

**CARTE BLANCHE VIA 2010
2010 'CARTE BLANCHE' GRANT**

FALTAZI

Victor Massip/Laurent Lebot

Assistés de Assisted by
Céline Bécu, Arthur Senant et Danielle Wielezynski

PROJET PROJECT

EKOKOOK



VIA
Valorisation
de l'Innovation
dans l'Ameublement

Les Faltazi ont été désignés par un jury de professionnels représentatifs de l'ensemble des collèges de notre secteur. Cette commission s'est réunie en décembre 2008 et en février 2009 avec les personnalités suivantes: Michel Bouisson (VIA, chargé des aides à la création et des relations avec les écoles de design), Jean-Louis Fréchin (Nodesign, designer et enseignant à l'ENSCI-Les ateliers), Yves Gradelet (VIA, responsable des expositions), Gérard Laizé (VIA, directeur général), Fiona Meadows (Cité de l'architecture, architecte et chercheur), Franc' Pairon (IFM, directrice des programmes postgraduate de création de mode), Claire Peillot (ESAD Reims, directrice), Catherine Pierre (AMC Le Moniteur architecture, journaliste), Nicolas Roche (Roche&Bobois, directeur de collections meubles). **The Faltazi were selected for this award by a commission of professionals active in all the branches of the furnishing industry, who met in February 2008 and December 2009. Its members are:** Michel Bouisson (VIA, head of creation assistance grants & relations with design schools), Jean-Louis Fréchin (Nodesign, designer & teacher at ENSCI-Les Ateliers), Yves Gradelet (VIA, head of exhibitions), Gérard Laizé (VIA, chief executive), Fiona Meadows (Cité de l'Architecture, architect & researcher), Franc' Pairon (IFM, directress of postgraduate studies in fashion design), Claire Peillot (ESAD Rheims, directress), Catherine Pierre (AMC Le Moniteur architecture, journalist), Nicolas Roche (Roche&Bobois, director of furniture ranges).

C'ÉTAIT EN 2010 IT HAPPENED IN 2010

Faltazi

Une population avait décidé de prendre son avenir en main. Soucieuse de réduire son empreinte écologique au maximum, elle avait adopté, au fil des années 2010, des dispositifs efficents pour produire de l'énergie dans la maison, mais aussi pour réduire sa consommation et sa production de déchets.

Les concepts de symbiose industrielle étaient depuis quelque temps à l'honneur, il s'agissait de les appliquer aussi à la maison. Fonctionnant en cycles fermés, chaque déchet devait être une nouvelle ressource, chaque goutte d'eau captée par le toit être mise à profit au lieu de partir directement à l'égout, chaque watt éolien et solaire produit par la maison valorisé sur place.

Peu à peu, la maison de M. Tout-le-Monde, qui s'appuyait totalement sur les énergies fossiles – charbon, dérivés du pétrole, mazout, gasoil (...) – devint plus autonome.

Les différents usages qui gravitaient autour d'une consommation énergétique immatérielle comme l'électricité furent rénovés par l'hybridation des sources d'énergie.

Les déchets, qui auparavant étaient incinérés à prix fort pour la collectivité et produisaient leur lot de mâchefers, dispersaient leurs toxiques dans l'environnement, furent enfin l'objet d'une taxation au poids qui encouragea leur tri.

Pour cela, ces « habitants-consom'acteurs » avaient opté pour des comportements d'activisme écologique.

Dès lors qu'une action était possible à leur niveau, ils s'en saisissaient, bricolaien un nouveau dispositif, créaient un nouvel usage et le faisaient savoir.

NOUS SOMMES EN 2010

Ekokook s'intègre dans une démarche de projet de recherche prospective globale sur l'éco-habitat : le Faltazi Lab. Nous souhaitons répondre à la question du mode d'intégration de projets écologiques dans la maison. Comment peut-on réhabiliter le parc d'habitation existant sans pour autant attendre son renouvellement complet ? La réponse réside dans le second œuvre : composants ou constituants de la maison (portes, fenêtres, équipements...), produits industriellement, qui peuvent être réalisés en série et changés simplement.

Nous questionnons les surfaces intermédiaires entre habitat et ressources extérieures. Chaque mur, chaque balcon, chaque fenêtre, chaque porte, chaque volet peut être le support d'une écogreffre. Chaque composant, en interaction avec les réseaux extérieurs (siphon, poubelle...) peut être « augmenté » afin de produire de l'écobénéfice. L'air, l'eau, le vent ou encore le soleil qui atteignent le logement doivent être pensés comme des ressources rares. Chaque fluide doit être capté et réutilisé avant de rejoindre les réseaux extérieurs. Progressivement, la somme de ces écobénéfices modifiera notre empreinte environnementale.

Ekokook est né de cette démarche expérimentale autour de l'analyse du lieu de vie central de la maison : la cuisine. Nous nous y restaurons, préparons les repas, c'est une zone d'échanges et de convergences. C'est aussi un lieu source de pollutions. Le lieu privilégié d'une étude d'eco-design, donc.

Once upon a time some people decided to get a handle on their own future. They wanted to reducing their ecological footprint to the minimum, so in the course of the teens decade they introduced into everyday habitat efficient means for producing energy and reducing energy consumption, and for managing wastes.

Concepts of industrial symbiosis had been in everyone's mind for some time, but the big thing was to apply them effectively in the home. Working in closed cycle mode, they felt that each waste should be turned into a new resource, that each drop of water that fell on the roof or came from a tap should be used to the utmost instead of going straight down the drain, that each watt of wind and solar power produced by the house should be valorized on the spot.

Little by little, the home of 'Mr & Mrs Smith', which had formerly been powered exclusively by fossil energies: coal, petroleum derivatives, gas... was becoming self-sufficient.

The different functions dependent on consumption of an immaterial energy such as electricity were upgraded to hybrid input of power sources.

Wastes, which had once been evacuated and incinerated at considerable expense by the community, generating untold tons of ash and toxic gases harmful to the environment, were made subject to taxation by weight, which encouraged people to be more careful.

People who were once just consumers became 'consum'actors', committed to changing their behaviour patterns and adopt eco-friendly habits.

Once the means of taking immediate action were put within their reach, they seized hold of them and began changing things around, inventing new user protocols and spreading the good news.

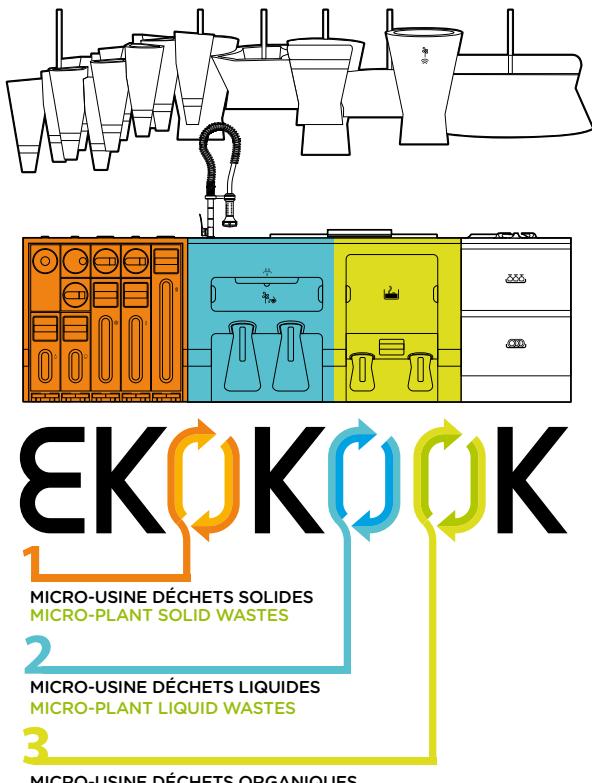
HERE WE ARE IN 2010

Ekokook is about implementing a global prospective research project for eco-friendly habitat in the real world: the Faltazi Lab. We are trying to answer the question of how to introduce ecological projects into the home. How to upgrade existing housing without advocating complete reconstruction. The obvious responses are those that use non-structural elements of living space (doors, windows, equipments...), which can be mass-produced industrially and are simple to install.

We focus on the material interfaces between habitat and external resources. Each wall, each balcony, each window, each door, each shutter can serve as a support for an eco-installation. Each installation in interaction with external networks (sink drain, garbage receptacle...) can be upgraded to produce an immediate eco-benefit. All the air, water, wind and sun that reach habitat must be seen as rare resources to be captured and used. Each drop of water must be collected and used to the utmost before being evacuated to external networks. Slowly but surely, the accumulated effects of these eco-benefits will change our environmental footprint for the better.

Ekokook grew out of an experimental approach based on the analysis of the nerve centre of every home: the kitchen. The place where we store food and prepare food, and produce and evacuate wastes is a vital core area for exchanges and convergences. It is also a place that generates all sorts of pollution. Which makes it the ideal focus for a study in eco-design.

COMMENT DÉFINIR NOTRE CUISINE IDÉALE ? HOW DO WE DEFINE THE IDEAL KITCHEN?



Aujourd'hui, les industriels appliquent à cet espace des principes hygiénistes et fonctionnels issus du XX^e siècle. Ces cuisines standardisées n'intègrent pas ou très mal la problématique des circuits courts, celle de l'approvisionnement en légume frais plus nombreux ou encore du vrac que l'on peut acheter en coopérative biologique. Que dire du tri et de la valorisation des déchets, quasiment jamais pris en compte dans la production ? La question de l'économie d'énergie est primordiale, or les équipements de cuisine produits aujourd'hui n'offrent que trop peu de solutions satisfaisantes.

Le réfrigérateur-congélateur, par exemple, consomme le tiers de l'énergie électrique de la maison. Il est trop volumineux, ses portes laissent partir le froid, alors qu'il pourrait faire place à des solutions de conservation alternatives pour les légumes et les fruits. Malgré tout, certains équipements électroménagers vont dans ce sens. Les lave-vaisselle à compartiments, le four à vapeur permettent de réduire leur consommation d'énergie et de cuisiner plus sainement. Ainsi le service coïncide avec le besoin. Mais pour atteindre une meilleure symbiose avec l'environnement, nous avons choisi d'avoir une éco-approche globale de la cuisine, en intégrant en amont les usages et les comportements, et en nous appuyant sur les solutions scientifiques et techniques en émergence actuellement.

Le projet se fonde sur quatre piliers : la gestion des déchets, la cuisine saine, la réduction de la consommation énergétique et le stockage intelligent. Notre cuisine comporte ainsi des aménagements pour trier, traiter et stocker les déchets organiques, les déchets solides et les déchets liquides. Les dispositifs alternatifs de conservation et de cuisson que nous proposons privilient les aliments frais et sains, produits localement pour une cuisine plus saine. Ceux-ci sont stockés en vrac.

Nous intégrons des appareils électroménagers basse consommation tels que le lave-vaisselle à plusieurs compartiments, le four à vapeur et un réfrigérateur à compartiments.

Enfin, nous avons privilégié des matériaux et des processus de fabrication ayant un faible impact sur l'environnement et une grande durabilité.

Today, industrial manufacturers continue to apply to kitchen space the hygienist and functional principles of the mid-20th century. Their kitchens are standardized sets that do not (or only unsatisfactorily) include responses to short term problems such as the storage of fresh vegetables or bulk goods of the kind that may be bought from biological cooperatives. Similarly, the selection and recycling of wastes is still virtually non existent in production. As for the primordial question of energy saving, standard equipments for kitchen fit-outs on the market today offer very little in the way of satisfying solutions.

Refrigerator/deep-freeze units, for instance, consume one third of all the electrical current used in homes. They tend to be cumbersome and their doors do little to control cold leak. But alternative solutions for conserving fruit and vegetables do exist. Some electrical appliances have integrated sensible design details. Dishwashers with several compartments enable energy savings and steam ovens offer healthier cooking solutions. Service is tailored to needs. But to achieve better symbiosis with the environment, we have opted for global eco-design for the kitchen, one that integrates new functions and behaviour patterns. And we have sought support from emerging scientific and technical practises.

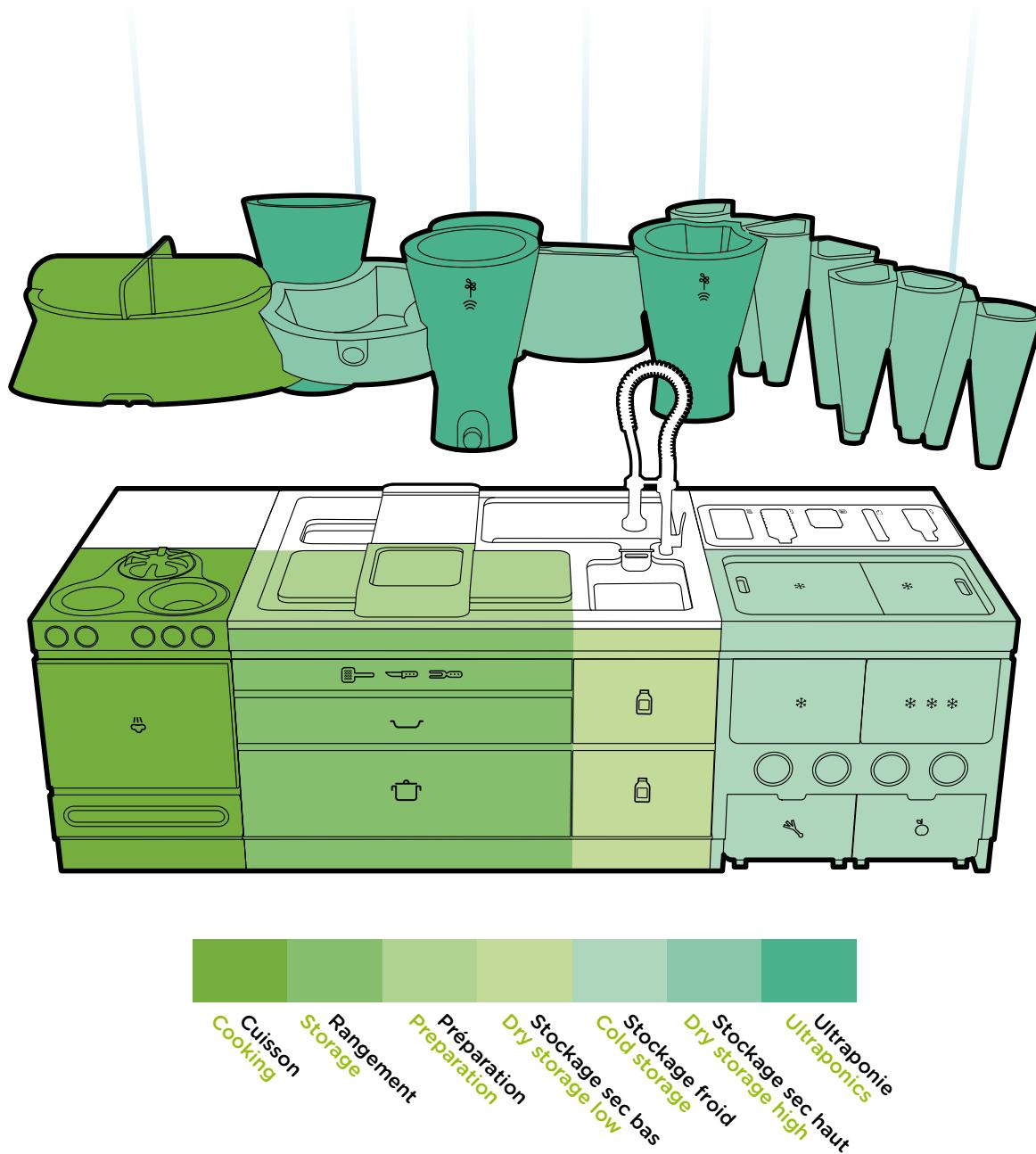
Our project is based on four essentials: waste management, kitchen health, reduction/consumption of energy, and intelligent storage. Our kitchen has built-in fittings for selecting, processing and storing all kinds of wastes: organic, solid and liquid. As well, the alternatives for conserving and cooking that we propose target a more healthy cuisine, one that uses fresh products raised locally, which are stored in bulk.

We include electrical appliances that consume less energy, such as twin-tier dishwasher, steam oven and refrigerator with compartments. We also try to use materials and fabrication processes that have the least possible negative impact on the environment and which are long-lasting.

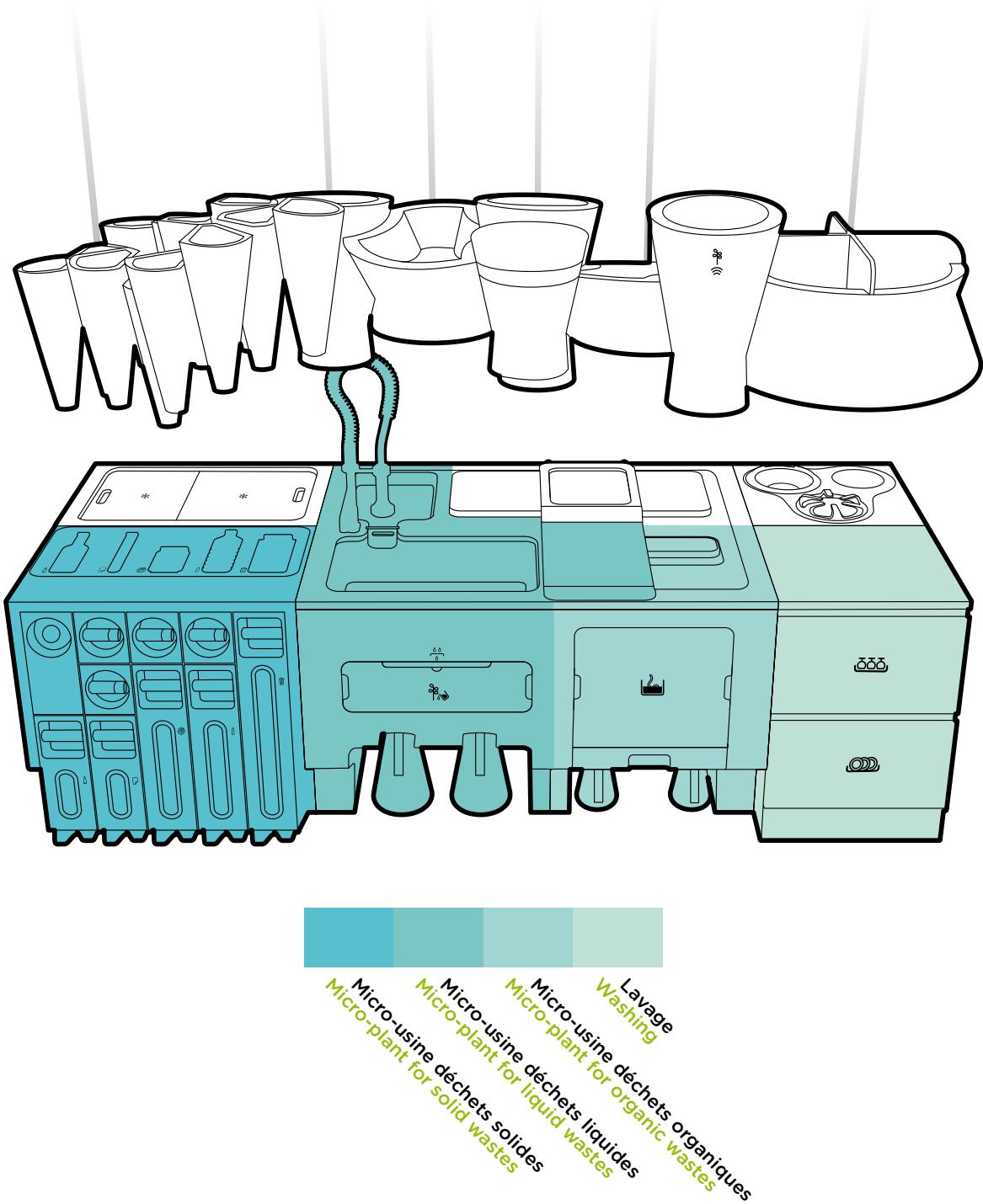




ORGANISATION SPATIALE : CÔTÉ PRÉPARATION SPATIAL LAYOUT FOR PREPARING FOOD



ORGANISATION SPATIALE : CÔTÉ GESTION DES DÉCHETS SPATIAL LAYOUT FOR MANAGING WASTES



TROIS MICRO-USINES DOMESTIQUES POUR TROIS TYPES DE RECYCLAGE

THREE BUILT-IN MICRO-PLANTS FOR THREE RECYCLING FUNCTIONS

Le lieu principal de la production des déchets domestiques est la cuisine. Pour être efficace, sur le plan individuel et collectif, le tri doit s'effectuer au moment même où l'on produit le déchet. Par exemple, le geste d'épluchage des carottes doit pouvoir se terminer par la dépose de ces épluchures dans le lombricomposteur, et ce directement depuis le plan de travail. Lorsqu'on lave une salade, il est possible de choisir de conserver l'eau pour l'arrosage des plantes de la maison. Tous ces gestes doivent être encouragés et facilités par le dispositif proposé.

The kitchen is where most household wastes are produced. If waste management is to be effective at both the individual and the collective level, selection and processing must begin as soon as the waste product appears. When we are peeling carrots, for example, we should be able to dispose of peelings straight away by emptying them into the earth worm composter direct from the work surface. Similarly, when we wash salad leaves, we should be able to choose to save the water for watering household plants. Simple actions like these must be encouraged and made easy by adequate fittings. The same goes for the disposal of solid wastes.

MICRO-USINE 1 MICRO-PLANT 1

**Le tri, le traitement et le stockage
des déchets solides.**

Selecting, processing, storage of solid wastes.

MICRO-USINE 2 MICRO-PLANT 2

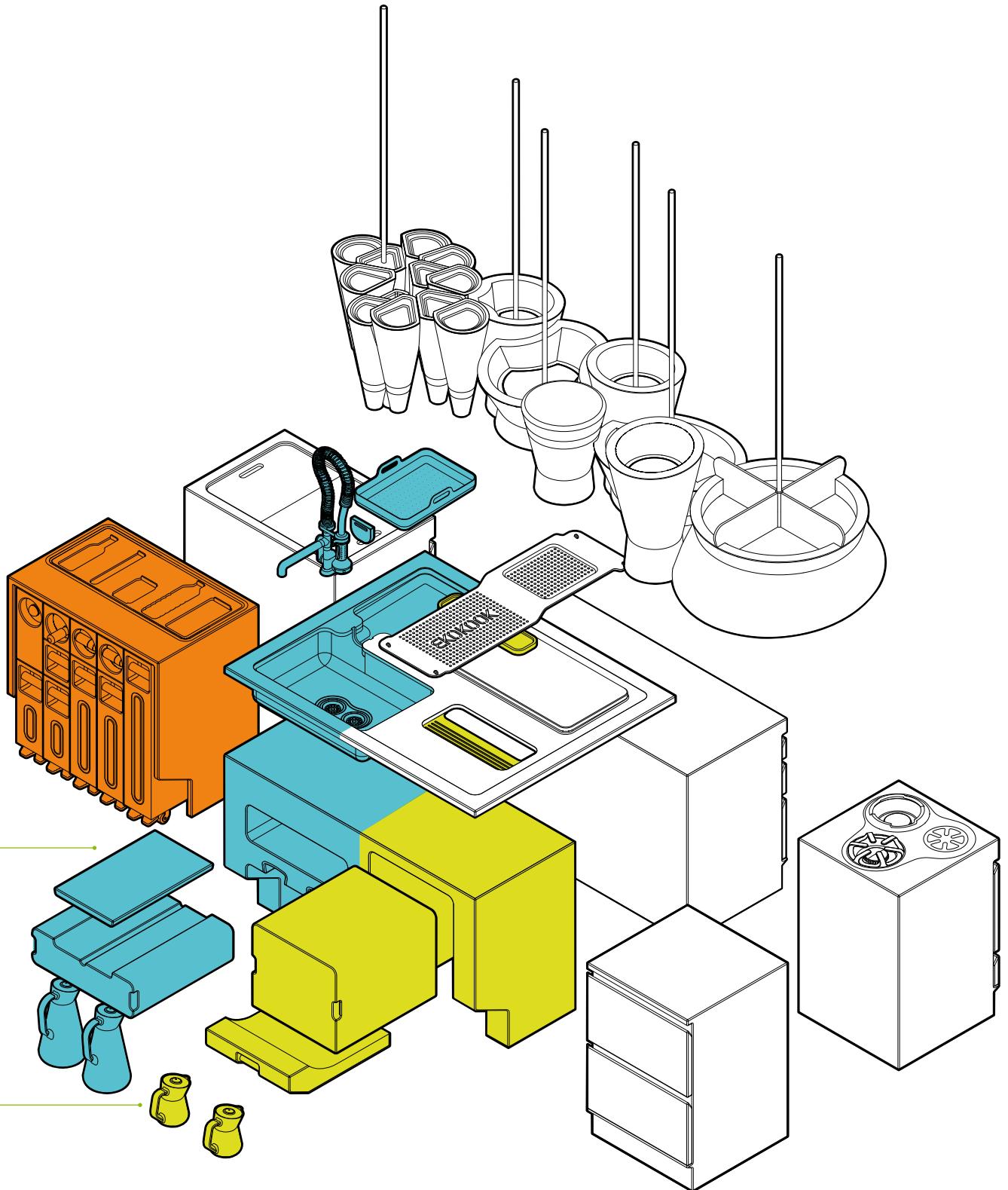
**Le cycles de l'eau, utilisation,
récupération, recyclage.**

Water cycles: use, collection, recycling.

MICRO-USINE 3 MICRO-PLANT 3

**Le traitement des déchets organiques
biodégradables: le lombricomposteur.**

**Disposal/processing of organic waste
in earth worm composter.**



MICRO-USINE 1

MICRO-PLANT 1

LES DÉCHETS SOLIDES: tri, traitement, stockage.

SOLID WASTES: selecting, processing, storage.

Les déchets solides ne produisent aucune odeur. Il est donc possible de les garder plus longtemps qu'auparavant, en réduisant au maximum leur volume. À l'échelle de la ville, cela permet d'envisager un rythme de passage des camions de collecte moins fréquent, et ainsi de réduire les coûts pour la collectivité, la pollution sonore et la pollution de l'air.

Nous avons décomposé la poubelle de déchets solides en cinq unités de traitement: verre, papier, plastiques, métaux et tout-venant. Le volume de ces unités de traitement est dimensionné pour un ménage moyen (deux adultes et deux enfants).

Ces unités peuvent être composées à la carte, au gré des profils d'utilisateurs et des services offerts par la collectivité.

Nous avons opté pour un système de composants organisés par blocs et par fonctions: en partie haute les différentes portes, et en partie basse l'unité de réduction de volume, les containers sur roulettes.

Les dispositifs proposés sont des machines actionnées à la main pour réduire le volume des déchets: une boule, type boule de flipper, pour casser le verre, une vis sans fin de casse-noix pour compresser les canettes et les bouteilles d'eau, un broyeur manuel pour découper le papier avant de produire des briques.

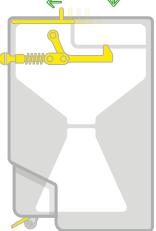
Solid wastes have no smell. This means that they can be kept longer, once their volume has been reduced to a minimum. On the scale of the city, this enables council trucks to collect waste less frequently, which means less cost for the community, less noise nuisance, and less atmospheric pollution.

We have broken down the receptacle for solid wastes into five units for processing glass, paper, plastics, metals and miscellaneous waste. The volume of each unit corresponds to dimensions that suit an average family (two adults & two children).

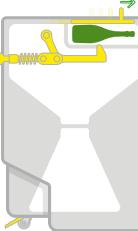
Units can be customized to suit user profiles and to interact with services offered by the community.

We have opted for a system of components organized by bloc and by function: in the high part are different hatches, and in the lower part are the units for reducing volumes, and storage containers on rollers. The devices we propose to reduce the volume of wastes are machines activated by hand: a steel ball, like the ball in a pinball machine, to break glass, an endless screw like a nut-cracker to compress cans and water bottles, and a manual shredder-crusher to shred paper before turning it into briquettes.

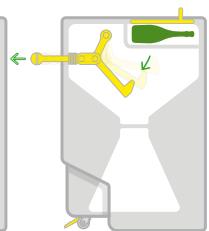


VERRE
GGLASS

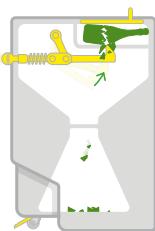
1. Via une trappe coulissante, on vient déposer une bouteille verre. *Drop the glass bottle into the sliding hatch.*



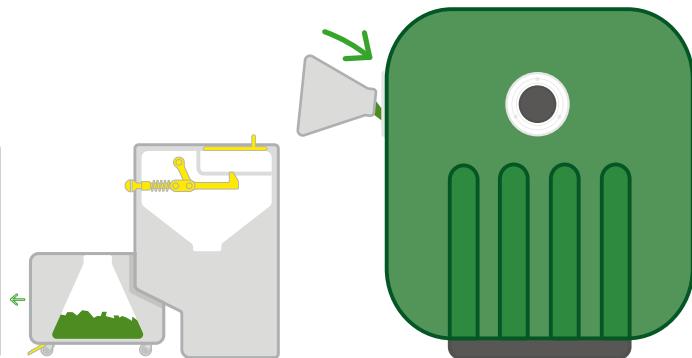
2. Fermez la trappe. *Close hatch.*



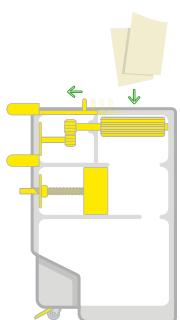
3. À l'aide d'une boule de flipper actionnant un système de marteau... *Press on the button to activate the pinball-type system...*



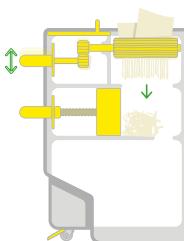
4. ... on brise la bouteille en morceaux, qui viennent se stocker dans un seau spécialement conçu... *...the bottle is broken into small pieces, which are stored in a purpose designed bucket...*



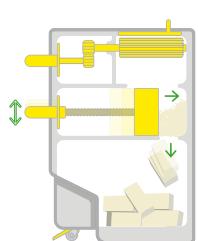
5. ... pour être vidé en toute sécurité dans les containers de recyclage installés dans les villes. *...once full, the bucket can be emptied into recycling containers installed in city streets.*

PAPIER
PAPER

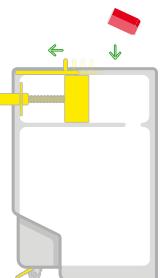
1. Les papiers et cartons d'emballage sont introduits par la fente supérieure... *Drop papers and cardboard wrappers into the upper slit...*



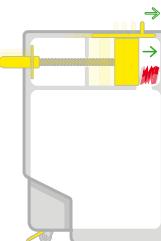
2. ... et sont transformés en bandelettes obtenues à l'aide de deux rouleaux déchiqueteurs actionnés manuellement par une poignée rotative. *...turn handle to activate two shredding rollers.*



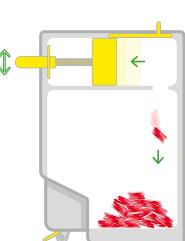
3. Les bandelettes obtenues sont ensuite compactées sous forme de briques afin de réduire leur volume et optimiser ainsi le stockage. *Shreds are then pressed into bricks to reduce volume and optimize storage.*

MÉTAL
METAL

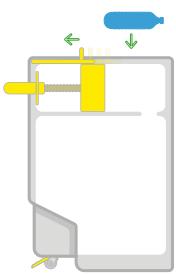
1. Ouvrez la trappe et placez le métal dans la presse. *Open hatch and put waste metal object inside the press.*



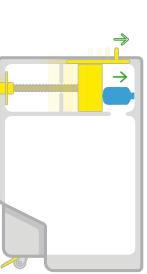
2. Tournez la manivelle pour presser le métal. *Turn the handle to press the metal.*



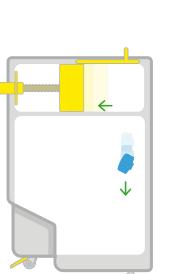
3. Le métal tombe dans le rack. *Compacted metal falls onto the rack.*

PLASTIQUE
PLASTIC

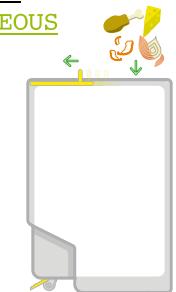
1. Ouvrez la trappe et placez le plastique dans la presse. *Open hatch and put waste plastic object inside press.*



2. Tournez la manivelle pour presser le plastique. *Turn the handle to press the plastic.*



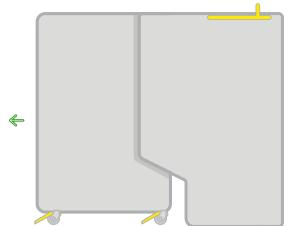
3. Le plastique tombe dans le rack. *Compacted plastic falls onto the rack.*

TOUT-VENANT
MISCELLANEOUS

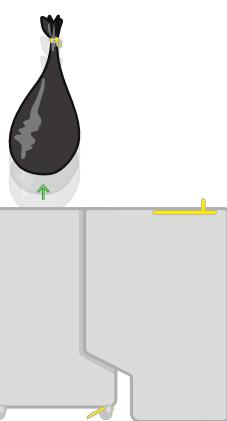
1. Ouvrez la trappe et placez les déchets dans le rack. *Open hatch and place waste in rack.*



2. Fermez la trappe. *Close hatch.*



3. Sortez le rack. *Remove rack.*



4. Sortez le sac-poubelle. *Evacuate waste bag.*

MICRO-USINE 2

MICRO-PLANT 2

LE CYCLE DE L'EAU: utilisation, récupération, recyclage.

WATER CYCLE: use, collecting, recycling.

Inspirés par le génie hydraulique mis en œuvre dans les ouvrages d'art comme les écluses et les digues qui utilisent savamment l'eau pour l'irrigation, nous avons intégré un double évier à cantonnement, un réservoir intermédiaire situé sous l'évier et deux brocs pour recueillir et valoriser les eaux non grasses dans la cuisine.

Il est ainsi possible de choisir de conserver l'eau afin d'en disposer pour l'arrosage des plantes de la maison. Le lave-vaisselle, le four vapeur puissent, aussi, en priorité dans ce réservoir intermédiaire pour l'approvisionnement en eau.

Une double bonde est installée au fond de l'évier. On peut ainsi choisir la destination de l'eau en agissant sur l'une ou l'autre. Un filtre permet de recueillir les éventuelles impuretés emportées par l'eau afin de disposer d'une eau claire de bonne qualité.

On peut estimer à 15 litres par jour la quantité d'eau économisée, ce qui correspond à la consommation d'un lave-vaisselle.

L'ensemble de ce réservoir intermédiaire est extractible et lavable afin de répondre aux normes d'hygiène en vigueur.

Inspired by real-size civil engineering works for controlling water, such as locks and dykes, which move masses of water for irrigation, we have built in a double sink for retention, with an intermediate reservoir situated below the sink and two pitchers that collect kitchen water that has no grease scum.

This enables users to recycle clean water by using it to water household plants. The dishwasher and steam oven can also be filled with water kept in the intermediate reservoir.

A double plug is installed in the sink bottom. The user can direct the water in the sink to its destination simply by activating one plug or the other. A filter removes particles suspended in the water to ensure that it is clean and of good quality.

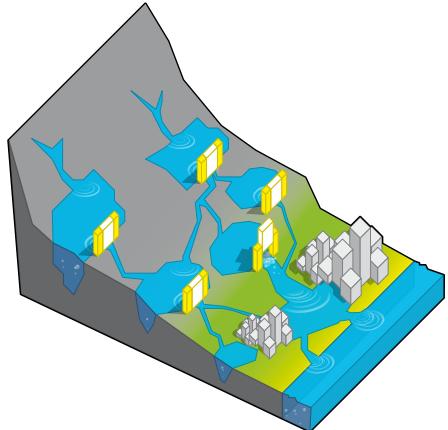
A simple device like this enables a saving of up to 15 litres per day, which is equivalent to what is needed to run a dishwasher load.

The entire intermediate reservoir can be lifted out to be washed, in order to meet standard hygiene norms.

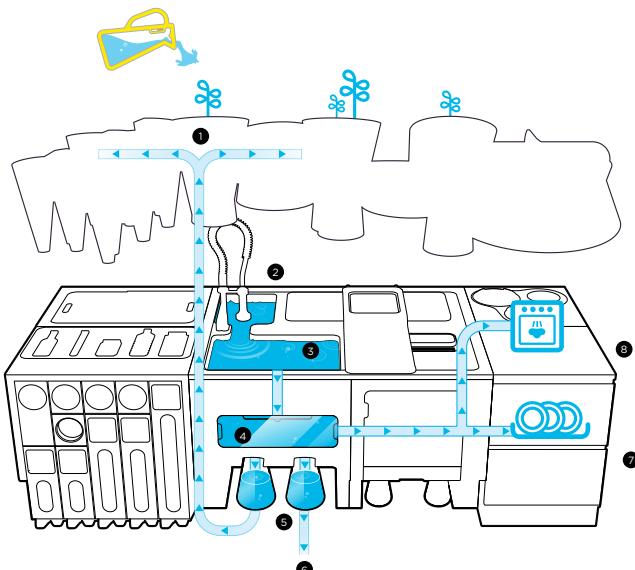


PRINCIPE DE RÉTENTION ET ALIMENTATION EN EAU

DIAGRAM FOR WATER RETENTION & SUPPLY

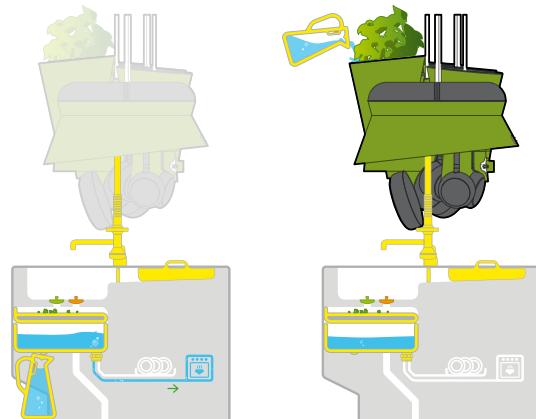
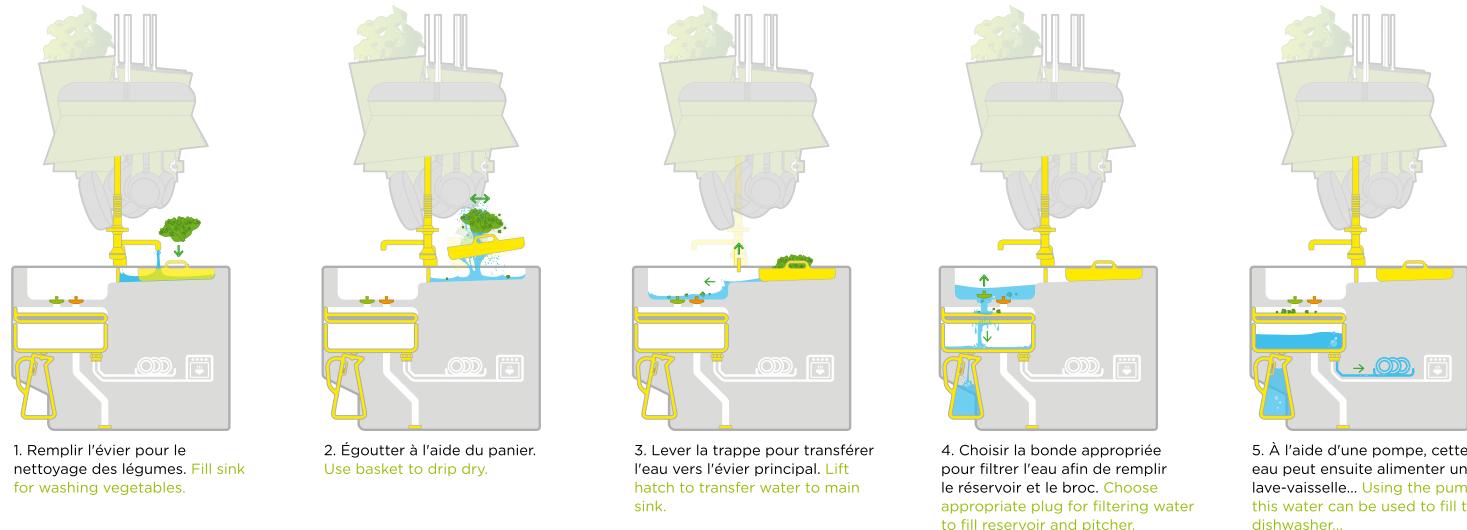


- 1 - Alimentation des pots ultraponiques
Watering of ultraponic pots
- 2 - Bac à légumes Tray for vegetables
- 3 - Évier Sink
- 4 - Réservoir Reservoir
- 5 - Brocs Pitchers
- 6 - Arrosage des plantes
Watering plants
- 7 - Alimentation lave-vaisselle
Input dishwasher
- 8 - Alimentation four vapeur
Input steam oven



BONDE 1

PLUG 1

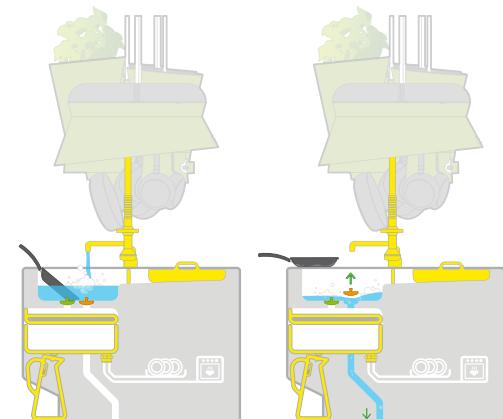


6. ... ou un four vapeur.
...or the steam oven.

7. Stockée également dans des brocs,
cette eau servira à l'arrosage des plantes.
Or it can be stored in pitchers ready to water plants.

BONDE 2

PLUG 2



1. Lavage de la vaisselle.
Washing up after meals.

2. Lever la bonde appropriée pour transférer l'eau souillée vers le réseau d'eaux usées. Use the appropriate plug to transfer grey water into the used water circuit.

MICRO-USINE 3

MICRO-PLANT 3

TRAITEMENT ET RECYCLAGE DES DÉCHETS ORGANIQUES : le lombricomposteur.

PROCESSING & RECYCLING ORGANIC WASTES:

the earth worm composter

MA POUBELLE EST VIVANTE !

Le lombricomposteur est un objet qui utilise les vers pour la dégradation des déchets biodégradables. Sur le plan de travail nous produisons toutes sortes de déchets verts comme les épluchures de fruits et légumes. C'est un excellent moyen pour traiter les déchets au plus près du lieu de production. L'intégration de lombrics dans la cuisine impose une conception qui évite toute manipulation. L'objet doit être étanche, autonome et simple d'emploi.

Nous proposons donc un dispositif qui prend la forme d'un tambour et qui, jour après jour, tourne sur lui-même. Les déchets se déplacent progressivement et sont libérés dans un tiroir après trois mois de maturation pour constituer le lombricompost. Les effluents liquides prolongent leur parcours dans deux pichets. Dilués dix fois, ils forment un engrangement liquide qui fera le bonheur de vos plantes domestiques.

MY GARBAGE BIN IS ALIVE!

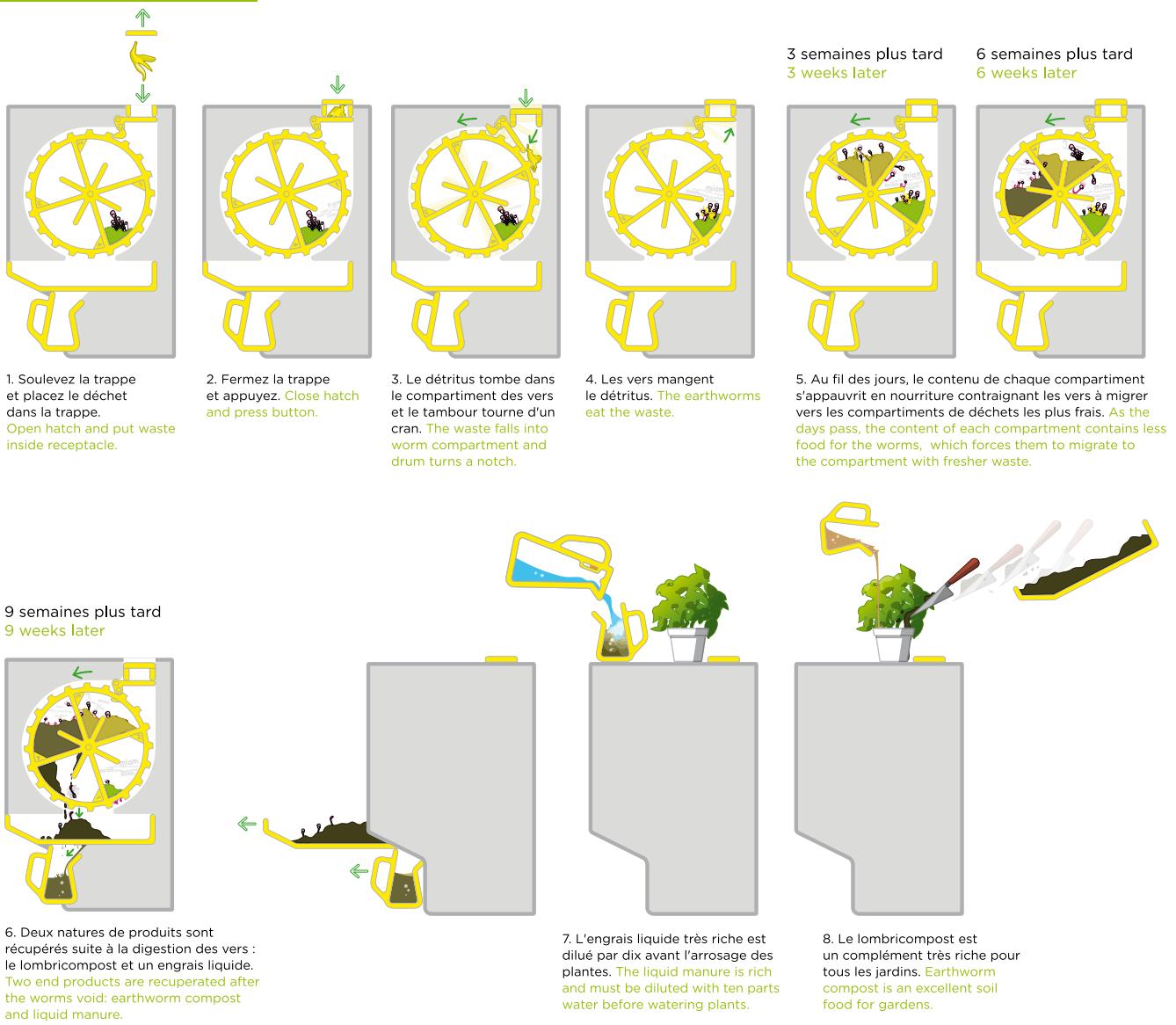
As its name implies, the earth worm composter uses earth worms to break down organic wastes. All sorts of green wastes are produced in the kitchen: fruit and vegetable peelings, scrapings, left-overs, etc. This device aims at processing these wastes as close as possible to the place where they are produced – in the kitchen. Bringing real live earth worms into the kitchen calls for the design of a container to rationalize manipulation. It must be sealed, autonomous, and simple to manage.

We propose a container unit in the form of a drum that rotates a notch day by day. Wastes shift gradually and as they are broken down and after three months maturing are sifted into a drawer as 'lumbricompost'. Liquid effluent drains into two pitchers. Diluted with ten parts water, it makes a rich liquid plant food ideal for indoor and outdoor plants.





LOMBRICOMPOSTEUR **'LOMBRICOMPOSTEUR'**



LES LOMBRICIENS LUMBRICIDAE

Agnès Allart

Fondatrice de la société **Vers la Terre**, présidente de **Art Bio**
Founder of the company **Vers la Terre**, Director of **Art Bio**

Il existe plus de deux mille espèces de vers, invertébrés de la famille des annélides. Ils représentent la première biomasse du sol. À ne pas confondre avec le *Lombricus terristris* (le lombric commun de nos prairies), on utilise pour le lombricompostage les vers de compost (les «rouges» appelés *Eisenia fetida* ou *Eisenia andrei*) car ils consomment jusqu'à leur propre poids par 24 heures (ils ne dorment pas) et sont très résistants aux variations environnementales (température et humidité). Les enzymes présents dans leur intestin décomposent la matière organique et réduisent les formations d'odeur. Les crottes rejetées (tortillons ou turricules) forment le lombricompost, amendement particulièrement riche. Tout comme dans la nature, les vers creusent des galeries et aèrent, permettant également un éco-système sans odeur; dans un système de lombricompostage, ils favorisent aussi le développement des micro-organismes.

Outre les vers, le lombricompostage comporte d'autres organismes digesteurs (collemboles, diploures, acariens, actinomycètes, moisissures, bactéries et protozoaires) qui ont chacun leur préférence (matières carbonées, matières fibreuses, matériaux acides, humides, fruitées).

Le lombricompostage est un procédé de **bio-oxydation** (dit compostage à froid) et de stabilisation de la matière organique en aérobio (présence d'oxygène), sous l'action combinée des micro-organismes et des vers de compost. La dégradation est rapide (plus rapide que le compostage traditionnel) car les vers stimulent la population microbienne et accélèrent la transformation des résidus organiques. Les vers produisent un compost riche avec une bonne odeur d'humus, un amendement appelé **lombricompost**, qui est stable et mature après deux ou trois mois et favorise l'enracinement des plantes, ainsi qu'un engrais liquide inodore à forte teneur azotée, qui servira à l'arrosage des plantes après dilution à 10%.

Omnivores, les vers digèrent tout ce qui est organique: épluchures et matières cellulosiques (dans un rapport de 70/30). Il vaut mieux éviter certains déchets (protéines animales, donc malodorantes, et les matériaux acides tels les agrumes, qui se décomposent mal; les huiles et matériaux fermentés); les déchets de préparation des repas sont plus facilement assimilables que les restes de repas.

Earthworms are invertebrates of the annelida family, and there are over 2,000 kinds of them. They represent the first biomass of the soil. For composting, the worm used is in fact not *Lombricus terristris* (the common earth worm of Northern Europe), but so called 'red' worms *Eisenia fetida* or *Eisenia andrei*), which eat the equivalent of their own weight every 24 hours. They do not sleep and they are highly resistant to environmental fluctuations such as temperature and humidity. Enzymes present in their intestines decompose organic matter and inhibit bad smells. Their excreta (tortillons, turricles) form what is known as *lumbri'compost*, which is a highly rich soil supplement. As they do in nature, the worms create tunnels as they eat through waste and thus bring oxygen into the soil cover. This is a further aid to creating an odourless miniature eco-system within a composting unit. The presence of earth worms also encourages the proliferation of other micro-organisms.

In a composting unit, besides the worms there will be other useful organisms digesting waste (collemboles, diplura, acarids, actinomycete,

fungi, bacteria and protozoic bodies) each with its own preference (carbonaceous matter, fibrous matter, acidic matter, humid or fruity matters).

Earth worm composting proceeds by **bio-oxydization** (known as cold composting) and stabilization of organic matter in aerobic mode (presence of oxygen), using the combined action of micro-organisms and of compost-making earthworms. Break-down is swift (much faster than traditional composting) since the worms stimulate the microbe population and accelerate the transformation of organic residues. The worms produce a rich compost that has the pleasant smell of humus, a plant food known as **lumbri'compost**, which is stable and mature after two or three months and stimulates the root growth of plants. At the same time, another end product is produced: an odourless liquid rich in nitrogen, and which diluted with ten parts of water is used to water plants.

Worms will eat practically anything that is organic: peelings and cellulose-base matter (in a ratio of 70/30). But certain waste matters should be avoided (animal proteins, which are strong-smelling, and acidic matter such as citrus fruit, which are slow to decompose; oils and fermented matter); waste matter generated while preparing food is more easily assimilated than left-overs from meals.



CUISINE, CUISINE, CUISINES CUISINE, COOKING, KITCHENS

Maëlle Campagnoli

Chargée de recherches et rédactrice spécialisée en design

Chargée de cours en histoire du design, Créapole

Research head & writer specialized in design

Lecturer in history of design, Créapole

Lieu de la subsistance et de la préparation des repas, la cuisine est aussi celui d'un investissement affectif très fort, et de la représentation des modes de vie. Ici, les arts de faire et de vivre s'inventent, par l'accomplissement de gestes et de pratiques séculaires remis en jeu et en question au fil du temps. Ritualisé, rationnalisé, hiérarchisé, cloisonné, relégué, ouvert, stylisé, programmé, ce lieu ne va pas de soi. Poreux, perméable au monde et à ses mutations, Luce Giard dit de lui qu'il constitue «de droit l'un des points forts de la culture ordinaire¹». De multiples problématiques, situations, jeux et enjeux s'y entremêlent, se superposent. La cuisine, au regard de l'histoire, est, plus que tous les autres espaces de la maison, une sorte de métonymie de l'habitat²: la partie pour le tout. Force est de constater que de petits plats mitonnés en repas préfabriqués, c'est en fait notre être au monde qui bout dans les marmites.

Le projet de Carte Blanche des Faltazi prend forme dans la cuisine. Il en fait le lieu d'une transition en douceur vers d'autres modes d'habiter, d'autres usages, d'autres comportements, tournés vers l'extérieur. De là peut s'opérer, pour les designers, une mutation vers un monde soutenable, habitable.

More than any other living space – since it is there that the daily business of preparing our meals goes on –, the kitchen is a place that reflects strong emotional ties and clear representations of life styles. It is there that the arts and techniques that characterize the way we live and eat are invented and practised, in simple gestures, many of them age-old, while others reflect new ways of doing things. Ritualized, rationalized, hierarchy-bound, partitioned off, relegated, open, stylized, carefully planned – the kitchen is not just a room like any other. It is an open-ended space, permeable to the outside world and its mutations. Authoress Luce Giard says that kitchens are 'by right one of the high points of ordinary culture'¹. Countless problems, situations, actions and interplays come together there in overlays. Historically, more than any other living space the kitchen is a metonymy for habitat²: the part standing for the whole. We are bound to admit that whether it be carefully prepared dishes or frozen heat-ups, what goes into our pots is vital to our subsistence.

The 'Carte Blanche' project submitted by the Faltazi is all about the kitchen. It presents this living space as the theatre of a soft transition

REPÈRES CHRONOLOGIQUES

1912: Christine Frederick publie, dans le *Ladies Home Journal* une série intitulée «La nouvelle économie domestique». En 1913, elle les réunit dans un livre: *Household Engineering, Scientific Management in the Home*. La même année, Lilian Gilbreth publie des diagrammes d'organisation de la cuisine, fondés sur le comptage des pas lors de la réalisation d'un gâteau au café.

1923: Organisation du premier Salon des arts ménagers en France. À cette époque, les salons d'architecture intérieure et de décoration se multiplient en Europe et aux États-Unis, favorisant ainsi la circulation des idées et le développement industriel de l'équipement de la maison.

1926: Dans le cadre du programme d'habitations confié à Ernst May par la ville de Francfort, Margarete Schütte Lihotzky met au point le premier modèle de cuisine intégrée, appelée par la suite la cuisine de Francfort.

1945-1952: Le Corbusier et Charlotte Perriand conçoivent la cuisine «Atelier Le Corbusier type 1», pour l'unité d'habitation de la cité Radieuse à Marseille. Le modèle est ouvert, un bar-rangement marquant la séparation d'avec le reste de l'habitation. Ce principe permit à Le Corbusier de ne pas intégrer de fenêtre à cet espace.

1950-1960: Unification et normalisation des formes. La production des équipements de cuisine s'homogénéise. La profession de cuisiniste se développe.

1957: Salon des arts ménagers. Exposition de la cuisine produite par General Motors, en partenariat avec Frigidaire, et sous le patronage de *Paris Match* et de *Marie Claire*. La revue *Arts ménagers* (avril 1957) lui consacre deux doubles pages et titre «Une cuisine qui fait rêver».

1963: Joe Colombo dessine la Mini Kitchen produite par Boffi.

1966: Avec la société Boffi et en collaboration avec le fabricant de matériaux stratifiés Abet, Colombo met au point la «Central Block Kitchen», une révolution pour les typologies de la cuisine et les représentations de l'habitat: une cuisine îlot.

2007-2008: Whirlpool met au point la «Greenkitchen», une cuisine performante sur le plan énergétique.

2008: Bulthaup conçoit avec EOOS Design la «cuisine atelier» B2 et la commercialise en novembre de la même année.

CHRONOLOGICAL LANDMARKS

1912: Christine Frederick publishes a series in the *Ladies Home Journal* entitled 'The New Housekeeping'. In 1913 she gathered her articles to publish a book: *Household Engineering, Scientific Management in the Home*. That same year Lilian Gilbreth published layout diagrams for kitchens based on the number of footsteps taken to make a coffee cake.

1923: First Salon des arts ménagers held in France. Around this time trade fairs for interior architecture & decoration began to proliferate in Europe and the USA, stimulating the spread of ideas and the industrial development of household appliances.

1926: In the framework of a commission to build social housing given to Ernst May by the City of Frankfurt, Margarete Schütte Lihotzky designs the first integrated model kitchen, later known as the Frankfurt kitchen.

1945-1952: Le Corbusier and Charlotte Perriand design the 'Atelier Le Corbusier type 1' kitchen for the cité Radieuse home unit block in Marseilles. It was an open model with a storage bar marking separation from the rest of the living space. This principle enabled Le Corbusier to design an enclosed space with no window.

1950-1960: Uniformization and standardization of forms. The production of fittings for kitchens becomes homogeneous. The profession of 'kitchen-maker' starts to develop.

1957: Salon des arts ménagers. Exhibition of kitchen produced by General Motors in partnership with Frigidaire, under the patronage of *Paris Match* and *Marie Claire*. The review *Arts ménagers* (April 1957) runs two double pages reports entitled 'A Kitchen that Make You Dream'.

1963: Joe Colombo designs the Mini Kitchen produced by Boffi.

1966: Working for the Boffi firm in collaboration with Abet, a manufacturer of stratified materials, Colombo designs the 'Central Block Kitchen', a revolution in kitchen typologies and representations of habitat: a kitchen island.

2007-2008: Whirlpool designs the 'Greenkitchen', a top-performing kitchen in terms of energy consumption.

2008: Bulthaup with EOOS Design developed the B2 'workshop kitchen', commercialized in November of the same year.

ÉTAT DES LIEUX

L'accélération de la révolution industrielle au début du XX^e siècle et l'exode rural qui en découle placent le logement au cœur des préoccupations des concepteurs et des pouvoirs publics. Il faut apprendre à l'homme moderne à habiter en ville et en collectivité. Cette urbanisation massive est en effet à l'origine d'une crise du logement sans précédent et de nombreux problèmes, notamment d'hygiène. Cet apprentissage se fera par le biais des innovations techniques et technologiques, par une foi sans faille dans le Progrès. Dès les années 1920, la cuisine se trouve au confluent de questions sociales, politiques, économiques et architecturales. Les modèles foisonnent dans lesquels elle va s'incarner au cours du XX^e siècle seront autant d'indicateurs des états socioculturels, des mentalités, de la constitution successive des représentations de l'habitat.

Dans son ouvrage *Cuisines, recettes d'architecture*³, Catherine Clarisse explique que différents facteurs sont à l'origine des évolutions de la typologie et des équipements de la cuisine : l'intégration de nouveaux réseaux dans l'habitation (l'eau, le gaz, puis l'électricité), le changement des habitudes alimentaires dû au développement de l'industrie agro-alimentaire, et l'émergence de la figure de la ménagère, à l'origine de ce qu'elle nomme une « crise de la domesticité ». Les équipements domestiques bénéficient des progrès techniques. Des services s'organisent, comme le ramassage des ordures ménagères. Par exemple, entre 1926 et 1930, la municipalité de Francfort-sur-le-Main, dans une volonté de transformation en profondeur de la ville et de la société, confie à Ernst May, architecte, la direction d'un programme de construction de logements : le « Neues Frankfurt »⁴. Celui-ci était soutenu par l'idée que l'industrialisation de l'habitation était un facteur de progrès. La municipalité en place postulait que les problèmes sociaux pouvaient être résolus en partie par des solutions et des moyens techniques. Pour Ernst May, il fallait préserver la santé et l'hygiène de l'habitat et du corps. Le logement devait être orienté en fonction de l'ensoleillement, et très bien ventilé. C'est dans ce cadre que Margarete Schütte Lihotzky conçoit la fameuse cuisine de Francfort, en 1926, premier modèle de cuisine intégrée. Influencée par les théories américaines, notamment celles de Lilian Gilbreth, publiées en Allemagne dès 1924, elle conçoit un espace fonctionnel, rationnel et économique, sans tables, ni chaises, avec une grande fenêtre. Les éléments de cuisine préfabriqués en usine et adaptés à la taille des logements sont répartis sur la périphérie de la pièce. L'espace est organisé en pôles : le foyer, une grande cuisinière en fonte équipée d'une marmite norvégienne qui sert à la cuisson des aliments et au nettoyage du linge, des tiroirs en métal pour stocker les denrées alimentaires achetées en vrac, un plan de travail muni d'un tiroir à épluchures. C'est une cuisine fermée, bien séparée du reste de l'habitation. La prise de repas se fait ailleurs, dans la salle à manger. Dans le même temps, les modes de consommation et de préparation se trouvent modifiés. Le poulet n'est plus vidé à la

towards other modes of living, other habits and behaviour patterns, which are turned toward the exterior. For these designers, it is in the kitchen that the change to a sustainable, habitable world takes place.

THE STATE OF THINGS

By the early 20th century, the accumulated effects of the Industrial Revolution and the rural exodus that was its corollary had made urban housing one of the prime concerns of public authorities and design professionals. People had to be shown how to live in a modern community in an urban environment. The swift and massive growth of towns generated unprecedented housing shortages and untold problems, not the least those related to hygiene. People were introduced to new ways of living by technical and technological innovations, and there was blind faith in progress. By the 1920s, the household kitchen had come to the fore in social, political, economic and architectural spheres. Model kitchens proliferated all along the 20th century, and as a vital space in any representation of habitat, embodied the surest indicator of socio-cultural trends and changes in ways of thinking.

In her book *Kitchens, Recipes for Architecture*³, Catherine Clarisse enumerates the many factors that were at the origin of evolutions in typologies and fit-outs for kitchens: the integration of new networks into living space (water, gas, later electricity), changes in eating habits due to the development of the agricultural-foodstuffs industries, the emergence of the housewife as a figure – all of which came together to form what she calls ‘the crisis of domesticity’. Equipments for the home benefited from advances in techniques. Services came into being, such as the collection of household wastes. Between 1926 and 1930 for example, the municipality of Frankfurt-on-the-Main, in an attempt to implement sweeping changes to the city and to society, hired architect Ernst May to direct a housing construction project, known as the ‘Neues Frankfurt’ scheme⁴. The underlying idea was that the industrialization of housing construction was a factor for progress. The municipality believed that many social problems might be resolved, at least in part, by technical means and solutions. For May, the most important thing was to preserve health and hygiene in habitat, and thus in the community. Houses were positioned according to exposure to sunlight and were well ventilated. Working to the same brief, in 1926 Margarete Schütte Lihotzky designed the famous Frankfurt kitchen, which was the first integrated model kitchen. She had been influenced by American theories on the subject, in particular those of Lilian Gilbreth, which had been published in Germany in 1924. The space she designed was functional, rational and economic, there were no tables or chairs but there was a large window. The basic components of the fit-out were industrially prefabricated, made to standard dimensions to be installed around the walls of the room. Space was laid out around focal points: the ‘hearth’, meaning a big cast iron stove equipped with a Norwegian oven, which served for

1. GIARD Luce, « Faire la cuisine », in CERTEAU Michel de, GIARD Luce, MAYOL Pierre, *L'invention du quotidien*, 2, Habiter, cuisiner, Gallimard, 1994, Paris, p. 214.

2. Tant sur le plan des pratiques, des lieux, que du point de vue existentiel du fait d'habiter.

3. CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*, Les éditions de l'imprimeur, collection « Tranches de ville », 2004.

4. Nouveau Francfort.

1. GIARD Luce, « Faire la cuisine », in CERTEAU Michel de, GIARD Luce, MAYOL Pierre, *L'invention du quotidien*, 2, Habiter, cuisiner, Gallimard, 1994, Paris, p.214.

2. In practices and places, and also on the existential level.

3. CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*, Les éditions de l'imprimeur, collection « Tranches de ville », 2004.

4. New Frankfurt.

maison, mais par le boucher. La proportion de foyers qui disposent de domestiques diminue très vite, les domestiques eux-mêmes allant travailler à l'usine. La femme devient le cœur du foyer, voire le foyer lui-même⁵. Elle s'incarne dans une nouvelle figure, celle de la ménagère. Ses activités quotidiennes font l'objet d'études scientifiques approfondies, appuyées par la puissance industrielle, et sont valorisées, au point de devenir un travail à part entière. Influencées par le taylorisme, les Américaines Lilian Gilbreth, Catharine Beecher et Christine Fredericks fondent les principes de l'art ménager, largement relayées par leurs consœurs du Vieux Continent. Lieu de la production de nuisances par excellence (déchets, réseaux d'évacuation), la cuisine devient aussi le lieu le plus technologique de la maison. Un véritable laboratoire, appareillé, suréquipé, dans lequel les tâches sont rationalisées, cloisonnées, planifiées, et qui peut même se passer de fenêtres.

Le projet développé par Charlotte Perriand et Le Corbusier pour l'unité d'habitation de la cité Radieuse à Marseille entre 1949 et 1952 est assez exemplaire. Dans un numéro spécial de la revue *Techniques et Architecture* en 1950, intitulé « L'art d'habiter », Perriand déclarait : « Les cellules vitales » (cuisson et sanitaire) de l'habitat répondent aux besoins de l'organisme. (...) Avec ces deux fonctions, nous entrons dans le nerf du bâtiment ; qu'il s'agisse d'une maison individuelle ou d'un immeuble collectif, tous les fluides aboutissent à ces deux centres. Toutes les évacuations en partent. Ces cellules doivent réclamer le maximum d'attention de l'architecte⁶. » Maximum d'attention, et minimum d'espace. Dans cette cuisine, la ménagère ne se déplace plus, elle pivote sur elle-même. La « cellule » cuisine est située au fond de l'habitation. Cette installation en second jour, loin de la fenêtre, est permise par l'intégration, dans les murs mitoyens des logements, de gaines de ventilation. La cuisine s'ouvre sur le séjour. Un décloisonnement précurseur vers la cuisine « américaine » ouverte, qui retrouve aussi sa relation avec le repas et une forme de convivialité.

Entre 1950 et 1960, au paroxysme des arts ménagers et des salons qui lui sont consacrés, la production de biens d'équipement se développe de façon exponentielle. Les coûts de production baissent, la consommation augmente, entraînant ainsi une homogénéisation et une normalisation des formes. C'est la naissance du fameux caisson 60 x 60 cm. C'est aussi le moment où l'on établit des normes constructives, d'hygiène, de sécurité. Peu à peu, les architectes délaissez l'espace de la cuisine. C'est à cette époque qu'apparaît la profession de cuisiniste. L'usine Bulthaup en Allemagne ou la société Boffi en Italie sont créées en 1947. En France, la marque Mibalpa voit le jour en 1949. Le modèle rationnel et fonctionnel, puissamment relayé par l'industrie, aboutit donc à une standardisation de la cuisine et de ses équipements. C'est à l'intérieur de ces standards et de leurs logiques programmatiques que s'installe une réflexion sur le décloisonnement de l'habitat et la dimension vécue de l'espace, particulièrement en Italie. Des fabricants de cuisine et des designers imaginent, dès le début des années 60, des

cooking food and doing the family laundry, metal drawers for storing bulk-buy foodstuffs, a work top equipped with a disposal hatch for peelings. It was an enclosed kitchen, separated from the rest of living space. Meals were not served there but in the dining room. During the same period, eating habits and ways of preparing food changed. A chicken would no longer be cleaned by the housewife in her kitchen, but by the butcher. The proportion of homes that kept servants had fallen away radically; people who might have been domestics now worked in factories. The woman of the house became the main player in the home, if not the symbol of home-life itself⁵. She was embodied in a new figure, that of the housewife. Her everyday activities became the subject of advanced scientific studies, financed by big industry, and were 'air-brushed' to the point of being presented as a highly skilled form of work. Influenced by Taylorism, American home economy writers like Lilian Gilbreth, Catharine Beecher and Christine Fredericks laid down the principles of Good Housekeeping, and their ideas were largely relayed by their counterparts in the Old World. While the kitchen generates the most nuisances in the home (wastes, disposal circuits, smells) it is also the most technological space. It is nothing short of a laboratory with apparatus and equipment by which tasks are rationalized, confined and planned, so much so that it can even do without a window.

This was the case with the project developed by Charlotte Perriand and Le Corbusier for the cité Radieuse home unit block in Marseilles, between 1949 and 1952. In a special issue of the journal *Techniques et Architecture* in 1950, entitled 'The Art of Inhabiting', Perriand wrote: 'The vital cells in habitat (cooking and sanitary) respond to the needs of the body. (...) With these two functions, we enter into the nerve centre of the building; whether it be an individual home or a block of flats, all fluids converge on these two centres. And all evacuations begin there. These cells demand the closest attention on the part of the architect.'⁶ Maximum attention for minimum space. In this kitchen, the housewife does not so much walk about as swivel within a core space. The kitchen 'cell' is located deep in the habitation. Far from any window, it is lit by borrowed light, and its integration within the party walls of flats relies on ventilation ducts. The kitchen opens to the living room. This de-partitioning of space anticipated the 'American' open kitchen, reaffirming the relationship between meals and essential conviviality.

Between 1950 and 1960, in the heyday of 'Household Arts' and of trade fairs dedicated to them, the production of appliances and equipment for kitchens blew sky-high. Production costs had fallen as consumer spending increased, and the expanding market led to homogeneous, standardized forms. The period saw the birth of the famous 60x60cm caisson. It also established general norms for construction, hygiene and safety. Little by little, architects turned aside from kitchen space (or were nudged out). The profession of kitchen-maker came into

5. DURAS Marguerite, *La Vie matérielle*, POL, 1987.

6. Ruegg Arthur, « Les cellules vitales, cuisson et sanitaire », dans Charlotte PERRIAND, catalogue publié à l'occasion de l'exposition Charlotte Perriand, centre Pompidou, 7 Décembre-27 Mars 2005, Paris, p. 130. AR cité dans Charlotte Perriand, « L'art d'habiter », n° spécial de la revue *Techniques et Architecture* n°9-10, 1950, p. 33.

5. DURAS Marguerite, *La Vie matérielle*, POL, 1987.

6. RUEGG Arthur, "Les cellules vitales, cuisson et sanitaire", in Charlotte Perriand, catalogue of Charlotte Perriand exhibition, Pompidou Centre, 7 December-27 March 2005, Paris, p. 130. AR quoted in Charlotte Perriand, « L'art d'habiter », offprint of *Techniques et Architecture* n°9-10, 1950, p. 33.

cuisines compactes et autonomes, dépliables et mobiles, comme la Mini Kitchen de Joe Colombo (1963). Certains de ces projets seront présentés au public américain lors de l'exposition au MOMA⁷ de New York en 1972, «Italy, the New Domestic Landscape⁸». Au cœur de représentations de l'habitat émergentes, ces modèles sont aussi les prémisses d'une nouvelle typologie: l'îlot, dont Joe Colombo présente un prototype à la Triennale de Milan en 1966, la «Central Block Kitchen». Le bloc est relié aux réseaux d'eau et d'évacuation. La cuisine habituellement fermée est éclatée et les activités culinaires socialisées. Le modèle de Colombo, malgré sa dimension révolutionnaire, restera un sursaut créatif. La conception des équipements de cuisine s'inscrit dans une acceptation du standard et une vision mécanisée, technologique et dispendieuse de l'habitat. On peut d'ailleurs lire dans différentes publications de l'époque à propos de la cuisine de l'an 2000 qu'elle sera une «cuisine - ordinateur - à rayon laser - transformable», qui ne craindra pas «les liquides aux arômes de synthèse⁹», façon 2001, *'l'Odyssée de l'espace'*¹⁰. C'est un bon indicateur de la fascination qu'exerce la technologie, son développement ininterrompu, et l'absence de limites qu'elle semble pouvoir proposer: le tout-technologique, pour lui-même, vers une mécanisation des gestes et des usages.

Aujourd'hui, de nouvelles représentations se constituent, et l'on aspire à un modèle vite évacué par la «petite cuisine pratique» du XX^e siècle: celui de la cuisine «paysanne». Le temps passé aux tâches ménagères diminue, alors même que celui passé dans la cuisine augmente. Pourtant, on n'absorbe pas de pilules micro-ondées en guise de repas. Quelque chose d'autre s'y passe: on y habite, on y a sa demeure, on l'occupe. C'est le lieu de la communication, de la sociabilité ou de l'éducation, de pratiques variées, d'une forme de plaisir, et du goût aussi. En 2008, la société Bulthaup et les designers viennois EOOS mettent au point «la cuisine atelier» B2, incarnation contemporaine de la cuisine «paysanne». Les préoccupations écologiques infiltrent aussi la cuisine. Entre 2007 et 2008, Whirlpool conçoit et présente à la presse sa «Greenkitchen». La conception de celle-ci est articulée autour de la performance énergétique des appareils électroménagers, par exemple, la chaleur produite par le compresseur du réfrigérateur permet de produire de l'eau chaude.

Ainsi, au début du XXI^e siècle, les arts de vivre touquent à la porte des arts de faire, et le monde, petit à petit, entre dans la maison.

being. The Bulthaup factory in Germany and the Boffi firm in Italy were both set up in 1947. In France, Mabalpa kicked off in 1949. The rational and functional model kitchen strongly promoted by industrialists soon led to standardized fit-outs. Henceforth, it was within these standards and their programming logics that thought on opening up living space and the experiential dimension of space focused, especially in Italy. By the early 1960s kitchen makers and designers were already busy imagining compact and autonomous blocs, demountable and mobile, such as the Mini Kitchen by Joe Colombo (1963). Some of these projects were presented to the American public during an exhibition at the MOMA⁷ in New York in 1972: *Italy, The New Domestic Landscape*⁸. These models lay near to the heart of emerging representations of habitat, and were the forerunners of a new typology: the island or bloc, which Joe Colombo presented in prototype form at the Milan Triennale in 1966, the 'Central Block Kitchen'. The bloc was linked to water supply and evacuation networks. The kitchen, which had always been closed, began to spread out and culinary activities became more social. In spite of its revolutionary dimension, the Colombo model remained a spur to creativity. The design of kitchen equipment proceeded by an acceptance of the standard vision of mechanization, technology and cost effectiveness. Already, at the time, various journals were predicting that by the year 2000 the 'computer kitchen - powered by laser - transformable', and 'liquids with synthetic flavouring'⁹, in the manner of 2001, a Space Odyssey would be common¹⁰. Which only goes to show to what extent technology exerts an irresistible fascination, what with its uninterrupted advance and the absence of limits to what it might propose: with technological solutions reigning supreme amidst the growing mechanization of movements and functions.

Today, new representations are coming to the fore, and many people aspire to go beyond the 20th century model of the 'practical little kitchen' to revert that of the peasant kitchen. Time spent doing housework is decreasing, but not so where cooking is concerned. People do not simply absorb 'pills' heated up in a micro wave for their meals. Something more vital is going on in the kitchen: it is a space where people live, make themselves at home, a space they occupy. It is a place for communication, sociability and education, for varied practises, for pleasure and taste too. In 2008, Bulthaup working with the Viennese designers EOOS developed the B2 'workshop kitchen', a contemporary revival of the peasant kitchen. Ecological concerns are also coming into the kitchen. Between 2007 and 2008, Whirlpool designed and presented to the press their 'Greenkitchen', which was articulated around energy-savings in electrical appliances, with functions such as using the power produced by the refrigerator compressor to heat water. So with the start of the 21st century, the arts of living are soliciting the arts of doing, and little by little the wide world in entering into the home.

7. Museum of Modern Art.

8. Voir le catalogue de l'exposition, sous la direction d'Emilio Ambasz, commissaire: «Italy, the New Domestic Landscape, Achievements and Problems of Italian Design», Éd. Museum of Modern Art, New York en collaboration avec le Centre Di, Florence, 1972.

9. JOLLANT Françoise, «Cuisine», dans «À table», Centre de création industrielle, Centre Georges Pompidou, en collaboration avec Moët Hennessy, Paris, 1986, p. 86.

10. Stanley Kubrick réalise le film en 1968.

7. Museum of Modern Art.

8. See the exhibition catalogue, edited by Emilio Ambasz, commissioner: 'Italy, the New Domestic Landscape, Achievements and Problems of Italian Design', Museum Of Modern Art, New York in collaboration with Centre Di, Florence, 1972.

9. JOLLANT Françoise, «Cuisine», in «À table», Centre de création industrielle, Centre Georges Pompidou, in collaboration with Moët Hennessy, Paris, 1986, p.86.

10. Stanley Kubrick's film, made in 1968.

EKOKOOK, les responsabilités collectives au cœur de la maison.

EKOKOOK, collective responsibility in the heart of the home

«Nous devons créer un nouvel équilibre entre les secteurs individuel et collectif. Nous devons distinguer entre les domaines réservés à la vie individuelle et ceux qui sont propres au développement d'une vie collective. Nous ne voulons ni d'un individualisme excessif ni d'un collectivisme écrasant. (...) Nous devons organiser le monde de façon globale, tout en donnant à chaque région le droit de cultiver et de développer sa propre langue et ses propres coutumes.»¹ Siegfried Giedion

Le projet de Carte Blanche des Faltazi s'inscrit dans la continuité de l'espace bâti, sa morphologie, ses normes et ses standards. Les designers travaillent avec l'existant, et ce présupposé est pour eux d'une importance capitale. Ils envisagent la conception de leur cuisine sous l'angle du tri des déchets ménagers. Cette préoccupation fait écho à la révolution écologique en marche, et aux réflexions engagées par les pouvoirs publics, notamment lors du Grenelle de l'environnement. Elle s'insère dans les propositions faites par le groupe de recherche sur les déchets: l'application de la pesée embarquée², déjà en place, à titre expérimental dans certaines communes d'Alsace. Ainsi les designers ne remettent pas en cause l'organisation matérielle générale. Mais ils introduisent, au cœur de l'habitat, de nouvelles problématiques. Ils posent un autre regard sur les activités de la cuisine, articulées avec le monde et la fragilité de ses ressources. Par là, ils opèrent des ruptures: technologique et de comportement, presque anthropologique, et replacent l'individu au cœur de l'habiter. Ils interrogeront notre «condition urbaine³», notre rapport à l'espace, notre présence au sein de celui-ci, et à travers lui, notre rapport aux autres.

Nous n'habitons pas seulement nos logements. Nous habitons aussi les espaces collectifs: le local poubelle, la rue, la ville, le monde en somme. Nos comportements, nos décisions, notre consommation ont un impact décisif sur la planète. D'emblée, Victor Massip et Laurent Lebot ont engagé leur réflexion sur les interfaces, sur les zones de porosité entre intérieur et extérieur, entre l'espace privé et l'espace collectif, et sur les activités productrices de nuisances, en les replaçant dans le contexte global de consommation. Mais nous ne sommes pas uniquement des consommateurs. Ekokook intègre des lombrics dans nos tiroirs (qui fabriquent un engrais très précieux), un système d'irrigation dans les meubles. Elle nous donne la possibilité, au moyen de gestes simples (actionner une boule de flipper pour casser le verre, une vis sans fin pour compacter, ou un broyeur manuel pour déchiqueter) de réduire nous-mêmes, voire de faire disparaître une partie de nos déchets. Elle

«We have to create a new balance between the individual and the community. We have to distinguish between the areas reserved to individual life and those that belong to the development of collective life. We do not want an excessive individualism on one hand and a crushing collectivism on the other. (...) We have to organize the world in a global way, and at the same time give each region the right to cultivate and develop its own language and its own customs.”¹ S.G.

The 'Carte Blanche' project by the Faltazi is inscribed in continuity with built space, its morphology, norms and standards. The designers have worked with what is existing, and this presupposition is of vital importance to them. They have designed their kitchen to integrate the selection and disposal of household wastes. This approach echoes the ecological revolution that has already begun, and extends measures initiated by the public authorities in France, notably since the Grenelle environment talks. It also applies recommendations made by the research group on wastes, such as the implementation of a pay-by-weight tax², which is already being tested in certain communes in Alsace. As such, the designers do not challenge existing general arrangements. Instead, they introduce into a core area of habitat ways and means of coming to terms with new sets of problems. They bring an alternative way of looking at activities in the kitchen, which are in symbiosis with the outside world and the fragility of its resources. In doing so they initiate breaks on the technological and behavioural level, which are almost anthropological in scope, and put the individual at the heart of the act of living. They question our 'urban condition'³, our relationship to space, our presence in it, and ultimately, our relationship to other people.

We do not live alone in our dwellings. We also live in shared common spaces: the place where garbage is stored, the street, the city, and ultimately the world. Our behaviour patterns, decisions, purchasing acts have a decisive impact on the planet. Working from this awareness, Victor Massip and Laurent Lebot have focused their thought on interfaces, on the porous zones between interior and exterior, between private and collective space, and on the activities that generate nuisances there, considered in the general context of the consumer society. But we are more than just consumers. Ekokook puts earth worms (which produce very rich compost) into our kitchen, and an irrigation system into its fit-out. It gives us the possibility of following through with simple acts (such as activating a sort of pinball machine ball to break glass, an endless screw to compact metal and plastic wastes,

1. GIEDION Siegfried, *La Mécanisation au pouvoir*, Paris, Centre Pompidou/CCI, 1980, p. 588.

2. Celui-ci concerne les déchets ménagers. Il consiste en une indexation des coûts de retraitement des déchets au niveau de la collectivité sur la quantité de déchets non triés jetés par les particuliers. Les bacs collectifs sont équipés de puces, et leur nombre de levées sont comptées. Moins il y a d'ordures, moins c'est cher.

3. PAQUOT Thierry, LUSSAULT Michel et YOUNES Chris, *Habiter, le propre de l'humain. Villes, territoires et philosophie*, 2007, La Découverte, Paris.

1. GIEDION Siegfried, *Mechanization Takes Command*, French ed. Paris, Centre Pompidou/CCI, 1980, p.588.

2. Which targets household wastes. Costs for processing wastes are calculated by the community services on the quantity of bulk waste thrown out by people. Waste disposal units are equipped with micro-chips, and collection rounds are limited. The less waste, the lower the cost.

3. PAQUOT Thierry, LUSSAULT Michel and YOUNES Chris, *Habiter, le propre de l'humain. Villes, territoires et philosophie*, 2007, La Découverte, Paris.

fait ainsi de nous des êtres agissant, des producteurs. Nous sommes partie prenante de l'économie globale, au sens de l'organisation des divers éléments du système, et de la manière dont en sont distribuées les parties. La réduction maximale des appareils électroménagers de préparation et de conservation des aliments nous pousse à envisager nos pratiques alimentaires dans un flux tendu et plus sain, à stocker moins, et à s'approvisionner plus localement, dans une approche moins technologique et plus durable.

Faltazi proposent une alternative : l'innovation par les usages comme un autre processus de progrès possible, et la pratique de la responsabilité. Qu'entendre par usages ? L'agir, l'ensemble des pratiques sociales, la manière dont on transforme les choses, les processus, les coutumes, les habitudes et le temps.

Et c'est peut-être bien cela, habiter le XXI^e siècle.

or a manually driven shredder for paper) that enable us to reduce and even eliminate part of our household wastes. In doing so it turns us into players, producers. We are actively engaged in the global economy as part of the organization of the diverse elements of the system, and of the way in which its parts are distributed. Reducing to minimum eco-footprint the electrical appliances that we use to conserve and prepare our food encourages us to re-think our food supply and eating habits to make them more healthy, storing less and buying only what we need, in an approach that is less technological and more sustainable.

Faltazi propose an alternative: innovation by new user patterns, a feasible process for possible progress, and the practise of responsible attitudes. But what do we mean by user patterns? Simply living, with all our social practises, the way we transform things, the tools we use, the ways we use them, the processes, customs, habits and times.

Perhaps that is what it means to live in the 21st century.

BIBLIOGRAPHIE

ALLART Agnès, www.verslaterre.fr

THACKARA John, *In the Bubble : de la complexité au design durable*, Cité du design de Saint-Étienne, Publications de l'université de Saint-Étienne, 2008.
THACKARA John, *In the Bubble: Designing in a Complex World*, The MIT Press, Londres, 2005.

PAPANEK Victor, *Design pour un monde réel : écologie humaine et changement social*, préface de R. Buckminster Fuller, Mercure de France, Paris, 1974.

GRIFFON Michel, *Nourrir la planète*, Odile Jacob, Paris, 2006.

MARGOLIN Victor, *The Politics of the Artificial, Essays on Design and Design studies*, The University of Chicago Press, Londres, 2002.

GIEDION Siegfried, *La Mécanisation au pouvoir*, Centre Pompidou/CCI, Paris, 1980.

PAQUOT Thierry, LUSSAULT Michel et YOUNES Chris, *Habiter, le propre de l'humain. Villes, territoires et philosophie*, La Découverte, Paris, 2007.

CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*, Les éditions de l'imprimeur, collection « Tranches de ville », 2004.

BIBLIOGRAPHY

ALLART Agnès, www.verslaterre.fr

THACKARA John, *In the Bubble: Designing in a Complex World*, The MIT Press, London, 2005.
THACKARA John, *In the Bubble: de la complexité au design durable*, French ed. Cité du design de Saint-Étienne, Publications de l'université de Saint-Étienne, 2008.

PAPANEK Victor, *Design pour un monde réel : écologie humaine et changement social*, preface by R. Buckminster Fuller, French ed. Mercure de France, Paris, 1974.

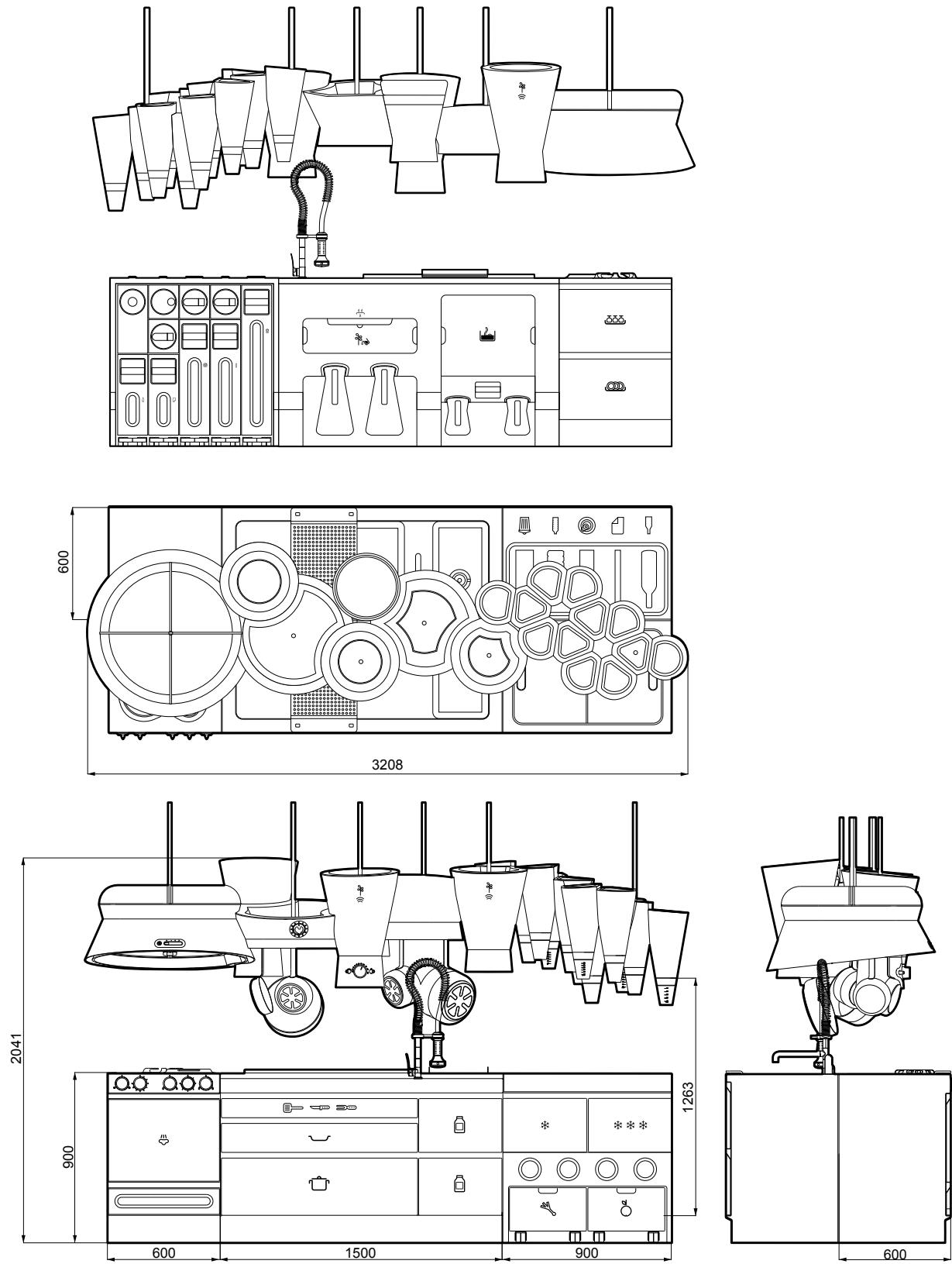
GRIFFON Michel, *Nourrir la planète*, Odile Jacob, Paris, 2006.

MARGOLIN Victor, *The Politics of the Artificial, Essays on Design and Design Studies*, The University of Chicago Press, London, 2002.

GIEDION Siegfried, *Mechanization Takes Command*, French ed. Centre Pompidou/CCI, Paris, 1980.

PAQUOT Thierry, LUSSAULT Michel & YOUNES Chris, *Habiter, le propre de l'humain. Villes, territoires et philosophie*, La Découverte, Paris, 2007.

CLARISSE Catherine, *Cuisines, recettes d'architecture*, Les éditions de l'imprimeur, « Tranches de ville » series, 2004.





LE FALTAZI LAB THE FALTAZI LAB



laurent lebot



victor massip



céline bécu



arthur senant



danielle wielezynski

PORTRAIT

PORTRAIT

Victor Massip et Laurent Lebot se rencontrent à l'ENSCI au milieu des années 1990. Victor réfléchit alors à un véhicule urbain électrique et des stations automatiques de recharge de batteries, et se demande : « Quel moyen de transport pour quel mode vie ? ». Laurent Lebot l'assiste sur ce projet, puis deux ans plus tard, imagine « Magic Factory ». Cette machine qui s'appuie sur les technologies du prototypage rapide pourrait fabriquer au cas pas cas, instantanément, l'objet désiré. Ce projet est fondateur. Il deviendra Monsieur Faltazi¹, hypothèse de travail du Faltazi Lab, lorsqu'ils fondent en 2000 l'agence Faltazi².

Leurs expériences professionnelles, dont certaines communes, chez divers industriels ou en agence d'architecture, leur font expérimenter les limites des filières industrielles traditionnelles pour le designer. Ces quelques éléments permettent de cerner ce qui les préoccupe, et qui est la base de leur collaboration. Comment penser le design dans son

1. En 2001, les Faltazi sont lauréats la Bourse Agora (voir biographie en dates). Ils « remettent en scène » et poursuivent le projet pendant un an.
2. Imagination, vue de l'esprit, en breton.

Victor Massip and Laurent Lebot met up at the ENSCI in the middle of the 1990s. At the time Victor was designing an electrical vehicle for the city, with automatic battery charging stations. He was absorbed by the question: 'What means of transport for what life style?'. Laurent Lebot helped him on this project, and two years later, imagined Magic Factory, a service machine that applied technologies for fast prototyping, in the form of a distributor, which could build any desired object instantaneously. This project was a founding act. It grew into Monsieur Faltazi¹, the working hypothesis for the Faltazi Lab, when the Faltazi² agency was set up in 2000.

Their professional experiences (some of which are shared) with manufacturers or architectural offices have led them to experiment with the limits of traditional industrial processes to redesign them. These few details give us a closer perception of the focus of their activity,

1. In 2001, the Faltazi won an Agora scholarship (see biography in dates). The 're-mounted' the project and worked on it for a year.
2. Imagination, mind picture, in Breton.

FALTAZI, EN DATES

2009: 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 Rowenta¹.

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: 1^{er} 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.

VICTOR MASSIP

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.

LAURENT LEBOT

Depuis 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.olymiades-du-potager.com).

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

1997: Diplômé de l'ENSCI.

1. Le développement du Shock Absorber est réalisé en partenariat avec l'ADEME et l'ENSA.

FALTAZI, IN DATES

2009: Development of kitchen fit-out to manage wastes, VIA 'Carte Blanche'

2007: Enterprise & Environment prize, Ministry of Ecology & Development, for Shock Absorber vacuum cleaner made by Rowenta .

Since 2005: Collaboration with York Neige, Dorel – Bébé confort, LPS Déco System, Aldebaran, Espace Loggia, Tefal, Rowenta.

2002: Beginning of collaboration with SEB group and Monsieur Faltazi exhibition at Saint-Étienne design biennale.

2002: 1st prize in VDID/DSM Somos ProtoFunctional Design Competition, for Jellynoctil project (Monsieur Faltazi)

2001: Winners of Agora scholarship with Monsieur Faltazi project. (www.monsieurfaltazi.com), Teaching at Ecole de Design de Nantes.

2000: Creation of Faltazi, industrial design agency

VICTOR MASSIP

2009: Takes part in debate over wastes in built-up area of Nantes, and in Camp Climat protest against construction of new Notre-Dame-des-Landes airport.

1997: DESS in urbanism, local planning & development, Institut d'études politiques, Paris.

1994: Diploma at ENSCI.

1993: Becomes member of Greenpeace France.

1991: Adopts bicycle as daily means of transport and takes part in Vélorution events while creating models for vehicles that use human power.

LAURENT LEBOT

Since 2008: Holds breath for ten minutes everyday to reduce personal emission of CO₂.

2006: Purchases first earth worm composter.

2003: Imagines and organizes 1st Kitchen Garden Olympics (www.olymiades-du-potager.com).

2002: joins network for distribution of baskets of bio vegetables and adopts two laying hens to recycle part of his own production of food wastes.

1997: Diploma at ENSCI.

1. Shock Absorber was developed in partnership with the ADEME and the ENSA.

contexte social? Comment penser le rapport entre monde global et situations locales? Comment produire de façon juste et nécessaire? Comment travailler avec l'existant, dans une démarche d'éco-design? Comment réinventer les rapports entre producteurs, designers et consommateurs?

DESIGN DANS UN MONDE SOUTENABLE

Les Faltazi sont designers, industriels même. Ils collaborent avec le groupe SEB depuis 2002, pour qui ils dessinent fers à repasser, aspirateurs ou encore bouilloires électriques. LPS Deco System pour qui ils conçoivent du mobilier carton, Dorel - Bébé confort comptent parmi les principaux clients de l'agence. 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 pragmatiques³ », 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. Laurent Lebot le souligne: « Le quotidien industriel n'est pas vert du tout, et à court terme, il faut légiférer. » 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.

Alter: du latin autre, ce qui est autre, autrement⁴.

«ALTER⁵»-FILIÈRES POUR «ALTER»-RELATIONS

Monsieur Faltazi, lui, n'est pas designer. C'est un système, une usine dématérialisée, numérisée: un service. Celui-ci, sous la forme d'une plateforme Web, simulation de site marchand, produit des objets distribués numériquement via les réseaux de télécommunication. Téléchargés par les consommateurs, produits et services sont fabriqués directement par impression 3D, puis récupérés dans la boutique Faltazi la plus proche, livrés dans un rayon de 10 kilomètres, ou envoyés par la poste. Ces objets, matérialisés à la demande (POD⁶), bénéficient de l'extrême flexibilité formelle offerte par les technologies de strato-conception. Ils sont monomatériaux bruts (sortis de la machine), et consignés pour encourager un retour au producteur en fin de vie et être partiellement recyclés.

Tout un alter-monde est là, une alter-filière de production participative.

3. Entretien avec Laurent Lebot, Novembre 2009.

4. Clément E., Demonque C., Hansen-Love L. et Kahn P., *La Philosophie de A à Z*, p. 32.

5. Le terme est emprunté au titre d'un colloque organisé en 2005 par le Centre Pompidou, en liaison avec l'exposition D Day, « le design aujourd'hui » : « Vers un alter design ? » Les conférences et entretiens abordaient sous différents aspects le rapport entre le design et les impératifs écologiques contemporains.

6. POD: Product On Demand.

which lies at the basis of their collaboration. How do we think design into a social context? How do think out the relationship between the global world and local situations? How do we produce more frugally only what is needed? How do we work with what already exists, in an approach that favours eco-design? How do we reinvent relationships between producers, designers and consumers?

DESIGN IN A SUSTAINABLE WORLD

The Faltazi are designers, of the industrial kind. They have collaborated with the SEB group since 2002, and have designed for them steam irons, vacuum cleaners or electric jugs. For LPS Deco System they designed a range of cardboard furniture, while Dorel - Bébé confort is also one of their main clients. The Faltazi are often described as being atypical, but what they are involved in doing is to propose a concrete vision of the world and of their profession. As Laurent Lebot insists: 'We are pragmatic'³, and happy to be so. This is an important point, because their commitment to ecology and society, their genuine aspiration to help develop a sustainable world, combined to their practical experience of industry makes their approach all the more interesting and unusual. Without rejecting the world of production, they imagine alternative, collective scenarios that challenge and seek to change the paradigms that have become settled in design, which is all too often the handmaiden of industrial and economic power. Their contribution is in fact critical. As Laurent Lebot points out: 'Everyday industrial reality isn't green at all, and in the short term, laws are going to have to be made.' Their discussions with clients are often intense, when specifications have to be changed to respect ethics. But this is all part of the thinking designer's role. What it entails is to remain close to the etymological origin of the word 'design': to have an intention, to plan, to organize.

Alter: from the Latin 'other, what is other, otherwise'.⁴

ALTER⁵-NETWORKS FOR ALTER-RELATIONS

Monsieur Faltazi is not a designer. It is a system, a de-materialized, digitally-enabled micro-plant: a service. It exists in the format of a platform on the web, simulating a business site, producing objects that are digitally distributed via telecom networks. Consumer services and products (in 3D simulation) can be selected and downloaded, and then picked up at the nearest Faltazi boutique within a 10 km radius, or sent by postal delivery. These objects, materialized on demand (POD⁶) have the benefit of extreme flexibility of form enabled by layer-design technologies. They are made of a single material (ex machine), and consigned by a cash deposit, which is an incentive to return the object to the maker for partial recycling when it is no longer of any use.

3. Interview with Laurent Lebot, November 2009.

4. E. Clément, C. Demonque, L. Hansen-Love, P. Kahn, *La philosophie de A à Z*, p.32

5. The term is borrowed from the title of a seminar at the Centre Pompidou in 2005, in liaison with the 'D Day, le design aujourd'hui' exhibition: 'Vers un alter design ?'. Interventions looked at different aspects in the relationship between design and the ecological imperatives of today.

6. POD: Product on Demand

En opérant un transfert de technologie, Monsieur Faltazi contourne les intermédiaires traditionnels de la production industrielle, le stockage et les coûts de transport, et adapte l'usage de la technologie aux situations locales: une «éco-production à la demande»⁷.

Les projets du Faltazi Lab procèdent des mêmes intentions. Ils placent toujours l'usager, ses actes et ses besoins réels au centre de l'acte de conception, avec une obsession: limiter l'empreinte écologique de celui-ci. Réfléchir à un véhicule électrique pliable, à des «solutions robotisées pour l'entretien écologique de la maison» (faire bon usage de la technologie), ou encore à des scénarios pour se réapproprier et cultiver des potagers bio-intensifs en zones urbaines sont autant de propositions pour réévaluer notre rapport au monde, à notre action sur celui-ci, et en retour, son action sur nous. Pour Victor Massip, la responsabilité du concepteur est aussi engagée dans le processus que celle du consommateur, l'un et l'autre avant tout citoyens du monde.

«ALTER»-DESIGNERS

Victor Papanek⁸, qu'ils citent volontiers, énonçait déjà, peu avant le choc pétrolier de 1973, la fragilité des ressources planétaires et l'importance du design, trop dévoyé par le système économique dominant, dans l'établissement durable d'un «monde réel». En d'autres termes, il devait «devenir un outil novateur, hautement créateur et pluridisciplinaire, adapté aux vrais besoins des hommes» et «s'orienter davantage vers la recherche». Il écrivait, en introduction de son ouvrage: «Nous devons cesser de profaner la terre avec des objets et des structures mal conçues⁹.» Dans un article publié dans *The Politics of the Artificial* en 2002¹⁰, Victor Margolin¹¹ replace la thèse de Papanek dans l'histoire de la conception. Il montre que jusqu'à aujourd'hui, les projets «soutenables» imaginés par des designers souvent isolés ont été autant de sursauts en réaction à des manifestations ponctuelles de l'urgence écologique. Parfois restés de douces utopies, ils n'ont laissé qu'une empreinte légère sur les processus de conception au cours des trois dernières décennies.

Aujourd'hui, le travail expérimental du Faltazi Lab est un exercice de projection concrète. Il intègre «en amont les pratiques, des gestes et des attitudes simples, des savoir-faire parfois juste un peu enfouis dans la culture, pour opérer une transition en douceur vers un monde durable et soutenable¹².»

Alors loufoques, atypiques? Pourquoi pas. Engagés. Dignes représentants d'une espèce en voie d'apparition: des «alter»-designers.

www.faltazi.com
www.ekokook.com

7. Gaetano Poltik, designer, sur le site monsieurfaltazi.com.

8. PAPANEK Victor, *Design pour un monde réel, écologie humaine et changement social*, 1974

9. *Op cit.*

10. MARGOLIN Victor, «Design for a Sustainable World», in *The Politics of the Artificial, Essays on Design and Design Studies*, The University of Chicago Press, Londres, 2002, pp. 92-103.

11. V. Margolin est professeur d'histoire du design à l'université de l'Illinois à Chicago.

12. Entretien avec Laurent Lebot, novembre 2009.

This is what *alter*-relations are, an *alter* world in which production is a participative process. By enabling this transfer of technology, Monsieur Faltazi bypasses the usual intermediate phases of industrial production, warehousing and transport costs – and adapts technology to local situations: it is 'eco-production on demand'.

Projects by Faltazi Lab promote these same intentions. They always place the end-users, their real needs and ways of doing things, at the core of the design/production process, the aim being to limit their eco-footprint. Thinking out a foldable electrically-powered vehicle, 'robotized solutions' for eco-friendly housework' (using technology in the right way), or scenarios that will enable people to re-appropriate and cultivate bio-intensive kitchen gardens in urban areas are among the things they propose as ways of re-valuing our relationship to the world, our action on it, and in return, its action on us. For Victor Massip, the designer's responsibility is tied up with the process in the same way as that of the consumer – both are living in the real world.

ALTER-DESIGNERS

Victor Papanek⁸ is one of the key references of Faltazi Lab. Long before the first petroleum crisis in 1973, he pointed out the fragility of the Earth's resources and the responsibility of design, which he saw as being enslaved by the dominant economic system. What he wanted to initiate was sustainable design for the 'real world'. What he meant by this was that the designer 'should become a tool for innovation, highly creative in many different areas, adapted to the real needs of people', and should be 'more concerned with research'. In the introduction to one of his books, he wrote: 'We have to stop cluttering up the Earth with badly designed objects and structures⁹'. In an article published in *The Politics of the Artificial* in 2002¹⁰, Victor Margolin¹¹ put Papanek's thesis into perspective in the history of design. He showed that up to the present day 'sustainable' projects imagined by designers who were often isolated figures are salutary reactions, which immediately illustrate ecological urgency. Many have been seen as pleasantly utopian, and have made little impression on design processes over the past three decades.

Today, the experimental work of Faltazi Lab figures as a concrete exercise in design projection. It integrates 'upstream practises, simple gestures and attitudes, know-how that is often just lying dormant in culture, to bring about a soft transition towards a enduring and sustainable world¹²'.

Who says they're crazy, atypical? Why not. They are committed and worthy representatives of an endangered species that is coming back strong: the alter-designers.

www.faltazi.com
www.ekokook.com

7. Gaetano Poltik, designer, sur le site monsieurfaltazi.com.

8. PAPANEK Victor, *Design pour un monde réel, écologie humaine et changement social*, 1974

9. *Op cit.*

10. MARGOLIN Victor, 'Design for a Sustainable World', in *The Politics of the Artificial, Essays on Design and Design Studies*, The University of Chicago Press, London, 2002, pp.92-103.

11. V. Margolin is professor of design history at the University of Illinois, Chicago.

12. Interview with Laurent Lebot, November 2009.