



## **PROCESS'LOCAL**

**Rébecca Rival**



# Usages et Usagers



## Qui ?

**Les invités:** chefs, traiteurs, jeunes, anciens, tout le monde en fait ... inscriptions gratuites à la mairie

**Les dispensaires:** Les lycéens du Lycée Agricole de Tourville dans le cadre du projet «Produire et Vendre», l'association les Fées Soupes

## Quand ?

**Week end:** découverte, Tourisme, fin de marché, dégustation de produits locaux

**Semaine:** Les locaux, travailleurs du préssoir et des commerces alentours, produits à emporter

## Apprendre ?

**Réemployer:** globalement faire de ce lieu un espace qui montre à tous la voie vers la durabilité

**Cuisiner:** apprendre ensemble à cuisiner, découvrir de nouvelles recettes avec des produits locaux...

## Sociabiliser ?

**Rencontrer:** espace propice à la rencontre entre habitants, élèves, touristes, commercants...

**Revenir:** très vite l'espace va devenir un point de rendez-vous, un atelier, et une place sociale du village

# Où ? Village d'ÉPAIGNES Normandie

=====  
=====  
Procession dans le village  
● : possibilité d'arrêt

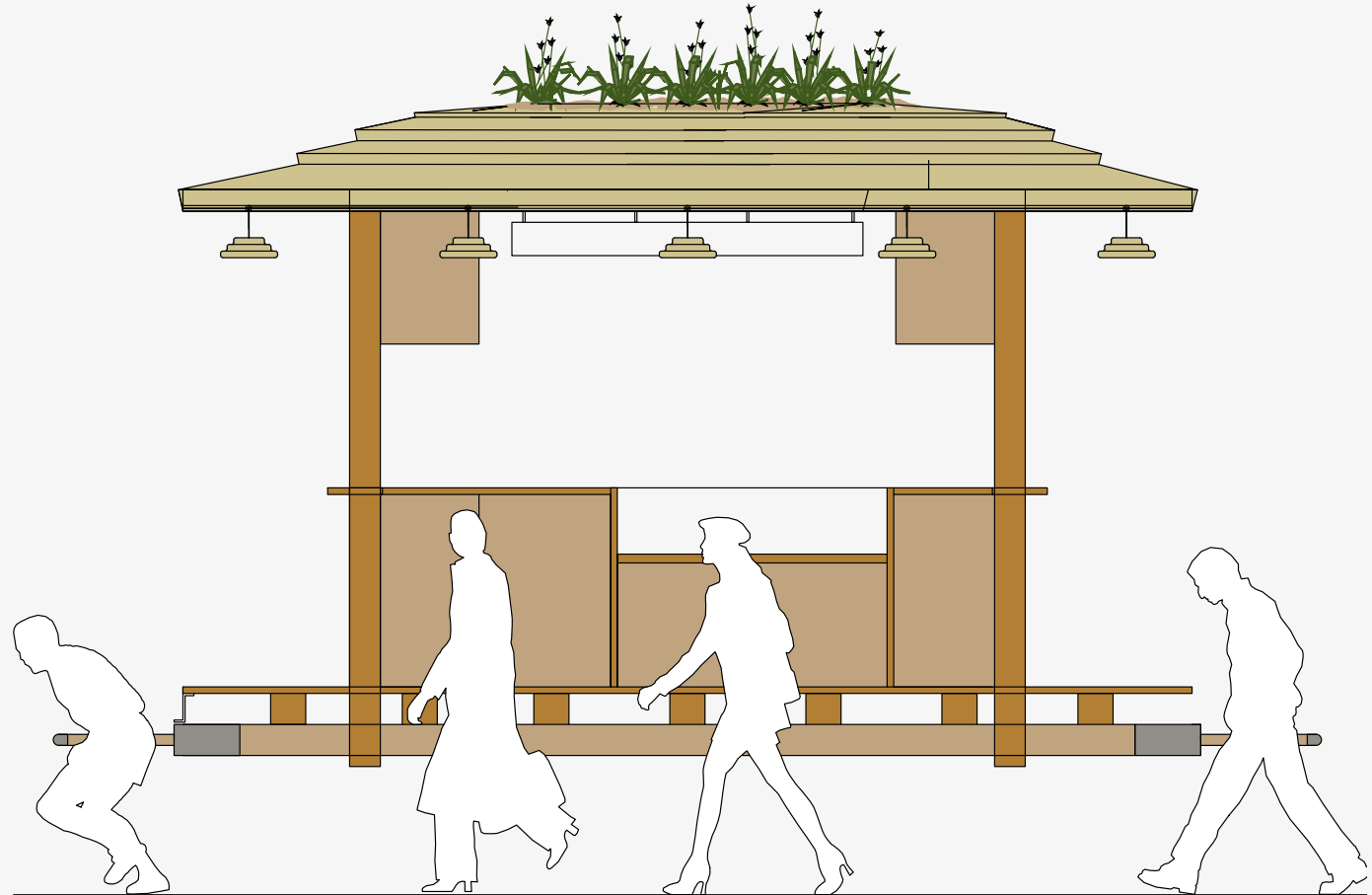


# Soulevez et Partez !

MASSE INFÉRIEURE À 500KG  
ENTRE 12 ET 24 PORTEURS  
ENTRE 40 ET 20 KG DE  
CHARGES PAR PERSONNE

---

Un **événement**,  
une **transhumance**,  
une **migration**,  
une **procession**,  
un travail d'**équipe**,  
un **investissement**  
**citoyen**





**Cuisine du vivre ensemble** au coeur d'un village de caractère  
Chapeau de **chaume** et sur corps en **bois léger**, presque flottant (**contre-ventements latéraux** dissimulé dans les meubles de cuisine)

# On mange quoi ?

C'est un lieu de **rencontres**, une solution **anti-gaspillage**, un évènement **inclusif**, un espace de **partage**

## Les enjeux

**Cuisine instantannée**: éplucher, couper, nettoyer, mixer, hacher, cuire, au four, à la poelle, au BBQ, à la vapeur, bouillir, sauter, rirer, servir, emballer, donner, mettre en bocaux, ...  
Et recommencer, chaque jour, **réinventer**



# Aliance de matière bois **anciens** et **neufs** **Techniques traditionnelles** et aménagements **modernes** Travaux **participatifs**



(01)

## **PIN - LÉGÈRETÉ**

Solivage et charpente (chevrons, pannes, ...) croisés façon mi-bois en pin traité et de classe 2

et assemblage métallique



(02)

## **AMEUBLEMENT**

Façades d'aménagement extérieures en **mélèze teinte de finition chêne foncé**, façades d'aménagement cuisine **chêne foncé**, poignées de soulèvement **châtaignier massif** (résiste très bien aux flexions)



(03)

## **STRUCTURE RÉEMPLOI**

Poteaux structurels **récupérés et recoupés** depuis une ou plusieurs structures locales (propriété de la mairie: ex: grange, batiments agricoles...)



(04)

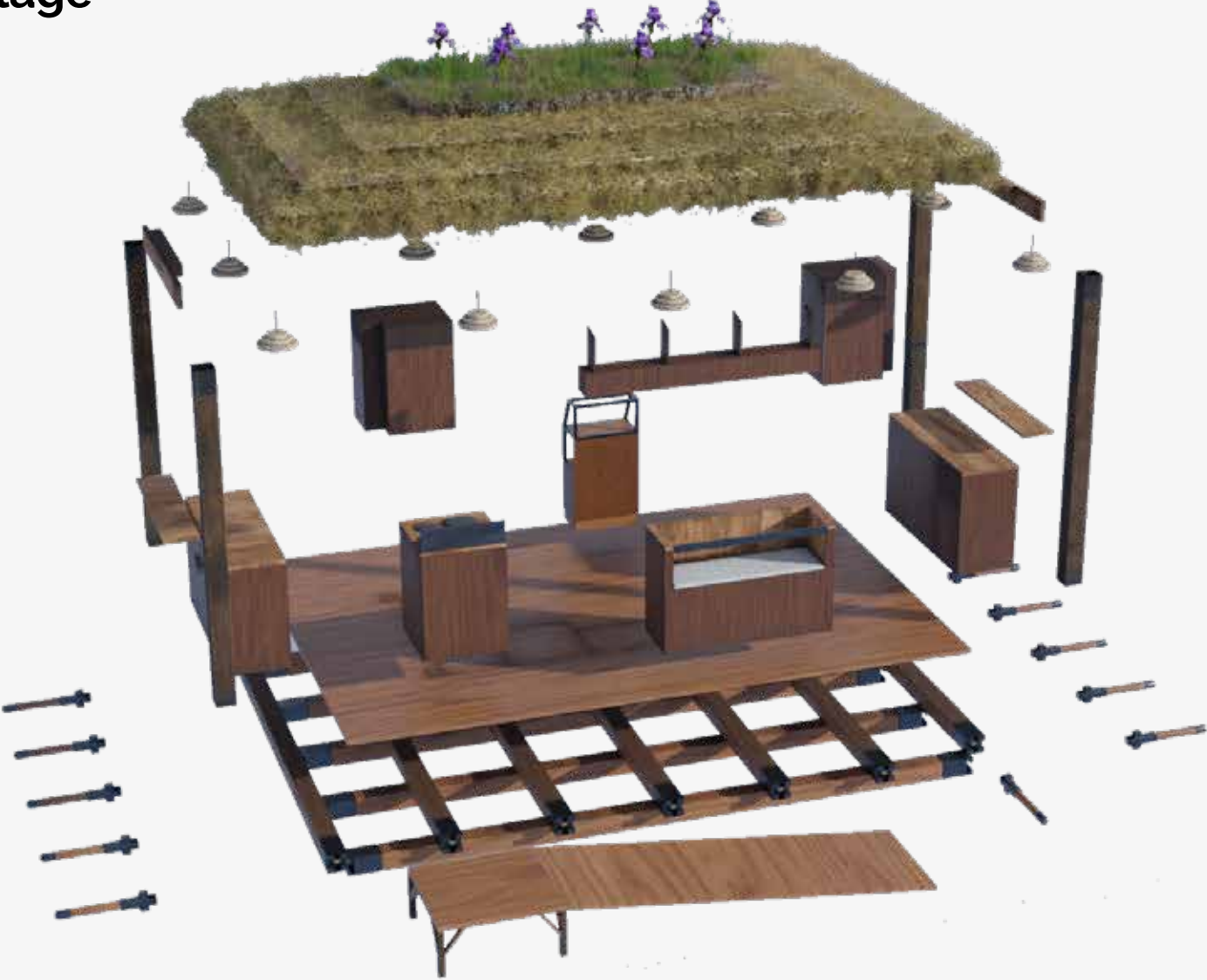
## **SAUVETAGE DE BOIS**

Plan de travail **planches massives de chêne réassemblées** poncées, huilées et **clés à queue d'arronde**

Plancher ancien poncé et traitement à l'huile de lin



# Principe d'assemblage

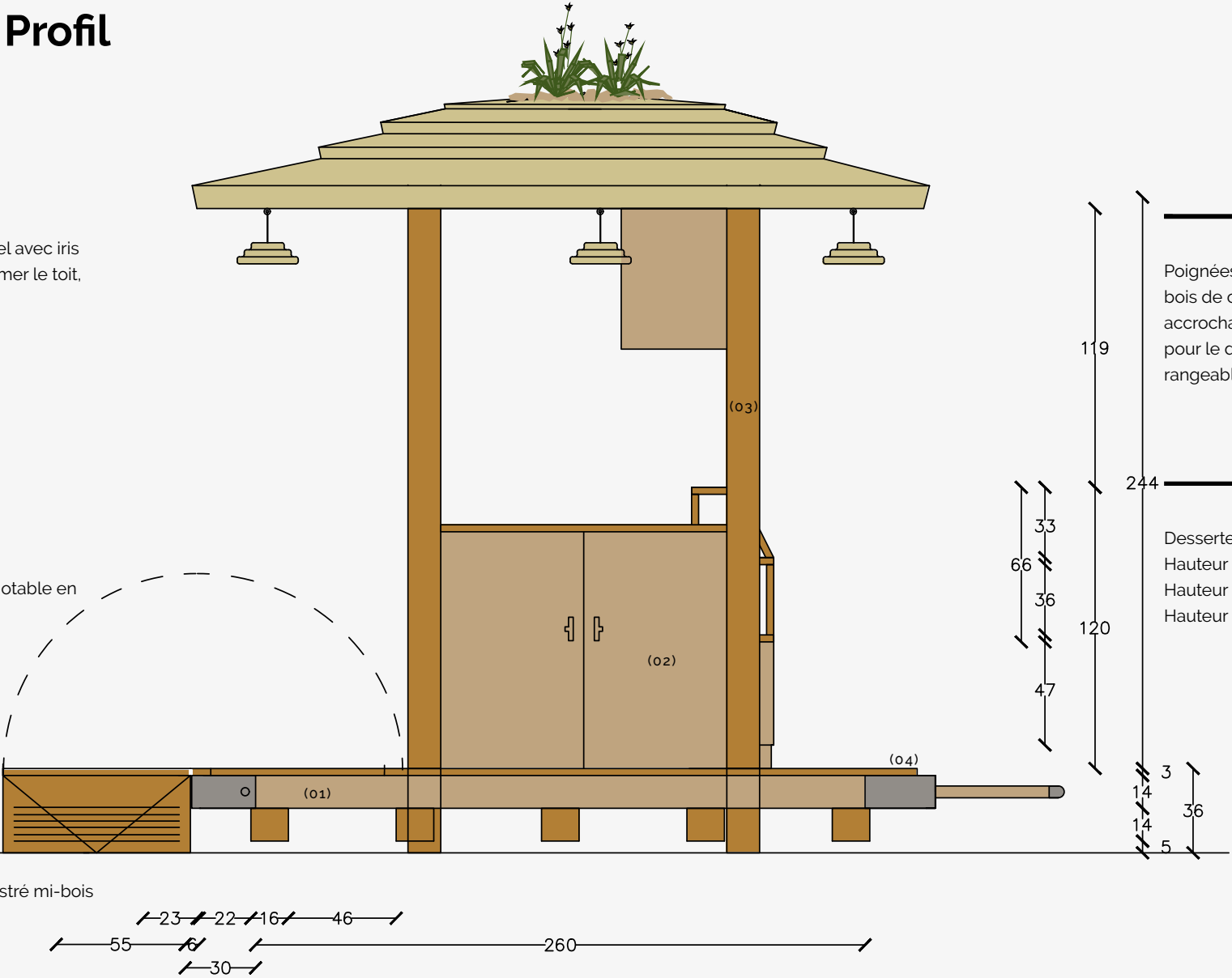


# Descriptif Profil

Toit en chaume fin traditionnel avec iris au sommet et argile pour fermer le toit, charpente épurée en pin

Rampe d'accès (PMR) escamotable en bois massif reconstitué

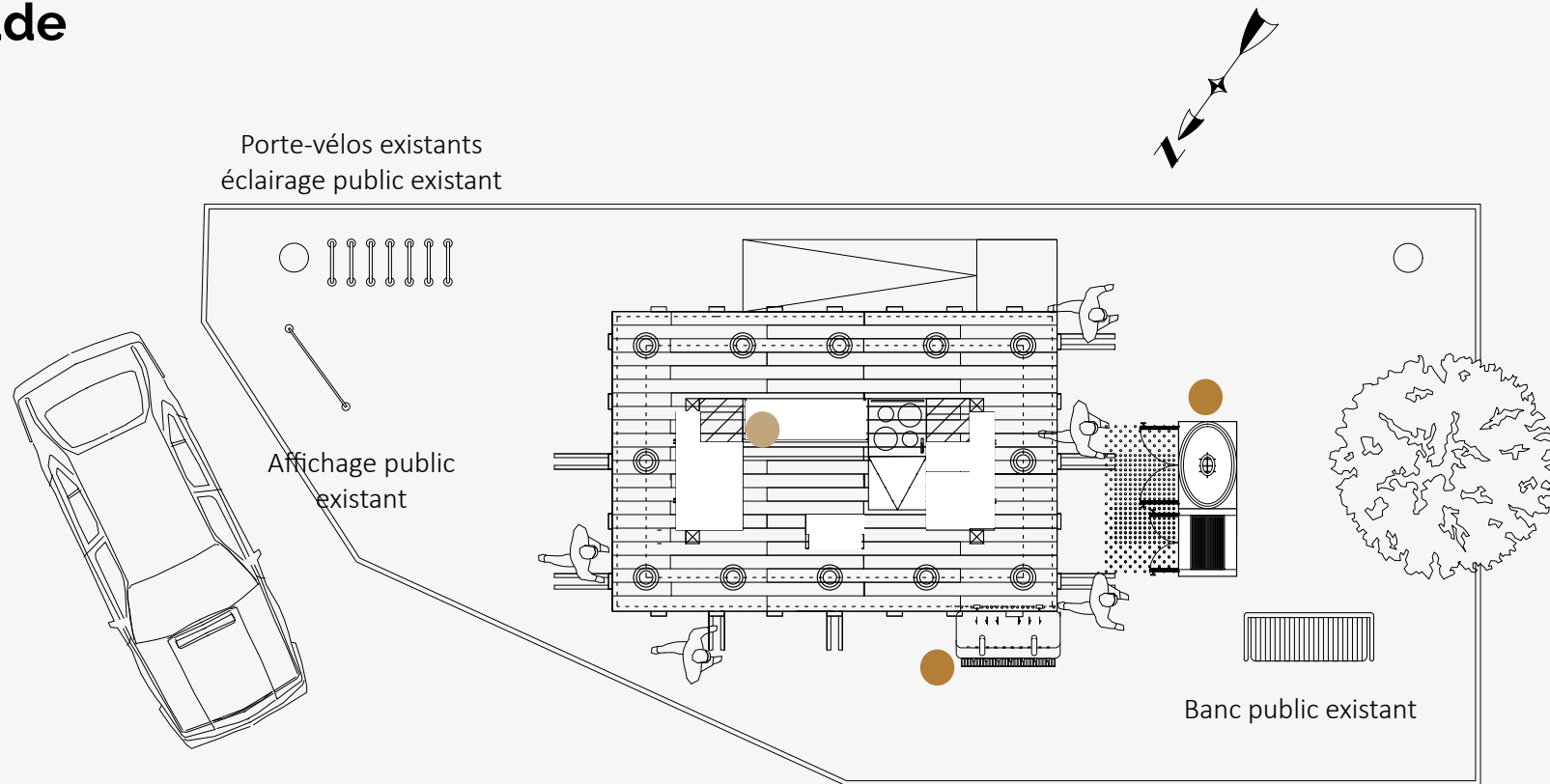
Plancher massif récupéré solivage en pin traité et encastré mi-bois



Poignées de soulèvement bois de châtaignier accrochables sur les solives pour le déplacement et rangeable sous le plancher

Desserte extérieure  
Hauteur vitrine supérieure  
Hauteur étage  
Hauteur caisson

# Zoning: fixe et nomade

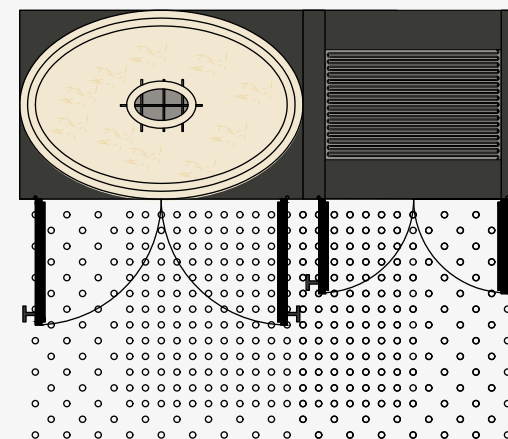
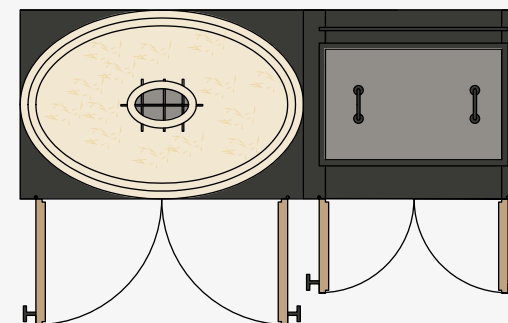
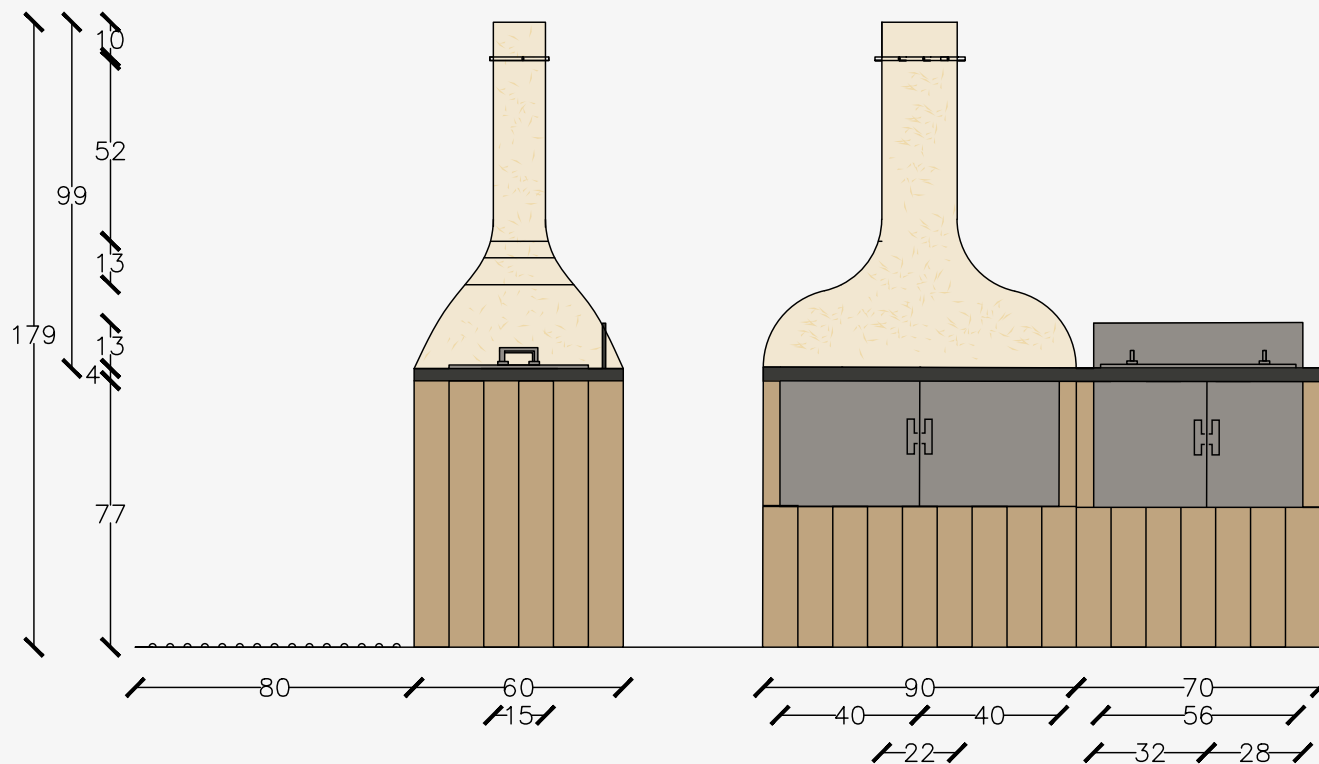


**ESPACES NOMADES:** ●  
plateau en bois recouvert de son élégant  
toit en chaume électroménagers et  
ustenciles de cuisine four et plaques

**ESPACES FIXES:** ●  
une fontaine à eau potable large bac en  
pierre et un espace cuisson urbain, four et  
espace pour feu de bois/BBQ



# Espace de cuisson urbain



## 2 espace de cuisson au bois :

un **four traditionnel** (pizza, tarte,...) base en pierre, doubler en bois massif et conduit de cheminée en terre argileuse

un **BBQ refermable** (poisson, cuisson braises, ...) base en pierre, doubler en bois massif, pare feu en fonte

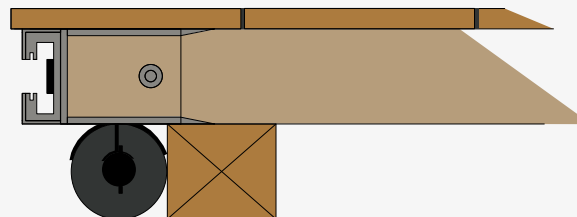
les portes sont en fonte  
les poignées en laiton et bois

# Fontaine à eau potable urbain



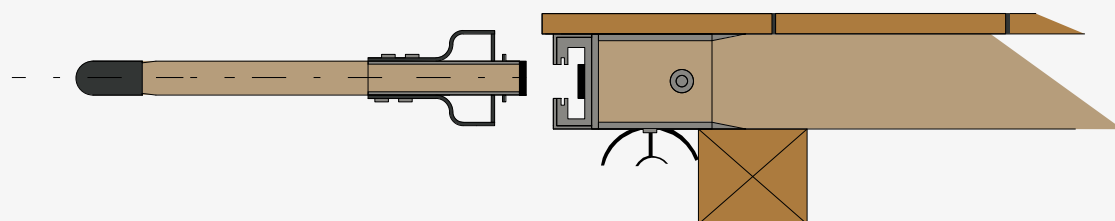
## Détail poignées de soulèvement

(01)



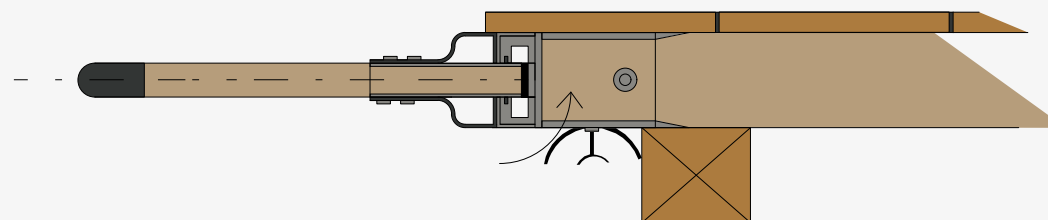
POSITION RANGÉE

(02)



SORTIR/EMBOITER

(03)



TOURNER/CLIPPER

Les poignées de soulèvement de Process'Locale sont démontables et elles se rangent sous le plancher de la batisse nomade. Elles sont constituées de châtaignier massif et d'acier. Elles permettent de soulever le bâtiment rapidement et à plusieurs. Elles sont 12 réparties équitablement en pourtour de la cuisine, elles peuvent être utilisées par 1 ou 2 porteurs à la fois.

# Remerciements



Bernhard Buchberger **Professeur d'architecture**  
Didier Saco **Professeur de design**  
Paul Jouan **Professeur de design**  
Marie-Paule Leblanc **Maire d'Epaignes**  
Guillaume Humbert **Adjoint au Maire**