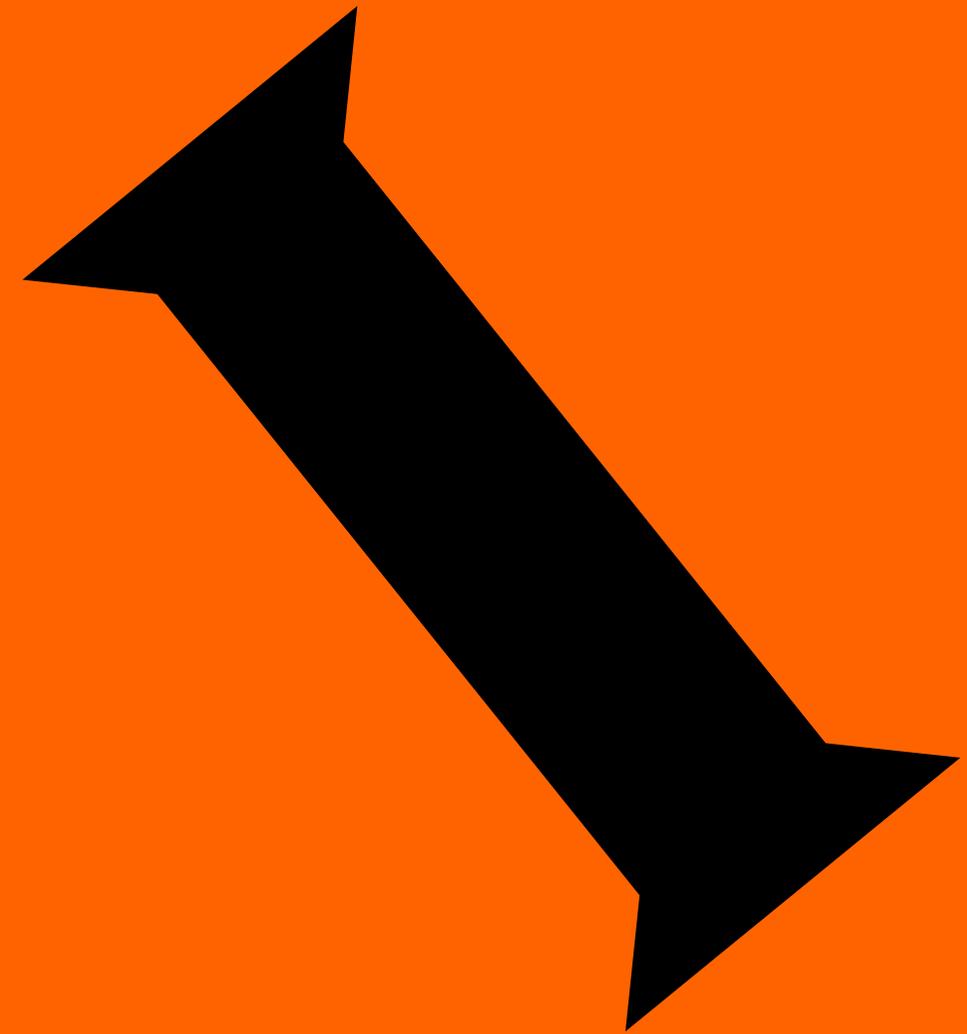
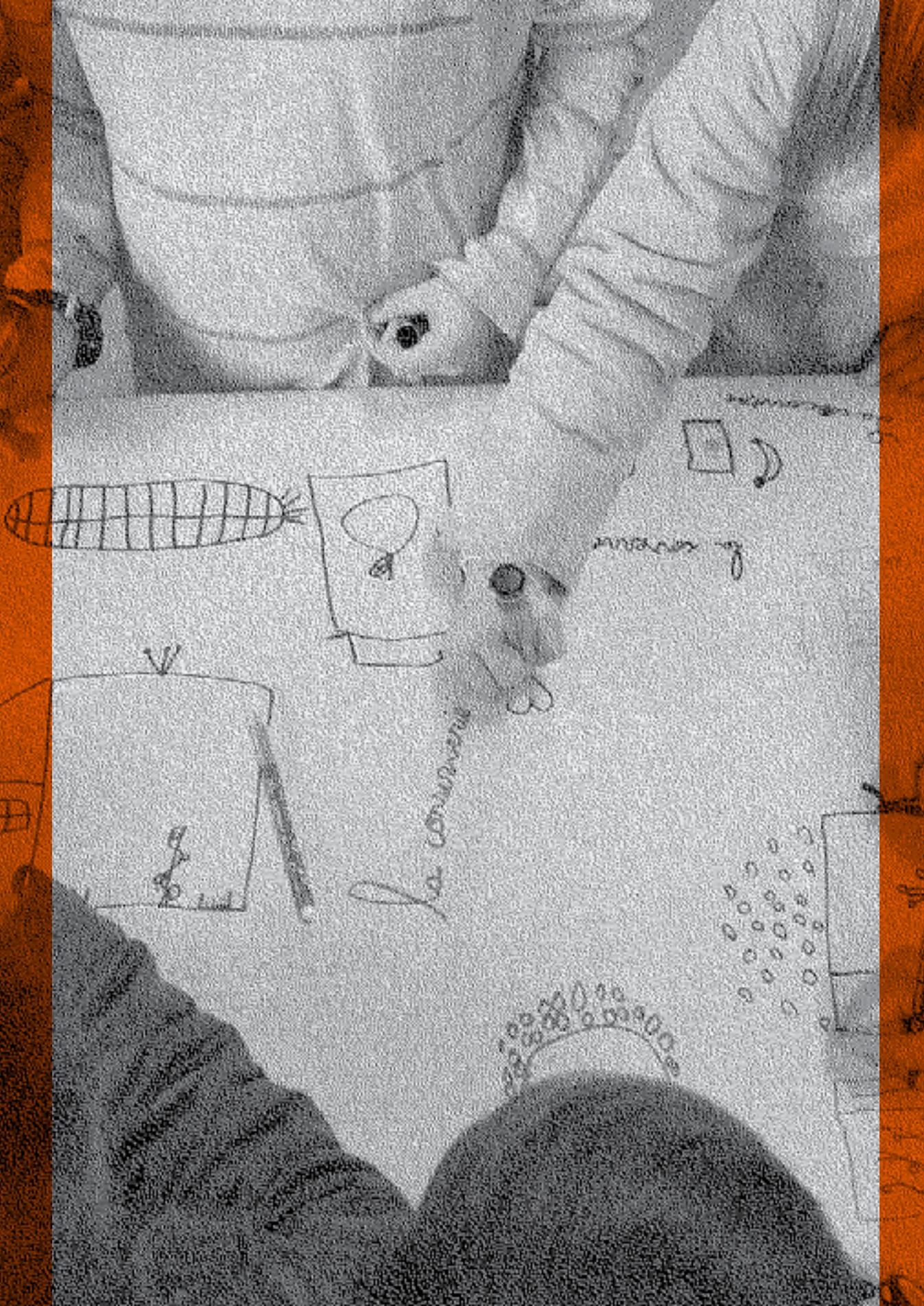
Le but de cela est de créer communauté grâce à cet espace traditionnel Alsacien et de l'utiliser comme lieu de *commerce en circuit court* fig.12;13 pour qu'il devienne un lieu de rassemblement.

Ces communs seraient gérées par les habitants de la communauté de commune Sauer-Pechelbronn afin de conserver le patrimoine historique et les techniques de conservation transmises de génération en génération.

Ces deux exemples de projets proposent de nouvelles manières d'habiter et de ne plus seulement investir, nous sommes plus dans une démarche de pérenniser les lieux, espaces, habitat pour tenter de régler les problèmes de « faire rester » qui avait été soulevés par Jean-Baptiste

Kern. Ce n'est pas la seule problématique mais elle fait partie des problématiques présentes sur le territoire.

En somme, Habiter, ne se résume pas simplement à investir un lieu durant un temps mais de penser l'espace et ses usages, Heidegger ennonçait « *qu'il faut reconstruire, en offrant aux gens un logement qui leur permette de réaliser leur être, (...)* » et pour permettre cela, il y a des notions importantes à inclure dans l'espace comme l'appropriation pour créer un sentiment d'appartenance avec le lieu, des éléments qui permettent l'identification afin de se sentir concerné par l'espace que l'on occupe et un espace convivial que l'on maîtrise et non un espace que l'on subit, cela ne serait plus « on n'habite plus, on investit un lieu. » mais « on n'habite plus, on prend possession d'un lieu. » L'idée tend plus vers un espace outils qui nous accompagne dans notre quotidien qu'un espace qui nous soumet à lui.



**comme
in situ**

**par
mélanie mathieu**

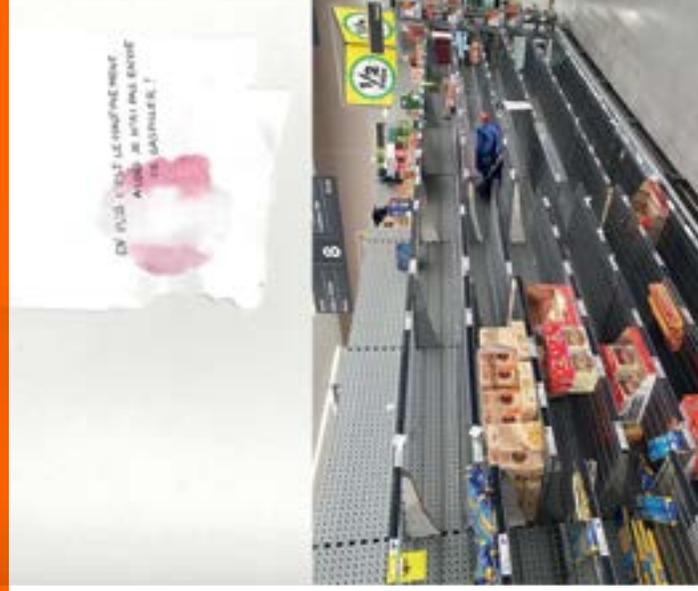


Fig 2. Noémie WALDT, « Ça sèche à la maison », mars 2020

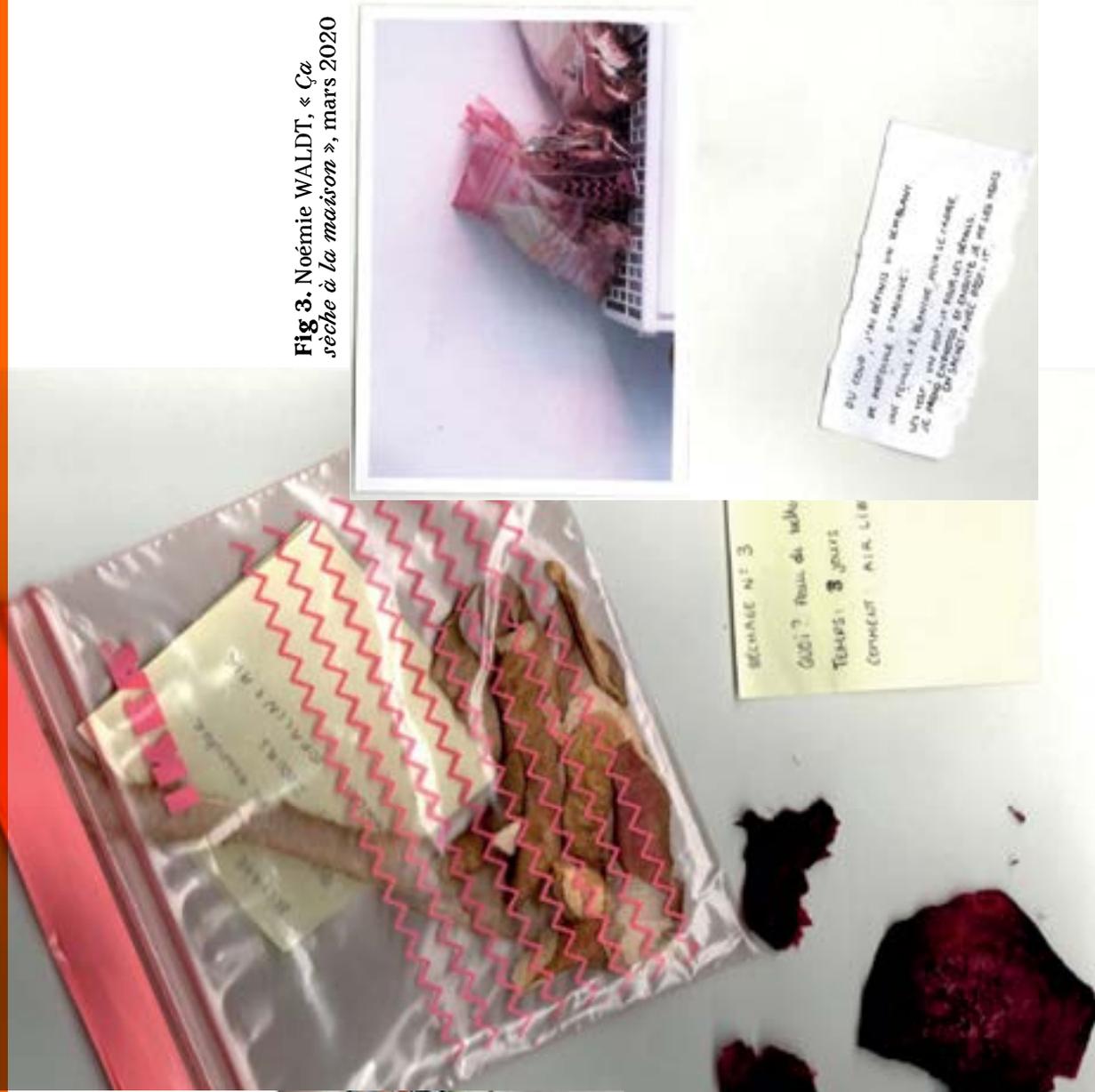


Fig 3. Noémie WALDT, « Ça sèche à la maison », mars 2020

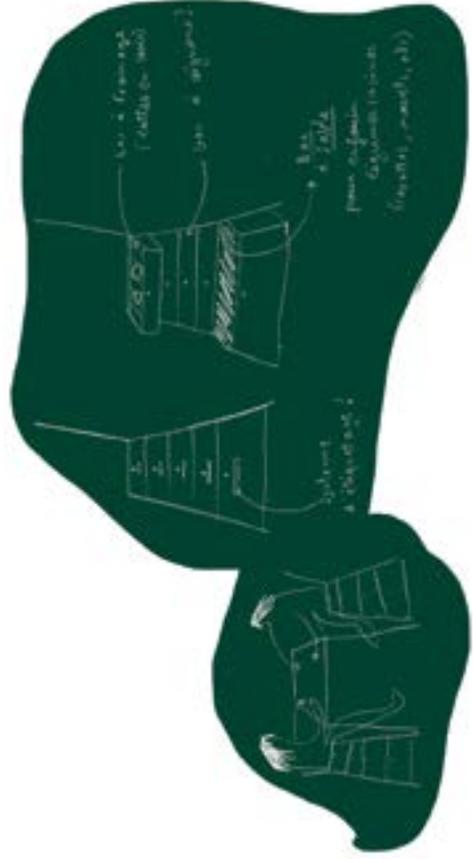


Fig 1. Louise TUDELA, « Cave et cellier », mars 2020



Fig 6. Sophie PERRIN, « Inventaire plastique », mars 2020

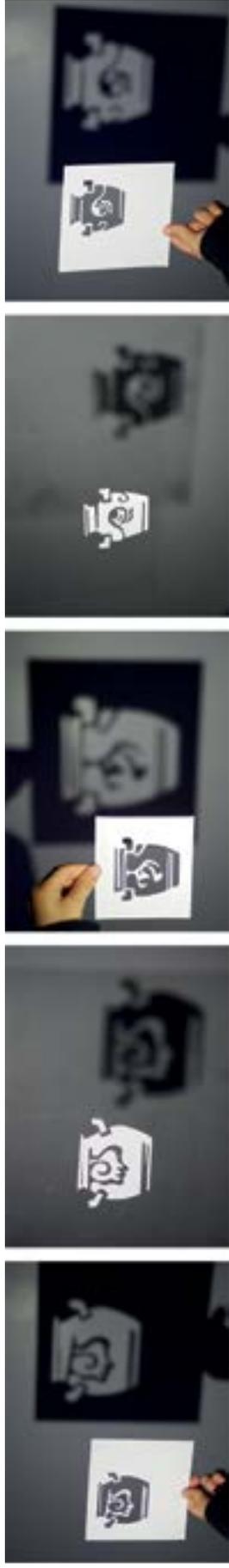


Fig 5. Chloé SCHLAUDER, « Série ombre 2 », mars 2020

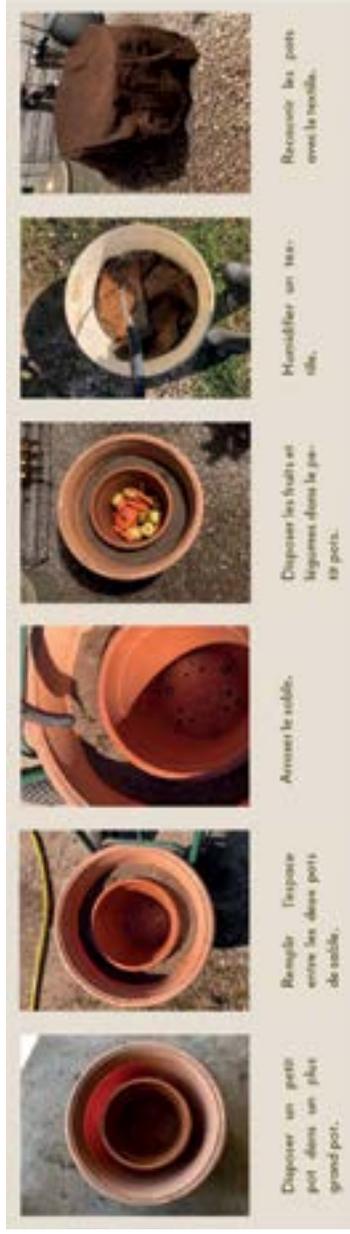


Fig 4. Emeline GUENAT Camille ROIGNANT Emeline PRIGENT, « Le frigo du désert, une alternative au réfrigérateur ? », 2020

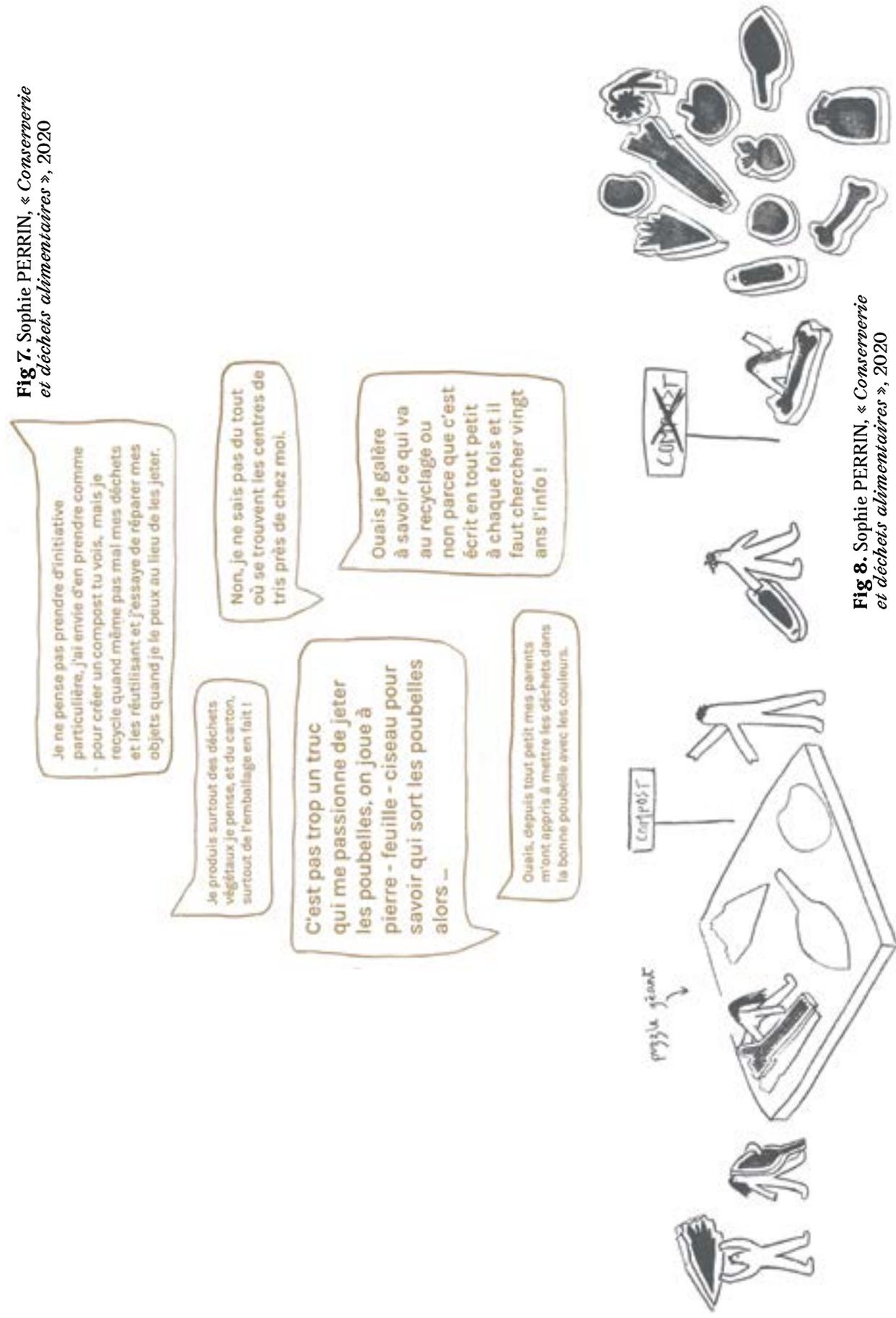


Fig 7. Sophie PERRIN, « Conserverie et déchets alimentaires », 2020

Fig 8. Sophie PERRIN, « Conserverie et déchets alimentaires », 2020

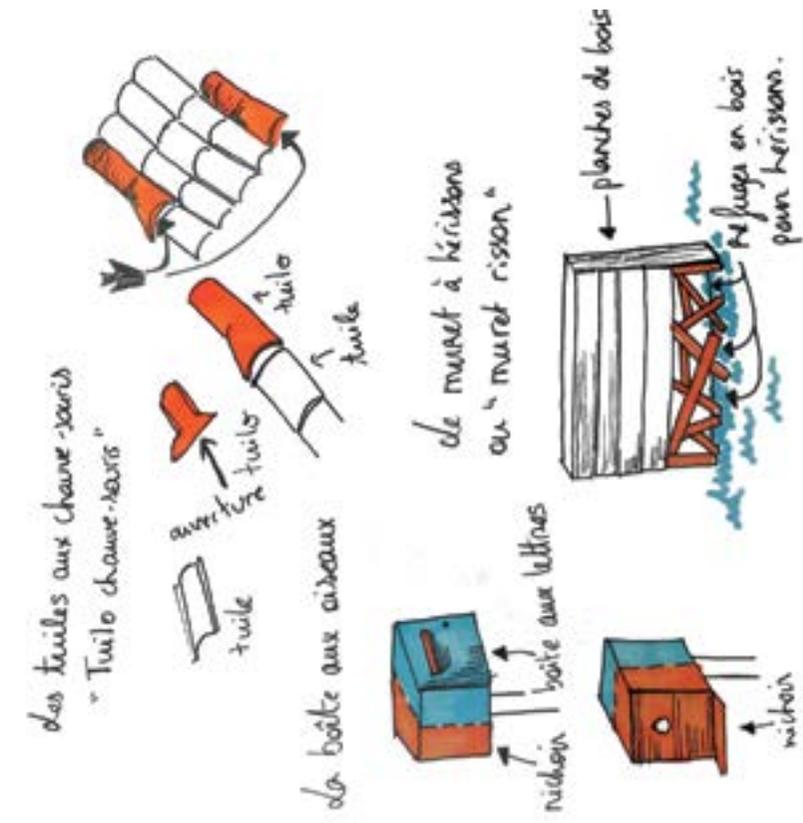


Fig 10. Yoanna BOURGES, « Tuiilo chauve-souris », 2020



Fig 13. Workshop s'bokal, « Atelier disco soupe », 2020

Fig 9. Tom ZDROJEWSKI, « Patrimoine et conserverie », 2020

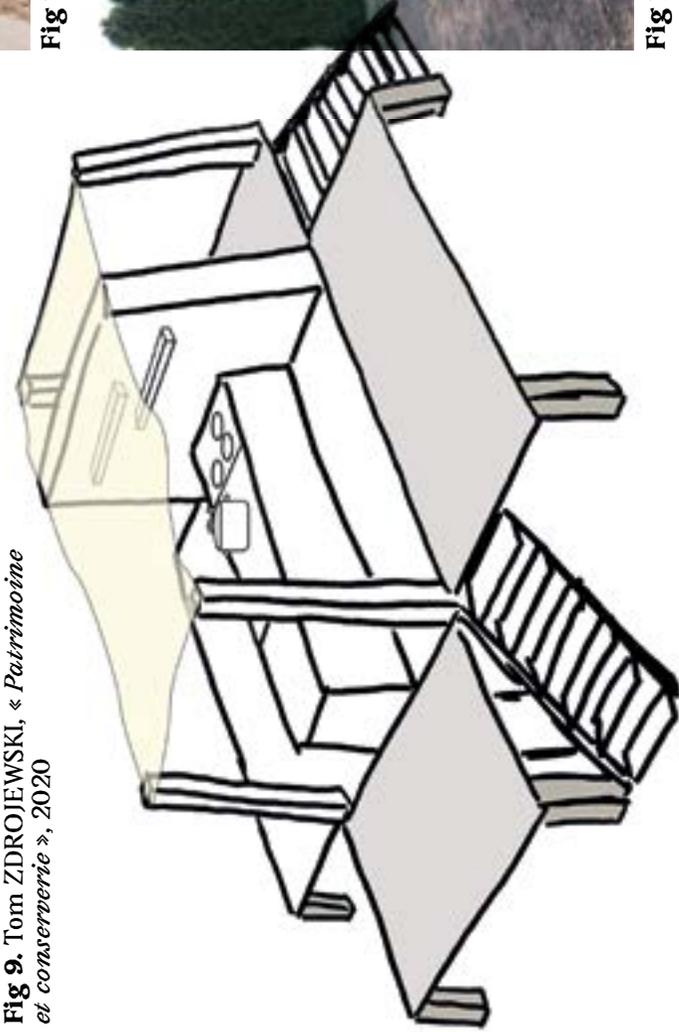


Fig 12. Emeline GUENAT, « Conserverie & Paysage », 2020



Fig 11. Emeline GUENAT, « Conserverie & Paysage », 2020



Fig 14. Workshop s'bokal,
« *Atelier tam-tam* », 2020



Fig 15. Workshop s'bokal, « *Atelier tam-tam* », 2020



Fig 18. Workshop s'bokal, « *Atelier tricot* », 2020



Fig 16. Workshop s'bokal, « *Atelier tricot* », 2020



Fig 17. Workshop s'bokal, « *Atelier tricot* », 2020



In situ: locution latine «Dans son cadre naturel, à sa place normale, habituelle. A l'endroit même où elle doit agir»¹

Dans le champ du design, In situ signifiant «sur le terrain», l'In situ Lab est une formation utilisant une méthodologie de travail où le designer effectue ses recherches, tests et prototypes en contact direct avec le terrain. Une conception de la place du designer qui met en avant la confrontation des hypothèses avancées avec leur lieu d'implantation. Une méthode qui incite à faire de nombreux allers retour entre le terrain et la recherche, pour tester, modifier, re-tester, se tromper, réadapter, re-tester...

La formation s'inscrit dans une démarche au plus près du territoire sur lequel elle intervient:

«Être sur le terrain, au plus près des habitants, des acteurs des lieux. Comprendre un site et participer à sa mutation, en devenant, un temps donné, praticiens du lieu. Dessiner des outils pour concevoir ensemble, pour ouvrir la concertation aux experts du contexte. Comprendre les systèmes et les représenter. Observer ce qui se passe dans le rural, l'urbain, le maillage transfrontalier, mais aussi dans les services publics, de la santé, de l'accès au travail, à la culture... Concevoir par la forme, par les choix plastiques, par les matériaux, les couleurs et les signes. Projeter en proposant des hypothèses, rechercher par le faire. Produire, douer, produire... Penser les systèmes de production et les cycles des projets et des produits. Se concentrer sur les techniques locales, artisanales et innovantes pour inventer des futurs.»²

Cette vision du design est intimement liée au projet de territoire de la Communauté de commune Sauer Pechelbronn puisque l'objectif Tepos 2037³ nécessite de connaître et de s'appuyer sur le territoire afin de répondre aux enjeux écologiques et économiques, tout en se servant du participatifs. Cet objectif vise à transformer cet espace en territoire à énergie positive, un territoire qui consomme autant d'énergie qu'il en produit. De nombreuses initiatives ont été lancées par la communauté de commune Sauer Pechelbronn pour atteindre cet objectif d'ici l'année 2037, et c'est dans cet élan d'initiative que le DSAA In situ Lab a été appelé à concevoir une conserverie de territoire.

Pendant le confinement, la notion de territoire a été restreinte par la crise sanitaire et l'espace de travail de la classe de DSAA s'est retrouvé limité à la surface de l'habitation de chacun. Dans ces conditions si spéciales, le

1 — CNRTL, « Définition IN SITU » [en ligne] <<https://www.cnrtl.fr/definition/in%20situ>>, 13/12/20

2 — In Situ Lab Le Corbusier, « Diplôme supérieur d'arts appliqués » [en ligne] <<https://www.lyceeelcorbusier.eu/dsaa/>>, 13/12/20

3 — Sauer Pechelbronn, « Destination TEPOS 2037 » [en ligne] <<http://www.sauer-pechelbronn.fr/territoire-a-energie-positive-quest-cest/>>, 13/12/20

concept de «*in situ*» a été redéfini et il s'est transposé à un espace, des outils et des moyens domestiques. Pendant ce temps d'expérimentation, les fumoirs ont laissé place à des boîtes à chaoussure et une grille de barbecue, les tonnes en grès à des bocaux en verre et les jardinières de replantage à des barquettes remplies de terre.

Dans son projet d'expérimentation de la conservation en cave, Louise a pensé une solution en se servant de ce qui se trouvait dans son environnement et elle a donc utilisé une chaise de cuisine pour y aménager une cave domestique. Elle a enroulé un torchon autour des quatre pieds de «*La chaise qui te garde à manger*» afin d'occulter les rayons du soleil et a recouvert son récipient de tissus pour que les aliments ne s'abiment pas et se gardent plus longtemps. (fig 1)

Le travail de Noémie sur le séchage apporte un point de vue très expérimental sur la façon de sécher les aliments quand on est confiné, tant dans la méthode que dans ce qui est séché. Elle se plie aux contraintes que lui impose son environnement (fig 2) notamment par l'utilisation d'épluchures et de rebuts alimentaires pour effectuer les premiers tests, dans une situation de pénurie alimentaire. Afin de faire différentes expériences de séchage, elle a utilisé des sachets de congélation refermables pour y déposer les ingrédients et les a déposés sur une source de chaleur naturellement déjà présente dans son appartement, sur son radiateur, à l'air libre (fig 3). lien

De leur côté, Camille Roignant, Emeline Prigent et Emeline Guenat, qui avaient accès à un jardin, ont construit un frigo du désert dans ce dernier afin d'y essayer différents modes de conservation. La conception de ce frigo a été pensée et réalisée avec les matières, les outils et les savoir-faire présents sur le terrain, leur terrain, et en ressort une micro-architecture vernaculaire, remplie avec des aliments locaux (fig 4).

Un inventaire plastique lié à la conserverie a été mené au cours du confinement, dans lequel les éléments du territoire d'intervention ont commencé à s'étendre au-delà de nos portes d'appartement. Les objets représentés, dessinés, découpés, peints, sont ceux utilisés par les générations alsaciennes nous précédant, intimement liés aux savoir-faire de la conservation des aliments et à son histoire. Des barattes à beurre, des tonnes à choucroute, des pots en grès de Betschdorf... Les séries de dessin mettent en valeur les spécificités de ces outils typiques du territoire.

Les papiers découpés de Chloé illustrant les pots en grès de Betschdorf, mettent en avant la particularité de la silhouette courbe du récipient et de ses ornements bleues composées de lignes organiques caractéristique des techniques de fabrication de ces outils de conservation (fig 5).

Sophie quant à elle, a mis en lumière, par l'utilisation d'un outil à main levée à épaisseur variable, la complexité des techniques de changements d'état des aliments lors des processus de distillation. L'entremêlement des traits sont semblables aux tuyaux de refroidissement parfois en verre, parfois en cuivre (fig 6).

Les intentions de projet de design qui ont suivi ces

différents inventaires plastique et technique ont mis en lumière des idées. D'abord tirées de réflexions qui ont émergé dans cet espace personnel et domestique, elles ont ensuite commencé petit à petit à s'ancrer sur un territoire bien particulier, liées à des pratiques et des connaissances locales.

Sophie a proposé une initiative pédagogique à l'école autour du compost. A partir de nombreux témoignages récoltés un peu partout dans son entourage (fig 7), elle a tiré un constat sur la gestion du tri et des déchets qui met en lumière un manque crucial d'informations sur la façon de procéder. Elle a donc rebondi sur ces informations de terrain et a proposé un projet d'école autour des méthodes et des connaissances de gestion des déchets organiques et inorganiques. A travers des puzzles géants et des tableaux interactifs, elle répond à des enjeux de territoire en se rapprochant des gens qui l'habitent (fig 8).

Tom quant à lui, s'est intéressé au rapport entre la culture et le territoire et en a conclu l'importance du patrimoine dans la conservation des savoir-faire de territoire. Il a donc émis une hypothèse de projet sur un lab' ambulant, circulant de villes en village dans le but d'informer, de sensibiliser et d'instruire sur le patrimoine territorial à travers différents outils tels que les conférences gesticulées, les ateliers participatifs ou encore des débats publics (fig 9). «*Pour toucher le plus de monde possible et intéresser les gens, le Lab' pourrait se déployer sur l'ensemble du territoire de façon ponctuelle et proposer différents types d'activité*» lien

Yoanna a mené plusieurs recherches sur la faune du territoire et a fait le constat de la présence de différentes espèces menacées et protégées sur le sol de la Sauer Pechelbronn. Après avoir défini précisément quelles étaient ces espèces, elle a ensuite réalisé plusieurs propositions de projet afin de faciliter la vie ou encore la reproduction de certaines espèces. Parmi ces propositions d'aménagement du paysage urbain, elle a imaginé pour les espèces d'oiseaux locales, des tuiles, des boîtes aux lettres ou même des murets, qui sont modifiés dans leur conception afin de fournir un abri aux animaux à plumes (fig 10).

Emeline quant à elle, s'est penchée sur la question de l'autonomie alimentaire sur le terrain de la communauté de communes. Une partie de sa problématique d'enquête est la suivante: «*En quoi le fait de construire une conserverie avec des matériaux et une main d'œuvre locale incite la création d'un réseau solidaire?*» Elle a, en premier lieu, étudié les spécificités géographiques du terrain puis a commencé à émettre des hypothèses sur les différentes manières de se tourner vers une autonomie alimentaire au cœur de la Sauer Pechelbronn. En cernant les différents ensoleillements sur une parcelle de terrain, l'idée d'un frigo du désert à l'échelle d'un jardin s'est retrouvée être une solution à la consommation d'énergie pour conserver les aliments au frais (fig 11). Elle a donc proposé un déroulement de multiples projets, alliant différentes méthodes de conserveries liées aux denrées de territoire. Pour les

plantes grimpantes, un grillage pour leur permettre de se développer en hors sol, pour les pommes des vergers alentours, un séchoir pour en faire des fruits secs (fig 12), ou encore pour les plantations qui craignent le soleil, un filet tuteur directement installé à l'intérieur du frigo du désert.

Dans une conserverie de territoire, la méthodologie in situ consiste à venir proposer ses idées directement sur le terrain, dans un lieu dédié. Le Workshop que nous avons effectué en immersion dans la CCSP a témoigné d'un ensemble de travaux expérimentant les différentes solutions pensées au cours des ateliers menés tout au long de la semaine. Le fil rouge de notre réflexion a été de tenter de mieux comprendre le terrain, ses habitants, ses usagers, ses responsables municipaux à travers chacune des nombreuses rencontres survenues lors de ce Workshop.

L'atelier Disco soupe, ayant pour but de récupérer les invendus, a utilisé les rebuts des marchés alentours, chaque soupe réalisée dépendait des ingrédients fournis par les maraîchers de ce même territoire (fig 13). Plus tard dans l'année, son goût variera au cours des saisons et des légumes des producteurs locaux, sa quantité variera en fonction des restes de ventes aux habitants de la communauté de commune et sa distribution se fera au fil des besoins et des envies de ces derniers. site:«*elle (la disco soupe) rassemble citoyens et militants autour de valeurs telles que l'initiative, la bidouille, le partage et la gratuité. L'enjeu: interroger le système et les pratiques liées à notre alimentation.*»lien

Utilisant la même matière première, l'atelier Tam-Tam a également utilisé des invendus de marchés locaux pour faire fabriquer des instruments de musique aux enfants (fig 14). Il y avait différents objectifs derrière cet atelier, le premier était de leur faire connaître les fruits et légumes de saison et de les sensibiliser aux productions de territoire. Le deuxième objectif était de transposer un processus simplifié de design/de création aux enfants, en leur donnant une mission, celle de créer des instruments à base de légume. Ils avaient pour tâche de concevoir l'objet final en pensant à la future forme, en la dessinant, puis ils devaient le construire, le tester et enfin le présenter au reste du groupe en lui donnant un nom et citant les légumes qu'il y a dedans (fig 15).

Au cours de la semaine, un atelier tricot a été organisé pour apprendre et sensibiliser aux techniques de tricot locales (fig 16). Les habitants de la Communauté de communes ont été invités à participer et à partager leurs connaissances sur le tricot, les différents points et usage de la laine. Au préalable de cet atelier, la classe de DSAA a pris contact avec une ferme de mouton locale, dans le but de récupérer de la laine brute avant cardage pour pouvoir l'exposer pendant l'atelier et retracer l'histoire de la fabrication de la laine en pelote. En outre, cet atelier a donné naissance à une œuvre participative. En utilisant une machine à tricoter, qui réduit grandement le temps de fabrication du tricot, tous les participants ont, chacun leur tour, créé deux rangs ou plus sur le même ouvrage de tricot en faisant faire

des allers retours au chariot de la machine (fig 18). Une longue écharpe d'une centaine de centimètres avec des petits défauts, des points, des fils et des couleurs différentes, a vu le jour, représentant l'implication de chaque contributeur dans un seul et même objet qui, une fois dans la bibliothèque, témoigne de la complexité des savoirs de tous (fig 17).

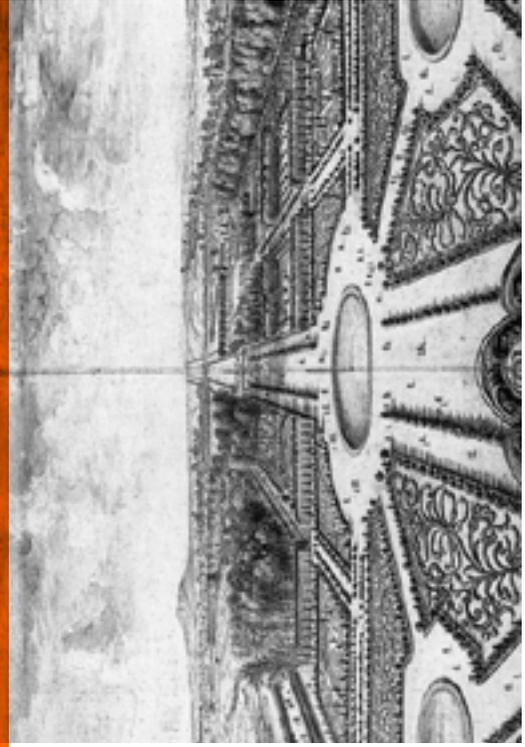
Conclusion

Les pratiques du design découlant de la méthodologie In Situ, proposent des réponses adaptées au terrain et à ses habitants puisqu'elles travaillent en accord avec leurs modes de vie, leur cultures, leurs habitudes et leurs mœurs. En parcourant les différents projets d'étudiants, on se rend compte qu'il existe de nombreuses façons de s'allier avec le territoire sur lequel on intervient. Certaines étapes de projet sont développées pour devenir des prétextes d'ouverture à la discussion afin de briser la glace et de trouver un point d'entrée sur le lieu d'implantation de projet. Par la rencontre, par le jeu, par la visite, par l'enquête ou encore par le prototype, les étudiants récoltent des adresses et des contacts mais aussi des informations, des conseils, des verbatims; chaque rebondissement, chaque remarque et chaque intervention dans le projet améliorent peu à peu sa pertinence. Le design In situ est un aller retour constant entre le designer et le territoire enrichi et nourri par les acteurs pour faire aboutir un projet adapté et pérenne.



**comme
jardin**

**par
camille roignant**



Vue du jardin depuis le palais des Tuileries dans la seconde moitié du XVIIe siècle (fig 1)



«Ferme-bloc», Ferme traditionnelle d'Alsace (fig 3)



Design & Jardin de Marie Haude CARAÉS et Chloé HEYRAUD (fig 2)



Photo de la cour de la Maison Rurale de l'Ôître-Forêt à Langensoultzbach (fig 4)



WINKREATIVE, Aiki KIRIMITSI (fig 5)



Projet d'Emeline GUENAT, Emeline PRIGENT et Camille ROIGNANT, Inventaire technique frigo du désert, 2020 (fig 7)



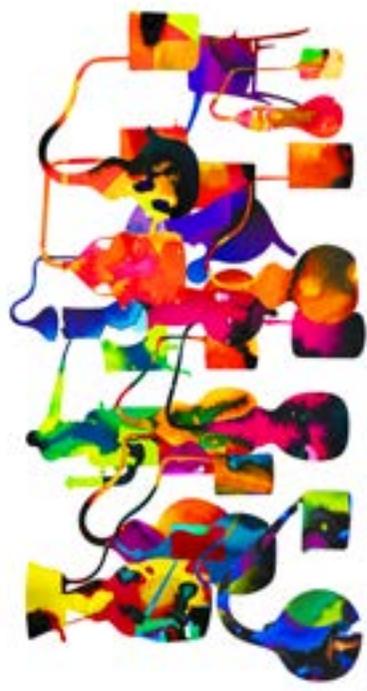
Projet de Chloé SCHLAUDER, inventaire plastique, 2020 (fig 6)



Projet de Noémie WALDT, Rosalie SCHWINDENHAMMER et Tom ZDRO-JEWSKI, inventaire technique séchoir, 2020 (fig 8)



Projet Justine BAILLET et Cyril NICOUUD, inventaire technique replantage, 2020 (fig 9)



Projet Aurélien LE NY, inventaire plastique, 2020 (fig 11)



Projet de Conservie d'Emeline GUENAT, 2020 (fig 10)



Tapis de bain Moss Carpet de La Chanh NGUYEN, 2009 (fig 12)



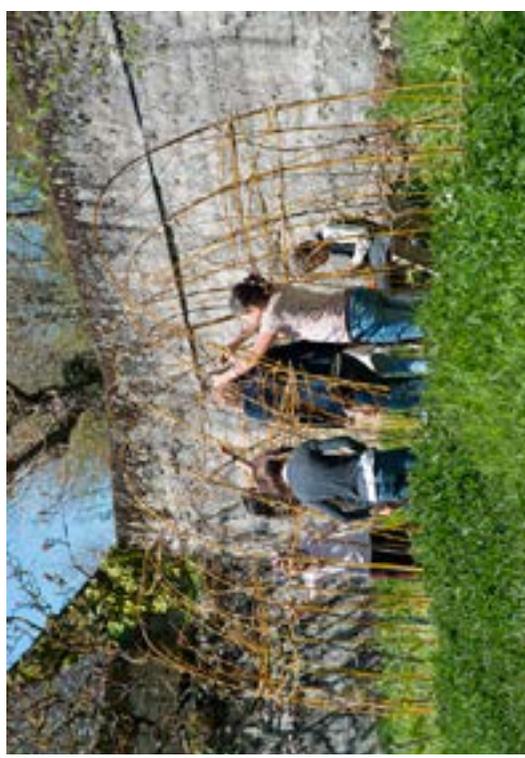
Sky planter, Patrick MORRIS, 2006 (fig 13)



Projet de Conservie d'Emeline GUENAT, 2020 (fig 15)



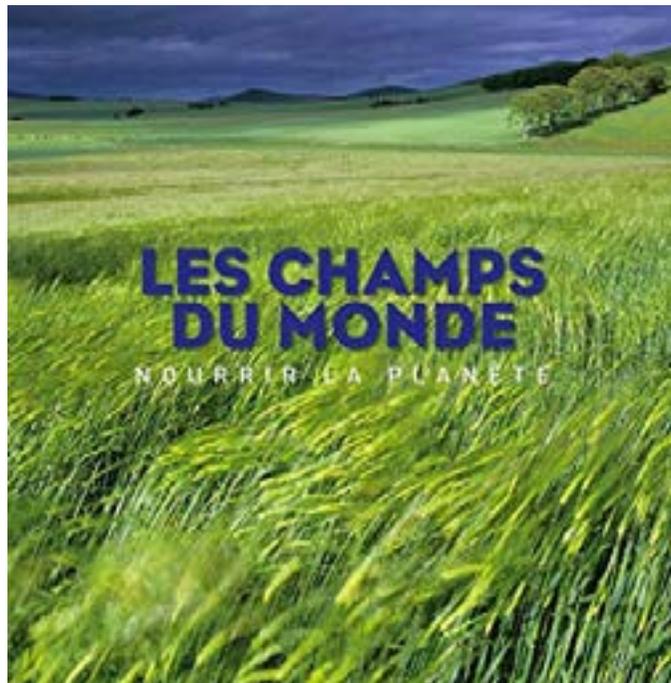
Save food from fridges, Jihyun RYOU, 2009 (fig 14)



Projet éco-école, expérimentation d'un jardin avec les élèves de Bertholène, C.A.U.E., 2016 (fig 16)



Photo workshop S'Bokal, octobre 2020 (fig 17)



Les champs du monde, nourrir la planète, Gilles FUMEY, éditions Glénat, octobre 2008 (fig 18)

Le jardin est par définition un terrain plus ou moins étendu planté de végétaux. Ces végétaux sont utiles et servent d'agrément. Il est généralement clos et attenant à une habitation¹. Cette proximité lui permet d'être aménagé comme un espace de promenade et de repos avec des pelouses, des parterres, des bosquets et des plans d'eau. Il peut être défini par un espace de cultures de légumes, de fleurs, d'arbres et d'arbustes fruitiers². C'est aussi «un lieu, une chose abstraite, harmonieuse que l'on apprécie où s'épanouissent certaines richesses (sentiments, éléments culturels)»³.

Le jardin se décline en une multitude d'expressions qui démontrent la pluralité des sens d'un jardin:

- le jardin botanique
- le jardin d'hiver
- le jardin d'enfants
- le jardin public
- le jardin potager
- le jardin partagé
- le jardin paysager
- le jardin ouvrier
- le jardin japonais

Afin d'établir un lien avec le projet de Conserverie mené par les étudiants de l'InSituLab, j'aborderai la thématique du jardin en plusieurs parties. Ce mot, qui est en lien avec les recherches menées dans le cadre du projet de conserverie de territoire S'bokal, est évoqué dans plusieurs projets des étudiants et dans bons nombres de références littéraires, de design ou artistiques.

Tout d'abord je présenterai le jardin comme une envie de miniaturiser la nature. En effet, le jardin existe depuis plus de cinq siècles et a évolué au cours du temps. Dès sa conception il devient un bout de nature possédé par l'homme. Depuis l'homme a sans cesse transformé le jardin tout en imitant la nature sauvage. Ensuite j'expliquerai l'usage du jardin comme lieu de conservation, lieu de culture ou d'expérimentations. Je finirai cette partie sur la place du jardin au sein de l'habitat et sa transposition dans l'intérieur par souci de réduction d'espace de vie. Enfin, je terminerai en évoquant le jardin comme lieu de transition entre l'habitat et la nature. Sa disposition et ses usages démontrent sa dualité entre lieu de nature et de culture, ce qui impacte directement les habitudes de l'homme.

1 — Définition du jardin par CNRTL

2 — Définition du jardin par Larousse

3 — CNRTL

Le jardin comme miniaturisation de la nature

D'après *Design & Jardin de Marie Haude Caraés et Chloé Heyraud (fig 1)*, le jardin a longtemps été défini comme un espace esthétique et clôturé. Encore aujourd'hui, il est perçu comme un bout de nature à domicile, comme si le jardin était une volonté de domestiquer la nature. On peut citer par exemple le jardin à la française. Apparu au XVI^e siècle, il connaîtra son succès un siècle plus tard grâce à André Le Nôtre, paysagiste du roi Louis XIV (fig 2). A partir de cette image nous remarquons que le jardin classique témoigne d'une rigueur paysagère, à la recherche d'une perfection formelle des éléments naturels. Ce travail sur le jardin et le paysage a impliqué la création de métiers spécialisés dans la création et l'entretien des jardins. Le jardinier a ainsi développé «la technicité des pratiques» par la conception et l'utilisation d'outils. Cet engouement vers la création de jardins a donné aux jardiniers, paysagistes et ensuite aux habitants le pouvoir de maîtriser la nature. Le jardinage est devenu une pratique qui vient transformer totalement un espace où les végétaux sont contraints de se plier à la forme que le jardinier leur donnera. Le jardin passe donc d'un espace totalement naturel à un espace naturel maîtrisé par l'homme qui a pour objectif d'ornier un habitat.

Et puis le jardin a évolué. Sa taille, sa fonction et ses espèces de végétaux ont changé. Alors qu'il contribuait à l'autonomie alimentaire d'une famille de trois générations au XX^e siècle, il est devenu un espace extérieur de détente et de jeu qui contribue au bien-être des habitants. La Maison Rurale de l'Outre-Forêt à Kutzenhausen est un ancien corps de ferme alsacien qui témoigne d'une fonction nourricière et vivrière du jardin (fig 3 et 4). Cet exemple de ferme conservée jusqu'à aujourd'hui accueillait une famille de trois générations qui vivait en autonomie alimentaire toute l'année grâce aux éléments de la ferme. La grange servait à loger les bovins, tandis que le jardin permettait la culture alimentaire et le logement de volailles. Le jardin n'est plus signe d'ornementation mais demeure malgré tout contrôlé par la famille qui le détient.

Les éléments extérieurs présents dans le jardin sont aussi des témoins d'une nature miniaturisée et contrôlée. Cela passe à la fois par les motifs mais aussi par les outils et par les pratiques du jardinage.

On peut voir ici une œuvre de l'artiste Aliko Kimitsi (fig 5). Son intention est de rendre compte des outils issus du jardin en les exposant de manière alignée et cadrée. L'artiste a scrupuleusement choisi en majorité des outils en bois et en métal qui sont eux-même issus de matières premières naturelles minérales et végétales. Son travail nous démontre là encore une rigueur dans le monde du jardinage de part l'alignement strict des outils et la maîtrise de la technique pour transformer les éléments naturels en outils de jardinage.

En 1910 le catalogue en vente Manufrance Saint-Etienne proposait des pages sur les outils du jardin. De la même manière que Aliko Kimitsi, le catalogue proposait les images des articles de cette manière, suppléé d'un bref descriptif. L'abondance de produits témoignent du fait que le jardin est devenu un vrai espace d'activités. C'est aussi le témoin d'une accessibilité pour chaque famille qui pouvait accéder à ces outils pour jardiner au sein de leur habitat.

On remarque souvent que le jardin s'inspire des motifs issus de la nature et des végétaux. Ce mimétisme est détourné par le changement d'échelle ou par la répétition du motif. On le retrouve principalement sur les jarres, les pots, et tous autres récipients de conservation alimentaire.

Chloé Schlauder, étudiante à l'In Situ Lab a réalisé un projet qui rend compte d'une ornementation végétale dans les outils de conservation. Elle s'est appuyée sur la visite à la Maison Rurale de l'Outre-Forêt en constatant que les récipients étaient ornés par des motifs végétaux. Elle a alors pris le parti de concevoir des carreaux avec ces mêmes motifs bleus (fig 6).

Cette création s'apparente aujourd'hui à des carreaux de carrelage qui s'intégreront très bien dans une décoration de sol de jardin. Des pavés ornés de végétation qui font écho à leur environnement.

Aujourd'hui, aux vues de la préoccupation écologique à laquelle la société fait face depuis les années 1960, le jardin permet de contribuer à sa manière à la nature. Même s'il est un espace extérieur de détente, il demeure un lieu de nature et de protection de celle-ci. Comme si nous avions l'envie de protéger à notre manière une nature que nous avons nous-même domestiquée. Pour Gilles Clément, le jardin a une «finitude écologique» (fig 2). C'est-à-dire qu'il contribue à une action de préservation de son environnement par des activités diverses. Par exemple, la plantation est vue comme un de ces gestes écologiques que les auteurs de *Design & Jardin* appellent «la mode du jardin».

Le jardin comme incubateur de nouveaux usages au sein d'un foyer

La culture et la conservation

En mars 2020, les élèves de l'InSituLab ont réalisé des outils de conservation et de culture en reprenant parfois des techniques autrefois utilisées. On peut citer la technique du replantage, et celle de la conservation par un frigo du désert en lien avec les propos cités ci-dessus (fig 7, 8 et 9). Ces techniques sont peu à peu remises au goût du jour et nécessitent un espace extérieur pour les réaliser.

En s'essayant à cette conservation, les élèves ont pu constater l'efficacité de cette technique réalisée en extérieur. Seulement, les habitudes de conservation

transmises de génération en génération ont fait évoluer les méthodes et ainsi le réfrigérateur s'est imposé comme un moyen efficace de conserver toutes denrées alimentaires confondues. Ce pas en arrière est donc un moyen de prendre du recul sur les habitudes alimentaires de notre époque et c'est un moyen de confronter les méthodes pour se rendre compte de nos besoins actuels. Et le jardin reprend ainsi ses fonctions oubliées.

Cette recherche technique a ainsi amené Emeline Guenat à concevoir un dispositif dédié à la culture et à la conservation de denrées alimentaires. Cet espace végétalisé est réalisé à partir de terre, de pierres, de bois et de grillage. Il permet de rassembler tous les aliments au même endroit dans le jardin. Cette structure devient un lieu inspiré de la nature et inconsciemment il témoigne de la domestication de la nature par sa forme inspirée de celle de la maison avec une parure entièrement végétalisée. Cette structure redonne place à des méthodes de conservation mises de côté pendant des décennies (fig 10).

La transformation de végétaux

Le jardin est aussi un espace dédié à la culture où l'on plante, fait pousser, et où l'on expérimente la production sur le sol. C'est un espace en perpétuelle évolution liée à la fois à l'action de l'homme et aussi celle de la nature.

Pour Aurélien Le Ny, étudiant à l'InSituLab, le jardin lui évoque un espace dédié à la création sous forme de laboratoire d'expérimentation. Il a voulu valoriser le savoir-faire de conservation des aliments qui malheureusement disparaît petit à petit. Pour cela il a imaginé les réactions chimiques des transformations d'aliments par pressage à l'intérieur de l'outil, lui permettant de valoriser le contenu plutôt que le contenant. Tout cela en dessinant l'image de l'alcambic (fig 11). Ses différentes propositions graphiques rendent compte d'une recherche scientifique qui s'applique dans l'espace du jardin dans un atelier ou bien dans un jardin potager.

la place du jardin dans l'habitat

Depuis quelques années des créateurs et designers s'interrogent sur la nécessité de la nature dans l'habitat. Notamment dans les appartements qui n'ont aucun accès à un espace naturel. Pour cela on retrouve des projets réalisés visant à intégrer la végétation au sein du foyer.

J'ai relevé différents projets qui témoignent de cette envie de ramener la nature au plus près de soi, et surtout en intérieur. Mais c'est surtout l'idée de posséder un jardin qui refait surface de nos jours.

Le premier est le projet de tapis de bain *Moss Carpet de La Chanh Nguyen* (fig 12) réalisé en 2009. L'intention du designer est d'apporter de la végétation dans un intérieur du fait des sensations que ces plantes peuvent procurer au corps. Le tapis de bain est composé de trois mousses différentes qui se nourrissent par les gouttes

en sortant de la douche. Il y a là un échange permanent entre l'homme et les végétaux. L'homme nourrit la plante tandis que la plante apporte du bien-être à l'homme. Ce tapis, qui s'inspire de la nature, trouve totalement sa place dans un endroit humide à l'intérieur d'un habitat. L'habitant détient désormais une parcelle de jardin miniature au sein de sa salle de bain.

Le deuxième projet est nommé *Sky planter de Patrick Morris* conçu en 2006 (fig 13). Son objectif? Trouver une solution pour végétaliser les petits espaces et trouver un nouvel usage des plantes par l'intervention du domaine du design. Il déplace alors le sens de pousse des plantes et choisit un espace en partie inoccupé dans un petit espace: le plafond. La plante devient lustre. Elle s'immisce dans un espace avec une certaine adaptabilité renversante. Encore une fois le jardin est miniaturisé. Dans ce cas de figure, il réunit sa fonction de culture et d'ornement et prend la forme d'une suspension qui s'intègre très bien dans un appartement.

Pour finir la conservation des fruits et légumes dans un habitat se fait souvent à l'air libre ou dans le réfrigérateur. Le designer Jihyun Ryou a donc travaillé sur un dispositif qui s'inscrit dans un intérieur mais qui s'inspire de la conservation d'aliments dans le jardin. Les aliments sont conservés dans le sens de leur pousse pour garantir une meilleure conservation. Le dispositif occupe le mur et sert même d'ornement. De quoi joindre l'utile à l'agréable en valorisant à la fois les aliments et les méthodes sommaires de l'époque . C'est donc en constatant la dépendance que l'homme a développé pour le réfrigérateur que le projet «*Save food from fridges*» est né (fig 14). Les outils électriques ont pris une grande place dans notre quotidien au dépend des techniques anciennement utilisées. La manière dont traite Jihyun Ryou les légumes dans son projet relève d'une précision et d'une connaissance dont nous sommes dépourvus. Elle explique ainsi comment conserver chaque légume: debout, à l'abri de la lumière, au-dessus d'un bol d'eau, ou encore dans du sable. *A contrario* du frigo, ici les aliments sont visibles et font partie de l'ornement de la pièce. Les aliments sont mis en valeur comme sur leur piédestal.

Le jardin comme transition entre l'habitat et la nature

Le jardin transforme le paysage

Le jardin est un espace qui fait le lien entre l'intérieur et l'extérieur. C'est aussi le passage nous permettant de progressivement découvrir la nature, plus sauvage que celle dans le jardin. Le projet d'Emeline Guenat nous rend compte de la dimension utilitaire du jardin et des transformations que cela engendre. La conservation des aliments est essentielle pour se nourrir tout comme la culture de denrées alimentaires. A petite échelle, on perçoit ce dispositif comme un espace extérieur aménagé, comme un jardin potager par exemple. Mais à plus grande échelle il devient un élément constituant le

paysage qui, une fois démultiplié, devient un champs, un paysage agricole, un paysage transformé. Ce dispositif aura une fonction indissociable de l'intérieur du foyer (fig 15).

En 2016, L'école de Bertholène participe au projet éco-école avec le Conseil d'architecture, d'urbanisme et d'environnement de l'Aveyron qui vise à mieux appréhender le cadre de vie des élèves, apprendre à respecter le vivant, observer l'évolution de la nature et valoriser la biodiversité (fig 16). Ce projet, qui s'est déroulé en plusieurs ateliers, a permis de faire réfléchir les élèves sur leurs besoins à eux et sur l'intérêt de posséder un jardin. Après réalisation de plusieurs installations tous ensemble, les élèves ont trouvé un nouvel espace d'occupations et de jeu: «Aujourd'hui, le jardin prend une nouvelle dimension pour la classe des CM, certaines demandes émergent des enfants eux-mêmes. Ces derniers investissent un lieu qui était jusqu'à présent sous-estimé». La mission est donc réussie. En plus de sa fonction pédagogique, le jardin est devenu un lieu de transition entre l'intérieur et l'extérieur.

De plus, lors du workshop S'Bokal qui a eu lieu en octobre 2020 à Preuschdorf, les étudiants de l'InSituLab ont imaginé des projets qui convoquent le jardin comme lieu d'implantation du projet. Que ce soit un jardin potager, un champ ou encore un espace public, les projets proposés nécessitent un jardin pour être réalisés. (fig 17)

La machine dégrade le lien entre l'homme et la nature

Dans le livre *Les champs du monde, Nourrir la planète de Gilles Fumey* paru en 2009, l'accent est mis sur l'esthétique du paysage agricole dans le monde et sur la démonstration des pratiques agricoles qui ont un impact sur la protection du paysage (fig 18). Du jardin nous passons au champ. Le jardin tout comme le champ a impact sur le paysage d'une région et les différentes pratiques qui façonnent le paysage changent l'identité d'un territoire.

L'accélération de la vitesse et la mécanisation dans les champs a changé en partie le paysage et le lien entre l'homme et la nature. Les transports en commun, la mécanisation des outils de travail, les nouvelles manières de percevoir le paysage (peinture, images satellitaires, *etc.*) ont permis de répondre plus facilement aux besoins croissants de la population aux dépens de la nécessité d'être proche de la nature pour mieux la conserver et se conserver à la fois.

D'un pays à l'autre on remarque les différentes manières de travailler le sol et d'entretenir les cultures. En France les images du livre parlent d'elles-même: le tracteur est devenu l'outil indispensable pour travailler dans les champs de monoculture. Dans les pays asiatiques le travail à la main persiste, même s'il implique un travail laborieux. Mais ces pratiques manuelles font perdurer la sacralité de la culture. La récolte est un trésor de la terre et elle est synonyme de bons nombres de croyances. Or dans les

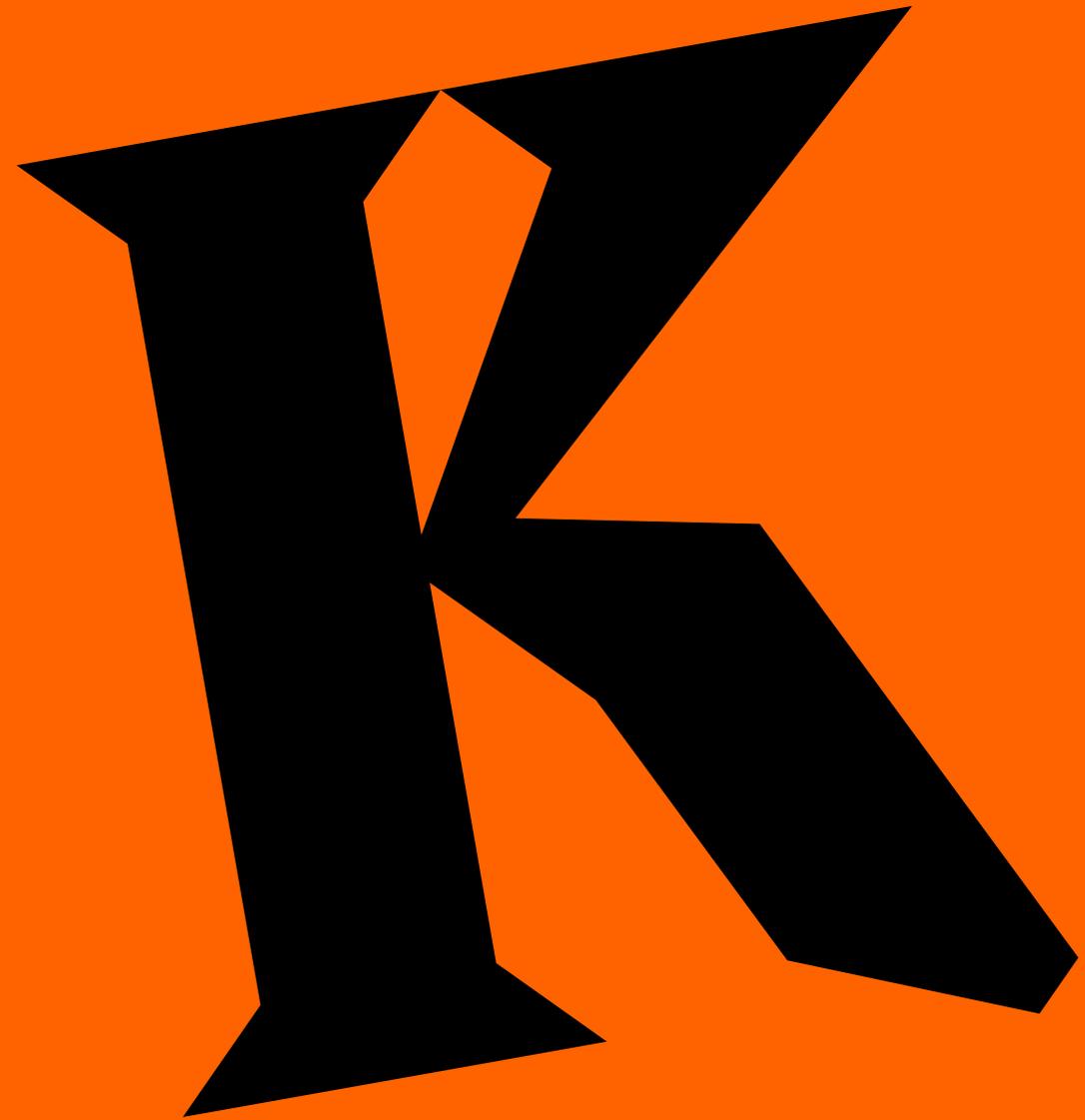
pays développés il n'y a plus ce rapport à la nature à cause de la mécanisation des outils.

C'est pour cela que l'inventaire technique réalisé par les étudiants de l'InSituLab permet de valoriser tout l'écosystème de la conservation de denrées alimentaires en partant du travail du paysan jusqu'à sa consommation. Les projets qui en découlent mettent en lumière le travail de l'homme, les usages du jardin et la préservation du paysage.

Alors de sa création jusqu'à nos jours le jardin a évolué, s'est transformé, et a parfois repris ses fonctions autrefois utilisées. Le travail à la main à l'aide d'outils, au même titre que le travail de l'homme par la machine, implique des mutations dans le paysage. Le jardin, lieu d'expérimentations, de culture ou bien d'ornementation, est le reflet d'une époque, d'un paysage et d'un mode de vie.

Conclusion

Depuis la création du jardin, ce terrain plus ou moins étendu n'a jamais cessé de se transformer. Élément dans le paysage, il constitue l'identité d'une région ou d'un territoire. Les pratiques du jardin se sont adaptées aux besoins de chaque époque, lui permettant d'acquérir une multitude de fonctions. Considéré au début comme un espace de culture et d'ornementation, il devient par la suite un lieu d'expérimentations, de détente et de loisirs. Pour notre grande surprise, le jardin s'intègre désormais à nos habitats comme objet de culture et d'ornementation. Ce dernier, qui a été mis de côté pendant des années, se réinvente au vu de sa place essentielle dans un habitat. Le rythme de nos vies s'accélère et le jardin, lieu de transition entre l'intérieur et l'extérieur, devient un havre de paix accolé à notre espace de vie. Ce jardin maintient donc le lien qu'entretiennent l'homme et la nature depuis toujours.



**comme
kéfir**

**par
marion deleersnyder**

Fig 2.
Grains de kéfir.

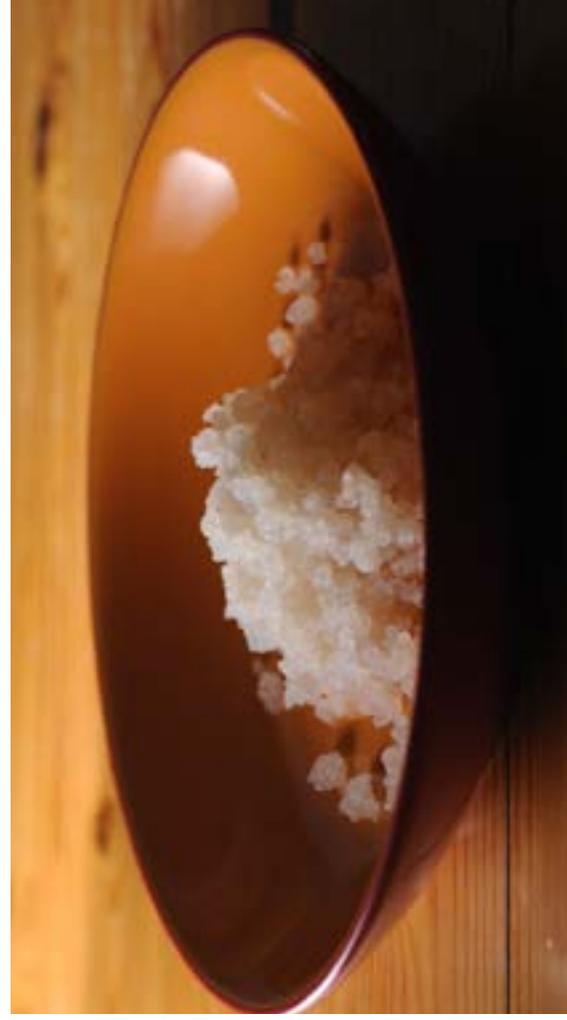
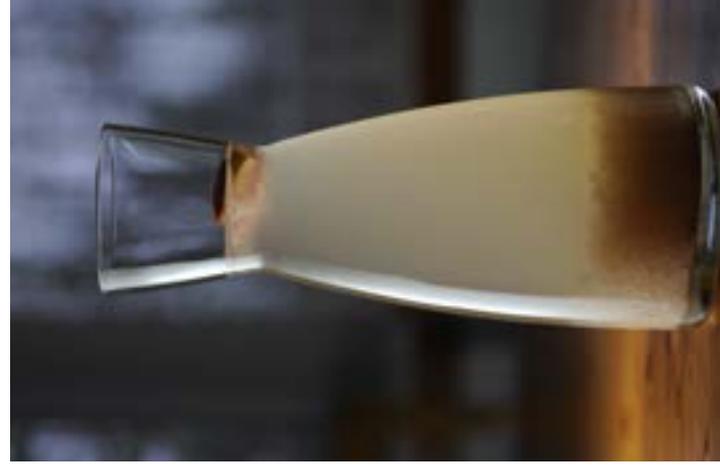


Fig 1.
Boisson de kéfir.



https://fr.wikipedia.org/wiki/K%C3%A9fir_de_fruits
<https://fr.wikipedia.org/wiki/K%C3%A9fir#/media/Fichier:Wasserkfir-Kristalle.jpg>

Fig 1.
*Clothilde Pointillat, *Israac*, 2018.*



Fig 3,
Garçon portant du lait de chèvre dans une outre en peau de chèvre.



Fig 4,
Femme nomade en train de verser du lait dans une outre en peau de chèvre.



Fig 5,
Adolfo Luiz.



Fig. 6
Maison rurale de l'outre forêt,
Kutzenhausen.



Fig. 7,
Maison rurale de l'outre forêt,
Conserve en verre sur
étagère. Kutzenhausen.



Fig. 8,
Maison rurale de l'outre forêt,
Contentants en verre sur
étagère. Kutzenhausen



Fig. 9,
Maison rurale de l'outre forêt,
Contentants en verre sur
étagère. Kutzenhausen



<https://www.maison-rurale.fr/lhistoire-de-la-maison-rurale-de-loutre-foret/>

Fig. 10,
Kéfir de fruit.
Marion Deleersnyder



Fig. 11,
Recette du kéfir de fruit.



Fig. 12,
Kéas, boisson issue de la fermentation alcoolique.
Marion Deleersnyder
Lucas Moreau
Paola Bousseau



Fig. 14,
Yaourts à boire, fermentation lactique.
Marion Deleersnyder
Lucas Moreau
Paola Bousseau

Fig. 13,
Préparation Gíngerbeer.
Marion Deleersnyder
Lucas Moreau
Paola Bousseau



Fig. 15,
Pressage du Kvas.
Marion Deleersnyder
Lucas Moreau
Paola Bousseau



Fig. 16,
Pressage du Kvas.
Marion Deleersnyder
Lucas Moreau
Paola Bousseau



Fig. 23,
Atelier Lacto-fermentation.
InsituLAB.



Fig. 22,
Mise en place pour pressage.
Aurélien Le Ny,
Lucas Moreau.



Fig. 24,
*Schématisation du principe
de lacto-fermentation.*
Lucas Moreau.

Fig. 17,
Prototypage de distillation.
Jules Didier,
Hugues Herphelin



Fig. 19,
Prototypage de pressage.
Aurélien Le Ny,
Lucas Moreau.



Fig. 20,
kas.
Aurélien Le Ny,
Lucas Moreau.

Fig. 18,
*Affinage par pressage du
fromage.*
Lorenzo Cerami,
Julie beaubeau



Fig. 21,
*Alambic, Aquarelle, mars
2020.*
Aurélien Le Ny.



Fig. 25,
*Alambic, Aquarelle, mars
2020.*
Aurélien Le Ny.



Fig. 27,
*Bunker comestible,
Strasbourg.*



Fig. 26,
*Champignon, Bunker comes-
tibles, Strasbourg.*

Fig. 28,
Klari reis, *complex*



Fig. 25,
Klari reis, *circulate*



<https://magazi.ne.la.ruchequiditoui.fr/bunker-comestible-lagriculture-fleur-fusil/>
<https://www.rue89strasbourg.com/bunker-comestible-agriculture-circuit-court-127379>

1 — <https://www.cnrtl.fr/lexicographie/kefir>

2 — Quelles sont les origines du kéfir ? – Le Kéfir

3 — Kéfir - Wikipédia

Histoire et origine du kéfir

Nous cherchons donc à en savoir plus. Qu'est-ce que le kéfir ? Suite à nos recherches, nous sommes capables d'affirmer qu'il existe plusieurs types de kéfir, le kéfir de lait comme cité précédemment dans la définition du Cnrtl, mais aussi le kéfir de fruit.

Parlons du kéfir de lait, depuis l'antiquité les grains de kéfir de lait sont utilisés en eurasié et plus précisément en région caucase par les nomades. Pendant leur voyage, les nomades remplissaient des outres afin de conserver le lait des bêtes. (Fig. 3, 4) Au cours du temps, le lait coagule, il est mélangé avec du lait frais, puis, il fermente, une pellicule sèche se forme alors à la surface ; les grains de kéfir de lait. Le kéfir de lait est alors une boisson épaisse conçue avec du lait frais et du lait fermenté: les grains de kéfir de lait.² Ce lait contient une trentaine de bactéries, cependant il contient principalement *Lactobacillus bulgaricus caucasicus*, *Lactobacillus bulgaricus casei*, *Streptococcus lactis*, *Streptococcus diacetylactis*, *Leuconostoc citrovorum*, et *Saccharomyces kefir*.³ Cet ensemble de bactéries prolifèrent en symbiose, elles ont besoin les unes des autres pour vivre et se multiplier. Le kéfir de fruit est issu de la fermentation d'eau sucrée, les grains de kéfir de fruit sont différents du kéfir de lait. Ils sont découverts par Adolfo Lutz (Fig. 5) en 1899, il découvre les grains de kéfir dans l'eau saturée en sucre de son figuier de barbarie. Il a pu observer que les grains de kéfir se multipliaient en taille et en nombre dans cette solution. Les bactéries principales sont *Lactobacillus caucasicus* et *Streptococcus lactis*. Depuis l'antiquité et particulièrement en Russie la préparation du kéfir est réservée aux femmes, et ses grains sont confiés de

Nous savons que le kéfir est une boisson (Fig. 1), cependant, nous cherchons plus de précisions sur ce breuvage grâce au Cnrtl, nous y trouvons une définition plus complète: «kéfir, *subst. masc.* Boisson gazeuse et acide, très légèrement alcoolisée, d'origine caucasienne, obtenue avec du lait que l'on fait fermenter au moyen d'une levure spéciale dite grains de kéfir. (Fig. 2) Les laits fermentés les plus répandus sont: le kéfir, le koumys, le yogourt (Wurtz, Dict. chim., 2e suppl., t. 6, 1907, p. 207). Kéfir. – Sa fabrication nous vient du Caucase. C'est aussi une fermentation alcoolique du lait de vache ou de brebis. La fermentation est polymicrobienne: on y trouve, entre autres, une levure alcoolique, et une bactérie qui peptonise partiellement la caséine.»¹ Cette définition nous permet d'avoir une première idée de ce qu'est le kéfir cependant, nous avons besoin d'approfondir certains aspects de cette préparation.

main à main. Le kéfir est donc une fermentation, c'est la résultante d'une multiplication bactérienne qui vit en symbiose. Le kéfir est un probiotique, il régénère le microbiote de l'intestin, en d'autres termes il assainit le système intestinal.⁴ Dû à sa fermentation, la boisson de kéfir est légèrement alcoolisée et pétillante.

Un mode de vie, une coloc qui fabrique ses boissons fermentées

Depuis l'antiquité, la fermentation est utilisée pour toutes sortes de préparations. Que ce soit le levain pour le pain, la macération pour l'alcool et le vinaigre.

Le 12 mars 2020, nous faisons nos premiers pas sur le terrain, nous effectuons une visite à la maison de l'outré forêt à Kutzenhausen (Fig.6), dans ce musée, nous découvrons un ensemble d'outils, contenant, ustensiles et techniques de fermentations. (Fig.7,8,9) Par exemple, sur le territoire alsacien la culture du chou est particulièrement présente, il y donc, une manière empirique de le conserver. Cette visite nous permet d'appréhender le monde de la conserverie alimentaire et ainsi de nous intéresser de plus près à la fermentation.

Nous choisissons de nous intéresser aux boissons fermentées, nous avons testé depuis le confinement du printemps 2020 de nouvelles techniques basées sur la fabrication du kéfir de fruit (Fig.10), du kvas (Fig. 12), du yaourt à boire et du ginger beer. Chacunes de ces fermentations sont différentes, entre fermentations acétique, alcoolique, et lactique. Définissons-les afin de mieux comprendre leurs fonctionnements. Nous testons depuis plusieurs mois des recettes de kéfir, à base de fruits confits, secs, crus, et des acides, citrons, clémentines, oranges. Certaines recettes fonctionnent, d'autres échouent. Après dégustation, chacunes ont des goûts différents, un degré d'alcool différent, une seconde fermentation permet d'intensifier la fermentation alcoolique. (Fig. 10,11)

Le kvas est une boisson issue de l'Europe de l'est, résultante d'une fermentation de levure boulangère. Les levures sont des organismes vivants qui se reproduisent par bourgeonnement, leurs cultures se fait dans un milieu sucré, pour le kvas le sucre est apporté par le pain de seigle noir. A la dégustation nous retrouvons les arômes du malt et du houblon. Plus le kvas est fermenté, plus il devient alcoolisé et pétillant. (Fig.12, 15,16)

Nous faisons nos yaourts à boire à partir de ferments lactiques, plus simplement de deux bactéries appelées le *Lactobacillus bulgaricus* et le *Streptococcus thermophilus*. Ces deux bactéries se multiplient à la chaleur et ainsi font fermenter le lait frais. Le lait devient alors plus épais. C'est un yaourt. Nous testons plusieurs recettes,

4 — Evaluation du potentiel probiotique de différentes souches de *Lactobacillus kefirianofaciens*

nature, avec du sucre, sans sucre, à la vanille, à la confiture, au miel... (Fig.14)

Le ginger beer est une boisson fermentée au gingembre, pour réaliser cette boisson, il faut tout d'abord faire un ginger gug, c'est un levain de gingembre. Le gingembre va agir comme booster de fermentation. Une fois ce levain de gingembre fait il est possible de mettre en fermentation une infusion ou un jus de fruit. Cette fermentation va créer du CO2 et ainsi faire pétiller le liquide en multipliant les bactéries comme dans toutes les boissons fermentées. Nous avons testé une variante au curcuma, le goût et la couleur changent mais le principe de fermentation est le même. (Fig.13)

Les boissons telles que le kvas, kéfir yaourt à boire ou ginger beer ont des caractéristiques particulières, teneurs en alcool différentes, mais aussi des teneurs en probiotique différentes. Cet ensemble de tests et variantes nous interrogent sur ce qu'est exactement la fermentation.

Recherches de conservations et approche design

a- Une définition, le principe de la fermentation

Au cours du développement du projet de la conserverie, nous nous intéressons au principe de la fermentation et de la distillation. Au cours de recherches liées à un inventaire technique, plusieurs élèves s'intéressent à cette technique. Dans un premier temps, les termes sont définis, «fermentation, n.f: décomposition d'une substance sous l'influence de micro-organismes», une recherche autour de l'affinage est menée, des fromages sont mis en affinage. (Fig. 18) ; «distillation, n.f: Opération de condensation qui permet de séparer plusieurs éléments d'un tout.» Leur but étant de réaliser un alcool de banane. Pour cela, ils vont laisser se putréfier une banane, c'est-à-dire la laisser se décomposer à l'air libre afin qu'elle entame une fermentation, qu'ils maîtrisent à l'aide de levures et d'une bonne gestion de l'environnement. Une fois fermentée, ils peuvent alors récupérer l'alcool en réalisant une distillation. (Fig. 17)

Un élève a également travaillé sur la putréfaction et la distillation par deux moyens, d'une part le moyen physique, presser des jus et les laisser moisir et d'autre part dessiner des alambics grâce à un procédé de découpe numérique sur des tâches d'encre faisant échos aux couleurs et aux moisissures des différents jus. (Fig. 19,20,21)

b- Lactofermentation et workshop

En parallèle de ces différents tests, d'autres élèves testent différentes autres fermentations. Non plus des liquides à boire mais plutôt des conserves alimentaires

fermentées. Des conserves lacto-fermentées. Au cours de l'inventaire technique deux élèves s'intéressent à la lactofermentation. Elles testent, et mettent en conserves différents légumes et fruits afin de les lactofermentés. Les aliments sont conservés, ils changent d'aspect mais aussi de goût. On retrouve une acidité particulière à la lactofermentation dans l'ensemble des aliments testés. (Fig. 22, 23, 24) Cette technique de fermentation est réemployée au workshop du s'bokal à Preuschedorf en octobre 2020. Des ateliers de lactofermentations et une conférence y sont organisés. Les habitants, les élèves et les élus partagent alors un moment d'échange au cours d'un atelier organisé par les élèves. Un ensemble de conserves sont alors produites, des mélanges farfelus donneront des conserves originales. L'ensemble des productions sont distribuées et exposées afin de montrer l'ensemble des productions du S'bokal. (Fig.25)

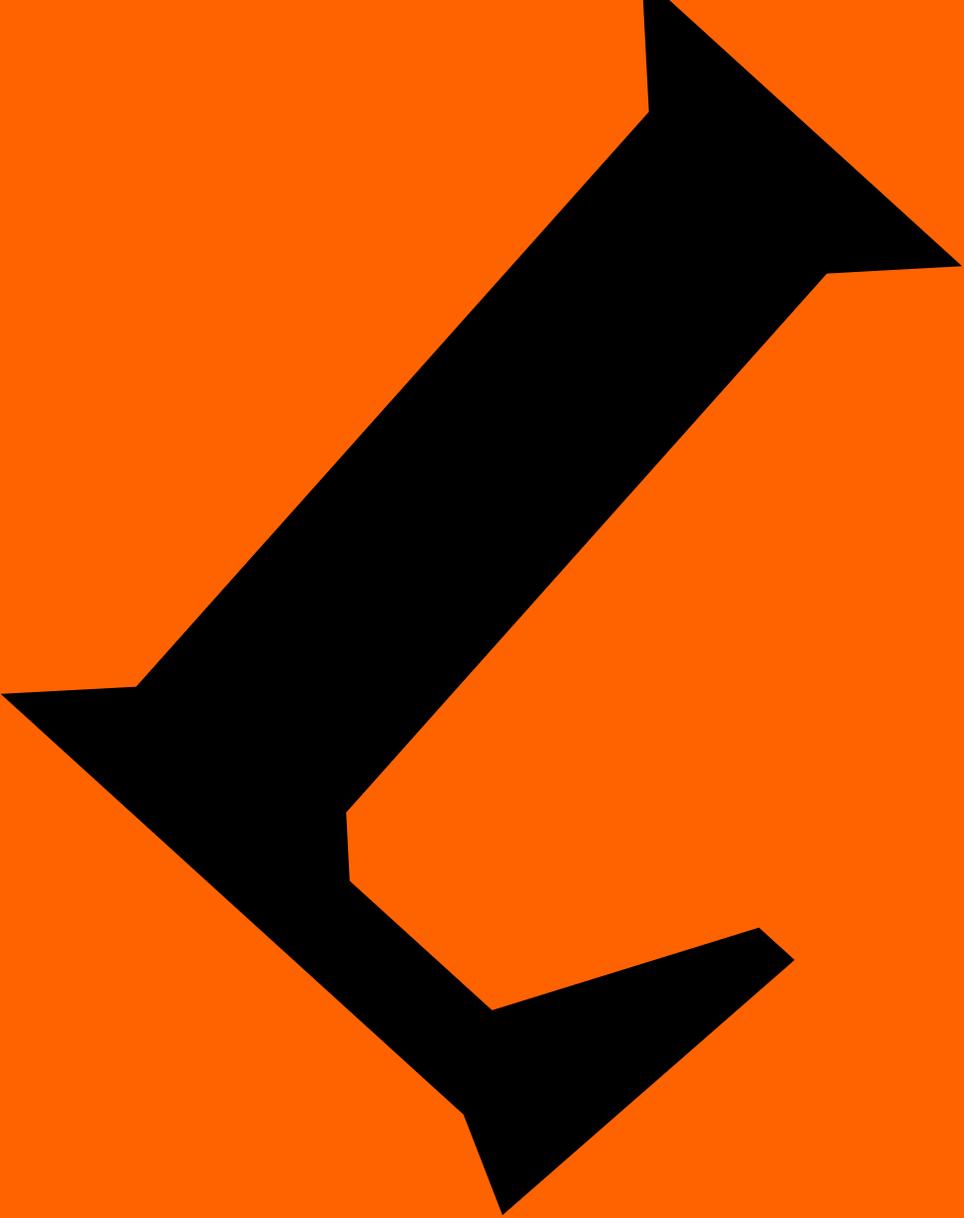
c- Une histoire de champignon

Pendant notre étude de la conserverie, nous avons mené une enquête sociologique, nous sommes partis à la rencontre d'acteurs, de producteurs qui avaient une relation à la conserverie alimentaire.

Nous nous intéresserons ici plus particulièrement à la rencontre avec le bunker comestible de Strasbourg, une micro ferme bio qui produit: champignons (pleurotes, shiitakés), endives blanches et micro-pousses de cressons, radis rose, radis pourpre, radis daikon, moutarde. Nous nous posons les questions suivantes: comment se passe la conservation au sein du Bunker?

ou, êtes vous contraints de mettre en place des systèmes de conservation de vos produits? Ou tout ce qui est ramassé est-il automatiquement livré et distribué? ; Comment gérez-vous vos «stocks»?

Cependant, il n'est pas toujours possible de rencontrer ou discuter avec les acteurs du territoire, nous continuons nos recherches et une alternative à cette rencontre s'offre à nous ; une interview de Rue89 nous éclaire sur certaines questions, la journaliste qui mène l'interview laisse assez librement parler les employés, elle les coupe peu et les laisse raconter ce qu'ils souhaitent.



comme low-tech

par
elissa ferjani

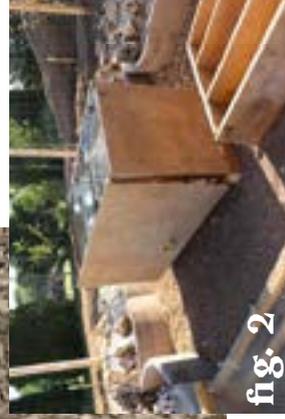
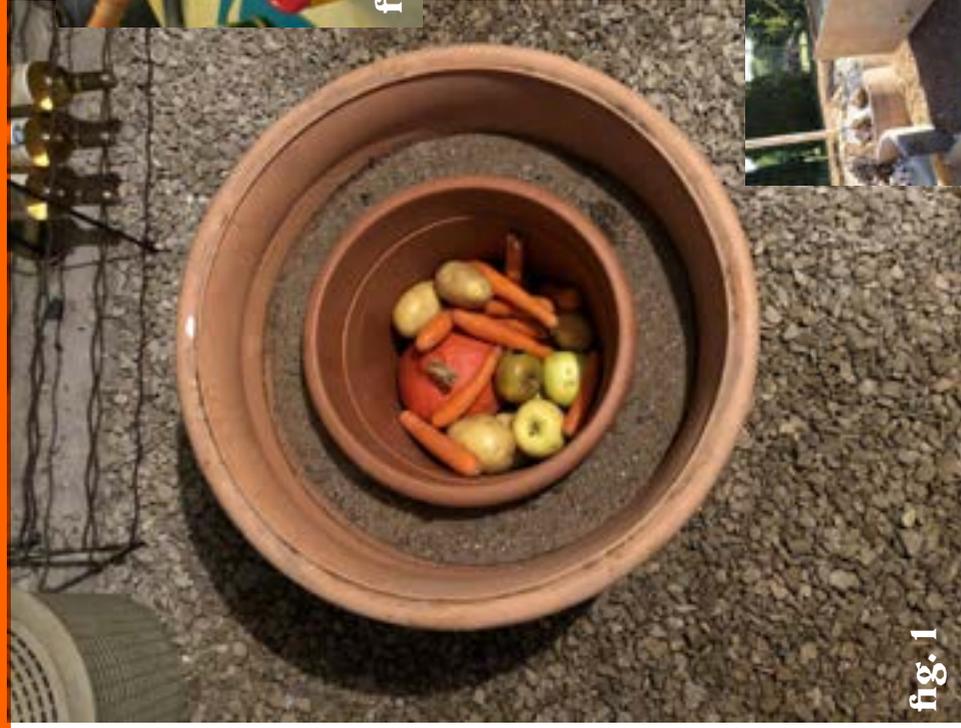


fig.1 expérimentation du frigo du désert par Emeline Guenat
fig. 2, 3 et 4 expérimentation du séchoir solaire par Emeline Guenat
fig. 5 et 6 photographies de «l'atelier de lactofermentation», Strasbourg, septembre 2020.



fig. 7 photographies des résultats de l'atelier «papier ensemencés» mené par Chloé Schlauder, Preuschdorf, octobre 2020.
fig. 8 et 9 photographies de l'espace «expositions», plus précisément des produits ménagers faits maison, Preuschdorf, octobre 2020

fig. 10

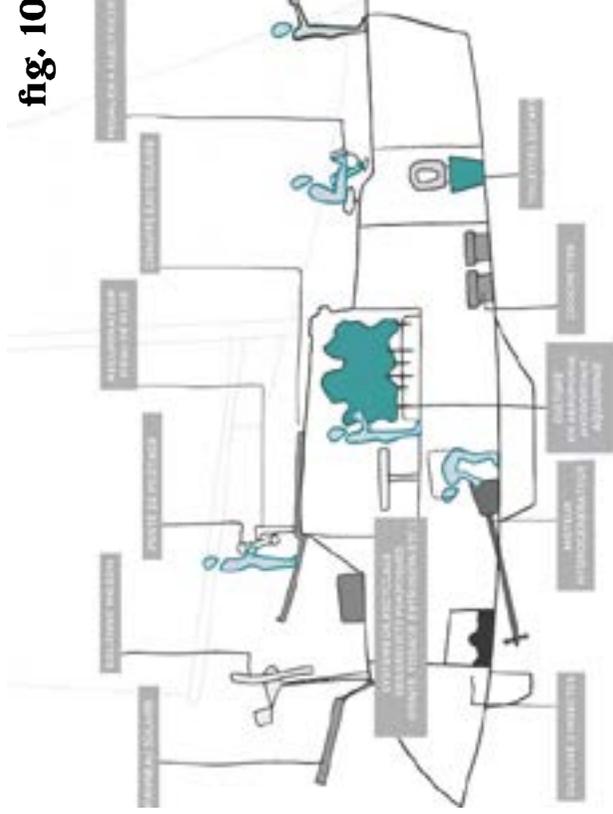


fig 12

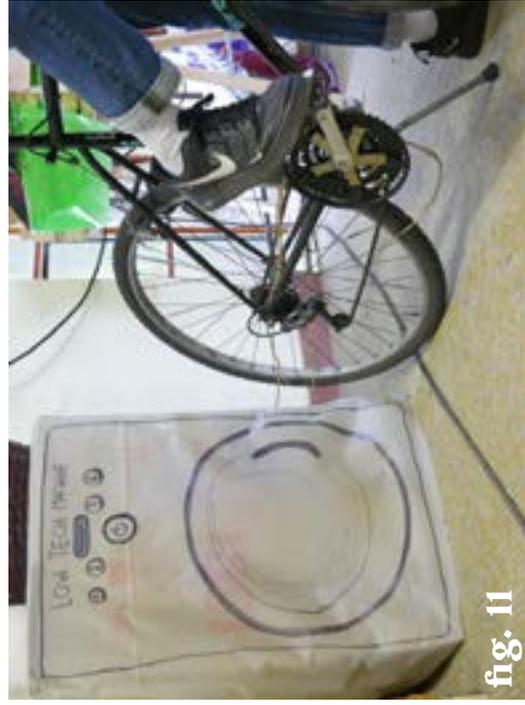


fig. 11



fig 13

fig. 10 illustration du «Nomade des mers» par le Low-tech lab
 fig. 11 photographie de la laverie low-tech, Workshop Shokal, Preuschdorf, octobre 2020
 fig. 12 et 13 projet «Hacking Household» présenté à la Biennale Ljubljana - BIO 50 par Leonardo Armico, Thibault Brevet, Coralie Gourguechon, Jesse Howard, Jure Martinec, Nataša Muševic et Tilen Sepečen 2017

fig. 16

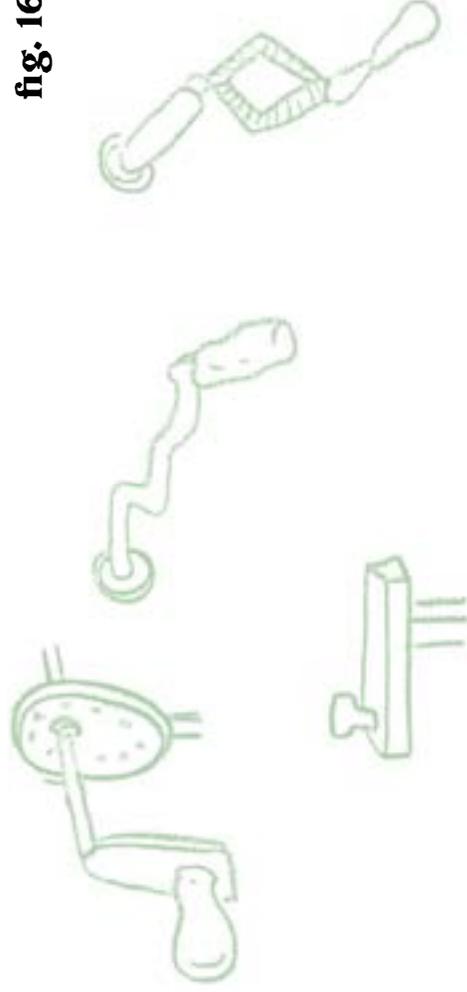


fig. 18

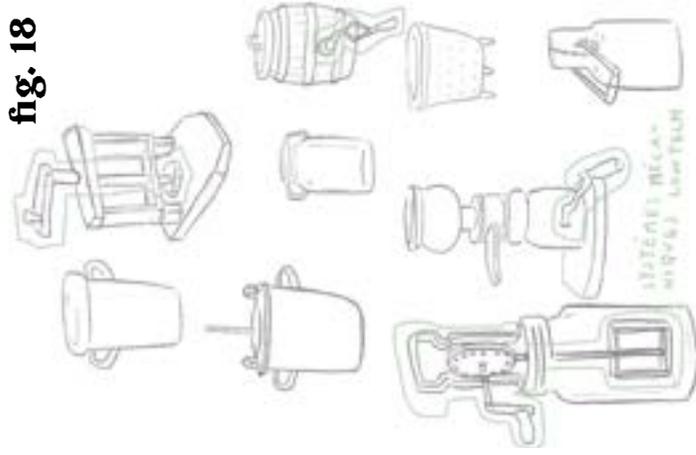


fig. 17



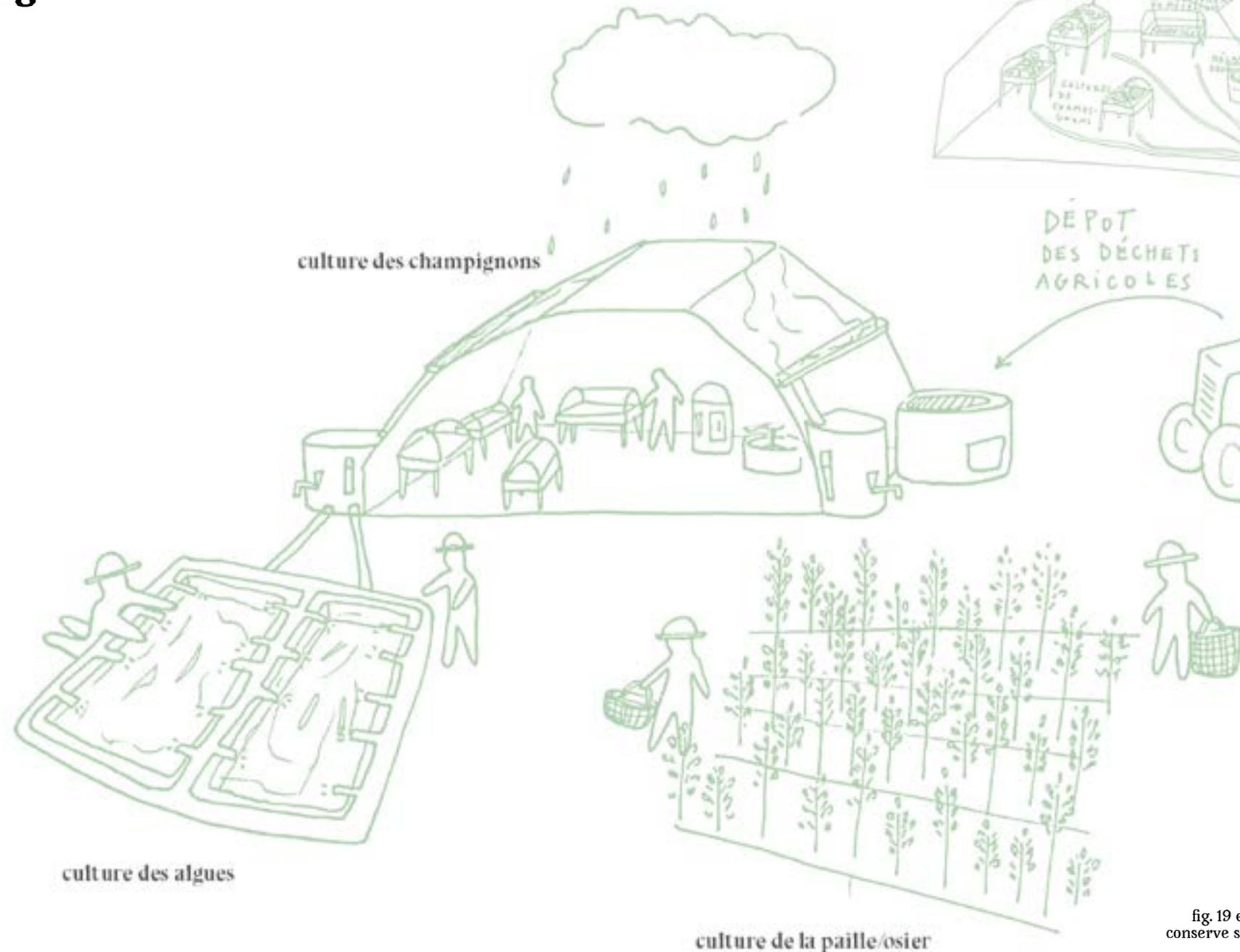
fig. 15



fig. 14

fig. 14 photographie d'un coupe choux
 fig. 15 photographie d'une baratte en bois, en ligne sur le site «meyer famille», consulté en avril 2020
 fig. 16 et 17 illustrations d'exemples de mécanismes low-tech, Elissa Ferjani, projet Matériaux et Conserverie, Strasbourg, avril 2020
 fig. 18 photographie d'une baratte ménagère, en ligne sur le site «meyer famille», consulté en avril 2020

fig. 19



un territoire qui cultive ses matériaux

fig. 20

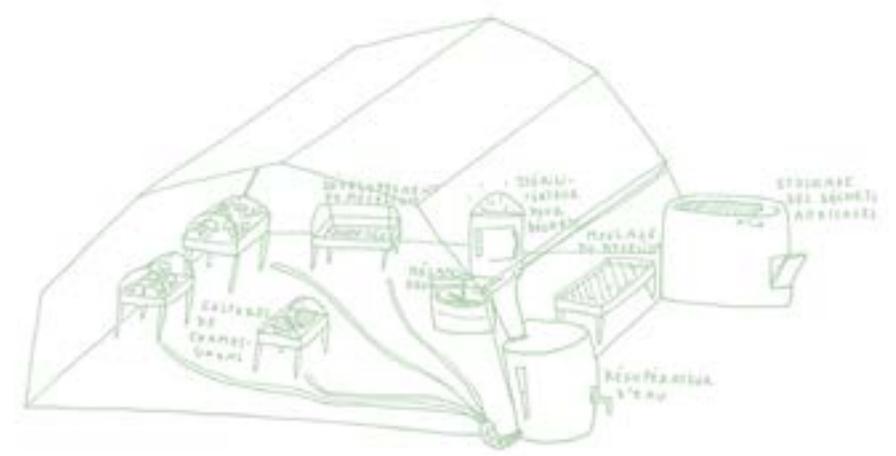


fig. 19 et 20 illustrations d'«un territoire autonome qui cultive et conserve ses propres matériaux», Elissa Ferjani, projet Matériaux et Conserverie, Strasbourg, avril 2020

Low-tech signifie littéralement «basse technologie», terme formé par antonymie avec le high-tech. Comme l'explique l'article de Youmatter¹ les low-tech sont des technologies simples, qui se doivent d'être durables et accessibles à tous autant d'un point de vue technique que financier.

A travers le développement des low-tech le but est aussi et surtout de lutter contre l'obsolescence programmée de nos appareils. De développer des technologies sobres et résilientes. A plus grande échelle l'objectif de cette dynamique low et autosuffisante est d'éviter les chocs des pénuries à venir. Aujourd'hui beaucoup de produits, ou même au sens plus large de méthodologies de conception et d'innovation font appel à des ressources limitées qui s'avèrent coûteuses financièrement mais surtout environnementalement et humainement. Pour contrer cette «fuite vers l'avant» qui est la solution miracle des technologies high-tech aujourd'hui, la démarche low-tech, elle, privilégie le réemploi et la réhabilitation.

Les low-tech seraient là pour nous permettre de retrouver de l'autonomie et de la résilience. ²

low-tech et design

Ces valeurs portées par les low-tech sont aussi partagées par un grand nombre de designers. Aujourd'hui il est impératif de penser les objets que nous produisons de façon globale, et de réfléchir à leur place au sein de notre cycle de consommation. Pour aller encore plus loin et s'opposer au système de consommation de masse, certains designers et artistes développent par exemple des appareils low-tech, en open source dont les pièces peuvent être facilement changées voire même reconstruites par leur propriétaire.

Le projet *Hacking Households*³ par exemple, développe cette pensée et ce mode de conception opensource et low, il permet de fabriquer des appareils électroménagers couramment utilisés dans un foyer. Le matériel nécessaire pour la construction de ces appareils est standard, il permet au propriétaire de pouvoir changer et adapter les appareils à sa guise, de les réparer ou remplacer très facilement, mais aussi de les réutiliser

1 — YOU MATTER, « Qu'est-ce que le low-tech : définition, exemple et mise en pratique », <https://youmatter.world/fr/definition/low-tech-definition-exemple-270059/>, consulté le 14 novembre 2020

2 — Définition construite à partir de l'article de YOU MATTER « Qu'est ce que le low-tech: définition, exemple et mise en pratique » et d'extraits du livre « L'âge des low-tech » de Philippe BIHOUIX, publié en mars 2014.

3 — fig. 14 et 15 projet présenté à la Biennale de Ljubljana – BIO 50 par Leonardo Amico, Thibault Brevet, Coralie Gourguechon, Jesse Howard, Jure Martinec, Nataša Mušević et Tilen Sepič

pour créer un tout autre objet, passer, par exemple, d'un ventilateur à un mixeur. L'objectif à travers ce projet étant de s'éloigner du schéma de production systématique actuelle: de l'entreprise industrielle au consommateur et de passer à une approche où les objets sont conçus, développés et produits démocratiquement au sein de communautés ouvertes.

les low-tech au sein et au service de la sauer-pechelbronn

Depuis maintenant 4 ans la communauté de commune Sauer-Pechelbronn s'est donné un objectif: Tepos 2037⁴.

Cet objectif embrasse des ambitions assez vastes comme: réduire notre consommation énergétique, augmenter la production d'énergies renouvelables, diminuer la pollution, préserver la biodiversité, lutter contre le gaspillage, réduire les déchets, éduquer à l'environnement... Le but à long terme est d'obtenir un territoire résilient, autosuffisant qui ne consomme et produit que ce dont il a besoin. Les low-tech pourraient donc faire partie des outils permettant de construire et faire évoluer la Sauer-Pechelbronn de 2037.

Depuis plusieurs années différentes initiatives se sont mises en place un peu partout dans le monde autour des low-tech. On peut notamment citer le *Low-tech lab*⁵. Le projet du low-tech lab a commencé il y a 10 ans lors du voyage de Corentin Chatelperron au Bangladesh. Le but de ce voyage, tester avec des personnes rencontrées sur son chemin différents systèmes low-tech permettant de vivre au maximum en autonomie. Tout au long de son voyage et de ses rencontres il découvre différents systèmes low-tech mis en place dans différents endroits du globe. En 2014, il lance une plateforme de documentation collaborative permettant de regrouper les savoir-faire de chacun dans le monde entier. Après cela, l'équipe s'agrandit et un nouveau périple nommé *Nomade des Mers*⁶ est organisé pour aller encore plus en profondeur à la découverte de l'innovation low-tech.

Au fur et à mesure des voyages et rencontres des membres de l'association une communauté a commencé à se former et grandir autour du Low-tech lab notamment sur les réseaux sociaux qui ont vu se créer différents groupes par pays ou par villes rassemblant des personnes ayant un intérêt commun pour les low technologies et souhaitant développer certains dispositifs à plus ou moins grandes échelles.

La conséquence de la diffusion de cette pensée low-tech c'est aussi la prise de conscience généralisée de notre façon de consommer actuelle, de notre utilisation des appareils qui nous entourent. La pensée low-tech c'est

4 — « Tepos »: Territoire à Energies positives, objectif lancé par la Sauer-Pechelbronn en 2016

5 — « Low-tech lab » association créé par Corentin Chatelperron et Pierre-Alain Lévêque en 2012

6 — fig. 12

aussi réfléchir plus loin que ce que notre société actuelle nous propose, sortir de l'aliénation que nous impose la consommation de masse: un appareil ne fonctionne plus? Je le jette et rachète un modèle plus récent. Grâce à des modes de vie plus lents, on prend le temps de réfléchir, de comprendre et de réparer. Il ne faut pas voir le low-tech comme un retour en arrière, mais plutôt comme une façon de mieux consommer et comprendre l'environnement dans lequel on évolue. C'est une avancée vers une société plus éveillée et des outils optimisés, qui ne puisent pas dans les ressources déjà bien affaiblies de notre planète.

la vision low-tech développée lors la résidence S'bokal

Durant notre immersion sur le terrain, par le biais du workshop réalisé en octobre 2020, nous avons pu expérimenter des techniques low-tech, à partir, ou non, de ressources du territoire.

Notamment lors de l'*atelier de lacto-fermentation*⁷, pour lequel nous sommes allés récolter les invendus de différents marchés sur le territoire que nous avons par la suite transformés et conservés grâce à la technique de la lactofermentation, qui ne demande aucune ressource énergétique si ce n'est la participation «humaine».

Dans la même dynamique, on note l'atelier *papier ensemencé*⁸ dont le but était de réutiliser tout type de papiers destinés à être jetés pour en fabriquer de nouveaux.

De manière plus globale notre workshop dans son entièreté prônait les valeurs low-tech. Dans un premier temps par la réhabilitation du lieu, anciennement un garage, devenu *sbokal* espace dans lequel on fictionne et on imagine la Sauer-Pechelbronn 2037. Ensuite par les moyens et les dispositifs construits, simples et accessibles à tous. Chacun des projets imaginés dans cet espace et durant cette résidence a l'ambition de s'inscrire dans ce mouvement low et conscient de son environnement.

la laverie low-tech

Plongé dans un récit fictif, Paola et Lorenzo nous racontent l'histoire de *la laverie low-tech*⁹ au sein du Sbokal.

Leur objectif à travers cette laverie fictive montrer qu'il est possible d'utiliser des ressources uniquement locales mais aussi de réutiliser de vieux objets industriels en les combinant à de nouveaux matériaux. Dans cette laverie low-tech il est aussi question de mettre en avant les savoir-faire du territoire qui pourraient ici servir pour produire de nouveaux textiles à partir de fibres végétales et animales issues du territoire.

7 — fig. 5 et 6

8 — fig. 8

9 — fig. 13

Les ateliers qui ont été mis en place lors de notre semaine de résidence sont seulement des hypothèses, des débuts de réflexion autour de notre consommation et de notre mode de vie. Ils pourront par la suite être pensés à plus grande échelle et de façon plus variée pour englober des problématiques plus diverses et plus impactantes.

Les low-tech, des outils indispensables à nos pratiques futures

Durant le confinement, plusieurs tests techniques ont été initiés, à plus ou moins grande échelle et sur des temporalités variables. La plupart des dispositifs construits et testés s'inscrivent dans le mouvement low-tech et nous montre qu'il est possible de penser nos objets, outils quotidien pour tendre vers une consommation et une production low. Ces dispositifs sont présentés pour donner une idée des possibilités qu'offrent les low-tech, ils sont à prendre comme exemple.

Un des premiers tests réalisé a été le *frigo du désert*¹⁰, plutôt simple à mettre en place, le frigo du désert permet de conserver les aliments au frais. Au départ, cette technique était surtout utilisée pour économiser les ressources énergétiques dans les pays d'Afrique. Ce dispositif est une alternative écologique et naturelle au réfrigérateur.

Très simple à mettre en place, le frigo du désert utilise un système d'évaporation par l'eau apportée aux aliments. La plupart du temps il est composé de deux pots imbriqués l'un dans l'autre, le pot intérieur est émaillé il est donc imperméable contrairement au pot extérieur qui lui est poreux. Entre ces deux pots est placé du sable imprégné d'eau.

D'autres techniques similaires existent comme le «*Bojito*» Espagnol: une cruche en terre cuite perméable. L'eau contenue s'évapore partiellement à la surface et refroidit le reste. Aujourd'hui ces techniques sont encore utilisées et même repensées au cœur des enjeux écologiques. Par exemple des *moucharabieh* formés par des motifs creux en terre remplis d'eau sont imaginés comme systèmes de climatisation.»¹¹

Des dispositifs non plus pour refroidir mais pour chauffer ont également été testés comme le four solaire. Le principe est le même que celui d'un four traditionnel. Ce four fonctionne comme grâce à l'énergie du soleil. Il concentre la chaleur solaire dans un endroit réduit pour faire cuire ou chauffer n'importe quels aliments ou liquides.

Un autre objet utilisant l'énergie du soleil testé: le *séchoir*

10 — fig. 1

11 — *texte tirée de l'inventaire technique Frigo du Désert de Camille Roignant, Emeline Prigent et Emeline Guenat*

*solaire*¹², il permet de déshydrater les aliments exposés à l'intérieur et donc de les conserver plus longtemps. Sa structure et son système clos permettent également de maintenir de bonnes conditions hygiéniques, grâce à son couvercle pas de contact possible avec les nuisibles ou avec la poussière. Le temps de déshydratation varie en fonction des aliments mais aussi de la météo, il faut compter entre quelques heures et quelques jours pour obtenir un résultat satisfaisant.

En dehors des dispositifs low-tech, comme le frigo du désert ou le séchoir solaire, on peut aussi penser à certaines techniques low qui pourraient être utilisées par un grand nombre de personnes.

La fabrication de produits ménagers ou cosmétiques, comme du shampoing ou de la lessive...

Comme a pu le tester Marion Deleersnyder lors de son atelier *Maison propre*¹³ mené lors de notre semaine de résidence sur le territoire. Durant cet atelier elle a pu, accompagnée d'étudiants et de participants extérieurs (habitants de la Sauer), expérimenter différentes techniques de fabrication de produits ménagers (notamment de lessive). Ces pratiques se développent de plus en plus et amènent avec elles une vague de prise de conscience éthique et écologique. Des changements dans la façon de consommer et dans la réflexion autour des manières systémiques de consommer se font sentir depuis quelques années.

Une réflexion plus large autour du low-tech

A plus grande échelle on pourrait aussi penser des systèmes low-tech pour une communauté entière comme la production et la culture de différentes plantes en hydroponie ou encore l'élevage d'insectes qui pourrait constituer une alternative à la consommation de viande. Durant la *Conférence Transition days*¹⁴, par exemple, les membres du *Low-tech Lab* ont pu expliquer comment, au sein de leur bateau et avec leur système de circuit court, ils arrivaient à élever des grillons. Utilisant des toilettes sèches, tous les déchets provenant des toilettes ainsi que les autres déchets issus de leur consommation de plantes ou légumes sont directement acheminés vers leur compost composé de larves de mouches soldat noires (connues pour leur assimilation très efficace et rapide de n'importe quel type d'aliment). Ces larves là une fois trop grandes sont séchées et données à manger aux grillons. Le parfait exemple d'un élevage circulaire et sobre, qui pourrait, à long terme, être pensé à plus grande échelle. On pourrait aussi imaginer une collecte de déchets organiques pour en faire un compost collectif qui serait réutilisable

12 — fig. 2, 3 et 4

13 — fig. 8 et 9

14 — Conférence de Transition days « Nomade des mers, le tour du monde de l'innovation low-tech » du 19/11/2020 au cours de laquelle intervenait le *low-tech lab*

pour n'importe quelle culture de particuliers ou de professionnels.

Durant les phases de réflexion et de recherches menées tout au long du confinement, j'avais eu l'occasion de développer des idées de dispositifs collectifs et low-tech¹⁵, inspirés de mécanismes d'anciens objets ménagers¹⁶, afin de cultiver différentes plantations. Le but de cette démarche était de permettre aux habitants de la Sauer-Pechelbronn de pouvoir « cultiver leurs propres matériaux », notamment des bio-matériaux issus de ressources naturelles inutilisées ou pour l'instant inexploitées sur le territoire afin de favoriser le circuit court.

J'avais alors axé ma recherche autour des champignons et de la production de bio-plastique à partir du mycélium présent dans ceux-ci. Grâce aux différents dispositifs low-tech imaginés (serres, dispositifs d'incubation pour permettre la culture de champignon...) et co-construits avec les habitants, ils auraient la possibilité de cultiver les matériaux nécessaires à l'économie locale.

Un projet plus concret s'inscrivant dans une dynamique low à grande échelle: *la commune d'Ungersheim* en Alsace qui prépare depuis plusieurs années « l'après pétrole ».

« Panneaux solaires, chauffages au bois, transport scolaire en calèche... Le village d'Ungersheim, en Alsace, tente de limiter au maximum l'usage du pétrole et des énergies fossiles, afin d'anticiper la fin, d'ici 2050, de l'ère pétrole. »¹⁷ Grâce aux initiatives mises en place par le maire Jean-Claude Mensch le village a petit à petit adapté son mode de vie afin de rendre la commune plus autonome et résiliente.

La diffusion d'un mode de vie et de production plus lent et plus sobre permet au plus grand nombre de prendre conscience des problèmes sociétaux et environnementaux causés par la surconsommation de ces dernières années. Toutes ces initiatives mentionnées peuvent nous amener à imaginer un futur souhaitable dans lequel les low-tech feraient partie intégrante de nos outils et objets du quotidien. Un nouveau modèle sociétal dans lequel chaque personne ne consommerait et produirait que ce dont elle a besoin, un système de production permettant à chacun de construire, déconstruire, remplacer et réparer chacun de ses appareils.

15 — fig. 20 et 21

16 — fig. 16, 17 et 18

17 — texte tiré de l'article « Alsace: Un village prépare l'après pétrole », écrit par Philippe GRILL avec Amélie ROSIQUE, publié 14/12/2012.

comme maraîchage

par
juliette gruchy



Fig.1
La récolte de pommes par l'association
Fruits, Fleurs et Nature de Woerth



Fig.2
Le pommier Malus
Balade à Woerth de l'association
Fruits, Fleurs et Nature de Woerth

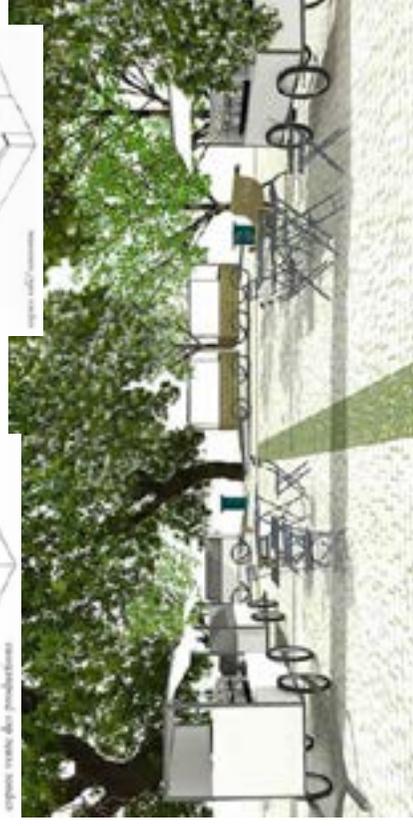
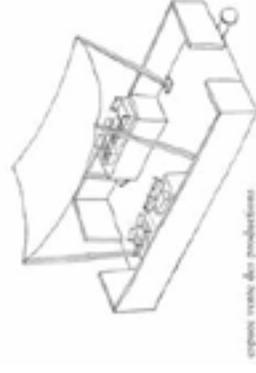


Fig.3
Le supermarché local et ambulatoire
Conserveirie et Patrimoine
Emeline Prigent



Fig.4
Le jeu de carte des légumes oubliés
Conserveirie et Patrimoine
Emeline Prigent



Fig.5
La grande cueillette, Inventaire technique
Marion D. Thibault M.



Fig.6
La fiche métier de maraîcher
Conserveirie et Patrimoine
Emeline Prigent



Fig.7
Le fruitier amélioré - Cave et cellier
Inventaire technique
Paola Bousseau



Fig.8
Représentations des légumes
Inventaire technique
Mélanie Mathieu et Céline Abadine

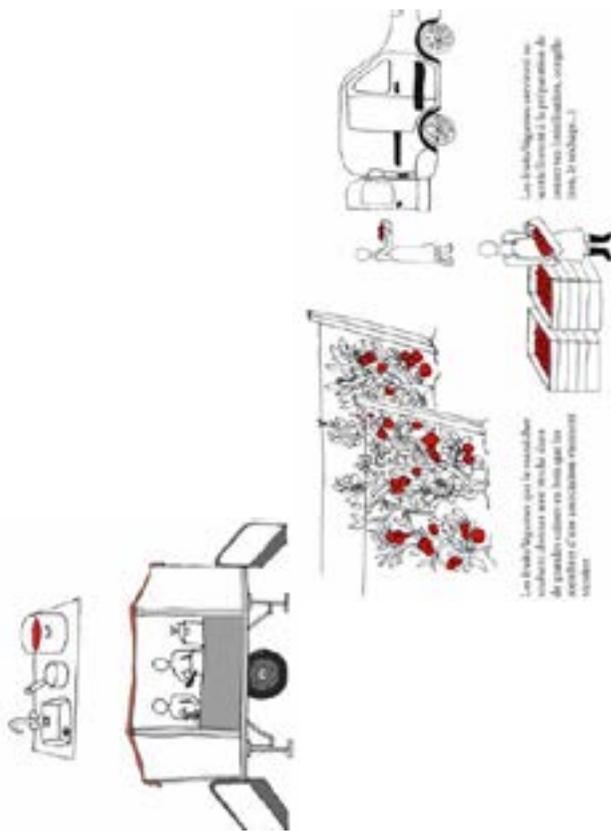


Fig.9
La chaise qui te garde à manger
Inventaire technique
Louise Tudela



Fig.10
L'étendoir à fruits et légumes
Inventaire technique
Louise Tudela



Fig.11
La cuisine locale et ambulante
Conserverie et Patrimoine
Emeline Prigent

I/ De l'origine du maraîchage à nos jours

Le maraîchage c'est quoi ?

Le maraîchage ou agriculture maraîchère, c'est la culture de végétaux de manière professionnelle et à usage alimentaire. On distingue le maraîchage du jardinage, car on a le choix entre, pouvoir faire du profit ou simplement d'en vivre. Le maraîcher produit des légumes de saison et plantes aromatiques sous serres, sous tunnel, ou à l'air libre. Initialement, avant le maraîchage, dès le début de la préhistoire on parle de cueillette. C'est aux côtés de la chasse et la pêche que la cueillette sauvage s'ancre dans les pratiques alimentaires. Même après l'arrivée de l'agriculture, le terme cueillette reste une pratique distincte. Durant la préhistoire, les populations cueillent les plantes comestibles sauvages qu'elles trouvent pour subvenir à leur besoin. En fonction des saisons, les noix et les racines sont ramassées pour être conservées, et les fruits et légumes frais sont consommés immédiatement. Avec la naissances des premières civilisations, l'agriculture voit le jour et la cueillette se transforme en travail raisonné et systématique: la récolte. Dès l'antiquité, on parle de jardin potagers, puis, tout au long du moyen-âge et au-delà de la révolution industrielle, la récolte, anciennement cueillette sauvage, s'inscrit dans des pratiques plus larges d'arboriculture et de maraîchage. C'est au 17e siècle que la culture intensive voit le jour aux Pays-Bas. Grâce à une productivité plus importante sur des surfaces intensément travaillées, les zones cultivables autour des villes parviennent à alimenter leurs populations croissantes en légumes et fruits. C'est alors, que le terme de maraîchage naît au siècle suivant, lorsque les potagers s'implantent dans les marais parisiens.¹

1 — extraits de « l'histoire du maraîchage » : <https://www.alimenta->

Le métier de maraîcher aujourd'hui fig. 6

Les compétences nécessaires: Pour être un bon maraîcher, il est primordial de savoir reconnaître les parasites, les maladies des plantes et leur apporter les soins nécessaires, connaître les techniques de culture ainsi que la nature des sols.

Les activités: Il prépare le sol, sème ou repique de jeunes plants, applique des traitements pour lutter contre les parasites et les maladies, arrose, enrichit la terre avec des engrais, suit le développement des plants et entretient les cultures et les équipements d'irrigation, de fertilisation...

Les qualités: Un maraîcher fait preuve de rigueur et de patience. C'est un amoureux de la nature. Il sait travailler avec méthode et organisation tout en se servant de ses savoir-faire manuels.

Les formations recommandées: Pour être maraîcher le CAPA (Certificat d'aptitude professionnelle agricole) et BEPA (Brevet d'études professionnelles agricole) forment en deux ans après la 3e des personnes capables de s'occuper d'exploitations légumières et fruitières en lycée horticole. Cela peut être complété par un an de formation en BAPA et permet une plus grande maîtrise des opérations de culture maraîchère.

Le salaire: varie selon la taille de l'exploitation. La taille de l'exportation se mesure en fonction des récoltes saisonnières qui peuvent osciller en fonction des intempéries et des maladies végétales.

L'environnement: Le maraîcher travaille d'abord dans son champ puis sur les marchés pour vendre sa production ou dans des boutiques spécialisées. D'un point de vue historique, le maraîchage s'est d'abord développé dans la proche périphérie des villes pour approvisionner les marchés en légumes frais, souvent dans des zones marécageuses. Ce type de maraîchage se caractérise par la petite surface des exploitations de type familial, par sa production diversifiée et souvent par la vente directe traditionnelle, les maraîchers tenant eux-mêmes un étal dans les marchés locaux.²

rium.org/fr/savoir/l/histoire-du-maraichage

Retours sur l'entretien avec Thierry Debon, producteur maraîcher

L4M qui existe sous la forme d'un site web a pour mission initiale de créer du lien entre les entreprises, les formations professionnalisantes, les personnes en recherche de stage ou d'emploi... On retrouve sur L4M une rubrique «Actu», où sont mis à disposition des interviews, présentées sous la forme de «fiche métier» afin de faciliter la transmission d'informations dans un domaine précis. C'est en 2012 que L4M interview Thierry Debon, un producteur maraîcher à Lille, au parcours singulier. Cyril Nicoud expérimente au mois de mars 2020, un travail de retranscription de l'interview:

Cette étude de cas se concentre sur le parcours professionnel, la production et le système d'exploitation de Thierry Debon, producteur maraîcher depuis 4 ans lorsque l'interview est menée. Avant d'être producteur maraîcher, Thierry n'est pas dans cette optique de parcours. En 1984, pendant 8 ans, il travaille avec sa femme dans un commerce de fleurs puis devient enseignant en production légumière et responsable de la production légumière au lycée horticole de Lomme. Il y reste 13 ans avant de se lancer dans le maraîchage. Au lycée de Lomme, Thierry Dubon prend plaisir à cultiver des légumes et faire pousser beaucoup d'espèces avec ses étudiants. L'apprentissage à la culture en sol et hors sol, l'amène à se questionner, il décide de faire de l'agriculture son métier.

« On pratiquait la culture en sol et hors sol. Dans ce dernier cas, la plante est nourrie un peu comme un patient malade. On évite les pesticides et on économise de l'eau. Au final rien ne va à la nappe ce qui est moins polluant.»³ -*Thierry Debon*

En 2004, il est repéré par Matthieu Leclerc (directeur du projet de la ferme du Sart), pour obtenir ses conseils sur le matériel à avoir, en exploitation agricole. Il travaille alors pour la ferme du Sart avec Mathieu, spécialisé dans la culture mécanisée en faisant pousser des choux et des courgettes. Thierry s'occupe des carottes, ails, cottes de bette et pommes de terre primeurs. On peut donc se demander pour une telle exploitation, comment arrive-t-elle à faire du profit entre production et vente ? Pour ce qui est du système économique de la ferme, elle vend des produits qu'elle achète aux producteurs locaux ou alors, elle travaille avec des grossistes pour des produits qui ne peuvent pas être produits dans le nord. En ce qui concerne la qualité des aliments, la ferme du Sart ne fait pas d'agriculture biologique et précise qu'elle n'utilise presque aucuns traitements et intrants. C'est-à-dire utiliser des pesticides uniquement quand cela est nécessaire s'il n'y a pas d'autres solutions envisageables pour protéger les récoltes. Thierry Debon explique qu'il cherche à trouver un maximum de solutions naturelles

3 — extrait de Thierry Debon lors de son interview avec L4M

pour faire face aux pucerons, mauvaises herbes, etc. Dans un dernier temps, il raconte que la vente directe est pour lui le meilleur moyen de connaître l'avis de ses consommateurs qui peuvent ainsi s'exprimer librement sur les goûts et la qualité des produits. C'est pour lui très important, ils ont ainsi mis en place à la ferme du Sart un système permettant aux clients de donner une note aux produits qu'ils consomment.⁴

La qualité, le goût et le respect de l'environnement et de notre santé sont des enjeux majeurs que Thierry Debon souhaite faire valoir, à travers ses produits. Cependant, cette ligne de conduite pourrait s'avérer être difficile à tenir. Car le développement de l'industrie agroalimentaire s'accompagne d'une transformation de notre modèle agricole.⁵

Le maraîchage, perturbé par l'arrivée de l'industrie agro-alimentaire ?

Depuis le début des années 1950, le nombre des exploitations agricoles a été divisé par cinq. Il restait encore plus de deux millions de fermes en 1955. En 2010, on ne comptait plus que 490 000 exploitations en France métropolitaine et 24 800 dans les départements d'outre-mer dont quelque 326 000 exploitations professionnelles occupant au moins l'équivalent d'une personne à trois quarts de temps. Cela ne représente plus qu'un million d'exploitants agricoles, alors qu'ils étaient 10 millions en 1945. Les exploitations, moins nombreuses, s'agrandissent en reprenant les terres libérées par celles qui disparaissent. 60 % des exploitations françaises de moins de 20 hectares (ha) ont disparu entre 1967 et 1997, tandis que le nombre de celles de plus de 50 ha a quasiment doublé. Entre le recensement agricole de 2000 et 2010, la taille moyenne des exploitations est passée de 42 ha à 55 ha en moyenne. Une exploitation sur dix dépasse 143 hectares.⁶

Le maraîchage est aujourd'hui en opposition directe à l'industrie agro-alimentaire. Par définition, une production industrielle, c'est une production de masse, l'uniformisation, la standardisation, une possible délocalisation et une maximalisation des bénéfices. A l'inverse, une production artisanale, c'est une quantité limitée, une préservation des identités paysagères et culturelles, proche du lieu de vie, des bénéfices au profit de la collectivité, et un prix généralement plus élevé.⁷

4 — Interview du maraîcher Thierry Debon : <https://www.l4m.fr/emag/interview/immobilier-14/producteur-maraicher-7693>

5 — Article « Industrie agroalimentaire vs circuit courts » par Matthieu Combe, fondateur du webzine <https://www.natura-sciences.com/agriculture/industrie-agroalimentaire-circuits-courts888.html>

6 — ibid.

7 — Article sur les oppositions de l'artisanat à l'industriel <https://blog.monbanquet.fr/2020/02/06/produits-artisanaux-ou-indus->

II/ Le maraîchage sur la territoire de la Sauer-pechelbronn en 2020

Aujourd'hui, sur le territoire de la Sauer Pechelbronn, c'est l'agriculture intensive, la construction de nouveaux lotissements, l'achat de fruits et légumes en grandes surfaces ou encore un entretien négligé, qui détruit peu à peu l'existence des vergers. Le maraîchage disparaît...

Les différents problèmes relevés lors du workshop S'Bokal de l'In situ Lab.

Un grand nombre de territoires agricoles français rencontrent des difficultés. En Octobre 2020, les étudiants en design de l'In situ Lab s'installent le temps d'une semaine sur le territoire de la communauté de communes Sauer Pechelbronn. A travers des initiatives vues par le design, les étudiants réfléchissent à de nouveaux outils pour penser la Sauer de demain. Durant cette période, ils ont eu la possibilité de rencontrer différents acteurs du territoire. Parmi eux, il y a Dominique, agriculteur et propriétaire de la ferme Vegetal Respekt. Il fait le choix d'une agriculture biologique et une production favorisant le circuit court. Il se soucie du sol, de l'environnement et de la santé. Fier d'acquérir de nouvelles machines agricoles toujours plus performantes, il explique que cela est innovant et favorise l'agriculture biologique et le respect des sols. Les machines sont coûteuses mais à terme, il sera gagnant. Il soulève par ailleurs différents problèmes, sur le territoire très peu proposent une agriculture biologique. Selon Dominique, cela provient aussi de la désinformation dans les formations agricoles. En lycée agricole, on présente très peu l'agriculture biologique aux futurs agriculteurs. Ils se tournent plus facilement vers une agriculture conventionnelle car sa mise en œuvre est plus facile et efficace. En effet, l'agriculteur à plus de liberté dans le choix des produits à utiliser, que ce soit des intrants, des pesticides ou des herbicides. Cependant l'utilisation de ceux-ci à un réel impact sur la santé des hommes et des écosystèmes. « En bio t'as deux contrôles par an, faut les passer sinon tu perds le label.(...) La seule empreinte négative du coup, c'est l'utilisation du tracteur, puisqu'il y a du gasoil, sinon, pas de pesticides, zéro, rien. », « En bio, je nourris le sol qui nourrit la plante, en fait on cherche le cercle vertueux ! », « En Alsace, 70% des sols sont morts ! », « Non mais en lycée agricole, le bio on s'en fout, enfin c'est une classe de 20 jeunes, sur les 200 restants, voilà quoi... On explique rien... », « Ils s'en foutent de l'humain ! »⁸

« En ceinture verte autour des villages, à l'arrière des maisons, sur le coteaux le long des routes, le long des

triels-comment-faire-la-difference/

8 — Extraits de discussion de l'agriculteur Dominique Leppert

routes, entre deux parcelles cultivées, en lisière de forêts... Les vergers traditionnels de hautes tiges font partie de notre patrimoine naturel mais aussi culturel. Qui n'a jamais vu un oncle presser du jus de pommes ou distiller sa mirabelle, une grand-mère nous préparer des confitures de mirabelles ou un voisin vous offrir « a quatschekueche »...? Pourtant, nos enfants risquent de voir disparaître ce paysage et des traditions: construction de nouveaux lotissements, agriculture intensive ou tout simplement manque d'entretien et de renouvellement des arbres fruitiers menacent. Pour enrayer ce déclin, les associations locales d'arboriculteurs se mobilisent tout au long de l'année pour vous proposer des actions et des animations en faveur de nos vergers.»⁹ Fig.1

Sauver les vergers ! Préserver et valoriser les ressources locales, c'est là, un des objectifs TEPOS 2037 que la communauté de communes Sauer Pechelbronn souhaite atteindre. Aujourd'hui, déjà de nombreuses associations locales se mobilisent, telles que l'association des producteurs de fruits de Lembach et environs, l'association Fruits Fleurs Nature de Woerth, l'association des amis du verger Winninger et bien d'autres encore...

Les associations d'arboriculteurs se mobilisent pour préserver et valoriser les paysages, le territoire, les ressources locales, la qualité... L'association Apfle (Association des Producteurs de Fruits de Lembach et Environs), compte à ce jour un peu plus de 150 membre, elle s'occupe de la sauvegarde des vergers traditionnels haute tige, et valorise aussi toutes les activités qui se rapportent à la protection de la nature et l'environnement. Le maraîchage sur le territoire de la communauté de communes Sauer Pechelbronn, c'est une ressource locale nécessaire. Une richesse alimentaire qui offre une autonomie et une qualité de vie à ses habitants. L'association Apfle participe à la valorisation des paysages. La récolte de pommes permet la fabrication de jus de pomme local, respectueux de notre santé et de l'environnement. Pour maintenir cette valorisation, elle propose également la vente d'arbres, et suscite l'intérêt des habitants, qui, curieux peuvent à leurs tours se soucier de leur territoire et valoriser leurs ressources locales.¹⁰ Cela ne serait, à long terme, pas suffisant. Quelles pourraient être les différentes perspectives d'avenir sur le territoire ?

III/ Le Maraîchage sur le territoire de la Sauer-Pechelbronn, en 2037

Et si on essayait soi-même ? Depuis Mars 2020, les étudiants en design de l' In situ LAB se questionnent sur les notions de conservations, et fonctionnent peu à peu la conserverie de demain pour la communauté de communes de Sauer Pechelbronn. Conserver le

9 — Association APFLE <https://www.apfle.fr>

10 — Ibid.

patrimoine, conserver les ressources locales et conserver le paysage... Les futurs designers y pensent.

L'étudiante Emeline Prigent a une idée, elle propose... Pour faire vivre les vergers, et le maraîchage, quoi de mieux que la «cuisine ambulante»? « Nous connaissons tous les confitures de nos grands-mères, les conserves de nos grands-mères ! Nous en avons tous un bon souvenir et nous étions tous admiratif, nous étions même les premiers à tremper notre doigt pour y goûter ! Cependant, très peu d'entre nous reproduisent les gestes de nos ancêtres et pour cause, les conserves industrielles des supermarchés, qui restent un mode de consommation rapide et facile.»¹¹ fig.11.

La cuisine ambulante de Emeline Prigent, permet de rassembler les habitants autour d'un moment convivial et partagé. On parle de conservation des aliments, on apprend de nouvelles méthodes, des savoirs anciens, et de nouvelles techniques.

Et pourquoi pas le «Super Marché» sur le territoire de la Sauer-Pechelbronn ? Un second projet que Emeline Prigent propose. «Le super marché évolue sur une ancienne voie ferrée déclassée, qui traverse et coupe le territoire en deux. Ainsi, il est plus facile d'accès. Le convoi part de Walbourg et traverse le territoire ayant pour destination finale Lembach. Il dessert toutes les villes, faisant venir des habitants de Lobsann, ou encore de Windstein...»¹² fig.3.

Le Super Marché de Emeline Prigent, c'est un lieu en mouvement, où consommateurs, agriculteurs, maraîchers, horticulteurs... se rencontrent. Le maraîcher y pratique son activité, et ainsi la vente sur place permet de globaliser et de créer un éco-système profitable à tout le monde.

Sur le territoire de la Sauer Pechelbronn, les futurs designers réfléchissent et se questionnent pour proposer un écosystème de projets qui permettent de fictionner l'avenir. Retrouver des savoirs faire, réapprendre des techniques de conservation, conserver le paysage pour faire vivre le maraîchage. Mélanie Mathieu et Céline Abadine, étudiantes à l' In situ Lab, proposent des représentations de fruits et légumes sous forme de cartes mémo à remplir. Les cartes fabriquées en papier recyclé sont à la portée de tous, c'est un processus qui permet de faire soi-même. Ainsi, toutes les informations à savoir sont répertoriées. Comment cultiver ? Comment cueillir ? à quelle période de l'année ? Quelle exposition et quel sol le fruit a besoin ? Une proposition de leur part qui facilite la découverte et qui rend accessible les savoirs faire de maraîchage. Fig 8.

11 — Travail de design d'espace de Emeline Prigent pour la Conserverie et Patrimoine

12 — Ibid.



**comme
nature**

**par
justine baillet**

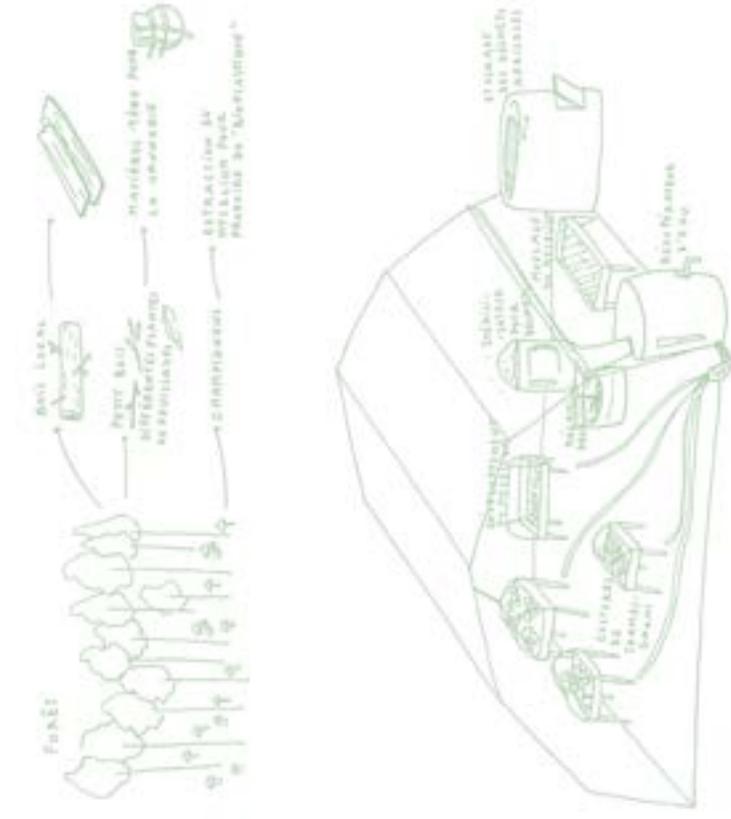
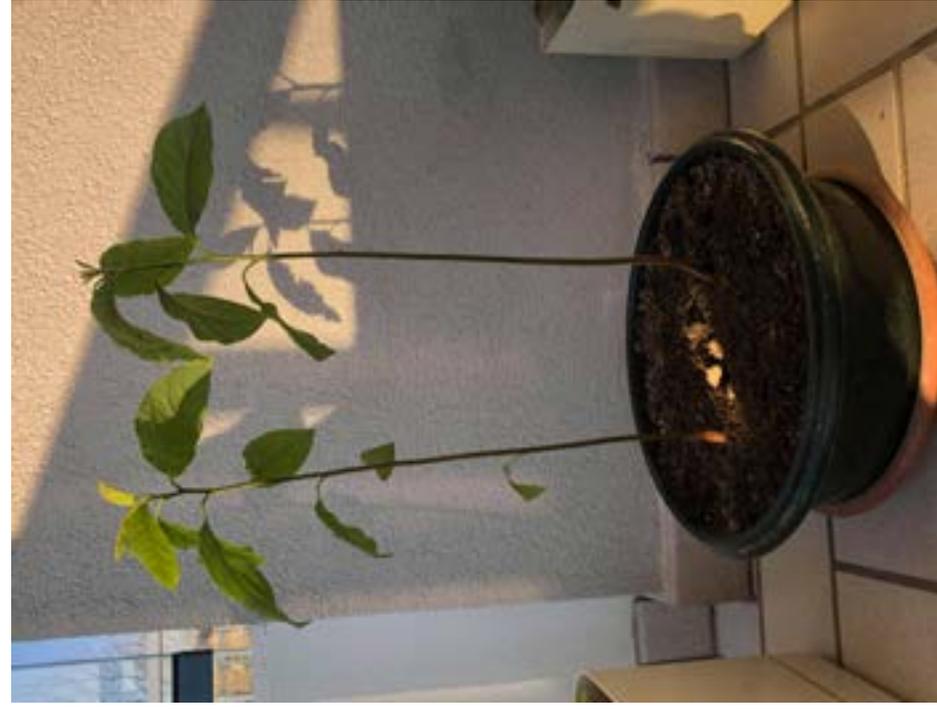


1 Le replantage -
Projet de Cyril Nicoud et Justine Baillet

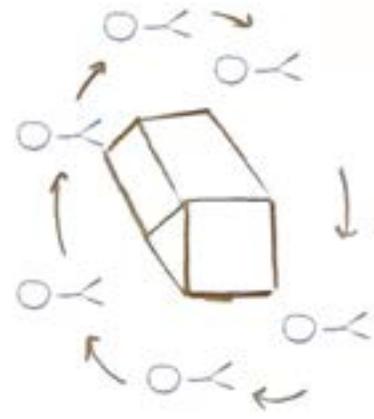
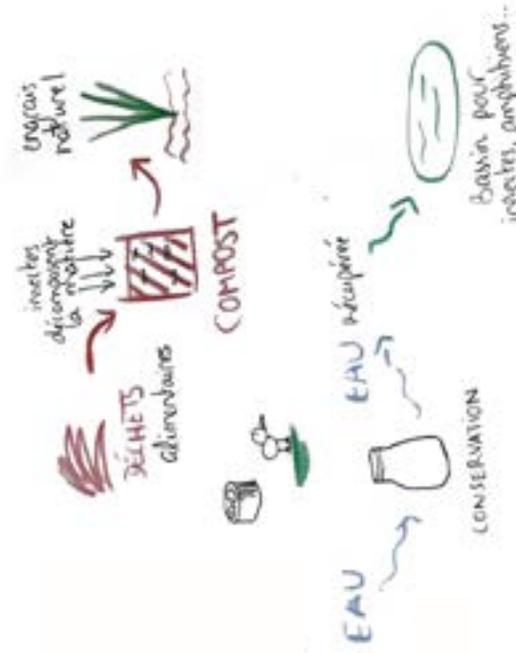


Le replantage -
Projet de Cyril Nicoud et Justine Baillet

Le replantage -
Projet de Cyril Nicoud et Justine Baillet

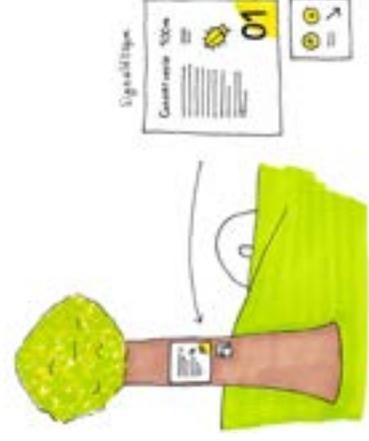


2 Conserverie & Matériaux -
Projet d'Élissa Ferjani



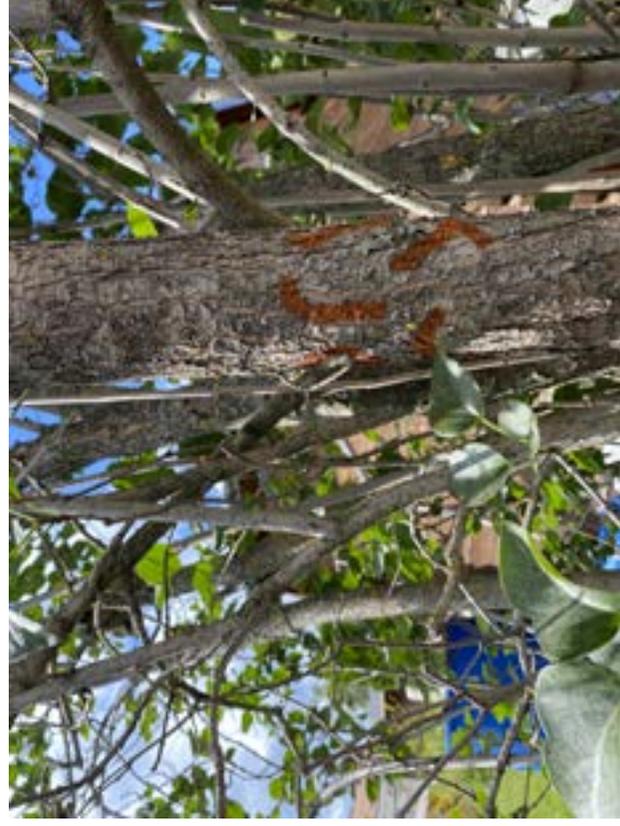
CO-CONSTRUCTION

3 Conserverie & Biodiversité - Projet de Yoanna Bourges



4

Conserverie & Paysage -
Projet de Pauline Fleury



Conserverie & Paysage -
Projet de Pauline Fleury

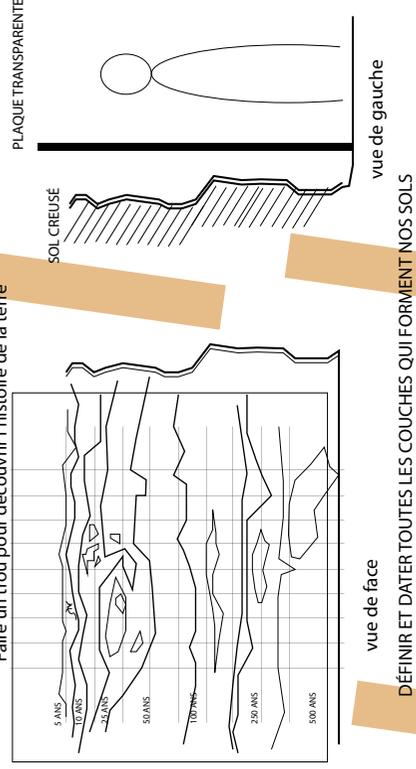


5 La tisannerie - Projet de Camille Roignant



TERRE

Faire un trou pour découvrir l'histoire de la terre



vue de face

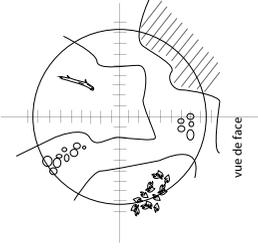
DÉFINIR ET DATER TOUTES LES COUCHES QUI FORMENT NOS SOLS
comme une plaque informative

vue de gauche

TERRE

CARTOGRAPHIER LE SOL
RELEVÉ DE TERRAIN

CRÉATION D'UN DISPOSITIF
POUR FAIRE DES RELEVÉS DU SOL



vue de face

7

Conserverie & Paysage -
Projet de Hugues Herphelin

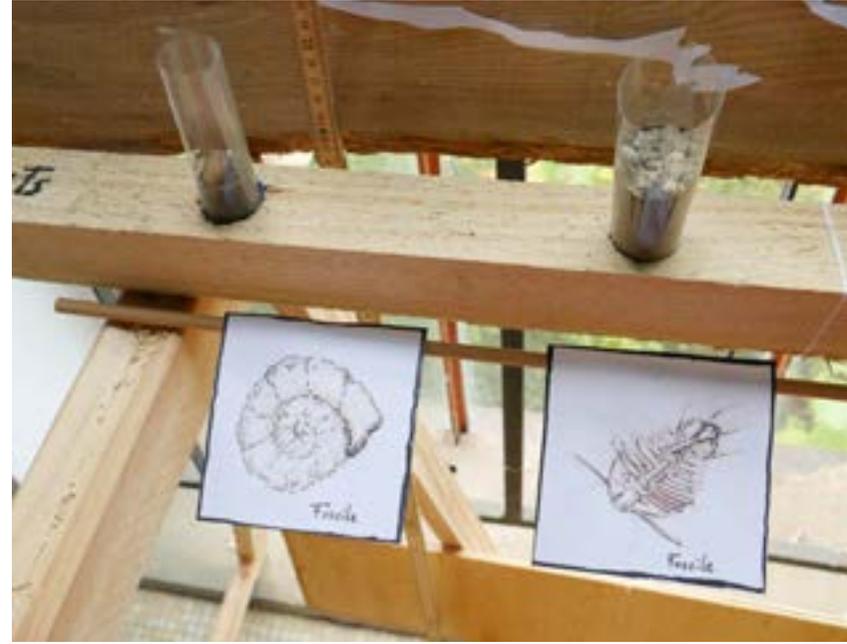
6

L'herboristerie -
Projet d'Aurélien Le Ny



8

Musée du sol -
Projet de Hugues Herphelin



La « nature » est un mot qui prend plusieurs sens. Du latin *natura*, il désigne « le cours des choses, le caractère naturel, la constitution, la qualité ou encore l'univers » et littéralement il fait référence à la « naissance ». Généralement, nous la définissons comme le milieu physique dans lequel les espèces vivent, mais cela peut être aussi défini comme un principe actif qui anime et organise l'ensemble de ce qui existe selon un certain ordre. Cependant, tout ceci ne prend pas en compte l'être humain et ses activités ou transformations apportées, c'est-à-dire tout ce qui est artificiel aux yeux du monde. Nous pourrions ainsi dire qu'il s'agit de l'écosystème mère dans lequel la vie s'éternise à renaître, à commencer par les microorganismes et les plantes. Autant du côté de ce que l'on nomme les sciences naturelles, de la vie et de l'environnement, de la terre et de l'univers, de la matière… que dans son pendant à la notion de culture… à noter que dans les sociétés occidentales, celles-ci deviennent naturalistes à partir du moment où elles affirment la coupure avec la nature sauvage (Descola) . On considérera alors dans les mouvements contemporains que la distinction nature-culture et ainsi humain-nature, n'a plus lieu d'être. l'humain étant un morceau de « nature » comme tout être des sols, des forêts… ainsi, on peut aussi trouver du sauvage en ville…

Mais la nature, c'est également l'essence de plusieurs mouvements et combats menés dans nos sociétés actuelles. Des notions telles que l'écologie, le recyclage, les énergies renouvelables ou encore la protection de la faune et la flore. Il s'agit en réalité d'un mot étroitement lié aux nouveaux engagements de ce XXlee siècle qui à la fois divisent mais aussi rassemblent le monde. Sur le territoire de la communauté de communes Sauer Pechelbronn, la notion de nature est très présente dans son histoire passée, présente et future. Autrefois réserve de pétrole et aujourd'hui de bois principalement, elle perpétue son activité de pionnières dans le domaine des ressources naturelles en développant le principe de territoire à énergie positive (réduction de la consommation d'énergie, diminution des pollutions et le développement des transports propres, développement des énergies renouvelables, préservation de la biodiversité, lutte contre le gaspillage et la réduction des déchets, éducation à l'environnement) tout en restant sur le chemin de l'écologie. La forêt recouvre 53% du territoire et fait de ses 21 communes sur les 24 de la communauté de communes Sauer Pechelbronn des lieux dits forestiers. Non seulement elle réserve une place importante à la nature sur plus de la moitié de ses terres, mais elle fait également le choix de destiner ses habitants à une vie plus durable et plus responsable en 2037. Car tel est son objectif suite au Contrat de Transition Ecologique signé en 2020.

« La forêt constitue aujourd'hui le dernier refuge de nature sauvage », Jean-Claude Génot, chargé de mission Nature au SycoParc, sur le site de la communauté de communes Sauer Pechelbronn

L'empreinte de l'humain sur la nature

Peut-on réellement parler d'une nature sauvage et primaire comme on l'entend lorsque nous parlons de « revenir aux sources » ? Depuis le début, nous avons toujours modifié notre environnement à des fins d'adaptations afin de nous préserver nous-même. Mais aujourd'hui il ne s'agit plus de cela mais plutôt d'un mode de vie confortable répondant à des besoins qui ne dépendent plus directement de notre survie. La nature dont nous parlons aujourd'hui, c'est une nature domptée, une nature contrôlée, finalement une nature dénaturée. Nous voulons un jardin mais pas de « mauvaises » herbes, nous voulons un potager mais pas d'insectes, *etc.* Cette envie de vouloir tout contrôler modifie les paysages. Il existe des forêts artificielles dans lesquelles les arbres ont été plantés de façon parfaitement alignés, des jardins botaniques faisant pousser des plantes originaires d'un autre type d'environnement, des champs à perte de vue remplacent des forêts primaires pour notre alimentation, *etc.* Tout ceci se résume à l'action de « planter ». Il s'agit là d'un premier pas vers la modification de la nature selon ses besoins, envies et goûts. Le plantage et le replantage impliquent plus que des simples pousses dans la terre. Ce fut le cas du projet *Replantation* mené par deux étudiants de la formation InSituLab: Cyril Nicoud et moi-même. Lorsque nous plantons quelque chose, cela modifie considérablement la vie qui en dépend dans un périmètre donné. Les insectes vont changer leur trajectoire, la terre labourée va être nettoyée des « mauvaises » herbes qui servaient de nourriture aux vers de terre, la plante va attirer d'autres êtres vivants voulant en faire un abri (araignées). Le plantage et replantage impliquent qu'autour de ces plantations, c'est tout un équilibre qui se retrouve modifié. L'empreinte humaine sur la nature a un impact sur l'écosystème. Ici il s'agit d'une modification moindre mais ce n'est pas le cas des champs de blé, des champs d'arbres pour fabriquer du papier ou encore des champs nécessitant des surfaces géantes pour cultiver l'huile de palme par exemple comme le montre chaque année le magazine *National Géographic*. Il en résulte parfois des catastrophes écologiques qui détruisent la nature abritant des milliers d'espèces au mètre carré si l'on compte les micro-organismes, éléments clés dans la reconstitution d'un environnement détruit.

A ce compte là, nous cherchons diverses solutions pour y remédier. Les objectifs ? Reloger les animaux, sauver une espèce mais aussi répondre à nos besoins en matériaux. Pour cela, nous sommes capables de leur construire des abris à partir de matériaux naturels pour une question à la fois d'esthétisme et d'adaptation de l'animal. Pour obtenir ces matériaux, nous utilisons la nature afin que l'on puisse cultiver nos propres matériaux. Un projet mené par Elissa Ferjani, designer produit, en fait référence. Depuis longtemps l'humain détourne la nature à ses fins (déforestation pour obtenir du bois ou des surfaces cultivables, pollutions des eaux et des terres pour puiser du pétrole, *etc*) mais ce n'est que depuis peu

de temps que nous nous dirigeons de plus en plus vers des ressources naturelles afin de répondre aux nouveaux enjeux écologiques. « Nous rendre comme maîtres et possesseurs de la nature » comme le disait Descartes en 1637. Mais il existe plusieurs façons de détourner la nature: il ne s'agit pas que de cultiver ses matériaux mais également de les conserver. Par conservation, on entend principalement des aliments car c'est une technique ancienne qui a fait que nous avons découvert des nouvelles technologies aujourd'hui. C'est le projet réalisé par Emeline Guenat, designer de produit. A titre d'expérimentation, elle a réutilisé et s'est approprié la terre afin de créer un frigo du désert dans le but de conserver au frais des aliments. La technique consiste à surélever de la terre afin de créer une petite caverne dans laquelle nous y conservons nos fruits et légumes. Bien que la nature possède des propriétés complexes, elle peut aussi nous étonner de façon plus simple comme dans ce projet.

Les ressources apportées par la nature

La plupart des choses que nous possédons chez nous est le résultat d'une ou plusieurs transformations d'une ou de plusieurs ressources naturelles. Nous avons déjà parlé des matériaux mais ici je veux parler de plantes en elles-mêmes. Elles constituent les principales ressources à la fois pour la nature mais aussi pour nous. Camille Roignant et Aurélien Le Ny sont deux designers produits qui ont réalisé un projet chacun au sein d'une conserverie de territoire, plus précisément une tisanderie et une herboristerie. Ces deux projets questionnent la relation qu'a un être humain avec son environnement au niveau de son bien-être à la fois physique et psychologique (en anglais well-fare et well-being) . En effet, la tisanderie est un lieu où des remèdes à base de plantes ayant des propriétés médicinales sont réalisés tandis qu'une herboristerie est un lieu où l'on peut acheter des plantes afin de se faire des remèdes soit même. L'un comme dans l'autre, c'est un endroit dédié à des ressources particulières qui étaient très répandues autrefois et qui s'est un peu essoufflé avec l'arrivée des médicaments à compositions chimiques. Le soin et le bien-être d'une personne sont directement mis en relation avec la nature: en revenant aux sources, comme je le disais précédemment. Il y eut une étrange évolution de la société à partir du moment où la révolution industrielle est arrivée. Nous nous contentions autrefois de remèdes artisanaux pour des maux simples tels que les maux d'estomacs ou maux de têtes par exemple. La science médicale a constitué une avancée pour les maladies plus graves comme le cancer mais à force d'évoluer nous avons oublié qu'il était essentiel de ne pas nous habituer à prendre des traitements chimiques qui sont plus lourds pour notre corps. C'est pourquoi les mouvements écologiques d'aujourd'hui (comme le mouvement *zéro déchets* par exemple) impliquent également le domaine médical et nous incitent à revenir à des remèdes plus naturels et plus sains, même si cela

paraît contradictoire.

Dans la catégorie des ressources naturelles à exploiter, après le médical et les matériaux, il y a aussi les outils à fabriquer. Pauline Fleury, designer graphique, a réalisé un projet dans lequel elle fabrique de la peinture à base de végétaux et de colorants naturelsje l'annonce ici mais cela vaut pour l'ensemble, il faut lier cela aux images !. Toujours dans une démarche écologique et durable, elle a centré son projet sur le questionnement suivant: comment signaler une information dans le paysage à l'aide d'outils biodégradables et qui s'intègrent visuellement à la nature ? Elle a alors exploité les pigments naturels qu'elle pouvait trouver dans son jardin afin de réaliser une signalétique dans le paysage (sur les arbres) en créant une peinture végétale et naturelle et en l'appliquant avec des pochoirs. Ainsi, elle répond aux enjeux écologiques en respectant la nature. Il existe mille et unes façons de fabriquer des outils à l'aide de matériaux primaires que nous transformons.

« La nature offre à la fois ce qui nourrit le corps et le guérit, émerveille l'âme, le cœur et l'esprit » Pierre Rabhi.

La préservation de la nature

Pour pouvoir vivre de la nature, il faut la préserver. Nombre de catastrophes écologiques ont démontré que l'inévitable pouvait arriver plus tôt que nous le pensions. C'est pourquoi en tant que designer, notre rôle est de participer à prendre en compte les erreurs passées et de créer afin d'assurer un meilleur futur pour les générations à venir. Le projet de design mené par Hugues Herphelin, designer d'espace, rassemble à la fois des créations artistiques et de design. C'est par l'installation d'œuvres *insitu* qu'il révèle la nature du sol, lieu où la vie est née après l'eau. Par l'apprentissage et la compréhension de la nature, une transmission est possible auprès du public dans le but de sensibiliser à sa protection. Hugues a mené une étude sur des relevés du sol et sur la circulation de l'eau souterraine. Son projet mélange à la fois des notions d'archéologie, de géologie et de design. Pourquoi ces trois notions ? et surtout pourquoi le sol ? La survie de tous les êtres vivants en dépendent. La pollution des sols n'affecte pas seulement les plantes mais aussi les animaux dont nous-même. C'est sur le sol que nous cultivons, que nous jouons, que nous plantons, que l'eau des rivières passe, *etc.* Si le sol est pollué, nous nous détruisons car la qualité de ce qui y vit, y pousse ou y passe se réduira et deviendra toxique. La préservation de la nature passe par la prise de conscience de ces choses dont les projets de design prévoient des installations afin d'en parler pour des questions de sensibilisation et surtout de démonstration. Hugues Herphelin, à l'occasion d'un workshop sur la conservation alimentaire, a proposé une partie de cette conserverie dédiée à un musée du sol qui regrouperait les mêmes notions dites précédemment. Ces deux projets engagés,

s'ils pouvaient se généraliser, deviendraient une source d'apprentissage pour les jeunes.

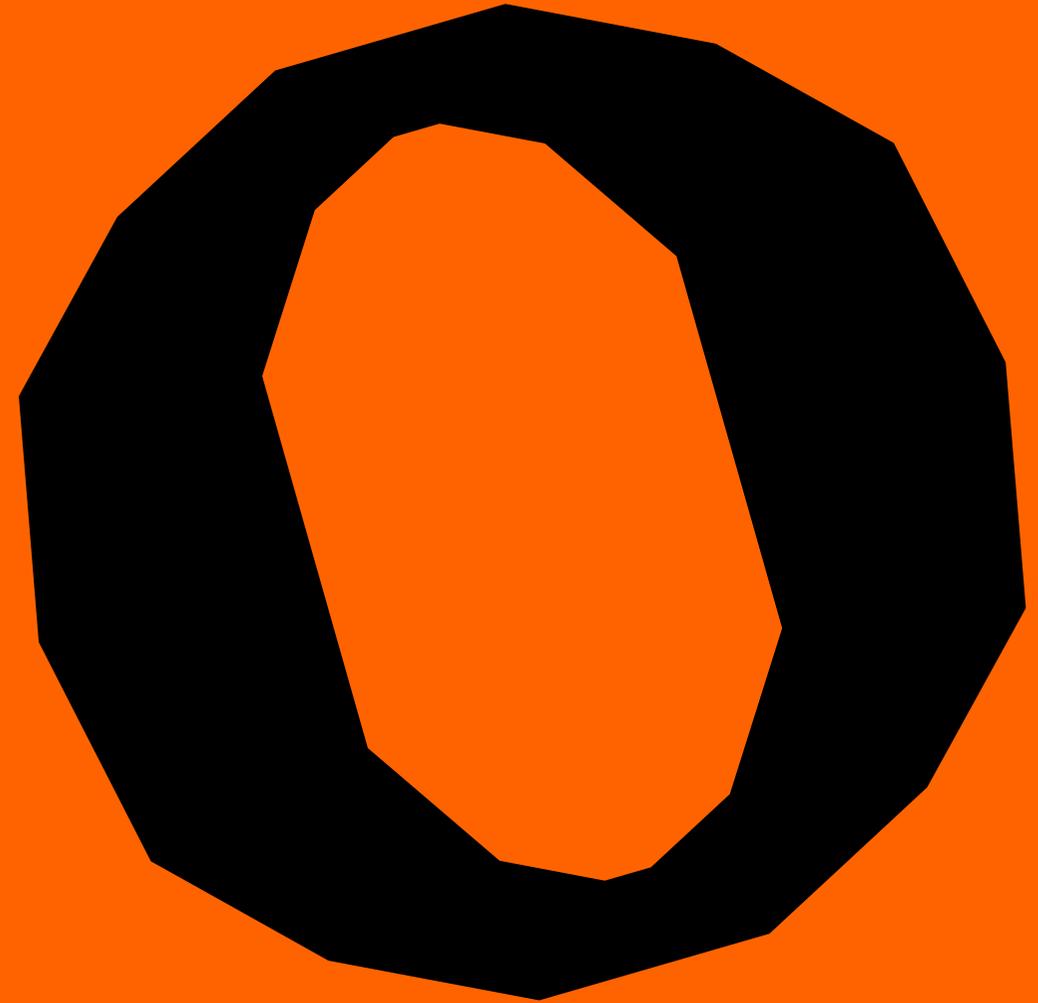
A une autre échelle, il ne suffit pas de protéger le sol mais également les êtres vivants qui y vivent. Puisque la nature est une chaîne dans laquelle tous les éléments gravitent, Yoanna Bourges, designer d'espace, a conçu un projet de construction écologique d'habitats pour des animaux. Elle a basé ses recherches sur les deux problématiques suivantes: Comment l'architecture peut-elle répondre à la fois aux besoins humains et à ceux de la faune et de la flore? Et comment faire cohabiter l'homme et l'animal en un seul lieu à travers la construction participative?

Elle a alors fabriqué des refuges en bois capables de devenir des modes de constructions et qui s'intègrent à des habitations dans le but de cohabiter avec les espèces. Par exemple, nous pouvons trouver au dos de notre boîte à lettre un nichoir à oiseaux, sous notre toit des briques perforées pour un refuge à insectes, dans nos gouttières des abris pour les oiseaux, *etc.* Cette notion de cohabitation qu'elle a voulu développer serait un premier pas vers un nouveau mode de vie où les animaux seraient respectés car, cohabiter avec des espèces a de nombreux bénéfices: certains sont des prédateurs naturels de moustiques, d'autres mangent des larves de vers, et d'autres encore se nourrissent de façon à répandre le pollen des fleurs et donc à favoriser le développement des plantes du jardin.

Conclusion

Les responsabilités des designers vont au-delà de l'utilisation fonctionnelle de matériaux et du plaisir esthétique. Le but est de s'éloigner de la finalité du produit pour se rapprocher d'une image plus grande, d'un contexte, d'un usage, d'un impact social et dans le cas de mon sujet d'un enjeu écologique.

Le désir croissant de vivre une vie plus saine ajoute une importance encore plus grande au rôle du designer de service. Etablir un contact avec une nature qui disparaît n'a jamais été aussi essentiel qu'aujourd'hui, comme on l'entend de plus en plus parmi les scientifiques, les climatologues, les géologues, les physiciens, *etc.*



comme observation

par
rosalie schwindenhammer

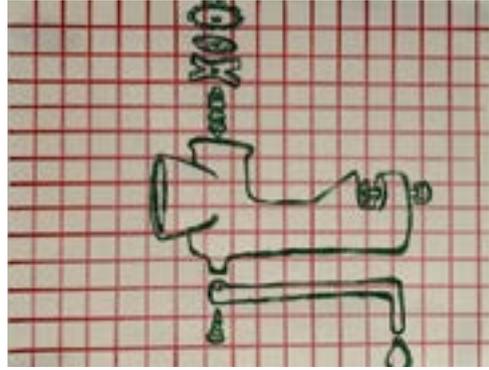
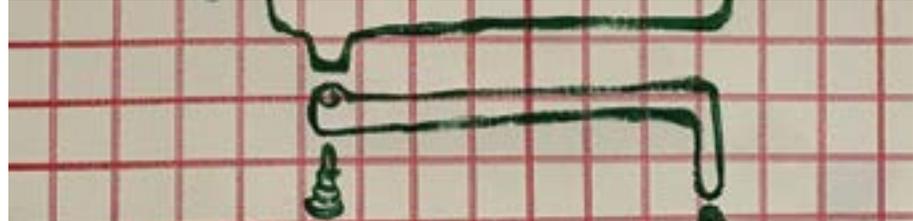
Rosalie Schwindenhammer:
Kit d'observation sensible du paysage, 2020



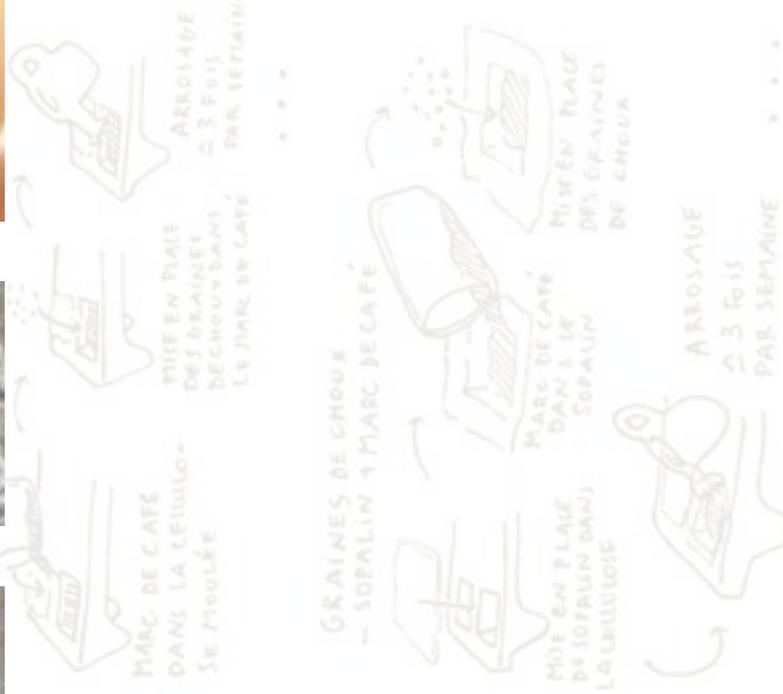
Noémie Waldt:
Inventaire plastique du pain, 2020



Elissa Ferjani,
Inventaire plastique d'ustensiles à mambelle, 2020



Elissa Ferjani et Sophie Perrin,
Inventaire technique sur la germination, 2020





Natsai Audrey Chieza
Voluntary Mutation, 2011

Noémie Waldt
Inventaire technique sur le séchage, 2020

L'observation, action de poser un regard objectif ou subjectif sur un sujet, un paysage ou un phénomène. D'après le site cnrtl¹, c'est «L'action de considérer avec attention des choses, des êtres, des événements.

Un procédé scientifique d'investigation consistant dans l'examen attentif d'un fait, d'un processus, en vue de mieux le connaître, le comprendre, et excluant toute action sur les phénomènes étudiés.»

Dans les actions menées par la CCSP, et dans le programme TEPOS 2037², on retrouve le terme observation dans l'observation des enjeux énergétiques et climatiques sur le territoire, des habitudes de vie et de consommation de chacun, ainsi que des énergies présentes sur le territoire. De plus, repenser un territoire passe par les trois aspects de l'observation, qui sont: comprendre, apprécier puis déconstruire, trois postures d'observateur différentes, qui sont aussi importantes à avoir pour un designer, et qui seront développées dans cette partie du mémoire collectif.

Observer l'existant pour comprendre ou l'approche phénoménologique

La première approche avec le sujet, le paysage ou le phénomène observé s'appelle l'approche phénoménologique³. La phénoménologie est l'étude de phénomènes, étude dont la structure se fonde sur l'analyse directe de l'expérience vécue par un sujet. C'est donc une étape qui permet de prendre connaissance du phénomène, en toute objectivité, afin d'analyser ce qu'il est possible d'en faire, ou à l'inverse ce qu'il faut éviter, par la suite.

Le TEPOS est un programme adopté par la CCSP dont l'objectif est de devenir un territoire à énergie positive en 2037. Avant toute opération, modification ou suppression de quoi que ce soit, il est important de se pencher sur le territoire, sur ses ressources, mais aussi sur ses faiblesses, afin de ne pas lui nuire. Comme dans tout projet impactant de près ou de loin le territoire, la phase d'approche est indispensable pour bien cerner les enjeux attendants au projet.

La semaine de workshop qui a eu lieu dans le but d'imaginer et de concevoir une conserverie sur le territoire de la Sauer Pechelbronn a nécessité une première analyse du terrain. Cette analyse est passée par une cartographie des acteurs présents sur le territoire et jouant un rôle dans l'alimentation, la culture, l'artisanat, mais aussi le tourisme, l'industrie, l'éducation et la technologie. Cela a permis de déterminer quelles étaient les possibles

actions à mener au sein de la conserverie, comme par exemple des ateliers de lacto-fermentation fournis en légumes par des maraîchers du territoire. Dans le cadre d'un développement de la conserverie, cette étape serait aussi un moyen d'innover dans la proposition d'une conserverie - en prenant connaissance de l'existant pour proposer autre chose - mais aussi d'effectuer des rapprochements et des partenariats avec certains acteurs, afin d'ouvrir d'autres services, d'autres possibilités.

Pour Thibault Menoret qui a travaillé sur un inventaire plastique des objets de conservation alsaciens anciens, l'objectif a été de chercher la représentation de ces objets en passant par l'observation dans ses formes et ses textures. Ainsi, il a pu proposer un observation et une retranscription objective, la plus directe qui soit pour décrire les formes qu'il a vu, mais aussi les matières et les textures qu'il a touchées.

Dans le cadre d'une prospective de la conserverie croisée à la notion de paysage, Hugues Herphelin a mené des travaux sur l'observation du paysage qui permet d'en apprendre plus sur le passé. Il a choisi de s'axer sur deux principaux éléments qui constituent le paysage: la terre et l'eau. Pour donner à voir et à comprendre l'histoire de notre terre, il a proposé de placer l'usager au niveau des couches qui composent le sol, afin de présenter le passé en toute transparence, mais aussi de montrer ce qui est invisible, les couches les plus profondes étant cachées. Afin de montrer ce qui tapisse le fond de nos rivières, il a suggéré une installation permettant de voir les dépôts et l'accumulation de minéraux, il écrit alors «de la même manière que les chercheurs d'or, l'eau sera tamisée pour ne laisser passer que les plus petits minéraux [...]. Pour éviter de bousculer le courant naturel de la rivière je propose ici deux pistes, un détournement de la rivière ou l'investissement du fond de la rivière.»

L'observation peut se faire de manière passive, en se plaçant simplement à la hauteur de l'objet, et en fixant son regard dessus, en laissant aller et venir les pensées, les informations qui sont envoyées à notre cerveau. Elle peut être active en saisissant l'objet et en le retournant, en le déplaçant. Alors on entamera un travail de recherche. Recherche d'un détail, d'un sens, d'un motif, d'une texture. L'observation est aussi analytique, et plus indirecte, dans le sens où on ne regardera pas un objet en face de nous, mais bien un ensemble, en cherchant à analyser et à comprendre les relations entre les éléments qui le composent, comme la cartographie de la Sauer par exemple.

Il est des choses que l'on ne voit pas ou plus, car elles se fondent dans le paysage, sont des éléments du décor que l'on a acquis, que l'on voit, mais que l'on observe pas. Le designer est l'intermédiaire entre cet élément et nous, il est celui qui attire le regard sur ce dernier. Par un dispositif spacieux, par un outil, une signalétique, ou par une méthodologie, comme un workshop par exemple. Le workshop est un temps de travail collectif in situ où l'on passe par plusieurs phases d'observation, celle de

1 — <https://www.cnrtl.fr/definition/Observation>

2 — <http://www.sauer-pechelbronn.fr/territoire-a-energie-positive-quest-cest/>

3 — <https://fr.wikipedia.org/wiki/Phénoménologie>

l'existant et du contexte dans lequel on s'inscrit, celle des techniques de fabrication et du geste, et celle du retour des usagers quant aux propositions faites durant le temps de workshop.

C'est avant tout une méthodologie qui permet d'interroger les usagers et habitants du territoire dans lequel on s'implante afin de faire de nouvelles propositions. Les travaux d'inventaire plastiques et techniques effectués dans le cadre d'un projet de conserverie du territoire de la Sauer-Pechelbronn ont aussi permis l'expérience de l'observation. Avant de pouvoir entamer un travail sur la conserverie, il était nécessaire de définir ce terme, mais aussi de le comprendre, et de l'explorer. Que peut-on conserver ? Et de quelle manière ? Ces travaux ont fini par mener à un travail d'observation qui s'est caractérisé par une documentation des aliments séchés, pressés, germés, et aussi par un travail de représentation des objets et outils servant à la conservation. Représenter ces outils a été un moyen de comprendre l'origine de chaque composant de l'objet, la raison de chaque forme et matière, mais aussi cela a aussi été un moyen de déterminer les usages de ces outils, et la manière dont ils transformaient les aliments afin de les conserver.

Contempler, apprécier ou la dimension émotionnelle

Dans l'observation, la dimension émotionnelle est ce qui permet d'appréhender le phénomène observé de manière subjective. Elle est autant pertinente que les autres méthodes d'observation car elle apporte une sensibilité dans l'observation, et donc une diversité de points de vue possibles car chaque observateur est unique.

Dans le livre *Et si... on libérait notre imagination pour créer le futur que nous voulons*⁴ de Rob Hopkins, l'observation prend tout un sens poétique dans la troisième section qui se nomme *Et si nous suivions l'exemple de la nature* ? L'auteur évoque un événement qu'il a vécu un jour, décidant de se lever à l'aube pour écouter la nature. S'asseyant contre un chêne, il se place alors dans une position d'observateur passif, en s'ouvrant à tout ce que la nature avait à lui offrir, ou plutôt, à lui faire écouter. D'abord avec les chants émis par les rouges-gorges, les merles, puis avec les cris des canard colverts, les pinsons, les faisans. L'auteur déclare que même des mois après cette fameuse matinée, il repense à tous ces sons, et il en ressent encore les effets. Sa vision sur ces sons produits par la nature et ses habitants, a changé depuis. Même s'il ne reconnaît pas plus chaque oiseau avec son chant distinctif, il remarque à présent ces sons au quotidien. Cette observation contemplative du paysage a transformé sa manière de voir les choses, et l'a rendu plus attentif à ces détails, qui sont pourtant inhérents à

4 — <https://www.actes-sud.fr/catalogue/sciences-humaines-et-sociales-sciences/et-si-liberait-notre-imagination-pour-creer-le>

notre nature.

L'observation attentive et contemplative qui invite à avoir un point de vue différent est un terrain que j'ai voulu sonder lors de l'élaboration de mon premier outil de projet de diplôme. J'ai imaginé un prototype de *kit d'observation sensible du paysage* dont le but est d'appréhender le paysage différemment. Le kit se présente sous la forme d'une ceinture à laquelle différentes pochettes sont accrochées. Deux bourses contiennent des cartes de catégories différentes, sur lesquelles sont inscrits des mots invitant à convoquer d'autres sens que la vue lors de l'observation d'un paysage. Le but étant d'inciter les usagers de cet outil à adopter d'autres postures lors de l'observation d'un phénomène, ici le paysage. J'ai choisi la forme de la ceinture car elle permet d'emporter cet outil lors de chaque promenade, et de multiplier l'expérience dans divers endroits, en piochant diverses combinaisons de mots.

Pour créer un inventaire plastique, Noémie Waldt a choisi d'orienter son travail sur le pain, et a adopté une méthode de représentation sensible, avec 3 points de vue du pain. L'objet observé, le pain, est placé sur un papier marron qui représente une table en bois, le fond bleu évoque une tapisserie, la scène est simple, mais commune à tous. La dimension émotionnelle passe par des choix graphiques renvoyant à un univers illustratif: le pain à l'aquarelle, le fond bleu, et la table en papier cartonné marron sont trois éléments courants mais dont les textures évoquent des souvenirs et sont touchantes, de par leur simplicité justement. Ici l'observation du pain n'est pas analytique, mais extrêmement sensible et propose une vision qui témoigne du récit du pain.

L'observation est un procédé qui fait appel à la subjectivité de chacun. Chaque fait ou objet que l'on observe est sujet à notre manière d'aborder, de comprendre et de ressentir les choses. En prenant le temps de l'observation, on remarque des détails, on développe son imagination avec une série de pensées et d'images autour du sujet observé.

La question de l'esthétique intervient aussi dans la manière d'appréhender et d'apprécier un sujet ou un paysage observé. Comment se sentir légitime à développer son sens esthétique dans un environnement où il existe des normes sur ce qui est «beau» et ce qui ne l'est pas ? Il est important de donner une place à l'expérience esthétique que l'on peut se faire, mais aussi d'apprendre et d'accompagner dans l'observation et l'appréciation d'un sujet. Chacun peut se construire sa propre expérience d'appréciation des légumes qui ne suivent pas la norme esthétique, et qui ne sont pas proposés dans les supermarchés par exemple. Chacun est libre d'apprécier ou non une rue «banale» car moins touristique qu'une autre par exemple, qui ne possède aucun monument historique ou aucun marqueur historique important. On peut apprécier un paysage ou un objet qui ne répond pas aux codes esthétiques imposés par la société.

Conclure ici sur un point essentiel, comment la question

esthétique devient un pb politique... aimer un légume «moche» et le contempler, aimer une rue «moche» ? ... la question du goût individuel et du sens public se rejoignent.

L'observation scientifique ou l'administration de la preuve

Dans la science, l'observation est «un procédé scientifique d'investigation consistant dans l'examen attentif d'un fait, d'un processus, en vue de mieux le connaître, le comprendre, et excluant toute action sur les phénomènes étudiés» (source: cnrtl).

Cette observation est donc plus poussée que les deux précédentes, elle consiste à entrer dans une compréhension profonde du phénomène. Ainsi, cette étude peut passer par le dessin, qui permet de montrer ce qui parfois ne se voit pas en premier lieu. Cela a été le cas de l'inventaire plastique d'Elissa Ferjani, qui a travaillé sur les différents outils à manivelle servant à la séparation ou à la découpe des aliments. Son objectif a été de décortiquer l'objet par le dessin en représentant chaque pièce séparément des autres, mais sans changer sa place au sein de l'outil, comme une vue éclatée de l'outil pour mieux comprendre et expliquer son fonctionnement. Le dessin a été un moyen d'appréhender l'objet pour Elissa, qui l'a réalisé, mais cela a aussi été un moyen de faire connaître ses découvertes aux autres. L'administration de la preuve consiste à fournir la preuve d'un phénomène. Dans la démarche expérimentale, on passe par trois phases pour prouver un phénomène⁵. Tout d'abord, la constatation des faits, qui relève d'une observation posée sur des événements qui ont eu lieu, de manière objective. Ensuite, la formulation d'une hypothèse théorique explicative, selon le fondement «ce qui est observé - ce qui apparaît». Pour finir, la recherche de confirmation, qui passe par l'expérimentation; elle est «la production artificielle, volontaire des phénomènes à observer». Cette dernière phase permet de confirmer ou d'infirmer une hypothèse. Plusieurs travaux réalisés dans le cadre de l'inventaire technique ont suivi ces trois étapes pour prouver un phénomène. C'est le cas de l'inventaire technique d'Elissa Ferjani et Sophie Perrin.

Leur travail sur la germination a débuté en l'observation et la définition du phénomène, ainsi, elles écrivent: «une graine est la partie d'un fruit qui contient l'embryon de la plante. Une graine est donc comme un œuf pour une plante». L'hypothèse se précise ensuite avec la phrase: «avec une graine, on peut faire pousser une nouvelle plante».

5 — Cours de philosophie du log, Académie de Grenoble http://www.ac-grenoble.fr/PhiloSophie/logphil/notions/theo_exp/esp_prof/synthese/theo_exp.htm

A la suite de cette définition et de cette hypothèse, elles ont mené des expérimentations afin de confirmer ou d'infirmer cette hypothèse, en suivant diverses méthodes de germination comme l'utilisation de papier absorbant humidifié, le marc de café, un récipient en céramique ou un bocal fermé hermétiquement. Elles sont ensuite repassées par la constatation (qui je le rappelle, fait normalement partie de la première phase) en écrivant: «Ici on peut voir des graines de cresson germer dans de l'eau à température ambiante». En fait, dans la démarche expérimentale, on effectue sans cesse des allers-retours avant d'arriver à une conclusion.

Leur dernière constatation est la suivante: «il s'agit des graines qui germent le plus rapidement (environ 3 jours). Les germes forment de grands fils semblables à une toile d'araignée. Ces noyaux et bulbes forment des racines et une tige avec des feuilles.» En déclarant cette dernière phrase, elles confirment alors leur hypothèse du début: «avec une graine, on peut faire pousser une nouvelle plante».

Ainsi se déroule un travail de démarche expérimentale, en passant par 3 phases et en effectuant des allers-retours pour infirmer ou confirmer une hypothèse.

L'observation scientifique peut aussi être une inspiration dans le design, tant dans la phase de recherche comme on peut le voir dans l'inventaire technique de Noémie, que dans le propos et l'univers plastique du projet de Natsai Audrey Chieza.

Noémie s'est inspirée de la forme que peut prendre la phase de constatation dans la démarche expérimentale. Son travail a consisté à sécher différentes épiluchures puis à les organiser en les plaçant les unes à côté des autres et en les regroupant par nature. Elle les a répertoriées grâce à un cartel qui prend la forme d'un post-it, et y a noté des informations telles que le nom des aliments épiluchés, le temps de séchage ainsi que la méthode utilisée.

Natsai Audrey Chieza⁶ est une créatrice textile du collectif POSTextils qui interroge dans son projet nommé *Design Fictions* les manières dont «la discipline textile peut intéresser de manière critique le public aux biotechnologies émergentes et aux sciences de la vie». Ici, le design textile puise dans le monde scientifique pour créer l'univers plastique du projet. Son projet *Voluntary Mutation*, qui fait partie de *Design Fictions* propose «une exploration des possibilités esthétiques d'une sous-culture dérivée d'un environnement où une biologie de cellules souches en open source devient omniprésente.» Son projet rend compte des formes que pourraient prendre ces cellules en s'inspirant du milieu scientifique, transposé en finalité textile. Ces différentes formes de cellules sont très réalistes grâce à la qualité de l'observation faite par Natsai Audrey Chieza qui a permis de cerner les détails qui façonnent une cellule.

6 — <http://postextiles.com>



P

**comme
patrimoine**

**par
tom zdrojewski**



Fig.1 - Pompe à essence, Merkwiller-Pechelbronn



Fig.2 - Maison de l'Outre-forêt , Kutzenhausen

Fig.5 - Carreau de la mine, Preusdorf, Photo de Yoanna Bougès



Fig.4 - *Le Guide de Transition écologique de ma commune*, Edition Sauer-Pechelbronn

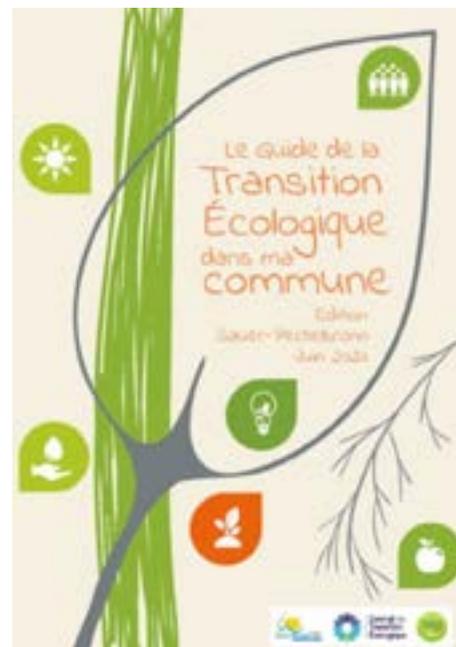


Fig.3 - Association Les Charbonniers, Fleckenstein, Photo des DNA



Fig.6 - Travaux de recherche, Cyril Nicoud



Fig.7 - Travaux de recherche, Justine Baillet



Fig.8 - Four traditionnel



Maquette de l'éco-village



Fig.9 - Maquettes d'expérimentation et de recherche, Emeline Guenat



Fig.10 - Test grandeur nature du frigo du désert, Emeline Guenat



Fig.12 - Recherches autour du séchoir solaire, Emeline Guenat



Fig.11 - Recherches autour du frigo du désert, Emeline Guenat



Fig.13 - Recherches autour du four solaire, Emeline Guenat



Fig.14 - Recherches autour de l'alambic, Emeline Guenat

Le territoire Sauer-Pechelbronn est situé au nord de l'Alsace, à la frontière allemande, dans le Parc naturel régional des Vosges du Nord, classé réserve mondiale de la biosphère par l'UNESCO.

Forêts, cours d'eau, rochers de grès rose, ruines de châteaux forts, vergers traditionnels et villages typiques caractérisent les paysages de ce territoire d'exception.

C'est un territoire au patrimoine vernaculaire unique. Celui-ci et le savoir et la culture qui l'accompagnent nous arrivent aujourd'hui et il me semble important de leur redonner la place qui leur est due, une place centrale dans le projet de développement qui s'opère aujourd'hui.

Ce patrimoine complexe mérite qu'on se pose les bonnes questions pour lui. Comment le transmettre, le faire perdurer à une époque où les traditions et cultures multiples s'effacent au profit d'une culture unique et uniformisée. Il ne faut pas non plus oublier son patrimoine naturel riche, lui aussi fortement lié à l'identité de la région.

Au regard des définitions que nous venons d'établir, il est pertinent de se demander comment le design peut-il proposer des «solutions» sur le territoire Sauer Pechelbronn par rapport à la multiplicité de patrimoines ? Il faut bien sûr mettre ce questionnement en lien avec la volonté d'intégration du design aux enjeux de Territoire à Energie POSitive.

Dans un premier temps, il est intéressant de se pencher sur les ressources et sur le patrimoine du territoire et de mettre en avant les initiatives déjà portées par la population et les responsables du territoire.

Définition

Patrimoine, *nom masculin, du latin *patrimonium** :

«Ensemble des biens hérités des ascendants ou réunis et conservés pour être transmis aux descendants. Ce qui est transmis à une personne, une collectivité, par les ancêtres, les générations précédentes, et qui est considéré comme un héritage commun.»¹ On différencie ici trois principaux types de patrimoines²: Le patrimoine culturel qui peut se décomposer en deux sous parties, le patrimoine culturel matériel³ et le patrimoine culturel immatériel⁴. Ce dernier comprend les traditions ou

██████████

1 — Définition tirée du site du CNRTL

2 — On ne prends ici pas en compte la définition biologique du patrimoine (patrimoine génétique)

3 — Regroupe le patrimoine culturel mobilier (peintures, sculptures, monnaies, instruments de musiques, armes, manuscrits), le patrimoine culturel immobilier (monuments, sites archéologiques) et le patrimoine culturel subaquatique (épaves de navire, ruines et cités enfouies sous les mers)

4 — Traditions orales, arts du spectacle, rituels

les expressions vivantes héritées de nos ancêtres et transmises à nos descendants, comme les traditions orales, les arts du spectacle, les pratiques sociales, rituels et événements festifs, les connaissances et pratiques concernant la nature et l'univers ou les connaissances et le savoir-faire nécessaires à l'artisanat traditionnel. Bien que fragile, le patrimoine culturel immatériel est un facteur important du maintien de la diversité culturelle face à la mondialisation croissante. L'importance du patrimoine culturel immatériel ne réside pas tant dans ses manifestations physiques que dans la richesse des connaissances et du savoir-faire qu'il transmet d'une génération à une autre.

Le patrimoine naturel désigne, quant à lui, les spécificités naturelles, les formations géologiques ou de géographie physique et les zones définies qui constituent l'habitat d'espèces animales et végétales menacées, ainsi que les sites naturels qui présentent un intérêt sur le plan scientifique, dans le cadre de la conservation ou en termes de beauté naturelle. Il comprend les aires naturelles protégées privées et publiques, les zoos, les aquariums et les jardins botaniques, les habitats naturels, les écosystèmes marins, les sanctuaires, les réserves, etc⁵

Enfin, Le patrimoine vernaculaire désigne les éléments caractéristiques d'une culture locale, populaire, non dominante, celle de l'histoire du quotidien et des pratiques: lavoirs, calvaires, ou petit bâti rural (cadoles, burons...). Ce pan du patrimoine a longtemps été éclipsé par les monuments témoignant du pouvoir et de la culture des élites dominantes (châteaux, palais, cathédrales, abbayes...).

Dispositifs et actions en place

Patrimoine bâti et patrimoine vernaculaire

Le territoire Sauer Pechelbronn est riche d'un patrimoine historique bâti vieux de plusieurs siècles. Entre ses nombreux châteaux desquels font partie le Fleckenstein, les batailles qui ont été menées sur ses terres et dont certaines traces perdurent comme la bataille du 6 août 1870 relatée dans un musée dédié à Woerth, ses puits de pétrole (fig.1) (musée Français du pétrole), la ligne Maginot ou encore la Maison rurale de l'Outre-Forêt (fig.2) sont autant de témoins de ce passé riche et constitutif de l'identité de la région. On peut noter que la communauté de communes participe au financement de sorties scolaires afin de favoriser la découverte du patrimoine local par les plus jeunes. Chaque première semaine d'août, l'association «Les charbonniers» fait revivre au Fleckenstein la technique

██████████

5 — Définitions tirées du site de l'UNESCO, Convention concernant la protection du patrimoine mondial culturel et naturel, 1972 et du site du CNRTL

ancestrale de production de charbon (fig.3) qui alimentait les industries (verrerie, fonderie) qui existaient dans la vallée.⁶

Patrimoine naturel et énergétique

Patrimoine naturel

La communauté de communes Sauer Pechelbronn comprend un riche patrimoine naturel qu'elle souhaite partager au travers d'un programme de sensibilisation et de préservation de la biodiversité (fig4). On y trouve parmi les initiatives marquantes la création d'Atlas de la biodiversité, élaborés à l'échelle des communes, et se basant sur un inventaire précis et cartographié des habitats, de la faune et de la flore. L'objectif de ces atlas est de sensibiliser l'ensemble de la population à l'importance de la biodiversité et au patrimoine naturel riche de la Sauer Pechelbronn et du Parc Naturel Régional des Vosges du Nord, mais également pour mieux connaître cette dernière et faciliter sa prise en compte dans la mise en place des politiques communales et intercommunales.

Le patrimoine naturel de la communauté de communes Sauer Pechelbronn prend des formes biens différentes. En ceinture verte autour des villages, le long des routes, sur les coteaux, à l'arrière des maisons, sous formes de vergers de hautes tiges, ... Toutes ces manifestations font partie intégrante de ce qui donne son identité au territoire de la Sauer Pechelbronn, et s'inscrivent à la fois comme patrimoine naturel et culturel. Mais c'est un paysage qui risque de disparaître et de ne pas être transmis aux générations futures. La construction de lotissements, l'agriculture intensive, le manque d'entretien et de renouvellement des arbres fruitiers sont autant de raisons qui pourraient expliquer ce déclin.

Pour l'enrayer, les associations locales se mobilisent tout au long de l'année pour proposer des actions et des animations en faveur des vergers et de la riche nature de la Communauté de communes.⁷ La forêt est également une composante majeure des paysages du territoire. A la fois réservoir de biodiversité, productrice de bois, ou hôte de multiples activités de loisirs, elle revêt de multiples visages et assure de nombreuses fonctions. En tant que réservoir de la biodiversité, elle est refuge de nombreuses espèces floristiques et faunistiques, et constitue le dernier refuge de nature sauvage. Elle est

██████████

6 — Informations tirées du « Contrat de transition écologique pour le territoire de la communauté de commune Sauer Pechelbronn », daté du 7 février 2020

7 — Association Des Arboriculteurs De PREUSCHDORF Et Environs, Association De Sauvegarde Du Patrimoine De LANGENSULTZ-BACH, Association Des Producteurs De Fruits De LEMBACH Et Environs, Association Fruits Fleurs Nature de Woerth et environs, Association des Jardins et des Vergers de l'Outre-Forêt, Association des amis du verger Winninger

une bibliothèque de savoirs et ressources riches.

Patrimoine énergétique

La communauté de communes Sauer-Pechelbronn est riche d'un patrimoine unique au monde: celui lié à l'exploitation du pétrole et de son sous-sol, depuis les usages domestiques ou artisanaux du pétrole au Moyen-âge jusqu'aux technologies les plus récentes en matière de géothermie. L'objectif actuel de la communauté de communes Sauer Pechelbronn est d'assurer la mémoire, la transmission, la mise en valeur et la conservation de ce patrimoine énergétique et pétrolier, point central de la culture et de l'histoire de la région. Cette initiative s'inscrit également dans le programme de transition écologique mené par la communauté de communes et portant le nom d'objectif TEPOS 2037, souhaitant relier ce patrimoine aux enjeux actuels en l'inscrivant dans une volonté de développement territorial. L'idée est de promouvoir ce savoir et de le mettre en valeur en créant un pôle énergie au sein du territoire, entre autres sur le lieu de l'ancien carreau de la mine de Preuschdorf (fig.5). Pourriez-vous préciser comment s'articulent pétrole et transition écologique => pas évident, paraît plutôt contradictoire !!

Le pétrole y est mis en avant par sa dimension historique et non pas pour son utilisation au sein de la communauté de communes, cette dernière souhaitant devenir neutre du point de vue énergétique. On peut prendre l'exemple du concept de Cité des énergies, dont le but est de proposer à la fois un lieu de sensibilisation, de vulgarisation et d'animations autour des thèmes de la transition énergétique. Cette dernière doit permettre d'aborder la question de l'énergie autant sous l'angle culturel et patrimonial que sociétal, industriel ou scientifique, en proposant entre autres des espaces d'expositions sous la forme d'un musée du pétrole, des fonds documentaires et archives. Cette cité aurait également pour vocation de proposer un espace de formation et d'information sur le pétrole et les énergies renouvelables.⁸

La mise en valeur du patrimoine, des techniques et traditions vernaculaires par l'usage du design

La mise en valeur des patrimoines, techniques et traditions vernaculaires par l'usage du design.

Pendant le confinement de mars à mai 2020, les élèves du DSAA In Situ Lab se sont penchés sur la question de la conservation sous toutes ses formes, appliquée sur le territoire de la Sauer Pechelbronn, afin d'en dégager des

██████████

8 — Informations tirées du « Guide de transition énergétique de ma commune » Edition Sauer Pechelbronn, daté de juin 2020.

solutions pour mettre en avant sa culture, son patrimoine, ses traditions, son paysage.

Parmi les étudiants, certains ont expérimenté et réfléchi à la transmission du patrimoine vernaculaire, des savoirs faire et techniques artisanales de conservation et à la manière de les mettre en avant. Justine Baillet et Cyril Nicoud se sont entre autres inspirés de ce qu'ils ont pu observer à la Maison de l'Outre Forêt (fig.2). Ils ont réfléchi à un lieu où transmettre et expérimenter ce savoir, une sorte de conserverie, pouvant prendre plusieurs formes (fig.6 et 7). Cyril s'est concentré sur une version fixe de celle-ci (fig.6), là où Justine a exploré différentes formes (fig.7), autant mobiles que fixes, dédiées uniquement à la conservation ou plus largement à la transmission des techniques de conservation. Ses recherches débouchent sur la création de ce qu'elle appelle le Lab'O'conserve. Il s'agit d'un labo où des enfants vont avoir la possibilité d'explorer et de découvrir les techniques de conservation grâce à différents dispositifs.

S'intéressant à la question de la sensibilisation et la transmission des savoirs faire et des techniques de conservation et de consommation, Emeline Prigent a réfléchi aux formes qu'elle pourrait donner à son projet. D'abord pensé comme un lieu fixe, une sorte de médiathèque/archives, Emeline a préféré privilégier un lieu ambulante, une sorte de cuisine mobile et s'est alors questionnée sur la forme de celle-ci et le transport qui pourrait être utilisé (fig. 8). On peut rapprocher son travail de la Ethnobotanical Station (fig. 9) du collectif américain Future Farmers. Cette station mobile, qui s'appuie sur une ligne diversifiée de connaissances et de savoirs sur la nature afin d'étudier les relations complexes entre humains et plantes, amène à se questionner sur notre foi dans les sciences quantitatives modernes, en comparaison à une longue tradition de savoirs indigènes qualitatifs. Constituée d'un inventaire d'outils, d'ateliers pratiques et de cartographies, vecteurs de la recherche et du partage, cette station se déplace vers divers endroits pour collecter et disperser des connaissances. Tout comme Emeline, Tom Zdrojewski s'est intéressé à la question du patrimoine du territoire Sauer Pechelbronn et à la façon adéquate de le transmettre. Réfléchissant à un lieu d'expérimentation et de transmission de savoir similaire au Vaisseau à Strasbourg, il a lui aussi envisagé un musée/laboratoire mobile afin d'atteindre le plus grand nombre de personnes sur le territoire. D'autres comme Emeline Guenat prennent pour référence des dispositifs architecturaux et structures utilitaires anciens (patrimoine vernaculaire), comme un four à pain (fig.10), en axant les recherches autour de la création d'un éco village autosuffisant utilisant les techniques de conservation anciennes. Elle a réalisé une série d'expérimentations (fig.11) autour du frigo du désert (fig.12 et 13), du séchoir solaire (fig.14), du four solaire (fig.15) ou encore de l'alambic de distillation (fig.16).

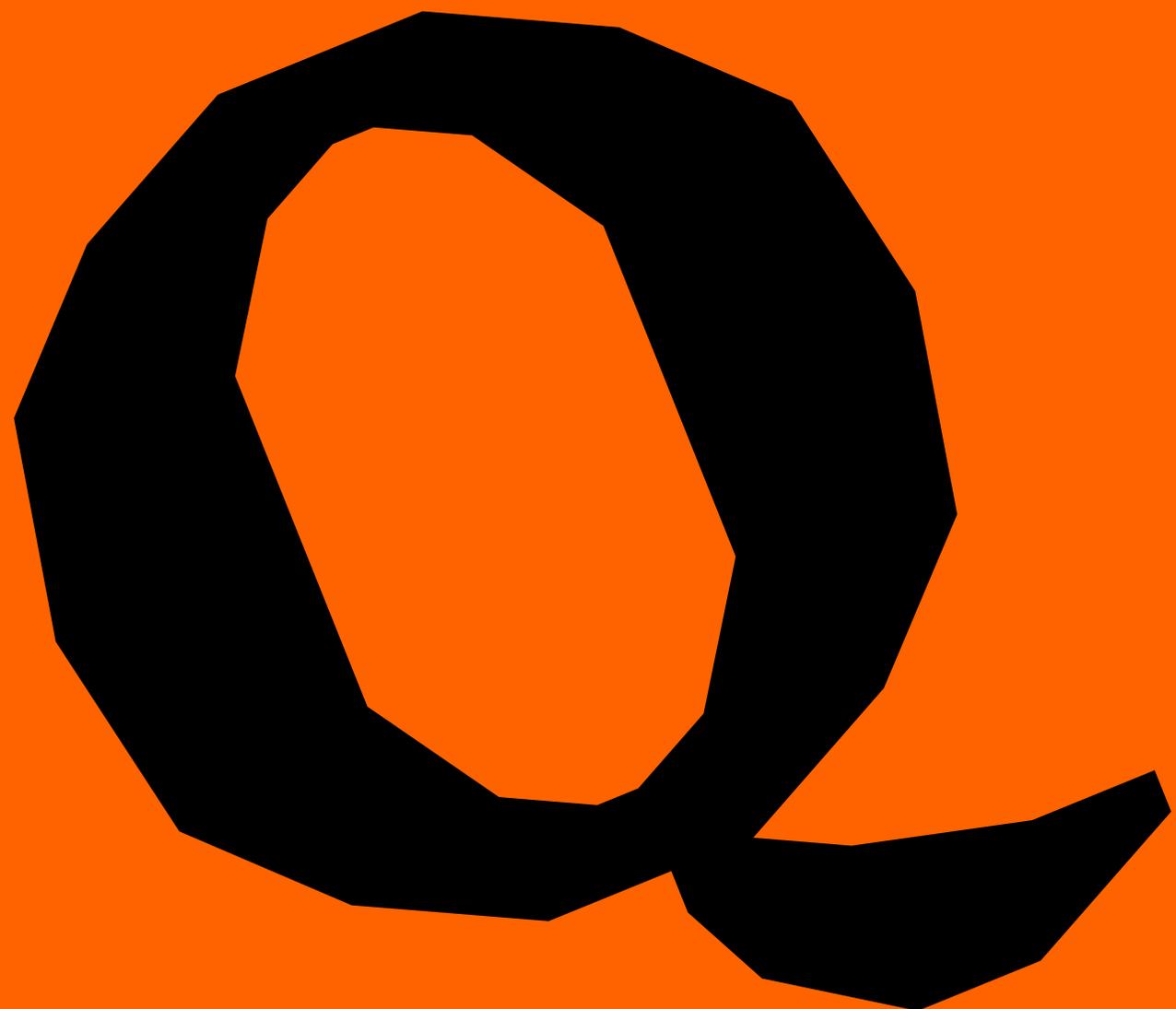
Camille Roignant s'est intéressée au patrimoine naturel du territoire Sauer Pechelbronn et plus précisément à la flore de celui-ci. Sous le nom de projet la petite conserve, elle a entre autres imaginé des objets et dispositifs de récolte de plantes afin de créer des herbiers, et de produire de la

tisane (fig.17). Par ses dispositifs, elle participe à la mise en valeur du patrimoine naturel du territoire en mettant en valeur des plantes, et donc également des savoirs autour de leur consommation. C'est un projet qu'elle a pris le temps de développer un peu plus lors du workshop réalisé en octobre 2020.

En octobre 2020, à l'occasion d'une semaine de Workshop, les étudiants de l'In Situ Lab se sont rendus sur le territoire Sauer Pechelbronn, afin d'y expérimenter la mise en place d'une conserverie du territoire, reprenant ainsi certaines recherches effectuées pendant le confinement.

Lors de ce workshop, certains projets et pistes explorées durant le confinement ont été ré-exploitées et développées, comme le projet de tisanderie de Camille. Elle a alors eu l'occasion de reprendre ses recherches afin de procéder à un test sur l'échelle du territoire et récoltant des plantes, projet à rapprocher de l'herboristerie développée par Aurélien Le Ny (fig.18), ayant pour but de présenter la richesse de ressources du territoire. Ce fut également le cas d'Emeline avec son projet de four public qui fut repris et développé. D'autres personnes ont saisi l'occasion de ce workshop et de la proximité de l'ancien carreau de mine pour travailler sur son histoire et son identité. C'est le cas de Hugues Herphelin qui a orienté ses recherches sur la question d'un musée du sol (fig.19), afin de mettre en avant le patrimoine vernaculaire riche du territoire, fortement lié à l'exploitation des sols et du pétrole. D'autres comme Tom se sont questionnés sur le paysage en soi en développant un prototype d'observatoire du paysage sur le territoire, afin de mettre en avant la richesse et la diversité de ce dernier.

Un constat se dégage de l'ensemble des recherches et productions effectuées par la classe de DSAA: Le design permet de révéler de nouvelles façons d'aborder le patrimoine et la transmission de savoirs. (Ce questionnement de transmission est traité dans ce mémoire à la lettre T.) Il a permis de révéler de nouvelles problématiques sur le territoire, en partant systématiquement de la question de conservation ainsi qu'une grande diversité de savoirs à revaloriser. Ce qui a été pris en exemple ici n'est qu'un échantillon, une partie minime des travaux effectués sur des sujets très variés et ne traitant pas que du patrimoine.



comme questionnement

par
émeline prigent

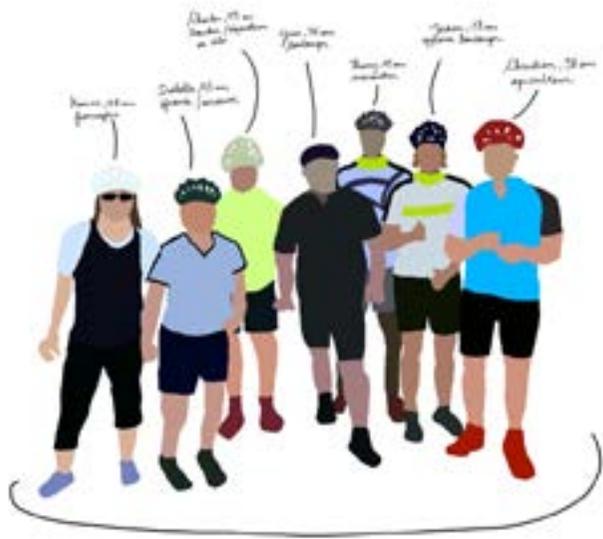


fig 1. personnas - Émeline Prigent



Huguette 79 ans et Jean-Louis 80 ans

« J'ai une mémoire excellente depuis quelques années déjà et je ne pense le plus d'habitude que deux points essentiels lors des réunions d'été. C'est pour nous l'occasion de voir du monde et de profiter de leur présence. Tu vois, on se retrouve tous un peu et on fait les arrangements, les adresses se trouvent dans le livre. »

« Non, j'ai une mémoire excellente depuis quelques années déjà et je ne pense le plus d'habitude que deux points essentiels lors des réunions d'été. C'est pour nous l'occasion de voir du monde et de profiter de leur présence. Tu vois, on se retrouve tous un peu et on fait les arrangements, les adresses se trouvent dans le livre. »

« Non, j'ai une mémoire excellente depuis quelques années déjà et je ne pense le plus d'habitude que deux points essentiels lors des réunions d'été. C'est pour nous l'occasion de voir du monde et de profiter de leur présence. Tu vois, on se retrouve tous un peu et on fait les arrangements, les adresses se trouvent dans le livre. »

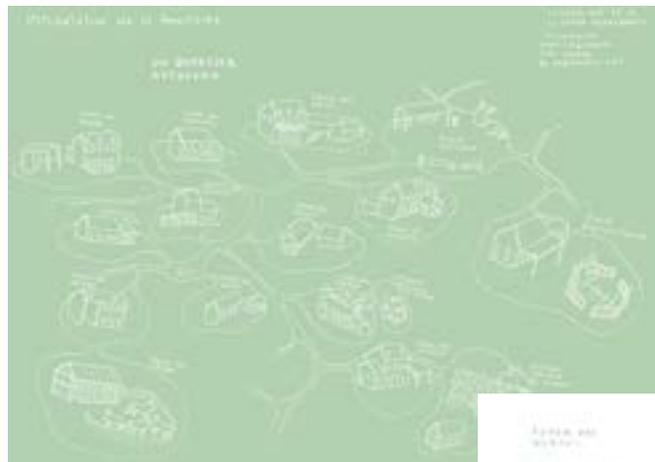


fig 2. personnas et village fantasmé - Elissa Ferjani



Scénario

« Et bien toujours, moi c'est Clotilde, j'habite à Haguenau et j'ai un potager chez moi où je produis des haricots, des tomates... et c'est moi qui sème j'en ai eu beaucoup trop pour moi. Donc quand je produis j'en donne à mes voisins quand ça les intéressent vous voyez, c'était compliqué, je faisais beaucoup de gaspillage. Mais depuis que j'ai adhéré au guide des saveurs d'aliments c'est super pratique, je ne sème vraiment plus! »

Par exemple hier j'ai récolté mes haricots tout frais, et bien je savais que j'allais en avoir beaucoup trop donc j'ai fait des haricottes puis j'ai rempli leur passaport et hier je les ai déposés dans ma cabine d'avion qui se situe à côté de ma table aux lettres. Là au moins je sais que si quelqu'un a besoin d'haricots il pourra se faire plaisir! Surtout qu'en général je donne souvent des produits en bon état car j'en fais souvent des produits que j'ai en trop grande quantité.

« Mais oui et si personne ne vient les chercher comment ça se passe ? et aussi, comment les gens peuvent savoir que vous avez toujours des produits ? »

« Et bien si aucun habitant ne vient les chercher c'est pas grave, il y a les agents de voyage des aliments qui passent récupérer les haricottes tous les deux jours environ. Je crois qu'après ils les ramènent à des zones de... »

pour la semaine mobile et aussi! Donc en fait dans tout les cas je sais que mes produits serviront à quelqu'un, et que rien ne sera perdu, et je pense vous dire que c'est super satisfaisant! Et en fait le guide des saveurs et internet! donc quand je voit des produits dans ma cabine je le met sur la carte qui se met à jour! Donc parfois les gens viennent pointer qu'ils ont une vérification et d'autres par coup de chance lorsqu'ils passent devant chez moi.

« Et comment les habitants font pour savoir que vous donnez vos produits non consommés etc? »

« Et bien c'est simple, je mets sur le guide des saveurs des aliments. Il y a tout les producteurs, habitants qui participent inscrits sur ce guide. C'est super pratique quand on dispose de l'adresse et bien on reçoit après dans sa cabine d'avion à monter son adresse avec les passaports tout le petit kit quoi, puis le mois d'après on apparaît sur le guide. »

« Et bien si aucun habitant ne vient les chercher c'est pas grave, il y a les agents de voyage des aliments qui passent récupérer les haricottes tous les deux jours environ. Je crois qu'après ils les ramènent à des zones de... »

fig 3. scénario fictif - Louise Tudela

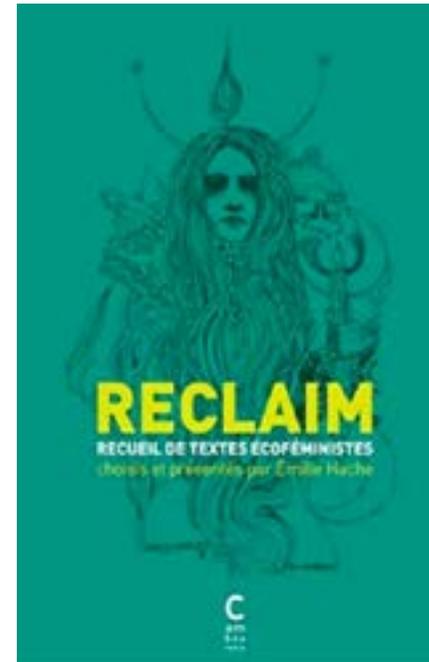


fig 4. RECLAIM, recueil de textes écoféminisme choisis et présentés par Emilie Hache

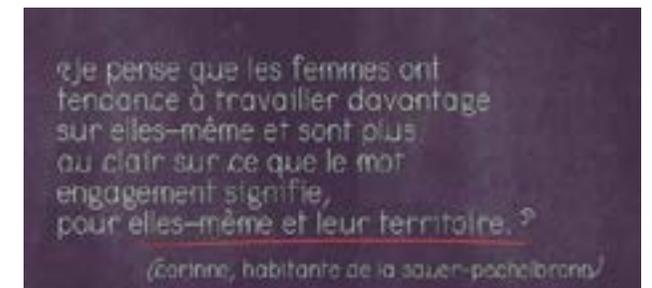


fig 5. recueil témoignage d'une habitante - Céline Abadine

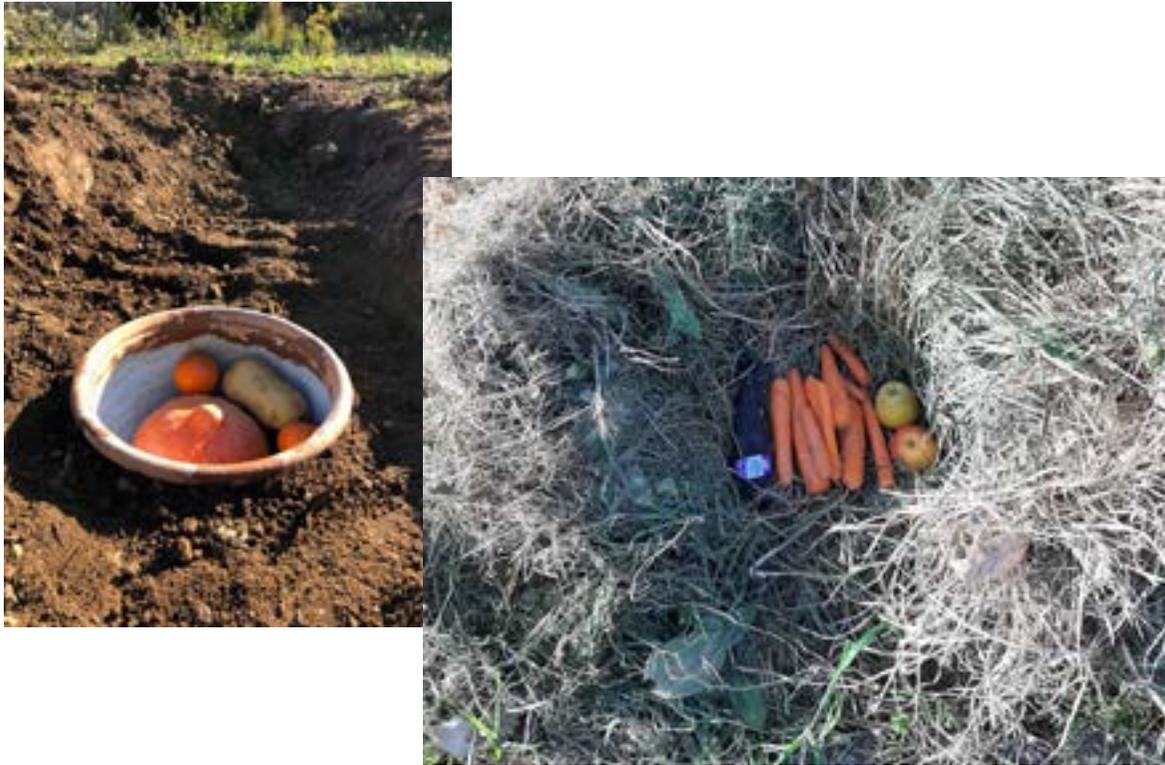


fig 6. expérimentation frigo du désert, inventaire technique - Émeline Guenat et Émeline Prigent



fig 8. frise chronologique, S'Bokal - Jules Didier et Yoanna Bourges



fig 7. papier ensemençé; inventaire technique - Mélanie Mathieu et Céline Abadine



fig 9. anecdotes de la frise chronologique, S'Bokal - visiteurs



fig 10. une cuisine du partage, S'Bokal - Noémie Wald, Céline Abadine et Émeline Prigent



fig 12. une école de la récup, S'Bokal - Sophie Perrin et Louise Tudela



fig 11. une herboristerie, S'Bokal - Aurélien Le Ny



fig 13. un répertoire des savoir-faire, S'Bokal - Juliette Gruchy, Sophie Perrin et Louise Tudela

Le questionnement est le propre de toute démarche animée par une quête de savoir. Un questionnement, c'est le fait de poser un ensemble de questions sur un problème. En design, le questionnement progressif structure une réflexion - individuelle ou collective - sous forme d'un cheminement en plusieurs étapes, qui sont dévoilées au fur et à mesure. L'intérêt de cette approche est d'amener les participants à se concentrer sur les différents aspects du sujet, dans un ordre logique et productif.

Cela nécessite, pour bien définir les questions et leur ordre logique, de s'interroger sur la manière la plus pertinente de réfléchir au sujet. Chaque nouvelle étape du questionnement progressif prend appui sur les étapes précédentes: il s'agit de s'assurer d'un bon chaînage des questions, que les participants comprendront aisément.

Pour que le questionnement progressif soit efficace, il faut éviter de dévoiler l'intégralité des questions au début: l'objectif de cette approche est de concentrer au maximum la réflexion sur une et une seule question, à un instant T.¹

Qui pose les questions ? qui répond ? quels enjeux ?

Selon la définition d'Herbert Simon (1969) dans ses travaux sur les sciences de l'artificiel, toute démarche de design s'inscrit dans un programme, des contraintes (sociales, économiques, techniques...), des savoir-faire, un réseau d'acteurs, des ancrages et choix anthropologiques, esthétiques et éthiques, qui sont à interroger.² Le Design Thinking est ce qui se rapproche le plus des problématiques que rencontre le designer dans une démarche de projet. Le Design Thinking est une méthodologie innovante qui permet de transformer les idées et les projets en actions réelles et en prototypes tangibles. C'est une façon de favoriser le travail en collaboration, où les personnes n'ont pas les mêmes compétences, les mêmes habitudes de travail ni les mêmes manières de travailler. Cela permet d'aboutir à une intelligence collective. *Le procédé se fait en entonnoir, il est donc nécessaire d'ouvrir au maximum le champ des problématiques pour ensuite affiner ses choix au moment de l'idéation. C'est une phase d'exploration.³*

1 — extrait de la définition <https://designdeseminaires.com/2016/02/09/le-questionnement-progressif/>

2 — <https://www.cairn.info/revue-sciences-du-design-2015-1-page-76.htm>

3 — définition du design thinking <https://www.klap.io/definition-design-thinking/>

Comment la communauté de commune Sauer-Pechelbronn s'inscrit dans l'objectif TEPOS ?

Les enjeux sur le territoire

C'est dans cet objectif pour l'année 2037 que la communauté de communes Sauer Pechelbronn se positionne aujourd'hui en 2020 pour mettre en place des thématiques à aborder. Les enjeux climatiques et environnementaux sont croissants chez les habitants du territoire ce qui permet une amorce à la transition écologique. Tant de questionnements sur les possibilités pour un avenir à énergies positives.

La Maison des services et des associations de la communauté de commune Sauer-Pechelbronn pose une série de questions à destination des habitants du territoire.

Quelles actions mettre en place et qu'apportent-elles ?

Comment puis-je les mettre en œuvre dans ma commune ?

Qu'est-ce qui a déjà été fait sur le territoire ?

Quelles sont les aides financières possibles et qui peut m'accompagner ?⁴

Pour répondre à ces questions, les élus ont mis en place, via le Guide de la transition écologique, des actions que les habitants du territoire peuvent effectuer chez eux, de façon à répondre aux objectifs TEPOS de 2037. Par exemple, pour répondre aux aides financières possibles, la communauté de commune fournit un lien dans son document permettant aux habitants de consulter les aides.⁵ Pour chaque thématique, des phrases interrogatives permettent de guider l'habitant à la compréhension du document.

Mais pourquoi se lancer dans cette démarche ?

Face au contexte mondial actuel, l'enjeu est de réduire notre dépendance aux énergies fossiles, réduire les émissions de gaz à effets de serre pour limiter le réchauffement climatique et ses effets dévastateurs, et réduire notre facture énergétique.

Pour y arriver, la communauté de communes s'engage et agit: en 2016, elle a signé une convention Territoire à Energie Positive pour la Croissance Verte (TEPCV) avec l'Etat pour financer un certain nombre d'actions:

4 — guide de la transition écologique, édition juin 2020

5 — consulter leur site <https://www.fedearbo67.fr/actions-2019-2020-replantation-arbres-fruitiers-conseil-départemental-67/>

pistes cyclables, acquisition de véhicules électriques, sensibilisation à la préservation des abeilles, animations sur la prévention des déchets et le jardinage au naturel, subvention de travaux d'isolation utilisant des matériaux bio-sourcés sur des bâtiments anciens.

Et si la communauté de communes invitait l'InSituLab sur le territoire ?

En avril 2020, dans le cadre d'une enquête exploratoire en sociologie sur la notion de la conservation alimentaire, les étudiants ont pris contact auprès d'acteurs tels que des artisans, des associations... Le but était de récolter des données - grâce aux entretiens téléphoniques, mails, interviews - permettant ainsi d'émerger des pistes de projet. Avant d'établir le premier contact, il est nécessaire de se renseigner sur la nature des actions menées au sein de la structure accueillante, ainsi les étudiants ont constitué un guide d'entretien permettant d'ajuster les questions et d'orienter l'enquête sur les enjeux de conservation des aliments.

La situation sanitaire que nous connaissons a freiné et interrompu les entretiens en présentiel déjà activés sur le territoire. Par ce fait, l'enquête exploratoire a pris une direction plus large en termes de terrain. Tout en conservant la thématique de départ, les étudiants se sont davantage intéressés à ce qui se trouvait autour d'eux. C'est-à-dire principalement sur la ville de Strasbourg, en recherchant des acteurs autour de la question de l'alimentation, mais aussi à travers des reportages⁶ comme ce fut le cas pour l'étude des Gars'pilleurs, des actions que l'on peut retrouver sur tout le territoire français.

Sur la ville de Strasbourg, plusieurs démarches questionnent la conservation des aliments dans notre société. Par exemple, la Tente des Glaneurs est une association qui lutte contre le gaspillage alimentaire via la redistribution des invendus. Dans ce cas-ci, le guide d'entretien a permis à Hugues Herphelin et Tom Zdrojewski - deux étudiants de l'InSituLab - de mener un entretien téléphonique et il s'est avéré que même en ayant préparé son entretien, des questions sont venues en réaction au discours de l'interlocutrice. Ces questions viennent se raccrocher aux directions que le designer veut donner dans son projet. Le sujet des questions va donc être orienté vers une problématique, vers un axe en particulier. Cela permet de balayer et de diriger la conversation sur d'autres sujets et donc d'ouvrir d'autres portes d'entrées.

6 — reportage les Gars'pilleurs <https://www.youtube.com/watch?v=p2oU8Omy-DE>

Et si ? Le rôle de la fiction sur un territoire

C'est au courant du mois de mars 2020 que les étudiants de l'InSituLab ont pris connaissance du territoire de la Communauté de communes Sauer-Pechelbronn à travers une visite de quelques sites. Ils ont pu en extraire des thématiques en lien avec la notion de « conserverie ». Ainsi, 13 thématiques ont émergé entrant dans l'objectif TEPOS pour un territoire à énergie positive. L'utilisation de la fiction a joué un rôle important dans la formalisation des projets. C'est un moyen de prendre possession du terrain de manière sensible. Tout d'abord la réalisation de personas a permis de donner une échelle aux projets. Emeline Prigent pour inscrire son projet de jardin partagé dans une école, a imaginé de façon fictionnelle des acteurs indirects au projet.fig.1. Les personas dans un projet amène à donner une dimension plus concrète, par exemple Elissa Ferjani a créé tout un écosystème de personnes, inscrit dans un village fantasmé.fig.2. La fiction passe aussi par la création de scénario, comme Louise Tudela nous le donne à voir par le biais de l'écriture. fig.3.

Chaque étudiant a eu la possibilité de s'implanter dans une des thématiques et d'y développer un panel de questionnements et de projets. Ainsi, Céline Abadine - étudiante à l'InSituLab - s'est interrogée sur la place de la femme dans un milieu rural, ce qui en découle un grand nombre de recherches pour étayer son projet. Ses questionnements sont avant tout une réflexion personnelle par rapport à ses expériences de vie quotidienne mais aussi grâce à un recueil de témoignages. Ces différents témoignages et documentations sont recueillis par le biais de podcasts abordant la notion de l'éco-féminisme mais aussi par des ouvrages tel que « RECLAIM, recueil de textes écoféminisme choisis et présentés par Emilie Hache ». fig.4. Céline Abadie a récolté la parole d'une habitante sur le territoire de la Sauer-Pechelbronn.fig.5.

Quelles alternatives pour conserver ?

Pendant le confinement, un inventaire technique a été mis en place dans le but de tester et s'approprier différentes techniques de conservation. Ainsi les étudiants ont choisi un type de conservation et en ont expérimenté les possibles. Chaque étudiant se trouvait dans un cadre différent, certains étaient confinés dans une maison avec jardin quand à d'autres, dans les appartements. Il a donc été question d'adapter les possibles expérimentations en fonction de l'environnement dans lequel ils étaient contraints.

Ainsi plusieurs étudiants ont pris plaisir à investir le jardin comme terrain d'expérimentations. Deux étudiantes, Emeline Guenat et moi-même, avons investi nos jardins pour construire un frigo du désert, une alternative au frigidaire. fig.6. Dans nos tests de conservation de

fruits/légumes, nous avons utilisé différents supports, matériaux, contenants. Tous différents, avec des résultats hétéroclites. Certains environnements favorisent l'expérimentation à grande échelle mais n'est pas pour autant la seule méthode. Parfois, il ne suffit de pas grand chose pour faire. Céline Abadine et Mélanie Mathieu ont été confinées dans un appartement. Elles avaient choisi comme thématique pour cet inventaire technique: l'herboristerie et la grainothèque. Un thème qui supposait être dehors pour la récolte d'herbes, de fleurs, de graines... L'étape de documentation était tout aussi primordiale avant l'expérimentation sur le terrain, terrain qui s'est réduit et est devenu la surface d'un appartement. Que faire dans un espace où l'on est limité en termes de végétation? Mélanie et Céline ont renversé la tendance et se sont penché sur le recyclage avec des plantes. Elles ont donc conçu un mini atelier papier ensemencé avec les ustensiles de base.fig.7.

L'enquête de terrain est une façon d'entrer sur le territoire et de se l'approprier. Le terrain est par définition l'histoire d'un territoire, avec ces savoir-faire, ces histoires. Le terrain n'est pas forcément la porte d'entrée à tout projet, parfois il est déclencheur comme bloqueur. Il est possible lors d'un projet de commencer à faire émerger des outils par le biais de la demande initiale portée par des élus, des habitants... Ainsi deux entrées sont possibles sur un territoire: le terrain ou l'humain.

Et si on imaginait une conserverie de territoire ?

L'InSituLab a eu la possibilité de s'inscrire sur le territoire au travers une conserverie de territoire. Une conserverie qui a pris forme en octobre 2020 lors d'un workshop au Carreau, ancienne partie des bâtiments du puits de forage pétrolier à Preusdorf. Pendant cette semaine, les étudiants ont mis en place divers ateliers ouverts au public. Il était question de mobiliser des acteurs et d'inviter à la participation des différents ateliers. Sur la question de la conservation des aliments, *un atelier lactofermentation a permis de se projeter un pas en arrière sur nos méthodes de conservation pour l'incorporer au présent et éventuellement le réaliser à l'avenir*⁷. En amont, les étudiants ont fantasmé le territoire à travers différents projets sous différentes ou différentes questions spéculatives.

Pour s'ancrer au plus près du territoire, les étudiants ont créé des outils permettant la récolte d'informations auprès des habitants et des élus locaux. Jules Didier et Yoanna Bourges - deux étudiants de l'InSituLab - ont mis en place une frise chronologique fig.8. permettant de récolter des anecdotes sur les 50 dernières années et sur les 50 prochaines années. C'est un outil qui permet de formaliser une question: que s'est-il passé sur ce territoire? et que se passera-t-il dans le futur? Dans ce cas de figure, plutôt que de poser une question

7 — extrait du texte d'Aurélien Le Ny

à l'habitant, la question a pris la forme d'une frise chronologique et est devenue un outil de participation et interactif. fig.9. Cet outil a permis lors du workshop de rassembler différentes histoires sur le territoire et collecter par la même occasion les coordonnées des habitants. Ces données ont été associées à une cartographie réalisée par Chloé Schlauder, Camille Roignant, Justine Baillet et Cyril Nicoud - autres étudiantes. La pêche à l'information met le designer dans une démarche d'enquête de terrain pour ensuite rebondir et proposer des outils / concepts à adapter au territoire de Sauer Pechelbronn.

Et pour 2037, il se passe quoi ?

Un design prospectif, des hypothèses en question

Comment un territoire fait communauté pour l'objectif TEPOS ?

C'est tout d'abord un rassemblement d'élus, d'habitants, de professionnels. Être à l'écoute de son territoire, c'est prendre le temps de poser les bonnes questions, de rassembler un dossier. La communauté de commune de Sauer-Pechelbronn a mis en place un guide de la transition écologique⁸ consultable directement sur leur site. Les habitants du territoire sont invités à le consulter, ils sont ainsi mis au courant des avancées sur leur territoire.

Comment le designer intervient-il sur un territoire ?

L'enquête sociologique de terrain est une entrée possible sur un territoire nouveau. Les étudiants de l'InSituLab, pour appréhender le territoire, ont pris différents contacts auprès d'artisans, de producteurs... sur la thématique qui nous intéresse aujourd'hui: qu'est ce qu'une conserverie de territoire ?

Comment prendre contact? Avec quels moyens récolter des informations? Plusieurs entretiens téléphoniques ont permis d'amorcer la thématique. Les étudiants ont mis en place un protocole lié de près à l'enquête sociologique et à ces codes. Savoir poser les bonnes questions au bon moment et faire en fonction de l'interlocuteur en face. Les étudiants ont pu s'appuyer sur un document édité par la professeure Deborah Lupton et par la 27^e région pour sa traduction.⁹ Différents supports qui ont permis de varier les prises de contact ainsi que les prises de notes.

8 — guide de la transition écologique, édition juin 2020

9 — https://drive.google.com/file/d/1osImolrJrLT_l2F3LOalrPmQre-QQWeF/view?usp=sharing

L'inventaire plastique et technique est une approche plus sensible et plus en résonance avec les compétences du designer. Quels sont les outils que le designer peut convoquer? C'est pendant la période de confinement (mars 2020) que les étudiants de l'InSituLab ont mis leur imagination à rude épreuve pour proposer des alternatives de conservation des denrées alimentaires. Aucune limite matérielle n'étant imposée, ils ont expérimenté, prototypé, dessiné avec le quotidien. Parfois à l'état de maquette, parfois à l'échelle 1.

En octobre 2020, les étudiants ont été invités à faire un workshop sur le territoire de la Sauer-Pechelbronn en lien avec le thème de la conservation mais surtout sur une conserverie de territoire. Ils ont pu tester et inviter les habitants du territoire à venir expérimenter avec les étudiants. Comment mettre en œuvre des ateliers à destination du territoire et de ses habitants ?

Comment inviter les habitants à continuer cette conserverie de territoire ?

Et si en 2037, dans la conserverie il y avait une cuisine du partage? fig.10. Une herboristerie? fig.11. Une école de la récup? fig.12. Un répertoire des savoirs-faire? fig.13.

Autant les habitants et les étudiants ont en main ce projet. Ce sont les étudiants-designers qui sont à l'initiative de cette conserverie de territoire mais ce sont aussi aux habitants de participer à l'émergence d'envies de projet pour leur territoire. Cette année, les étudiants de l'InSituLab portent chacun un projet sur le territoire. Les habitants, les élus seront mis à contribution pour porter les projets pour l'Objectif TEPOS de 2037.



R

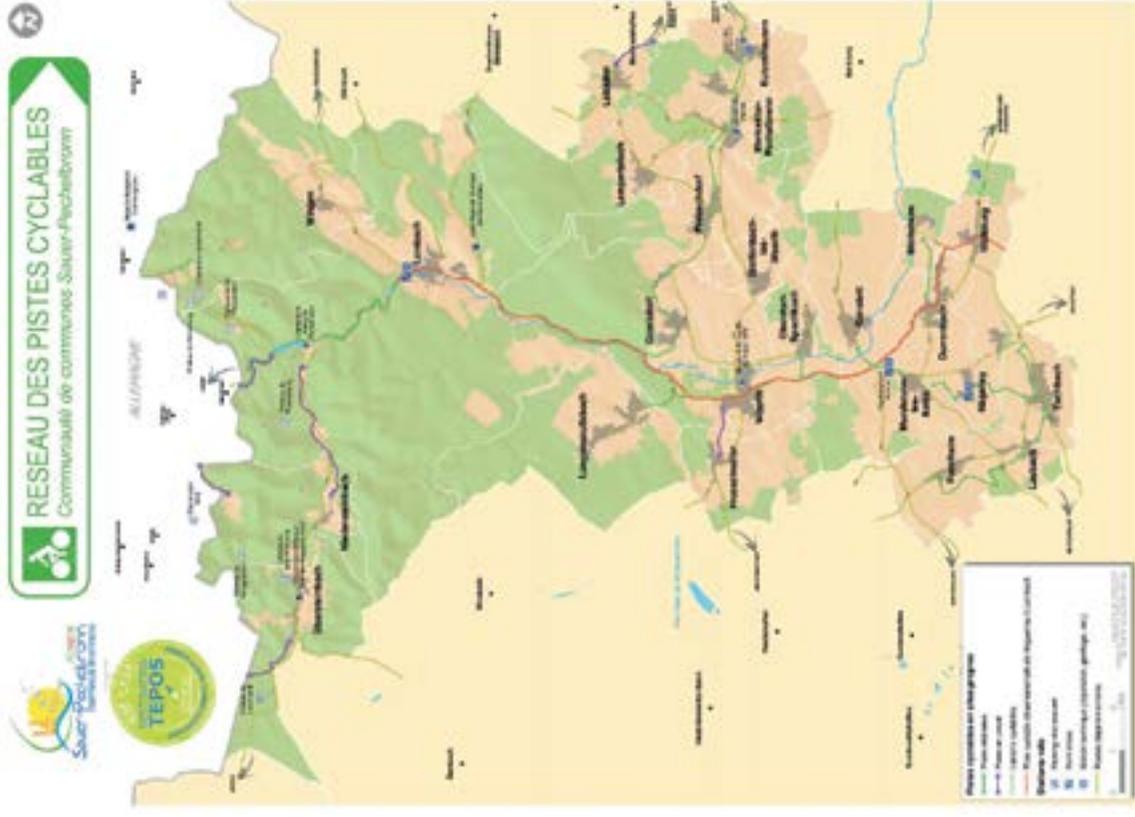
**comme
recensement**

**par
cécile abadine**



fig.1 S'Bookal, Cartographie des acteurs/ices de la Sauer

fig.2 Communauté de communes Sauer Pechelbrom, Réseau des pistes cyclables



Fiche d'analyse alimentaire

NOM	Marque	Contenance	Type de produit	Origine	Mode de conditionnement	Statut	Caractéristiques	Processus de fabrication	Statut de conservation
1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5	5	5	5

Liste des 148 plantes médicinales libérées, c'est à dire en vente libre

NOM (FRANCAIS)	NOM SCIENTIFIQUE	FAMILLE	MATIERES PREMIERES
1	1	1	1
2	2	2	2
3	3	3	3
4	4	4	4
5	5	5	5

fig.3 Noémie Wäldt, Analyse alimentaire, recensement des informations contenues sur les étiquettes des produits transformés

fig.4 Inventaire technique, herboristerie et grainothèques, Liste des 148 plantes médicinales libérées



fig.5 S'Bookal, Matériautheek de la Sauer, échantillonnage des matériaux et ressources présentés sur la Sauer



fig.6 S'Boikal, Tableau des savoir-faire, répertoire des habitant-es possédant des savoir-faire

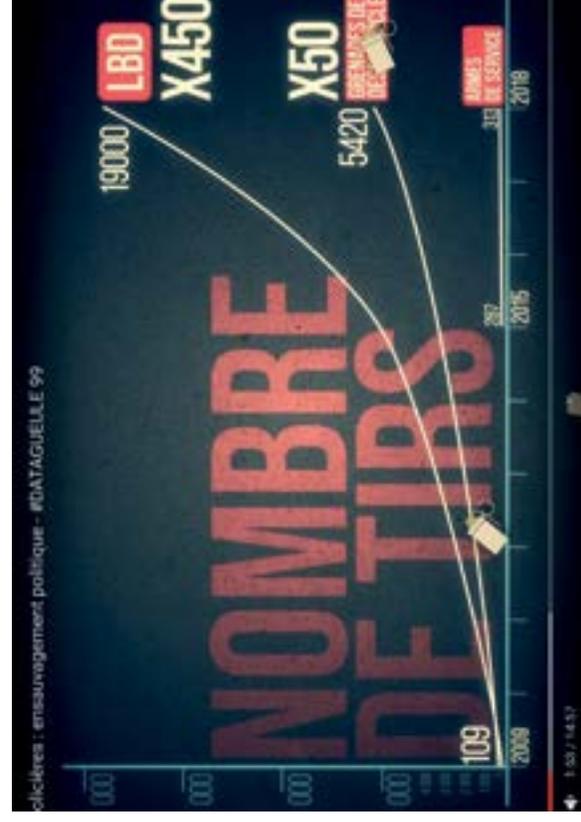


fig.7 Violences policières : ensauvagement politique - #DATAQUELLE 99

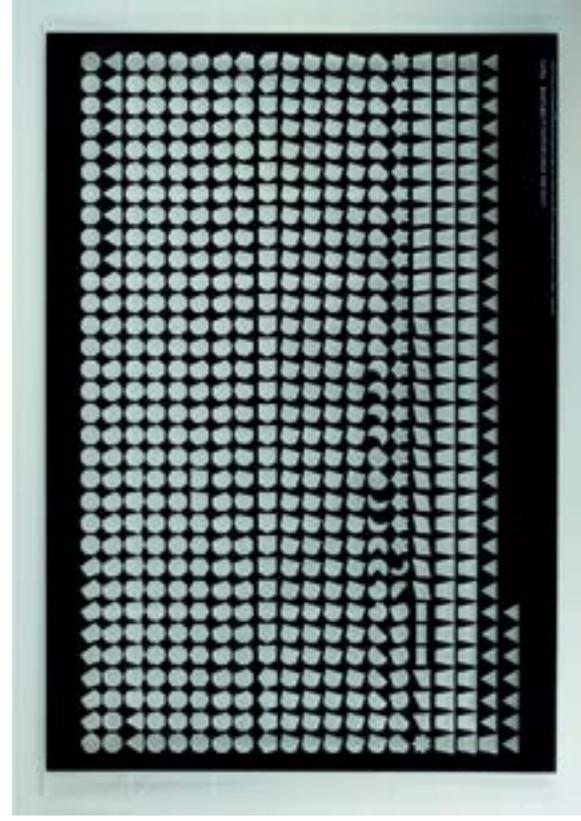


Fig.8 Sciences du Design - 11 - Mai 2019
Visualisation tangible : manipuler l'information pour se la représenter.

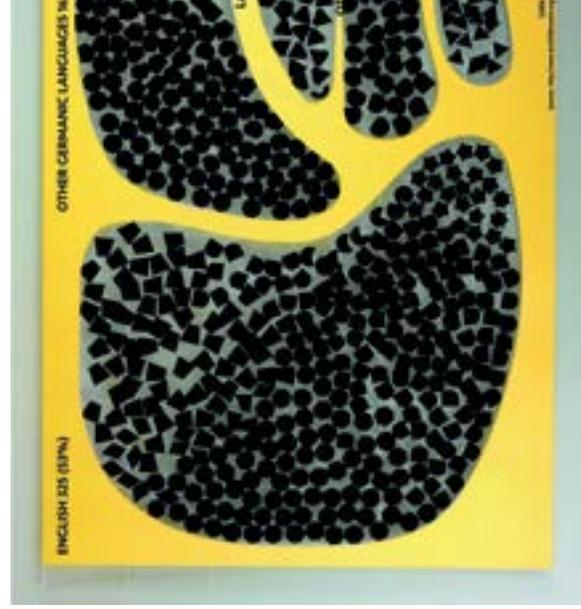


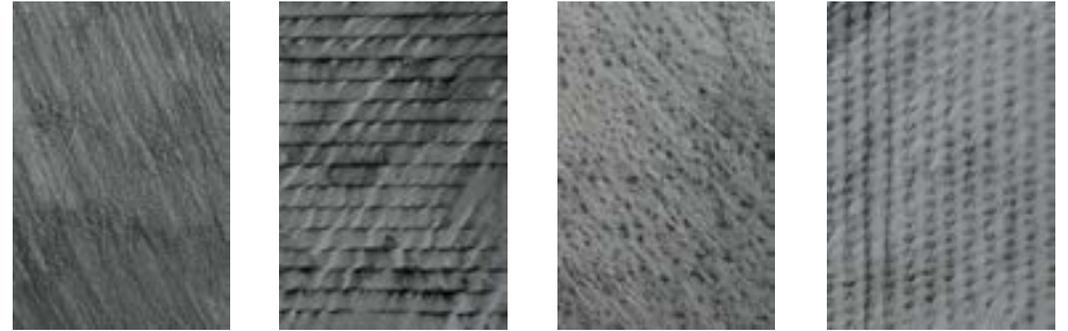
Fig.9 Collectif Bam, «Dessine-moi une Data», exposition 1, 2, 3 Data



Fig.10 Annette Messager,
Ma collection de proverbes
1974
Tissus brodés
30 éléments, 35 x 28 cm



Fig. 11 Yoanna Bourges,
Diptyques conserves
inventaire plastique autour
de la boîte de conserve



4

Familles texturales

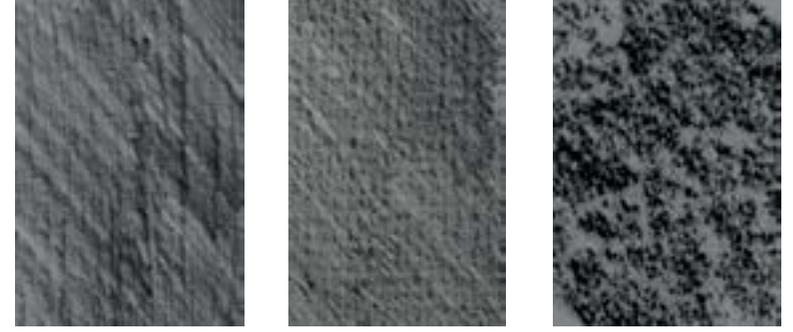


Fig.12 Thibault Menoret,
extrait cahier texturé
d'anciens objets alsaciens,
famille texturale

Le terme recenser renvoie à des procédés similaires, comportant néanmoins certaines subtilités: il s'agit d'une part de compter, évaluer à partir d'une grandeur nombrable, afin de vérifier, départager selon des critères définis au préalable. On parle aussi de recensement dans le sens de passer en revue, faire un inventaire, cataloguer et répertorier des éléments.¹

Je m'intéresserai d'abord plus particulièrement à la notion de critère, qui me semble intéressante pour parler des différentes postures de recensement.

L'action de recenser au sens répertorier, passer en revue, est une méthode qui permet d'obtenir de la donnée, des informations sur un sujet précis. Le recensement constitue en cela une méthode d'enquête très intéressante et qui ouvre sur deux façons d'entrer sur un terrain:

par un recensement quantitatif: dénombrer un certain nombre d'éléments permettant de rationaliser, légitimer un projet: recenser les plantes endémiques d'un territoire, les monnaies locales en Alsace, les artisans, ...

par un recensement qualitatif: faire un inventaire sensible qui se base sur le récit et les rencontres faites sur le territoire, sans chercher à être exhaustif: collecter les étiquettes issues de ses propres habitudes alimentaires, interroger les habitants sur leurs souvenirs du territoire, ...

On voit bien que le recensement initial se décline sur la question de la base de données. La question serait alors de savoir quelles bases de données permettent de travailler sur la question TEPOS et les enjeux du territoire de la Sauer-Pechelbronn.

Par ailleurs, du point de vue du designer, il me semble intéressant de se poser la question de la forme de ces données: comment inventorier, faire collection, indexer, compter, calculer ou évaluer...Puis, dans un dernier temps, observer les différentes entrées que propose la récolte de données pour observer le territoire.

La Sauer-Pechelbronn, un territoire TEPOS

«Un territoire à énergie positive vise l'objectif de réduire ses besoins d'énergie au maximum, par la sobriété et l'efficacité énergétiques, et de les couvrir par les énergies renouvelables locales («100% renouvelables et plus»).»² On trouve dans la définition d'un territoire TEPOS des termes qu'il serait intéressant de travailler à travers la question de la base de données:

██████████

1 — “Recenser”, définition, CNRTL, <https://www.cnrtl.fr/definition/recenser>

2 — Yannick Régnier, *Qu'est-ce qu'un territoire à énergie positive?*, 2013, Territoire à énergie positive <http://www.territoires-en-ergie-positive.fr/presentation/qu-est-ce-qu-un-territoire-a-energie-positive>

«réduire ses besoins d'énergie»: de quels besoins parlent-on ? De quels types d'énergie ?

«par la sobriété»: qu'est ce que la sobriété sur le territoire de la Sauer-Pechelbronn ? Quelles formes prend-t-elle ?

«énergies renouvelables locales»: quelles sont les énergies renouvelables en Sauer-Pechelbronn ?

Il est également question d'enjeux à la fois économiques, sociaux, démocratiques et environnementaux. Ils constituent tous des entrées différentes sur le territoire et une posture singulière. En effet, une entrée sociale sera différente d'une entrée économique, bien qu'elles soient évidemment transversales, elles ne mobiliseront pas exactement le même type de données.

Ainsi, si l'on reprend les termes et les enjeux énoncées plus haut, on pourrait se poser les questions suivantes (avec une volonté de répondre par la base de données):

Qui sont les acteur•ice•s de la sobriété sur la Sauer-Pechelbronn ? (enjeux social) Quelles sont les formes de sobriété économique en milieu rural ? (enjeux économique) Où trouve-t-on les énergies renouvelables sur le territoire ? (enjeux environnemental)

Ces questions constituent autant de possibilité de créer des bases de données, que ce soit dans une volonté d'action, de prise de décision ou encore pour connaître le territoire. Ces données peuvent quant à elles prendre différentes formes, qu'il serait intéressant d'observer par le prisme du travail du designer.

Le design pour dessiner des formes de recensement

Quels outils le designer peut-il utiliser pour créer une base de données ?

La cartographie

fig.1 S'Bokal, Cartographie des acteur•ice•s de la Sauer ,fig.2 Communauté de communes Sauer Pechelbronn, Réseau des pistes cyclables

On trouve dans l'outil cartographique les dimensions quantitatives et qualitatives énoncées plus haut. En effet, le premier cas (fig.1) propose une cartographie évolutive et participative, elle ne cherche pas l'exhaustivité mais se construit au fil des rencontres avec les habitants de la Sauer Pechelbronn. On y retrouve les critères propres au recensement tel que l'emplacement géographique des acteur•ice•s, leur identité et leur activité. Si ces critères peuvent être communs aux deux entrées (quantitatives et qualitatives), c'est la méthode de collecte qui permet ici de définir l'une ou l'autre. Dans ce cas, il s'agit bien d'un recensement sensible, par opposition à la seconde cartographie (fig.2), qui recense quant à elle les réseaux de pistes cyclables, avec une volonté d'exhaustivité et de précision. On y fait état des pistes cyclables présentes sur le territoire mais également de celles en construction, ainsi que d'autres indications utiles pour l'utilisateur.

Le tableur

fig.3 Noémie Waldt, Analyse alimentaire, recensement des informations contenues sur les étiquettes des produits transformés ,fig4 Inventaire technique, herboristerie et grainothèques, Liste des 148 plantes médicinales libérées

Le tableur est un outil très utilisé pour répertorier de la donnée. Il permet un classement efficace d'après un grand nombre de critères. L'un des intérêts du tableur en ligne, comme celui utilisé dans les deux exemples choisis (fig. 3 et fig. 4), est la possibilité de consultation et de participation d'autres utilisateur•ice•s. Il est alors très facile de collaborer et d'ouvrir les recherches à un fonctionnement dit open-source, c'est-à-dire ouvert gratuitement en partage et en écriture, mais aussi en duplication pour permettre de favoriser l'échange des savoirs.³

Le deuxième point d'intérêt de cet outil est la possibilité de traiter un grand nombre d'informations, plus ou moins complexes. Le tableur réalisé par Noémie pour son analyse alimentaire comprend vingt-neuf critères permettant de décortiquer les étiquettes présentes sur les produits achetés dans le commerce.

Les espaces de recensement

fig.5 S'Bokal, Matériauthek de la Sauer, échantillonnage des matériaux et ressources présents sur la Sauer

Le recensement de données passe également par la création d'espace, que l'on pourrait appeler espace de stockage, permettant de rassembler les éléments à recenser. En effet, si la donnée est la plupart du temps immatériel, prenant la forme d'une cartographie ou d'un tableur, elle relève d'éléments tangibles comme des pistes cyclables, des produits alimentaires ou encore des matériaux, comme c'est le cas dans la matériauthèque proposée par les étudiants au s'Bokal (fig.5). Nous avons esquissé un espace permettant de proposer un échantillonnage des matériaux et des ressources présents sur le territoire de la Sauer-Pechelbronn, en prenant déjà en comptes certains critères de classement comme leur localisation sur une carte, mais aussi une proposition de thématiques associées à chaque ressources: revalorisation des déchets, savoir-faire et artisanat, développement et recherche, pédagogie, etc.

On notera que les espaces de recensement sont variés, l'exemple proposé ici se place déjà à la frontière du quantitatif et du qualitatif: en effet, l'échantillonnage appartiendrait plutôt à un recensement exhaustif, mais la proposition de classement par thématique tient déjà de la dimension sensible évoquée plus haut. Elle prend en compte des considérations écologiques et une volonté de transmission.

██████████

3 — Définition “open-source”, linternaute, <https://www.linternaute.fr/dictionnaire/fr/definition/open-source/>

Les objets de médiation / consultations

fig.6 S'Bokal, Tableau des savoir-faire, répertoire des habitant•e•s possédant des savoir-faire

Enfin, les objets de médiation constituent, il me semble, un outil de recensement qualitatif intéressant. Dans le cadre de notre résidence à s'Bokal, nous avons proposé un tableau des savoir-faire (fig.6) à remplir par les habitant•e•s. Fonctionnant sur le même principe que la cartographie des acteur•ice•s du territoire, nous avons invité les visiteur•se•s à inscrire leurs compétences et leurs savoirs-faire, dans un but de partage, mais également pour recenser les personnes ressources pour la suite de nos projets.

Comment donner à voir la donnée ?

En plus des outils qui permettent au designer d'effectuer un recensement, se pose la question de comment faire collection ? Une fois la donnée identifiée et recensée, à l'aide des outils énoncés précédemment, comment la mettre en forme pour la donner à voir ?

La datavisualisation

 fig. 8 Sciences du Design — 11 — Mai 2019, Visualisation tangible : manipuler l'information pour se la représenter ,fig. 7 Violences policières: ensauvagement politique - #DATAGUEULE 99 , fig.9

La data-visualisation, ou visualisation, est un outil qui permet de visualiser de la donnée en la transformant en objets visuels, dans le but de la comprendre et de la transmettre facilement. L'outils de cartographie est un outil de data-visualisation. Il existe de nombreuses façons de faire de la «dataviz», notamment à l'aide d'outils numériques comme le motion-design. C'est le principe de la chaîne Data Gueule (fig.7), qui «s'amuse à poser des jalons, des petits cailloux, comme un petit Poucet perdu dans la forêt, mais un petit Poucet punk.»⁴. Data Gueule est une chaîne youtube qui propose des séries de vidéo utilisant la data-visualisation et le motion design pour analyser et transmettre des informations sur des sujets de société. Chaque sujet demande d'abord une enquête approfondie sur la question et un recensement de données diverses, avant de pouvoir être synthétisé sous forme de vidéo.

Mais la data-visualisation permet aussi de rendre tangible la donnée. Ainsi, plusieurs projets de design cherchent à comprendre «ce que serait une visualisation mobilisant le sens du toucher, que l'on peut composer et modifier manuellement ?»⁵. C'est le cas du projet de Rose Dumesny (fig.8), designer et Docteure en Sciences de l'information et de la communication, mention Design,

██████████

4 — “Violences policières : ensauvagement politique, #DATAGUEULE 99”, Data Gueule, <https://www.youtube.com/watch?v=5a2u2qHivFo&t=114s>

5 — “Visualisation tangible : manipuler l'information pour se la représenter”, *Sciences du Design* numéro 11, Mai 2019, <http://visu.sciences-du-design.org/>

à l'Université de Nîmes. A travers ces visualisations, elle offre la possibilité de manipuler l'information, la rendant ainsi tangible et donc plus accessible.

La donnée tangible répond également à un enjeu de compréhension de données complexes, notamment auprès des enfants. Le collectif Bam a ainsi monté et animé les ateliers «Dessine-moi une Data» (fig.9) dans le cadre de l'exposition 1, 2, 3 Data. Les enfants ont été invités à manipuler des données personnelles et collectives à travers différentes formes de représentations 2D et 3D (dessin et coloriage, Lego, ballons de baudruche, fils...), rendant tangible la manipulation des données ⁶.

Comment inventorier, faire collection ?

Les outils évoqués jusqu'à présent permettent de créer des bases de données complexes et variées, mais le recensement permet également de faire collection, et cela de façon plus sensible.

Dans son oeuvre «Ma collection de proverbes» (fig.10), Annette messenger constitue une anthologie d'idées reçues sur la femme, brodées à la main par l'artiste et exposé en série ⁷. Yoanna quant à elle dessine une anthologie des boîtes de conserve (fig.11), respectant toujours un format identique permettant de faire série. Thibault propose quant à lui une collection d'objets alsaciens (fig.12), vu à travers le prisme de la texture. Ces trois projets permettent chacun à leur manière de faire collection, en respectant un protocole et des critères définis: techniques, formats, thématiques, ...

On voit ainsi apparaître différentes formes de recensement, correspondant à chacune à des postures différentes, de l'objectif quantitatif à la recherche des subtilités d'un territoire. Il pourrait être intéressant de se demander, parmi les différentes formes et postures de recensement, lesquelles permettent de dessiner un portrait sensible du terrain ?

De la donnée pour une connaissance sensible d'un territoire

Le designer, bien que pouvant emprunter les outils du sociologue / ethnologue, conserve une approche sensible et qualitative du terrain. Le design ne cherche donc pas à être exhaustif, impartial et objectif, au contraire, il propose une vision singulière et sensible, une proposition de ce que pourrait être le terrain sur lequel il travaille. De ce fait, dès la phase d'enquête, il est intéressant

6 — *Atelier 1, 2, 3 Data*, Collectif Bam, 2018, <<https://www.collectifbam.fr/projets/realisations/atelier-1-2-3-data/resume>>

7 — Annette Messenger, *Ma collection de proverbes*, Collection FRAC Lorraine, <<http://collection.fracloiraine.org/collection/showtext/405?lang=fr>>

d'emprunter cette entrée sensible. En assumant sa subjectivité, le designer se positionne à la frontière entre art et design et interroge un territoire en proposant de l'observer par un prisme particulier:

- notre rapport à l'alimentation
- la pédagogie
- la transmission et les savoir-faire
- les enjeux sociaux et sociétaux
- l'économie

Il existe un large éventail d'entrées sur un territoire, chacune explorant des sujets spécifiques et divers. Elles ont néanmoins un objectif commun, partagé il me semble par tous·tes les designers de l'in situ lab: inventer de nouveaux futurs souhaitables.



**comme
soin**

**par
aurélien le ny**



fig. 1
Nature & Découverte,
Muse 2, 2018



fig. 3
Aurélien Le Ny,
Inventaire plastique - Alambic, 2020



fig. 2
Aurélien Le Ny,
Répertoire de formes, 2020

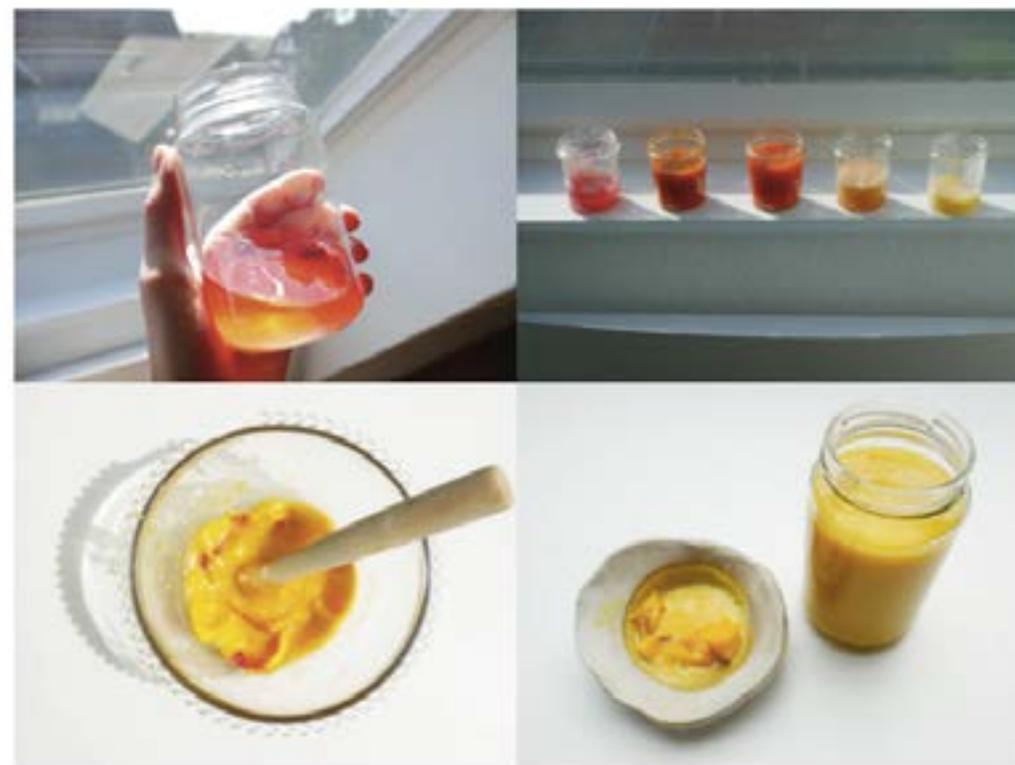


fig. 4
Lucas Andrea Moreau et Aurélien Le Ny,
Conservation par le pressage - Alambic, 2020



fig. 5
Emeline Guenat,
Prototype de conservation, 2020



fig. 7
Pauline Fleury, Justine Baillet,
Labo Conserve, 2020



fig. 6
Workshop S'Bokal,
Atelier Lacto Fermentation, 2020



fig. 8
Marie Paul-Nougaret
La cité des plantes, 2011



fig. 9
Camille Roignant
La tisagerie, 2020

SOIN: Définition du mot soin par Cnrtl:

<https://www.cnrtl.fr/definition/soin>

Souci, préoccupation relatif à un objet, une situation, un projet auquel on s'intéresse. Intérêt, attention que l'on a pour quelqu'un. Priorité donnée à une chose par rapport à d'autres. Veiller à. Donner pour tâche à quelqu'un de faire quelque chose. S'occuper de la santé, du bien-être moral ou matériel de quelqu'un. Veiller au bon état de quelque chose, entretenir quelque chose. Actes de sollicitude, de prévenance envers quelqu'un, actions par lesquelles on s'occupe de la santé, du bien-être physique, matériel et moral d'une personne. Actes par lesquels on s'occupe du bon état, du bon fonctionnement, de l'entretien de quelque chose. Ensemble d'actions, de moyens mis en œuvre pour rétablir ou entretenir l'hygiène, la propreté, l'esthétique du corps, d'une partie du corps. Ensemble des actions et pratiques mises en œuvre pour conserver ou rétablir la santé. Ensemble des soins administrés à chaque membre d'une collectivité en cas de maladie, et aussi en ce qui concerne la prévention, la réadaptation, l'éducation sanitaire, l'entretien de la santé. Ensemble des pratiques et techniques mises en œuvre dans les cas d'urgence, les situations critiques; le service de l'établissement qui les assure. Application, manière ordonnée, minutieuse d'effectuer une tâche.

définition du mot «soin» selon le site Larousse:

<https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/soins/73237>

Pensée qui occupe l'esprit, préoccupation, prendre soin de (qqn, qqch), soigner, actes par lesquels on soigne, actes par lesquels on veille au bien-être de quelqu'un, actes de thérapeutique qui visent à la santé de quelqu'un, de son corps, actes d'hygiène, de cosmétique qui visent à conserver ou à améliorer l'état de la peau, des ongles, des cheveux (soins de beauté), actes qui visent à entretenir, préserver quelque chose, un végétal: cette plante a besoin de soins réguliers...»

«Prendre soin de soi» est une pratique holistique (prendre en compte la personne dans sa globalité) et essentielle pour être bien avec soi-même mais aussi avec les autres, cependant il y a un risque de dérive. Le fait de prendre soin de soi ne se résume pas à se préoccuper uniquement de son apparence ou de sa personnalité comme le sous-entend les sites web de «beauté». Un exemple avec le site «Auféminin.com» <https://www.aufeminin.com/soins-corps/astuces-beaute-pour-prendre-soin-de-moi-s245908.html>

Sous cette forme de soi-disant «soin de soi», cela se réfère plus au besoin de l'égo sur l'apparence de soi-même et du regard des autres. Mais qu'est ce que l'ego? Selon Wikipedia, L'ego désigne la représentation et la conscience que l'on a de soi-même. Il est considéré soit comme le fondement de la personnalité (notamment en psychologie) soit comme une entrave à notre développement personnel (notamment en spiritualité). Le mot «égo» est également attaché aux mots suivants

selon son étymologie: égocentrique, égoïste, égoïsme, etc. Attention à toute personne qui s'intéresse au développement personnel y compris à la question du soin. Ce sont des thèmes très actuels qui sont bourrés de pièges par les commerciaux. Les risques de dérives se caractérisent par la pratique de certains commerciaux (vendre des entrées en séminaires de «coachs» dont les prix varient entre 18.000 et 84.000 euros). On a un exemple à travers le coach (de stars) Anthony Robbins qui propose son séminaire «Libérez votre puissance intérieur» avec une fourchette de prix allant de 2057€ pour la place «gold» à plus de 8497€ pour la place «solitaire», <https://www.upw-anthonyrobbins.com/#upw>

«Les promesses et recettes de guérison, de bien-être et de développement personnel sont au cœur des pratiques à risque de dérives sectaires, qu'elles proviennent de groupes organisés à dimension transnationale ou de la multitude de 'gourous thérapeutiques' isolés», manipulation mentale tournant à l'addiction. Vendre des objets dit «objets de soin» comme le propose l'enseigne Nature & Découverte. <https://www.natureetdecouvertes.com/?query=méditation>

Nous avons un exemple d'objet de dérive avec l'objet de méditation nommé Muse 2 qui est un coach personnel de méditation sous la forme d'un bandeau connecté. C'est un bandeau connecté à une application gratuite qui donne des informations en temps réel sur notre activité mentale suivi de séances guidées et de notre progression pour la modique somme de 269€. <https://www.natureetdecouvertes.com/bien-etre/relaxation-sommeil/appareils-sommeil/muse-2-bandeau-de-meditation-15208770>, fig. 1 - Muse 2 - Nature & Découverte

B - Le soin au travers des enjeux TEPOS 2037

Les acteurs et le public sont assez sensibilisés à l'écologie et donc ils sont assez réceptifs à la préservation d'un environnement microscopique. Le territoire possède une grande richesses naturelles (forêts, plaine, montagne, cours d'eau, rivières, etc). Les objectifs de TEPOS pour 2037 est de s'engager sur l'écologie et l'énergie. Cependant la thématique de la santé est pour l'instant un peu plus en retrait ce qui confère au territoire un atout non stimulé. C'est le manque d'information au sujet de la santé vis à vis d'un territoire qui se dit connecter à la nature, à son environnement. En effet, beaucoup vont considérer les plantes notamment les orties (qui est la plante du territoire) comme des «mauvaises herbes». Pourtant ces plantes sauvages sont comestibles. L'ortie est une bombe nutritive. Préserver la nature c'est aussi préserver l'humain et préserver l'humain c'est aussi préserver la nature, ça va dans les deux sens. Nous voulons un jardin mais pas de «mauvaises» herbes, nous voulons un potager mais pas d'insectes, etc. Le manque d'informations au sujet des plantes crée une ambiguïté entre un territoire qui se veut fidèle à la biodiversité. Les plantes manquent de reconnaissance sur l'aspect nutritif et sur la santé.

Partie 1: Le soin par l'alimentation

A - Répertoire de formes

L'idée du soin par les aliments venait d'un travail plastique autour de l'alimentation en mars dernier. Il s'agissait d'une première ébauche plastique sur la question de la nourriture. Les savoir-faire de conservation des aliments sont nombreux mais malheureusement ils sont en voie d'extinction. Pour ce projet d'étude réalisé l'an dernier, il s'agissait de réactualiser les savoir-faire anciens autour des différentes techniques de conservation. Avant d'effectuer une longue étude sur les différents moyens de conserver des aliments, j'ai imaginé des résultats «fictifs» que l'on pouvait obtenir suite à des traitements d'aliments par «pressage» (extraction de jus par pasteurisation ou distillation, etc) dans un but de conservation. En imaginant le traitement des aliments avec un alambic fig.2 , je me suis intéressé à son contenu avant de m'intéresser à son contenant. voir le projet sur ce lien : <https://www.aurelienleny.com/copie-de-bibleau-1>

<https://drive.google.com/drive/u/1/folders/1VVKb-YzfZtRXfEkjEWAwwy5W08iBBRI>

À la suite de cette première ébauche de formes et de couleurs par ces résultats «fictifs» de transformation d'aliments, j'ai incorporé ces formes au travers d'esquisses d'alambics aux diverses formes.

B - Pressage: projets de Lucas Andreas Moreau et moi

Toujours en lien avec le soin par l'alimentation, bien manger c'est aussi prendre soin de soi. En consommant de bons produits, notre corps va bien, on se sent mieux, en pleine forme et en bonne santé, bref une explosion, un méli-mélo de bien-être... Toujours dans le cadre d'un projet plastique Lucas Moreau et moi, nous nous sommes intéressés à une alimentation saine par une recherche autour de la transformation des aliments au travers d'un extracteur de jus afin d'envisager une autre façon de consommer des aliments (légumes & fruits). A la suite de ces expérimentations autour du pressage nous les avons conservées avec des bocaux (*fig.4*) Il était intéressant de noter chaque spécificité de chaque légumes une fois transformé et de noter leur contraste entre les manger cru ou cuit. Par exemple, le jus de gingembre est imbuvable, idem pour le jus d'oignons, le jus de grenades ou le jus de radis. En revanche les aliments qui ont le mieux fonctionner gustativement sont la carotte, la patate douce, la patate, la pomme, le poivron vert.

Plus d'information à ce sujet sur le lien suivant : <https://drive.google.com/file/d/1Q2uMgJgyQ91Zhd9UkzDAMar8qDSrRnSp/view?usp=sharing>

C - Conserverie et Paysage: projets de Emeline Guenat

Toujours en lien avec l'alimentation, Emeline Guenat a conçu un dispositif permettant de conserver les denrées alimentaires. Elle a fabriqué un espace végétalisé à partir de terre, de pierres, de bois, etc. Cet espace de conservation permet de répertorier tous les aliments au même endroit dans un jardin. Il est question de consommer une alimentation saine et locale, peut-on faire la même chose avec des plantes? C'est-à-dire créer un potager de plantes dans un but les cultiver à des fins de bien-être autour du soin interne et externe. On peut éventuellement utiliser ce potager dans le but de se nourrir exclusivement à base de plantes?

fig. 5 - Prototype de conservation - Emeline Guenat

D - Atelier Lacto Fermentation

Pendant le workshop à S'bokal en novembre 2020, nous avons organisé un atelier lacto-fermentation dans le but de remettre au goût du jour ce procédé qui s'est vu disparaître petit à petit avec la technologie moderne. Le principe de cet atelier était d'appuyer un savoir-faire ancien avec les habitants pour leur montrer une autre façon de conserver des aliments. Grâce à ce procédé sain et simple, cela leur permet de consommer une alimentation saine et de réattribuer les lettres de noblesse d'une méthode qui a failli disparaître, retour aux sources !

fig. 6 - Atelier Lacto-fermentation S'bokal

E - Labo Conserve de Justine & Pauline

Projet mené par Justine & Pauline pendant le workshop à S'bokal en octobre 2020. Il s'agit d'un labo de conserve destiné aux enfants, Le but consiste à leur transmettre et à leur apprendre par le jeu, les différentes techniques de conservation des aliments. Indirectement cette façon de leur apprendre ces transmissions contribuent à les sensibiliser à prendre soin de leur alimentation et donc de leur santé corporel et psychique. En effet manger de la bonne nourriture est non seulement un plaisir gustatif mais aussi social. Certains aliments ont un impact sur nos humeurs car ils stimulent la sécrétion d'hormones liées au sentiment de plaisir ou qui combattent les humeurs dépressives. C'est par des ateliers expérimentaux et des jeux pédagogiques qu'ils peuvent s'initier à cette pratique qu'ils connaissent si peu. fig. 7 - Labo Conserve - Justine Baille & Pauline Fleury

Partie 2: Le soin grâce aux éléments de la nature

A - Introduction de «la cité des plantes» de Marie-Paule Nougaret

«Le monde se partage entre ceux qui aiment les plantes et ceux qui ne les voient pas.»

Livre *Marie-Paule Nougaret* - La cité des plantes:
«L'objectif de Marie-Paule Nougaret est plus précisément de démontrer «l'utilité» des plantes en ville dans la lutte contre la pollution, et notamment dans la préservation de la santé des humains. fig.8

Le sommaire de cet ouvrage traite des pollutions et des plantes à toutes les échelles, de la planète entière à notre appartement, en passant par les villes et les jardins, et en allant jusque dans l'espace ! Il sera donc sujet de tout ou presque: de la photosynthèse aux allergies, de la déforestation à la climatisation, des plantes médicinales aux astronautes, des pollinisateurs aux lignes hautes tensions... la liste exhaustive serait longue.»

«On pourrait taxer d'utilitarisme la manière dont l'auteur ramène souvent tout à l'usage quotidien des plantes pour le lecteur, comme si c'était le seul moyen de vraiment le toucher en lui prouvant qu'elles peuvent lui servir directement. Mais il s'agit plutôt d'une tentative louable de rapprocher l'écologie du quotidien des gens, et de chercher par là à retrouver (recréer ?) une part de ce rapport ancestral perdu qui reliait directement les hommes et les plantes (se nourrir, se soigner...).»

extraits du résumé «l'histoire du maraîchage»: <http://strabic.fr/La-Cite-des-plantes>

B - La compréhension des plantes en milieu naturel

«Le monde se partage entre ceux qui aiment les plantes et ceux qui ne les voient pas.» Cette phrase fait sens pour moi car pour beaucoup de personnes (moi y compris) ne savent pas identifier les plantes en ville ou en milieu naturel. Pendant le workshop à S'bokal et pendant l'atelier Herbarium en compagnie de Corinne Bloch, beaucoup de choses ont émergé dans ma tête notamment sur la façon d'identifier les plantes sur le territoire et de leurs nombreux bienfaits. Le fait d'avoir pu discuter avec un «guide des plantes du territoire» m'a permis de comprendre l'importance des plantes sur le plan nutritif et de leurs nombreux bienfaits sur la santé.

C - La tisane de Camille

La tisane est un projet mené par Camille Roignant pendant le workshop à S'bokal. Son intention était de créer un lieu dédié à l'élaboration de tisanes et à donner les informations nécessaires sur les plantes comestibles.

Cette intention de projet permettrait d'informer les habitants du territoire au sujet des plantes et de leurs vertus pour fabriquer des tisanes de façon autonome. Le territoire de la Sauer-Pechelbronn se veut être un territoire dense en végétation, la nature est protégée.

En second plan, Camille propose de donner aux habitants un carnet qui sera rempli par leur soin pour qu'ils puissent transmettre leurs connaissances vis à vis des plantes.

Le fait de se soigner avec des plantes à un nom, la phytothérapie, il s'agit d'une médecine alternative. Elle contribue à donner un équilibre sur l'ensemble de l'organisme par des plantes médicinales et agit sur tous les types de maladies. Cette médecine alternative peut également se mêler à une médecine holistique, c'est-à-dire à une médecine (alternative) qui considère l'individu dans son intégralité, à savoir son corps, ses émotions, son mental, son esprit. La médecine holistique définit la santé comme un état de bien-être à la fois physique, mental et social. Donc quand on se nourrit à base de plantes, que l'on se soigne avec, permet de contribuer au bien-être de notre corps mais aussi de soulager notre structure émotionnelle (peur, stress, fatigue, etc.).

Les vertus de plantes médicinales sont utilisées par les personnes qui souhaitent obtenir une meilleure hygiène de vie au naturel. Les plantes améliorent notre harmonie physique mais aussi amplifie notre structure émotionnelle. Les spécialistes des plantes affirment que certaines plantes ont le pouvoir de promouvoir les énergies et de nous donner une sensation de bien-être tous les jours. fig. 9 - La Tisanerie de Camille Roignant

Conclusion

Il existe une multitude de façons de traiter le «soin» comme nous l'avons dans les diverses définitions énoncées en introduction. Plusieurs méthodes dont l'alimentation, le soin par les plantes permet de prendre soin de soi sur le plan physique et psychologique. C'est donner de l'intérêt à soi-même et aux autres, veiller à être en bonne santé physique et morale, etc



**comme
transmission**

**par
pauline fleury**

1



Association Historique de Kalhausen
Fermentation de queisches, pommes et champignons.

3



Association Historique de Kalhausen
Petite centrifugeuse de table de marque Miehle.

2



Chloé Schlauder & Pauline Fleury, Inventaire technique, 2020
Vinaigre de Soude.

4



Aurélien Le Ny & Lucas Moreau, Inventaire technique, 2020
Prototypage de machine à pressage.

5



In situ Lab Workshop S'bokal, 2020
Préparation atelier Disco Soupe.

7



KVM, Exposition tubologie, 2017.

6



In situ Lab Workshop S'bokal, 2020
Atelier Maison beewrap.

8



Duo d'artistes KVM, Atelier Kitchen Debate
FRAC Nord pas de Calais, La Halle au Sucre à Dunkerque

9



Terrains Vagues, Atelier Néo-Enluminure, 2018
Atelier réalisé avec la Bibliothèque Universitaire de
Strasbourg.

10



In situ Lab, Workshop S'bokal, 2020
Atelier Tam Tam avec la classe de crmi avec l'école de
Merkwiller Pechelbronn.

11



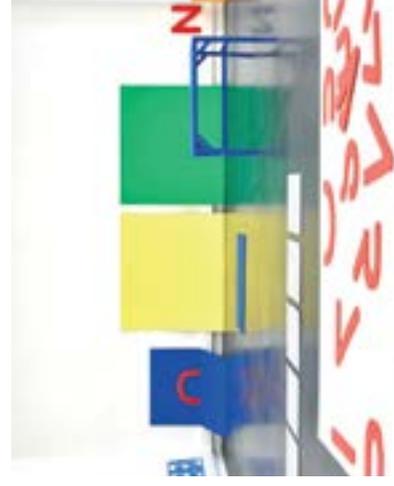
In situ Lab, Workshop S'bokal, 2020
Atelier Disco Soupe avec la classe de crmi avec l'école de
Merkwiller Pechelbronn.

12



La maison rurale de l'Outre Forêt
Exposition

13



Eloisa Perez, Learning forms, 2014
Dispositifs pédagogiques pour initier à l'écriture.

La transmission est une action qui relève d'une passation de savoirs, d'objets ou d'énergies. Transmission provient du latin *transmissio*, de *transmittere* qui signifie transporter. Lorsqu'on transmet, on transporte quelque chose entre un «émetteur» et un «récepteur». Dès lors, cela signifie passer quelque chose à quelqu'un. On peut transporter quelque chose dans divers domaines tel que la mécanique, l'optique, la télécommunication, l'éducation, et biens d'autres. Transmettre au sein du territoire de la Sauer-Pechelbronn c'est avant tout une transmission de savoir et de savoir-faire. La Sauer-Pechelbronn est un territoire vaste et principalement rural. Il s'inscrit dans l'objectif TEPOS c'est-à-dire un territoire à énergie positive. Cela se définit par un territoire qui consomme autant d'énergie qu'il en produit. Néanmoins, pour repenser un territoire, il faut comprendre son histoire. De nombreuses traditions sont issues de celui-ci et représentent ses emblèmes. Ces traditions racontent des histoires et des anecdotes issues de ce terrain. Dans quelles mesures la communauté de commune Sauer-Pechelbronn pourrait devenir un territoire qui perdurait par la transmission de savoirs et de savoirs-faire ?

Transmettre des techniques et les savoirs-faire

Faire perdurer les traditions du territoire

Le territoire de la Sauer est un territoire vaste composé de vingt-quatre communes et comporte dix-huit mille habitants. La démographie révèle une population avant tout vieillissante, ce qui pourrait mener à une volonté de transmettre les savoirs et savoir-faire des aînés. En effet, partager les techniques ancestrales serait une manière de conserver les traditions de la Sauer-Pechelbronn.

Gérard Kuffler est le président de l'Association Historique de Kalhausen, elle retranscrit tout l'histoire et les traditions du village de Kalhausen. Il est situé en Moselle à la frontière du Bas-Rhin, tout près de la communauté de commune Sauer-Pechelbronn. Selon lui, il est nécessaire de faire perdurer les techniques traditionnelles en particulier dans le domaine de l'alimentation. La promotion 2019-2021 de l'in situ Lab a notamment réalisé une enquête sociologique exploratoire de la sur le thème de la conserverie. Dans cette enquête, Gérard Kuffler évoque la diversité des techniques de conservation alimentaire traditionnelles. Il explique que chaque aliment possède une technique de conservation spécifique. Il exprime «On a toujours fait des conserves. Mes parents, mes beaux-parents ont toujours fait des conserves donc je connais» Cela montre que son entourage lui a transmis ces techniques de conservation

alimentaire dès son plus jeune âge. Grâce à cela, il sait aujourd'hui les réaliser lui-même et les retransmettre aux plus jeunes. Il explique que jusque-là il était en quelque sorte «consommateur», alors qu'aujourd'hui il fabrique et est devenu un adepte du «fait maison». Il démontre qu'il y a une si grande diversité des techniques que chacun peut y trouver son compte.

Recenser les techniques et les savoir-faires

Par ailleurs, M.Kuffler aborde le sujet des pertes des techniques de conservation. Il constate un manque d'intérêt chez les plus jeunes pour ces méthodes ancestrales. S'il n'y a pas de transmission, il y aura peut-être une perte des traditions. Faut-il chercher à conserver les traditions pour transmettre ? Partager des savoirs et des savoir-faire serait-il un moyen de transmettre l'histoire du territoire ? Il faut dire que le territoire évolue également avec les changements de notre société. L'alimentation d'aujourd'hui n'est pas la même que celle d'autrefois. Pour transmettre, il est important d'arriver à capter l'attention tout en s'adaptant au monde d'aujourd'hui.

Gérard Kuffler a exprimé l'envie de créer un «musée de la conservation», car il pense qu'il est nécessaire de recenser les techniques pour ne pas les oublier. Il a d'ailleurs déjà commencé un recensement des techniques de conservations alimentaires sur le site internet de l'Association Historique de Kalhausen. Cela est un moyen de s'adresser à plusieurs générations car internet est davantage utilisé par les jeunes générations. Ce site internet répertorie par photo et texte les diverses techniques à la manière d'un musée numérique.

S'approprier les techniques et les savoir-faire

La promotion 2019-2021 de l'in situ Lab a réalisé un inventaire des techniques de conservation alimentaire d'après ce répertoire de techniquefig.1. Les images et textes ont permis à chaque groupe de s'inspirer et de se réapproprier ces méthodes. Par exemple, Chloé Schlauder et moi-même avons testé la technique de la lactofermentationfig.2, il s'agit d'une technique qui consiste à conserver les aliments dans un bocal hermétique par un mélange d'eau et de gros sel. Grâce au site de l'association de Gérard Kuffler, nous avons pu nous reprendre le matériel qu'il a utilisé, en l'occurrence des bocaux en verre. Mais, nous avons tout de même effectué des recherches sur internet pour connaître les étapes à suivre. Dans la transmission de techniques, il est important de suivre un ordre précis afin de reproduire de manière fidèle la technique.

De plus, certains de cette promotion de l'in situ Lab ont souhaité créer des dispositifs à partir des documents qui répertorient les techniques traditionnellesfig.3. Contrairement au précédent répertoire les désigner ont effectué un travail de recherche de formes pour créer

des dispositifs plus adaptés à la conservation. Aurélien Le Ny et Lucas Moreau ont choisi de se réapproprier ces techniques afin de créer leur propre outil de pressage des alimentsfig.4. Cela consiste à conserver les aliments par un choc thermique, et à éclater les cellules de l'aliment après les avoir mis en contact avec la chaleur. Ils ont réalisé un prototype d'outil qui permet de réaliser la technique du pressage par la chaleur de la vapeur. Une fois que l'aliment est chaud et ramolli, on vient l'écraser pour en extraire son jus. Ce principe reprend des techniques traditionnelles mais reste innovant car il apporte un point de vue et une solution d'aujourd'hui avec la création d'un nouveau dispositif. Dès lors, transmettre des techniques et des savoir-faire passe par la documentation et la réappropriation. Créer un catalogue où l'on recense les techniques traditionnelles peut permettre de les sauvegarder dans le temps. Mais, on ne transmet pas seulement par l'échange et la discussion mais aussi par l'écriture, la photographie, le dessin et bien d'autres disciplines.

La transmission par le biais d'ateliers

L'atelier comme méthode de transmission

La transmission peut être opérée par divers moyens, ce peut être fait par de la documentation, par la parole, par les gestes Ceci passe par les divers sens de l'individu.Le format d'atelier est une méthode relativement efficace pour transmettre car elle peut utiliser les sens des participants. En effet, certains ateliers proposent de transmettre quelque chose par l'association de gestes, de paroles et parfois d'outils mis à disposition.

Lors du workshop S'bokal, l'In situ Lab a axé sa démarche de conserverie alimentaire avec la création d'ateliersfig.5. Chaque atelier avait un organisateur qui le préparait en amont, cette personne était «l'émetteur» et les participants à l'atelier étaient les récepteurs fig.6. Cet émetteur possède un savoir ou bien un savoir-faire qu'il va expliquer et communiquer au groupe pour qu'ils puissent à leur tour le reproduire. Un atelier vit, il est animé par l'organisateur mais aussi par ses participants. Au workshop, les ateliers étaient ouverts à tous les habitants de la communauté de commune, ainsi qu'aux étudiants de l'In situ lab. Cela s'articule par des ateliers multiples et diversifiés. Par exemple, l'atelier modelage était organisé par Marion Deleersnyder, il fallait réaliser des contenants pour stocker des aliments. Marion a une pratique régulière de la poterie et possède des savoirs et savoir-faire précis dans ce domaine. Elle était chargée d'expliquer comment réaliser le modelage, mais aussi quels gestes adopter. Elle tâchait d'aller voir chaque participant pour les aider dans la pratique et la manière d'utiliser les outils. Ce qui est intéressant dans le format d'atelier et qu'il y a plusieurs «récepteurs» côte à côte, ils apprennent également les uns des autres. Les

ateliers du S'bokal étaient ouverts à tous et à tout âge, la transmission de savoir était transgénérationnelle. Pour l'organisateur de l'atelier, il est difficile de gérer à la fois des personnes âgées, des jeunes et des enfants. Selon l'âge des participants, l'organisation de l'atelier peut diverger. Mais ce format montre que l'on peut aussi bien apprendre des plus jeunes que des plus âgés.

Le faire soi-même

De plus, au S'bokal certains ateliers permettaient aux participants de créer des objets pour eux-même. Cela répond aux ambitions du DIY, c'est-à-dire du faire soi-même. Marion était également organisatrice de l'atelier «maison propre» qui consistait à réaliser des produits ménagers à partir d'éléments naturels, comme par exemple du liquide vaisselle ainsi que de la lessive. Une fois, les produits réalisés à l'atelier les participants pouvaient les ramener chez eux et reproduire cette technique. Ce qui est intéressant dans la transmission c'est qu'elle ne s'arrête pas à un seul moment d'apprentissage, mais une fois seul l'apprenant essaie de reproduire ce qu'elle lui a été transmis. La transmission est seulement un passage et après avoir été effectué, elle permet aux participants de poursuivre cet apprentissage soi-même.

Organiser des ateliers procure des nombreux bienfaits

Par ailleurs, organiser des ateliers est une manière de s'évader du quotidien en créant avec les autres. KVM est un duo d'artiste composé de Ju Hyun Lee et de Ludovic Burel. Ils ont développé une démarche artistique autour de l'alimentaire et en particulier la lactofermentation. Il ont d'ailleurs réalisé le projet Tubologiefig.7 en lien avec cette démarche. Ju Hyun Lee est d'origine sud-coréenne, la culture de son pays d'origine lui a donné l'envie de transmettre les techniques de conservation alimentaire. C'est notamment grâce au kimchi qui est l'un des plats sud-coréen traditionnel composé de piments et de légumes lacto-fermentés. Le collectif KVM organise des ateliers nommés Kitchen Debatefig.8, ils ont pour vocation de réunir des personnes et leur permettre de travailler ensemble dans la cuisine. L'idée est de créer et d'expérimenter ensemble avec des matières premières et de se regrouper régulièrement. Ce qui est intéressant dans le format d'atelier de cuisine selon KVM, est qu'ils procurent du bien-être aux participants. L'échange et la communication sont la clef d'un atelier réussi et efficace. Transmettre c'est aussi rechercher l'efficacité dans l'apprentissage, on cherche à diffuser un savoir pour qu'il soit compris.

Être acteur de son apprentissage

Participer à des ateliers est une manière pour les participants de se sentir acteurs. Par exemple, le collectif Terrains Vagues a effectué un atelier Néo enluminairefig.9

avec la Bibliothèque Nationale et Universitaire de Strasbourg. Il vise à créer des lettrines enluminées, à la manière de celles du Moyen-Âge. Les lettrines sont revisitées avec des outils graphiques et des techniques d'impression contemporaines. Ce procédé permet aux visiteurs d'apprendre une nouvelle technique tout en personnalisant sa propre enluminure. Ils ont le choix de la composition graphique de la lettre. Un matériel prédéfini leur est proposé mais ils ont le choix de venir composer leur enluminure comme ils le souhaitent. Il devient acteur de leur apprentissage car il ne doivent pas nécessairement suivre une composition prédéfinie. A la fin de l'atelier tous les participants ont appris la même chose mais ressortent avec une création unique. Donc, l'atelier permet de donner un rôle important à l'apprenant en proposant certaines libertés dans l'apprentissage.

La transmission auprès des jeunes générations

S'adresser aux plus jeunes

Les plus jeunes générations sont un public essentiel dans la transmission. En effet, dans l'enquête exploratoire de sociologie réalisée par la promotion 2019-2021 de l'In situ Lab, Gérard Kuffler évoque le fait que l'apprentissage passe par la jeune génération car ils sont l'avenir du monde de notre société. Il imagine une conserverie où les enfants viendraient et pourraient comprendre comment était la vie autrefois.

Au workshop S'bokal, des ateliers ont été mis en place avec une classe de CM1 de l'école de Merkwiller-Pechelbronn. Deux ateliers ont été encadrés par les étudiants. Le premier était l'atelier Tam-tamfig.10, il consistait à découper des fruits et légumes et à réaliser de la musique en les connectant avec des fils électriques reliés à un ordinateur. Cet atelier a permis de transmettre aux enfants un moyen innovant de créer de la musique. Les enfants étaient un public qui se prenait facilement au jeu. Les plus jeunes sont férus d'apprentissage et de découvrir de nouveaux domaines. Au workshop, un second atelier dans le domaine de l'alimentaire a été effectué avec cette classe, il s'agissait de l'atelier Disco Soupefig.11. Cela vise à sensibiliser les jeunes au sujet du gaspillage alimentaire. Ce principe a été créé en 2012 en Allemagne, nommé les *Schnippel Disko* par l'association Slow Food youth. Le mouvement est open source, n'importe qui peut en organiser un. Cela consiste à cuisiner une soupe commune avec des fruits et légumes des producteurs locaux qui devaient être jetés. Au S'bokal, l'idée des étudiants était de faire participer les plus jeunes à la cuisine, en épluchant les légumes, les découpant, etc. Ici, la transmission était avant tout dans le geste, car ces enfants de neuf ans ne savaient pas tous comment préparer une soupe. Reproduisant les techniques des plus âgés, les enfants sont attentifs et précis. Après cela, les enfants et les étudiants ont pu partager autour du repas préparé tous ensemble.

La transgénérationnalité, serait-elle la clef de la transmission ?

Pour transmettre aux plus jeunes, il pourrait être bénéfique de mélanger les générations. La transgénérationnalité permet de réunir chaque génération pour qu'elles partagent leurs savoirs. Cela serait peut-être une façon de transmettre les savoirs et les savoir-faire de la communauté de commune afin qu'ils perdurent dans le temps. Cela est déjà proposé dans le territoire Sauer-Pechelbronn, il s'agit de la Maison rurale de l'Outre Forêtfig.12. C'est un ancien corps de ferme qui a été réhabilité en musée qui permet de découvrir l'habitat d'autrefois, les savoirs-faire et les traditions. La promotion 2019-2021 de l'In situ lab a visité ce lieu en mars dernier, des aînés ont transmis leurs connaissances pour comprendre l'histoire de ce territoire. Les musées sont des lieux qui favorisent la rencontres des différents âges pour favoriser l'apprentissage.

Outiller pour favoriser l'apprentissage

A l'instar des ateliers, il y a divers moyens de transmettre aux plus jeunes. La graphiste Eloïsa Perez a réalisé un kit d'outillage pour l'apprentissage de l'écriture chez l'enfant nommé Learning formsfig.13. Elle outille l'enfant avec des modules et des normographes, des éditions et une application qui lui permettent de dessiner facilement les lettres. Ces outils proposent une initiation au graphisme, learning forms propose une démarche expérimentale. Ce projet envisage la transmission de l'écriture: une évolution partant des premiers tracés irréguliers en maternelle jusqu'aux tracés réguliers à l'école primaire. Elle propose également des ateliers dans des écoles maternelles. Eloïsa Perez réalise sa thèse de doctorat sur l'étude des systèmes graphiques et les outils pédagogiques infantiles.

Ainsi, transmettre les savoirs, les savoir-faire et les techniques dans la communauté de commune Sauer-Pechelbronn pourrait permettre de conserver les traditions. Il s'agit d'un territoire riche en histoires qui le définissent. Cela serait pour les apprenants une manière de connaître le milieu dans lequel ils vivent et son fonctionnement grâce à son passé.

Pour ce faire, réunir les habitants grâce au format d'atelier est une manière bénéfique car elle propose un partage de connaissance et de l'entraide. Cela procure également des biens-fait aux participants, ils découvrent un nouveau domaine et créent grâce à l'échange et à la communication. Ils deviennent acteurs de leur apprentissage et peuvent eux-aussi apprendre à l'organiser. Cependant, pour se faire, la transmission pourrait opérer chez les plus jeunes pour qu'elle puisse être durable. La transgénérationnalité permet de réunir tous types d'âges afin que les plus âgés transmettent aux plus jeunes et parfois l'inverse.



comme
utopie

par
louise tudela

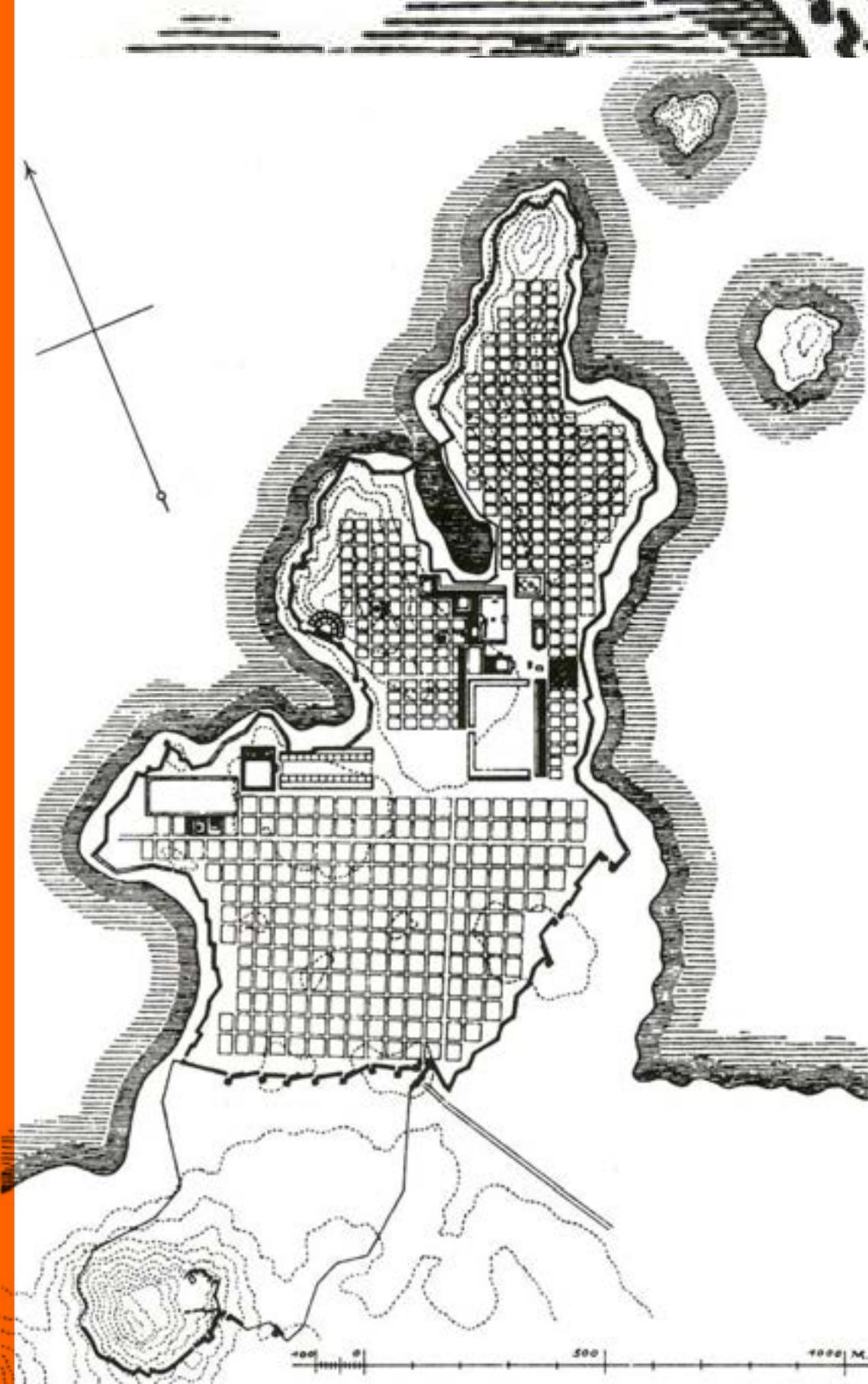


fig.1 - plan hippodamien de la ville de Millet, Hippodamos.

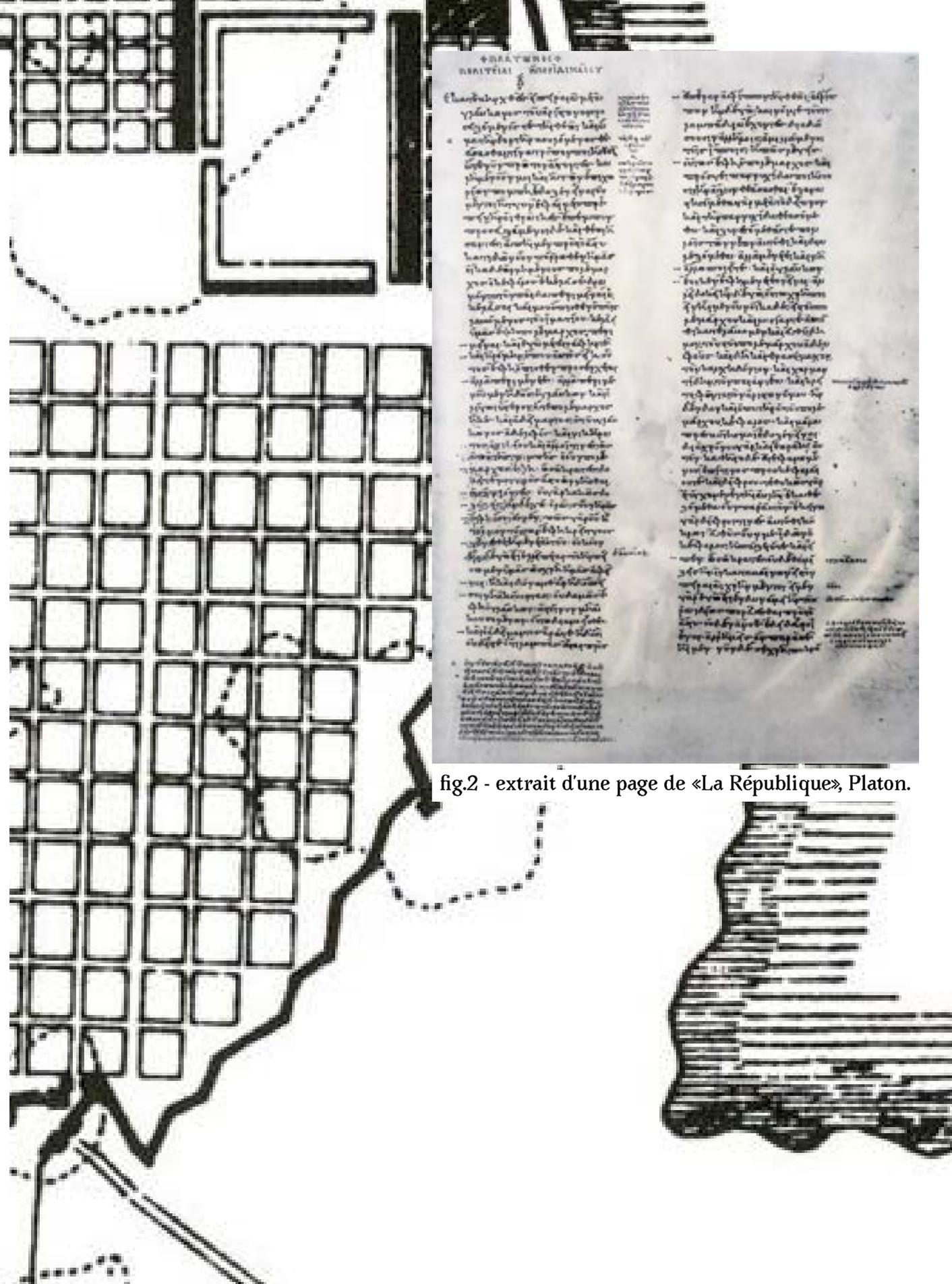


fig.2 - extrait d'une page de «La République», Platon.

fig.2 - cartographie de la Sauer-Pechelbronn réalisée pendant le workshop S'bokal.

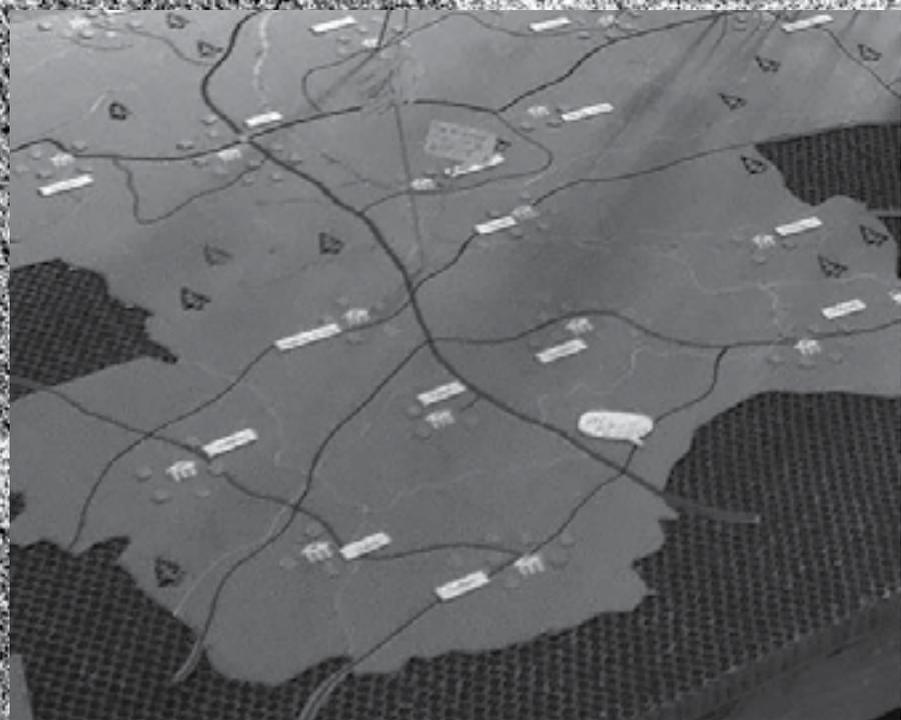


fig. 2 - cartographie de la Sauer-Pechelbronn.



fig. 5 -logo, destination Tepos 2037.



fig.3 - couverture du livre «Utopia», Thomas More



fig. 4 - photographie aérienne de Sun City, Arizona.

fig. 6 - enseigne du S'bokal.



fig. 9 - billet d'entrée, S'Bokal.

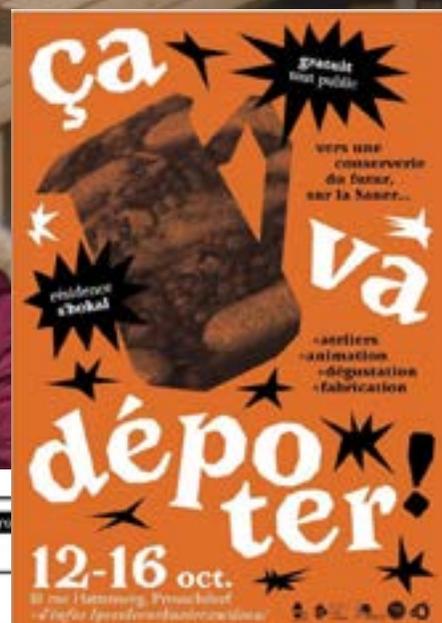


fig. 11 - affiche, S'Bokal.

10h - 10h30	marche de présentation + tri
17h00 - 19h30	ouverture du lieu
mercredi 14	
9h - 11h	atelier Beerwrap
	atelier tam tam (enfants)
11h - 14h	disco soup préparation + repas
14h - 16h	atelier maison propre
jeudi 15	
9h - 12h	balade et atelier herbière
	atelier teinture végétale
13h - 16h	atelier modelage à lacto-fermentation
14h - 16h	atelier tam tam (enfants)
18h - 20h	projection «Le Temps des Céréales»
20h - 23h30	buffet canadien
vendredi 16	
14h00 - 15h30	restitution d'une conserverie

fig. 2 - programme, S'Bokal.



fig. 7 - sucettes, S'Bokal.

fig. 8 - drapeau, S'Bokal.



fig. 6 - enseigne du S'Bokal, en construction.

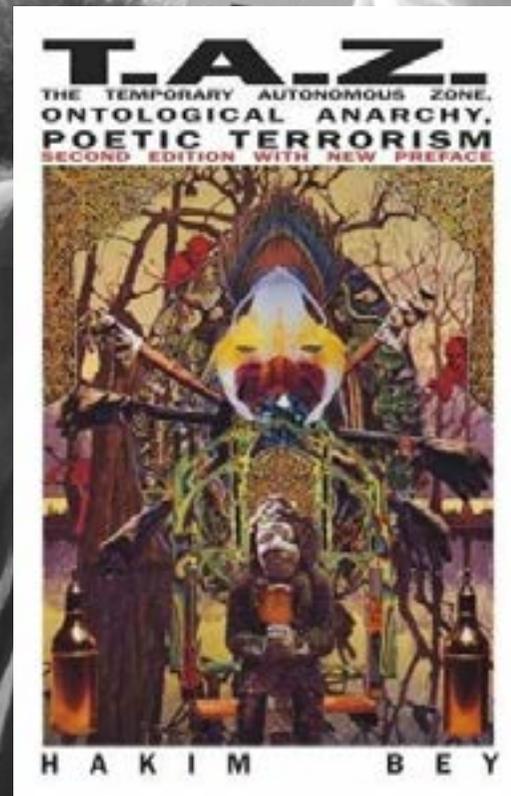
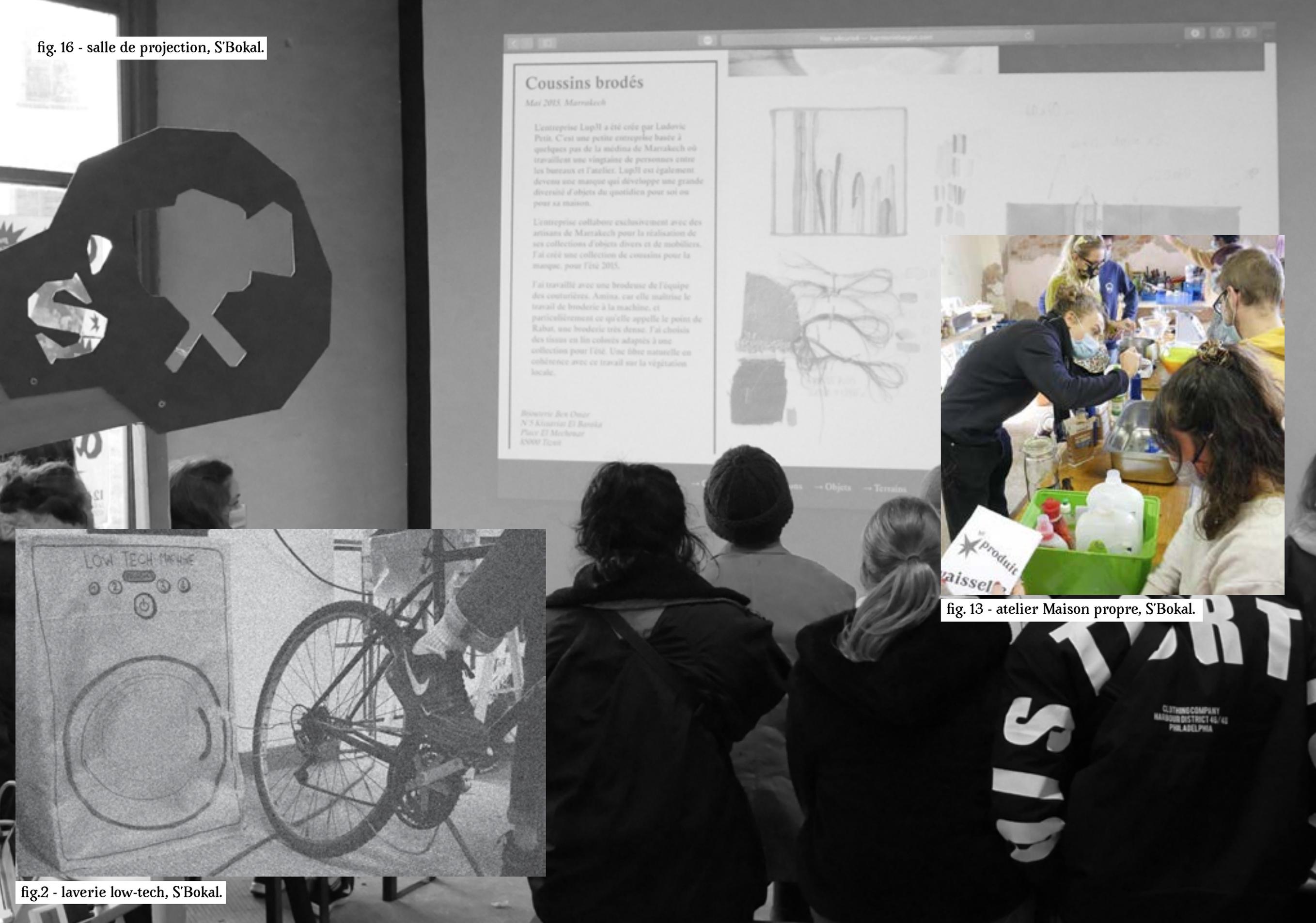


fig. 17 - couverture, TAZ, Hakim Bey



fig. 12 - installation éphémère en construction, S'Bokal.

fig. 16 - salle de projection, S'Bokal.



Coussins brodés

Mai 2015, Marrakech

L'entreprise LapH a été créée par Ludovic Petit. C'est une petite entreprise basée à quelques pas de la médina de Marrakech où travaillent une vingtaine de personnes entre les bureaux et l'atelier. LapH est également devenu une marque qui développe une grande diversité d'objets du quotidien pour soi ou pour sa maison.

L'entreprise collabore exclusivement avec des artisans de Marrakech pour la réalisation de ses collections d'objets divers et de mobiliers. J'ai créé une collection de coussins pour la marque, pour l'été 2015.

J'ai travaillé avec une brodeuse de l'équipe des couturières, Amina, car elle maîtrise le travail de broderie à la machine, et particulièrement ce qu'elle appelle le point de Rabat, une broderie très dense. J'ai choisi des tissus en lin colorés adaptés à une collection pour l'été. Une fibre naturelle en cohérence avec ce travail sur la végétation locale.

Broderie Ben Omar
N°5 Kasbat El Basila
Place El Mechour
40000 Tizout

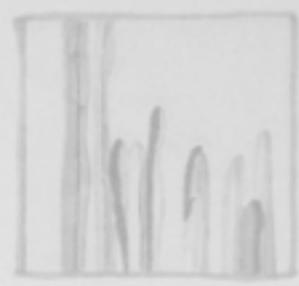


fig. 13 - atelier Maison propre, S'Bokal.



fig.2 - laverie low-tech, S'Bokal.



fig. 14 - atelier TAM-TAM, S'Bokal.



fig. 15 - la conserverie imaginée et dessinée par les enfants, S'Bokal.

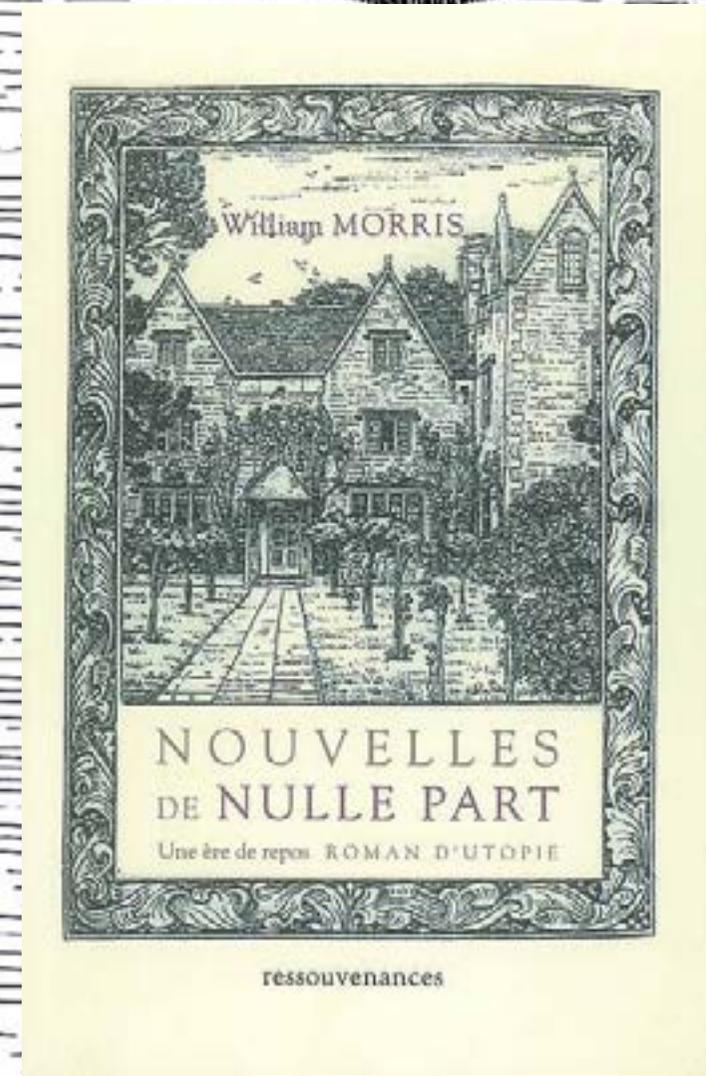


fig. 18 - couverture du livre Nouvelles de Nulle Part, Thomas More

fig. 20 - contenants, Lorenzo Cerami

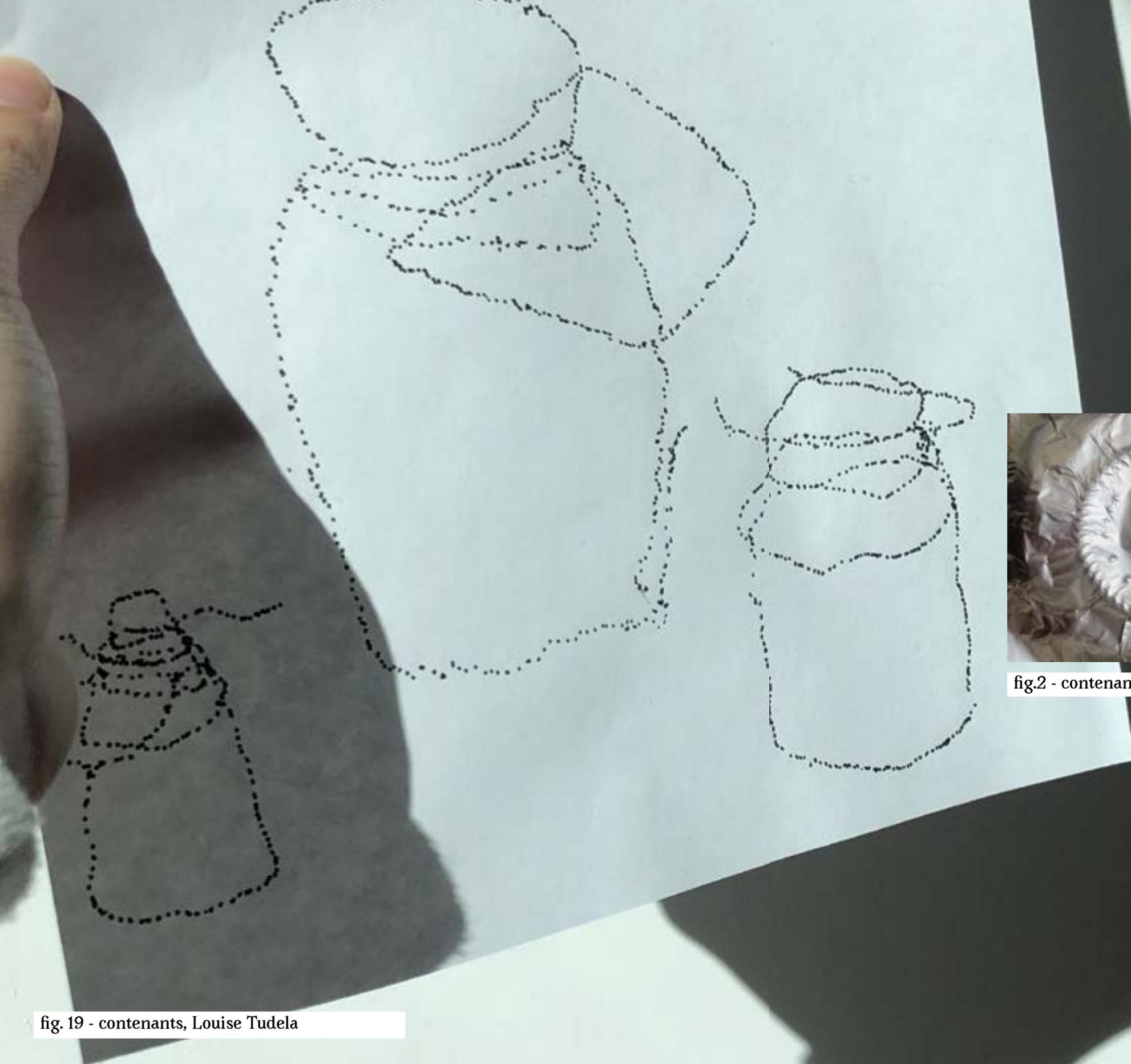


fig. 19 - contenants, Louise Tudela



fig.2 - contenants gauffrés, Paola Bousseau



Nous rêvons et imaginons depuis toujours, le monde de demain. C'est à travers divers documents, écrits et graphiques qu'il nous est possible de voyager fictivement dans le temps, et de nous évader de notre réalité, le temps d'un instant.

Qu'est-ce qu'une utopie ?

U, comme utopie.

Pour beaucoup, ce terme reste très complexe à définir et à comprendre tant il évoque des significations différentes.

Grammaticalement parlant, Ou-topos, en grec signifie «nulle part». Eu-topos, lieu de bonheur. Nulle part, car c'est tout d'abord un espace imaginaire pensé par l'homme, non localisé. Lieu de bonheur, vers un monde parfait où les habitants qui y habitent seront tous heureux. Le cntrl.fr, définit l'utopie comme un «plan imaginaire de gouvernement pour une société future idéale, qui réaliserait le bonheur de chacun, un système de conceptions idéalistes des rapports entre l'humain et la société, qui s'oppose à la réalité présente et travaille à sa modification»¹. Les termes qui lui sont synonymes sont chimère, illusion, songe, théorie, rêverie... L'article *réver la ville, utopies urbaines*² nous explique que la quête d'une cité idéale remonte au Vème siècle avant J-C aux travaux de Hippodamos, un architecte urbaniste connu notamment pour la reconstruction de la ville de Milet avec son *plan hippodamien* (fig.1) consistant à «réorganiser la ville, par un découpage spatial en trois parties, séparant les habitants selon leurs classes sociales, plaçant au centre de la ville une agora». Cela se traduit formellement par des rues rectilignes et larges qui se croisent à angle droit, appelées «trame urbaine», ressemblant à un damier géant.

L'article *la cité idéale de Platon, de l'imaginaire à l'irréalisable*³ écrit par Luciana ROMERI, nous explique que les textes *La République, Timée et Critias* (fig.2), écrits par Platon dans l'Antiquité, sont les prémices de l'idée même d'utopie.

Mais ce n'est que Thomas MORE, un écrivain humaniste anglais, qui inventa le concept de l'utopie au XVIème siècle. Il l'introduit pour la première fois dans son ouvrage intitulé *Utopia* ou de son titre original *Utopie ou le traité de la meilleure forme de gouvernement* (fig.3) en 1516. Dans son livre, Thomas MORE raconte une civilisation imaginaire idéale qui dénonce les mœurs de son époque.

1 — Utopie, définition du cntrl.fr, <https://www.cntrl.fr/definition/utopie>

2 — JONAS, Olivier, Rêver la ville... Utopies urbaines : de la cité idéale à la ville numérique. Voyage au pays des villes rêvées : l'Oniropolis, l'Utopia, la Virtupolis, la Cyberpolis, la Futurapolis... La quête de la cité idéale : l'Utopia

3 — ROMERI, Luciana, La cité idéale de Platon : de l'imaginaire à l'irréalisable, 2008.

D'après Marie-Ange COSSETTE-TRUDEL⁴, «le livre Utopia se voulait en quelque sorte une réponse au clivage émergeant entre privatisation et collectivité qu'il observait dans l'Angleterre du XVIe siècle [...] son récit de voyage raconte la découverte d'une île par Raphaël Hythlodée où tout est aménagé et réfléchi pour les individus, mais dans le respect d'une reconnaissance ultime de la communauté. Tout y est pensé pour faire émerger la perfection de la nature humaine et la «désentraver».»

«L'utopie cache le pire et le meilleur, elle sait être autoritaire, totalitaire, ascétique, triste et uniformisante, comme elle peut favoriser le déploiement des désirs, multiplier les plaisirs, répondre joyeusement aux attentes de chacun.»⁵

Ce qui nous intéresse dans le propos de Thierry PAQUOT ci-dessus, est que l'utopie pourrait donc être une solution pour nous faire réfléchir sur notre société, en invitant chacun des individus à se surpasser, en prenant en compte leurs envies et attentes. De ce fait, L'utopie nous demande de déployer au maximum notre imagination pour explorer les futurs possibles.

A la différence de l'utopie, la dystopie selon le Larousse.fr⁶ est «une société imaginaire régie par un pouvoir totalitaire ou une idéologie néfaste, telle que la conçoit un auteur donné». Sun City (fig4), une ville située dans l'Etat de l'Arizona est un exemple de dystopie totale. C'est la première ville destinée aux personnes âgées. Là-bas, on ne voit ni enfants, ni écoles, ni crèches. C'est une ville fermée. Ce qui en fait sa particularité est qu'elle est totalement gérée par ses habitants. Comme nous l'indique un article sur le site les échos.fr⁷, Sun City est une «unincorporated area»: elle ne dépend pas d'une autre municipalité. Si l'on devait synthétiser cette ville en trois mots-clés, ce serait privatisation, sécurisation et communautarisation.

D'après Sophie GALATI⁸, jeune diplômée d'un DNAP option design à l'ESADMM (Ecole Supérieure d'Art et de Design Marseille Méditerranée), «Il est possible de relever cinq critères qui définissent l'utopie: le voyage, la rationalité, la vision constitutionnelle, la pédagogie et l'idée d'*atopos* c'est-à-dire, non lieu. L'utopie est

4 — COSSETTE-TRUDEL, Marie-Ange, Conceptualisation de l'Utopie: critique, compossibilité et utopologie, thèse en vue de l'obtention du titre de docteur en philosophie, juin 2014.

5 — PAQUOT, Thierry, Utopies et Utopistes, 2007 <https://www.cairn.info/utopies-et-utopistes-9782707134493.htm?contenu=representation>

6 — <https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais/dystopie/187699>

7 — DAMON, Julien, article publié le 4 août 2015. <https://www.lesechos.fr/2015/08/sun-city-ville-privee-pour-seniors-aises-1107779>

8 — GALATI, Sophie, le design, une raisonnable utopie,21 juillet 2007.

<https://galatisophie.wordpress.com/2016/07/21/le-design-une-raisonnable-utopie/>

un principe d'organisation permettant de penser un monde avec ses vertus utopiques, mais pas dans le sens irréalisable, mais plutôt en tant qu'objectifs.»

Nous serions alors les maîtres du jeu. Des «Utopieurs»⁹, des créateurs d'idées fantasmées.

Finalement, ce concept se rapproche énormément de la manière de penser un projet pour un designer comme nous l'explique Sophie GALATI. En effet, le designer observe le lieu en allant sur le terrain, tente de comprendre les individus, usagers de la société et ses règles, pour ensuite identifier les problèmes afin de les résoudre en développant et en proposant de nouvelles solutions. De plus, pour elle, il faut penser le lieu, l'utilité, les règles, la fonctionnalité, puis les développer en imaginant les conséquences, faisant écho à l'utopie.

Le projet TEPOS 2037 en tant qu'utopie

Imaginez un territoire, grand, vaste, à la fois montagneux et plat. Entouré de forêts et de plaines. Constitué de petites et grandes maisons en bois, d'établissements publics qui possèdent des panneaux lumineux sur leurs toits, ah oui des panneaux photovoltaïques ! Des routes qui se traversent les unes entre les autres. Bip, bip il y a des voitures électriques et des vélos driiiiing. Au loin, on peut voir des champs, des parcs et des terres agricoles. Les tomates et les patates de ces champs sont vendues dans les commerces du coin. Il y a des animaux, pleins d'animaux, des oiseaux, des vaches, des chèvres... Et aussi des maisons pour les abeilles. Des habitants se déplacent pour aller d'un point A à un point B. Ils vont au travail et emmènent leurs enfants à l'école. Là-bas, ces enfants apprennent à cuisiner, à planter, à manger, à respecter leur terre. Oh et puis, bien sûr il y a ces habitants, accompagnés de plus grands. Ils construisent ensemble.

Ça, c'est la Communauté de Communes Sauer-Pechelbronn. Depuis plusieurs années, les habitants se sont lancés un objectif commun, celui de «*destination TEPOS 2037*» (fig.5), soit devenir un territoire à énergie positive d'ici 2037. C'est-à-dire que d'ici cette date-là, les Sauer-Pechelbronniens veulent que leur territoire consomme autant d'énergie qu'il en produit actuellement. Comme nous l'indique le site de la sauer-pechelbronn.fr¹⁰, le territoire se positionne face au contexte actuel mondial. Ils décident d'agir pour ne plus être dépendant aux énergies fossiles et de réduire les émissions de gaz à effet de serre pour ralentir le réchauffement climatique.

TEPOS, c'est l'utopie de la Sauer-Pechelbronn. Les habitants réfléchissent ensemble à un futur souhaitable pour leur territoire, en se fixant des objectifs à atteindre pas si lointain que ça finalement. Ils imaginent des

9 — TUDELA, Louise, terme inventé pour décrire des fabricants d'idées fantasmés.

10 — <http://www.sauer-pechelbronn.fr/territoire-a-energie-positive-quest-cest/>

alternatives pour tendre vers un environnement plus respectueux et qui dure plus longtemps.

Le temps de workshop pour actionner l'utopie de la Sauer-Pechelbronn ?

Le workshop «*vers une conserverie du territoire*», un moment hors du temps, ancré sur le territoire pour imaginer un futur souhaitable, faire de l'utopie en expérimentant.

Solliciter les pratiques anciennes, rencontrer et mobiliser les acteurs sur le territoire pour interroger ensemble la question de l'alimentation et de la résilience, c'est ce qu'il s'est passé en octobre 2020.

Pendant cinq jours, les étudiants de l'Insitulab ont investi un ancien garage automobile de Preuschorf, qu'ils ont renommé «*S'bokal*». Sur ces cinq jours, les étudiants-designers ont tenté de dessiner et de formaliser ce à quoi pourrait ressembler une conserverie de territoire. L'ensemble des habitants et acteurs de la Sauer-Pechelbronn ont pu participer à cette aventure. Ils ont ainsi pu échanger et mettre à contribution de tous, leurs savoirs et savoir-faire.

Armés de scie, marteaux, tournevis, perceuses, machines à coudre, peinture, bombes et bien d'autres... Les étudiants ont travaillé à la préfiguration d'un lieu et de dispositifs, dans lequel ils ont imaginé la forme, les couleurs, les espaces pour faire voyager les Sauer-Pechelbronniens vers un idéal de ce que pourrait être leur territoire. L'objectif final de ce workshop était de livrer un cahier des charges à la communauté de communes, pour encourager les habitants à se projeter et mettre en place ce lieu répondant aux enjeux TEPOS. Les étudiants sont partis du concret pour définir un concept et ainsi proposer une nouvelle organisation du territoire.

L'enseigne qui se déploie sur la devanture (fig.6), les signaux extérieurs (sucettes) (fig.7), les drapeaux (fig.8), les billets d'entrée (fig.9), les tabliers et les gobelets (fig.10), les affiches (fig.11), les installations éphémères pour créer les espaces (fig.12), qui ont été réalisées en amont et pendant le workshop témoignent de l'univers de ce à quoi pourrait ressembler cette conserverie. L'identité de ce lieu raconte l'histoire d'un passé mais révèle aussi son futur. «Des lettres, à l'héritage gothique, semblent danser vivement sur cette devanture qui s'avance. Nous lisons «s'bokal», d'une part, il y a volonté de s'inscrire entre 2 langues, entre 2 cultures, une apostrophe familiarise le nom. Le «K», quant à lui, fait résonner la cave, «Keller». (...) Cette forte identité est importante, elle est travaillée en héritage avec une vision dynamique, vers un futur qui nous appartient.» explique Lucas MOREAU aux habitants lors de la restitution publique. Tous ces éléments graphiques réunis permettent de prendre place sur le territoire et ainsi de transporter les habitants vers ce lieu qui est en cours de construction. Nous retrouvons un des premiers critères qui définit l'utopie selon Sophie GALATI,

le voyage. C'est comme si nous avions appuyé sur le bouton «pause» pendant plusieurs jours. En l'espace de cinq jours, les étudiants que nous pouvons qualifier de designers et utopieurs finalement, sont sortis de leur quotidien et se sont appropriés un lieu ancré sur le territoire pour imaginer un futur souhaitable avec et pour les habitants. Mais pourrait-il être de l'ordre du réalisable ? En quoi consisterait une conserverie de territoire ? Quels seraient ses objectifs ? Quelle forme prendrait-elle ? Les étudiants ont tenté de répondre à ces questions en initiant des ateliers avec les habitants.

Il y a eu un atelier «maison propre» (fig. 13) initié par Marion DELEERSNYDER, consistant à la fabrication de produits d'entretien à partir des ressources locales comme la lessive au lierre et produit vaisselle au savon de la Sauer. Cet atelier a permis de rencontrer et d'échanger autour de ces savoir-faire, mais aussi de transmettre ces recettes pour que les habitants puissent les refaire chez eux. Grâce à cet atelier, les étudiants ont transformé cette première idée qu'ils avaient eu en un lieu qui pourrait prendre sa place au sein d'une conserverie: Et si en 2037, il y avait une laverie low tech ? La laverie prendrait place au centre de la conserverie, elle fabriquerait ses propres ustensiles en récupérant tous les déchets du territoire, que ce soit des déchets animal, végétal ou autres.

Il y a eu des ateliers tam-tam (fig.14) avec les enfants de la classe de CMI de l'école de Preusdorf. Non, pas du tam-tam comme vous avez l'habitude d'en voir, du tam-tam sur les légumes ! Oui, oui, vous avez bien lu !

«Par équipe, les apprentis-créateurs imaginent, puis mettent à plat, par dessin, leur beau projet. Ensuite, ils réalisent l'instrument en assemblant les différents légumes, puis, ils le présentent, augmenté d'un système de simulation sonore. Quand les enfants touchent la carotte, on entend le son d'une guitare, quand ils touchent la courge, on entend le son d'un piano. Finalement, ils présentent et font la démonstration de leur super-légume-instrument en les décomposant pour mettre en lumière les légumes utilisés, tout ça rythmés par quelques notes qu'ils jouent en même temps.» nous raconte Lucas MOREAU, Aurélien LE NY et Thibaut MENORET, initiateurs de l'atelier. En groupe, les enfants ont imaginé leur super-légume-instrument qu'ils ont fait prendre vie par le biais du dessin. Comme le dit Lucas MOREAU, initiateur de ce mini projet, l'atelier a permis de faire suivre un protocole aux enfants, en développant leur esprit d'analyse critique vis-à-vis de leur travail et celui des autres, mais aussi de développer des techniques de communication claire et non violente. A la fin de cet atelier, stylos et crayons en mains, les enfants ont dessiné ensemble sur une grande feuille orangée, ce à quoi pourrait ressembler la conserverie (fig.15). Des maisonnettes, des jardins, des voitures sont alors apparues... La fusion de tous ces dessins a permis de donner à voir aux yeux de tous, leurs idées fantasmées de la conserverie. Sans sans rendre compte, ils ont représenté de manière collective, un monde qui n'existe pas encore. Un univers tout droit sorti de ce qu'ils ont pu voir au s'bokal et de leur imaginaire.

Il y a eu aussi un espace de projection et de conférence (fig. 16) pour inviter au débat, comme nous le raconte Hugues HERPHELIN, ce lieu propose de partir d'un sujet ou d'un film pour par la suite inviter les habitants à échanger sur leurs différents points de vue. «L'espace de projection et de conférence est là, pour comparer l'existant, se projeter vers des possibles créations, découvrir de nouveaux projets, de nouvelles idées et même fantasmer les futurs. Le débat est ouvert ...» Hugues HERPHELIN.

C'est un endroit de liberté d'expression, ouvert à tous, pour remettre en question nos pratiques actuelles.

Tous ces ateliers menés en collectif, sur une période courte et intense, ont permis de faire vivre ce lieu et d'actionner le rêve des habitants de la Sauer-pechelbronn: TEPOS 2037.

Le workshop sous l'angle de l'uchronie ?

Une uchronie est la contraction de «utopie» et de «chronos». 'u' préfixe privatif, 'chronos' le temps physique que nous mesurons, donc littéralement 'sans temps'.

Il fait sa première apparition dans la *Revue philosophique et religieuse*, écrite par Charles Renouvier¹¹ en 1857. L'encyclopédie universalis désigne l'uchronie comme une «chose n'appartenant à aucun temps». «L'uchronie propose un passé non advenu et ses conséquences: «Et si...». En introduisant l'histoire alternative, l'uchronie remet en cause le primat du passé qui, par nature, est advenu. Elle lui invente un rival qui se serait produit d'une autre façon. L'épisode imprimé dans la mémoire aurait pu ne pas être, ou être tragique, ou davantage heureux. Elle génère une «schizohistoire», personnelle ou collective, dans laquelle un temps prend momentanément le pas sur un autre, et interroge notre liberté.»¹²Ce qui me semble intéressant à relever ici, est cette idée d'une utopie temporelle, construite à partir de faits historiques modifiés. Il s'agit juste de se poser la question: dans quel monde vivrait-on si les événements s'étaient produits autrement ? Et ainsi, réécrire et fabriquer un temps qui n'existe pas.

Nous pouvons voir alors les T.A.Z «Temporary Autonomous Zone» ou Z.A.T (fig.17), (en français, Zones Autonomes Temporaires) comme un exemple d'uchronie temporelle. Les taz, sont un phénomène proposé par Hakim Bey¹³ à partir de ses réflexions sur la piraterie

11 — RENOUVIER, Charles est un philosophe français qui a forgé le mot « uchronie » et qu'il a par la suite développé dans son livre intitulé « uchronie (utopie dans l'Histoire) » en 1876. <https://www.universalis.fr/encyclopedie/uchronie-science-fiction/>

12 — Définition donnée dans le cadre d'une conférence intitulé « L'uchronie ou le passé revisité » dirigée par Xavier Mauméjean, Université Polytechnique Hauts-de-France. <https://www.uphf.fr/conference-luchronie-ou-le-passe-revisite>,

13 — BEY, Hakim, figure de l'anarchisme contemporain a écrit un livre intitulé T.A.Z

telle qu'elle a existé dans l'archipel des Caraïbes au XVIIIème siècle, qu'il appelle «utopie pirates». Ces taz, hakim bey les conçoit comme des zones libérées temporairement, dans lesquelles ont recréé des formes de vies déconnectées du réel¹⁴.

Et si le workshop était finalement une sorte d'uchronie ? Une parenthèse dans le temps, collective, pour fictionner un nouveau monde en s'inspirant des faits du passé. Il invite les habitants à se questionner sur leur liberté, leur volonté, et les possibles de leur territoire. Les étudiants ont créés une histoire alternative ancrée sur le territoire et ont invités les habitants à se propulser dans cette histoire rien qu'en leur demandant d'imaginer: et si, en 2037, il y a une conserverie de territoire ? et si, il y avait une herboristerie ? et si, il y avait une laverie low-tech ? et si, il y avait un four public ? qu'est-ce que cela donnerait ?

Comment initier l'utopie ?

Mettre en forme sa pensée, ses idées, par le biais d'un travail plastique, d'attention aux formes et aux matières, et l'imprimer pour le diffuser, permet d'émerger des utopies. Le livre « News From Nowhere, or an Epoch of Rest » (fig.18), en français «Nouvelles de Nulle Part, une ère de repos» écrit par William Morris est édité sous forme d'un feuilleton dans une revue anglaise de janvier à octobre 1890. Dans son livre, le narrateur revient d'une réunion de la Ligue socialiste qui discute sur l'avenir. Il va se coucher et à son réveil, il est propulsé cent ans plus tard. Il découvre pendant cinq jours le Londres du futur. Morris met en place un dispositif narratif grâce au procédé de la «double scène» ainsi, il bouscule les codes réalistes entre réel imaginaire, présent et avenir de son protagoniste. «La fin du récit est à cet égard fort éclairante, qui voit William Guest faire le voyage à l'envers pour rejoindre le présent: le monde parfait de Nulle Part se fige alors en une image fixe pour redevenir objet de contemplation, une gravure, un vitrail ou une toile sur laquelle l'artiste projette son désir. Morris passe ainsi du rêve à la vision: il s'agit pour lui de donner corps au désir des socialistes et de démontrer la nécessité de l'action. Enfin, le lecteur peut alors préciser la nature du lien qui unit les deux mondes de l'utopie morrissienne tout en réintroduisant du sens dans l'apparente confusion chronologique d'un texte où se superposent passé, présent et avenir».¹⁵

Pendant le confinement, les étudiants de l'InSituLab ont été invités à réaliser des inventaires plastiques à partir de photographies de contenants traditionnels alsaciens. C'est-à-dire qu'ils ont fait un état des lieux des outils et dispositifs pour conserver les aliments par l'étude de ceux-ci. Cette étude a été retranscrite sous différentes formes plastiques: dessin au feutre, collage et découpe, gaufrage, etc.

14 — Hakim Bey - Tracks, ARTE <https://www.youtube.com/watch?v=FeCerZc1-2E>

15 — <https://journals.openedition.org/rfcb/3286>

Ici, chaque étudiant a pu créer son inventaire plastique à partir de son imaginaire. Chacun d'entre eux a pu se réapproprié ces objets traditionnels en les redessinant, en leur donnant une nouvelle forme.

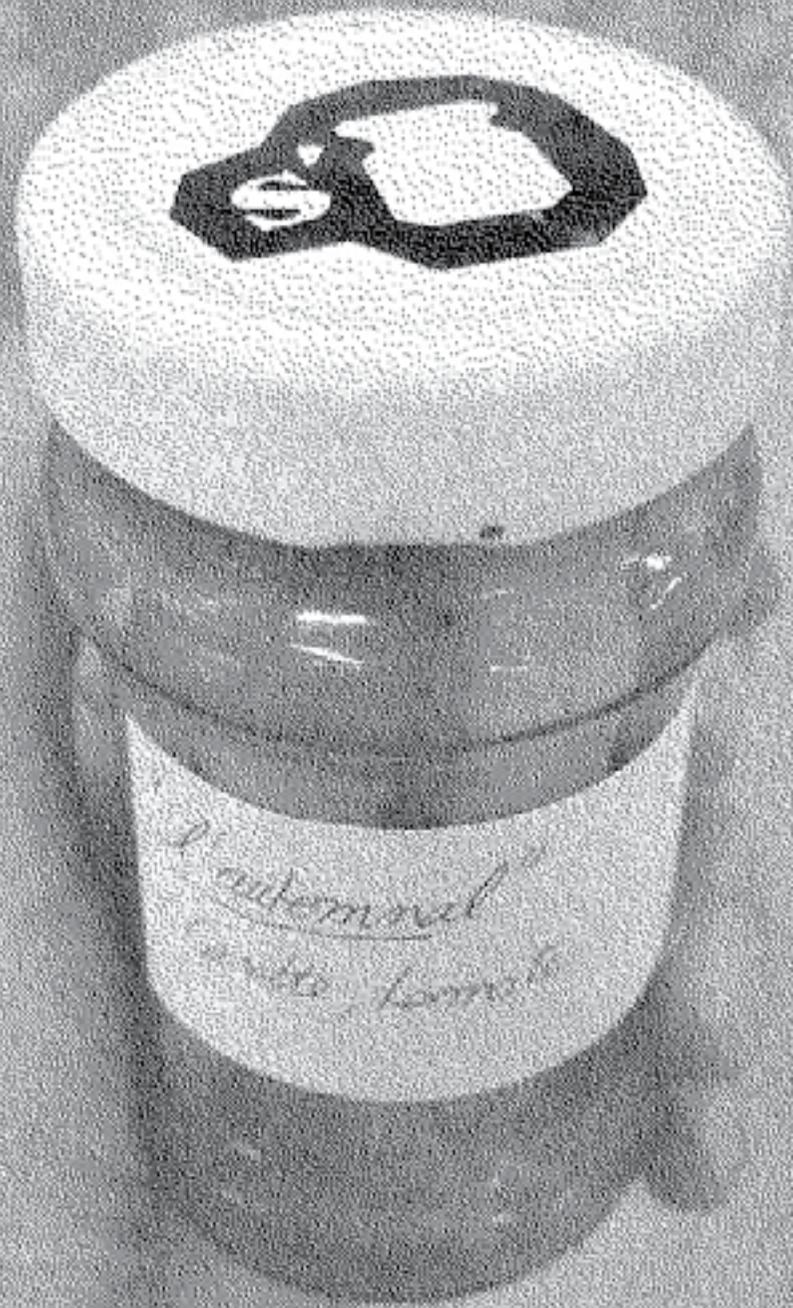
Dans son inventaire, Louise a voulu mettre en avant les contours des bocaux (fig.19).

Pour ce faire, elle a travaillé sur la répétition de petits points noirs les uns à la suite des autres, formant des pointillés à relier entre eux. Les objets dessinés, sont filaires, déformés, comme en suspens dans l'air, dans le temps. Les prises de vues finales jouent avec les ombres et le décor. Cette mise en scène fabrique des histoires invitant à l'imagination. Lorenzo, lui, a donné à voir les contenants de conservation (fig. 20) en faisant un retour vers le passé, grâce à l'utilisation de la technique de la gravure. Le fond gravé laisse apparaître les objets, qui sont dessinés de manière très objective dans leur détails. Par le dessin, il réussit à leur donner vie.

Paola a quant à elle, utilisé la technique du gaufrage pour laisser deviner l'empreinte des contenants de sa cuisine (fig. 21). Cette technique nous laisse fantasmé par l'empreinte laissée sur le papier, la forme de l'objet gaufré.

Le rôle de l'utopie dans le design

Le design véhicule l'espoir vers un monde meilleur, c'est une pratique qui permet l'ouverture d'un imaginaire collectif, en étant complété par un ou des usagers grâce à ses différentes méthodologies (workshop, ateliers, expérimentations, dessins). il ne sera jamais fermé. L'utopie, elle, nous demande de nous surpasser, d'aller dans l'ordre de l'irréalisable pour aller construire de nouveaux systèmes de société idéaux. Le design et l'utopie ont donc une relation très proche. Ils ont un objectif commun: tendre vers un avenir meilleur, aller dans le rêve, dans ce qui pourrait être de l'ordre de l'irréalisable, et ainsi se surpasser, pour construire l'avenir. Le design permet de matérialiser l'utopie en rendant ces objectifs réalisables. Des initiatives se créent et peuvent se concrétiser grâce au design, même si nous ne sommes pas certain d'arriver au but ultime. On parlera alors d'utopies concrètes ou d'utopies réalisables lorsque celle-ci se met en œuvre jusqu'au bout. Ces utopies dites «concrètes» peuvent être progressistes, vectrices de changement social et d'élargissement des libertés et de l'autonomie des individus et des différents groupes sociaux.



comme valorisation

**par
chloé schlauder**



Fig1

Maison Rurale de l'Ourre Forêt à Kutzenhausen



Visite - Classe de DSAA

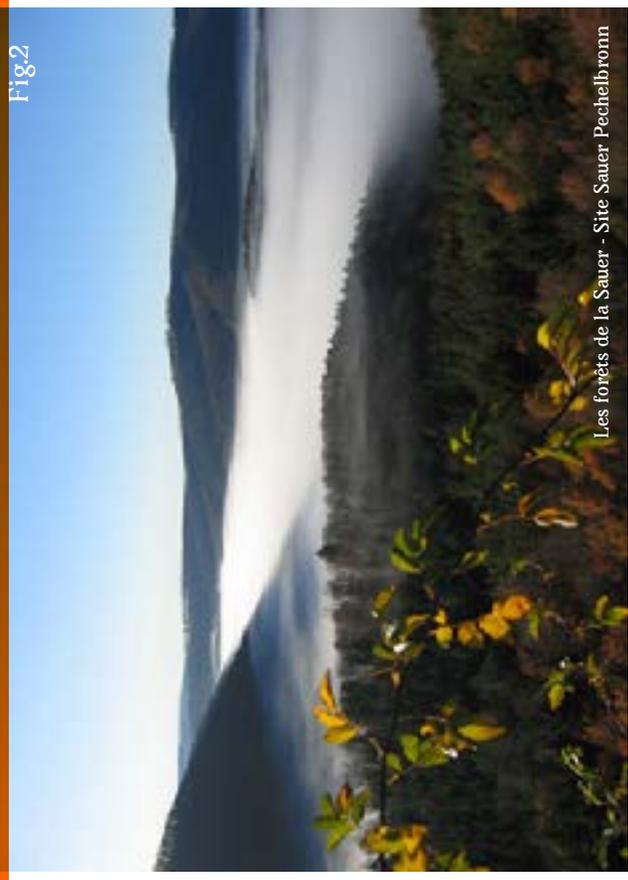


Fig.2

Les forêts de la Sauer - Site Sauer Pechelbronn



Bat'Innovant à Preuschdorf - Je construis en Bois Local



Anne MOIRIER et Claire GEORGINA DAUDI, résidence « Regards d'artistes »



Fig.3

Le carreau Clémenceau - Site Musée du Pétrole



Fig4



Le mouton bleu - BIGOT Marie et TABEAUD Agathe



Fig.5



Workshop S'Bokal- SCHLAUDER Chloé



Fig.6

Workshop S'Bokal- SCHLAUDER Chloé



Fig.7

Expérimentations techniques -
Classe de DSAA



Fig.8

Les confitures Re-Belle - Site officiel



Perle du Nord - Site officiel

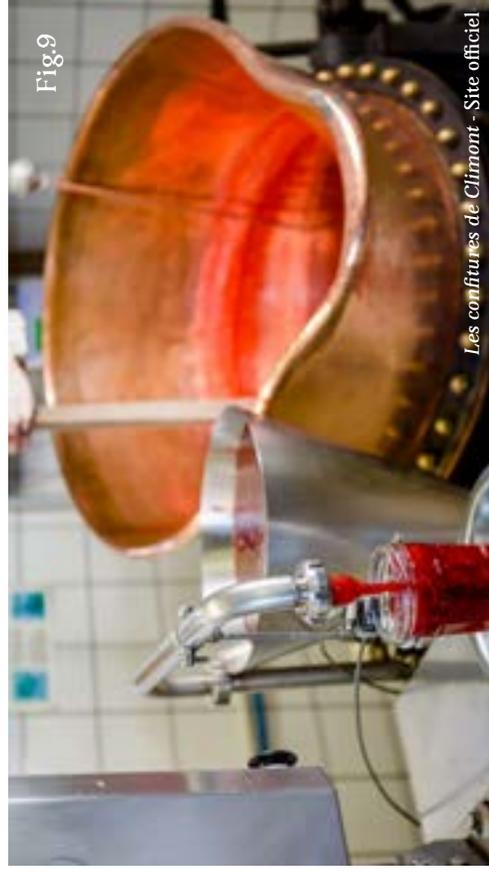


Fig.9

Les confitures de Climont - Site officiel



Sois moche et vends toi ! - Magazine Oui !





5 équipes de designers, 1 musée + 1 designer + 1 artisan = 1 objet



Leatherfruit Rotterdam

La valorisation est un terme générique représentant l'ensemble des actions mises en place pour accorder plus d'importance, plus de valeur donc, à quelque chose ou à quelqu'un, d'après le CNRTL¹. Aussi, elle désigne le fait de mettre en valeur l'existant afin d'en tirer davantage de ressources. Selon moi, valoriser un territoire, par exemple, consiste à le mettre en avant en tirant parti de chacune des ressources qui s'y trouvent. Que ce soit la culture, le tourisme, l'industrie ou l'environnement, chaque domaine participe à ce gain de valeur. Valoriser un territoire permet de le rendre plus attractif, plus responsable et plus singulier. C'est un enjeu majeur de nos jours que d'exploiter chacune des ressources disponibles sur un territoire au profit de celui-ci. D'un point de vue écologique et économique, cela me semble permettre de mettre en avant les circuits-courts et de promouvoir le local. La valorisation participe ainsi à cet élan mondial de lutte pour la préservation de l'environnement. En effet, bien plus qu'un territoire, ce sont chacune des ressources qui peuvent être également valorisées. D'ailleurs, c'est cette valorisation de potentiels qui engendre une valorisation du territoire.

La valorisation est un terme très large, presque tout peut-être valorisé encore faut-il trouver comment et surtout pourquoi. Valoriser son territoire est un enjeu essentiel pour une communauté de communes. Comme il a été dit précédemment, la valorisation participe à rendre attractif le territoire. Les représentants de celui-ci cherchent à lui apporter des compétences complémentaires, attirer de nouvelles industries et de nouveaux habitants pour faire évoluer positivement le territoire. D'après le guide méthodologique *Valoriser les ressources territoriales*², chaque territoire a une identité qui lui est propre. Chacun a une histoire, un vécu, des habitudes et coutumes, ou même encore un patrimoine qui le caractérise. Le territoire est en lui-même une ressource, plein de potentiels qui mériteraient d'être exploités. Il est possible que parfois, nous oublions ces opportunités. Il est possible que nos manières de vivre aujourd'hui nous empêchent de nous rendre compte du potentiel qui se trouve près de nous. Nos besoins sont guidés par l'offre. Pourtant, un territoire n'est pas figé, chaque personne à l'intérieur peut poursuivre son histoire et contribuer à lui affirmer son identité. En regardant ce qui existe autour de nous, en examinant ce qui a déjà été fait jusqu'à maintenant, il est possible de valoriser les ressources présentes sur le territoire. Il est possible d'entreprendre une démarche de revalorisation dans une communauté de communes pour cultiver son identité. Pour cela, le point de départ est de construire un réseau d'acteurs pouvant intervenir dans le projet. Cette démarche rend les acteurs responsables, les poussant

1 — <https://www.cnrtl.fr/definition/valorisation>

2 — PERRON Loïc, JANIN Claude, « Valoriser les ressources territoriales: des clés pour l'action », Guide méthodologique, 2014

ainsi à s'engager dans une nouvelle dynamique d'apport pour le territoire. Elle permet également, bien au-delà, de rassembler autour d'un même but, autour des mêmes valeurs. Aussi, une communauté de communes en valorisant ses potentiels peut en attirer de nouveaux et continuer à écrire son histoire en la rendant unique.

Qu'en est-il de la valorisation sur le territoire de la Sauer Pechelbronn ?

La communauté de commune de Sauer Pechelbronn a cet objectif de devenir à moyen terme, puis de façon durable, un territoire à énergie positive pour la croissance verte. D'après sa documentation, elle cherche à se diriger vers « un nouveau modèle de développement plus sobre et économe »³ que l'actuel. Pour cela, il semble nécessaire de valoriser les ressources locales. En effet, le territoire dispose lui aussi de ses propres ressources qui peuvent être exploitées en vue de ne plus être dépendant. La Sauer Pechelbronn a son identité, celle d'un territoire ancré dans un Parc Naturel Régional, faisant d'elle une communauté de communes rurales en communion avec la nature. Aujourd'hui, elle attire les promeneurs, les protecteurs de l'environnement et souhaite se baser sur cette image pour se construire à l'avenir une marque forte lui permettant de se démarquer davantage. L'objectif TEPOS est, pour le territoire, un moyen de se valoriser. En effet, il souhaiterait être défini et reconnu comme un territoire à énergie positive, mais des actions sont nécessaires pour y parvenir. Tout d'abord, la première étape consiste à identifier les forces et les faiblesses du territoire, faisant ainsi ressortir les potentiels qui n'étaient pas exploités jusqu'à présent. Aussi, une volonté de valorisation de ces ressources locales naît. Une fois l'envie déterminée, il faut passer à l'action et c'est ici qu'entre en jeu les 6 champs TEPOS. Ces points sont à développer davantage sur le territoire, jusqu'à l'objectif de 2037. Ils participent à augmenter les capacités des potentiels de la communauté de communes et par conséquent à valoriser ses ressources.

Problématique: Quels moyens peuvent être mis en place par la communauté de communes de Sauer Pechelbronn pour valoriser son territoire ?

Valoriser les traditions et savoir-faire locaux (artisans)

Valoriser les ressources locales (matière première)

Valoriser les déchets générés sur le territoire (alimentaire ou non)

3 — Site de la communauté de communes de Sauer Pechelbronn <<http://www.sauer-pechelbronn.fr/territoire-a-energie-positive-quest-cest/>>

1. Valoriser les traditions et savoir-faire locaux (artisans)

Dans le cadre de l'engagement du territoire dans la transition écologique, la communauté de communes cherche à valoriser ses ressources locales. L'une des premières qu'il semble important de mobiliser est celle des savoir-faire locaux. En effet, le territoire dispose d'un grand potentiel d'artisans, d'agriculteurs et d'un réseau de préservation autour du patrimoine ou des traditions locales. Les élèves de la classe de 2e année du DSAA In Situ Lab, dont je fais partie, ont pu recenser tout ce potentiel dans une cartographie interactive⁴. Cela nous a permis d'avoir une vision globale des ressources au sein de la Sauer Pechelbronn et ainsi prendre conscience des opportunités qui s'offraient à nous et au territoire.

L'un des moyens de valoriser les savoir-faire locaux est de les transmettre, notamment aux plus jeunes générations qui perdent petit à petit toutes ces connaissances. L'enjeu est donc de perpétuer les traditions générations après générations pour ne pas que celles-ci tombent dans l'oubli. En effet, d'après une enquête exploratoire menée par notre classe sur le Parc Naturel Régional des Vosges du Nord, Gérard Kuffler, un habitant du village de Kalhausen situé en Lorraine, a constaté que les connaissances autour des techniques de conservation se perdaient au fil du temps. Pourtant, chaque foyer à une époque utilisaient ces techniques. Malheureusement, leur intérêt s'efface au profit d'un nouveau mode d'alimentation moins naturel. Pour conserver ces savoir-faire et ainsi les valoriser, M.Kuffler avec d'autres habitants du village ont créé une association historique qui s'est développée grâce au bouche-à-oreille et dont le but est de transmettre l'histoire du territoire. Pour aller encore plus loin, Gérard Kuffler envisage de développer un véritable musée de la conservation dans lequel chaque habitant serait impliqué et lié avec un autre autour d'une histoire commune. Cela permettrait ainsi à chacun de valoriser les traditions et les savoir-faire locaux à sa manière.

Il se trouve, d'ailleurs, que la communauté de communes de Sauer Pechelbronn contient un lieu similaire à un musée de la conservation. Il s'agit plus précisément d'un lieu de découverte de la vie rurale que nous avons pu visiter lors d'une journée de reconnaissance du territoire. La *Maison Rurale de l'Outre-Forêt*⁵ se situe à Kutzenhausen et vise justement à mettre en valeur et animer son patrimoine rural (fig.1). Ses objectifs sont d'intégrer le visiteur dans l'univers du corps de ferme typiquement représentatif de l'Alsace du Nord, de valoriser et ainsi préserver les traditions et les arts populaires du territoire et finalement de transmettre aux jeunes générations les savoir-faire d'un autre temps.

4 — Cartographie des acteurs <<https://www.google.com/maps/d/edit?mid=1WUkX-N5xYtgEeTGJ5bxeCEvpiLiiCZjh&usp=sharing>>

5 — Site de la Maison Rurale de l'Outre Forêt <<https://www.maison-rurale.fr/lhistoire-de-la-maison-rurale-de-loutre-foret/>>

Pour attirer un grand nombre de visiteurs, ce lieu immersif met en place des animations et participe ainsi à la valorisation du patrimoine de la communauté de communes.

La Sauer Pechelbronn possède déjà un potentiel exploité visant à perpétuer des savoir-faire et manières de vivre ancestrales. Cependant, elle ne dispose pas de cette seule ressource comme nous l'avons précisé plus haut. En effet, le territoire comporte de nombreux artisans comme des menuisiers, céramistes, verriers, métalliers par exemple mais aussi des industries comme les scieries ou encore du patrimoine bâti et des associations pour la préservation de ce patrimoine. Aussi, chacun dispose de ses propres savoir-faire et traditions à son échelle. Pour les mettre en valeur, le PNRVN a d'ailleurs dédié une chaîne Youtube⁶ à la présentation de portraits de professionnels du territoire. Celle-ci permet de consacrer une vidéo entière à un agriculteur, par exemple, pour qu'il puisse partager au plus grand nombre, par le biais des outils numériques, son métier et plus particulièrement ses savoir-faire. Ainsi, il s'agit d'un moyen de communication moderne qui permet de faire connaître des professionnels ancrés sur le territoire.

Sur cette chaîne, il est également possible de trouver la présentation d'un projet de design visant à mettre en valeur des collections et des savoir-faire du PNRVN (fig.10). Celui-ci se nomme *1 musée + 1 designer + 1 artisan = 1 objet*⁷. Comme son nom l'indique, il invite différents acteurs à collaborer pour créer une collection de 10 objets entièrement fabriqués par des artisans locaux. Ces accessoires s'inspirent des 10 musées partenaires sur le territoire pour donner à voir l'histoire et les savoir-faire qui y sont associés.

Finalement, chaque ressource peut être mise en valeur par le biais d'ateliers ou de lieux de diffusion, vente, d'exposition et d'animations, par exemple, comme nous l'avons vu. Avec ce potentiel déjà existant, la communauté de communes peut valoriser son territoire et son image.

2. Valoriser les matières premières

Une autre ressource locale pouvant être valorisée est celle des matières premières que l'on trouve sur le territoire. En effet, en considérant l'ancrage de la communauté de communes de Sauer Pechelbronn sur le Parc Naturel Régional des Vosges du Nord, il est important de prendre en compte les traditions industrielles qui s'y trouvent depuis le XVIe siècle. Le PNRVN est reconnu pour ses industries du métal, du verre, du cristal, du grès et évidemment du bois. Certaines de ces traditions disparaissent au cours du temps comme nous venons de le voir. Cependant si celles-ci se perdent, la matière

6 — Chaîne Youtube <<https://www.youtube.com/c/parcvos-gesnord/videos>>

7 — Projet <<https://ideat.thegoodhub.com/2018/04/09/vosges-designers-separent-arts-populaires/>>

première, quant-à-elle toujours présente sur le territoire, devient de moins en moins exploitée.

Aussi, à priori, une solution pour valoriser ces ressources locales serait de mettre en valeur les savoir-faire ancestraux qui y sont liés. La valorisation de ces savoir-faire et des matières premières ont donc un lien indissociable. Par exemple, l'une des ressources principales, déjà en partie exploitée sur la communauté de communes, est celle du bois (fig.2). Le territoire compte des scieries, ébénisteries et menuiseries qui valorisent ce matériau local par le biais de leurs techniques et de leurs savoir-faire. Le territoire de la communauté de communes est recouvert à 53% de forêt, d'après leurs informations. Aussi, cette filière occupe une place importante sur le territoire et permet de créer une petite centaine d'emplois, ce qui est considérable. Les élus locaux ont participé à la développer en mettant en place un pôle bois qui permet «aux acteurs de la filière de mutualiser des équipements de transformation du bois pour une valorisation locale de la ressource en bois de structure»⁸. Ce développement a prouvé son intérêt après avoir constaté que le bois, ressource première du territoire, devait être exporté pour être transformé. De plus, le PNRVN a édifié une Charte Forestière de Territoire qui vise à explorer le bon développement de la filière pour valoriser, économiquement parlant, les essences de bois locales⁹.

Une autre des ressources dominantes déjà exploitée sur le territoire est celle de l'eau. L'eau est valorisée à travers une station thermale mise au service du bien-être des habitants. D'ailleurs, cette station a pu être découverte grâce à une autre ressource propre au territoire qui est le pétrole, lors d'un forage en 1904. A l'heure actuelle, cette ressource contrairement aux autres n'est plus exploitée. Les savoir-faire liés au pétrole ont complètement disparu mais le territoire a décidé de valoriser cette source d'énergie en lui consacrant un musée pour la garder en mémoire et pour rappeler qu'elle fait partie de son identité (fig.3). Une histoire du pétrole sur le territoire nous a d'ailleurs été racontée et nous avons pu faire la visite du carreau Clémenceau, une ancienne exploitation minière. Pour valoriser davantage le pétrole, la communauté de communes a déjà engagé des démarches ambitieuses en vue de créer une cité des énergies et ainsi redonner du prestige à cette clairière abandonnée. Cette cité ambitionne notamment de mettre en avant des ressources d'énergies renouvelables. En termes d'architecture, les Bât'innovants¹⁰ (fig.2) construits à proximité du carreau en sont une belle illustration. Ils offrent effectivement une alternative aux maisons individuelles classiques en utilisant

8 — Site communauté de communes de Sauer Pechelbronn <<http://www.sauer-pechelbronn.fr/les-forets/>>

9 — Charte Forestière du Territoire <<https://www.parc-vosges-nord.fr/wp-content/uploads/2019/06/cft-vosges-du-nord-version-courte-2019.pdf>>

10 — Bât'innovants <<https://www.terresdehetre.com/batinno-vant/>>

principalement des ressources locales pour leur mise en œuvre. Aussi, ils visent l'exemplarité énergétique en exploitant l'énergie passive. Ce type d'énergie est d'ailleurs déjà exploité sur le territoire à Sultz-sous-Forêts à travers une centrale géothermique.

Hormis ces ressources clés, le territoire compte des matières premières plus discrètes, qui sont celles fournies par des producteurs. En effet, certains professionnels cultivent des ressources prometteuses comme le chanvre, par exemple, déjà valorisé à travers l'isolation des habitats. D'autres matières premières potentielles peuvent être identifiées comme la paille, la terre ou encore la laine. Effectivement, lors de notre workshop basé à Preuschdorf, nous avons fait la connaissance d'un éleveur de brebis, Stéphane Huchot. Celui-ci nous a confié avoir un stock de laine inexploité provenant de la tonte de ses animaux. Cette matière première n'est pas valorisée sur le territoire par manque d'une filière spécifique. La communauté de communes ne dispose pas des moyens et des savoir-faire adaptés pour développer cette filière de nettoyage et transformation de la laine. J'ai ainsi moi-même fait l'expérience de valoriser cette laine en la mélangeant à de la pâte à papier pour fabriquer un matériau innovant. Et ce, dans le but de compléter la *Matériauthèque*. Avec deux de mes camarades, Thibault Menoret et Elissa Ferjani, nous avons, lors de ce workshop, initié une matériauthèque du territoire (fig.5). Nous avons ainsi fantasmé un espace dédié à la collecte et l'exploitation des matériaux propres à la Sauer dans lequel se trouvent plusieurs pôles dont un dédié aux savoir-faire locaux qui vise à valoriser les ressources du territoire. La laine en fait partie et nous imaginons qu'en 2037, la matériauthèque exploite totalement cette matière première pleine de potentiels. Cette problématique autour de la laine n'est pas propre au territoire de la Sauer mais s'étend à toute la France puisque cette filière disparaît petit à petit du pays. Aussi, deux jeunes designers se sont penchées sur le sujet et ont imaginé le concept *Le mouton bleu*¹¹ dans le cadre de leur projet de diplôme (fig.4). Il s'agit d'une laverie itinérante co-conçue avec un éleveur à Nanterre qui permet de revaloriser la laine directement chez les éleveurs. Elles ont souhaité mettre en place cet outil pour accompagner les professionnels mais également pour transmettre un savoir-faire perdu. Le dispositif a été réfléchi de sorte à être identifiable sur le territoire et ainsi espérer un développement du réseau d'acteurs pouvant travailler autour de ce projet. Finalement, elles ont cherché à travers ce service mobile à valoriser ce qui est considéré comme un déchet agricole sur le territoire pour le rendre exploitable par l'industrie.

3. Valoriser les déchets générés sur le territoire

Les déchets pourraient ainsi être de

11 — BIGOT Marie et TABEAUD Agathe, «Le mouton bleu», 2019.

véritables ressources. En effet, nous avons pu constater lors de la mise en place de la *Matériauthèque* que le territoire contenait une quantité non négligeable de déchets abandonnés dans la nature (fig.6). Nous avons fait ce constat durant une marche dont l'objectif était de récolter et recenser les ressources naturelles présentes autour de nous. Cette récolte a été, à notre grand étonnement, finalement plus fournie de déchets tels que le plastique ou le métal que de matières provenant directement de l'environnement. Nous avons ainsi eu l'idée de développer dans la *matériauthèque* du futur un pôle spécialisé dans la récolte des déchets et un autre dont le but est de transformer ceux-ci en un matériau innovant. Nous partons du principe que le déchet peut être une ressource à exploiter dans la mesure où il est fortement présent sur le territoire et impacte l'environnement. D'ailleurs, des solutions sont déjà mises en place pour valoriser les déchets, notamment les déchets alimentaires. Certains de mes camarades et moi-même avons pu tester des techniques de conservation des aliments qui utilisent ces déchets dans le cadre de notre travail sur une conserverie du territoire (fig.7). Nous avons ainsi constitué un inventaire des techniques¹² de conservation traditionnelles. Par exemple, la lacto-fermentation permet de réutiliser les épiluchures de pommes pour en faire du vinaigre. Les épiluchures peuvent également être séchées et conservées dans des bocaux pour servir à faire des infusions. Plus généralement, les déchets organiques peuvent être valorisés grâce au compostage qui fournit un engrais naturel pour les plantes. Les fruits et légumes passés ou invendus peuvent être utilisés pour faire de la confiture et ou du sirop plutôt que de les jeter. Ces techniques, pourtant accessibles comme nous avons pu le constater en les réalisant nous-même, viennent à se perdre.

Aussi, des organismes s'engagent de plus en plus pour limiter les déchets alimentaires générés par notre société. Nous avons pu d'ailleurs, lors de notre enquête exploratoire, découvrir des engagements menés notamment par les *Confitures du Climont* qui, de la même manière que certains de mes camarades ont pu tester une technique de conservation des aliments, utilisent la peau des fruits pour en faire du sirop (fig.9). Ils ont d'ailleurs créé une véritable économie valorisante autour du déchet en se mettant en lien des producteurs qui exploitent leur produit. De cette manière, on limite la production de déchets et on les valorise en s'en servant comme d'un véritable potentiel. Les confitures *Re Belles*, de la même façon, s'engagent à utiliser les fruits trop mûrs qui ne sont pas vendus sur les marchés pour en faire de la confiture (fig.8). Chacun se sent responsable à différentes échelles et tente d'apporter des solutions en fonction de leurs compétences et possibilités. Des designers ont par ailleurs trouvé d'autres moyens de valoriser les fruits invendus sur le marché en les transformant en un cuir végétal (fig.11). C'est le cas du

projet *Fruitleather Rotterdam*¹³, un textile végétal fabriqué à base de fruits. Un collectif d'étudiants a développé ce cuir de fruit doté d'une grande résistance après avoir constaté que les produits étaient jetés en grande quantité et illégalement. Ils ont ainsi trouvé comment les valoriser en proposant en plus une alternative à l'industrie du cuir traditionnelle. Ce faux cuir vegan est aujourd'hui exploité pour différents usages comme la maroquinerie ou l'ameublement par exemple.

Une prise de conscience collective se fait aujourd'hui dans notre société. Les déchets produits hier impactent très fortement l'environnement de demain. Alors, des politiques se sont mises en place et des solutions sont déjà apportées avec pour but de considérer le déchet comme une véritable ressource d'énergie. Le déchet est présent, partout que ce soit sur la communauté de communes comme ailleurs dans le monde. Mon expérience personnelle, lors d'un travail saisonnier cet été, m'a permis de constater que des usines ont déjà mis en place des politiques de valorisation de leurs déchets. A l'usine Cerebos en Lorraine, les déchets destinés à être enfouis sont exploités et incinérés sur place dans le but de récupérer l'énergie générée par leur combustion. Un véritable cycle de valorisation s'est ainsi créé en interne. Les déchets deviennent un enjeu majeur des politiques d'aujourd'hui et il devient plus que nécessaire de continuer à mener des actions pour les valoriser, et ce, à toutes les échelles.

Pour conclure, nous pouvons dire que la communauté de communes de Sauer Pechelbronn dispose d'un grand réseau de ressources de différentes natures qui peuvent être exploitées. Ces potentiels déterminés sont à l'heure actuelle plus ou moins valorisés sur le territoire. Pourtant, c'est bien en mettant en valeur toutes ces ressources que le territoire va forger son image et ainsi marquer son identité. C'est en mettant en avant toutes ces ressources que la communauté de communes va pouvoir valoriser tout son territoire et se démarquer en étant reconnue comme territoire à énergies positives.



comme workshop

par
thibault ménoret

12 — Inventaire technique <https://drive.google.com/drive/folders/12uU5Mj8bIIR103hZNKsqMWO_DPh4czL?usp=sharing>

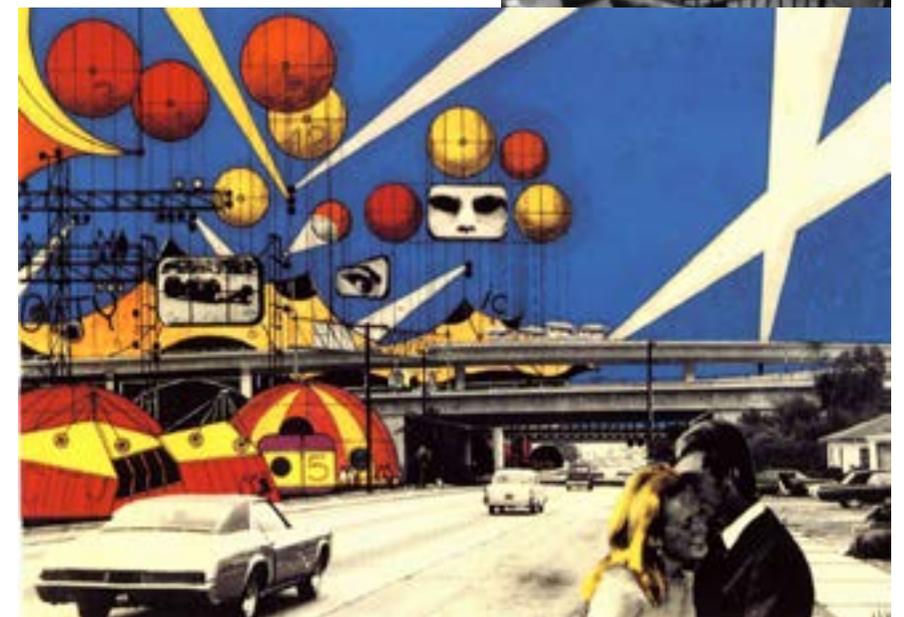
13 — Fruitleather <<https://fruiteather.nl/home/>>



Fig.1. DALISI Riccardo, *laboratorio con bambini al Rione Traiano*, Napoli, 1975-1976



Fig.14. Atelier Tam-Tam, Workshop S'Bokal, 2020



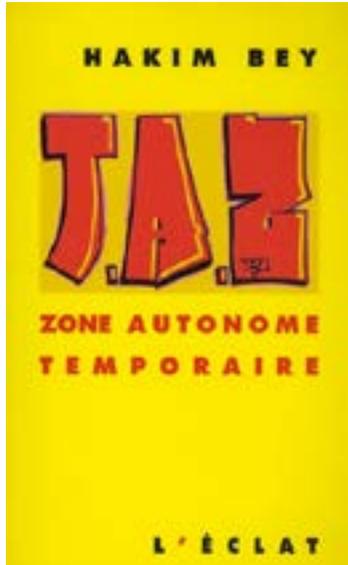
(haut) Fig.2. Animazion e al Rione Traiano, foto Archivio DALISI, 1974
 Fig.3. ARCHIGRAM *Instant city*, Illustration, 1968



Fig.8. Installation de l'enseigne, Workshop S'Bokal, 2020



Fig.11. Collectif ConstructLab, *Hôtel Egon*, Campus IBA Thüringen, 2018



(haut) Fig.4. Hakim Bey, *TAZ, zone autonome temporaire*, Éditions de l'Éclat, 1997
 Fig.5. ZAD (Zone à défendre) de Notre-Dame-des-Landes, Loire Atlantique.
 Photographie par © Sipa Press, pour le journal l'Opinion, publiée le 09 avril 2018.



Fig.6. Affiche de l'Hôtel Pasteur pour le lancement du chantier ouvert, février 2017.



(haut) Fig.9. Sérigraphie, Workshop S'Bokal, 2020
 (gauche) Fig.7. Charte graphique, Studio InsituLab, 2020
 (bas) Fig.10. Sérigraphie, Workshop S'Bokal, 2020



Quand	Quoi ?	Initiateur	Animateur / Organisateur	Animatrice / Organisateur	Animatrice / Organisateur	Participant(e)s (inscrire vous sur la notice)
Lundi 14/10 - 19h00	Marché de présentation	Classe				Maria
Mer 16/10 - 18h00	Atelier Bouc Papez	Paula	Paula			Julie
Mer 16 - 19h	Atelier Sans Titre	Loise	Melanie	Loise, Aurélien, Néel	Loise	
Mer 20 - 17h	Atelier dessin	Melanie	Melanie	Juliette		Coline, Sophie, Noémie, Yvonne
Mer 20 - 19h	Prépa repas afro-asiatique	Paula	Melanie	Melanie	Emilie P.	Floriane, Marina, Lucile, Elise, Julie, Sophie, Emeline P., Céline, Yvonne
Mer 20 - 19h30	Atelier méditation propée	Floriane, Marina	Marion	Floriane	Loïsane	Coline, Marina, Elise, Aurélie, Marina, Loïsane, Sophie, Adèle, Yvonne, Pauline, Cyril, Justine
Mer 20 - 19h	Atelier méditation végétale	Emeline P.	Paula			Emilie, Yvonne, Emeline P.
Mer 20 - 19h	Atelier et atelier dessin	Floriane, Emeline P.	Floriane	Marion	Yvonne	Guillaume, Céline
Mer 20 - 19h	Atelier lecture / présentation	Floriane, Paula, Loïsane	Paula	Floriane	Loïsane	Floriane P., Sophie, Noémie, Emeline P., Justine, Cyril, Julie
Mer 20 - 19h	Atelier musique	Melanie	Melanie, Adèle	Marion	Loïsane, Néel	
Mer 22 - 16h	Atelier sans titre	Loise	Loise	Aurélien	Thibaut	Julie
Jeu 18 - 19h	Atelier papier essaimé	Melanie	Clara			Melanie, Elise, Marion, Julie, Loïsane, Sophie, Loïsane, Adèle, Yvonne, Pauline
Jeu 18 - 19h	Atelier dessin	Melanie	Melanie	Paula	Melanie	Coline, Aurélien, Pauline
	Marché végétal		Cécile			Emeline P., Yvonne, Cyril

(page de gauche) Fig.15. Flyer S'Bokal, Workshop S'Bokal, édition numérique, 2020
 (gauche) Fig.17. Programme S'Bokal, Workshop S'Bokal, 2020
 (haut) Fig.16. Tickets ateliers, Workshop S'Bokal, 2020
 (centre) Fig.18. Communication mobile, Workshop S'Bokal, 2020
 (bas) Fig.13. Organisation interne des ateliers, Studio InsituLab, 2020



Fig.19. Outil de médiation, Workshop S'Bokal, édition numérique, 2020



Fig.20. Outil de médiation, Workshop S'Bokal, édition numérique, 2020



Fig.21. Restitution auprès des habitants du territoire, Workshop S'Bokal, 2020

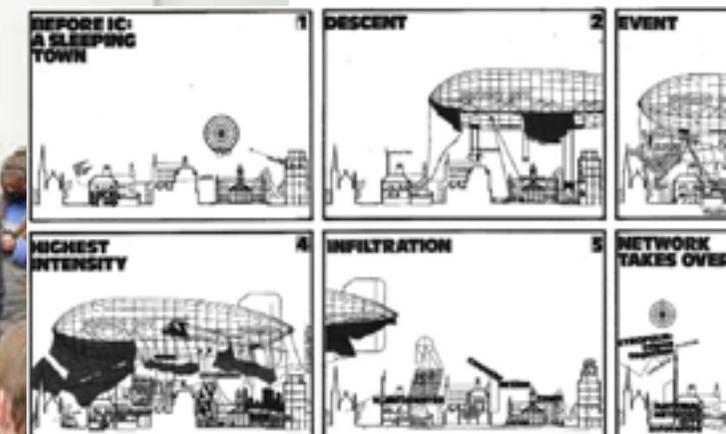


Fig.12. ARCHIGRAM, *Instant City Sequence*, illustration, 1970



Fig.22. Animazione Traiano, *Geometria generativa*, Opuscoli e Collage, 1960-1970

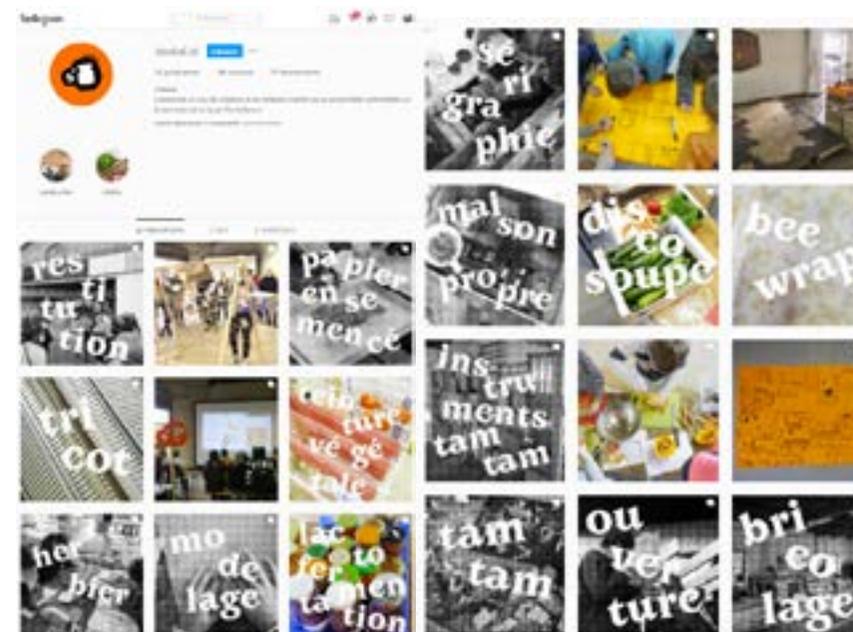


Fig.25. Page Instagram de S'Bokal, <https://www.instagram.com/sbokal.isl/?hl=fr>, 2020



Fig.24. Website de S'Bokal, <http://sbokal.alsace/>, 2020



(gauche) Fig.23. extrait d'un témoignage de Riccardo DALISI, Casabella Magazine, 1972-1973
 (droite) Fig.26. couverture du numéro un BiUNS, BiUNS, 2019

Pour entrer sur le territoire de la Sauer-Pechelbronn et comprendre les ressources et les possibles qu'offrent cette communauté de commune en pleine transition énergétique, l'InsituLab et les étudiants designers qui constituent cette formation ont choisi le format pédagogique du *workshop*. Nous allons au travers de ce texte déterminer l'intérêt de ce type de méthodologie pour le design, nous définirons de quelle manière elle est appliquée ici et ce qui la constitue et fait d'elle un véritable atout pour cerner les possibles d'un territoire comme celui-ci.

Un workshop, vous dites ?

Une méthodologie

Le terme *workshop*, appliqué ici comme méthodologie de travail, nous renvoie littéralement à l'anglais « atelier », l'espace de fabrication de l'artisan. Il y a dans l'idée du *workshop* celle de travailler in situ avec les populations du territoire, en fabriquant et validant ou non directement des dispositifs.

Les *workshops* vont alors prendre au sein des écoles d'arts des formes différentes, mais sous le même nom (on voit d'ailleurs cette terminologie apparaître en école de marketing aujourd'hui). Ainsi, il est possible de rencontrer un *workshop* où un designer est invité pour mener un travail avec un groupe, un autre où plusieurs groupes de différentes spécialités se rencontrent pour travailler sur un thème commun et enfin encore un où cette fois un groupe de travail va s'immerger sur le terrain et partir à la rencontre des publics pour créer in situ, c'est ce dernier que nous avons abordé à S'Bokal. Cette méthodologie de travail a été expérimentée par l'architecte, designer et professeur italien Riccardo Dalisi à partir des années 70. Il est en revanche assez difficile de déterminer le moment où elle s'est démocratisée dans les écoles d'arts.

Au travers d'un cours proposé à l'Université de Naples, et au moyen de matériaux bon marché tels que du bois, du papier, de la ficelle ou du tissu, l'architecte et ses étudiants ont expérimenté cette approche de la création dans le quartier populaire du Traiano. (fig.1. et fig.2.)

Ceux qui prennent part à ces *workshops* sont les enfants et les jeunes du quartier, le professeur ne cesse durant 3 ans de proposer de nouveaux ateliers pour mettre leur création à l'épreuve. Il va, avec ses étudiants, montrer les choses, proposer des formes sans les figer dans l'espace permettant ainsi aux habitants du quartier de se les approprier, de s'en amuser et de les interpréter à leur manière dans des dispositifs qui leur sont propres. Il publiera un journal à partir de 1974 du nom d'« Architettura d'animazione » (architecture d'animation) au travers duquel on peut notamment relever cette citation de l'auteur :

« Je suis fasciné par leur monde originel, dénué de toute convention, leurs paroles jaillissent; il serait impardonnable de les forcer à se concentrer et à

restreindre leur comportement.» *Riccardo Dalisi*

http://architektur fuer kinder.ch/riccardo-dalisi/

L'héritage du design radical et des ZAT

Cette approche méthodologique du *workshop* est l'héritage du courant de pensée du « design radical » apparu dans les années 60, en Italie également.

Instant city, projet urbain du groupe d'architectes Archigram marque une fracture avec l'architecture conventionnelle des modernistes. Le projet de ville nomade du collectif présente le concept d'une « ville itinérante » où l'architecture laisse place à l'événement. (fig.3.)

« *Instant city* est un scénario qui, une fois mis en acte, est soumis à une réécriture, celle de tous ses habitants qui vont l'animer. *Instant City* n'a donc aucune forme fixe, aucun préalable. Elle témoigne d'une représentation impossible, celle d'une ville qui n'a pas d'existence en soi, qui n'est qu'un incident dans le temps et dans l'espace. Dialectique entre permanent et transitoire, mobile et éphémère, *Instant City* incarne l'utopie d'une architecture libérée de tout ancrage, d'une ville volante et aérienne et transforme l'architecture en situation, en environnement réactif.» extrait de : https://www.frac-centre.fr/collection-art-architecture/cook-peter/instant-city-64.html?authID=44&ensembleID=113

Ainsi, la méthodologie du *workshop* rejoint et met en application cette idée d'une ville nomade qui tisse un réseau là où elle s'implante. Les micro-architectures développées durant ces temps d'immersion sont en fait prétexte à la dynamisation et la cohésion d'un territoire au travers des échanges de connaissances de ces habitants.

Nous pourrions faire l'hypothèse de voir les *workshops* comme des formes d'utopies en suivant la pensée de Hakim Bey, auteur ayant notamment écrit sur l'organisation des TAZ, les « Temporary Autonomous Zone » (en français « zone d'autonomie temporaire ») (fig4.). Comme il le décrit dans son livre, « La TAZ est […] une opération de guérilla qui libère une zone (de terrain, de temps, d'imagination) puis se dissout, avant que l'Etat ne l'écrase, pour se reformer ailleurs dans le temps ou l'espace.» Hakim Bey, TAZ, zone autonome temporaire, Editions de l'Eclat, 1997

Nous pourrions citer comme exemple parmi beaucoup d'autres la ZAD de Notre-Dame-Des-Landes (fig.5.), lieu d'expérimentation sociale monté contre le projet d'aéroport du Grand Ouest ou *Le Chantier* de l'Hôtel Pasteur à Rennes (fig.6.), réflexion menée par Sophie Ricard sur la future occupation du lieu.

La similitude de ces projets réside dans l'idée de faire, d'agir une fois sur le lieu avec ce et ceux qui le constituent.

Le *workshop* agit d'une façon semblable sans prendre position politiquement, outre peut-être celle d'une politique sociale et écologique, encline aux mutations sociales et environnementales actuelles. Le design trouve alors ici sa place en donnant matière à cette imagination,

permettant la discussion, le débat, la mutualisation des ressources et des savoir-faire des habitants d'un territoire au sein d'un espace éphémère.

S'Bokal, le *workshop* de la conserverie

Faire, pour donner à voir une conserverie de territoire

Dans une approche méthodologique consistant à faire pour donner à voir, prendre de la place est nécessaire. La visibilité et l'étrangeté de la proposition permet d'appréhender les populations et les invite à se questionner et se projeter avec les designers sur les possibles de la conserverie.

Cette stratégie n'apparaît pas par hasard et vient s'intégrer aux objectifs tepos 2037 en laissant place à la cohésion territoriale et à la solidarité sociale que le programme tend à mettre en œuvre. Le *workshop* se veut inclusif, ouvert à chacun et soucieux d'entendre tout monde. Chaque individu qui pénètre en ses lieux est une clé de lecture pour permettre au designer de cerner les spécificités souvent invisibles du territoire, contenu seulement dans les mémoires ou les habitudes de ses habitants.

Dans son organisation également, le *workshop* S'Bokal est alimenté par une nourriture locale et biologique, privilégiant les circuits-courts. Il est auto-géré dans la mesure où son organisation ne se fait pas de manière pyramidale mais horizontale, les étudiants sont alors amenés à échanger entre eux régulièrement favorisant ainsi le partage de savoir-faire.

Le virage écologique que la communauté de commune mène à travers cette transition énergétique passe par une sensibilisation directe des populations sur leurs consommations communes et individuelles.

Ici, le *workshop* donne à voir une alternative au système actuel, afin d'encourager chacun à le dépasser pour tendre vers la durabilité des objectifs tepos.

Faire enseigne, le *workshop* comme communauté

« Des lettres, à l'héritage gothique, semblent danser vivement sur cette devanture qui s'avance. Nous lisons « s'bokal », d'une part, il y a volonté de s'inscrire entre 2 langues, entre 2 cultures, une apostrophe familiarise le nom. Le « K », quant à lui, fait résonner la cave, « Keller ». Tous les jours, des voitures passaient, aujourd'hui, elles s'arrêtent. S'Bokal est révélateur, il rend palpable l'invisible et attire les possibles. Aujourd'hui, ce lieu est fort, il est identifié et fait partie intégrante de la vie de ses habitants, il en fait, tout simplement, en vie.

Cette forte identité est importante, elle est travaillée en héritage avec une vision dynamique, vers un futur qui nous appartient.» (fig.7) Lucas Moreau

Pour exister dans l'espace de la Sauer-Pechelbronn, S'Bokal fait alors enseigne au moyen de lettres découpées et peintes dans un orange très visible de la rue, indiquant le lieu. Une esthétique qui montre aussi la temporalité courte du workshop. (fig.8.)

L'esthétique aux bord droit de la typographie Avara de https://www.velvetyne.fr/fonts/avara/ se retrouve alors dans les pictogrammes destinés aux divers ateliers: tablier, gobelets, fanions, chaque élément est estampillé S'Bokal, unifiant ainsi les différents pôles et plongeant ainsi les visiteurs dans une projection. (fig.9. et fig.10.)

De la même manière que l'Hôtel Egon de Construct Lab (fig.11.), S'Bokal vient transfigurer un bâtiment vacant avec une identité nouvelle et particulière. Lorsque l'Hôtel Egon propose des chambres aux riverains pour y venir dormir une nuit, on remarque qu'elles ne sont pas d'un grand confort matériel, loin du luxe qui amènerait une clientèle à le choisir plus qu'un autre. Ce qui est proposé aux hôtes c'est un confort communautaire, où les connaissances et les savoir-faire s'offrent à tous, dans une construction matérielle et de manière sous-jacente, sociale. S'Bokal tend à agir socialement en empruntant la forme d'une conserverie. Le *workshop* propose ainsi aux populations de construire leur conserverie non pas sous une contrainte ultra-technologique productiviste que nous avons l'habitude de voir, mais avec des moyens qu'ils maîtrisent, les ressources locales, et les savoir-faire propres à leur territoire.

Faire programmation, le *workshop* comme scénario

L'idée de programmation, et parallèlement d'animation, nous permet de nous attarder sur la posture du designer-animateur et sur la force de l'événement.

La question pédagogique est permanente chez le designer, car les objets qu'il dessine cherchent en permanence à transmettre, à enseigner ou à influencer de nouvelles pratiques.

Faire programmation rejoint le projet *Instant City* du groupe Archigram: une ville instantanée qui arrive sur un site, crée un événement et ensuite disparaît, signifiant ainsi que l'architecture peut ne pas être construction et n'être qu'événement, action dans le temps présent. (fig.12.)

Elle est un scénario qui, une fois mis en acte, est soumis à une réécriture, celle de tous ses habitants qui vont l'animer. https://www.frac-centre.fr/collection-art-architecture/cook-peter/instant-city-64.html?authID=44&ensembleID=113

S'Bokal programme, en spéculant des ateliers enclins aux besoins des habitants du territoire et aux objectifs TEPOS 2037. (fig.13.) En voici quelques exemples:

« Un atelier de fabrication locale, consciente et respectueuse de l'homme et de

l'environnement. Au cours de la semaine de workshop, un atelier de production de produits d'entretien est organisé, on y fabrique lessives au lierre et produit vaisselle au savon de marseille. On rencontre, échange et discute de nos savoir-faire, on distribue des recettes pour les refaire à la maison. On partage un bon moment avec les habitants.» Atelier maison propre, Marion Deleersnyder

« « Une image vaut mille mots.» Cette phrase (quelque peu cliché) me permet d'introduire un espace important du S'Bokal. Il s'agit d'une salle de projection et de conférence qui invite aux débats. Ce lieu propose de partir d'un sujet ou d'un film pour échanger sur différents points de vue. Par exemple, nous avons ouvert la question de l'éducation, avec le film documentaire « En liberté » de Alex Ferrini. Il a un discours presque utopique sur la manière d'instruire, de construire l'enfant. Cette projection a permis de voir un avis sur la question de l'éducation, mais elle a aussi permis la prise de parole des spectateurs, parfois indignée, et qui souhaite critiquer sa vision. A l'inverse d'autres, en accord avec les propos du documentaire, cherche des références pour expliquer sa démarche.

L'espace de projection et de conférence est là, pour comparer l'existant, se projeter vers des possibles créations, découvrir de nouveaux projets, de nouvelles idées et même fantasmer les futurs.

Le débat est ouvert ... Espace de projection, Hugues Herphelin

« Disco soupe c'est un mouvement national de cuisine collaborative et ouvert à tous. On y prépare des repas avec les fruits et légumes invendus récupérés sur les marchés ou directement chez le maraîcher du coin. Les repas sont ensuite distribués gratuitement ou à prix libre.

Au S'bokal, et grâce aux disco'soupeur de Strasbourg, on a cuisiné une soupe pardi ! Mais aussi, une poêlée de légumes et un dessert et tout ça grâce aux commerçants et maraîchers de la Sauer.

Le tout nous a régalié, étudiants et jeunes enfants venus participer à l'atelier TamTam.» (fig.14.) Disco Soupe, Céline Abadine et Noémie Waldt

Pensé comme un événement d'une semaine, le *workshop* s'organise dans une temporalité en proposant chaque jours, à des heures précises, divers ateliers au sein de cet espace de réflexion. (fig.15, fig.16. et fig.17.) La question de la visibilité est toujours présente pour toucher un public large. (fig.18.)

Faire collecte, un territoire dans une conserverie

Les différents ateliers présentés sont venus animer cinq jours de workshop, sollicitant la participation des habitants du territoire et suscitant le débat autour de ce projet de conserverie. Chacun de ces ateliers est une manière de collecter des possibles du territoire. (fig.19.), d'identifier des acteurs et des désirs.

Des dispositifs spatiaux sont également pensés pour

récolter directement des témoignages, des savoirs locaux ou encore des possibles porteurs ou acteurs de projet. (fig.20.)

« Les outils de médiation déployés sur le territoire de la Sauer s'avèrent être bénéfiques dans la gestion d'une conserverie de territoire. L'un des premiers outils, la cartographie, permet de rendre compte d'une vision globale des différents acteurs présents sur la Sauer. L'annuaire des savoir-faire, un deuxième outil, met en lien usagers et acteurs. De cette manière, il peut y avoir un échange de ressources et de savoir-faire entre les habitants des communes. La frise chronologique, le dernier outil, retrace l'histoire du territoire et offre de nouvelles perspectives.» Outils de médiations, Juliette GRUCHY et Sophie PERRIN

Faire projection, le récit utopique du *workshop*

Pour projeter ces futures usagers de la conserverie, le passage par le récit est nécessaire. Ici, et pour rester en lien avec le programme TEPOS 2037, les récits nous parviennent du futur. Dans la conserverie, en 2037, il y a:

une identité et un portique d'entrée

une programmation

une cuisine partagée

une laverie low-tech

une herboristerie

une matériauthèque

un espace d'exposition

un laboratoire sonore d'écoute des plantes

un observatoire du paysage

un musée du sol

une imprimerie

une tisanderie

une école de la récup'

un four public

une cartographie de territoire

une frise chronologique participative

un annuaire des savoir-faire

une maquette participative

un laboratoire de la conserverie

une salle de projection

Les habitants du territoire sont alors plongés dans une fiction tangible car les dispositifs expérimentés pendant le workshop leur sont présentés. Ils émanent du territoire car ils ont été construits par les habitants locaux au travers de leurs participation et leurs anecdotes mais également les ressources présentes localement. (fig.21.)

« En 2037, dans la conserverie il y a une matériauthèque pensé comme un écosystème, ce lieu est composé de différents pôles connectés les uns aux autres. La matériauthèque n'est pas seulement un répertoire de

matériaux et de ressources du territoire. Elle collecte, contacte, enseigne, recherche et expérimente. C'est aussi une fabrique de produits locaux, réalisés avec et pour le territoire.

Fabrice, chargé du pôle recherche et développement:

« Dans le labo, on vient tout juste d'acquérir une nouvelle tricoteuse. Cette tricoteuse permettra le travail de la laine de brebis de la ferme de M.Huchot. Cette laine transformée par la laverie mobile du département sera ensuite mise en forme par les artisans du pôle savoir-faire. Tous les produits créés au sein de ce pôle seront injectés dans le marché local sous le label Made in Sauer.»

Récit oral de la clôture du workshop, *Elissa Ferjani, Chloé Schauder et Thibault Ménoret*

Faire trace, le *workshop* comme expérimentation

Au sein de la méthodologie du workshop telle qu'elle est pensée ici, la question du journal comme trace d'un moment est primordiale car elle est un temps de recul sur les différents ateliers réalisés durant le workshop.

L'architecte et professeur Riccardo Dalisi, au travers des nombreux workshop réalisés avec sa classe dans le quartier du Traiano, gardait trace au moyen du journal publié sous le nom Architettura d'animazione à partir des années 1974. (fig.22. et fig.23.) En voici un extrait:

« l'affirmation du pouvoir sur les choses est la liberté.

Il y a un saut dans le concept déjà vu par les élèves: les arbalètes en bois, transformées et magnifiées avec du métal. Chez ces enfants, l'enthousiasme est parfois plus dangereux que la méfiance. Une fois, j'ai eu des enfants dans et sur ma voiture et je n'ai pas pu les faire partir. Leur enthousiasme bruyant grandissant a attiré d'autres enfants que je ne connaissais pas et qui affluaient de tous côtés. Seuls des moyens décisifs et brusques, après un effort ardu, m'ont permis de m'échapper.» Architecture d'animation, Riccardo DALISI, Editeur Carucci, 1975

http://architettura.it/books/2002/200201001/index.htm

Pour permettre à S'Bokal de faire trace, plusieurs moyens de communication ont été mis en œuvre, en amont, pendant, et suivant le workshop.

Pour donner à voir des informations généralistes comme le but du workshop, les divers ateliers programmés ou encore la localisation du lieu et les contacts, S'Bokal a mis en place un site web: sbokal.alsace. Ce site web, en amont du workshop, agit comme une campagne de communication ayant pour but de réunir et d'intéresser les populations locales sur cet événement. (fig.24.) Ceci afin qu'elles prennent la place qui leur est attribuée sur cette projection d'une conserverie de territoire.

« La com-com de la Sauer-Pechelbronn invite les étudiant•e•s designers de l'In Situ Lab à venir travailler autour des thématiques alimentaires et sous-jacentes s'inscrivant dans une dynamique de territoire à énergie positive (TEPOS 2037).

Pendant leur première semaine de résidence, les

étudiants occupent un garage vacant et le transforment en lieu d'expérimentation et de réflexion. Chaque jour, ils travaillent sur des projets liés à l'alimentation en proposant des ateliers de découverte, d'initiation ou d'expérimentation aux habitants des de la Sauer-Pechelbronn.» Site Web sbokal.alsace, Team S'Bokal

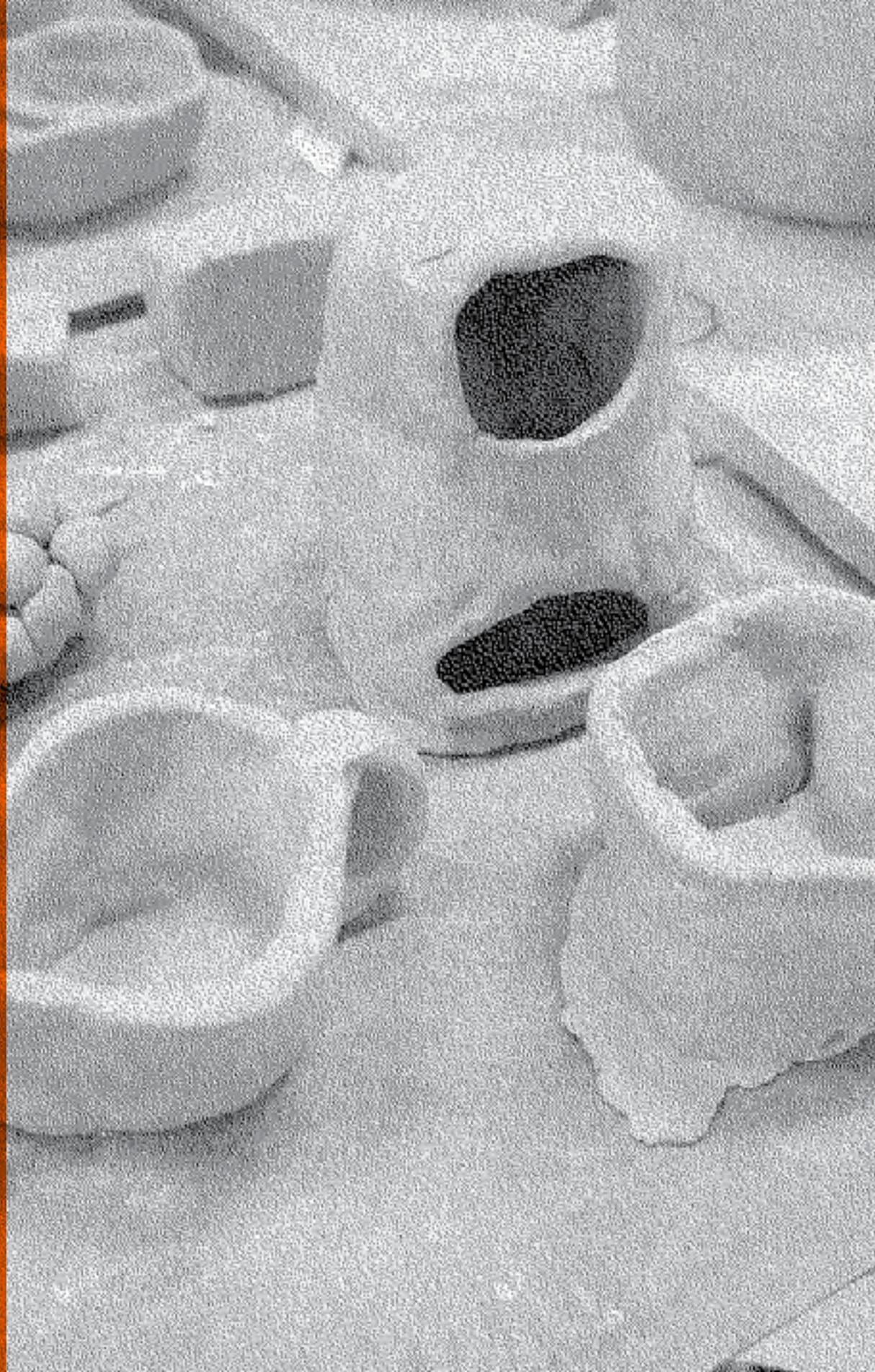
Durant le workshop, une communication rapide par l'image au travers du réseau social Instagram a été faite. (fig.25.)

On y retrouve des images correspondantes à la charte S'Bokal qui témoigne de l'activation du lieu aux travers de la programmation énoncée. Elles s'apparentent à une fenêtre qui permet de voir à distance l'évolution du workshop. C'est également une manière de susciter l'envie de venir voir ce qui s'y passe et d'y participer. Enfin, La gazette vosgienne BiUNS du Parc Naturel des Vosges du Nord relayant les nouvelles perspectives de transitions pour le territoire de la Sauer-Pechelbronn offre une trace finale et globale de ce workshop. (fig.26) Elle diffuse dans un numéro la globalité des projections émises durant S'Bokal. Elle témoigne du travail en lien avec les habitants du territoire et les éventuels projets nés de cet échange entre locaux et designers. Elle permet de prendre conscience de l'intérêt d'une conserverie de territoire et des bénéfices sociaux et écologiques qu'elle pourrait engendrer.

Le workshop comme utopie

Le *workshop* est une immersion totale et intense sur un territoire inconnu. Totale car il plonge les designers dans une communication directe avec ceux qui constituent et font vivre ce territoire. Nous imaginons ce que serait la conserverie du territoire de la Sauer et la construisons en même temps, en questionnant par la matière, notre médium d'expression. Intense, car il ne dure qu'un temps court d'une semaine, articulant conjointement et de façon efficace les éléments énumérés ci-dessus.

Le *workshop* est une méthodologie qui approche un territoire et permet de s'imprégner d'une grande quantité d'informations et très peu de temps. Des informations qui nous apparaissent comme nécessaires et inhérentes à la construction d'une conserverie de territoire, où celle d'une utopie collective.



**comme
xochi**

par
hugues herphelin



Fig. 1

Local River

2007

Mathieu Lehanner

Fig.2

Banc refuge

Julien Hoffmann, Naturaliste
Philippe Riehling, Designer



Fig.3

Expérimentation Mycotecture

Briques de déchet organique et mycélium

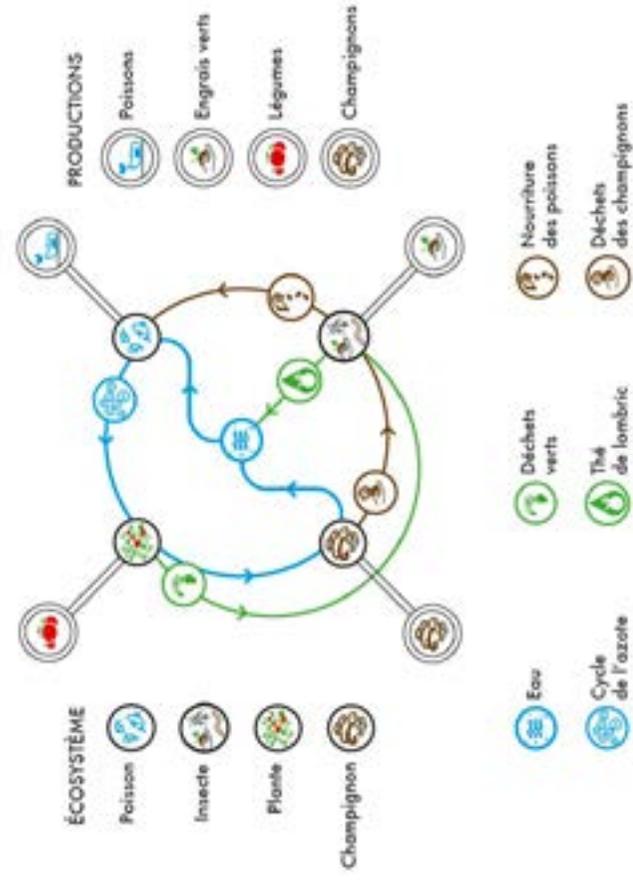
Les Saprophytes

La fabrique d'architecture Bricoler

Images Projet Xochi (Paul Lossent, Jean-Baptiste Le Mercier



SCHEMA D'INTERACTIONS



Le projet Xochi voit le jour en 2019.

Paul Lossen, co-créateur du projet avec Jean-Baptiste Le Mercier, explique que Xochi signifie «fleur» en aztèque plus précisément en langue nahuatl et correspond à une version courte du nom de la déesse de la fertilité.

En partant du postulat que la définition est exacte, on peut considérer que celle-ci résume parfaitement le projet. Un projet de culture hors sol, qui met à jour l'agriculture traditionnelle et la production du vivant... Plus précisément le projet Xochi, qui se prononce «so-chee», revêt 4 facettes.

L'aquaponie subdivisée en deux axes distincts, l'élevage de poissons, l'élevage d'insectes, la culture de champignons, l'ensemble étant réalisé selon un procédé «low-tech» et à partir de matériaux biosourcés.

Qu'entend-on par «low-tech» ?

Selon Low-tech Lab le terme «low-tech» correspond à la conception de tout objet, facilement réalisable, recyclable, réparable dont la matière première provient de ressources locales peu coûteuses.

*«Une low-tech répond à des besoins essentiels à l'individu ou au collectif. Elle contribue à rendre possible des modes de vie, de production et de consommation sains et pertinents pour tous dans des domaines aussi variés que l'énergie, l'alimentation, l'eau, la gestion des déchets, les matériaux, l'habitat, les transports, l'hygiène ou encore la santé. En incitant à revenir à l'essentiel, elle redonne du sens à l'action.»*¹

Les concepts bien pensés de l'univers «low-tech» se rapprochent du savoir-faire et des méthodes artisanales. S'appuyant sur les nouvelles technologies, cette pratique invite le créateur à rendre sa création accessible via des sites d'open-source. L'open source permet d'avoir des principes de fabrication que l'on peut télécharger, réétudier, modifier et faire évoluer pour améliorer un projet via les réseaux. L'open-source est un don, le don de méthodes de fabrication.

Low-tech lab ajoute: «Eco-conçue, résiliente, robuste, réparable, recyclable, agile, fonctionnelle: la low-tech invite à réfléchir et optimiser les impacts tant écologiques que sociaux ou sociétaux liés au recours à la technique et ce, à toutes les étapes de son cycle de vie (de la conception, production, usage, fin de vie), même si cela implique parfois, de recourir à moins de technique, et plus de partage ou de collaboration !»

Ce concept «low-tech» contribue à un cheminement plus clair pour envisager la scénographie: fabrication locale, savoir-faire artisanal, voire ancestral.

Comme précédemment évoqué, Paul Lossen et Jean-

Baptiste Le Mercier sont à l'origine du cube Xochi. Cet objet géométrique, presque totemique, est imaginé pour accueillir la vie. Ces deux passionnés d'aquaponie, inspirés par la démarche d'une conception «low-tech» imaginent tout d'abord le cube afin qu'il accueille l'aquaponie, les champignons, les insectes. Le cube est un système potentiellement déployable dans tous types d'environnement. Ils agencent la structure du cube pour qu'elle soit simple d'utilisation, et où chaque élément trouve sa place. De l'aération, au système hydraulique, de l'accueil des poissons, à la production de fruits et légumes... tout y est intégré dans un espace limité. Puis, ils prototypent plusieurs objets avec différentes fonctions, comme l'irrigation de l'eau pour l'aquaponie. Enfin, ils invitent à participer à leur aventure par un financement participatif. Les dons permettent au projet Xochi de voir le jour. Les sommes récoltées facilitent la fabrication échelle un, de cet écosystème imaginé par ces designers ; la promotion se fait grâce au sein de diverses expositions ou encore de salons professionnels. Ce procédé de financement participatif amène un questionnement sur l'impact du digital dans la création, la réalisation d'un objet physique.

Financement participatif

D'une certaine manière, une «e-monnaie» permet à un projet de recevoir du soutien.

L'idéal pour faire une collecte en ligne est d'avoir un projet clair, d'exposer le maximum d'informations, comme par exemple l'utilisation des fonds récoltés.

Mais pourquoi devenir Mécène pour un projet sur le web ?

Pour inciter l'investissement et favoriser la levée de fonds, il est fréquent de proposer une sorte de «reward» (récompense) dont la valeur est proportionnelle à l'investissement de chacun. Chacune des parties doit y trouver son compte, c'est «donnant- donnant».

Dans le cadre du projet Xochi, les protagonistes proposent des ateliers de découverte de leur dispositif. Toute une pédagogie est mise en œuvre pour aider à la compréhension du fonctionnement, initier à la fabrication et au jardinage en collaboration avec les médiateurs.

Le financement participatif est une autre manière d'investir bien loin du traditionnel prêt bancaire. En effet, dans le cas d'un financement participatif en ligne, l'argent ne peut être mis à disposition et utilisé par le créateur du projet, si et seulement si, il remplit sa cagnotte.

Si certains peuvent trouver problématique le fait que l'on fasse porter aux acteurs (les micros mécènes) la charge de l'investissement dans l'innovation sociale, technologique, et environnementale, il semble important de préciser que toute participation est facultative et que ce modèle de financement participatif a déjà fait ses preuves depuis plusieurs décennies. A titre d'exemple, plus de 100 000 Français ont participé au financement de la Statue de la Liberté (Amitié Franco-Américaine).

En outre les investisseurs (les micros mécènes) sont en règle générale «récompenser» par les porteurs de projets. L'utilisation des réseaux implique un rigueur dans l'explication d'un projet, communiquer sur celui-ci, cela implique aussi la création d'un contenu régulier pour être à l'initiative d'une communauté et à l'animation de celle-ci.

Nous pouvons y voir une action contradictoire par l'utilisation de ces médias car la création du projet ne se fait que si le projet plaît ou est partagé. La communication à des fins lucratives permet ici micro mécènes suis le projet dans son fil d'actualité.

Il est important de préciser que l'agence Merci Raymond (Design Urbain & Végétal - Paris) est partie prenante dans le projet. Elle a tout d'abord permis à Jean-Baptiste et Paul de se rencontrer et de réfléchir ensemble à la conception d'un premier système d'aquaponie.

En outre, ils ont amélioré l'intégration du vivant dans de nombreuses installations telles des murs végétaux et/ou des potagers verticaux.

Le lien entre le projet Xochi et leurs installations chez Merci Raymond est évident. Ces installations végétales les rendent perplexes car le recours à l'utilisation du plastique semble incontournable. Une dichotomie évidente entre nature et produits industriellement transformés nourrit alors une réflexion vers le «low-tech».

Xochi est donc un projet «low-tech».

Aquaponie

*L'aquaponie n'a pas pour seul but la production de poissons ou de légumes, ce dispositif peut aussi être ornemental, comme par exemple avec le projet Local River» de Mathieu Lehanneur.*²

Mathieu Lehanneur, propose ici une œuvre vivante qui utilise l'aquaponie. (Fig.1) Il semble opportun à présent de se pencher sur ce qu'est réellement l'aquaponie.

L'aquaponie n'est pas un sport avec des poneys ! Il s'agit bel et bien d'un système de culture hors sol ! oui !

Nourrir des poissons pour nourrir des plantes ! Les nutriments sécrétés par les poissons permettent la croissance des plantes, c'est ce que l'on nomme la circulation de l'azote. Les racines des plantes sont plongées directement dans l'eau, ou dans des billes d'argiles et ça pousse ! Pas besoin de terre.

*«Les poissons salissent l'eau pour les plantes et les plantes nettoient l'eau pour les poissons. C'est un écosystème miniaturisé en circuit fermé. L'eau tourne avec les différents canaux.»*³

² — source réalisation de Mathieu Lehanneur <http://www.mathieulehanneur.fr/project/local-river-127>

³ — www.aquaponie.bio

Un système propre sans pesticides ou engrais à l'inverse de l'hydroponie ou aéroponie qui n'utilisent pas de poisson mais des pesticides ou des produits phytosanitaires.

A toute fin utiles, L'hydroponie est un système proche de l'aquaponie. L'objet Xochi en lien avec l'aquaponie peut faciliter l'observation d'un micro-écosystème, la compréhension de l'utilité de micro-organisme comme souhaite le faire Justine Baillet Pauline Fleury, le but est d' apprendre à le connaître et à comprendre leurs rôles au sein de notre écosystème, que cela soit dans l'eau, ou dans le sol.

Mais comment la transformation des déjections des poissons permet-elle de nourrir les plantes ? Un circuit hydraulique fermé permet d'accueillir un bassin pour des poissons, et la circulation de l'eau permet de nourrir les plantes.

La particularité de Xochi réside dans cette partie technique du projet. Paul Lossen a conceptualisé et redessiné la tuyauterie pour en réaliser une en terre cuite. Le concept «low-tech» prend tout son sens ... L'argile provient du bassin parisien, l'aquarium (bassin pour les poissons) est aussi issu d'une entreprise parisienne, les matériaux sont proches de leurs lieux d'extraction. Le circuit est court.

Insectes & Champignons

La culture de champignons est aussi possible au sein de Xochi ! Xochi est un Tetris du vivant, de par sa forme cubique mais aussi car il propose plusieurs modes de cultures rassemblées dans une seule forme architecturale.

L'hôtel à insectes est, quant à lui, le dernier axe du projet. Il permet d'avoir un panel de productions alimentaires - légumes, poissons, champignons - et d'insectes. Dans ce cas, les insectes vont permettre la dégradation rapide des déchets organiques.

D'une toute autre manière le projet «Banc refuge»Imaginé par Julien Hoffmann, Naturaliste et Philippe Riehling, Designer dévoile l'hôtel à insectes classique comme partie intégrante du paysage urbain. (Fig.2)

Le banc devient multifonction ; il est à la fois un objet utilitaire pour le confort des passants et un refuge pour les insectes grâce à sa propre composition soit un mélange de plusieurs milieux (roche, paille, bois...).

Le projet «Banc refuge» est différent du projet Xochi. Dans un cas, les insectes trouvent un habitat propice qui s'intègre au paysage, dans l'autre, en l'occurrence Xochi, ils se reproduisent. Néanmoins ces projets restent complémentaires. La présence des insectes permet l'observation directe du vivant, et un choix judicieux d'insectes permet d'éviter l'utilisation d'insecticides ; c'est une technique recommandée en permaculture.

Yohana Bourges propose parallèlement, ses recherches sur le sujet «Biodivert-cité», ou l'observation du vivant via des hôtels à insectes. Les insectes, souvent considérés comme des nuisibles, deviennent ici l'objet

¹ — Source : Low tech lab site web + consulté le <https://lowtechlab.org/fr>

d'observation, de protection, car ils ont une réelle utilité dans notre écosystème, et font partie de la biodiversité.

Jean-Baptiste et Paul, continuent de renforcer leurs connaissances sur le sujet en partageant des articles ou en allant directement manipuler les champignons, en réalisant des tests. Jean-Baptiste a quant à lui fait un stage dans une ferme aquaponique déjà existante et fonctionnelle dans l'hexagone. Paul et Jean-Baptiste font grandir du Mycélium, d'un champignon plutôt technique qui prend racine dans les sous-bois.

La Fabrique de l'Architecture Bricolées ou Fab propose l'utilisation du mycélium dans l'architecture. Plus précisément, elle conçoit une brique à base de déchets organiques (marc de café, ou déchets compostables) dans laquelle le mycélium grandit. Le champignon devient alors un isolant. fig. 3

Dans le projet Xochi, l'intégration du champignon permet d'élargir le champ expérimental du système aquaponique.

Quatre façades qui produisent la vie, un paysage artificiel qui recrée un mini-écosystème...

Xochi est un objet, outil de production, c'est un bon moyen pour observer le vivant, le cultiver et le consommer. Ce projet périurbain, questionne aussi la production alimentaire, nos modes de productions, il réinvente le métier d'agriculteurs, et modernise le maraîchage.

Xochi est durable !

Energie positive, Xochi dispositif qui peut être installé partout, comme Xochi est un système de culture hors sol et imaginé pour investir des lieux périurbains, il peut s'implanter partout. Intérieur ou extérieur il se déploie sur des sols pollués ou des zones industrielles comme des parkings par exemple. Xochi peut même «guérir» le sol via les composts et les insectes produits dans sa structure. Plus précisément, si par exemple le Xochi investit un parking, nous pourrions cultiver des fruits, des légumes, et produire des poissons, tout cela sur un sol pollué, internet, ou qui aurait impliqué du gros œuvre.

La notion de «low-tech» importante pour les concepteurs du projet fait écho aux réflexions sur les énergies positives car Xochi tente au maximum de limiter ses déchets ; de plus les seuls déchets rejetés par cette installation sont organiques et donc compostables.

Les matériaux proviennent d'artisans locaux. Ici, Douelle life pour le bassin imaginé pour l'accueil des poissons et Bermann Terre qui fournit l'argile, deux entreprises parisiennes et qui sont donc locales.

Si nous calculons le bilan carbone de cette installation, je suis certain qu'il sera négatif.

De plus la structure imaginée en forme de cube n'est que le prototype d'un projet bien plus vaste et ambitieux car Paul et Jean Baptiste, proposent de déployer Xochi sur une péniche réhabilitée, voire même de fabriquer la serre aquaponique du futur sous un dôme de verre. Le dispositif bien pensé de xochi permet de redessiner

les futurs mode de production Pour l'heure le projet est lancé, Xochi déesse des champs et de la fertilité a vu le jour, c'est encore l'embryon d'un projet fantasmé depuis presque 2 ans.



**comme
yeux**

**par
julie beaubeau**



fig.1

Dessin de forme, pratique utilisée dans les écoles Steiner pour initier l'enfant à l'écriture et la géométrie



fig.2

Activité permettant de développer la coordination des gestes chez l'enfant



fig.3

Réalisation de structures en bois par les étudiants designer au s'bokal lors du workshop



fig.4

Atelier sérigraphie réalisé lors du workshop au s'bokal par les étudiants designer



fig.5

Couvercle de conserve, support d'expérimentation de Paola



fig.6

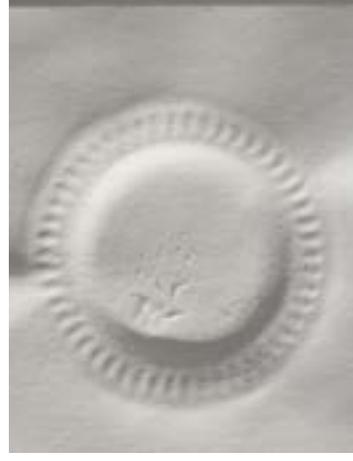


fig.7



fig.8

Expérimentations plastiques de Paola, étudiante en design de produit. Travail sur l'empreinte, la trace

Expérimentations techniques de Chloé et Pauline étudiantes en design produit et graphisme, sur la lactofermentation des aliments



fig. 9



fig. 10

Atelier lactofermentation à l'Institutlab avec les inventus des marchés de Strasbourg



fig. 11

Expérimentation de Chloé et Pauline sur la lactofermentation



fig. 12

Livret repertoirtant des observations des expérimentations



fig. 13

Expérimentation de Noémie et Rosalie, étudiantes en design graphisme et d'espace, sur le séchage des aliments



fig. 14



fig. 15



fig. 16

Suite à l'atelier Disco soupe réalisé avec des inventus de légumes, distribution de soupe



fig. 17

Fruits et légumes récupérés sur les marchés de Strabourg (Invendus)



fig. 18

Atelier TamTam au s'bokal avec la classe de CM1 de l'école de Merkwiller



fig. 19

Atelier lactofermentation à l'insitlab avec les invendus des marchés de Strabourg



fig. 20

Atelier Disco' soupe au s'bokal avec la classe de CM1 de l'école de Merkwiller et les étudiants de l'insitlab



fig. 21

Réalisations des enfants de CM1 lors de l'atelier TamTam au s'bokal



fig. 22

Site web de la conserverie Locale, lieu qui transforme les denrées écartées de la production ou de la distribution en conserve



fig. 24

Expérimentations de germination de Sophie et Elissa



fig. 25



fig. 25

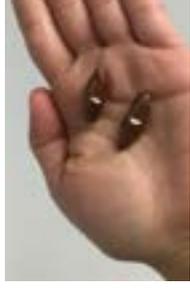


fig. 25



Prototypage d'observation de



fig. 27



fig. 26



Expérimentations sur la moisissure de Sophie et Elissa

fig. 26





Expérimentations sur la germination, patate douce, de Sophie et Elissa étudiantes en design graphique et produit

fig. 28



Expérimentations sur la germination, patate douce, de Sophie et Elissa étudiantes en design graphique et produit

fig. 28



Invidus alimentaires jetés dans une grande surface

fig. 29



Bocaux, réalisés par les étudiants de l'insitlab, à partir d'invidus des marchés de Strasbourg

fig. 30



Pot de pâte à tartiner bio et son étiquette

Nutrition - Valeurs moyennes pour : 100g - Gemiddelde waarden per: 100g	
Energie	2150 kJ 517 kcal
Matières grasses / vetten zoutvrij / without vegetable	37 g 5,0 g
Glucides / Koolhydraten zoutvrij / without sugars	56 g 36 g
Fibres alimentaires / Vetsels	4,4 g
Protéines / Eiwitten	8,0 g
Sel / Zout	0,13 g

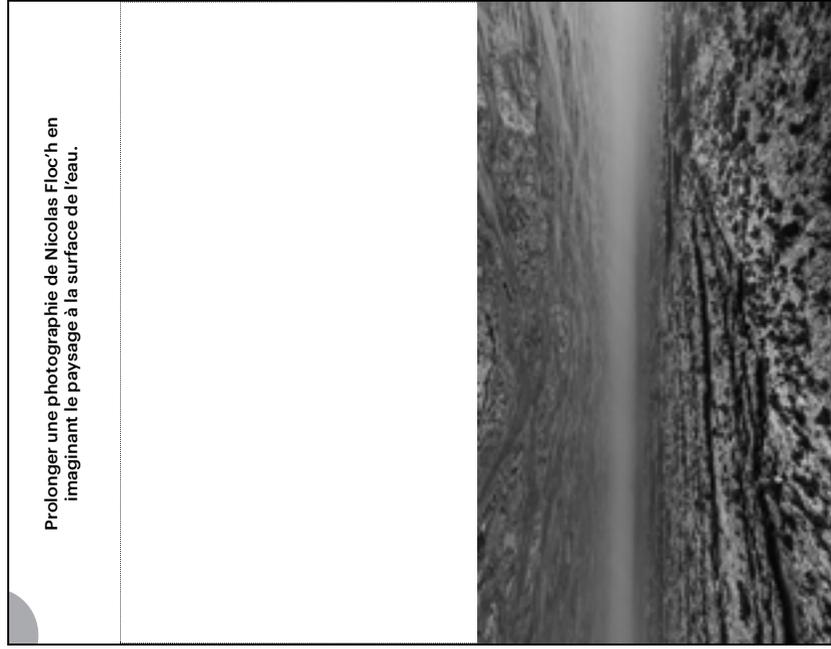
fig. 31



Pot de Nutella et son étiquette

Valeurs moyennes pour 100g	
Energie	2270 kJ 539 kcal
Matières grasses	30,7 g
dont acides gras saturés	10,6 g
Glucides	57,2 g
(dont sucres)	16,3 g
Protéines	8,3 g
Sel	0,07 g

fig. 31



Prolonger une photographie de Nicolas Floch en imaginant le paysage à la surface de l'eau.

Outil du regard, proposé par le FRAC de Provence Alpes Côte d'Azur pour l'exposition de Nicolas Floch

fig. 32

Carnet d'exploration personnel de :

Nicolas Floch

Frac Provence Alpes Côte d'Azur

Du 25 septembre 2020
au 17 janvier 2021

Carnet d'exploration

Paysages productifs

Si j'étais un explorateur ou une exploratrice, quels paysages maritimes ou terrestres j'aimerais découvrir ? (jungle, désert, rivière, ciel ...)

Avant la découverte des oeuvres

Qu'est ce que l'on peut trouver sous la mer ?

Quelles couleurs peut-on retrouver sous l'eau ?

Je peux indiquer sur la carte un lieu qui m'intéresse.

fig. 32

Outil du regard, proposé par le FRAC de Provence Alpes Côte d'Azur pour l'exposition de Nicolas Floch

La vision nous permet de distinguer des détails, de voir les couleurs et le relief et de suivre du regard un objet en mouvement. De tous les sens, la vue est celui qui nous donne le plus d'informations. En effet, plus de 50% des informations reçues par le cerveau sont visuelles¹. Mais par les yeux, nous faisons bien plus que voir. Nous apprenons, nous entrons en contact avec le monde extérieur, nous établissons des relations. Quel est le rôle des yeux sur l'être humain en devenir? Comment la vue agit-elle sur nos perceptions et conditionne-t-elle nos comportements? Un apprentissage du regard est-il nécessaire? Dans le cadre des objectifs TEPOS 2037, quelle pédagogie pouvons-nous imaginer? Les jeunes de 2037 ont environ trois ans aujourd'hui, alors quelle éducation leur donner pour qu'ils deviennent des citoyens «bien voyants»?

Les yeux nous permettent de porter notre regard sur le monde, mais un regard conditionné par notre éducation et la société. Les objectifs TEPOS 2037 de la Sauer-Pechelbronn nous demandent de porter un regard différent sur notre environnement. Il s'agit alors de sensibiliser, d'éduquer, de valoriser les ressources locales pour changer les regards. Il est également important d'éduquer le regard pour parvenir à un regard critique, sensible et conscient. Apprendre à regarder autrement, c'est aussi percevoir au-delà des a priori, des préjugés, des conditionnements, et ainsi devenir plus ouvert d'esprit et plus tolérant. Un regard plus posé, plus conscient ose plus facilement se tourner vers l'intérieur. Ce regard est tout autant essentiel pour se comprendre, devenir qui nous sommes et vivre avec créativité.

« D'un œil, observer le monde extérieur, de l'autre regarder au fond de soi-même ».

Amedeo Modigliani

Dans le cadre de notre expérience de formation de designer, l'apprentissage du regard se fait par l'observation de ce qui nous entoure, par l'assimilation de connaissances techniques, artistiques, par la reproduction de gestes, de pratiques, et enfin par la création.

Sur le thème des yeux, quelques idées développées en lien avec les travaux que nous avons menés durant notre formation à l'Insitulab:

>Les yeux, au cœur de l'apprentissage - Depuis la naissance on apprend avec les yeux, on appréhende le

1 — (<https://www.corpscite.be/xml/sites-IDC-2125-SITE-2064-IDD-4128-IDS-3281-.html#:~:text=La%20vision%20nous%20permet%20de,par%20le%20cerveau%20sont%20visuelles.>) consulté le 5 novembre 2020

monde extérieur grâce à la vue.

>La perception visuelle et le sens esthétique comme moteurs de l'expérimentation matérielle - une approche de la conservation alimentaire par les yeux. On expérimente et on se questionne grâce à la perception des choses.

>Une vision structurée par la culture - comment le sens esthétique guide notre rapport aux aliments. On redécouvre, on grandit en changeant sa vision.

>Éduquer le regard pour modifier les habitudes - un enjeu méthodologique pour le territoire. On éduque son regard.

I) On apprend avec les yeux

Coordination œil-main

La coordination œil-main peut se définir comme l'habileté qui nous permet de réaliser des activités pour lesquelles nous utilisons les yeux et les mains de manière simultanée. Nous utilisons les yeux pour diriger l'attention et les mains pour exécuter une tâche déterminée².

La coordination œil-main ou plus précisément la coordination de la vision et de la main est importante pour le développement de l'enfant. De la naissance jusqu'à l'âge de 5 ans, cette capacité motrice ne cesse de s'améliorer, permettant au tout petit d'effectuer des actions de plus en plus précises et d'utiliser les objets qui l'entourent de manière autonome. Un bébé qui naît ne dispose pas encore de la coordination œil-main, sa vision et ses mains fonctionnant de manière indépendante. Ce n'est que vers 3 ou 4 mois que l'enfant prendra conscience de ses mains en tant que partie de son corps et commencera à les diriger vers les objets qui l'intéressent.³

Les activités manuelles de dessin, ou encore de pliage, sont idéales pour parfaire cette coordination entre 4 et 5 ans et présentent de nombreuses vertus pour l'évolution de l'enfant. En effet, le dessin, la reproduction de formes, le coloriage développent la motricité fine et préparent l'enfant à l'écriture. (fig 1) Ces activités améliorent sa compréhension de l'espace, lui permettent de s'exprimer et stimulent sa créativité.

Dessiner en fermant les yeux est aussi une pratique intéressante, elle développe le sens kinesthésique et oblige à une plus grande intériorisation. La main cherche à retrouver les repères spatiaux d'une autre façon et n'est plus sous l'emprise de l'œil. Certains artistes tels que Matisse et Rodin se sont prêtés à cet exercice dans leur processus de création. «Lorsqu'il

2 — <https://www.cognifit.com/fr/science/capacites-cognitives/coordination-motrice>

3 — <https://www.vivacrea.com/blog/developpement-coordination-oeil-main-n27>

exécute un portrait, Matisse ne cherche pas le mimétisme ou l'effet de réel, mais plutôt l'expérience d'une vision intérieure et invisible à l'œil»selon Charlie Carroll-Beauchamp.⁴

La coordination œil-main restera essentielle dans toutes les activités de la vie quotidienne (cuisiner, faire un dessin, insérer une carte de crédit dans un distributeur, taper sur un clavier d'ordinateur, lancer et/ou attraper des objets, etc.) (fig 2)

Dans les métiers manuels, la coordination œil-main est très largement sollicitée. Pour le designer, l'œil et la main sont ses principaux outils. Grâce à l'observation, il pourra imiter les gestes, les attitudes des professionnels, les ajuster, les perfectionner et s'en emparer. Avec l'œil il apprend à voir, avec la main il apprend à créer, à composer, à fabriquer...(fig 3 et 4)

Les étudiants de l'InSituLab ont mobilisé cette capacité de coordination entre l'œil et la main notamment dans l'inventaire plastique réalisé sur les formes de conservation alimentaires.

Par exemple, les expérimentations de Paola Bousseau permettent de rendre visible une texture, autrement dit de donner à voir quelque chose de palpable. Dans son protocole de réalisation, elle repère grâce à la vue et au toucher, un contenant avec des bosses, des aspérités, elle vient ensuite presser un papier dessus pour en extraire la trace. «Garder l'empreinte: J'ai réuni de nombreux contenants de ma cuisine et de ma salle de bain. J'ai humidifié du papier que j'ai pressé contre le cul, le fût ou le bouchon de mes contenants» Avec sa main Paola vient exercer une pression contre des objets texturés, par ce geste, cette action, elle révèle à l'œil la texture tangible. (fig 5 à 8)

II) On expérimente avec les yeux

Grâce au sens de la vue, on peut observer les expérimentations, relever ce qui fonctionne et ne fonctionne pas, ajuster, compléter, refaire, jusqu'à aboutir à de bons résultats. (fig 14 à 16)

L'expérimentation est au cœur de notre pratique de designer. Le projet d'inventaire technique que nous avons accompli durant le confinement nous a permis d'expérimenter des techniques de conservation d'aliments. Nous avons testé différentes façons de faire, avons observé ce qui se produisait sur l'aliment, et nous en avons tiré des connaissances et des savoir-faire.

Elissa Ferjani et Sophie Perrin ont exploré la germination. Sans connaissance, ni recherche en amont, elles ont recueilli des graines et ont tenté de les faire germer. Différentes sortes de graines, dans différents milieux, avec des temps de germination plus ou moins longs. «Au cours de nos différents tests et expérimentations, nous nous sommes rendues compte

4 — <https://archipel.uqam.ca/12354/1/M16044.pdf>

que la plupart des graines et noyaux germaient assez facilement (noyau d'avocat, pépins de pomme, graines de potirons, pépins de citron, graines de mangue...). Cependant elles ne germent pas toutes à la même vitesse et au fil de nos tests nous nous sommes aperçues que l'environnement dans lequel elles étaient placées était très important. Pour se développer de façon optimale, les graines ont besoin d'un environnement chaud et humide (20°C). Il y en a qui prennent un peu plus de temps comme: les dates (1 mois), la patate douce (1 mois), la mangue (3 mois), le radis (7 jours), l'oignon (15 jours). Ces noyaux et bulbes forment des racines et une tige avec des feuilles.» (fig 25 et 28)

Suivant leurs observations... Elles se sont également penchées sur le phénomène de moisissure.(fig 26) Grâce à la même démarche d'expérimentation, elles ont pu déterminer quel environnement était le plus propice au développement de champignons. «Afin de varier au maximum nos expérimentations, nous avons joué avec plusieurs facteurs: le milieu environnemental, le support, et l'aliment en question. Différents milieux: à l'air libre, enfermé dans du sopalin, au soleil, etc. Différents supports: cellulose, carton, métal, sopalin, etc. Différents aliments sur lesquels les champignons devaient se développer: banane, orange, citron, épluchures, mais aussi du marc de café... A travers ces tests, l'objectif était d'observer le phénomène de moisissure, les différentes réactions qui pouvaient s'y produire et les différents stades de transformation des éléments testés.»

Pendant le confinement, Chloé Schlauder et Pauline Fleury ont testé une autre manière de conservation des aliments: la lactofermentation.(fig 9 à 12) Il s'agit d'un mode de fermentation qui, en présence de glucides et de bactéries spécifiques, induit la formation d'acide lactique. Après plusieurs tests avec différents aliments, différentes méthodes de lactofermentation et en observant ce qu'il se produisait, elles ont fait des constats et ont été capables d'énoncer des recommandations.(fig 13) «Descendez les bocaux à la cave (15 degrés). Après quelques jours l'eau se colore, une mousse se forme à la surface.» L'observation permet ici de se rendre compte du processus de fermentation à savoir la transformation des sucres par les bactéries en acides lactiques. Ce processus est invisible à l'œil mais le changement visuel de l'eau en est le témoin.

III) On change/ évolue/ grandit avec les yeux

Nos diverses expérimentations qui s'appuient sur nos perceptions contribuent à nous faire évoluer.

Pour préparer notre travail autour du thème de la conserverie nous avons mené une enquête sociologique. Nous avons rencontré divers acteurs liés à l'alimentation et à la conservation des aliments.

Lors du workshop au s'bokal, nous avons proposé un atelier disco'soupe avec une classe de CM1. (fig 17 et 21) Cet atelier nous

a permis de montrer aux enfants que le goût-esthétique des aliments (légumes «moches») ne correspondait pas au goût-gustatif, car ils ont bien apprécié leur soupe. Nous avons également mené un atelier de lactofermentation. (fig 11 et 20) Nous sommes allés sur les marchés et chez des producteurs récupérer des invendus, des fruits et légumes abîmés, afin de les transformer en conserves.(fig 18) Grâce à cette méthode de conservation, nous avons pu valoriser des aliments à l'aspect peu attrayant, abîmé et plus commercialisables, en allongeant leur durée de vie, en augmentant leur bienfaits nutritionnels et en les proposant à la dégustation. Il faut donc changer nos pratiques pour éviter le gaspillage alimentaire car le goût-gustatif est souvent indépendant du goût-esthétique.

Pour beaucoup des acteurs que nous avons rencontrés, la démarche de conservation est née d'une volonté de réduire les déchets alimentaires. Les rebuts servent à créer de nouveaux produits et peuvent ainsi être considérés comme une autre sorte de matière première : «Tous les vendredis, je vais au marché de Romainville pour collecter des fruits et des légumes qui sont trop mûrs pour être vendus, mais délicieux et je les transforme ensuite en confiture pour éviter qu'ils soient perdus.» explique la fondatrice de Les confitures Re Belle. La valorisation de ce qui aurait pu être jeté est un pas de plus vers une conservation vertueuse. Les fruits et légumes «moches» ou trop mûrs, les épluchures, les jus, ce qui semble être un déchet pour quelqu'un peut être un ingrédient aux yeux d'un autre. (fig 24 et 30)

En invitant les consommateurs à manger des produits issus de la récupération, on les initie à de nouvelles pratiques, on change leur perception du déchet. Ainsi on remet en cause les critères esthétiques d'un aliment. Ce qui est beau n'est pas forcément bon et ce qui est laid n'est pas forcément à jeter. « Et si on récupérait les invendus des producteurs et des grossistes? S'ils sont moches mais qu'ils sont bons, qu'est ce que ça change? »(fig 17, 21 et 29)

IV) On éduque son regard, on s'éduque à l'image

Dans une société où l'image est omniprésente, il semble important d'éduquer notre regard pour ne pas se laisser manipuler, dans le domaine de la publicité mais aussi dans celui de l'information.

Lors d'une étude en socio, je me suis penchée sur l'influence que les images ont sur nos comportements. J'avais alors pris l'exemple des produits bio et de toute l'imagerie qui les entoure. Les produits bio sont reconnaissables aux labels AB et Eurofeuille de couleur verte inscrits sur l'emballage. Les marques en plus du logo optent pour un graphisme simple, sobre, dans les tons vert, marron, beige, donnant une impression d'un produit naturel. Par exemple l'étiquette du pot de pâte à tartiner bio présente plusieurs éléments de nature: herbes, noisettes entières dans leur coque, mise en valeur des labels bio et du logo carrefour BIO constitué d'un arbre détourné dans le «O». (fig 31) Tous ces éléments réunis véhiculent l'image d'un produit sain, mais en réalité, il s'agit d'un produit gras et sucré qui n'est pas bon pour la santé. Cette communication

particulière autour des produits biologiques influence le consommateur, lui inspire confiance et conditionne son comportement.

Face à ce constat, il semble important d'être plus conscient de l'influence des images qui ne reflètent pas forcément la réalité.

Benoît Labourdette, cinéaste et pédagogue, relève ainsi l'importance d'éduquer à l'image dans le parcours scolaire et non scolaire car le jeune public fait un usage massif des images «Nous ne sommes plus seulement spectateurs mais de plus en plus des acteurs d'un nouveau système médiatique, avec la multiplication des caméras dans les poches de chacun notamment»⁵. Il propose en ce sens des ateliers audiovisuels pour la construction d'une pensée critique.

Par ailleurs, l'éducation du regard permet de comprendre des œuvres artistiques. Il est important d'initier le public à regarder l'art selon un protocole pour les amener à saisir l'œuvre.

C'est la démarche du FRAC de Provence Alpes Côte d'Azur qui propose pour chaque exposition un outil du regard qui permet de guider le visiteur dans sa découverte des œuvres. Par exemple, l'exposition «Paysages productifs» propose un kit au spectateur pour observer et s'immerger dans l'univers de l'artiste Nicolas Floc'h.(fig 32) Ce kit est constitué d'un carnet d'exploration, de feuilles pour dessiner et imaginer la suite de l'œuvre, d'un jeu pour observer les détails, etc... et offre différentes activités ludiques qui amène à avoir une approche différente avec l'œuvre.⁶

Dans le cadre d'un territoire en transition écologique il est important d'éduquer les enfants à ne pas devenir des sujets passifs de la société de consommation mais des acteurs au regard critique. Il appartient aux éducateurs de fournir des outils: des débats, des ateliers qui conduisent à une réflexion, à une compréhension, des dispositifs qui poussent notre réflexion au-delà de ce qui est vu par nos yeux.

Conclusion

Les yeux jouent un rôle primordial dans notre développement. La vue influence nos choix, nos agissements. Elle nous permet d'entrer en contact avec notre environnement, de tester et d'expérimenter.

Sur le territoire TEPOS 2037, j'imagine que les yeux soient au cœur de tous les apprentissages. Pour cela, le temps de l'expérimentation, de l'observation, de la compréhension, et de l'évolution est nécessaire. J'imagine que l'éducation puisse permettre de développer et de valoriser les compétences manuelles et artistiques autant que les compétences intellectuelles. La coordination oeil-main serait favorisée pour forger une habileté

5 — <https://www.benoitlabourdette.com/ressources/livres/livre-education-a-l-image-2-0?lang=fr>

6 — <https://www.fracpaca.org/Outil-du-regard-pour-l-exposition-de-Nicolas-Floc-h>

confiante dans les activités manuelles. De plus, j'imagine une éducation bienveillante où l'enfant en confiance pourrait grâce au jeu libre et à la liberté d'initiatives acquérir par imitation et par expérimentation les savoirs scolaires. J'imagine une école qui éduquerait le regard des élèves, d'une part pour qu'ils deviennent critiques mais aussi conscients afin de comprendre les enjeux actuels et devenir des citoyens plus responsables. D'autre part, éduquer le regard, c'est aussi être capable de le porter sur soi-même, apprendre à nommer et à gérer ses émotions, à exprimer ses pensées, à écouter celles des autres et à diversifier ses points de vue.

Et pour aller encore plus loin, les neurosciences révèlent l'existence des neurones miroirs. Ces neurones joueraient un rôle dans l'organisation des relations sociales, dans l'apprentissage par imitation, dans les processus affectifs tels que l'empathie. L'identification des neurones miroirs d'abord observés dans le cortex du singe est due au professeur Giacomo Rizzolatti⁷. Grâce à ces neurones, nous serions capables d'activer les mêmes neurones que ceux activés par le sujet observé. Ces neurones déchargeraient des potentiels d'action pendant que l'individu est immobile mais voit (ou même entend) une action effectuée par un autre individu, voire même quand il pense que ce dernier va effectuer cette action.

Quelles seront les conséquences de ces nouvelles connaissances dans le design et l'éducation? Comment mobiliser au mieux les neurones miroirs pour que les enfants d'aujourd'hui deviennent des êtres plus humains et responsables?

7 — https://www.academie-sciences.fr/pdf/membre/s121206_rizzolatti.pdf



**comme
zoom**

**par
lucas moreau**



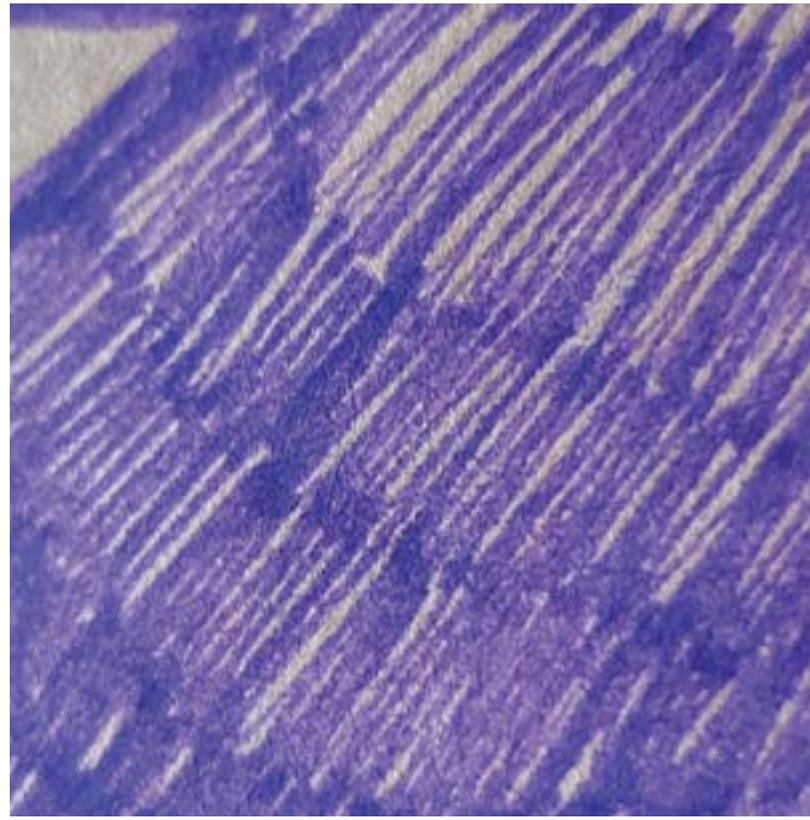
repiquage de petits pois, 2020
Cyril NICCOUD et Justine BAILLET



séchage de pommes, 2020
Cyril NICCOUD et Justine BAILLET



Vinaigre de pommes, 2020
Chloe SHLAUDER et Pauline FLEURY



dessins de cruches, 2020
Céline ABADINE

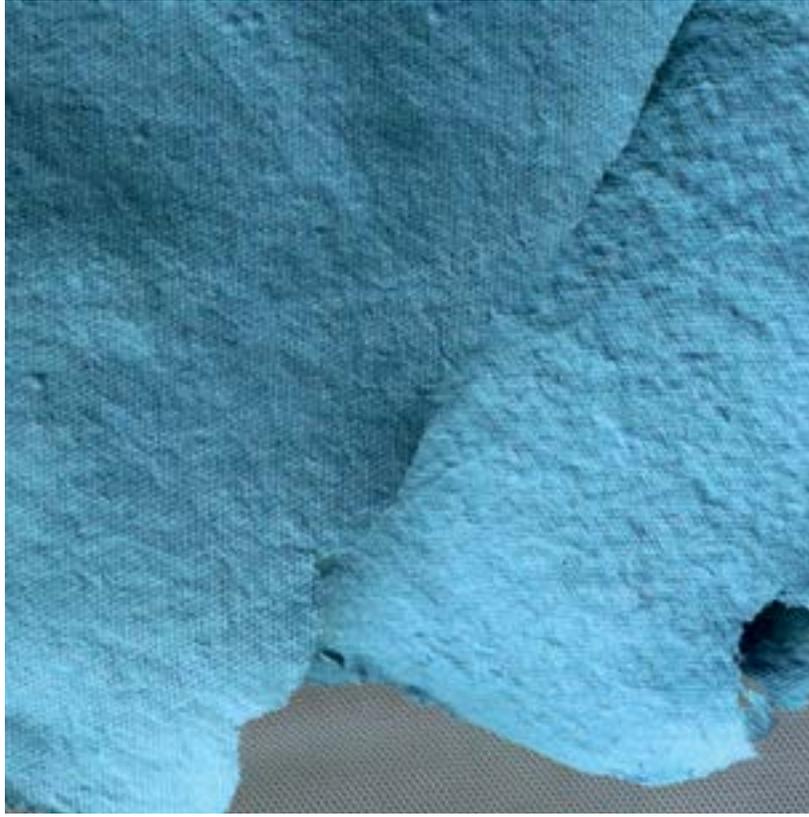




Jus de grenade, 2020
Aurélien LE NY et Lucas MOREAU



Figeo de dévot, 2020
Ermine CAILLET, Camille ROIGNANT
et Emeline PRIGENT



Papier ensencé, 2020
Mélanie MATHIEU et Céline ABADINE



Protéofaçon, 2020
Hughes HERPHELIN et Jules DIDIER

Faire un zoom, c'est questionner l'échelle d'analyse. Pour un projet de transition, ou un projet de design, c'est l'occasion d'imaginer des scénarios alternatifs et des solutions nouvelles. Pour l'autonomie alimentaire du territoire, la chaîne industrielle alimentaire et les produits vendus d'un point de vue écologique et social sont regardés de près comme de loin. Envisager des solutions et des scénarios alternatifs est impératif dans une époque de grande remise en question des processus industriels et d'organisation sociale. La notion de zoom permet de faire évoluer l'échelle d'analyse et de transposer des pratiques en redistribuant les rôles de chacun. Il est plus que nécessaire de laisser la porte grande ouverte à toutes les remises en questions alimentaires qui fleurissent partout en France aujourd'hui. Il est temps de laisser un espace de liberté aux solutions alternatives qui permettent de repenser nos modes de vie par l'alimentation.

1-Changer d'échelle

a) Méthodologie d'analyse, se rapprocher

Le film plastique libère la petite cagette de fraises qui se repose sur la table en bois. Les rayons lumineux du soleil révèlent le rouge intense de ces fruits estivaux, alors, un petit pétilllement dans la mâchoire inférieure se fait sentir. Avant de se relâcher dans cette aventure gustative, une interrogation traverse pourtant l'esprit.

Comment ce petit cadeau sucré est arrivé jusqu'ici ?

En questionnant le parcours, la vie de ce produit posé juste là, une histoire se révèle et un système industriel qui en dit bien plus que sa douceur gustative s'en dégage. La machine paraît si grande, que cela peut s'apparenter à de la magie. Pourtant ce n'est que le fruit d'un système industriel où chacun y trouve son compte, sans penser à la globalité du parcours et l'impact sur la Terre et l'Humain.

Se rapprocher d'un produit, c'est d'une part, prendre le temps de se poser les bonnes questions sur son alimentation quotidienne. Questionner ses gestes mécaniques est impératif au moment où il est nécessaire de faire évoluer son quotidien vers plus d'autonomie, vers un respect de l'environnement et un respect du citoyen. Représenter, de manière plus ou moins physique et palpable, la situation et le parcours d'un produit créé permet aussi d'en identifier les acteurs, les transports, les intermédiaires, la géographie et le facteur temporel qu'il a emmagasiné.

Une pensée à visée autonome, comme induite par le contrat TEPOS37 déclaré par la Sauer-Pechelbronn, encourage l'évolution du système actuel de façon à le rendre bien plus territorialisé, plus artisanal, plus respectueux. Faire ce zoom alimentaire est un engagement écologique et humain. En effet, en prenant

le temps, à plusieurs, et en remettant au cœur des préoccupations le rapport au vivant, cette analyse prend un tout autre sens. En parlant de l'alimentaire, de façon large, toutes les faces de cette recherche d'autonomie ressortent. Par exemple, la question du transport, donc de l'énergie déployée lors de l'acheminement d'un point à l'autre, se pose. Le parcours social qu'a vécu ce produit peut aussi être analysé, la nature des échanges monétaires, intellectuels, émotionnels sont aussi des facteurs qui, de façon plus ou moins directe, influent sur le consommateur en bout de chaîne, la qualité et la tangibilité du produit. En déroulant la pelote qui constitue le système existant, tous les petits aspects qui constituent la nature du produit fini se dévoilent.

Les outils d'analyse peuvent être divers. En effet, de manière macroscopique, comme d'un point de vue microscopique, avec une approche plus ou moins sensible, les résultats sont différents et se croisent. En 2019, l'Atelier des Chercheurs, un collectif de designer engagés, présente *Millefeuille*, un système de visualisation géographique. Ce projet permet d'empiler rapidement et de croiser des données brutes avec des représentations sensibles.

b) Transposer la chaîne industrielle à une échelle locale

Réduire l'échelle d'un système lourd et complexe redéfinit le rapport de chaque maillon de la chaîne industrielle, celui avec le produit, mais aussi avec autrui. Schématiser puis inclure le long parcours d'un produit en le transposant à un territoire donné permet de redistribuer les rôles de façon ultra localisée. Du champ à l'assiette, dans la chaîne contemporaine la plus répandue, beaucoup d'industriels sont présents, parfois très éloignés les uns des autres et faisant partie du même système. Entre la production, la transformation, le conditionnement, la centralisation et l'achat, il y a souvent des milliers de kilomètres parcourus, même entre des pays différents. La taille de cette sphère industrielle induit des coûts écologiques astronomiques, influe négativement sur la qualité du produit et efface toute reconnaissance sociale vis-à-vis du produit vendu.

Ayant fait ce constat écocide qu'induit ce lourd parcours alimentaire, il est intéressant de l'imaginer à une échelle locale, pour en dégager des solutions respectueuses du vivant. Pour commencer, et en abordant des termes communs tel que le «circuit-court», il est facile d'imaginer le consommateur se rendre directement chez le producteur. Ce scénario induit qu'un producteur dispose d'un espace de vente, emploie un vendeur ou donne de son temps et déploie une communication à échelle plus ou moins large par rapport à l'exploitation. Le consommateur dispose d'un contact direct avec le producteur, ce qui lui permet d'avoir une transparence accrue du produit. De plus, il sera bien plus frais et de qualité nutritionnelle et gustative plus importante. En somme, il s'agit là d'une solution déjà bien répandue mais il existe aussi quelques modèles alternatifs de vente. Parfois, il s'agit de «cueillette», un champ en

libre-service, d'autres fois, il s'agit de paniers de légumes déposés directement chez soi ou dans des relais. D'autres organisations permettent d'avoir accès à des produits plus variés, tout en s'inscrivant dans une dynamique locale et respectueuse de l'environnement. Il peut s'agir de coopératives de producteurs, mais aussi d'épiceries coopératives, où chacun donne un peu de son temps contre un accès à moindre coût à des produits de qualité.

Transposer littéralement la chaîne industrielle alimentaire à une échelle aussi réduite que celle de la communauté de commune Sauer-Pechelbronn, permet d'imaginer des scénarios alternatifs concrets. Il est désormais possible de projeter des systèmes qui repensent toute la chaîne de production jusqu'au traitement des déchets (voir *D - Déchets*). Les liens entre producteurs et consommateurs transforment la relation qu'ils entretiennent et redéfinissent aussi leurs rôles.

Et si le consommateur devenait aussi transformateur ?

2-Redéfinir les rôles

a) Devenir consomm'acteur

S'investir physiquement et intellectuellement directement dans sa consommation permet de s'en rapprocher, ce qui pousse la réflexion et transforme le rapport vis à vis de l'aliment. Aujourd'hui, les pratiques de conservations d'antan reviennent de plus en plus et sont accompagnées des traditions d'autres cultures, comme les fermentations asiatiques, d'Europe de l'Est ou du monde entier. Ces transformations se veulent à la fois pratiques (conservation) mais aussi gustatives. En effet, par la fermentation, ou tout autre pratique «maison» de transformation, le produit prend une nouvelle forme, et change même parfois sa constitution nutritionnelle. Dans un réseau de consommateurs-transformateurs, il est facile d'imaginer des échanges, des recettes, des lieux pour se retrouver et en somme, tisser des liens entre citoyens et s'approprier son alimentation. D'une part, cette communauté participerait à une économie ultra localisée, de l'autre, elle serait assez puissante pour pouvoir influencer positivement l'offre alimentaire du territoire. L'implication dans la chaîne de production ou de transformation révèle, de plus en plus, un grand intérêt. Pendant le workshop s'Bokal de l'In Situ Lab à Preuschorf, divers ateliers autour de l'alimentaire ont été proposés aux habitants. Il était très intéressant de recenser les retours et capter les envies qui émergeaient à ce moment-là. D'une part, il s'agissait d'un retour vers des techniques oubliées, ancrées dans les familles mais perdues depuis 2 générations. Il y avait aussi à ce moment-là une volonté d'innovation, il était question de nouvelles saveurs, nouvelles formes ou nouvelles couleurs. Les ateliers devenaient alors un nouveau moyen de s'approprier son alimentation, de mieux comprendre et de créer tous ensemble.

Les systèmes d'échange monétaire sont aussi un des biais les plus importants de cette chaîne industrielle et quand une monnaie locale entre en jeu, elle permet de rendre

encore plus tangible ce réseau citoyen local. A partir de ce moment-là, des sphères d'échanges coopératives viennent aussi s'articuler autour de ces thématiques, ce qui donne encore plus de force à l'appropriation de sa consommation. Les coopératives alimentaires fleurissent aussi à en France, en proposant l'accès à des produits de qualité à des tarifs accessibles de tous. En plus de ça, les magasins sont le plus souvent autogérés, ce qui permet une totale liberté sur le choix, la qualité et le prix des produits mis à disposition. Autour de ces petits points de vente, une vraie petite vie associative se crée aussi par la même occasion, des ateliers, des réunions, des forums sont organisés ce qui permet de fédérer et renforcer le lien entre ces individus animés par des engagements communs. A ce moment-là, le consommateur devient son propre distributeur.

Finalement, le consommateur peut être déplacé aussi en début de chaîne, en le rendant producteur de sa propre marchandise. Avec un petit potager, le citoyen se rend toujours un peu plus résilient vis-à-vis de l'industrie agro-alimentaire. En devenant son propre producteur, voir pourquoi pas aussi son propre producteur de semences, une indépendance de plus en plus assumée se dessine. Si cette résilience alimentaire s'applique de cette façon, il est alors tout à fait envisageable d'imaginer un réseau d'échange entre habitants d'une même commune ou d'un même territoire. Ainsi, les qualités de chacun et les spécificités de chaque culture sont mises en relation et font naître une certaine diversité de produits disponibles. De ce fait, les efforts et les envies de chacun sont respectés, ce qui pousse à un échange sain sous forme de troc (voir *G - Gratuité*) ou de micro-économie via des monnaies locales.

b) Le producteur s'implique

D'une part, le consommateur retrouve pleins de façons innovantes de s'approprier son alimentation et de créer du lien social, mais le producteur aussi, a son rôle à jouer. Lors de la venue de l'In Situ Lab à la Sauer-Pechelbronn, la classe s'est rendue chez Dominique Lepert, maraîcher bio à Sturzelbronn. Labellisée «Ferme du Futur» en 2020, la ferme essaie de favoriser le lien direct entre l'acheteur et son produit. D'une part, un espace de vente se trouve directement sur place, ouvert 4 jours sur 7. Aussi, se trouve sur place un espace pédagogique pour expliquer et permettre de rendre le parcours des produits tangibles et visibles au grand public. Dans la boutique, il est possible de trouver d'autres produits bio extérieurs à la ferme, plus ou moins locaux comme des bières artisanales ou plus lointains comme du café, du chocolat ou du sucre.

Certains producteurs s'inscrivent aussi dans des réseaux d'AMAP (Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) avec des paniers de légumes qui sont livrés directement chez soi, ou dans des points-relais. A la Sauer-Pechelbronn, le réseau de *La Ruche Qui Dit Oui* ! fait le lien entre les producteurs et les acheteurs en proposant une plateforme de vente. Plusieurs points

de vente sont déjà présents, comme à Leutenheim ou Forstfeld dans le sud du territoire. Il est possible de commander des fruits, des légumes, mais aussi des œufs, du lait, du fromage, de la soupe ou des gourmandises bios. En parcourant le catalogue de vente, beaucoup de produits artisanaux déjà transformés existent. Claudine, une productrice aux environs de Haguenau, propose des recettes originales en y ajoutant son petit mot:

SOUPE AZERIE AGNEAU, COING ET POIS.
BOCAL CONSIGNE

Cette délicieuse soupe-repas venue d'Azerbaïdjan est complète, équilibrée, parfumée. Les saveurs [...] sont délicieusement exotiques, tout en utilisant des ingrédients locaux: saveur acidulée des coings, douceur des châtaignes et des pois cassés, léger piquant du curcuma et du piment, fraîcheur subtile de la menthe, le tout rehaussé par le bouillon à l'agneau...

Cette soupe est peu salée de façon à ce que chacun puisse l'adapter à son goût.

Je vous suggère de la relever d'un peu plus de piment, de poivre ou de curcuma, et de la servir bien chaude garnie d'un peu de menthe ciselée.

Ingrédients: épaule d'agneau soigneusement dégraissée, coings non traités de mon verger, tomates de mon potager, oignons, châtaignes de la forêt de Morsbronn, pois cassés, oignons, huile de tournesol, cannelle, curcuma, piment, menthe, sel, poivre.

Une consigne de 1€ est comprise dans son prix de vente. Elle vous sera restituée en espèces lorsque vous rapporterez le flacon avec son couvercle et son caoutchouc.

De cette façon, l'acheteur se sent beaucoup plus proche de son produit, le geste et l'effort y seraient presque palpables. La traçabilité et la transparence du produit renforce la confiance qui se crée entre les deux acteurs, si habituellement éloignées dans la chaîne industrielle alimentaire habituelle. D'une part, le consommateur sait ce qu'il mange, reçoit même des informations qui peuvent l'aider à apprécier le produit d'autant plus, et de l'autre, le producteur s'assure une demande constante autour de ses produits et peut les améliorer grâce aux retours de ses acheteurs. En somme, l'échange est plus humain, plus sain et plus honnête. attention à certains énoncés dogmatiques et pas assez analytiques...

3-Un cadre nécessaire

a) La mise en réseau

Ce zoom alimentaire, défini tout au long de ce texte, ne peut exister sans lien social. Il est primordial de créer et représenter ces réseaux, ces systèmes pour les concrétiser et permettre d'organiser les échanges. Qu'ils soient physiques ou dématérialisés (site web, application

mobile), ils doivent permettre de rendre accessible et tangible le réseau alimentaire. Une épicerie coopérative a besoin d'humains qui s'entraident et s'organisent entre eux pour pouvoir faire fonctionner l'association. Il est essentiel qu'elle puisse être reconnue et identifiable sur un territoire donné, tout comme doit l'être une forme dématérialisée de réseau. Ainsi, un nom est trouvé (*Coopalim* à Strasbourg, *L'Alternateur* en Auvergne ou *La Chouette* à Toulouse) et une présence est donnée par l'occupation de cet espace. *L'Alternateur*, à Sauxillanges, devient, en plus d'un magasin citoyen, un lieu social à part entière, où l'on peut s'y trouver, s'y rencontrer, organiser des événements, des ateliers, des débats ou des jeux. Cet espace devient aussi un espace d'échanges de services comme le troc, le co-voiturage, le jardinage, la garde d'enfants et même offre même la possibilité d'exposer pour les artistes locaux.

L'identification est très importante, car elle offre une légitimité et garantie une place forte au sein d'un village ou d'une commune.

Une question d'identité visuelle ?

En 2019, l'In Situ Lab débute la formation des étudiants de première année avec un projet s'insérant dans cette dynamique. Un petit groupe d'apprentis-designers s'emparent de la volonté des habitants de voir éclore une épicerie collaborative et commencent alors à en tester les usages. Ils nomment le projet, de manière très directe, *L'épicerie*, lui donnent une identité, des outils (tabliers, supports de vente), pensent aux échanges, puis passent directement au test. En se rendant à la sortie des écoles, ils interpellent les parents, échangent avec eux sur des possibles envisageables tout en leur vendant des légumes locaux. Cette méthodologie de design *In Situ* (voir *I - In Situ*) permet à la fois de tester les usages rapidement grâce à du prototypage, mais aussi de récolter des savoirs, envies, avis, histoires ou anecdotes sur le projet à venir. Par la suite, le projet est retravaillé, avec les principaux intéressés, en fonction de ces nouvelles données induites par la médiation, afin de respecter au mieux les citoyens qui gravitent autour de ce projet.

Donc on passe en terme d'enjeux de design, d'un travail d'identité graphique et de déclinaison scénographique à un travail de médiation à un passage au développement de projet...

b) Le rôle des institutions publiques

Le projet évoqué précédemment, *L'Épicerie*, est né de l'invitation de l'In Situ Lab, d'une part, par la mairie de Bernwiller-Ammertzwiller, et de l'autre, par le collectif d'architecte Atelier NA déjà présent sur place. Les municipalités, communes et collectivité font de plus en plus appel à des collectifs de *design des politiques publiques* (voir *27e Région*) qui poussent les habitants à se retrouver pour échanger sur des projets et pratiques communes. Ainsi, ensemble, ils font émerger des envies associatives, des projets collectifs ou des questionnements sociaux et écologiques en rapport avec leur territoire. L'appropriation du lieu de vie et d'échange est une question qui revient de plus en plus auprès des

communes, les habitants essaient de recréer un vivre-ensemble, en lien aussi avec des souvenirs transmis par les générations précédentes, souvent perdu aujourd'hui.

Par les fêtes locales, les réunions de villages, les commémorations, les villages se retrouvent de temps à autre, mais les folklores originaux deviennent, aujourd'hui, très souvent pervertis en géantes attractions touristiques, vouées à communiquer l'attraction de la commune. Etant au service des ses habitants, les communes se doivent de contribuer au bien social du territoire, c'est pourquoi, c'est aussi leur rôle de fédérer en permettant l'association d'habitants et de leurs projets. La mairie doit contribuer à la mise en réseau des principaux acteurs et leur donner les ressources nécessaires pour mener projet à aboutissement. Des projets comme ceux-ci naissent généralement de petites communes, qui peuvent se permettre d'obtenir de l'aide directement de la mairie, mais, il ne s'agit pas d'un facteur de taille uniquement. En septembre 2018, la Coopalim de Strasbourg prend vie grâce à une initiative citoyenne, mais aussi grâce au soutien de la ville et de l'Europe via le Programme Opérationnel FSE (Fond Social Européen) d'Alsace.

D'une manière dématérialisée, il existe aussi des réseaux locavores qui permettent d'accéder à des produits de producteurs et artisans locaux. Ces réseaux participent à «réduire les intermédiaires, diminuer le gaspillage, de [...] faire profiter de produits de qualité, frais et de saison à un prix juste fixé par les producteurs et artisans.», le principe est le même qu'une AMAP. De ce fait, les mairies et institutions publiques participent à ces dynamiques là en les mettant en avant, en les présentant aux habitants de leurs communes. Ces réseaux parlent déjà d'«annuaire de producteurs» en les cartographiant.

Dans cette dynamique, le PNRVN (Parc Naturel Régional des Vosges du Nord) dresse des portraits de producteurs locaux présents sur le territoire. La mise en avant des maraîchers, des éleveurs, des apiculteurs, des cueilleurs et transformateurs (safran, bière, cosmétique, etc.) locaux permettent de rendre bien plus tangibles les productions locales. D'une part, le citoyen découvre ce qui se fait sur son territoire, de l'autre, le producteur dispose d'un endroit pour s'exprimer, pour communiquer sur son exploitation, sa production ou sa transformation.

Conclusion

La pratique du design, en lien avec les politiques publiques, permet de mener des projets institutionnels bien plus proches des questionnements écologiques et sociaux contemporains. En donnant de la souplesse au cadre de vie, des nouvelles alternatives émergent directement des collectifs d'habitants. Repenser et accompagner ces idées innovantes est impératif dans un contexte contemporain d'urgence climatique et sociale. L'alimentaire est une question primordiale, et de la même occasion, une opportunité importante pour modifier des comportements mécaniques inscrits dans une normalité écocide dépourvue de tout sentiment humain.



typographie avara
<https://www.velvetyne.fr/>
SIL Open Font License,
Version 1.1
Raphaël Bastide *et al.*

un abcdaire dirigé par
nicolas couturier et mireille
diestchy

merci à l'équipe
pédagogique rémi buscot,
cécilia gurisik, bruno
lavelle, éric menault,
jean obrecht et gwénaëlle
plédran.

insitulab.eu

2021



INSITU
LAB
LE CORBUSIER

U A J I

s'bokal



saue
pech

