



### Îlot modulaire et intégration des flux à l'armature

L'espace cuisine se compose de différents pôles fonctionnels dont la configuration est susceptible d'évoluer selon les besoins des usagers. L'armature permet l'intégration des flux électriques, l'accroche des ustensiles de préparation et de cuisson ainsi que les lampes coulissantes.



### Éléments nomades et scénarii d'usages

Lieu de polyvalence, rythmé par le croisement des activités et la convergence des individus, l'espace cuisine tend à se décroisser et aspire à exister comme noyau de vie dans l'habitat : lieu de préparation et de dégustation, il cohabite avec une multitude d'activités connexes qui influencent son organisation spatiale (lecture, devoirs des enfants, travail, loisirs, bricolage, petit jardinage, réception...).

En réaction à l'émergence de modes alimentaires hétéroclites, nous proposons une série d'éléments nomades permettant à l'usager d'inventer les scénarii d'usages qui lui ressemblent. Les plaques de cuisson ont potentiel à déménager du plan de travail fixe pour intégrer la table. Le foyer, apporté sur le lieu même de la convivialité, invite à réinventer nos rituels du quotidien.

Nous proposons la métaphore d'inscrire dans la table un jardin minuscule : depuis la graine jusqu'à la germination, nous suggérons le cycle de vie symbolique de l'aliment. Le lieu de production et de consommation se rassemblent.

Plaques vitrocéramiques amovibles, germeoir en argile, contenant à pâtes, céréales et graines, planche à pain.

### Stockage et mise en valeur des aliments

Stockage adapté aux diverses typologies de produits alimentaires afin de préserver les denrées périssables de manière raisonnée sans le recours systématique aux zones réfrigérées.

- Zone sombre et ventilée (cagettes avec couvercle) : oignons, ail, pommes de terre, potiron, légumes-racines, patate douce, igname, rutabaga, choux, asperges, courgettes, endives, etc.
- Zone ventilée avec surface percée pour éviter le contact entre les fruits et légumes fragiles.
- Zone semi-frais positionnée sous le frigo : fromages, saucissons.
- Zone réfrigérée avec transparence pour assurer la visibilité des aliments et limiter leur péremption.
- Étagère à épices et condiments à l'intersection du plan de travail et du pôle cuisson.

Les fruits et légumes sont à la portée des enfants.

### Pôle eau

Intégration d'un vaisselier dans l'armature qui surplombe le plan d'eau. Le séchage de la vaisselle quotidienne et le rangement sont associés (ergonomie, économie de mouvement et confort d'usage). Les surfaces qui encadrent les éviers présentent une pente douce afin de limiter l'eau stagnante. La récupération des eaux propres du petit bac s'écoule dans le second, plus profond.



### Pôle cuisson

- Plaques vitrocéramiques amovibles (cf. éléments nomades) dotées d'une minuterie, afin d'éviter tout oubli. Elles sont adaptables à la surface de la casserole pour limiter un déficit énergétique.
- tiroir de rangement des couteaux avec sécurité enfant,
- four,
- espace de rangement des équipements de cuisson et casseroles,
- hotte intégrée dans la partie supérieure de l'armature.

### Approvisionnement et transport des denrées

Élément mobile entre les lieux de distribution et l'espace domestique. Les cagettes qu'il intègre prennent place sur des étagères prévues à cet effet dans la cuisine et deviennent éléments de mobilier pour le stockage des denrées.

### Tri sélectif et entretien

- Espace de tri sélectif composé de trois micro-contenaires,
- Espace de stockage des produits d'entretien,
- Espace de stockage des contenants réutilisables (bouteilles, boîtes d'œuf, pots, etc.).



### Gestion des déchets organiques

Plan de travail avec intégration à fleur d'un pot en terre. Il permet la conservation et le transport du compost vers le jardin partagé.



### Je fais mon panier !

**Ce printemps :**  
livraison groupée tous les samedis dans votre quartier.  
N'oubliez pas de rapporter vos cagettes !

Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne




- Petites annonces
- Espace mutuel
- Maintenance
- Commandes
- Jardin
- Outils créatifs



**Courges**  
Quantité : -- kg



**Carottes**  
Quantité : -- kg



**Tomates**  
Quantité : -- kg



**Pommes de terre**  
Quantité : -- kg

LOG : \*\*\*\*\*

+ Je commande      + Contacter les producteurs  
+ Contacter des voisins

### Produits saisonniers en circuit court

Sur un principe d'économie solidaire, les AMAP assurent la pérennité des producteurs locaux et des spécificités culturelles régionales qui font l'originalité de la gastronomie française. La libre cueillette, avec le choix des produits par le particulier, réinstalle la traçabilité de l'aliment, soutient une agriculture raisonnée et diversifiée, rétablit le lien au producteur.

### Outils conviviaux

- Petites annonces
- Espace mutuel
- Maintenance
- Commandes
- Jardin
- Outils conviviaux



**Fondue**  
Quantité : 2  
Réserver



**Raclette**  
Quantité : 2  
Réserver



**Pierade**  
Quantité : 2  
Réserver



**Grill**  
Quantité : 2  
Réserver



**Gaufres**  
Quantité : 2  
Réserver



**Multicrêpe**  
Quantité : 2  
Réserver

LOG : \*\*\*\*\*

### Mutualisation des ustensiles

Pour limiter l'encombrement de l'espace cuisine par des ustensiles à usage ponctuel et permettre à chacun de bénéficier d'accessoires sans leur nécessaire acquisition, nous projetons leur mutualisation.

### Initiatives jardinières

- Petites annonces
- Espace mutuel
- Maintenance
- Commandes
- Jardin
- Outils créatifs

- Le jardin a été arrosé mardi.
- Nous planterons des herbes aromatiques dans le premier jardin vendredi : thym, ciboulette, coriandre et persil.
- Atelier saisonnier avec les enfants samedi après-midi organisé par les personnes âgées.



Merci de penser à amener vos déchets organiques au compost pour les jardins partagés !






LOG : \*\*\*\*\*

### Jardin et compost partagé

Propice à enclencher des initiatives jardinières, un jardin urbain permettrait l'évacuation des déchets organiques et générerait rencontres et instants conviviaux. La structure Keyhole, potager circulaire au centre duquel une colonne sert de composteur et de distributeur d'eau, favorise la culture d'une multitude de variétés dans un espace commun. Principe de circuit fermé entre la cuisine et le jardin (cf. pot composteur en terre dans la cuisine).



### Réduction des déchets à la source : réutilisation des emballages

Exemple documentaire au marché : bouteilles, pots de yaourts en verre ou plastique, boîtes à œufs, etc. Le réusage des emballages permet un bénéfice économique partagé pour le producteur et le consommateur et engendre un faible impact environnemental (cf. consigne des emballages).



### Transport des denrées

Élément de voyage entre les lieux de distribution et l'espace domestique. Les cagettes qu'il intègre invitent l'usager à penser la réutilisation et l'usage parcimonieux des contenants qu'il manipule quotidiennement, dans une logique d'optimisation de la productivité des ressources. Les cagettes prennent ensuite place sur des étagères prévues à cet effet dans la cuisine et deviennent éléments de mobilier pour le stockage des denrées.

### Hierarchie des mutualisations

Adaptation aux différentes typologies d'habitats et d'usagers. Le degré de mutualisation, de la plus légère à la plus sophistiquée, est à élaborer selon les collectivités concernées, en fonction des spécificités locales et territoriales dans lesquelles elles s'inscrivent (milieu urbain, périurbain, rural, etc.).



### Interface Web amorce organisationnelle

L'interface web permet la réservation et la location des ustensiles, le groupement de commandes (Amap, coopératives, etc) ainsi que la partage de l'information. Complémentaire au produit, le design de service aspire à une innovation organisationnelle dans la mise en réseaux des acteurs et des collectivités. L'économie fonctionnelle vise à substituer l'achat du bien par la location de l'usage. Elle avantage l'amointrissement des consommations d'énergie et de matières premières. À l'échelle des individus, elle optimise l'accès aux ressources et encourage la mixité sociale, tout en préservant la qualité du service rendu.

### Cellule de mutualisation

Espace transversal dédié aux usages de la cuisine en extension de l'habitat. Lieu d'une convivialité collective envisagé comme intermédiaire d'une mise à disposition d'éléments partagés et de prestations de service.

### Boîtes aux lettres gourmandes approvisionnement et stockage temporaire



La cellule de mutualisation comprend un aménagement de boîtes aux lettres alimentaires affectées d'un compartiment isotherme. Interfaces de réception accueillant à tout moment la distribution de denrées, elles favoriseraient des processus d'approvisionnement en expansion : livraison à domicile à tout heure (personnes âgées, parents, gain de temps et confort pour l'usager actif), redistribution ou partage des produits dans le cas d'habitants désireux d'adhérer à une AMAP, etc. Compte tenu de la dépense énergétique générée par les chaînes du froid, il semble de plus en plus avantageux de se tourner vers un approvisionnement à flux tendu. Cela engage à redéfinir les habitudes d'achat et de transfert vers l'habitat pour permettre au plus grand nombre, même actifs, de s'approvisionner de façon plus régulière. La préférence aux circuits courts (diminution de l'impact énergétique du transport des denrées) optimise la consommation dans l'intervalle de fraîcheur des produits.

### Déchets organiques



### Espace cuisine



### Gestion des déchets

### Point d'apport volontaire pour le recyclage