

Produire et consommer local

France Culture, Terre à terre, émission du 12 novembre 2011

Page Officielle :

<http://www.franceculture.fr/emission-terre-a-terre-produire-et-consommer-local-2011-11-12>

Page Archives :

<http://terreterre.wv7.be/produire-et-consommer-local.html>

Transcription :

Ruth Stégassy : Ce matin, les circuits courts nous mènent jusqu'au design industriel. C'est à se demander si on n'est pas dans l'ancre du diable: autour de nous, il y a des dizaines d'aspirateurs, d'objets, d'électroménagers; des ordinateurs évidemment. C'est un peu le règne du plastique, du polyuréthane, des formes industrielles. Au mur des grandes planches, avec là aussi force graphiques, des dessins nous parlent d'objets de consommation courante. Et pourtant, Laurent Lebeau, Victor Massy, si nous sommes aujourd'hui chez vous, à Valdazy, à Nantes, c'est parce que vous avez lancé des idées tout à fait curieuses. La première raison pour laquelle nous sommes venus vous voir, c'est parce que vous avez décidé d'initier un mouvement de **locavores**. Mais en découvrant tout cet univers autour des locavores nantais, on voudrait d'abord en savoir plus sur votre histoire.

Laurent Lebot : On a une histoire qui débute avec mon camarade Victor, en 1992. On s'est rencontré à l'Ecole Nationale de Création Industrielle (ENCI). Une école qui se trouve à Paris, où l'on forme de jeunes designers.

Une des particularités de cette école, c'est qu'au-delà du simple fait de former des designers au dessin et au style, c'est-à-dire poser des peaux et des formes et des objets, elle nous guide plutôt pour aller plus loin, et réfléchir même sur des systèmes complexes. Avoir des approches systémiques, sur des domaines on ne peut plus divers. Alors ça peut être effectivement du produit de grande consommation. C'est-à-dire se poser la question de ce que peut être le petit électroménager demain. Mais ça peut être également avoir une vision sur l'agriculture.

C'est une question qu'on nous pose assez souvent: pourquoi des designers s'intéressent à l'agriculture? Quel est le lien?

L'agriculture, c'est un système complexe, fait de fermes. Avec des problématiques d'élevage, de culture, de transport de produits. Des problématiques liées aussi à la distribution, des problématiques alimentaires. Et tout cela, fait un tout. Et sur ce tout, nous avons un regard particulier de designers, sur ces paradigmes. Et on essaye d'en sortir des problématiques.

Ruth Stégassy : Mais qui peut être quoi? A quel moment un designer industriel pourrait intervenir dans ce système? C'est vous qui allez dessiner la forme des camions, des plateformes?

Laurent Lebot : Hé bien on voudrait justement aller un peu plus loin. Une simple mise forme d'objets n'est pas suffisante. Mais par contre, avoir une vraie réflexion, beaucoup

plus profonde, sur tous les liens qui connectent les agriculteurs, les producteurs et les mangeurs, là ça devient beau coup plus intéressant.

Victor Massy : Pour expliquer un peu notre démarche, on est un peu des critiques d'art de la technique. On peut déjà dans un premier temps, faire un travail de compréhension des systèmes à l'œuvre, des procédés, et des savoir-faire. Et se demander jusqu'à quel point tel procédé qui est en vigueur, est hégémonique? Par exemple, l'agriculture conventionnelle fait appel à des intrants, à un certain nombre de machines, et de composants, qui signent l'état de l'art et de la technique. Parce qu'à partir du moment où l'agriculteur a acheté tel jeu de matériel, il se trouve dans une démarche de captivité. Et donc, notre regard consiste à prendre du recul sur ces pratiques, à regarder quels sont les autres procédés à l'œuvre en Suisse, en Australie, etc. A les inventorier, à la collecter, à regarder ce qu'ils mettent en œuvre, à regarder leurs écobilans.

Et à partir d'une sorte de l'image de l'information, de faire le travail du critique d'art: quel est le besoin, quel est l'objectif? Et à partir de ça, selon un filtre plus exigeant, que celui des choses admises au niveau national. Et donc, progressivement, à partir de cette prise d'information, on entre dans une phase de questionnement. On va essayer d'en savoir plus. On a travaillé au contact d'agronomes, d'agriculteurs, de maraîchers, pour comprendre, comme on ferait dans un processus industriel, au contact du chaudronnier, du plasturgiste. Comprendre quelles sont les marges de progrès.

Ruth Stégassy : Vous parlez de critique d'art. Moi en vous écoutant, je me dis qu'il y a quelque chose de politique dans votre démarche. Vous sortez de quelque chose qui est du ressort de l'idéologie, et qui est transparent. C'est-à-dire un outil qui serait neutre, et dont on n'imagine pas qu'il pourrait être différent, parce que derrière il faudrait que les pratiques soient différentes.

Laurent Lebot : Oui. On s'engage dans un autre type de design. C'est du design militant, du design manifeste. On prend des positions, forcément, par rapport au monde consumériste dans lequel on vit aujourd'hui. Quand on a commencé nos recherches, la première chose qu'on a faite, sans aucun choix à priori, c'est d'aller voir, des maraîchers en conventionnel, en bio. Même si on a déjà une petite idée derrière la tête sur l'orientation des projets. Mais au moins, d'essayer de comprendre, de scruter, de décortiquer, chaque univers, pour essayer de bien les maîtriser. Car ensuite, dans l'argumentation du projet, on ne peut pas raconter n'importe quoi: on n'est pas agriculteur, on n'est pas agronome, on est simplement designer.

Ruth Stégassy : Deux mots sur ce projet. Quel était-il?

Laurent Lebot : Le projet *Ecovore*, consiste à poser un système sur une ville. Un système circulaire, local, et résilient, pour l'alimenter. C'est-à-dire, toute une réflexion sur six grandes thématiques:

- produire en ceinture verte;
- produire en ville;
- distribuer;
- transformer;
- valoriser les déchets biodégradables;
- et ensuite, une petite couche numérique – on n'a pas pu s'en empêcher – d'interconnexion internet, avec la mise en place d'une sorte de réseau social sur une ville.

Ruth Stégassy : Vous vous excusez presque?

Laurent Lebot : Non, parce qu'aujourd'hui, on ne peut pas mettre de côté les nouvelles technologies. C'est vrai que tout notre projet s'appuie sur du *low tech*. Le but du jeu, c'est de sortir de la simple technologie, d'avoir des solutions basées sur toutes les nouvelles technologies; mais plutôt de se dire que demain il faut peut-être aussi imaginer des objets et des équipements dans la rue, qui soient très simples au niveau de leur fonctionnement, et au niveau de leurs composants.

Donc cette couche numérique, est aujourd'hui incontournable. Elle va faciliter l'interconnexion de l'univers qu'on a imaginé. Et au-delà de l'interconnexion des équipements, l'interconnexion aussi des gens.

Ruth Stégassy : On commence à avoir une vague idée, je ne dirais pas encore une image. Mais sincèrement, une question reste entière: qu'est-ce que vous, les designers, faites dans cette affaire? Vous avez décidé de créer un nouveau territoire, qui serait celui du design agricole, à côté du design industriel?

Victor Massy : Non, pas exactement. Il faut comprendre quelle est la démarche du design. Un designer est un architecte qui réfléchit sur les usages, qui est un expert de l'usage. Ce que l'on comprend, c'est qu'il y a une pléthore d'initiatives. Les uns inventent des vergers publics, à Lausanne. Les autres, comme ici à Nantes (Compostri), inventent des composteurs de pied d'immeuble. donc ce sont des milliers de microinitiatives, qui sont très intéressantes pour leurs expérimentations. Mais on peut les améliorer, pour les rendre encore plus séduisantes aux yeux du grand public.

Et dans la mesure où nous sommes rodés à travailler pour l'industrie, pour laquelle on fabrique des projets ou des produits, qui ne sont pas toujours vertueux en termes d'usage, ou d'économies d'énergie, ou de consommation de matériaux, il nous intéresse beaucoup de réfléchir à ces bonnes pratiques, initiées par la population, et de leur donner le potentiel de séduction et de pérennisation, qui soit adopté par le grand nombre. Et c'est là qu'on a un rôle à jouer: celui de travailler précisément sur tous ces appareils.

Ruth Stégassy : Est-ce que ce rôle est exclusif, ou est-ce que, dans votre histoire, vous avez essayé également de porter le fer du côté de l'industrie? Parce qu'on imagine bien que le premier lieu où vous pouvez agir, c'est bien du côté des industriels, justement.

Victor Massy : Tout à fait. On essaye à notre humble niveau, puisqu'on n'est que des prestataires pour l'industrie. L'industriel nous passe commande d'une étude. Bien souvent, l'étude est totalement figée dans ses composants; bien souvent on nous assimile à des stylistes. Donc on a un rôle d'exécutants pour faire l'emballage autour.

Ruth Stégassy : C'est-à-dire que par exemple, on vous envoie un moteur d'aspirateur. Et vous, vous dessinez la carapace.

Victor Massy : Tout à fait. Ca, c'est le cahier des charges de 60% des commandes. Il y a tout de même 40% de commandes, où le questionnement, et le choix possible pour le concepteur, est plus large; où véritablement il peut se positionner en critique d'art de la technique, "aller faire son marché", pour aller chercher les technologies qui lui plaisent, en débattre avec l'industriel, pour là, élaborer un véritable portrait-robot d'un appareillage plus avancé, qui nécessite beaucoup plus d'études.

Ainsi, pour une étude d'aspirateur, qui va nous demander de consacrer une année d'études pour de l'"emballage", ça n'est pas du tout la même chose avec un appareillage

qui va consommer 3 ou 4 ans de recherches, pour faire véritablement un appareil innovant.

C'est le cas d'un aspirateur, qui s'appelle le "Choc absorbeur", destiné pour une grande marque. Il a pris bien 4 ans d'études, pour arriver à diviser par deux le nombre de pièces, et par deux le poids. Donc, là, on a enlevé tous les artifices; et ce produit a été vendu à 15000 exemplaires. Il a été primé d'ailleurs par le ministère de l'Ecologie, il y a quelques années.

Ruth Stégassy : Donc vous êtes allé chercher l'objet, Laurent Lebeau. Cet aspirateur a l'air à priori assez similaire aux autres, si ce n'est qu'il a une couleur et une texture un peu particulières. Donc si on reste sur cet exemple, qu'avez-vous pu changer? Et en quoi est-ce novateur, parce que l'innovation, c'est quand même le nerf de la guerre du commerce? Mais plus intéressant, votre point de vue de critique d'art.

Laurent Lebot : Avant de répondre à votre question, je vais juste retracer l'origine de cet aspirateur. C'est vrai que dans notre quotidien, on fait essentiellement des aspirateurs en polycarbonate, ou en ABS (Acrylonitrile Butano Styrene). Et donc, c'était un défi qui nous était lancé: un aspirateur complètement écoconçu. Ça nous arrive une fois dans une vie. On était plutôt dans l'exercice permanent de créer des objets bien brillants. Et du jour au lendemain, on nous demande de faire un objet complètement mat et différent. Donc cet aspirateur, a pour particularité d'être deux fois moins lourd qu'un aspirateur classique. Il utilise du PP (Polypropylène Expansé). Ce matériau deux fois plus léger, est mis en œuvre, comme le polystyrène, avec des bus vapeur, qui vont en fait faire gonfler des microbilles de polypropylène. Comme cela permet d'avoir un objet deux fois moins lourd, c'est deux fois moins de matière, au final. Et ensuite, on a un objet où on a réduit le nombre de pièces, de composants.

Ruth Stégassy : Victor Massy, arrêtez de tricher, et de donner des informations par écrit à votre camarade

Victor Massy : Je vais quand même lire ces informations. Il est également moins consommateur d'énergie, sur son cycle de vie. Il a exigé beaucoup moins d'énergie à produire. Il en consomme forcément dans son utilisation quotidienne. Et à détruire, il en demandera aussi beaucoup moins. Et ça, c'est quelque chose qui n'est aujourd'hui pas perçu dans l'évaluation des produits de consommation. On parle uniquement de la consommation énergétique de l'objet au moment où il va être utilisé. On ne parle pas de sa destruction, ni de sa production. C'est ce qu'on appelle l'**énergie grise**. Et un aspirateur classique, en polycarbonate ou en ABS, est un aspirateur qui va consommer autant d'énergie à le produire, qu'à l'utiliser. C'est complètement aberrant. Donc cet aspirateur qu'on vous montre, n'a pas eu un grand succès certes, parce qu'il n'était pas polyglass, c'est-à-dire tout brillant. Mais sur un rayon de grande distribution, il a eu plus de peine à se vendre.

Ruth Stégassy : Parce qu'il fallait qu'il soit brillant.

Victor Massy : Aujourd'hui, si vous regardez bien le long d'un rayon d'aspirateurs, vous verrez qu'ils sont tous très brillants. Et il y a des spécifications comme cela, un peu plus séduisantes, qui permettent de vendre davantage.

Ruth Stégassy : Alors on va certainement revenir sur ces histoires de séduction, parce que c'est tout à fait fascinant. Mais Victor Massy, vous avez prononcé un mot tout à l'heure: pérennisation. Or, un des maîtres mots de la fabrication industrielle, c'est

l'obsolescence. et même, l'obsolescence programmée. En préparant cette émission, il y a eu ce film espagnol remarquable, qui parle de l'obsolescence programmée. Donc est-ce que vous travaillez aussi sur cette donnée? Ou est-ce qu'elle fait partie du cahier des charges, ce qui était indiqué dans le film? Est-ce qu'on vous demande de fabriquer des objets qui ont une durée de vie déterminée à l'avance, et si possible relativement courte?

Victor Massy : Naturellement, en redessinant des formes, on participe de cette logique d'obsolescence programmée des formes. Les formes se démodent. On est forcément dans cette machine infernale. Seulement, tous les paramètres de durabilité, de performance, de durée de vie des appareillages, nous échappent. Parce qu'aujourd'hui, ils sont le savoir-faire de l'industriel, qui a ses propres laboratoires, qui sait exactement tester, mesurer, avec des bancs d'essai; et qui peut convenir exactement de la durée de vie d'un moteur, d'un interrupteur, pour être dans la juste position d'un appareil qui dure suffisamment de temps pour ne pas décevoir le client, mais pas trop longtemps pour pouvoir renouveler ses ventes. Et le gros problème, c'est qu'aujourd'hui, la population se rend compte de cette supercherie, et ne l'achète plus. elle ne fait plus confiance à des marques.

Par exemple, avant un frigo durait 20 ans. Aujourd'hui, il dure 10 ou 12 ans. donc la crise que l'on vit, une crise de paradigmes, l'envie de renouveler ou d'acheter un produit, c'était initialement basé sur la confiance qu'un consommateur pouvait donner à une marque pour acheter des outils, des choses qui sont presque indestructibles. Et ça a nourri tout l'essor de l'histoire de la révolution industrielle. Parce que c'étaient des outils agricoles, des choses qui étaient pérennes, qu'on entretenait, qu'au besoin on réaffutait, etc. Et on est rentré dans une logique d'un produit qui casse et qu'on ne répare plus: il n'y a pas de service. Non: à notre humble niveau, on fait pression pour que la marque constructeur des aspirateurs, s'engage beaucoup plus à réparer, à reprendre l'emballage disponible en magasin. Parce que le premier geste que l'on fait quand on achète un aspirateur, c'est de mettre la grosse boîte de carton à la poubelle, alors que cet emballage pourrait être une navette. Il faut savoir que déjà, les industries ont ces emballages qui cyclent entre les différents lieux de fabrication. Donc il n'y a aucune raison qu'on ne puisse pas faire la même chose avec l'espace de distribution.

Donc on fait pression. Mais on reste des chiens dans un jeu de quilles. Mais je pense que c'est le public aussi, dans ses actes d'achat, dans sa manière de consommer. Il y a certainement des marques qui ont fait le choix de consigner les emballages, ou de reprendre les produits périmés, ou simplement des fois des producteurs qui louent, au lieu de vendre des produits.

Il y a différents types de business types possibles. Pour autant, il faut les inventer, et les plébisciter.

Ruth Stégassy : Est-ce qu'on remet en question le modèle business?

Victor Massy : En tout cas, on remet en question les mauvaises pratiques, qui ont été abusives. On est dans une logique où les industriels souvent sont hégémoniques, rachètent des brevets, prennent des places de plus en plus importantes de marchés, éliminent leurs concurrents, et donc sont dans une démarche d'être incontournables. Dès lors qu'ils ont acquis cette situation du monopole, ils font les prix, définissent l'obsolescence, et donc rendent captif le consommateur. C'est pour ça qu'on est dans une situation de crise. Il y a une crise du modèle. Et les entrants, les nouvelles industries vertes, ou avec des nouvelles pratiques, ont beaucoup de mal à s'exprimer, parce qu'ils

sont face à une normalisation qui est très stricte, des brevets qui sont difficiles à acquérir. Il y a un effet de non retour en arrière.

On le voit nous, en tant que prestataires. Et on pressent qu'une des manières de sortir de cette nasse, elle est de faire comprendre au public que les pratiques pourraient changer. Donc de mettre à disposition nos projets, dans les médias, de commencer à les simuler les villes, et de faire comprendre que la commande pourrait venir beaucoup plus du public et des collectivités, que de la part des industriels. Puisque eux, veulent rester dans leur business, ne veulent pas changer; il faut que la demande vienne de la part des citoyens.

Ruth Stégassy : Vous seriez des médiateurs, et vous transmettriez d'une certaine manière aux industriels ces demandes?

Laurent Lebot : Transmettre ces demandes, oui. Mais à un moment donné, il faut générer l'image; il faut construire les projets, qui peuvent justement aboutir sur des réalités. A l'ENCI, dans notre petite agence nantaise, on a effectivement cette activité de designer industriel, pour la grosse industrie. Et en parallèle, on se laisse des terrains de jeu, sur des environnements qui nous plaisent davantage.

Ruth Stégassy : Appelons les vos dadas.

Laurent Lebot : On va dire que ce sont nos dadas. C'est vrai que depuis quelques années maintenant, on développe ces petits projets, où là il n'y a pas de clients, forcément. On fait ça sur nos fonds propres. Mais c'est une sorte de continuité de ce qu'on a vécu quand on était étudiant. On avait cette liberté d'imaginer des projets. Et aujourd'hui, ça on l'a un peu perdu, en rentrant avec des œillères dans un monde industriel un peu étouffant.

Par exemple en 2010, on a eu la chance d'avoir carte blanche offerte par un organisme à Paris, qui soutient des jeunes designers. On n'est plus tout jeunes, certes. Mais on a eu cette chance. Et on s'est exprimé sur une cuisine, qui justement, met en œuvre cette approche écosensible au niveau de la gestion des déchets. Parce qu'on s'est aperçu assez rapidement que les cuisines, ce sont les lieux où on produit le plus de déchets dans la maison. C'est une problématique qui nous a vraiment intéressés. Et on s'est dit: on se lance dans le décortiquage des cuisines, et on essaye d'en faire autre chose.

Ruth Stégassy : Le résultat s'appelle EcoCook.

Laurent Lebot : EcoCook est une cuisine qui a été repensée entièrement. Cette notion des déchets a été prise en compte à 100%: 50% des modules de cette cuisine sont consacrés aux déchets:

- Toute une partie consiste à compacter les déchets secs,
- une partie de réorientation des effluents (eau savonneuse, eau de lavage des légumes, par exemple),
- une partie de lombricompostage. Soit une réduction de 30% des déchets organiques, qui sont générés par les épluchures de légumes ou de fruits, et qui sont donc compostés.

Ruth Stégassy : Alors vous allez me la décrire, cette cuisine. On a du mal à s'imaginer si c'est une cuisine prédestinée à être installée au fond des campagnes, là où on peut véritablement se débarrasser de ses déchets. Ou est-ce qu'on peut imaginer cette cuisine dans un appartement en ville.

Victor Massy : Alors je vais prendre un exemple: le lombricomposteur. On n'est pas inventé le lombricomposteur, ce sont des brevets qui ont 20 ans, qui sont australiens. Et un certain nombre de scientifiques ont observé qu'on pouvait tout à fait reproduire un système de compostage en hors sol dans l'habitat, avec l'aide très précieuse des *essenia aphyda*, des petits vers rouges, qui ont pour avantageuse habitude de consommer leur poids de déchets par jour. Lorsque vous avez 1 kg d'*essenia aphyda*, vous pouvez absorber 1 kg de déchets organiques.

Ce principe est très intéressant. Laurent a commencé à vivre avec un lombricomposteur dans sa cuisine. Et on s'est demandé: pourquoi n'intégrerions-nous pas ce composant dans la cuisine actuelle des années 1920, du modernisme, qui est faite pour contenir les denrées, la vaisselle, et qui progressivement a intégré le lave-vaisselle, et d'autres composants. Donc l'histoire naturelle d'une cuisine moderne, hygiénique, c'est d'intégrer toute la partie gestion des déchets. C'est dans le processus. Donc de la même manière, on s'est donné comme cahier des charges de prendre ce lombricomposteur, qui doit être ventilé, qui est une sorte de micro-usine à retraiter vos déchets pour les transformer en compost, sous forme d'un grand tourniquet? Car dans notre projet, il était nécessaire d'imaginer que le processus se fasse sans manipulation. Aujourd'hui, le lombricomposteur est adopté par les militants, qui n'ont pas peur de manipuler des petites caissettes, et de voir leurs déchets.

Là, on s'est dit; on va moderniser le principe. Il va se vider tout seul. Sous la forme d'un tourniquet, qui permet simplement un processus, un peu comme notre appareil digestif, où on a une entrée où on dépose les déchets, et une sortie qui est un tiroir, dans lequel le compost est fabriqué. C'est une sorte de tambour qui met environ 4 mois pour faire un tour complet. On a des alvéoles, composées de panneaux, qui sont des tôles perforées, qui permettent aux *essenia aphyda* de passer au travers, et d'aller toujours manger le frais. C'est en fait une sorte de roue de hamster, où les *essenia aphyda* font le travail de tourner dans le sens inverse du processus.

Ruth Stégassy : C'est effectivement très astucieux. Il faut préciser, pour ceux qui ne seraient pas familiers avec le lombricomposteur, que le lombricomposteur classique est plutôt à étages. C'est un empilement, où les vers vont systématiquement vers le haut chercher les déchets frais. Mais vous, vous avez eu cette idée de faire tourner la roue. Bravo!

Laurent Lebot : Oui, parce que c'était tout simplement plus efficace, pour éviter d'avoir à retirer les bacs. Dans un lombricomposteur classique, il faut prendre les bacs un par un, aller les vider. Celui du dessous, une fois le compost, fait, il faut aller le vider; et le remettre vide sur le sommet. Et là, on a un contact visuel avec les vers, avec les déchets. On sait qu'aujourd'hui culturellement, un lombricomposteur dans sa cuisine, si on n'est pas un tout petit peu militant, ce n'est pas facilement acceptable. C'est pour cela qu'on a eu cette volonté de le repenser, de le reconstruire aussi au niveau de sa géométrie. On sait aussi que quand on vit avec un lombricomposteur, on a un **problème de gestion de petits moucherons**. Après analyse, après aussi des échanges après des contacts avec Agnes Alart par exemple, qui nous a beaucoup guidé sur la vie des *essenia aphyda*.

Ruth Stégassy : Agnes Alard, on l'avait reçue à Terre à terre, c'était l'association *Vers la terre*. Elle a introduit en grande partie les lombricomposteurs en France.

Laurent Lebot : Oui. Je suis d'ailleurs équipé d'un de ses lombricomposteurs. On s'est donc aperçu qu'il y avait de petits moucherons qui se propageaient. Et c'était souvent lié au fait qu'on laissait les épluchures et les détritiques dans un seau, avant d'aller les déposer dans le lombricomposteur. Donc tout simplement, l'idée a été de l'intégrer au cœur de la

cuisine. On a dessiné une trappe, pour déposer les déchets, au fur et à mesure de leur production. Comme ça, on évite tout contact des mouches qui viennent pondre. Et donc, ça a été aussi un des aspects qu'on a tentés d'améliorer par rapport au lombricomposteur actuel.

Ruth Stégassy : Mais ce lombricomposteur il est où exactement? Est-ce qu'il a pris la place de la poubelle, en général sous l'évier? Ou est-il dans un coin très discret de la cuisine? Puisque vous le disiez, ça suscite parfois des répulsions.

Laurent Lebot : En fait, on l'a mis réellement au centre de cette cuisine. Il est complètement intégré au plan de travail. Parce qu'on s'est aperçu d'une chose: aujourd'hui, quand on a la volonté de trier tous ses déchets, on se retrouve avec énormément de réceptacles, pour papiers, déchets verts. En plus, de mon côté, j'ai deux poules. Donc forcément, je mets des choses de côté pour les poules. Certaines choses ne vont pas dans le lombricomposteur, donc vont réellement dans le composteur de jardin. Donc il y a à nouveau encore une poubelle. Il y a énormément de particularités, en fait, dans les déchets.

L'idée était donc de dire: n'ajoutons pas de volume dans la cuisine, parce que les cuisines sont déjà bien pleines. Mais souvent, la partie déchets n'est pas prise en compte. On a tous des poubelles, mais elles ne sont pas traitées.

Alors on a deux côtés:

- un côté réfrigération / plan de travail / cuisson
- la partie déchets

Des racs ont été dessinés, tels des racs d'avion. Ce sont des petits chariots sur roulettes, et qui sont formés dans la partie supérieure d'instruments low tech, c'est-à-dire de simples mécanismes que l'on va manipuler à l'aide de la force humaine. Ce sont des vis sans fin, qui vont venir écraser une canette de soda – même si on ne devrait pas trop en boire! -. Et les poubelles seront dans les parties basses: des containers qui seront ensuite extraites de ces racs sur roulettes, et qui seront vidés dans les containers classiques de quartiers.

Ca c'est pour la partie sèche. On y traite le métal, le plastique, séparément. Le métal et le plastique sont comprimés à l'aide d'une vis sans fin et d'une manivelle.

Le verre, c'est une boule de flipper, qui vient à l'aide d'un marteau, casser le verre, et donc le réduire au niveau de son volume. Car le problème du verre, c'est qu'on est en permanence en train de déposer des bouteilles de verre aux containers. Là, l'idée est de réduire le volume, pour diminuer la fréquence de dépôts.

Au niveau du papier, c'est un déchiqueteur, comme un déchiqueteur de bureau. Sauf qu'il n'est pas électrique, donc une manivelle à nouveau.

Et on a quand même la poubelle, l'équivalent des déchets ultimes pour la cuisine. C'est-à-dire ce qui ne va pas aller dans les déchets secs, pas être consommé par les vers, et ce qui n'est pas effluents.

Pour la partie liquide, on a imaginé avoir toute l'eau des salades qui soit récupérée, réorientée, dans un réservoir. On a mis au point un évier avec deux bondes au fond. Soit l'eau est réutilisable; dans ce cas on va ouvrir la bonde qui réoriente vers un réservoir d'eau réutilisable. Et une bonde, qui va aller aux eaux usées, classiquement.

C'est très simple. C'est juste une petite astuce, qui permet de pouvoir récupérer cette eau. Et le réservoir va être réorienté soit sur des gros, qui sont glissés sous le réservoir, et qui vont permettre d'alimenter des plantes, en les arrosant. Et on va avoir aussi une petite pompe au niveau de la machine du lave-vaisselles, qui va permettre d'utiliser cette eau

pour le lave-vaisselle. Mais on a un four vapeur de l'autre côté, qui va également utiliser cette eau.

La dernière partie, c'est donc ce lombricomposteur, qui va être, pour l'utilisateur d'une cuisine, pas une simple poubelle, mais une usine qui va produire. On est tellement habitué à jeter aujourd'hui, qu'on ne se rend plus compte qu'il existe des systèmes ou des mises en forme techniques, qui permettraient de transformer un déchet en quelque chose que l'on réutilise.

Ruth Stégassy : Quelque chose, c'est de l'humus; il faut quand même le préciser.

Laurent Lebot : Dans le cas du lombricomposteur, on a deux choses: l'humus. Mais également un jus, qui va être dilué par dix, avant d'arroser les plantes. C'est un engrais vert végétal extrêmement sain.

Aujourd'hui, on se retrouve à produire des choses. Alors qu'aujourd'hui, on paye pour les détruire. Donc en fait, on s'aperçoit qu'avec une simple logique au sein d'une cuisine de composants bien pensés, on peut réellement avoir un effet bénéfique dans notre action sur l'environnement.

Ruth Stégassy : En fait, le geste que vous faites tout le temps, en racontant cette cuisine, c'est un cercle: avec la main, vous dessinez en permanence un cycle, une boucle.

Laurent Lebot : On boucle tout le système de traitement des déchets. Et ça permet d'optimiser, d'offrir une cuisine un peu plus résiliente.

Victor Massy : De ce projet, nous est venue une question plus large. Celle de se dire que l'on va pouvoir déposer le compost dans son jardin, au pied de son immeuble. Mais dans la mesure où nous sommes par exemple liés à un maraîcher, qui vient nous porter des légumes, on s'aperçoit que sa camionnette repart à vide. On s'est dit que ce compost pourrait aussi lui servir. Donc de manière plus large, on a pensé que ce principe de compostage individuel pouvait certes déjà être une véritable économie, parce qu'on paye pour nos déchets. Ainsi à Nantes, 67 M€ sont dépensés pour la collecte et l'incinération. Comme ces déchets organiques représentent 30% de la masse de notre poubelle, ça fait beaucoup d'argent à économiser. Ou alors, cela rémunérerait des gens, ou des compétences, différentes que celles tout simplement d'une collecte où tout est mélangé. Et donc, on s'est posé la question de ces effets du tri, et du parcours spécifique de l'humus. Et on est tombé sur l'initiative nantaise, ComposTri, qui a créé des composteurs de quartiers.

C'est intéressant. Nous, on fait des composteurs individuels, pour ceux qui n'ont pas de place, qui veulent faire le compost dans leur maison. D'autres sont des composteurs de quartiers. On sent qu'il y a plein d'énergies complémentaires. Et on pourrait installer tout cela dans la ville, d'une manière plus ordonnée, plus visible, plus compréhensible pour l'habitant. Et donc, on est entré dans un processus d'analyse de ce que pourrait être des besoins des agriculteurs locaux: pour le maraîcher, aurait-il besoin d'autres types de compost, n'y aurait-il pas d'autres types de matériaux? L'eau des toits pourrait lui servir en cas de sécheresse, pourquoi pas?

La poudrette, c'était le nom de l'engrais dans les années 1920, que l'on mettait dans les potagers, faits à partir des déjections humaines.

Donc on a ainsi inventorié un certain nombre d'intrants, qui pourraient être des intrants naturels faits à partir de nos déchets. Et on s'est dit: au-delà de cette cuisine, on pourrait

aussi dessiner des équipements de quartier, avec autant de précision qu'on l'a fait pour la cuisine.

Par exemple, le composteur de ComposTri, nous a d'abord inspirés. On s'est mis à prendre notre cahier de croquis, on est allé au pied du composteur de ComposTri, et regardé comment fonctionnait l'association, avec ses usagers, qui viennent à une heure bien précise avec un rendez-vous avec le maître composteur. Parce qu'il faut comprendre que ce ne sont pas des poubelles ouvertes au tout venant. Ce sont des poubelles ouvertes à certaines heures, sous contrôle de la personne chargée de la production de l'humus. Et qui donc contrôle que dans le seau, on a bien les composants compatibles avec la vie des vers: ni viandes, ni agrumes, ni oignons, ni ail. Ce sont de petites contraintes, mais qui sont vite assimilées par les utilisateurs, qui se prêtent au jeu. En fait, c'est un vrai plaisir à table, de mettre de côté les composantes, et de savoir qu'on est les petits ruisseaux d'un grand fleuve, de l'écosystème de la ville. C'est passionnant, et on se prend au jeu.

Donc on a observé. A Nantes, il pleut parfois. Et lorsqu'il pleuvait, tout le monde entrain dans le composteur pour s'abriter. On s'est dit que c'était quand même dommage de mettre un composteur, et sans auvent. Donc on a fait un travail de perfectionnement de leurs inventions. Et on a tout doucement redessiné leur composteur. C'est un bon prototype, il faut le rendre plus mature. On a fait simplement un travail de collecte des bonnes idées de toutes les parties prenantes, de toutes les bonnes énergies, qui travaillent à l'écologie en ville, pour dessiner un projet, dans lequel on a simplement révélé la force de toutes ces microinitiatives.

Ruth Stégassy : En tout cas, on voit bien une chose, c'est que tout à l'heure, vous avez commencé en parlant de la nécessité de regarder un système qui n'est pas seulement un objet ou une fonction. Et de fait, on voit bien comment vous avez élargi votre cuisine et votre lombricomposteur à roue à l'ensemble du quartier. Mais c'est même allé au-delà de ça. A partir de cette question des déchets qui était centrale, et de cette question de ce que vous appelez les écovores, vous en êtes venu à cette idée d'affiner encore ce qu'on appelle les circuits courts, les AMAP, toutes ces initiatives.

Victor Massy, vous parliez de microinitiatives. Dans le cas de AMAP, on n'est plus dans la micro, on est vraiment dans un foisonnement, autour de cette volonté de s'approvisionner le plus près possible de chez soi, de manger des produits de saison, produits sur place. Donc comment vous, designers, vous êtes intervenu dans cette question du circuit court?

Laurent Lebot : Hé bien justement, on s'est très vite aperçu qu'on ne pouvait pas agir uniquement sur cette valorisation des déchets, mais que c'était tout un système qu'il fallait mettre en œuvre. Un système qui parlait de produire, de distribuer, de transformer, de valoriser, et d'interconnecter ensuite tous ces écovores. Et on s'est rendu compte que ce qui faisait le projet, et ce qui rendait le projet beaucoup plus visible et important, c'était justement de le traiter dans sa globalité.

On est en approche systémique, et en approche de solution, à tous les niveaux de mise en forme des circuits courts. On s'est intéressé à la production en ceinture verte. Là, on s'est rendu compte que sur Nantes, on a 5000 ha de friches utilisées. Et en face, de jeunes agriculteurs en bio ne trouvent pas de sol pour s'installer: il y a quelque chose qui ne fonctionne pas. Et souvent, c'est un problème de trouver des terres, mais c'est aussi des infrastructures à mettre en place.

Ruth Stégassy : Comme quoi, les infrastructures?

Laurent Lebot : Une ferme, avec ses différentes composantes. Tout ce qui va être hangar, logement, production d'énergie sur place. Parce que souvent, sur certaines de ces friches, il n'y avait pas de réseaux qui sont tirés. Donc on va imaginer la mise en place d'éoliennes, associées à une pile à combustible. On va donc imaginer ces hangars, avec des grands velum associés, qui viennent se poser sur la ferme, et qui vont permettre d'abriter tous ces modules. C'est vrai qu'on les a imaginés en ferme d'urgence. Donc qui dit ferme d'urgence, dit des sortes de petits containers, qui vont venir s'agencer les uns aux autres, et qui vont produire cette structure ferme.

Ruth Stégassy : Ferme d'urgence, mais qui peut néanmoins durer?

Laurent Lebot : Voilà. Dans un premier temps, pour l'installer, on l'a imaginé sous la forme de modules qui s'installent dans l'urgence. et qui ensuite, vont être remplacées par des fermes en dur. Mais en tout cas, c'est cette première idée. Ensuite, on a imaginé de produire en ville. On s'est questionné, sur toutes les mouvances qui se développent aujourd'hui dans le monde. On a l'exemple de Détroit, avec cette réappropriation des sols. Après, c'est une catastrophe industrielle. Donc à Détroit, une population très pauvre, s'est réappropriée des sols, et jardine à nouveau sur tous les espaces vacants qui ont été abandonnés. Puisque la ville est passée de 2 millions d'habitants, à 1 million. Donc il y a des zones pavillonnaires complètement oubliées. Et dans nos villes, on s'est posé la question de se réapproprier aussi la Loire, à Nantes. Et la Loire, il faut savoir qu'avant 1924, elle était complètement irriguée. Nantes était appelée la petite Venise de l'ouest. on avait donc tous ces canaux et tous ces réseaux d'eau, existants. Et le long de la Loire et de l'Erdre, on avait des bateaux lavoir, qui avaient été habités. Toutes ces berges étaient vivantes. Alors qu'aujourd'hui, c'est un fleuve qui est mort, où il ne se passe rien, puisqu'il n'y a plus de trafic portuaire. Et tous les bateaux lavoir ont été remplacés par des machines à laver. L'idée, est donc d'habiller ces berges de Loire, avec des jardins familiaux flottants. On a mis en place tout un système de barges flottantes, avec une sorte de poussée tellurique, qui intègre en fait une petite cabane à outils, et qui offre une grande jardinière, où on va pouvoir déposer de l'humus, pour pouvoir planter son potager. Par contre, il est contre-indiqué de puiser l'eau à marée ascendante, puisque l'eau est un peu salée.

Donc hormis cette proposition, il y a aussi des ruches. Alors les ruches urbaines existent déjà. Mais on souhaiterait investir les ronds-points. Il y a cette règle des 20 m: on ne peut pas poser de ruches à moins de 20 m de logements. Mais on a imaginé des ruches sur des ronds-points, sur pilotis. Des pilotis qui vont venir se plier, s'abaisser, sur lesquels on va pouvoir venir travailler.

On a ensuite imaginé également pour tout ce qui est production, des serres le long de la Loire. Ou des grandes serres véloroutières. Ce sont en fait de longues irrigations entre de longues jardinières, où on va pouvoir mettre de grandes rangées de tomates. Et permettre aussi aux vélos de circuler entre chaque jardinière.

Ensuite, il y a toute une réflexion sur la distribution. Alors bon, notre projet peut s'étendre à l'infini! mais on s'est résolu à certains projets, parce que cela fait un an ½ qu'on y travaille. On a vu que pour les AMAP, on a toujours un souci de l'eau. La ville de Nantes, effectivement, a fait un effort, et donne la possibilité aux AMAP de s'installer dans des écoles pour pouvoir distribuer. Mais dès lors que le nombre d'AMAP va s'amplifier, on va rencontrer un problème. Donc on a dessiné des remorques déployables, spécifiquement aux AMAP, qui peuvent s'ouvrir et s'installer où on le souhaite. Elles sont propriété des maraîchers, qui vont pouvoir distribuer leurs paniers, à des endroits très libres (parkings, parcs...). Pas au milieu des ronds-points, parce que c'est difficilement accessible.

Ruth Stégassy : Cette remorque déployable, les AMAPiens peuvent y rentrer, ou ça reste en extérieur?

Laurent Lebot : C'est juste deux coques, qui vont s'ouvrir, et qui vont faire table. On va avoir également la possibilité d'avoir une sorte de grand parasol au-dessus, pour permettre aux maraîchers de distribuer leur production par temps humide. Pour finir sur la distribution, on a également pensé des bateaux marché. Ce sont en fait des barges, qui vont venir du nord de Nantes, de la commune de Loire-sur-Erdre. Parce que tout le long de l'Erdre, sont installés des maraîchers. Et l'idée, c'est de profiter de ce cours d'eau, pour distribuer et également former des marchés flottants. Un peu à l'image de Bangkok, mais plus occidentalisé. Parce que l'idée c'est que chaque barge se juxtapose, et par cette juxtaposition, forme un grand plateau, sur lequel peuvent déambuler les clients pour les maraîchers.

Victor Massy : L'intérêt de marchés flottants, c'est que pour la collectivité, on peut avoir deux choix. La possibilité d'un marché qui se déplace. Donc de profiter du linéaire fluvial, pour créer des vraies qualités de produits à disposition du quartier. Généralement, les marchés de qualité sont très centrés, très "boboisés". Là, on peut les démocratiser. Et on peut aussi imaginer que l'équipement de ces bateaux, et les utilisateurs de ces bateaux; cela peut être des initiatives privées, mais on peut aussi imaginer que ces bateaux soient construits par la collectivité, dans une politique de valorisation des pratiques agricoles. C'est-à-dire que l'Erdre a un problème d'eau polluée avec des cyanobactéries, et des interdictions à la baignade. On sait que les mauvaises pratiques d'une agriculture conventionnelle maraîchère très nombreuse, en bord d'Erdre, sont un peu à l'origine de ce problème. Pour engager une modification des pratiques, on pourrait avoir une contrepartie, on pourrait avoir l'accès à un matériel privilégié, en échange d'un bon cahier des charges. Donc le bassin versant de l'Erdre, pourrait devenir l'objet d'une politique d'amélioration des eaux de baignade, en échange de l'accès à ces barges marché, donc à la livraison de leurs produits.

C'est là où le design devient politique et militant. Bon, on n'a pas solution à tout, mais on esquisse des solutions, et on souhaite que la population se l'approprie, qu'elle fasse pression auprès du politique pour demander des études, qu'on puisse expérimenter, évaluer. Et puis après, ça peut se démocratiser plus.

Laurent Lebot : En fait, on s'est aperçu qu'au-delà de la mise en place d'un système sur une ville, c'est également tout un bassin d'emploi qui est généré. Pour tous les équipements posés au sein des quartiers, ce sont des maîtres composteurs, des maîtres toilettes sèches, des maîtres concert. Donc énormément de métiers vont naître de tels systèmes. On s'aperçoit également que tous ces composants qui sont posés, sont autant de lieux de rencontres, et de permettre à la population, aux habitants, de se rencontrer, de se mixer, de s'échanger. et ça, c'est quelque chose qui me tient énormément à cœur.