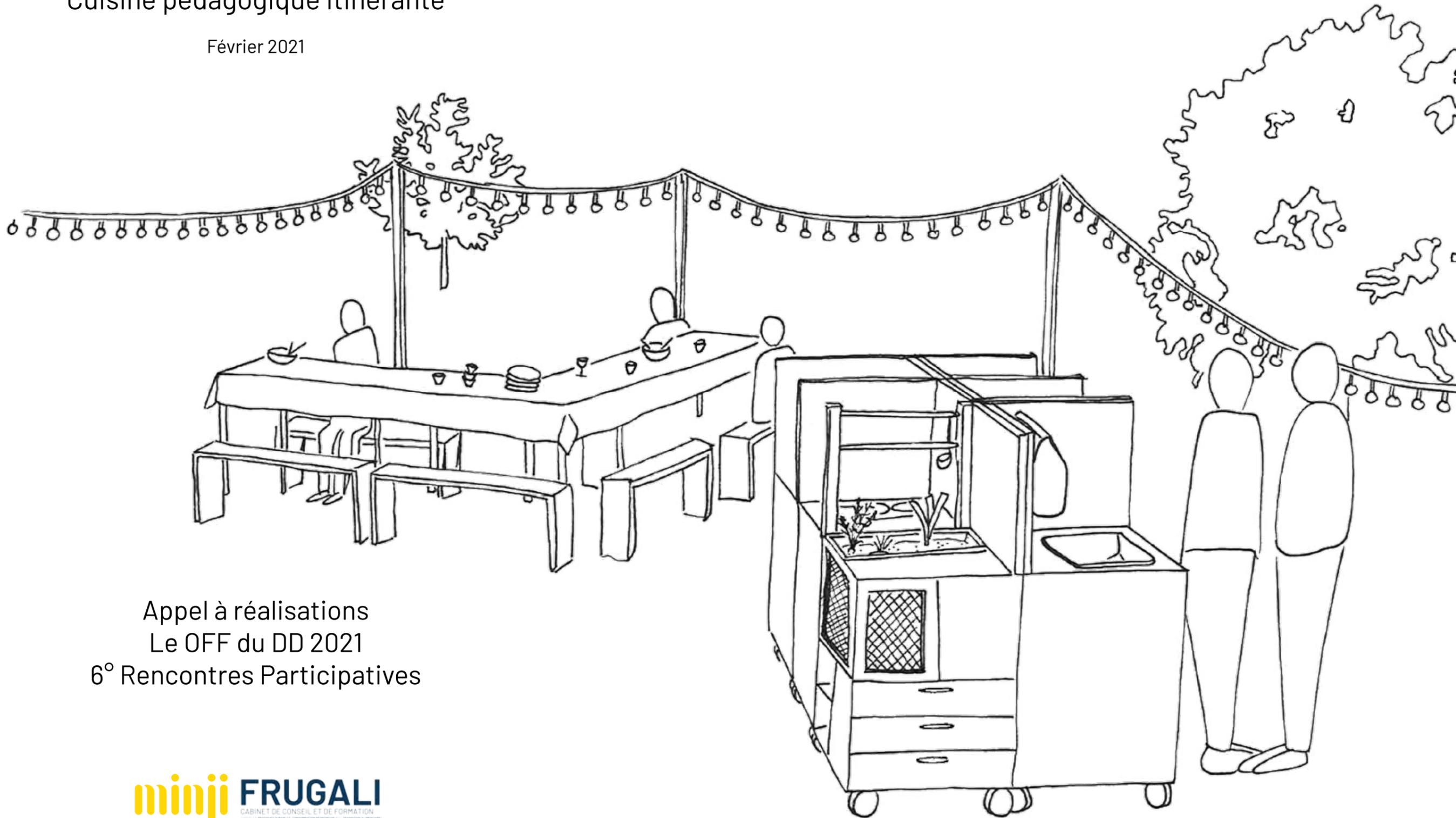


La dînette à roulettes

Cuisine pédagogique itinérante

Février 2021



Appel à réalisations
Le OFF du DD 2021
6° Rencontres Participatives

Notre alimentation représente aujourd'hui jusqu'à 50% de notre empreinte écologique globale, cela soulève beaucoup de questions pour faire évoluer cet état de fait, c'est-à-dire, trouver des solutions qui permettent de limiter notre impact sur le vivant tout en améliorant notre qualité de vie.

Design et environnement

Le milieu est l'environnement dans lequel la société contemporaine évolue. Je travaille le design de manière à lier au maximum mes projets avec les milieux. Le projet qui suit porte sur la relation entre les individus et les milieux dans lesquels l'alimentation responsable peut avoir un impact. Je souhaite, grâce au design, créer de nouvelles relations, de nouveaux usages vis-à-vis de ces milieux.

Je m'interroge sur la capacité du design à contribuer à la transformation de nos modes de vie et de nos comportements pour parvenir à une vie, une société, plus responsable. Afin d'évoluer en osmose avec les milieux qu'elle occupe. Le design des milieux questionne la conception du changement appréhendé comme la mise en œuvre d'une transition, dans mon cas, une transition écologique.

L'Homme modifie en permanence l'environnement dans lequel il évolue. Je m'interroge sur le positionnement du designer face aux questionnements de sa relation avec l'environnement et la Nature, le dépassement de l'objet fonctionnel vers une conception plus soucieuse de l'évolution des pratiques et des besoins.

Le designer doit aujourd'hui prendre en compte les problématiques environnementales, qu'elles soient ou non imposées par la loi, mais aussi anticiper les évolutions comme ce peut-être le cas pour les normes. Il est aussi indispensable de prendre en compte l'environnement dans la conception en terme de réflexion sur l'usage. Penser un projet globalement et localement est nécessaire aujourd'hui.

Déchets et gaspillage alimentaire

573kg¹ de déchets sont produits par an par habitant en France. 47 % partent aux ordures ménagères, 13 % sont des déchets verts ou biodéchets, 19 % sont des matériaux recyclables. Ils sont pour beaucoup liés aux courses alimentaires qui génèrent beaucoup d'emballages pour protéger les denrées notamment entre le fournisseur, le magasin et le logement. 85 % des emballages jetés par les ménages sont des emballages alimentaires.²

Au cœur de tous ces déchets, on trouve des denrées alimentaires comestibles. Le gaspillage alimentaire est très développé. 1,3 milliard de tonnes de nourritures sont produites sur Terre. Dans le monde 1/3 des aliments destinés à la consommation est gaspillé.³ Toutes les étapes de la

chaîne sont concernées, mais 53 % des déchets viennent des ménages. Chaque français jette 29 kg de nourriture par an dont 7 kg de produits encore emballés, soit l'équivalent d'un repas par semaine.⁴ Le gaspillage alimentaire contribue aussi au changement climatique. En moyenne 1 kg de nourriture produit équivaut à 4,5 kg de CO2 rejetés dans l'atmosphère.⁵

Il y a des impacts à chaque étape de la chaîne alimentaire : production agricole, transformation industrielle, transport, stockage, distribution et consommation. Sur l'ensemble de la chaîne de production, 10 millions de tonnes d'aliments sont gaspillées par an soit 150kg par personne.

Se nourrir aujourd'hui

L'alimentation est la base de la vie. Dans les pays industrialisés, la plupart des mangeurs font face à des situations d'abondance, voire de surabondance. Le problème de ces pays n'est pas un problème de manque de nourriture ou de sécurité alimentaire. Le problème concerne plutôt la capacité d'une société à alimenter de façon satisfaisante sa population, c'est un problème de choix et de répartition.

Les attentes actuelles liées à l'alimentation sont de plusieurs ordres. Il faut qu'elle soit nourrissante, en quantité suffisante, sans risques pour la santé, à un prix abordable et avec un impact limité sur l'environnement.

Le consommateur-mangeur d'aujourd'hui vit dans un contexte anxiogène lié à diverses caractéristiques de la modernité alimentaire qui est l'éloignement de l'origine de nos aliments, les avis scientifiques contradictoires, la publicité parfois agressive, les scandales sanitaires...

Quelques chiffres importants :

Entre 1986 et 2010, le temps consacré à la préparation des repas a diminué de 25 %.⁶

Actuellement, les ménages recherchent des produits qui se cuisinent vite et facilement et qui se conservent longtemps. Les dépenses en plats préparés augmentent de 4.4 % par an depuis 1960.⁷

La consommation de fruits et légumes transformés comme les chips, purées, frites, compotes, confitures, conserves, surgelés, déshydraté, jus a doublé entre 1995 et 2008.⁸

En France, la consommation de viande a grimpé de 106 % au lendemain de la Seconde Guerre mondiale (entre 1950 et 1998) pour atteindre un pic en 1998, avec 94 kg en équivalent carcasse (kgec) de viandes consommées par habitant et par an. Depuis elle baisse de manière continue, de 7 % entre 1998 à 2014.⁹

Les objets

- > Matériaux bio-sourcés ou de seconde main
- > Fabrication locale
- > Évolution des usages

Le studio de design Minji est tourné autour de la cuisine durable en proposant des meubles et objets éco-conçus dans le Grand Est.

Minji travaille autour des usages liés à la durabilité dans la cuisine et conçoit, entre autre, du mobilier de conservation sans énergie, mettant en valeur l'artisanat et les matières locales bio-sourcées comme le bois et l'osier.

> Plus d'infos : www.minji-vosges.fr



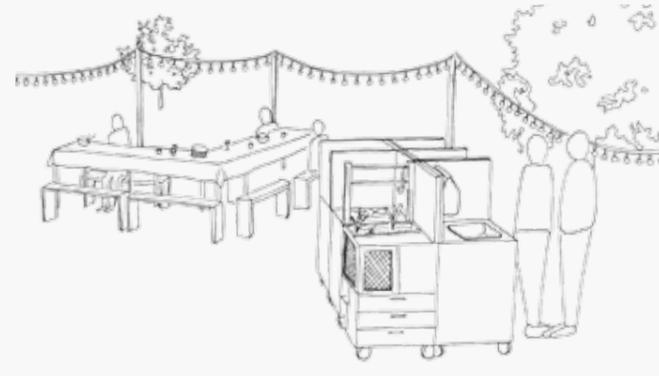
La dînette à roulettes

- > Se déplace auprès du plus grand nombre
- > Renforce le lien social
- > Sensibilise à l'alimentation durable

La cuisine mobile est un outil pédagogique imaginé par Minji, support des ateliers de sensibilisation réalisés par le cabinet FRUGALI. Ces derniers ont pour objectif, de se déplacer auprès de tous les publics urbains et ruraux afin de leur faire découvrir l'alimentation durable.

Elle permet de proposer un regard alternatif et écologique autour de la gestion de l'eau, de la cuisson, de la conservation et de la gestion des déchets.

> Projet détaillé dans les pages suivantes



Les prestations

- > Pratiques durables
- > Consommation responsable
- > Transition alimentaire
- > Médiation, inclusion, innovation, créativité

Frugali est un cabinet de conseil et de formation spécialisé en pratiques durables, consommation responsable et transition alimentaire. La structure propose de la formation, de la sensibilisation (ateliers, conférences,...), du conseil et de l'accompagnement à destination d'un large public. Sociologie et design sont mis au service d'une approche innovante, créative et participative dans laquelle l'apprenant est le sachant.

> Plus d'infos : www.frugali.fr



Introduction à la cuisine mobile

Le contexte

L'objectif 2025 des pouvoirs publics est de réduire de 50 % le gaspillage alimentaire. En tant que designer, je souhaite m'impliquer dans cette démarche, et même l'approfondir, en proposant ce projet de cuisine mobile qui s'intéresse d'une manière globale au gaspillage alimentaire, aux déchets, à la consommation énergétique et à la préservation de l'eau dans la cuisine. Mon approche du design des nouveaux milieux me permet de répondre à ces questionnements.

Je me suis questionnée dans un premier temps sur la manière de réduire les déchets dans la vie quotidienne. J'ai choisi de me positionner sur le sujet de l'alimentation responsable. Après quoi, j'ai conçu un outil pédagogique de sensibilisation à l'alimentation permettant de faire découvrir et d'échanger autour de toutes les étapes auxquelles les particuliers peuvent avoir un impact dans leur vie quotidienne. Cette cuisine est née d'un constat lié aux problématiques contemporaines d'alimentation saine, de déchets, d'énergie, de pollution et de développement durable. Mon projet est une réflexion s'intéressant à différentes relations d'échelle. En effet, il s'intéresse au design d'objet, d'espace, culinaire mais aussi au design graphique.

Le concept

Le concept de cette cuisine pédagogique est de pouvoir créer des événements au cœur des villes et villages à la rencontre de tous les publics pour leur dispenser une information autour de pratiques culinaires éco-responsables. Les choix pédagogiques liés à ce dispositif sont de pouvoir s'intéresser aux manières de faire des individus et de leur proposer d'autres méthodes leur ouvrant de nouveaux horizons intégrant des dimensions écologiques.

Ces animations réalisées autour de la cuisine mobile peuvent faire prendre conscience à chacun que des initiatives personnelles simples et abordables peuvent avoir un impact positif sur l'environnement.

L'aspect modulaire de cette cuisine pédagogique favorise la mise en place d'ateliers organisés par pôles thématiques où il est possible de traiter différents sujets répondant à des questionnements autour de la préparation, de l'eau, de la conservation des aliments, de la cuisson et de la gestion des déchets et d'en faire une restitution utile à tous en fin d'atelier.

Les objectifs

Cette cuisine est un système intégrant des qualités écologiques en terme de conception, de production et d'usages que je considère comme indispensables. De plus, cette cuisine permet de limiter l'impact de chacun en terme de gaspillage de l'eau, en proposant de consommer autrement, incite à conserver les aliments sans frigo, et vise à retrouver le plaisir de préparer des repas de manière conviviale à partir de produits frais, locaux et de saison.

Selon moi, lorsque l'on se place dans une démarche écologique en terme de consommation (local, de saison, en vrac, zéro déchet...) et que l'on souhaite aller plus loin, l'espace dans lequel on conserve, stocke et cuisine les aliments doit être en cohérence avec cette démarche.

Les modules composants la cuisine fonctionnent à l'unité, mais sont pensés pour être ensemble. Les modules sont inspirés de méthodes anciennes, contemporaines et low-tech afin de sensibiliser les publics à des notions environnementales qui sont devenues très importantes aujourd'hui.

La convivialité dans l'espace public

L'espace public est régi par de nombreuses contraintes d'hygiène et de sécurité qui conditionnent l'appropriation de l'espace public par les particuliers. Les personnes aspirent à renouer, à se retrouver et à créer de nouvelles formes de convivialité quelques soient les espaces, urbains ou ruraux. Cette cuisine permettra donc à FRUGALI d'aller dans différents espaces vers tous les publics, plus ou moins éloignés géographiquement et par leur mode de vie des questions d'environnement, de la cuisine maison, d'économie d'énergie, de convivialité...

Avec la cuisine itinérante allant à la rencontre des personnes (et non l'inverse), nous toucherons un public beaucoup plus large dans des lieux variés notamment le monde rural et urbain, quartiers, écoles, associations... et pour des événements divers : fête de quartiers, événements culturels, festival, fête de village, fête d'école, manifestation autour du développement durable et de la transition écologique...

Ce projet favorise le renforcement du lien social en rapprochant les participants de lieux, d'âges et de milieux divers autour d'activités ludiques et créatives, favorisant l'échange et la réflexion autour de thématiques contemporaines, le tout dans une ambiance amicale et festive.

Un outil pédagogique

Ce dispositif pédagogique de sensibilisation à la cuisine éco-responsable est au cœur des réflexions autour des questions alimentaires. Des changements sont en cours et vont s'amplifier : diminution de la consommation de viande, maîtrise de la consommation énergétique, essor des produits bios, locaux et de saison. La cuisine mobile, de par la philosophie qu'elle propose, accompagne ces changements de comportements dans la transition alimentaire et constitue une force de proposition pour tous types d'acteurs (particulier, entreprise, collectivité...).

Si les cuisines actuelles suréquipées présentent certains intérêts, la cuisine itinérante, elle, de part sa simplicité ramène à l'essentiel, notamment du fait de la place limitée disponible pour contenir le matériel. Cette simplicité même favorise l'échange et la créativité parce qu'il faut trouver des solutions avec ce qu'il y a et non pas employer une multitude de gadgets.

La modularité

La modularité permet de créer différents pôles de travail sur les thématiques diverses autour de l'alimentation (cuisson, nettoyage, déchets, conservation, préparation).

Le dispositif de cuisine mobile est conçu pour permettre aux participants de vivre toutes les étapes de la préparation à la consommation d'un repas convivial dans l'espace public. Elle se déploie dans l'espace commun et crée un événement pour initier des découvertes culinaires et pédagogiques.

Support de communication

Les différents modules seront utilisés comme support de communication sur la thématique du module dédié afin d'informer les personnes sur des informations clef.

L'information dispensée va sensibiliser directement les participants aux ateliers et indirectement l'entourage de ces mêmes personnes par le bouche à oreille et par les livrets d'information remis aux participants des ateliers.

Les médias communiquant autour des animations FRUGALI vont toucher indirectement le public. C'est aussi le cas de la cuisine mobile qui sera un dispositif original intrigant, attirant de ce fait les passants et les incitant à participer aux ateliers proposés. Cette dernière se trouvera être également un outil de communication par l'affichage d'informations sur l'eau, la cuisson, la conservation et les déchets qui seront affichés sur le mobilier lui-même.

La fabrication

Ce dispositif pédagogique est réalisé au maximum avec des matériaux locaux et bio-sourcés : le bois. La conception générale a été assurée par Minji, l'expertise technique est réalisée par I wood (atelier bois) et la réalisation se fera lors d'un atelier participatif dans les locaux de I wood située à Xirocourt en Lorraine. Ces ateliers participatifs seront animés par un ingénieur bois et Minji. Certaines pièces seront réalisées avec des machines à commandes numériques disponibles au Xylolab (Epinal). La fabrication locale de la cuisine mobile permet de limiter, son impact écologique.

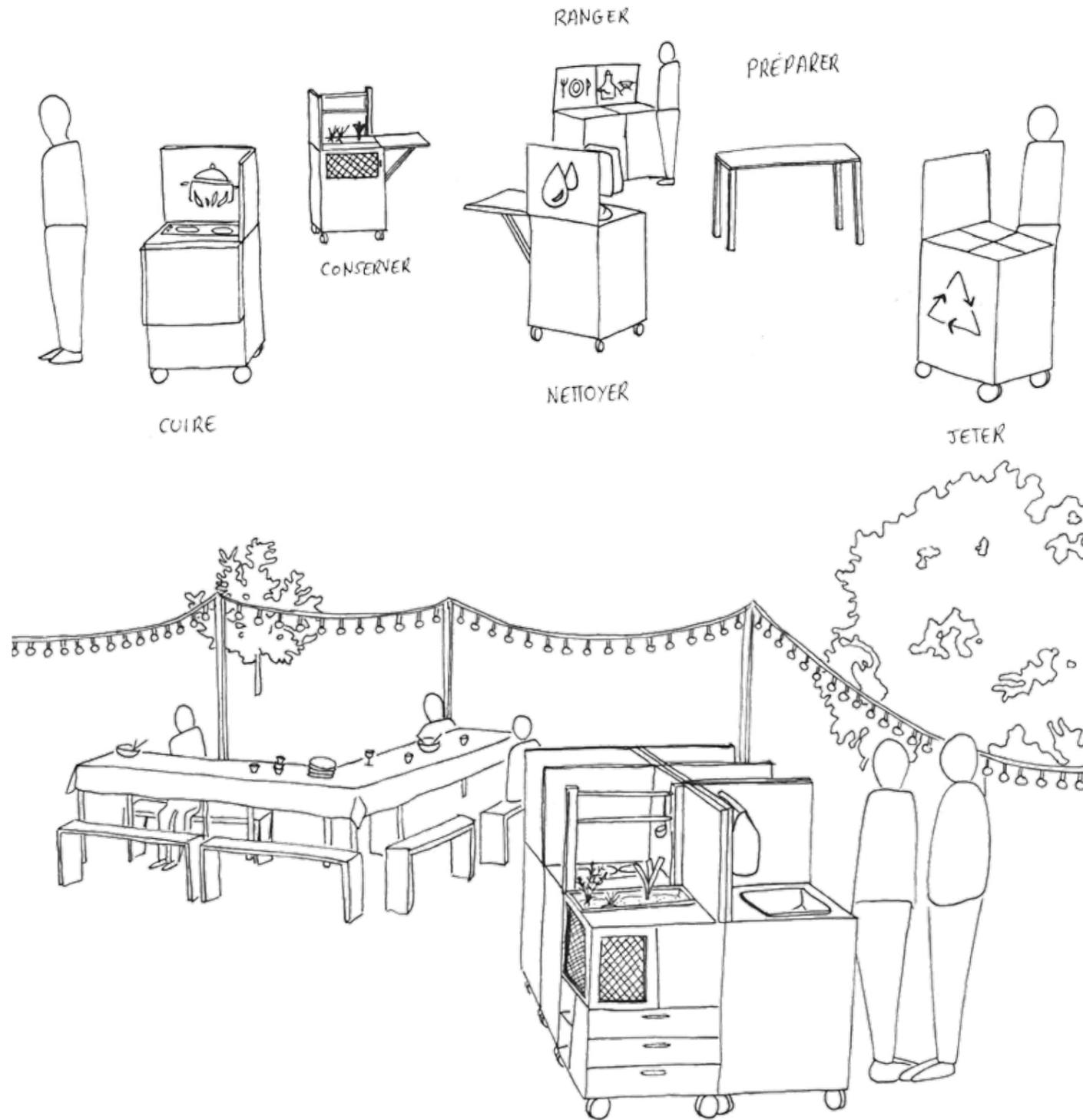
En bref

La cuisine mobile : laboratoire de préparation, de démonstration, outil d'information et de communication, on y mange tous ensemble nos préparations dans de la vaisselle dépareillée d'occasion dans un esprit convivial et festif.

LES USAGES

La dînette à roulettes

Conception d'un outil pédagogique de cuisine mobile



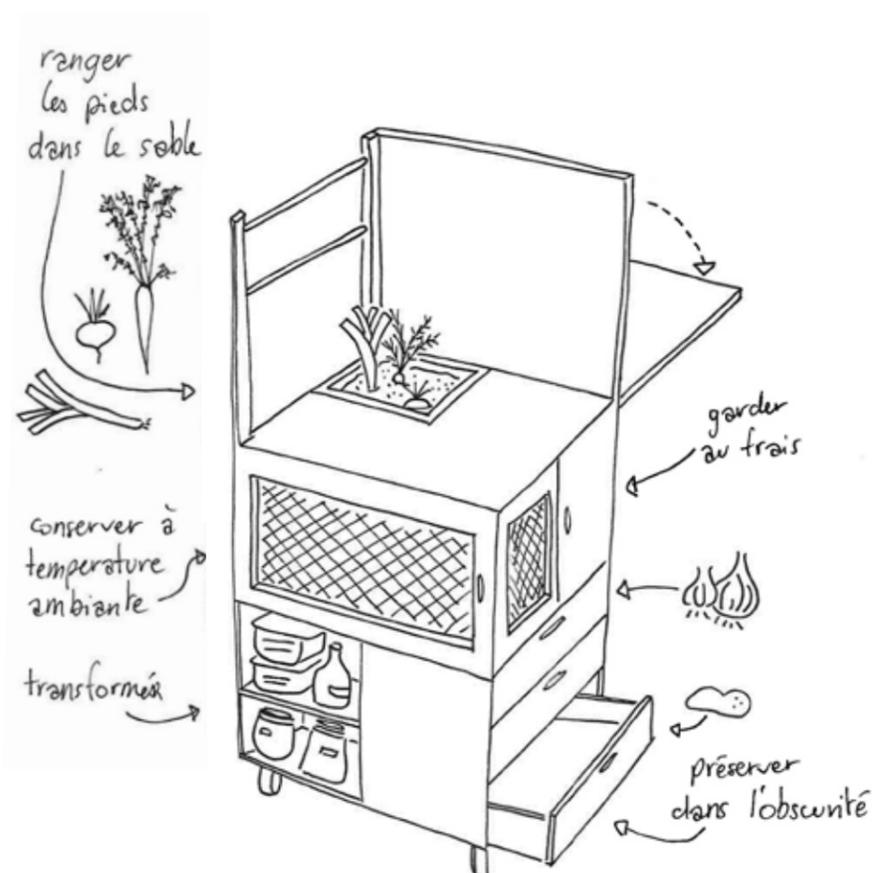
LA CONSERVATION

La conservation des denrées alimentaires est primordiale. Elle permet de préserver les bienfaits nutritionnels des aliments. Conserver les aliments dans un frigo n'est pas bénéfique pour une majorité d'entre eux comme les fruits, légumes, fromages, œufs...

Afin de préserver leurs intérêts nutritionnels, conserver les légumes à température ambiante dans un espace humide ou dans du sable permet de reproduire les caractéristiques dans lesquelles ils poussent et peut leur permettre de continuer leur maturation à la maison.

Il est important que les aliments soient visibles dans la cuisine, afin de se rendre compte de ceux qui sont disponibles, de ceux à consommer rapidement et des autres à laisser mûrir encore quelque temps. Ce fonctionnement permet de limiter les pertes de produits bruts et ainsi de réduire les aliments gaspillés.

Certains produits ne se conservent pas les uns avec les autres. C'est notamment le cas des pommes, pommes de terre, oignons... ceux-ci dégagent des gaz qui accélèrent la maturation et donc la dégradation des autres fruits et légumes.

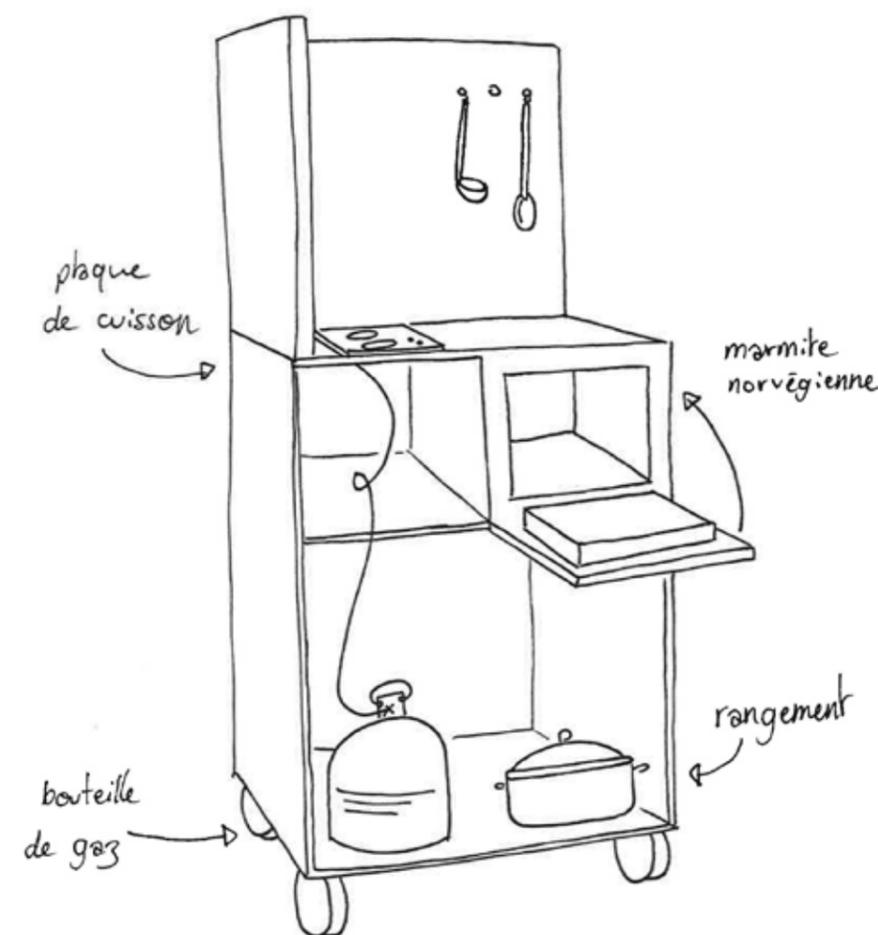


LA CUISSON

En terme de cuisson, le module sera équipé d'une petite plaque deux feux (de seconde main) fonctionnant au gaz avec des bouteilles lors des déplacements mais pouvant être aussi utilisé avec un dispositif permettant de valoriser le biogaz fabriqué sur place.

Une marmite norvégienne, sera installée en complémentarité avec la cuisson au gaz. En effet, celle-ci limite de 70 % la consommation d'énergie sur la cuisson d'un plat. La marmite norvégienne est une boîte isolée thermiquement permettant de conserver et d'utiliser la chaleur présente dans la casserole afin de continuer la cuisson sans énergie supplémentaire.

Il suffit de faire monter en température la casserole d'une manière classique sur la plaque de cuisson puis de placer le plat chaud dans la marmite norvégienne et de laisser l'inertie thermique du plat continuer la cuisson par rayonnement.

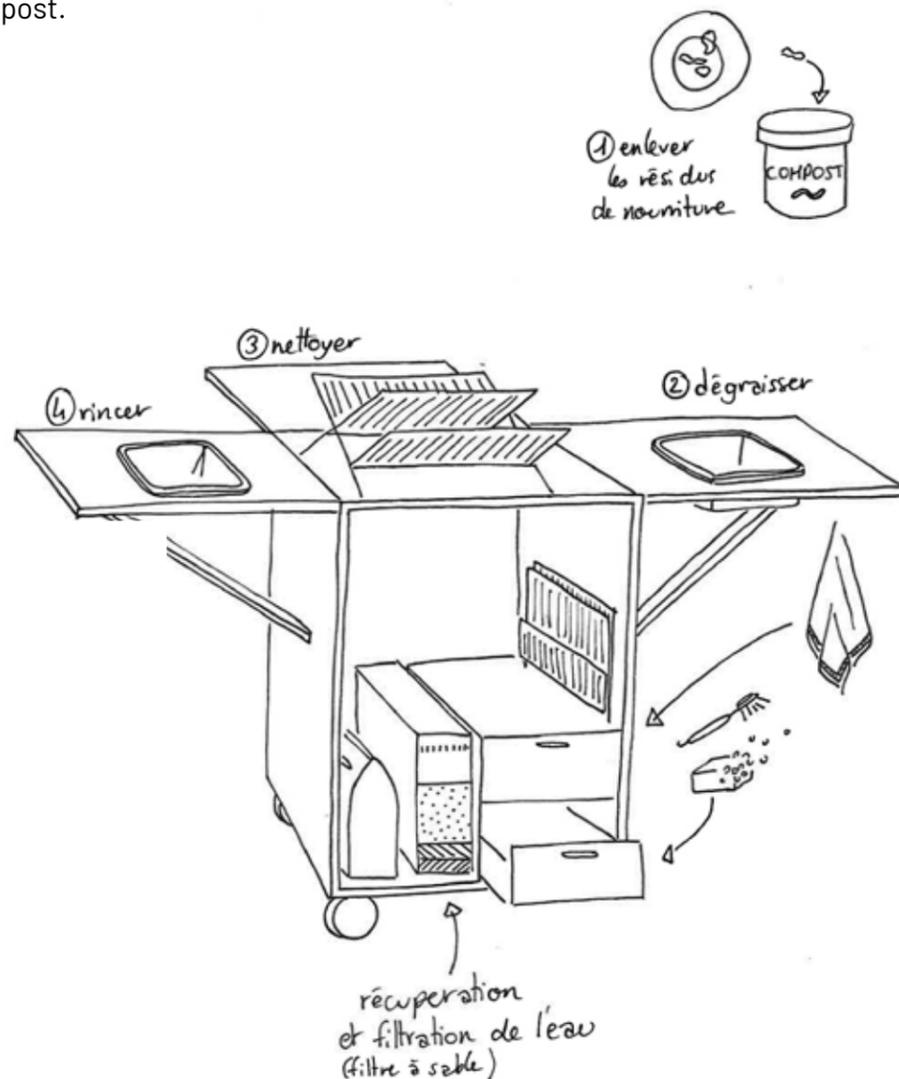


L'EAU

La vaisselle représente 10 % de la consommation d'eau d'une famille, elle utilise entre de 8 à 12 litres d'eau par vaisselle.¹⁶

Le module «gestion de l'eau» est composé de trois bassines permettant de laver la vaisselle en quatre à cinq étapes : jet des restes alimentaires au compost, dégraissage, nettoyage et rinçage. Une bassine supplémentaire pourra être ajoutée afin de laver les fruits et légumes en début d'atelier.

Le dispositif est complété par un système de récupération et filtration de l'eau avec un filtre à sable ayant pour objectif de purifier l'eau avant de la jeter, à noter que les actions effectuées (nettoyage des aliments, vaisselle et cuisson des légumes ou féculents) ne rejetant que des eaux grises ne contenant pas de produits ménagers et toxiques ou de résidus de pesticides, il est tout à fait possible d'utiliser cette eau pour arroser des plantes ou de l'ajouter au compost.



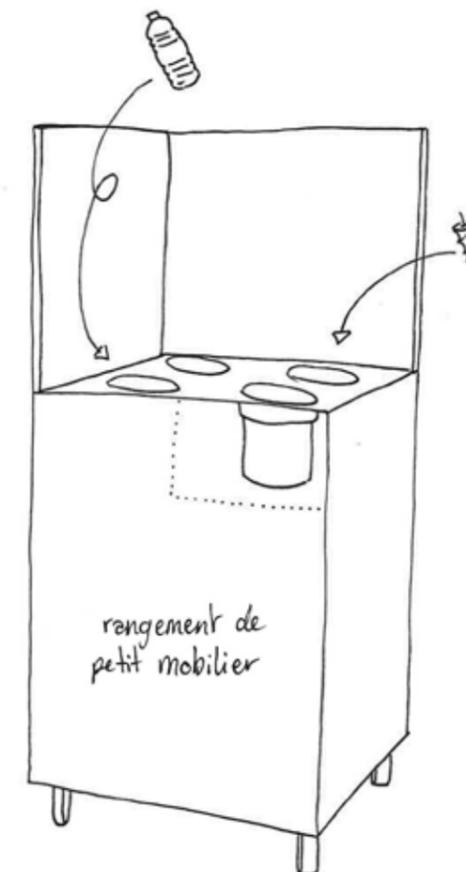
LES DÉCHETS

La gestion des déchets est une étape essentielle. Ce module a pour vocation de renforcer l'information liée au tri et sur les consignes de tri locales que les participants peuvent avoir et d'apporter des compléments si nécessaire.

Il est composé de quatre compartiments permettant de trier les plastiques, le verre, le papier et les bio-déchets.

Le compostage et lombricompostage permettent de valoriser les bio-déchets en engrais pour les plantations. Composter permet de réduire son volume de déchets ménagers de 30 à 50 %.

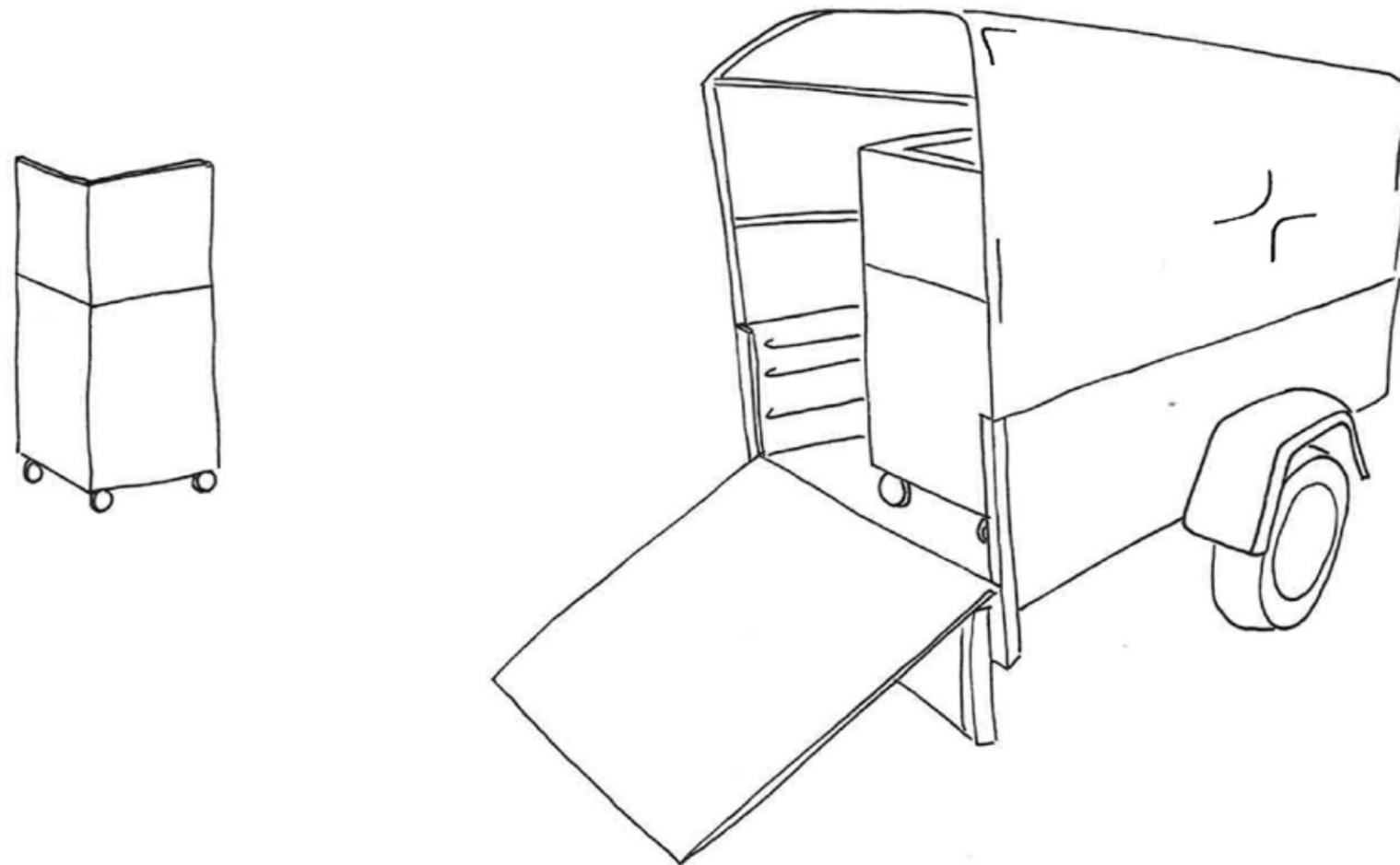
Ce module a aussi pour vocation d'informer autour de la thématique du mouvement zéro déchet.



LE TRANSPORT

La cuisine mobile sera transportée dans une remorque afin d'être déplacée dans les villes et villages dans lesquels elle sera utilisée. L'intérêt de ce dispositif tracté est de pouvoir couvrir un territoire géographique plus vaste et ainsi de dispenser l'information de manière plus efficace.

La mobilité est le point fort du projet de cuisine mobile car l'objectif des ateliers mis en place est d'apporter une information aux publics en allant au cœur des territoires. Il est donc indispensable de couvrir des distances suffisantes qui permettent de se retrouver dans des quartiers, villes, villages...



PLUS D'INFOS



> Nous rencontrer

1880 chemin Rù Migaille
88 240 Les Voivres
Vosges, France

> Nous contacter

☎ 07 82 15 68 27
✉ lucie.devoille@lilo.org
@ www.minji-vosges.fr

> Nous suivre

📘 minji-vosges
📷 minji_vosges
🌐 minji



> Nous rencontrer

24 cours Léopold
54 000 Nancy
France

> Nous contacter

☎ 07 82 15 68 27
✉ lucie@frugali.fr
@ www.frugali.fr

> Nous suivre

📘 frugali
📷 frugali
🌐 frugali

SOURCES

- 1.ADEME – Enquête Collecte
- 2.Mieux manger, moins gaspiller, moins polluer [en ligne] <http://multimedia.ademe.fr/animations/alimentation/> [consulté le 06/02/2018]
- 3.FAO
- 4.ADEME
- 5.FAO
- 6.Mieux manger, moins gaspiller, moins polluer [en ligne] <http://multimedia.ademe.fr/animations/alimentation/> [consulté le 06/02/2018]
- 7.Mieux manger, moins gaspiller, moins polluer [en ligne] <http://multimedia.ademe.fr/animations/alimentation/> [consulté le 06/02/2018]
- 8.Mieux manger, moins gaspiller, moins polluer [en ligne] <http://multimedia.ademe.fr/animations/alimentation/> [consulté le 06/02/2018]
- 9.Mieux manger, moins gaspiller, moins polluer [en ligne] <http://multimedia.ademe.fr/animations/alimentation/> [consulté le 06/02/2018]
- 10.Bea Johnson – Zero Waste Home
- 11.Marie Cochard – Notre aventure sans frigo ou presque...
- 12.Marie-Claire Frédéric – Ni cru ni cuit
- 13.Pierre Rahbi – Vers la sobriété heureuse
- 14.Henri Joyeux – Changez d'alimentation
- 15.[en ligne] <http://perspective.usherbrooke.ca/bilan/tend/FRA/fr/SP.URB.TOTL.IN.ZS.html> [consulté le 05/02/2018]
16. Réduire sa consommation d'eau [en ligne] <http://www.linternaute.com/bricolage/plomberie/dossier/reduire-sa-consommation-d-eau/la-cuisine-et-la-vaisselle.shtml> [consulté le 10/02/2018]