

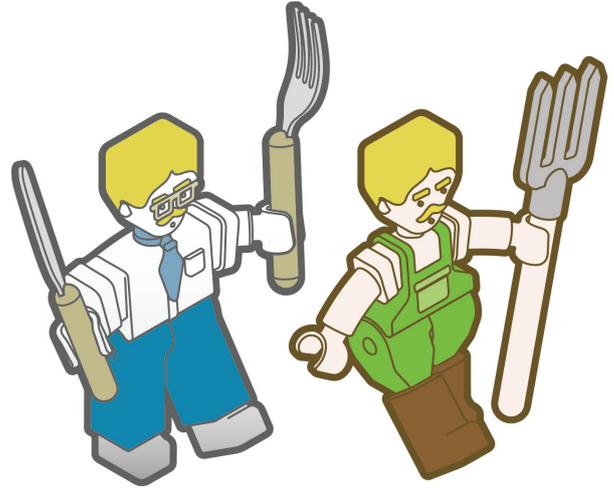


LES EKOVORES

Un système circulaire, local, résilient, pour alimenter la ville

FALTAZI

Victor Massip / Laurent Lebot



LES EKOVORES

Un système circulaire, local, résilient, pour alimenter la ville

Il est urgent de rendre nos villes plus résilientes. L'effet croisé de crises climatiques, énergétiques, sociales, financières, alimentaires et sanitaires, nous pousse à questionner, de manière plus approfondie, les ressources locales et leur implantation sur le territoire.

Nos recherches se sont donc orientées vers les questions de résilience et d'économie circulaire. Comment renouer, aux abords des villes, avec une production alimentaire locale, biologique et de saison ? Comment créer une dynamique qui génèrera l'expansion d'une nouvelle complicité entre agriculteurs et mangeurs locaux ?

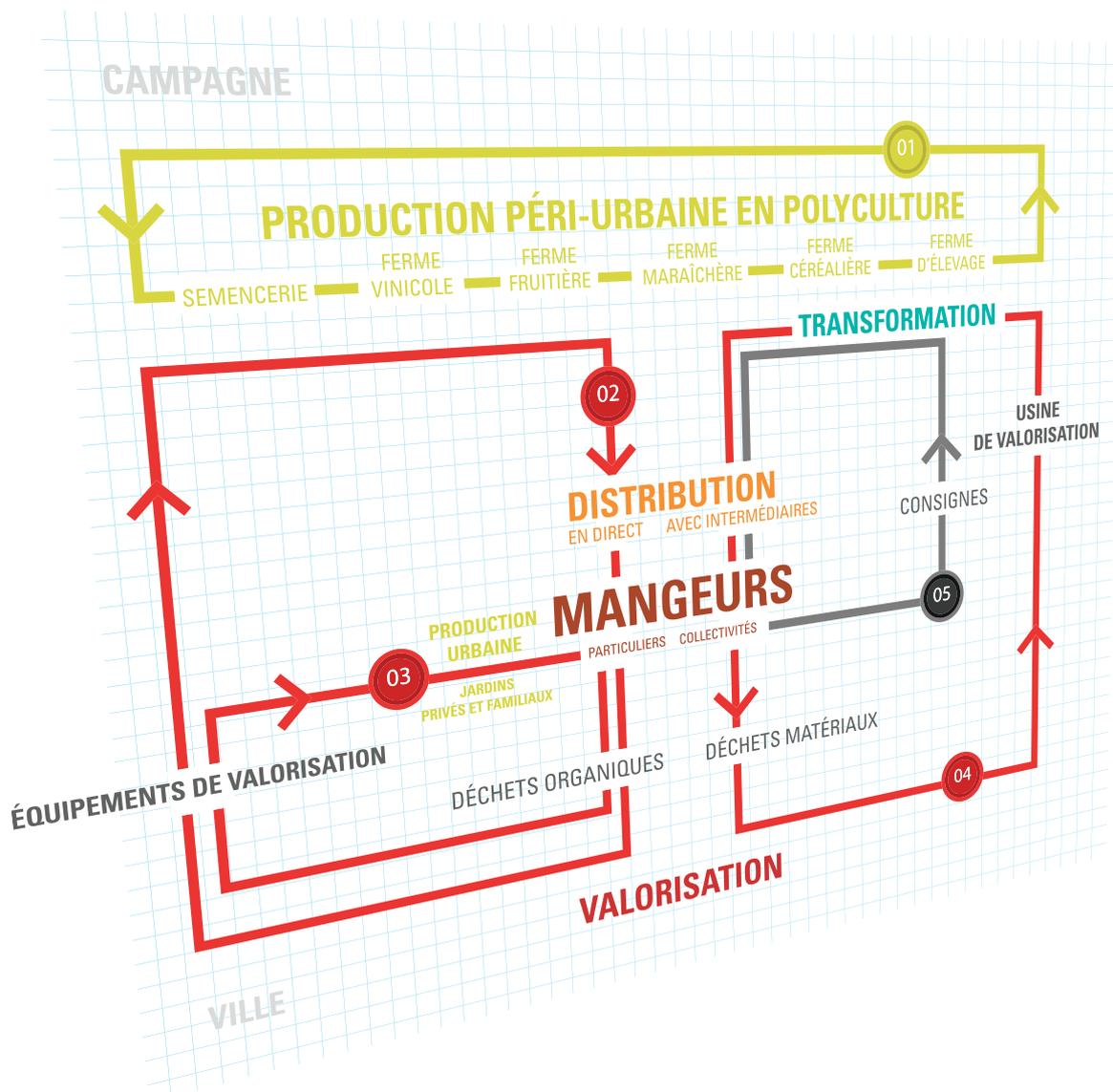
'Projet-système', Les Ekovores propose ainsi la création de quartiers fermiers qui intègrent mieux les composants de cette filière alimentaire locale.

L'intervention de FALTAZI a consisté en la création d'équipements pour chaque étape de la production locale de denrées :

systèmes préfabriqués de fermes d'urgence pour la production en ceinture verte ; dispositifs 'urbagricoles' installés dans les espaces publics ; moyens de transports pour la distribution des productions ; modules préfabriqués pour la transformation et la conservation des aliments ; mobiliers urbains pour la valorisation des déchets organiques ; plateforme numérique pour l'échange de savoir-faire et l'orchestration savante du jardin-potager.

Ces 'quartiers fermiers' recherchent une nouvelle symbiose où les déchets organiques des uns, transformés en fertilisants, se valorisent en légumes.

UN SYSTÈME CIRCULAIRE, LOCAL, RÉILIENT, POUR ALIMENTER LA VILLE



5 BOUCLES 5 LOOPS

- 01 RÉSEAU DE FERMES : SYSTÈME EN POLY-CULTURE
FARM NETWORKS: MIXED CROP FARMING SYSTEM
- 02 VALORISATION DES DÉCHETS ORGANIQUES POUR LA PRODUCTION PÉRI-URBAINE
RECLAMATION OF ORGANIC WASTE FOR PRODUCTION IN THE URBAN PERIPHERY
- 03 VALORISATION DES MATÉRIEAUX
RECLAMATION OF MATERIALS
- 04 VALORISATION DES DÉCHETS ORGANIQUES POUR LA PRODUCTION URBAINE
RECLAMATION OF ORGANIC WASTE FOR URBAN PRODUCTION
- 05 CONSIGNES
RETURNABLE CONTAINERS

- PRODUCTION
PRODUCTION
- VALORISATION
RECLAMATION
- RÉUTILISATION
RE-USE

UN SYSTÈME CIRCULAIRE, LOCAL, RÉSILIENT, POUR ALIMENTER LA VILLE

SYMBIOSE URBAINE

En nouant une relation étroite entre les quartiers et les friches de ceinture verte, les villes disposent d'un formidable potentiel pour développer une production agricole saine, locale et de saison.

Progressivement, les villes s'équipent de composants qui permettent le fonctionnement en boucle. Le circuit-court en est la colonne vertébrale. Les quartiers fermiers prennent forme pour atteindre l'autonomie alimentaire.

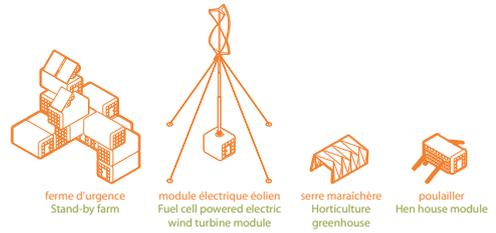


UN SYSTÈME CIRCULAIRE, LOCAL, RÉILIENT, POUR ALIMENTER LA VILLE





Produire en ceinture verte
Farming in the green belt



Produire en ville
Gardening in the city



Distribuer
Distributing produce



Transformer
Transforming



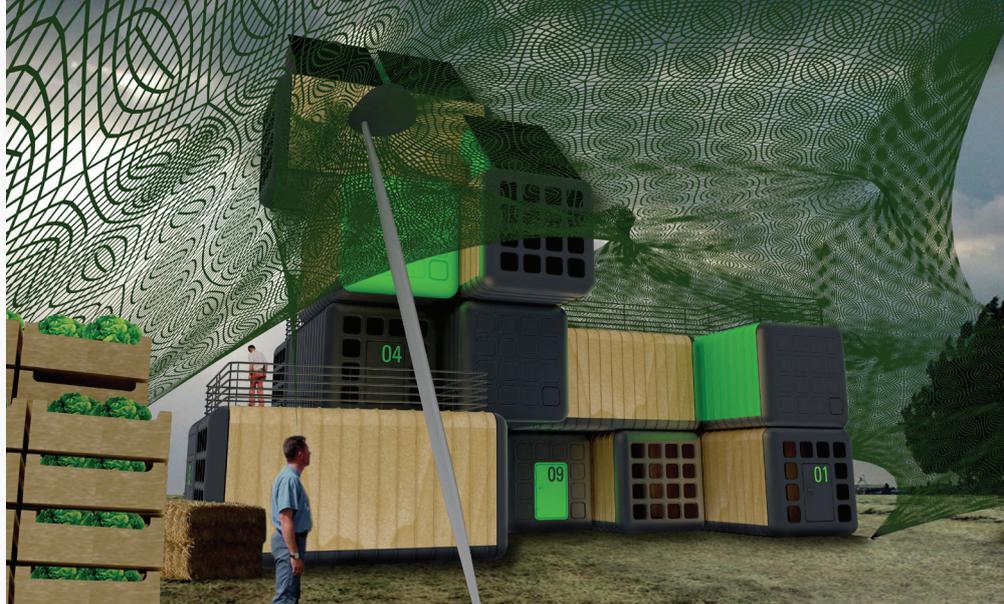
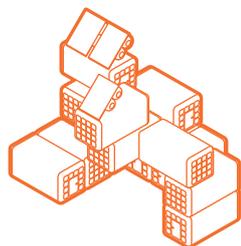
Valoriser
Reclaiming



Interconnecter
Connecting Ekovores





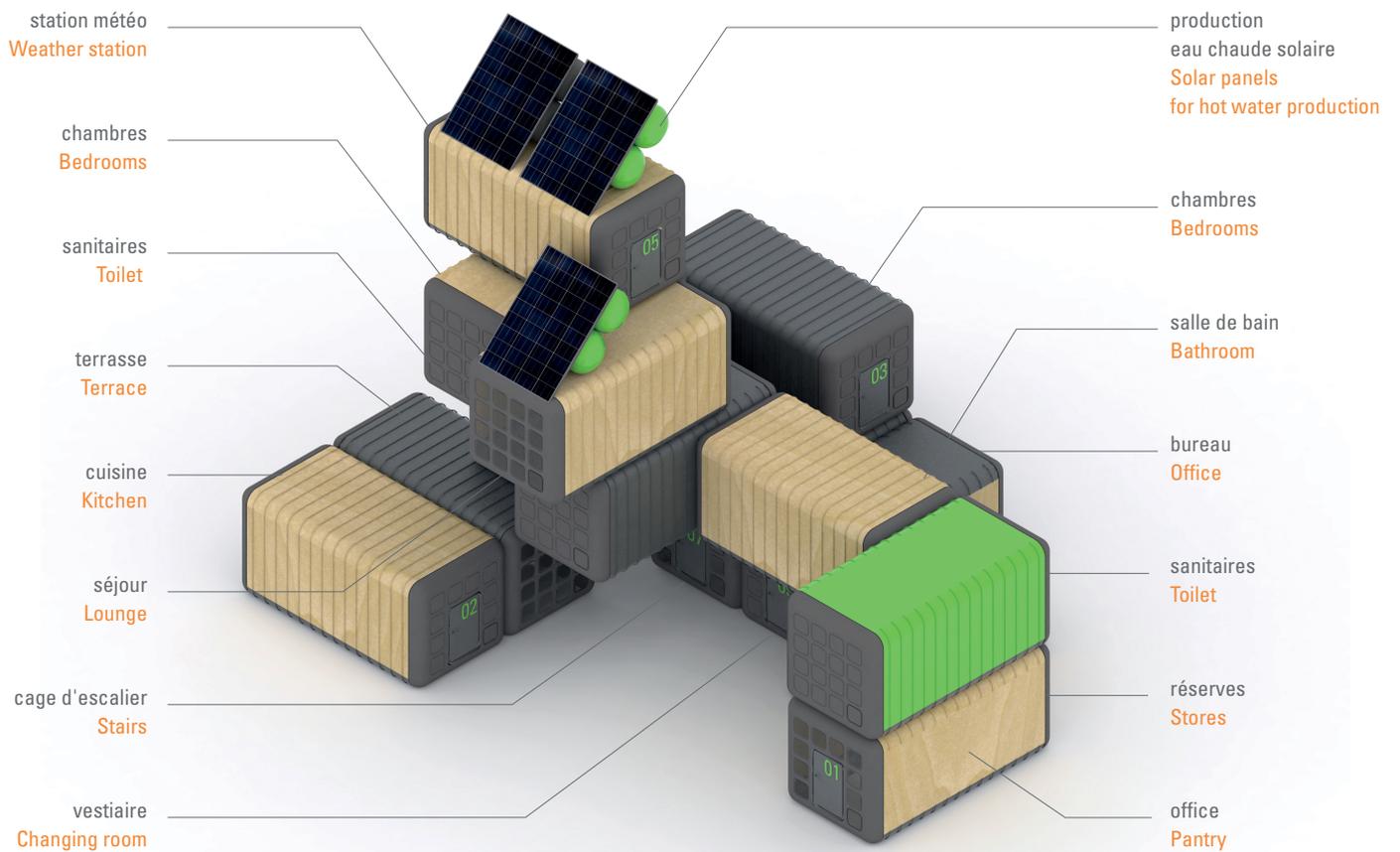


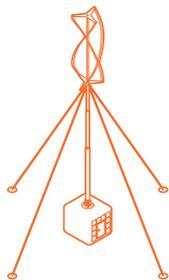
PRODUIRE EN CEINTURE VERTE FERME D'URGENCE

Les Ekovores sont organisés en communautés. Ils valorisent les friches en bordure de ville pour une production agricole en polyculture. Ces friches sont louées à des maraîchers et des éleveurs de proximité qui produisent directement pour les quartiers voisins. Les Ekovores y implantent des 'FERMES D'URGENCE'. L'urgence s'explique car, pour créer une véritable filière locale opérationnelle, il est nécessaire d'installer une ceinture verte constituée de centaines de fermes maraîchères, en quelques années. La préfabrication est donc très adaptée à ce type de problématique. Ces FERMES sont constituées de plusieurs modules qui s'installent simplement en quelques jours, sur des fondations légères, au moyen d'engins de levage.

Les Ekovores proposent leur aide pour : le bornage de l'exploitation, l'édification des velums chapiteaux, l'installation des modules-fermes. Les rez-de-chaussées sont constitués de vestiaires, sanitaires, bureau, réserves, office et cages d'escalier. Les étages sont réservés au logement, cuisine, terrasse, sanitaires, séjour, chambres et salle de bain. Une station météo et des capteurs solaires pour production d'eau chaude équiperont les toits. Un vaste vélum étanche crée une seconde peau et recouvre l'ensemble de la ferme pour préserver des excès du soleil. Ce chapiteau offre les fonctions d'abris pour permettre le stockage du matériel et des productions.





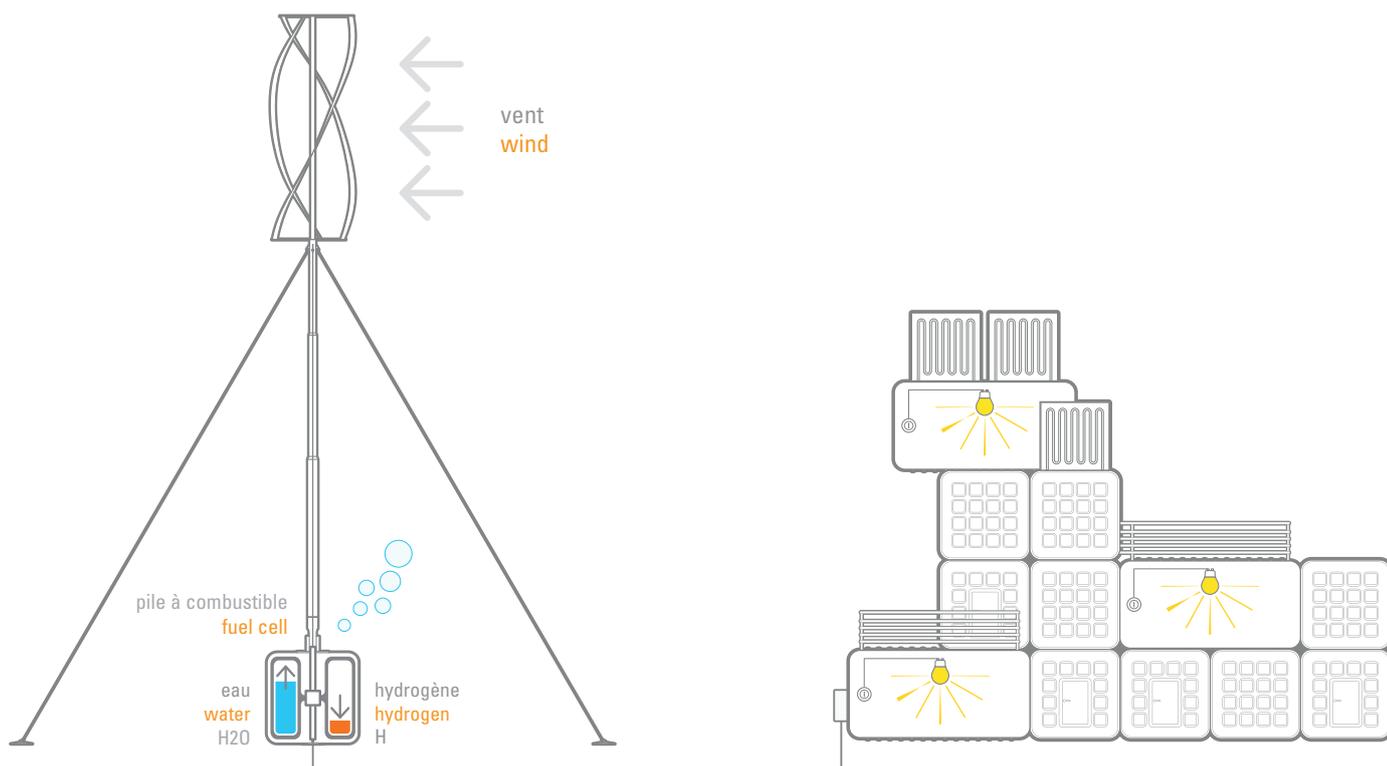


PRODUIRE EN CEINTURE VERTE MODULE ÉLECTRIQUE ÉOLIEN

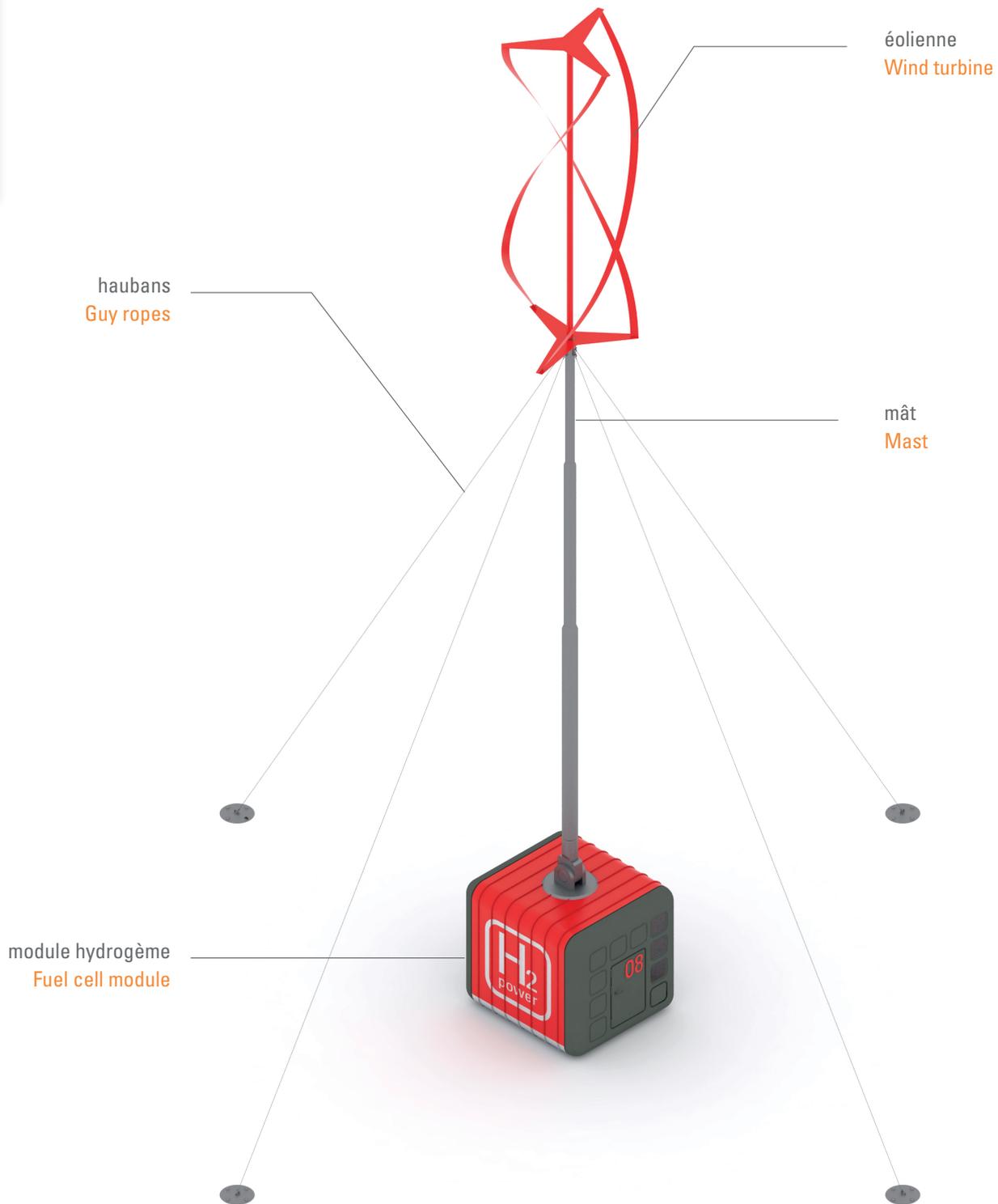
Les Ekovores équipent leurs fermes d'urgence de MODULES ÉLECTRIQUES ÉOLIENS à piles à combustible.

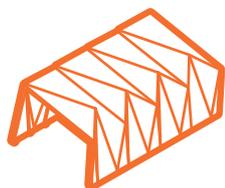
Les modules sont installés à proximité et raccordés à la ferme. Ces modules offrent une solution simple et autonome pour stocker l'électricité produite sous forme d'hydrogène grâce au principe d'électrolyse de l'eau. Ce principe de pile à combustible, maintenant bien connu, consiste à convertir en électricité l'énergie libérée par la réaction de l'hydrogène avec l'oxygène.

À la sortie, de l'eau, du courant électrique, et une ferme autonome !



V module électrique éolien



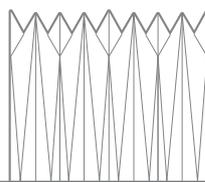


PRODUIRE EN CEINTURE VERTE SERRE MARAÎCHÈRE

Les **SERRES MARAÎCHÈRES** sont judicieusement orientées sur la parcelle pour capter le soleil.

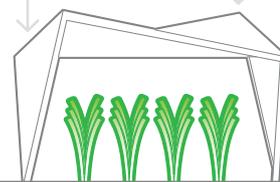
Faites de toiles et de tubes articulés, elles peuvent, tel un soufflet d'accordéon, s'ouvrir et se fermer pour ventiler convenablement la production maraîchère.

Ainsi, pour préparer les semis, pour gagner quelques mois de production et éviter les gelées tardives, cette serre de construction économique, est l'outil indispensable du maraîcher Ekovore.

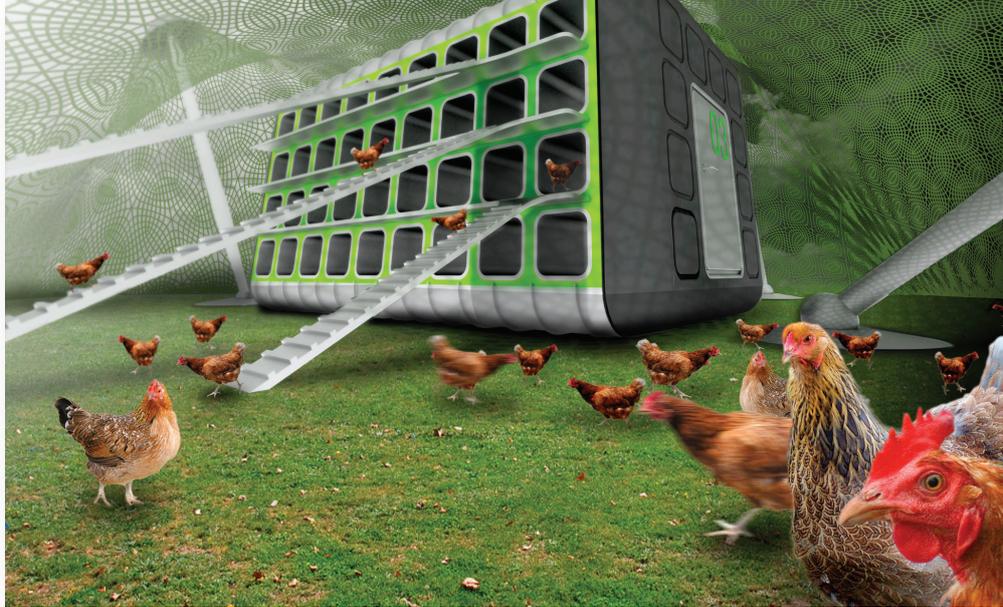
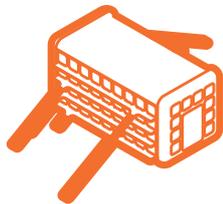


Canvas

Articulated tubes



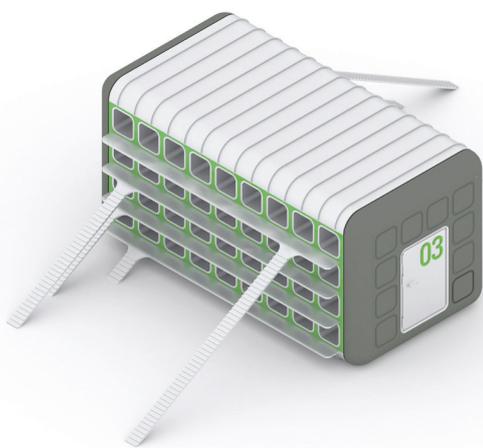
serre accordéon ouverte
open 'concertina' greenhouse



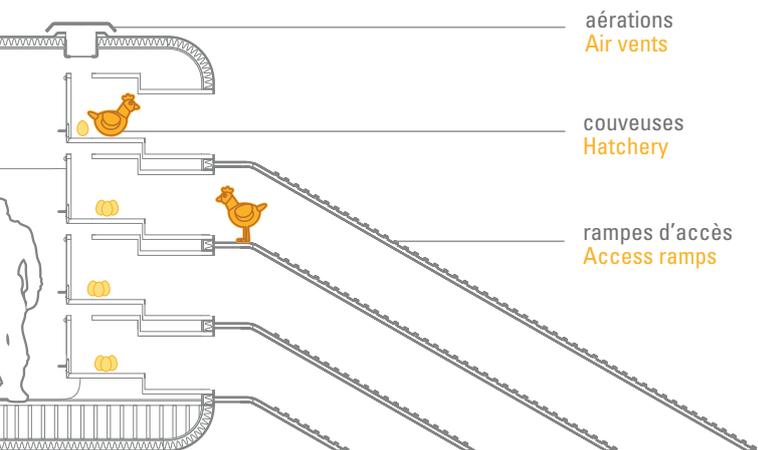
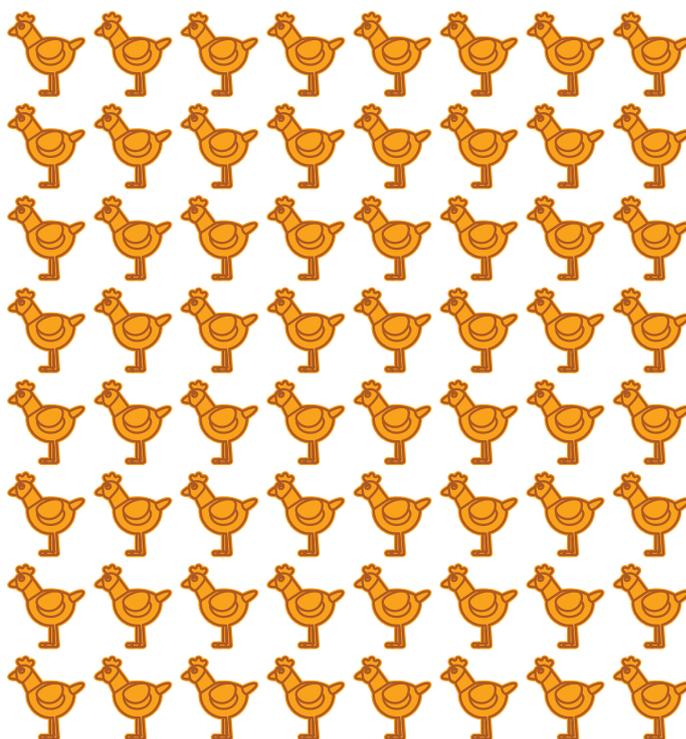
PRODUIRE EN CEINTURE VERTE POULAILLER

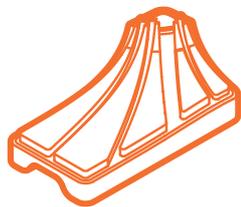
Des MODULES POULAILLERS complètent la panoplie fermière et offrent à l'agriculteur un appoint financier non-négligeable par une belle production d'oeufs.

L'éleveur d'excellence Ekovore souhaite pour ces poules le must en matière de logement gallinacé. Le module paysan inoxydable accueille 64 poules. Les résidentes disposent d'une alvéole confortable pour pondre, accessible par une rampe. Ce duplex douillet offre une vue imprenable sur la basse cour et ses filets.



64





PRODUIRE EN VILLE JARDINS FAMILIAUX FLOTTANTS

Les Ekovores cultivent des JARDINS FAMILIAUX FLOTTANTS.

Ces barges-potagers qui habillent les rives de Loire permettent la production de légumes et l'échange de savoir-faire au cœur de l'agglomération. Ils se combinent et se juxtaposent les uns aux autres le long des rives pour profiter pleinement du soleil et créer un vaste paysage maraîcher sur l'eau.

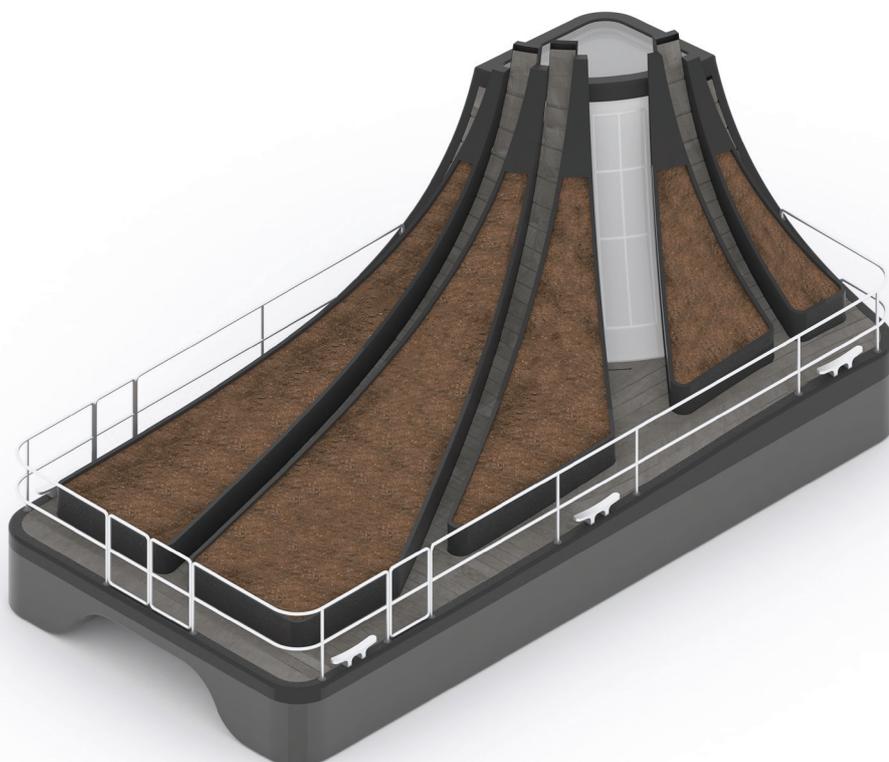
Ces lopins sont attribués aux jardiniers amateurs. Chacun peut ainsi découvrir en ville l'art du potager.

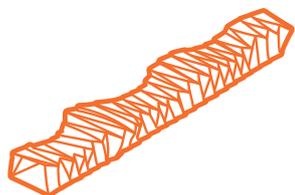
Équipés de serres dépliantes, les plantations seront protégées du gel et des intempéries.

Attention, l'eau d'arrosage étant directement prélevée dans la Loire, il est recommandé d'arroser à marée descendante, car la salinité de l'eau dans l'estuaire peut être contre-indiquée pour certaines cultures.



▼ jardins familiaux flottants





PRODUIRE EN VILLE SERRE-TUNNEL

Les Ekovores installent des **SERRES TUNNEL** pour pratiquer une déambulation maraîchère bucolique le long des rives de Loire.

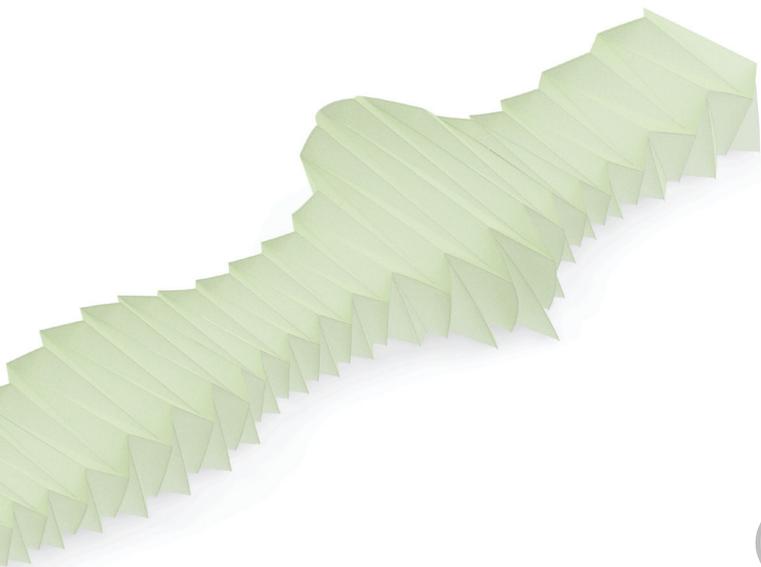
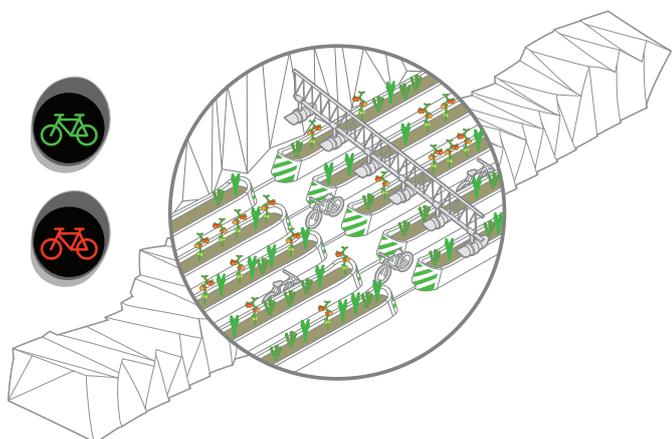
La voie sur berge a fait long feu, il est temps d'une reconquête 'Ekovore' par des circulations douces sur cet espace!

La serre tunnel s'inspire de la signalisation lumineuse des tunnels autoroutiers pour interdire ou autoriser la circulation sur certaines voies.

Les jardiniers peuvent ainsi travailler sereinement dans les allées alors que le cheminement des promeneurs s'effectue sur les voies adjacentes.

Chacun peut ainsi faire son footing au milieu des efflorescences de thym, de basilic et de céleri.

Équipements installés sur les berges de Loire, territoire inondable, ce 'submersible' maraîcher s'accommode des fureurs du fleuve pour offrir, le reste du temps un territoire de production inédit.





A serre tunnel
Tunnel greenhouse





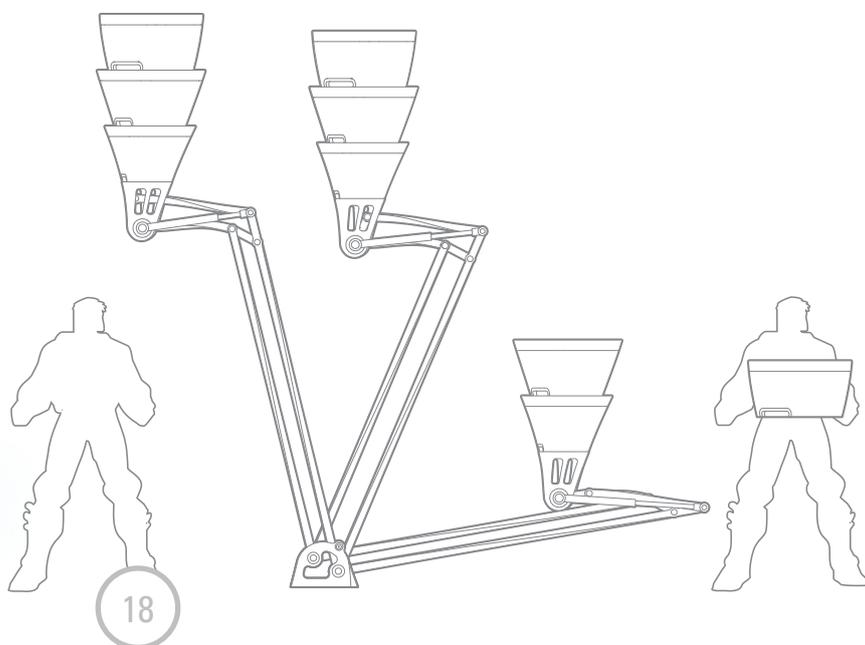
PRODUIRE EN VILLE RUCHE DE VILLE

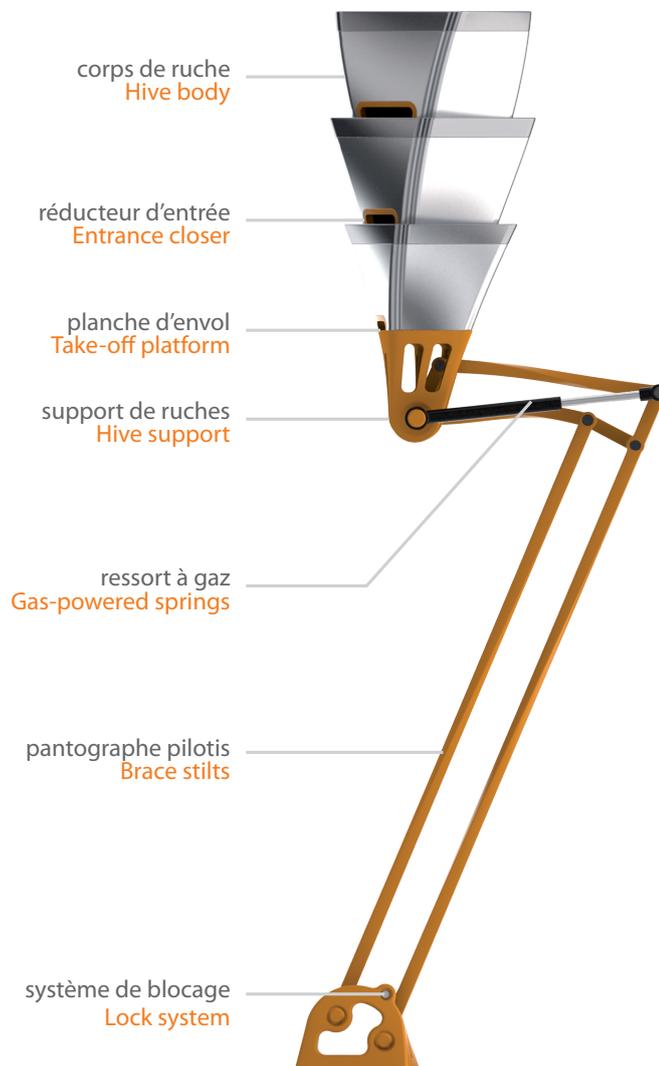
Les Ekovores installent des RUCHES DE VILLE pour accueillir les abeilles dans les quartiers.

Plantées au coeur des ronds-points, ces ruches sur pilotis articulés sont installées à bonne hauteur sur le domaine public dans des espaces qui peuvent être bordés de haies. Ces ruches offrent un refuge aux abeilles dont l'existence est dangereusement menacée par l'utilisation des pesticides en zone rurale.

L'urbapiculteur, revêtu de sa combinaison, chausse ses échasses pour aller cueillir son miel. Il peut aussi choisir de rester au sol en manipulant le mât-pantographe comme il le ferait avec une lampe d'architecte géante. Gelée royale, gâteaux de miel deviennent accessibles localement.

Butiné dans les jardins, dans les parcs et le long des boulevards arborés, ce miel «toutes fleurs de ville» est centrifugé et conditionné dans les mielleries de quartier, puis écoulé sur les marchés locaux.





maintenances des ruches
Maintenance of hives



collecte du miel
Collection of honey

**Association
des Urbapiculteurs**
Association of urban bee-keepers

rémunération
Payment



**conditionnement
et distribution du miel**
Packaging and distribution of honey

Citadins
City/town dwellers

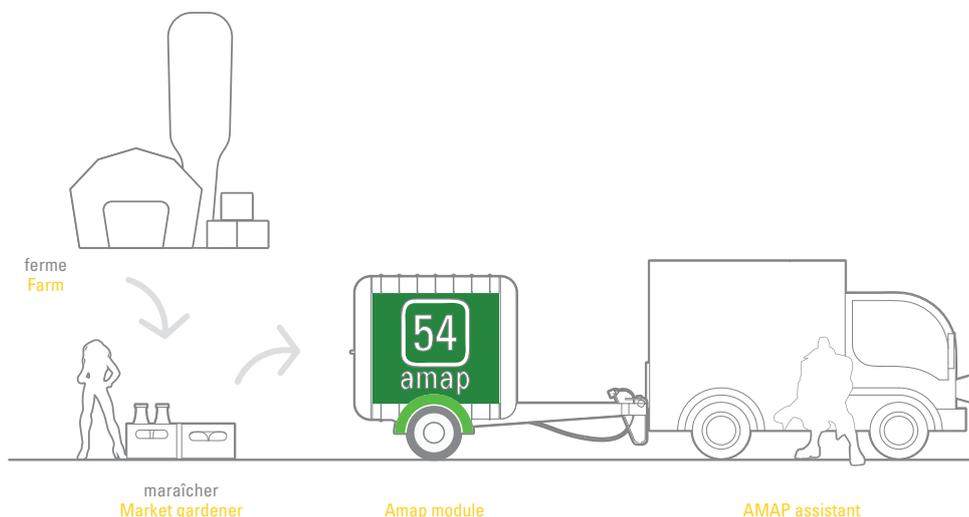


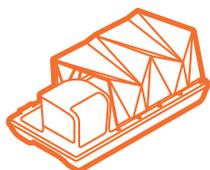
DISTRIBUER REMORQUE AMAP

Les Ekovores proposent des équipements adaptés aux AMAPS*. La distribution en circuit-court s'organise autour d'une livraison hebdomadaire de fruits et légumes moyennant un engagement sur 6 mois ou 1 an. Le maraîcher et son camion de livraison se présentent à heure convenue sur le lieu de distribution. Deux à trois Amapiens* vont composer les paniers selon la répartition prévue. Rares sont les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne qui disposent de locaux. C'est pourquoi les Ekovores ont imaginé un module d'accueil et de préparation des paniers. Ce 'MODULE AMAP*' attelé à la camionnette se déploie et offre un abris et une table pour la pesée. Cet équipement génère un moment de sociabilité où chacun prend le temps d'échanger avec ses voisins.

*AMAP : 'Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne'
Système d'achat groupé de denrées alimentaires en circuit-court. Un contrat lie un groupe de mangeurs à un agriculteur pour un approvisionnement périodique en légume, poisson... Ce système supprime les intermédiaires et assure ainsi un revenu stable et décent au producteur qui, en échange, respecte un cahier des charges de qualité.

*Amapien : membre d'une AMAP



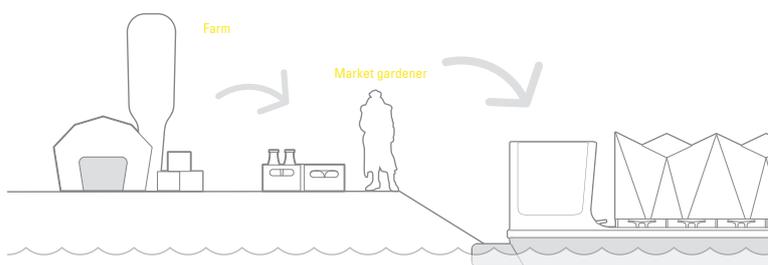
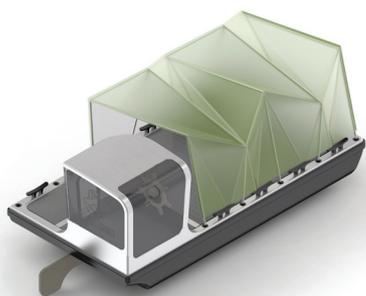


DISTRIBUER BARGE MARCHÉ

Les Ekovores ont imaginé des BARGES – MARCHÉS pour transporter et distribuer au fil de l'eau la production des maraîchers.

L'Erdre est une rivière qui relie la commune de Nort-sur-Erdre à la ville de Nantes. De nombreux territoires agricoles bordent cette rivière. Il y a donc une opportunité réelle à saisir pour l'acheminement des denrées. Pour éviter les ruptures de charges dissuasives, les barges sont conçues pour former un marché flottant lorsqu'elles sont à quai. Ainsi, il n'y a pas de montage-démontage du stand, ni de débarquement des productions, le client déambule directement sur la barge transformée en marché flottant. L'environnement immédiat du marché n'est plus encombré par les camionnettes de livraison. En quelques heures le marché lève l'ancre pour se reformer à quelques encablures dans un quartier voisin. Peu à peu, les barges se vident de leurs fruits et légumes frais et produits transformés, puis se chargent de containers de composts et autres matières fertilisantes issues des toilettes sèches publiques. Lors de sécheresses, les citernes d'eau pluviales peuvent être réacheminées au moment du retour vers les campagnes.

Actuellement impropre à la baignade, l'Erdre est victime des pollutions agricoles induites par un taux de nitrates excessif. Pour encourager les agriculteurs aux saines pratiques agricoles et par conséquent limiter l'érosion et améliorer les eaux du bassin versant, la collectivité a décidé d'équiper les agriculteurs volontaires de barges-marchés.





- ▲ Pour éviter les ruptures de charges dissuasives, les barges sont conçues pour former un marché flottant lorsqu'elles sont à quai. Ainsi, il n'y a pas de montage-démontage du stand, ni de débarquement des productions, le client déambule directement sur la barge transformée en marché flottant.



DISTRIBUER TRAMAP

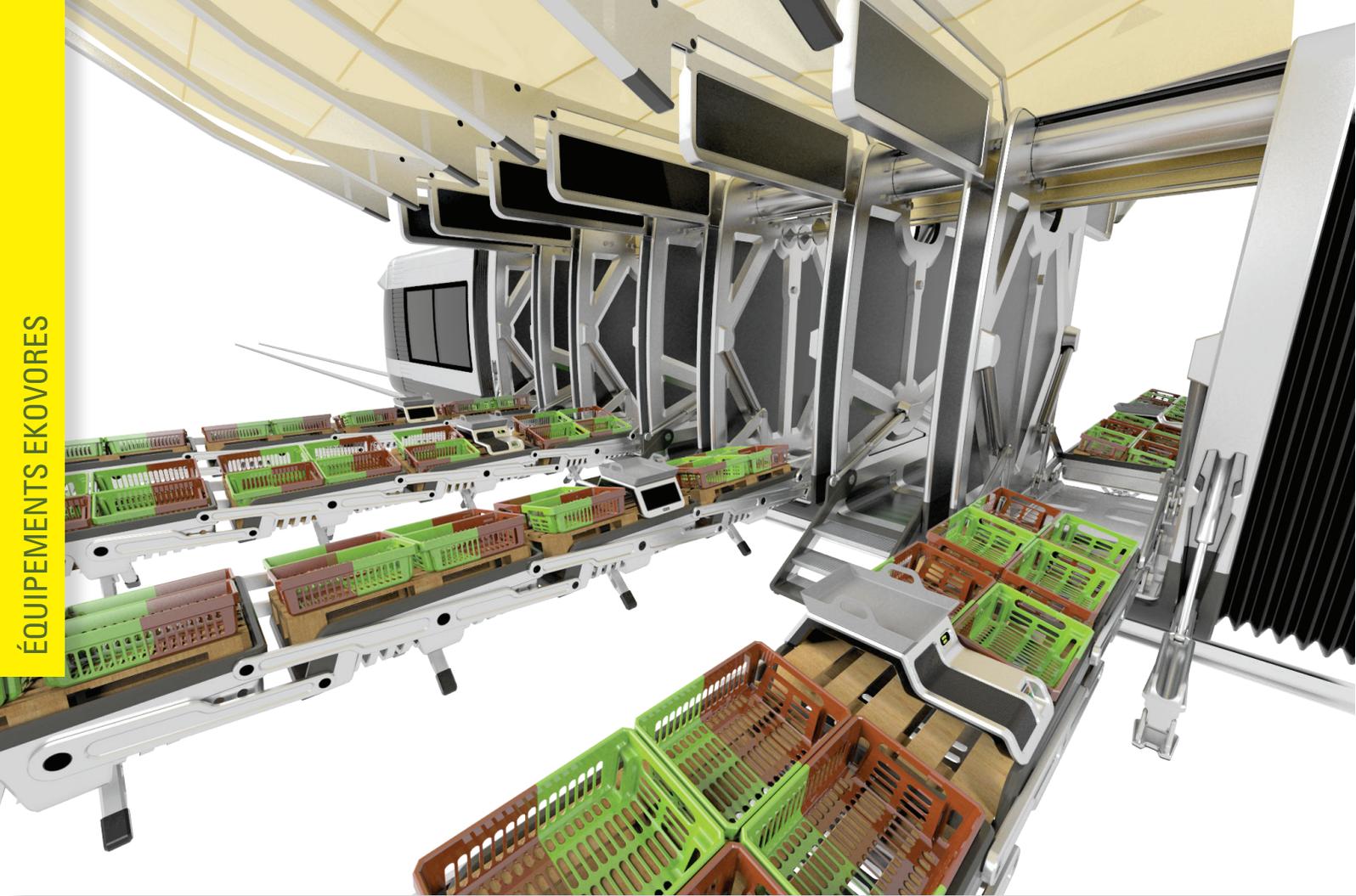
Les Ekovores vous proposent d'installer des TRAMAP, entendre tram-train-amap, pour promouvoir et faciliter la distribution des produits de l'agriculture paysane.

Le coût des intermédiaires dans la distribution des primeurs est tel que les Ekovores décident de trouver des solutions efficaces pour optimiser la chaîne logistique et assurer le meilleur revenu aux producteurs. Depuis quelques temps déjà, les ménages évitent l'achat de produits frais d'importation qui produisent du CO2. Les ménages comprennent que s'appuyer sur les énergies fossiles pour cultiver dans des pays à bas coût est dangereux pour leur souveraineté alimentaire.

Ils s'intéressent donc spontanément au développement de l'agriculture régionale, aux producteurs locaux en faisant le choix de l'AMAP, ils plébiscitent les filières qui créent des emplois non délocalisables.

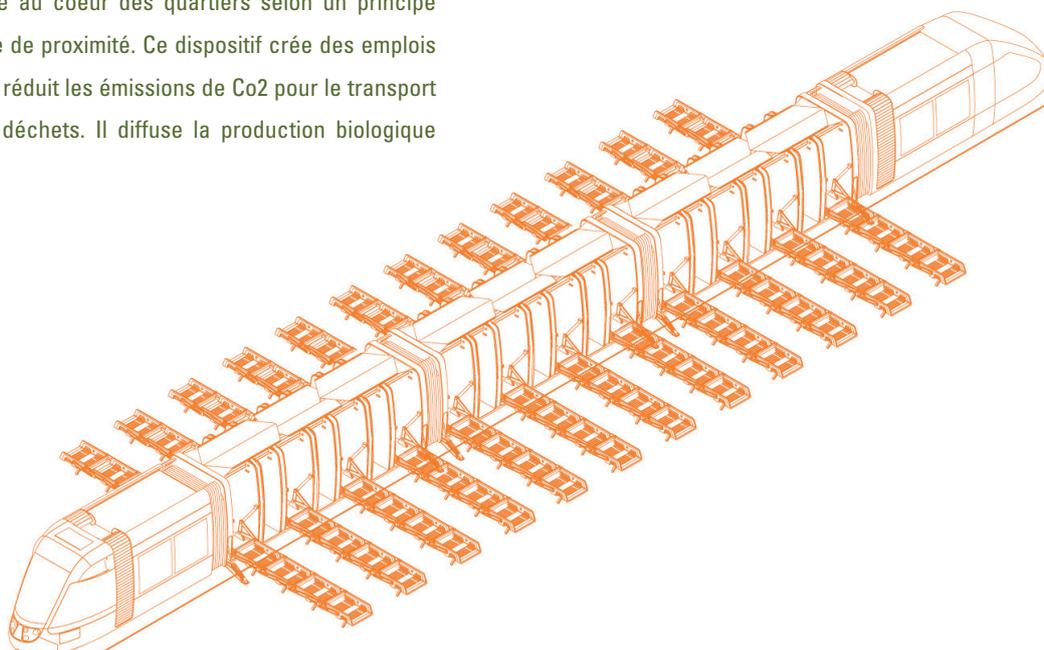
On ne peut imaginer des cohortes de camionnettes livrer les habitants en direct sans comprendre que ce modèle saturerait l'espace public et produirait les nuisances contre lequel chacun cherche à lutter. Le tram-train peut permettre de conserver la relation directe entre producteur et mangeur, tout en regroupant les primeurs au sein d'un véhicule collectif spécifiquement pensé pour cette fonction. Les tramap s'installent dans les quartiers pendant les heures creuses (nuit ou après midi), se déplient sans bruit et offrent en direct, des produits frais, locaux et de saison aux amapiens.

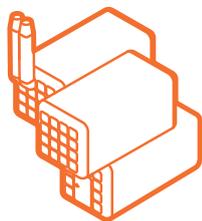




▲ Un tramap est un véhicule qui s'appuie sur les exemples réussies de cargo-tram dans les villes de Dresde, Zurich et Amsterdam. Le réseau de tramway et de train est peu utilisé la nuit, il convient donc de l'utiliser pour l'acheminement des denrées la nuit ou l'après midi mais aussi pour le retour, que ce soit pour le recyclage des matériaux : verre, papiers, cartons, vêtements au sein des recycleries de périphéries, que ce soit le compost à destination des maraîchers ou à destination des exploitations horticoles.

Ce tramap fonctionne au coeur des quartiers selon un principe d'économie circulaire de proximité. Ce dispositif crée des emplois non délocalisables. Il réduit les émissions de Co2 pour le transport et le traitement des déchets. Il diffuse la production biologique locale.





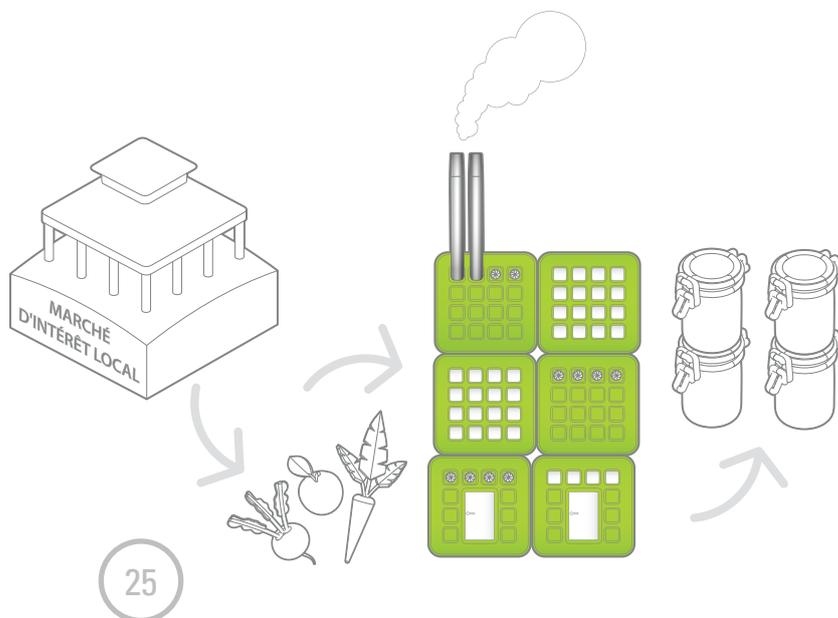
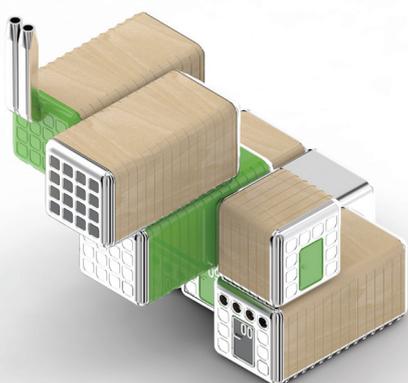
TRANSFORMER CONSERVERIE DE QUARTIER

Les Ekovores installent des CONSERVERIES DE QUARTIER.

Elles sont édifiées au moyen de modules inoxydables aux normes sanitaires les plus strictes. Ces conserveries prennent place dans les délaisés urbains et profitent de la proximité des marchés.

Jeter, gâcher, gaspiller, sont des verbes interdits. En fin de marché, il n'est plus permis de détruire ou d'abandonner des fruits et légumes partiellement abimés. Soigneusement glanés et triés, ils sont équeutés, émincés, hachés, ciselés, pelés, tournés ou concassés. Ils sont ensuite cuisinés sous formes de soupes et autres plats mitonnés pour écouler les surplus saisonniers en précieux bocaux appertisés qui régaleront nos Ekovores hors-saison !

Tantôt fabrique de confitures, de purées, et autres ratatouilles... Ce concentré de savoir-faire et de recettes culinaires relaie les producteurs pour la valorisation et la transformation de leurs productions en produits alimentaires haut de gamme.





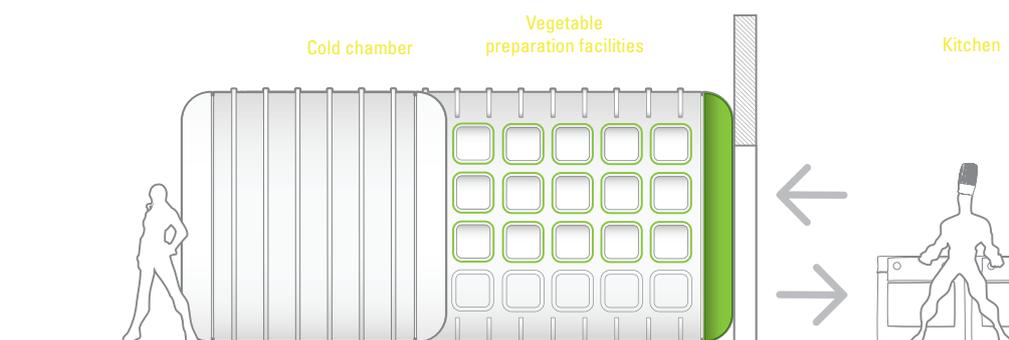
TRANSFORMER LÉGUMERIE

Les Ekovores équipent les collectivités de LEGUMERIES pour offrir fruits et légumes de saison fraîchement cueillis.

Les restaurants d'écoles et de maisons de retraite, généralement anciens, ne disposent pas de cuisines dotés de légumerie. La mise à disposition de MODULES change la donne. Installés de manière temporaire aux abords des bâtiments, ces espaces préfabriqués dans le respect des dernières normes sanitaires en vigueur, donnent, enfin, aux cuisines du lycée un espace de stockage réfrigéré et une LEGUMERIE opérationnelle.

Le producteur en circuit-court peut enfin trouver un débouché stable, à son échelle, avec la restauration collective. Les maraîchers qui s'engagent à produire pour une école ou une maison de retraite, livrent le cuisinier en ultra-frais le jour même sur le lieu de leur consommation.

Pas de séjour prolongé en chambre froide, ni de congélation, ni d'irradiation des aliments, ni de passage en cuisine centrale de ville. Les légumes, les crudités, les salades de fruits, retrouvent leur goût et leur croquant au grand bonheur des fines bouches !





VALORISER COMPOSTEUR DE QUARTIER

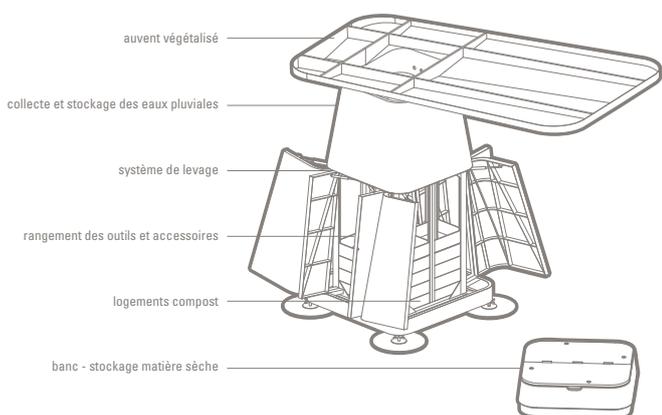
Les Ekovores valorisent en compost les déchets organiques issus des préparations de repas au moyen de COMPOSTEURS DE QUARTIERS.

Les Ekovores savent que la maladie atténuée peut soigner, savante découverte ! La montée en température à 50° - 70° du tas de compost est l'outil d'excellence pour dégrader les composés organiques en humus sans tuer la vie microbienne. Le rapport Carbone Azote 2/3 1/3 est la base de cette alchimie. Depuis la loi 'compost contre nourriture' instituée au tournant des années 10, les ménages Ekovores sont incités à déposer leurs déchets organiques pour obtenir des points de réduction sur leur abonnement AMAP légume*. Les composteurs de quartiers se multiplient car ils sont une véritable monnaie d'échange en nature.

Sous la houlette d'un maître composteur assermenté qui veille à la bonne qualité des déchets compostés, ces dispositifs, ouverts à certaines heures, collectent les précieux déchets organiques des habitants.

Chacun peut ainsi connaître sa production hebdomadaire en consultant son crédit compost sur le site internet lesekovores.com. Le composteur présenté ici est abrité sous un auvent- collecteur d'eau pluviale. L'eau collectée est utilisée pour maintenir un taux d'humidité correct du compost. Cet auvent crée un espace convivial où les passants peuvent échanger quelques minutes.

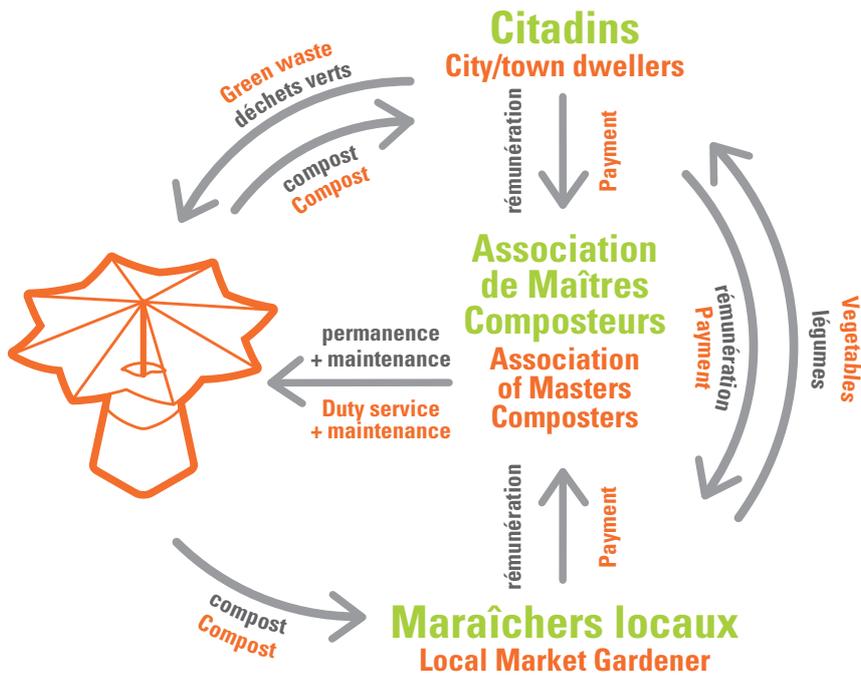
Les Ekovores ont compris que le système actuel de collecte et d'élimination des déchets avait un coût important pour la collectivité. En moyenne, 30% de chaque poubelle est constituée de déchets organiques valorisables localement et utiles aux maraîchers. Inutile donc d'encombrer les camions poubelles et les incinérateurs.







A composteur urbain
District composter





VALORISER TOILETTES SÈCHES PUBLIQUES

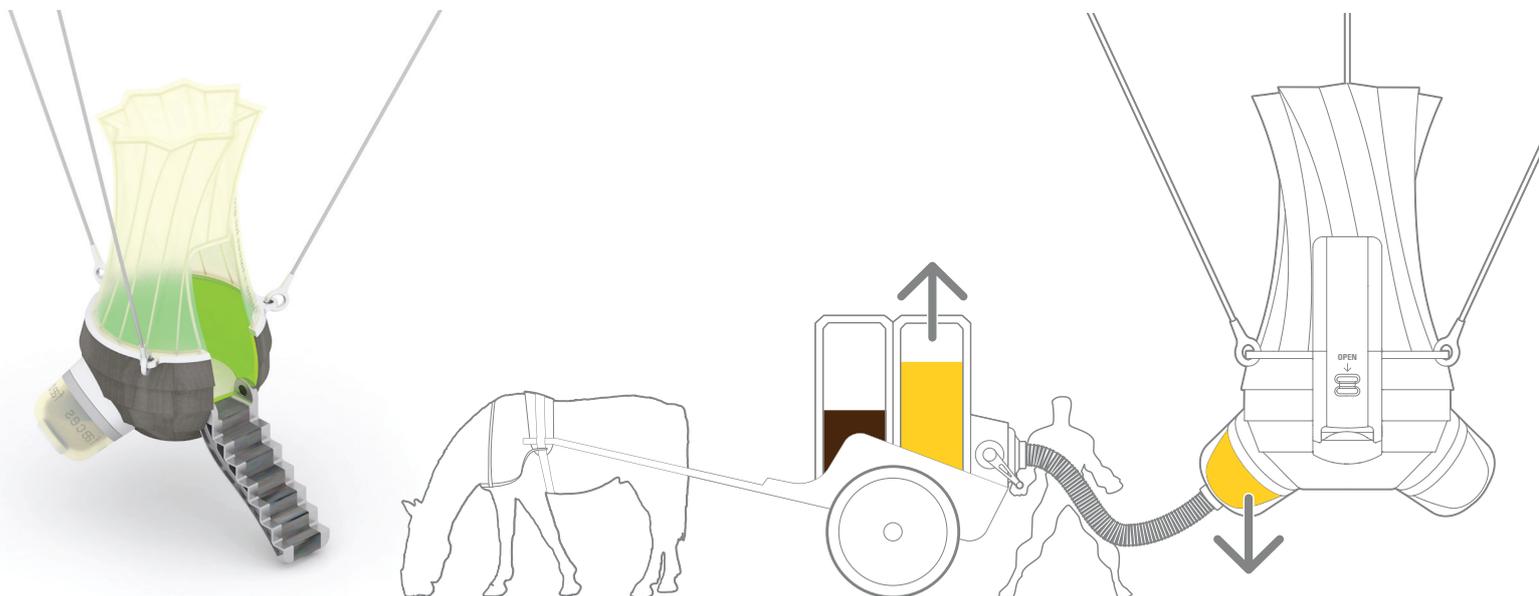
Les Ekovores soutiennent l'installation de TOILETTES SÈCHES PUBLIQUES pour valoriser les déjections humaines en fertilisants.

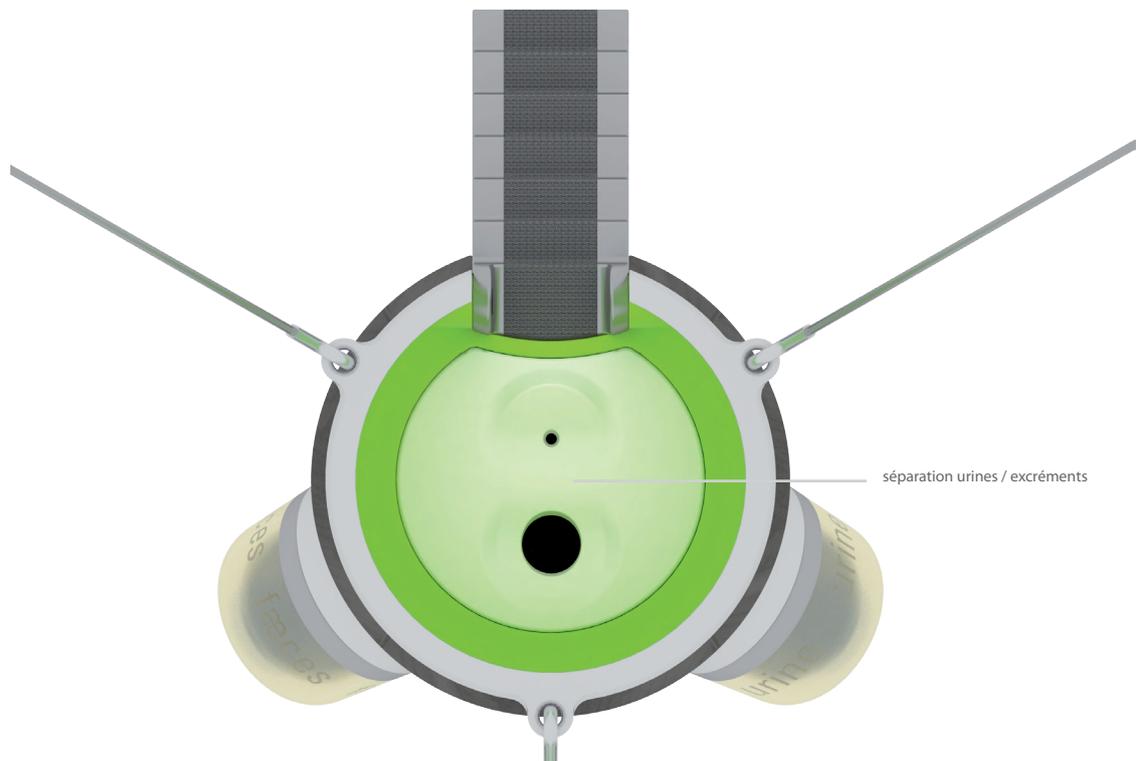
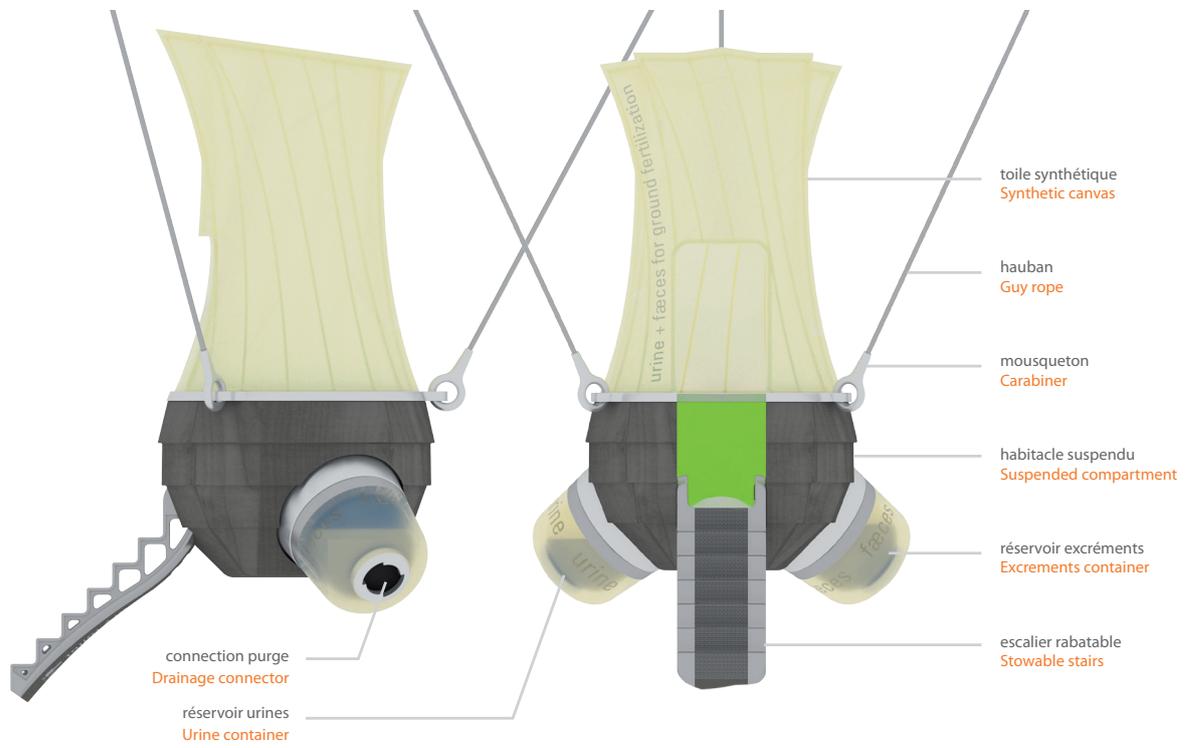
Urines et fèces sont le nouvel or noir des villes. Jusqu'alors vulgairement mélangées aux autres effluents du tout à l'égout : eau grasse et eau savonneuse,... les déjections humaines font l'objet d'un véritable intérêt pour leur potentiel azoté.

La dernière norme HQE-effluents qui impose des toilettes sèches comme standards d'équipements des maisons d'habitation vient d'être étendue aux toilettes publiques.

Ainsi, Monsieur ou Madame Pipi n'a pas pour seule mission la propreté des équipements mais endosse un nouveau rôle, celui de Maître toilette-sèches et assure le transfert des précieux lingots aux convoyeurs chargés de la collecte.

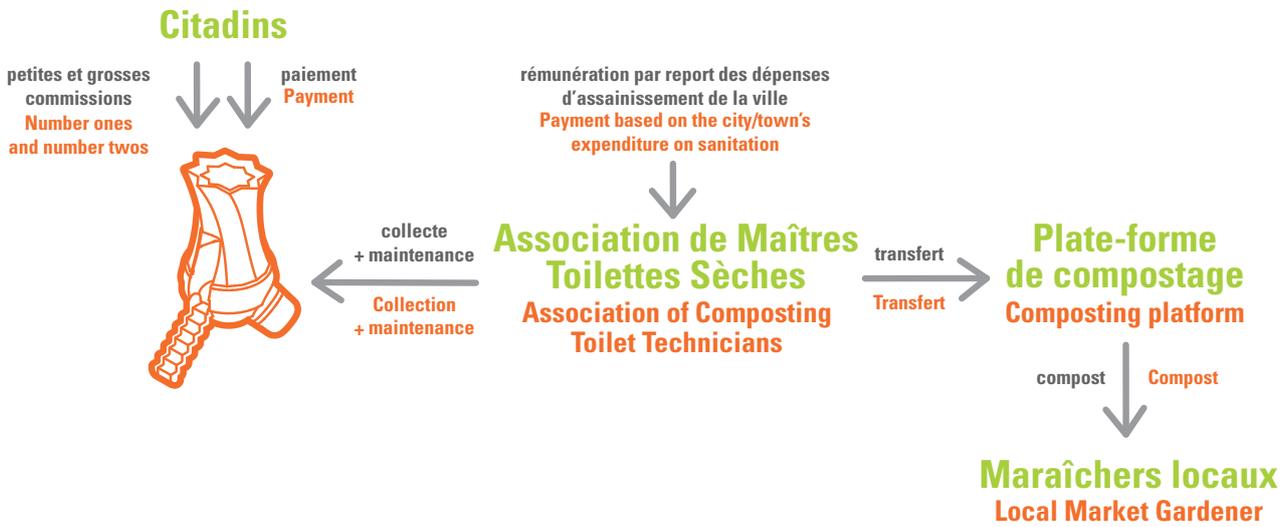
En les séparant très tôt des autres effluents, on élimine à la fois leur traitement coûteux en station d'épuration et l'on dispose de produits fertilisants qui pourront produire un amendement gratuit.







 toilettes sèches publiques

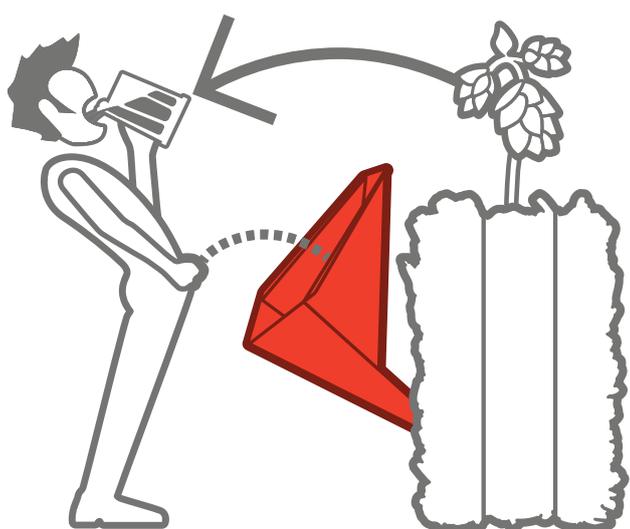




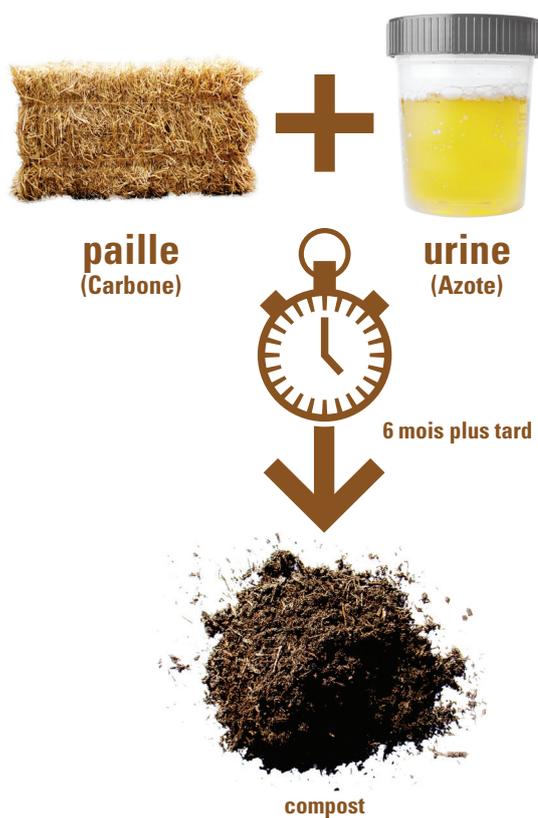
VALORISER URINOIR SEC

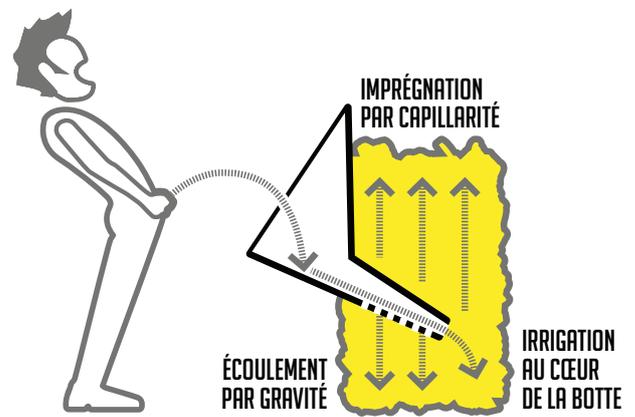
Uritonnoir, nom masculin.

Le terme uritonnoir désigne une installation sanitaire, destinée à être utilisée pour uriner, en position debout. Un uritonnoir est une hybridation de 2 objets usuels, un urinoir et un entonnoir. Ce dispositif est utilisé soit dans les lieux publics lors d'événements festifs (piqué dans des Round-Ballers) soit dans des jardins privés (piqués dans de petites bottes de paille). Un uritonnoir est un ustensile qui permet de remplir d'urine (azote) un volume de paille (carbone) pour être ensuite composté sur 6 mois à 1 an et ainsi valorisé en humus.



L'URITONNOIR
l'urinoir sec





À usage collectif pour une formule festive

Vous êtes organisateurs de festival en plein air ? Vous êtes désireux d'adopter des solutions respectueuses pour l'environnement ? Vous pratiquez la consigne des gobelets et souhaitez en faire davantage ? L'Uritonnoir est une solution simple et efficace pour offrir aux festivaliers un service sanitaire sec et ainsi valoriser les urines en humus. Une fois compostées, elles enrichiront tout naturellement les végétaux alentours. Une fois la balle de paille positionnée, il ne reste plus qu'à piquer vos uritonnoirs et les solidariser à l'aide d'une simple sangle !

VOTRE MISSION : sensibiliser les festivaliers à uriner sec, économiser l'eau de rinçage et valoriser leurs urines.

L'installation d'Uritonnoirs permet de ne plus solliciter les toilettes assises pour les petites commissions masculines et ainsi les maintenir en état de propreté optimale.

Il est possible de personnaliser vos Uritonnoirs en sérigraphiant la zone verticale de messages à dimension pédagogique (l'intérêt de l'association paille + urine), ou par l'identité graphique de votre festival. Le festival terminé, plusieurs solutions se présentent pour la gestion de votre Round-Baller imprégné d'urine :

- le service des espaces verts de la ville le déplace à l'unité de compostage la plus proche pour leurs usages horticoles.
- le Round-Baller reste à composter sur site. Six mois plus tard, le fumier composté peut-être utilisé par les agriculteurs locaux.
- l'année suivante, il peut également devenir une jardinière géante pour paysager le festival l'année suivante !

À usage personnel pour une formule jardin

Familier du pipi au fond du jardin ?

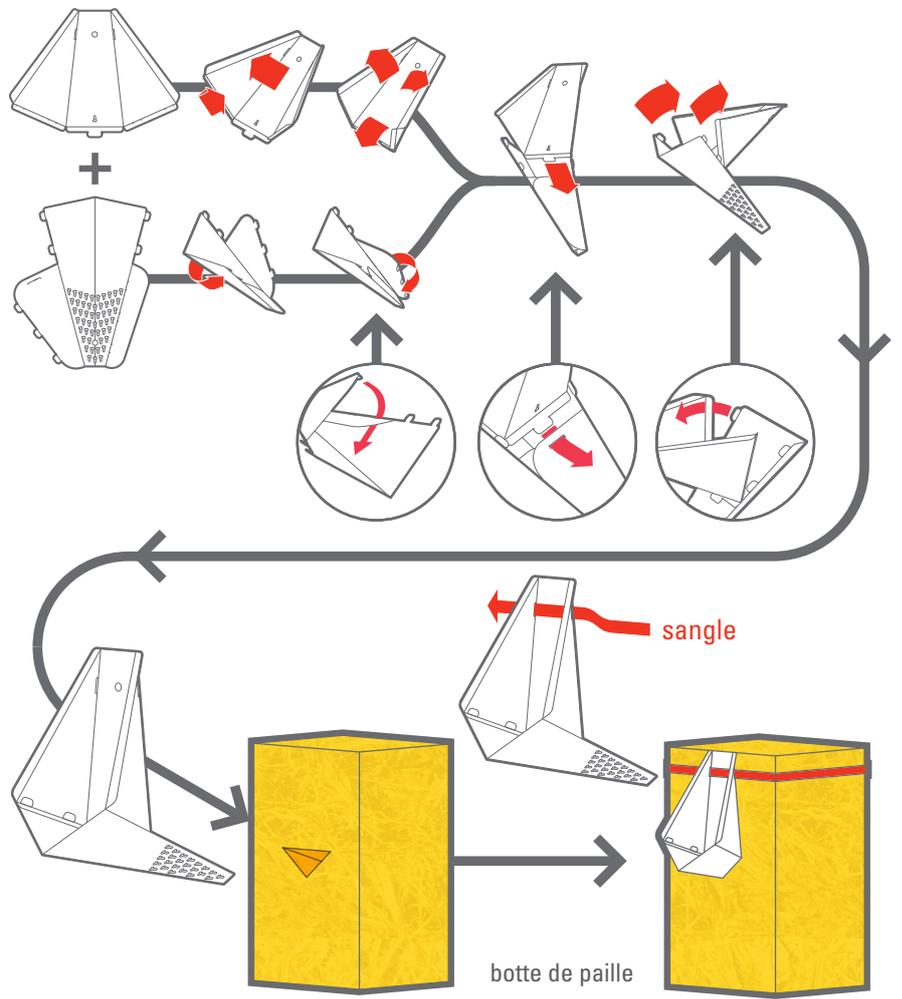
Ne gaspillez plus ce précieux liquide doré en aspergeant abondamment un support inadéquate ! Valorisez vos urines en humus en urinant dans une botte de paille. Six à dix mois sont nécessaires avant de répandre ce fabuleux fumier composté aux pieds de vos arbres et plantes.

Sensibilisez vos amis et vos voisins à ce geste simple et essentiel, respectueux de la nature, en économisant l'eau et en valorisant vos urines !





▲ Urinoir sec





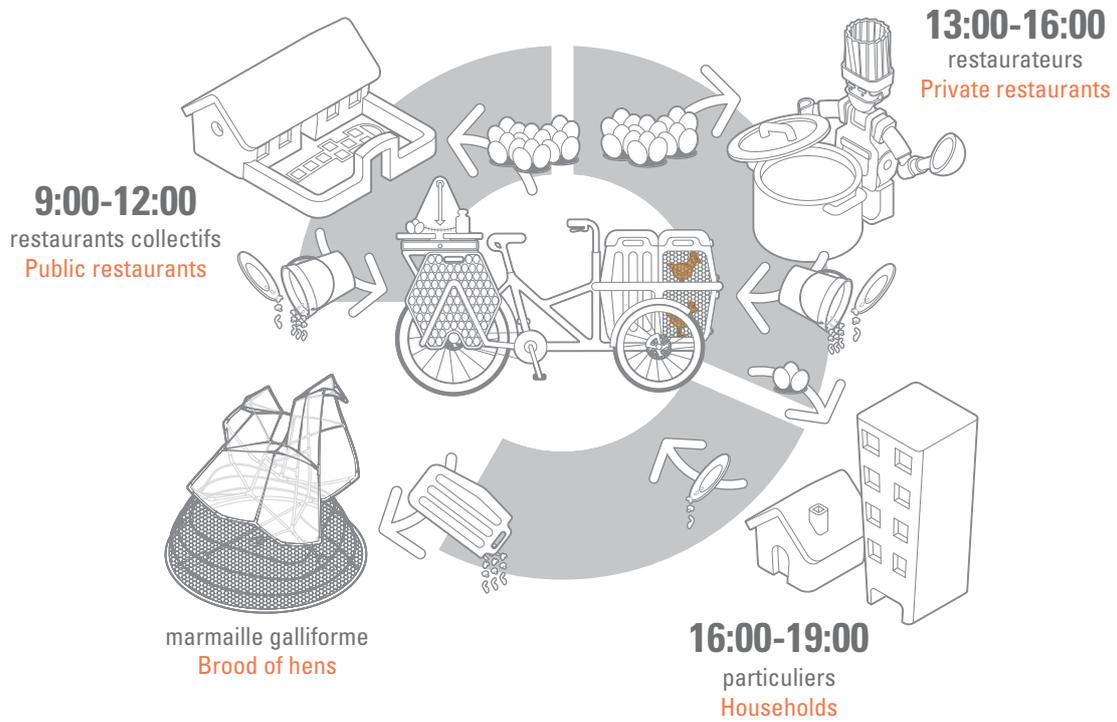
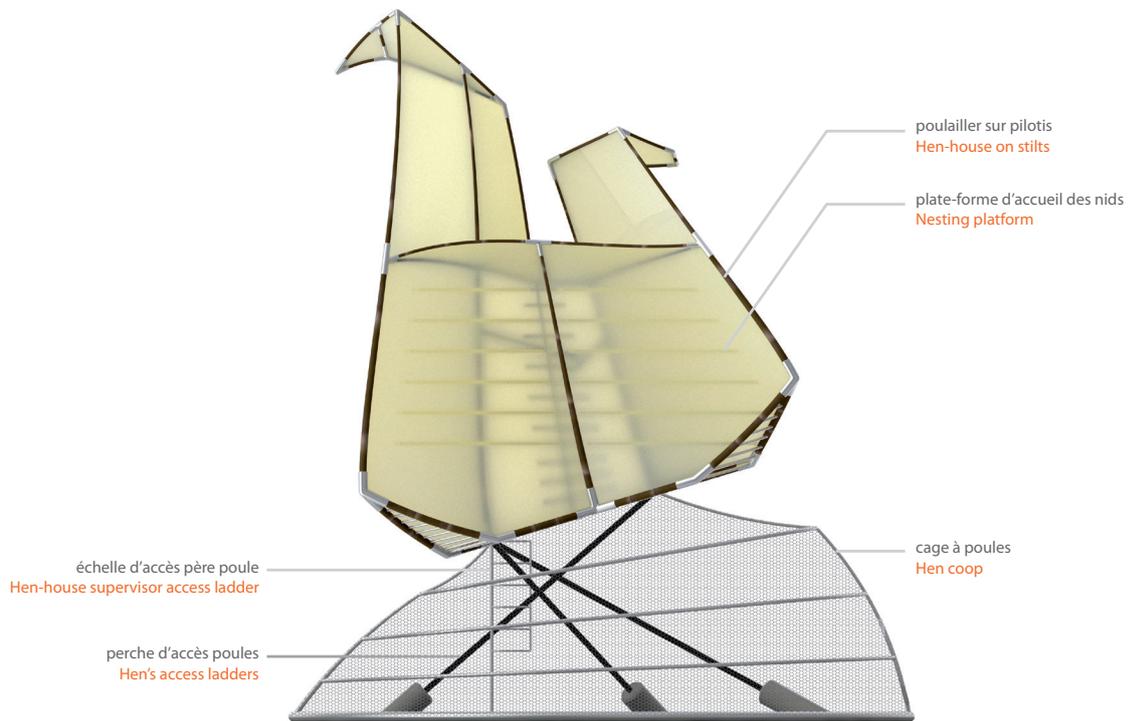
VALORISER POULAILLERS URBAINS

Les Ekovores installent des POULAILLERS URBAINS pour valoriser les fonds d'assiettes en oeufs.

Le coût de la collecte et du traitement des déchets incinérés est important pour la collectivité. Les Ekovores décident de trouver des solutions efficaces pour éviter ces dépenses. Depuis quelques temps déjà, la pesée embarquée et la facturation au poids avait poussé les ménages au tri et à la limitation des déchets à la source.

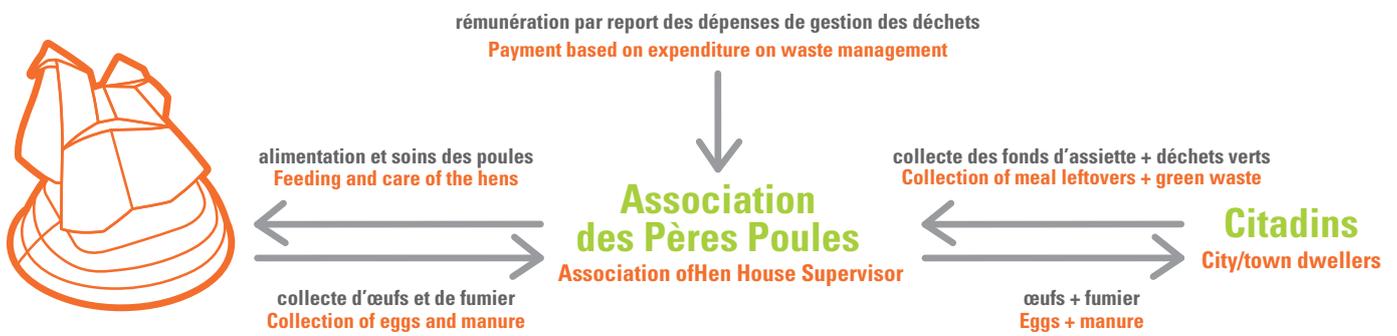
Ils abandonnent dorénavant les emballages inutiles dans les magasins afin de limiter leurs dépenses.

Les déchets organiques, issus de la préparation des repas et les fonds d'assiette ne font pas exception. Il a donc été décidé de livrer deux poules à chaque habitant volontaire disposant d'un jardin. Chacune d'elle devient un outil formidable pour transformer ses déchets organiques en cuisse de poulet et en oeufs. Toutefois, à l'approche des vacances, la SPA tire la sonnette d'alarme. Les familles abandonnent leurs poules dans les rues. Ne trouvant personne à qui les confier pendant la période estivale. La collectivité propose une solution de gardiennage collectif. Ainsi voient le jour les poulaillers Cocottes®. Monumentales cocottes, ces équipements sont le paradis de nos poules pendant l'été. Parcours 3D, soins vétérinaires d'excellence, chaque cocotte est dorlotée jusqu'au retour de ses propriétaires. Sans parler des flirts d'été entre coqs et cocottes qui génèrent parfois de douloureuses ruptures au retour des vacanciers. Le reste de l'année, la ville, dotée de son propre cheptel, maintient son service de réducteur de déchets organiques en échanges de bons oeufs frais.





▲ Parcours 3D, soins vétérinaires d'excellence, chaque cocotte est dorlotée jusqu'au retour de ses propriétaires.





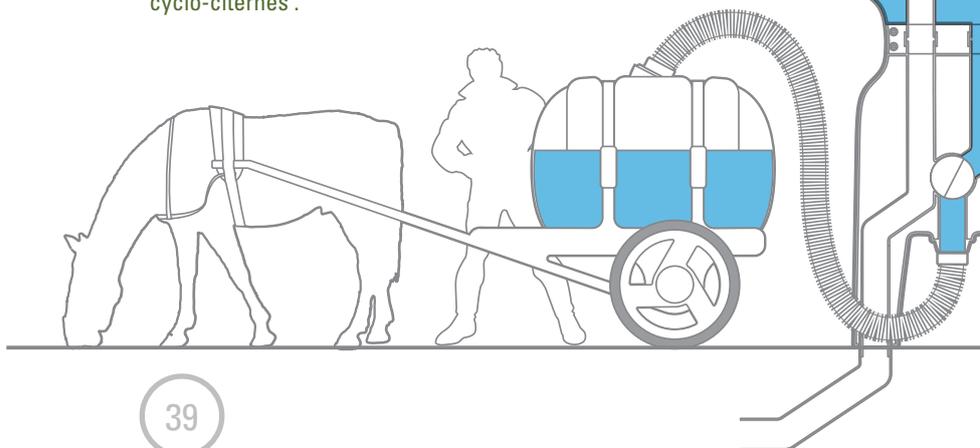
VALORISER RÉSEROIRS DE FAÇADE

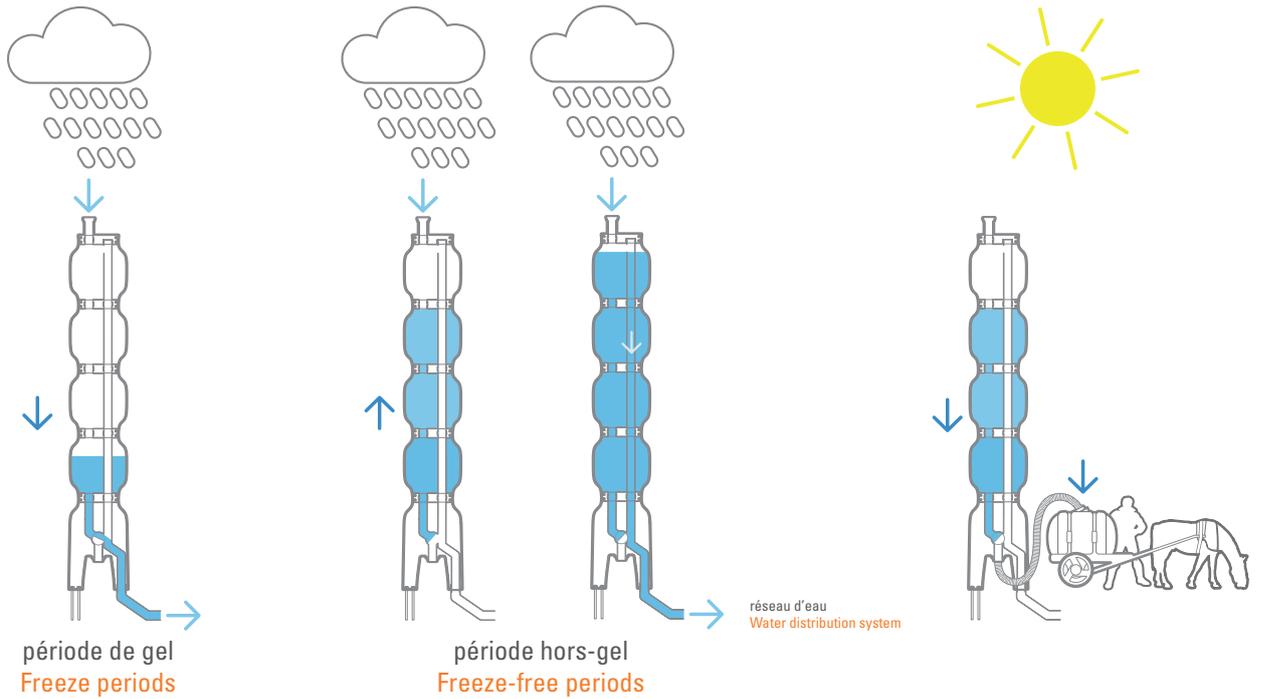
Les Ekovores valorisent les eaux pluviales pour l'arrosage des jardins au moyen de RÉSEROIRS DE FAÇADE.

Le coût du traitement de l'eau, devenu prohibitif, les Ekovores cherchent à le réduire par tous les moyens. La régie municipale augmente fréquemment ses prix au mètre-cube, justifiés par une augmentation des traitements pour lutter contre les pollutions des eaux. Argument fondé, certes, mais il faut pousser la collectivité à renoncer à l'utilisation de l'eau potable pour les sanitaires, le lavage de l'espace public et l'arrosage.

Ainsi, les Ekovores commencent leur 'water-revolution'. En substituant aux descentes d'eau d'antan des stockeurs d'eau pluviales, ces citernes d'un nouveau genre, sont boulonnées au sol et au mur. Ces composants se superposent sans limite de hauteur jusqu'à la toiture. Ils permettent de limiter l'afflux d'eau dans les stations d'épuration en cas d'orage et d'offrir de l'eau gratuite pour les jardins du quartier et le nettoyage des rues.

Le dispositif exige un entretien spécifique. Pour éviter de les endommager, il est nécessaire de les purger l'hiver. Au printemps, les châteaux d'eau domestiques reprennent du service avec leurs norias de 'cyclo-citernes'.







SENSIBILISER LE VILLAGE PÉDAGOGIQUE EKOVORES

Un kit pour s'initier aux éco-gestes lors d'un repas de quartier

Forte de son expérience en matière d'économie circulaire, Les Ekovores abordent, dans ce projet, la question de la restauration collective.

L'hôte sera invité à entrer dans une boucle où un soin particulier est apporté à chaque étape du repas.

La préparation La carte et le menu seront confectionnés avec un soin particulier autour d'un approvisionnement en produits frais, locaux et de saison, en relation directe avec les producteurs locaux. La cuisine et les recettes seront faiblement carnées et cuisinés simplement autour de savoureuses associations de saveurs végétales.

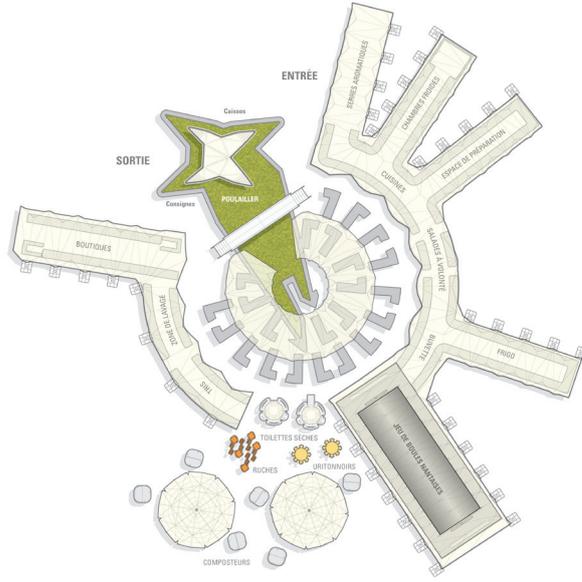
Le temps du repas Les gestes s'inspirent de la chronologie du repas domestique. Dresser la table, prendre place sur une longue table équipée de bancs à l'abris d'un chapiteau-serre Ekovores, partager un plat commun, se divertir avec une boule Nantaise .. La convivialité reste la meilleure alliée de la gastronomie.

L'après repas Laver sa vaisselle, valoriser son fond d'assiette, utiliser des toilettes sèches et des urinoirs secs. Le repas écologique s'entend par l'implication de chacun à la valorisation des externalités.

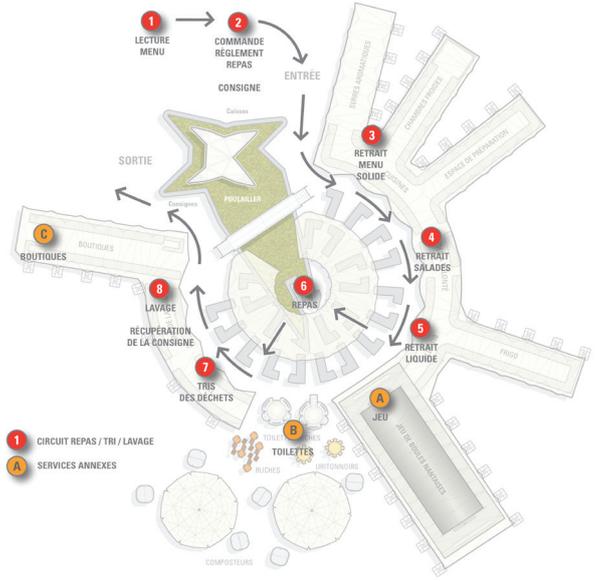
Ainsi, le repas s'appuie sur trois objectifs :

- Comprendre et apprécier une cuisine élaborée à partir de produits frais, locaux et de saison
- Trier et valoriser les déchets issus du repas
- Utiliser un système de consigne pour toute la vaisselle

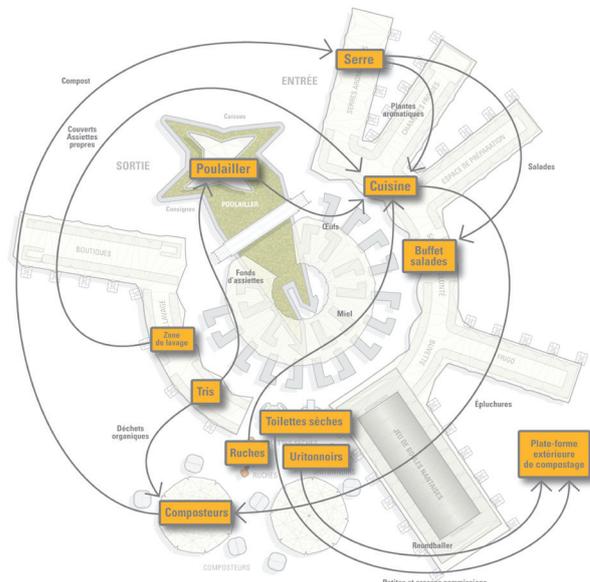
Ce type d'organisation tente de renouer humblement avec de bonnes pratiques auxquelles chacun peut participer.



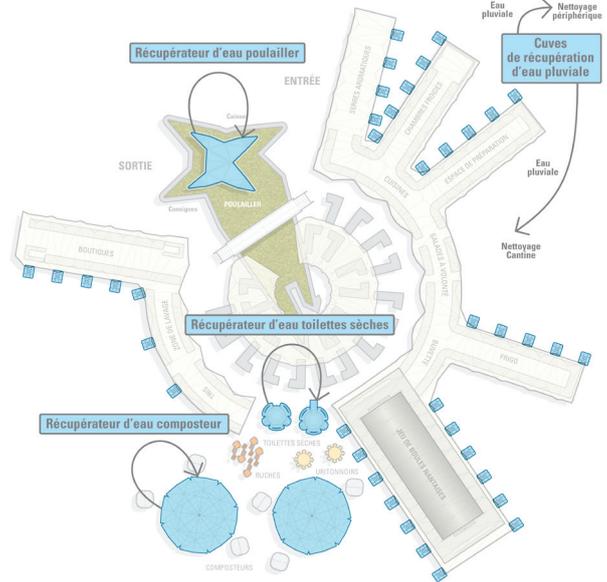
> MODULES



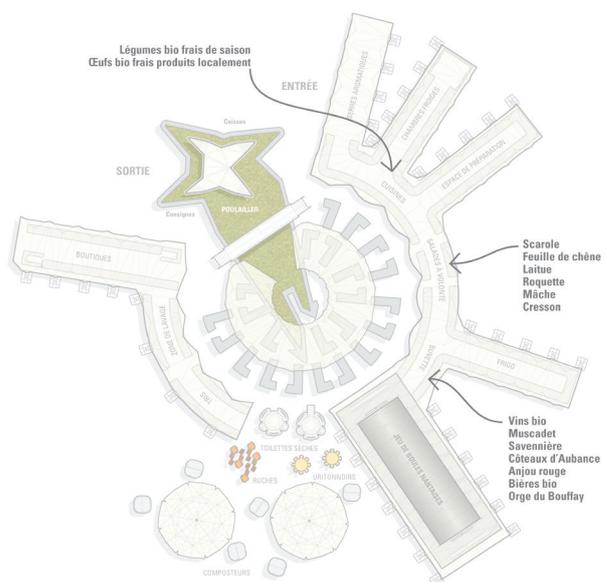
> CIRCUIT CONVIVES



> CIRCUITS



> GESTION DE L'EAU



> APPROVISIONNEMENT EXTÉRIEUR

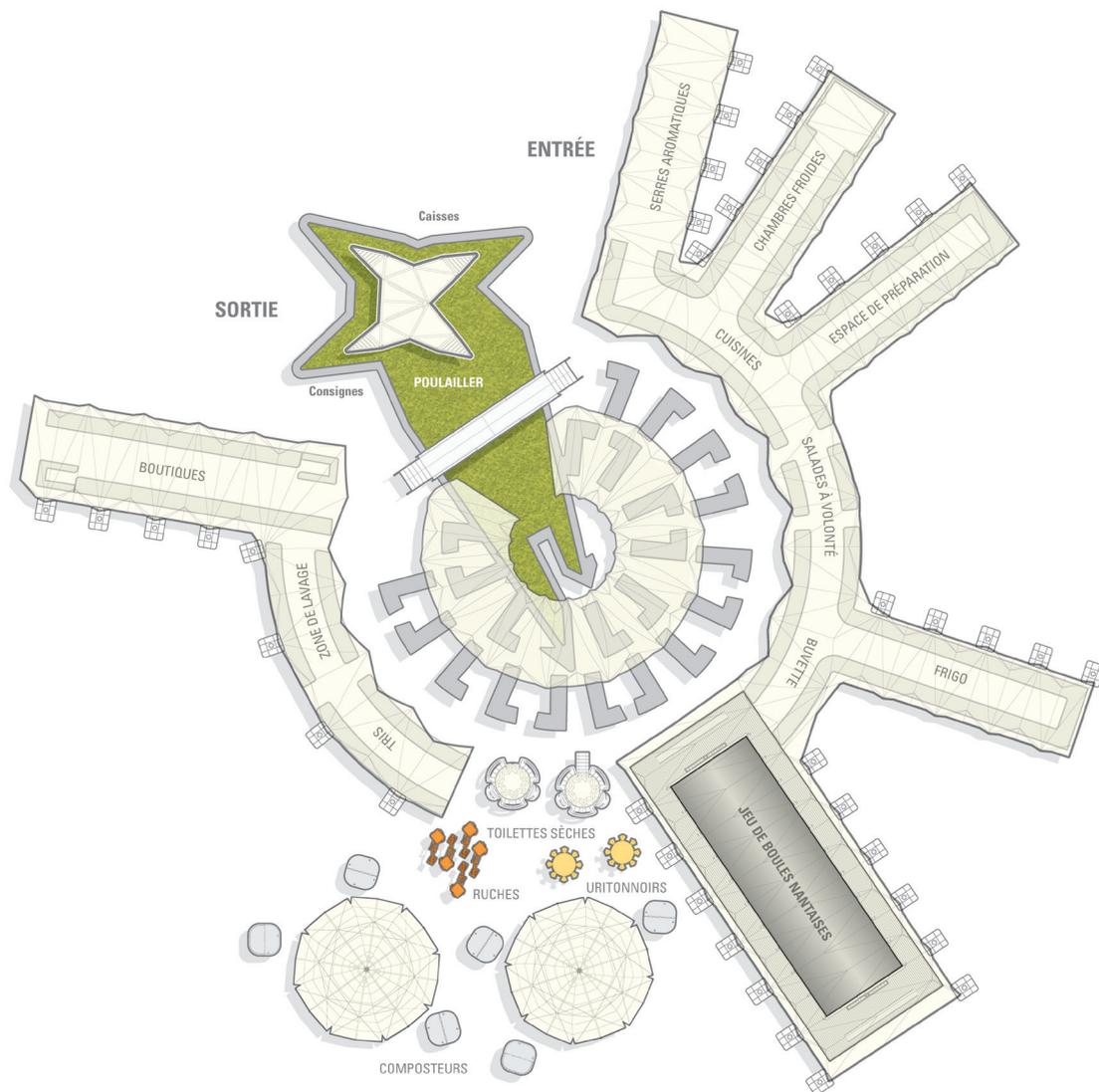
MENU

Omelettes
jambon
lardon
pomme de terre
champignon
fromage
tomates
oignons
poireaux
aubergines
aux herbes
à l'oseille
ciboulette
moutarde
Œufs pochés
Œufs brouillés
Œufs cocottes
Œufs sur le plat
...
Crêpes au miel

> MENU



> UN KIT POUR S'INITIER AUX ÉCO-GESTES LORS D'UN REPAS DE QUARTIER



> MODULES

The screenshot shows the 'LES EKOVORES' website interface. At the top, there are navigation tabs: ACTUALITÉ, PROFIL, RÉSEAU LOCAL, and MES OUTILS. A search bar is on the right. The main content area is titled 'Je crée mon jardin potager'. It features a 4-step process: 1. Je compose mon jardin-potager, 2. Je crée mon jardin-potager, 3. Je génère le jardin, and 4. Je génère le jardin. Below this is a 3D visualization of a garden layout with various vegetables like carrots, eggplants, and cabbages. To the right, there is a list of vegetable quantities: 2 rangs de carottes de 1,80m, 7 pieds d'aubergines, 4 rangs de poireaux de 1,80m, 1 rang de radis de 1,80m, and 0 pieds de raisins blancs. A 'Je génère le jardin' button is at the bottom right.

INTERCONNECTER WEBGARDEN

Les Ekovores utilisent une plate-forme numérique internet communautaire, pour faciliter les échanges et la culture du jardin potager. Cette plate-forme interconnecte tous les acteurs: mangeurs, agriculteurs, jardiniers, et institutions.

Elle s'articule autour de 4 rubriques :

- la rubrique «ACTUALITÉ», espace où l'on peut suivre à volonté les événements postés par ses amis Ekovores
- la rubrique «PROFIL», pour évoquer ses activités personnelles
- la rubrique «RÉSEAU LOCAL», exclusivement dédiée au bon fonctionnement des équipements systémiques Ekovores
- la rubrique «MES OUTILS», vous offre 3 applications essentielles pour vous accompagner dans les bonnes pratiques potagères et ménagères, que sont : jardiner, cuisiner et conserver. L'application «Je jardine» propose de localiser votre parcelle, préciser son orientation, puis composer ses plantations. Un système expert archivera l'ensemble de vos plateaux et vous proposera les meilleurs choix en matière d'association et de rotation des cultures accompagné, si souhaité, d'une planification biodynamique.

Ce savoir-faire savant est dorénavant à la portée de tous. Chacun peut expérimenter à son niveau les bonnes pratiques culturelles et solliciter l'aide du réseau pour apprendre et se perfectionner dans la pratique du jardin-potager.

la rubrique «PROFIL», pour évoquer ses activités personnelles >



la rubrique «RÉSEAU LOCAL», exclusivement dédiée au bon fonctionnement des équipements systémiques Ekovores >



la rubrique «MES OUTILS», vous offre 3 applications essentielles pour vous accompagner dans les bonnes pratiques potagères et ménagères, que sont : jardiner, cuisiner et conserver >



MÉTIERS EKOVORES

LES IMPULSEURS

INSTIGATORS



LES FRUCTIFIEURS

FRUCTIFIERS



LES MARMITONS

CHEFS



LES ÉRUDITS

SCHOLARS



LES DISCRETS

DARK HORSES



LES TRANSMUTATEURS

TRANSFORMERS



Le système Ekovore génère des emplois locaux, spécialités et savoir-faire environnementaux d'excellence, qui sont au service d'une économie circulaire locale pour cultiver et transformer nos aliments, diffuser les savoirs et valoriser nos déchets biodégradables.

Ces activités sont parfois saisonnières et complémentaires. Ainsi, un apiculteur pourra aussi exercer l'activité de Professeur Luzerne, un Maître Composteur pourra, à la fois, élever des insectes auxiliaires tout en complétant sa semaine par une activité d'ambassadeur du tri en porte à porte.

Les Ekovores, un nouveau bassin d'emploi savant, agricole, urbain, et non délocalisable !

MÉTIERS EKOVORES



- 01 ELEVEUR D'INSECTES AUXILIAIRES **USEFUL INSECT BREEDER**
- 02 AMAPEUR **AMAP ASSISTANT**
- 03 AMBASSATRICE **AMBASSORTER**
- 04 BEREFOR **HEDGE-MAN**
- 05 CARBOSNIFFER **CARBON-SNIFFER**
- 06 FOUTEURDE **STIRRERS**
- 07 EPOUILLARD **SCARE-CROW MAKER**
- 08 GARDEN CARETAKER **GARDEN CARETAKER**
- 09 LOCADOUANIERS **LOCAL CUSTOMS**
- 10 PÈRE POULE **HEN HOUSE SUPERVISOR**
- 11 MAÎTRE CONSERVE **MASTER PRESERVER**
- 12 MAÎTRE TOILETTE SÈCHE **COMPOSTING TOILET TECHNICIAN**
- 13 MAÎTRE COMPOSTEUR **MASTER COMPOSTER**
- 14 PHYTODOC **PLANT DOCTOR**
- 15 PROFESSEUR LUZERNE **PROFESSOR LUCERNE**
- 16 SOUPIER **SOUP-MAKER**
- 17 URBAPICULTEUR **URBAN BEE KEEPER**
- 18 VEGETABLE DEALER **VEGETABLE DEALER**
- 19 WATER KEEPER **WATER KEEPER**

01 Laurent, 40 ans,

ELEVEUR D'INSECTES AUXILIAIRES

Ils mettent au monde des insectes pollinisateurs de culture nettement plus efficace que les pesticides et incontestablement sans risques.

02 Léonie, 22ans, AMAPEUR

Employés des municipalités, les amapeurs gèrent les réseaux d'Amap. Ce sont des médiateurs entre les élus, les directeurs d'Amap, les agriculteurs et les mangeurs.

03 Solène, 23ans, AMBASSATRICE

L'ambassatrice est l'ambassadrice du TRI. Elle a pour mission d'éveiller les consciences aux pratiques locales durables.

04 Romain, 24 ans, BEREFOR

Parcourant les rues, les berefors sont des tailleurs et broyeurs de haie. Ils répandent dans votre potager le précieux bois raméal fragmenté qui formera un paillage utile à la fertilité du sol.

05 Mathieu, 25 ans, CARBOSNIFFER

Les carbosniffers sont à la recherche d'emballages cartonnés, de feuilles d'arbres et de tontes de gazon séchées, ingrédients indispensables pour la bonne recette du compost. Il collabore avec les Maîtres-composteurs et Maîtres-toilettes Sèches.

06 Arthur, 19 ans, FOUTEURDE

Les Fouteurdes sont des activistes militants qui convertissent chaque parcelle de terre urbaine en potager public ou fleurissent les façades des bâtiments.

07 François-Xavier, 35 ans, EPOUILLARD

L'Epouillard est un créateur - constructeur d'épouvantails.

08 Sébastien, 25 ans, GARDEN CARETAKER

Métier saisonnier pour l'entretien des jardins potagers des habitants en saison estivale.

09 Rémi 43 ans et Didier 41 ans, LOCADOUANIERS

Patrouille mobile, les locadouaniers traquent les achats distancés et reversent les amendes à la communauté des agriculteurs locaux.

10 Victor, 41 ans, PÈRE POULE

Professionnels du gardiennage, père poule s'occupe de la collecte des fonds d'assiettes, du bien-être et de l'alimentation des animaux ainsi que de l'entretien du poulailler. Il est aussi organisateur de la Giant Omelet, apéro-dinatoire à base d'oeufs.

11 Perrine, 26 ans, MAÎTRE CONSERVE

Gérant et artisan des conserveries publiques, les Maîtres-conserves accueillent et assistent les citoyens mais aussi les Soupiers et les agriculteurs dans la confection de produits transformés.

12 Julian, 27 ans, MAÎTRE TOILETTE SÈCHE

À la direction de leurs véhicules hippomobiles, les Maîtres toilettes sèches procèdent à la collecte des litières bio-maîtrisées. Et acheminent la précieuse biomasse à l'unité de méthanisation et au terminal-compost le plus proche.

13 Stéphane, 39 ans, MAÎTRE COMPOSTEUR

Postés devant les composteurs publics, les maîtres Composteurs recueillent et valorisent les déchets organiques de la population. Ils surveillent le fonctionnement des composteurs collectifs, assurent les permanences d'ouverture, sensibilisent et éduquent la population sur leur utilisation.

14 Claudine, 55 ans, PHYTODOC

Le phytodoc est un agronome diplômé, savant connaisseur de phytorecettes. Il met à disposition son savoir et ses médications au service des apprentis-jardiniers.

15 Michel, 57 ans, PROFESSEUR LUZERNE

Plus souvent dans leurs potagers et cuisines qu'en salle de cours, les professeurs Luzerne sont des enseignants polyvalents. Ils enseignent la pratique du potager et de la cuisine mais aussi des notions théoriques sur la botanique, la physique et la biologie.

16 Dany, 32 ans, SOUPIER

Postés stratégiquement au coin des rues, les soupiers sont des marchands ambulants de soupes. Petits métiers de rue, ils confectionnent leurs potions végétales chaque matin après cueillette dans leur potager.

17 Bruno, 45 ans, URBAPICULTEUR

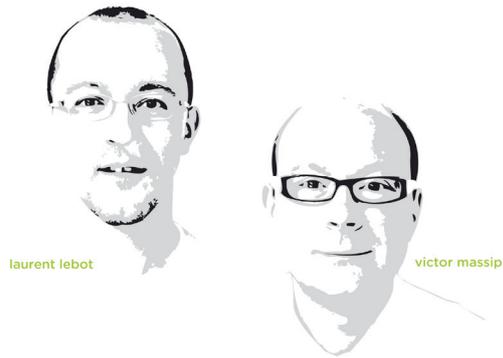
Apiculteur urbain, gestionnaire des ruches de ville, producteur de miel.

18 Martial, 37 ans, VEGETABLE DEALER

Les 'vegetable-dealers' font commerce de fruits et légumes venant de l'autre bout du monde. Ananas, goyaves, bananes, litchis, mangues, soja, quinoa... Le 'vegetable-dealing' est un emploi à risque mais très rémunérateur.

19 Lionel, 34 ans, WATER KEEPER

Le Water Keeper est le mécanicien pluvial des zones urbaines, il met en place des installations pour récupérer l'or bleu.



FALTAZI

Laurent Lebot et Victor Massip

Les Faltazi sont designers, industriels même. Ils collaborent avec le groupe SEB depuis 2002, pour lequel ils dessinent fers à repasser, aspirateurs ou encore bouilloires électriques. Ils conçoivent du mobilier pour Espace Loggia, des poussettes pour Dorel - Bébéconfort... Ils produisent des aussi des projets prospectifs tels que Monsieur Faltazi ou plus récemment la cuisine Ekokook.

Souvent présentés comme des atypiques, ils proposent avant tout une vision concrète du monde et de leur métier, et Laurent Lebot insiste : «Nous sommes des pragmatiques», de joyeux pragmatiques. Précision importante, car leur engagement écologique et citoyen, leur aspiration réelle au développement d'un monde soutenable, combinés à leur expérience de la pratique industrielle, font tout l'intérêt et la singularité de leur démarche. Sans s'extraire du champ de la production, ils imaginent des scénarios alternatifs, collectifs, qui questionnent et modifient structurellement les paradigmes depuis longtemps installés du design comme partenaire privilégié de la toute puissance industrielle et économique. Un outil critique, en somme. Victor Massip le souligne : «Le quotidien industriel n'est pas vert du tout, et à court terme, la puissance publique doit jouer son rôle de prescripteur, en devenant véritablement critique d'art de la technique». Les discussions sont parfois intenses avec les clients pour modifier les cahiers des charges dans ce sens. Mais il appartient aussi au designer de repenser son rôle. Il s'agit peut être de revenir à une définition étymologique du mot design : avoir l'intention de, planifier, organiser, concevoir.

Maëlle Campagnoli

FALTAZI, dates

2010 : Développement d'un mobilier de cuisine intégrant la gestion des déchets, Carte Blanche VIA.

2007 : Prix Entreprise et Environnement, ministère de l'Écologie et du Développement, pour l'aspirateur Shock Absorber pour Rowenta.

Depuis 2005 : Collaboration avec York Neige, Dorel – Bébé confort, LPS Deco System, Aldebaran, Espace Loggia, Tefal, Rowenta.

2002 : Début de la collaboration avec le groupe SEB et exposition de Monsieur Faltazi à la Biennale de design de Saint-Étienne.

2002 : 1er prix du VDID/DSM Somos ProtoFunctional Design Competition, avec le projet Jellynoctil (Monsieur Faltazi).

2001 : Lauréats de la Bourse Agora avec le projet Monsieur Faltazi (www.monsieurfaltazi.com), enseignement à l'École de design de Nantes.

2000 : Création de Faltazi, agence de design industriel.

LAURENT LEBOT

Depuis 2010 : Se lance avec assiduité dans la production de Bois Raméal Fragmenté (BRF).

2008 : Pratique une apnée quotidienne de dix minutes pour réduire sa production personnelle de CO2.

2006 : Fait l'acquisition d'un lombricomposteur

2003 : Imagine et organise les Olympiades du potager (www.olympiades-du-potager.com).

2002 : adhère à un réseau de distribution de paniers de légumes bio et adopte deux poules pondeuses, Britney et Mireille, pour traiter une partie de sa production de déchets alimentaires.

1997 : Diplômé de l'ENSCI.

VICTOR MASSIP

Depuis 2011 : Captivé par les abeilles, il s'équipe de deux ruches.

2009 : Participe au débat sur les déchets de l'agglomération nantaise, et au Camp Climat pour la lutte contre l'implantation de l'aéroport Notre-Dame-des-Landes.

1997 : DESS d'urbanisme, aménagement et développement local, Institut d'études politiques, Paris.

1994 : Diplômé de l'ENSCI.

1993 : Devient membre de Greenpeace France.

1991 : Adopte le vélo comme moyen de transport quotidien et participe aux manifestations Vélorution avec la création de modèles de véhicules à propulsion humaine.

> **lesekovores.com**

> **FALTAZI**
VICTOR MASSIP
LAURENT LEBOT

> **FALTAZI**
19, RUE SANLECQUE 44000 NANTES
+33 (0)2 40 89 27 88
contact@faltazi.com

Contact Victor Massip / +33 (0)6 61 51 52 44 / massip@faltazi.com
Laurent Lebot / +33 (0)6 61 51 53 25 / lebot@faltazi.com