

la recette locale

À Julien,

Le maire de Pérignat, Jean-Pierre Buche, a décrit l'alimentation comme le "plus petit dénominateur commun" à tous. Soucieux d'une alimentation de qualité pour toutes et tous, fruit d'un écosystème local harmonieux, il travaille à ce que le département soit exemplaire en la matière. Tu nous a fait part des besoins du terrain d'expérimentation en agriculture biologique et en architecture, que l'on trouve à la lisière de l'écopôle du val d'Allier. Tu as décrit un site très politique, qui manque peut-être de visibilité au sein de l'écopôle. Ce qui nous a attirés, avant même de connaître l'existence de la zone, c'est la transparence de la structure de Rural Combo et sa matérialité, en bois, qui tranche avec le bâti des environs.

On commencerait par aménager une entrée qui marquerait la présence de la zone test au sein de l'écopôle.

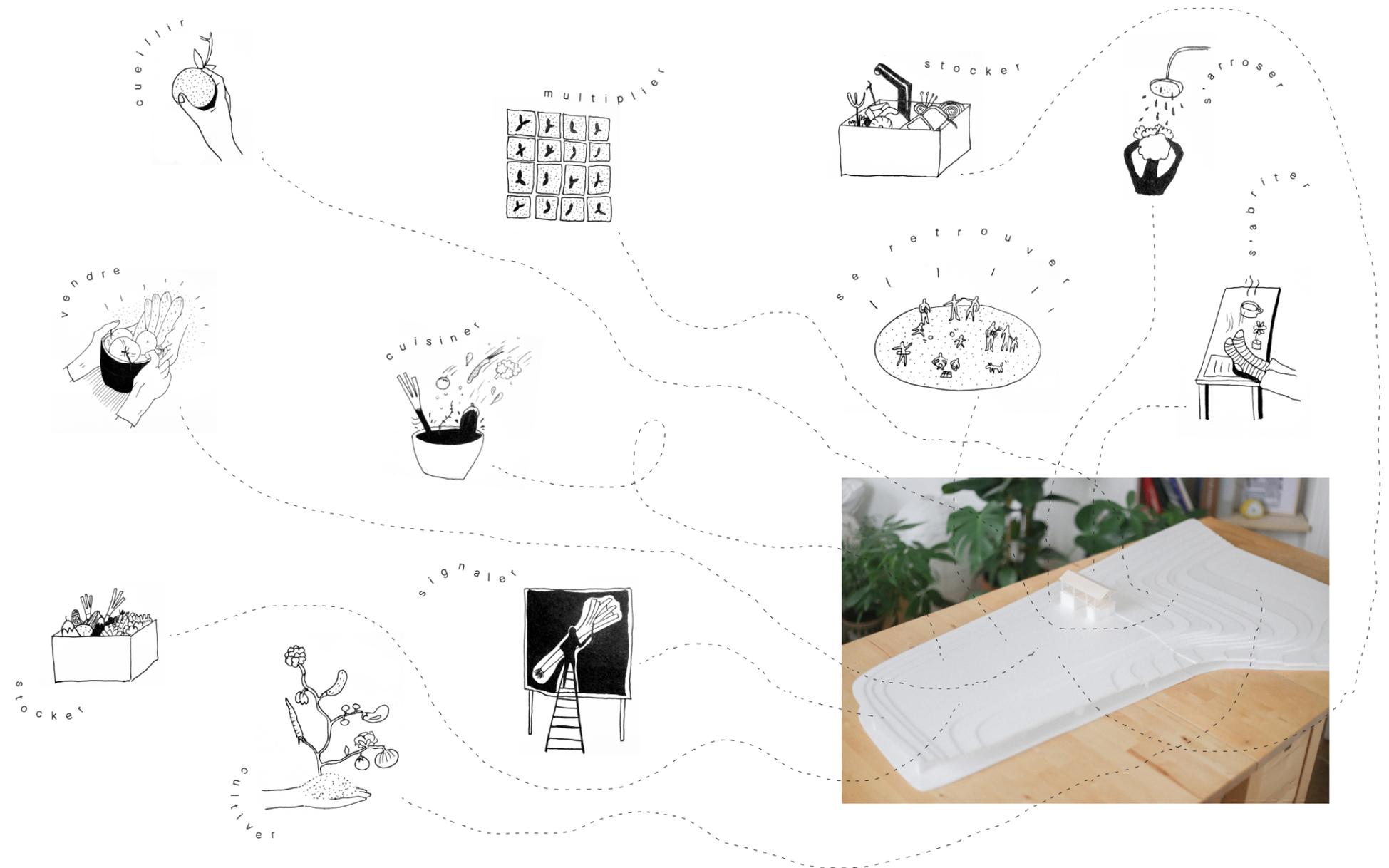
Tu aimerais aussi qu'il y ait un personnel d'accueil, pour que la zone test puisse remplir sa fonction pédagogique. Il faut alors construire une interface entre les maraîchers et le grand public, un lieu de transition entre la production et l'alimentation, dans lequel cuisiner et accueillir.

Tu nous a reçus à l'étage de la structure de Rural Combo, démontable, construite en trois semaines avec des matériaux locaux et issus du démontage d'une halle. Il s'agit d'isoler l'étage et l'aménager, tout en gardant la transparence de sa structure et son ouverture sur le paysage.

Au sud de la structure, tu veux installer une serre pépinière bioclimatique, le prototype de quatre autres serres plus grandes.

Enfin, il restera à penser l'articulation de ces espaces, en fonction de l'activité des maraîchers et des visiteurs.

En suivant le cahier des charges, nous voulons imaginer ce "hameau" comme un maillon de l'écosystème local.

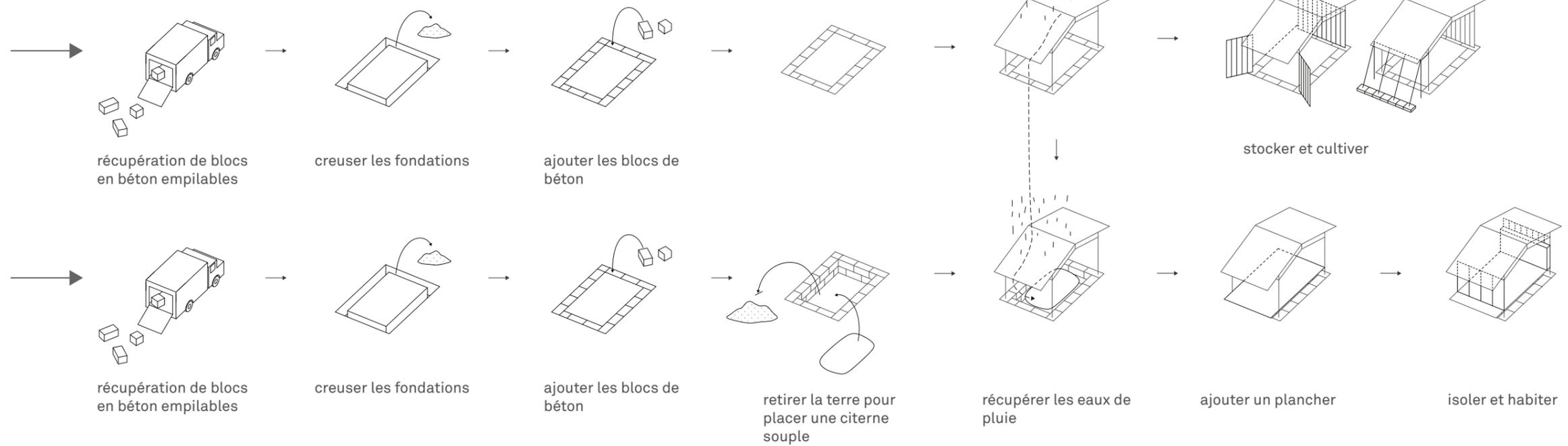


Alice Ravelo de Tovar, Nagy Makhlouf et Gauthier Gaillard

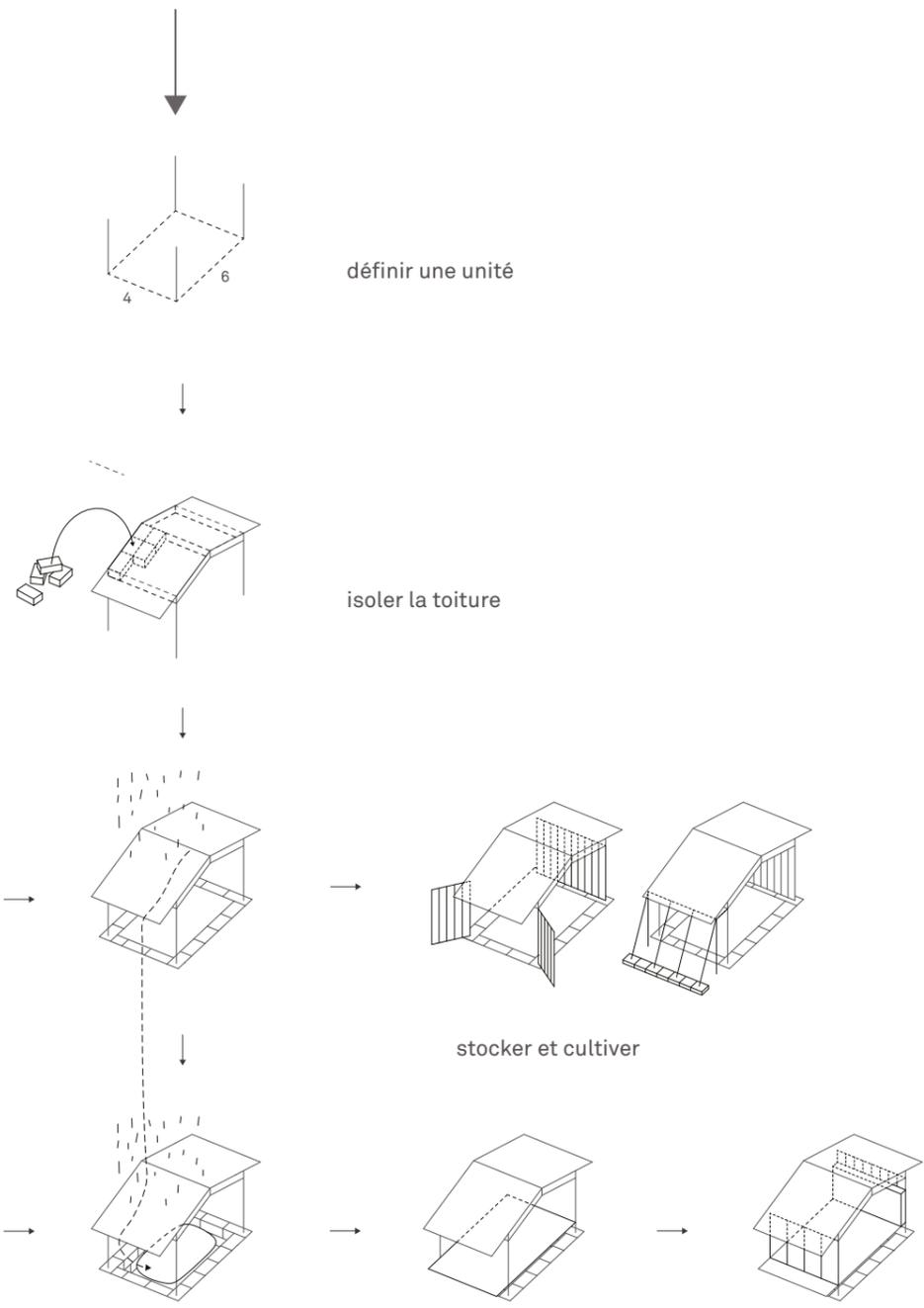
Dans la campagne d'Auvergne, le hameau du Champmot vient rompre la monotonie des monocultures. L'Écopôle du val d'Allier y prête des terrains et du matériel à des maraichers qui veulent expérimenter des cultures plurielles, et échapper aux monopoles agroalimentaires. Le hameau porte le projet d'une écologie intégrale, où cultiver, habiter, transmettre et consommer feraient partie d'un même élan.

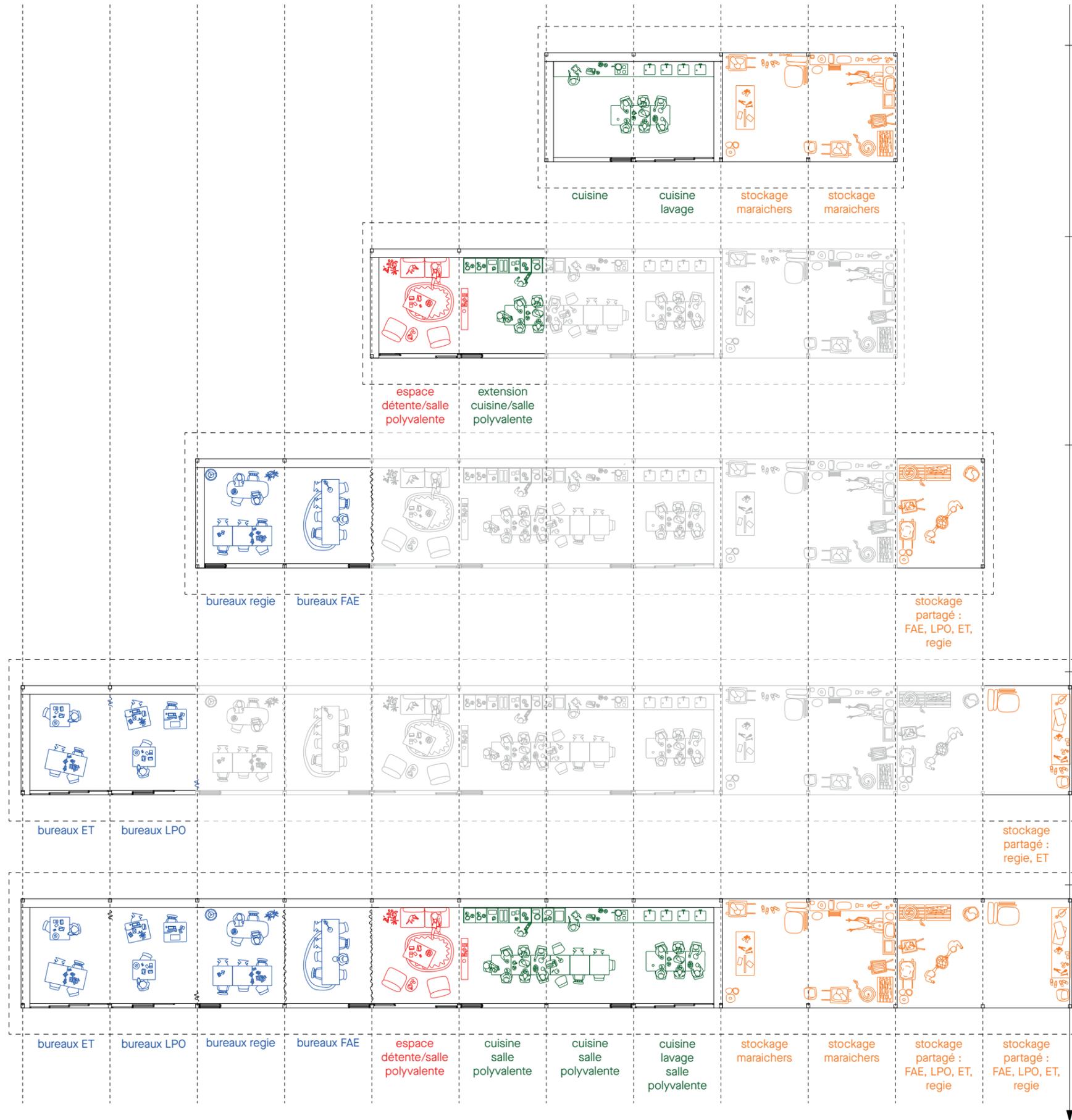
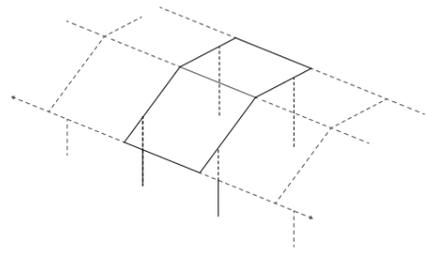
Comment concevoir une architecture qui favorise l'expérimentation des maraichers ? Comment leur donner les moyens d'aménager leur hameau ? Comment cette architecture peut s'inscrire dans l'écosystème local ? On conçoit une unité de structure à la toiture isolée, autoporteuse, sans cloison et au plan libre. On peut dupliquer cette unité de manière à former un espace linéaire et continu. Il s'agit de donner une architecture capable d'évoluer au gré des circonstances, des moyens disponibles et des envies des maraichers.

Les maraichers et le collectif d'architectes Rural Combo mettent au point un programme, où il y a d'une part des espaces où rester au chaud et avoir accès à l'eau courante, et d'autre part des locaux qui ne doivent être que protégés des intempéries. Ces espaces appellent des aménagements architecturaux spécifiques. En fonction du programme, de ses priorités et du site du Champmot, on propose l'un des scénarios que la structure rend possible.



fabrication d'une unité





ajout d'ingrédients à la recette locale



les portes coulissantes translucides ouvrent le bâtiment sur le hameau



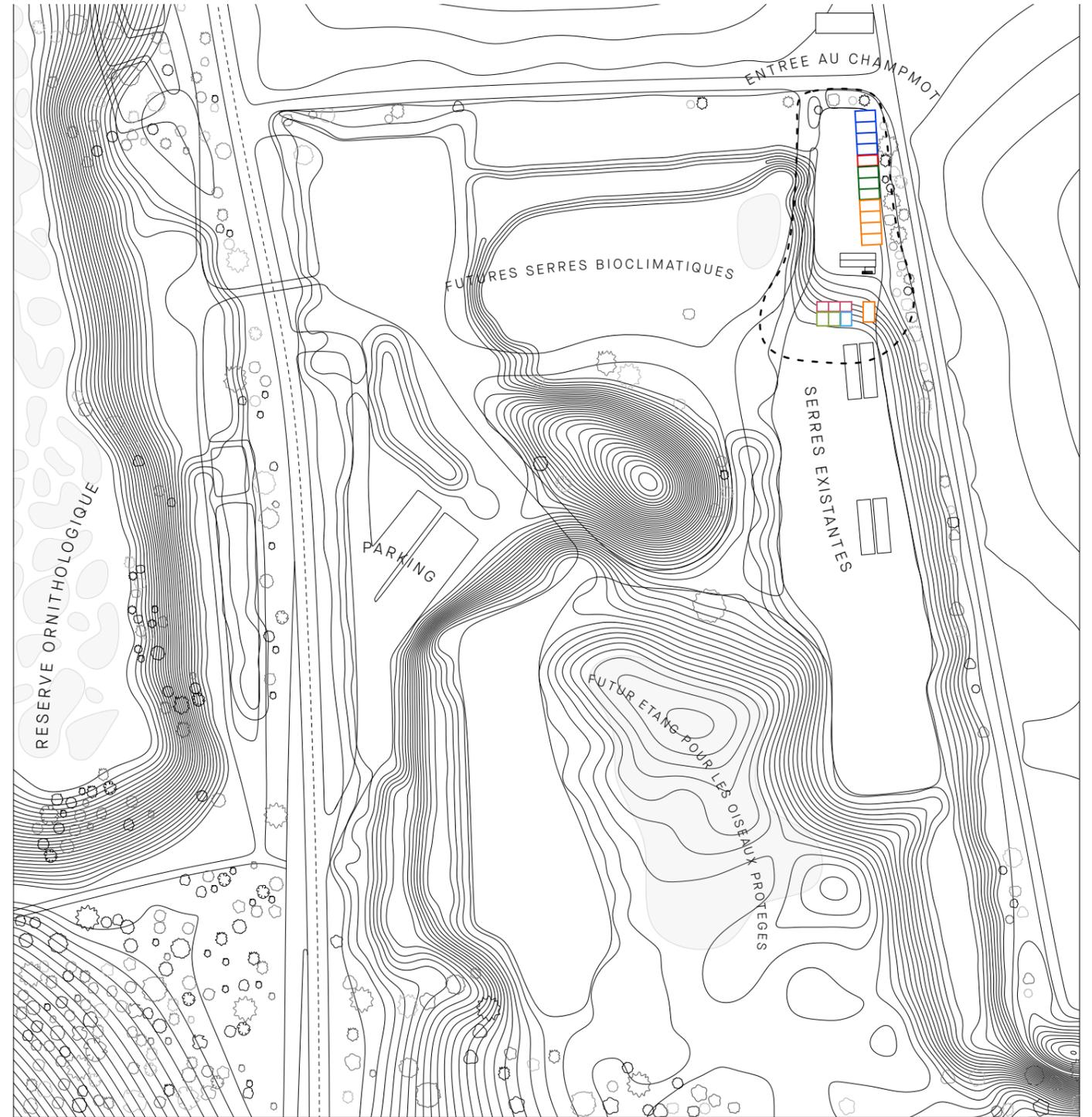
photo maquette - 1 : 100



photo maquette d'une unité - 1 : 25



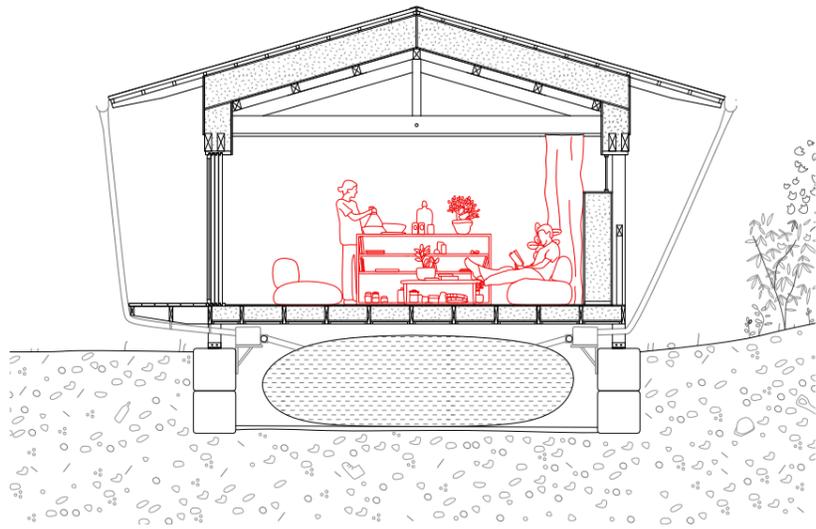
plan de situation



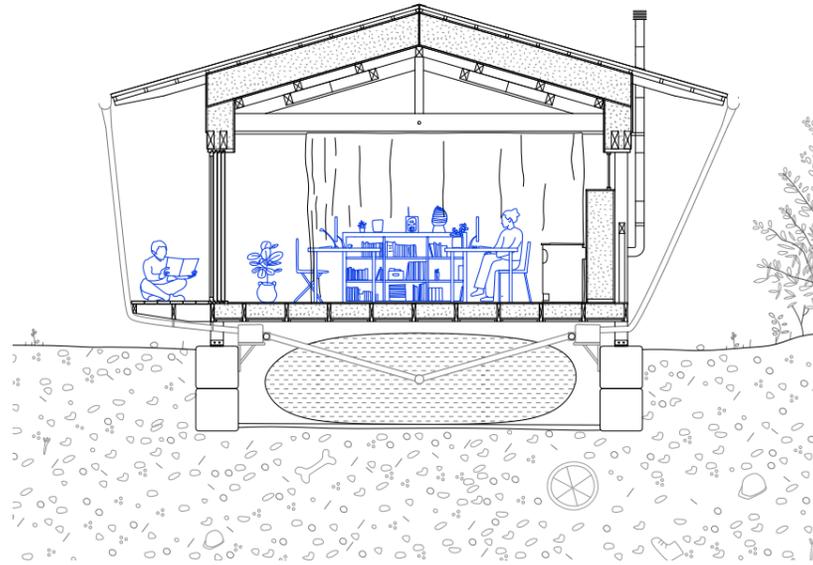
plan masse - 1:2000



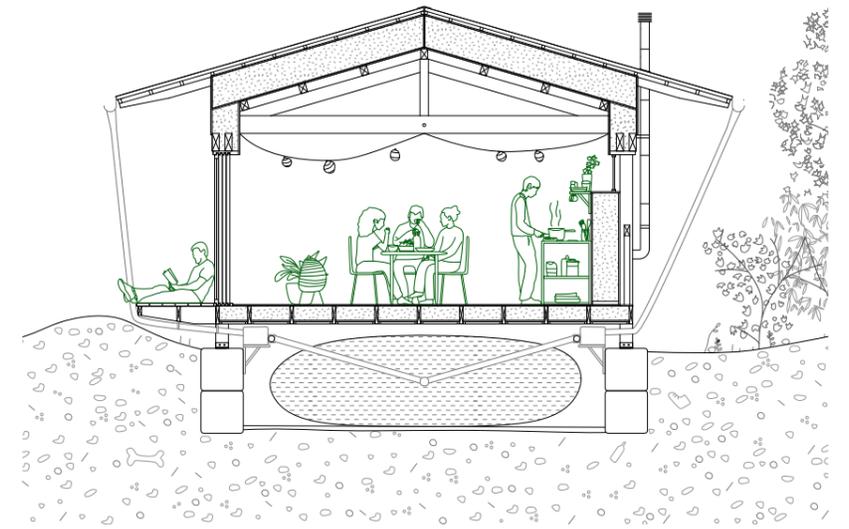
LA RECETTE LOCALE



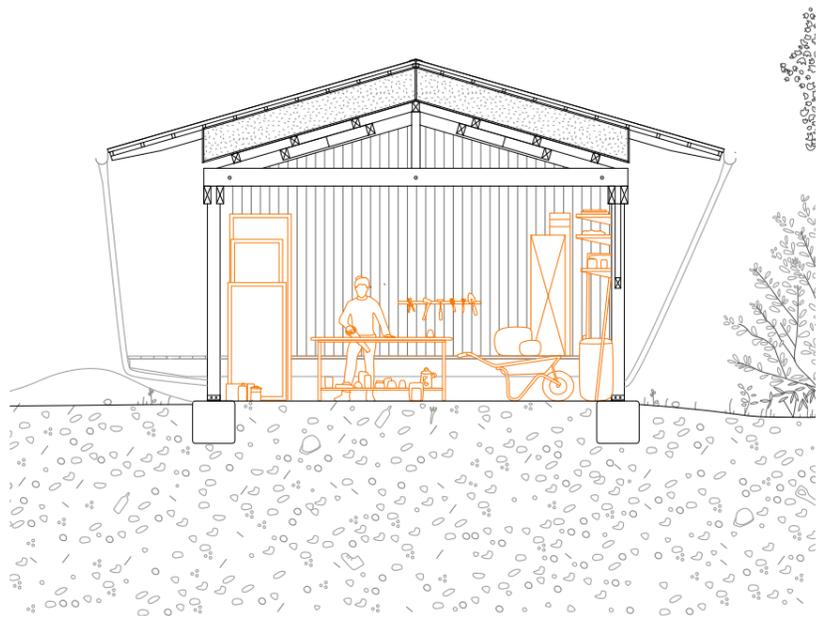
rêvasser



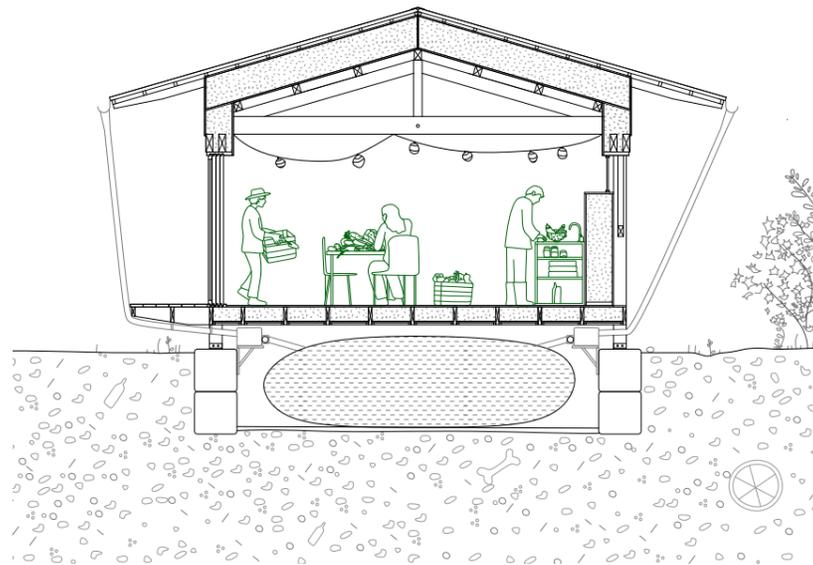
bosser



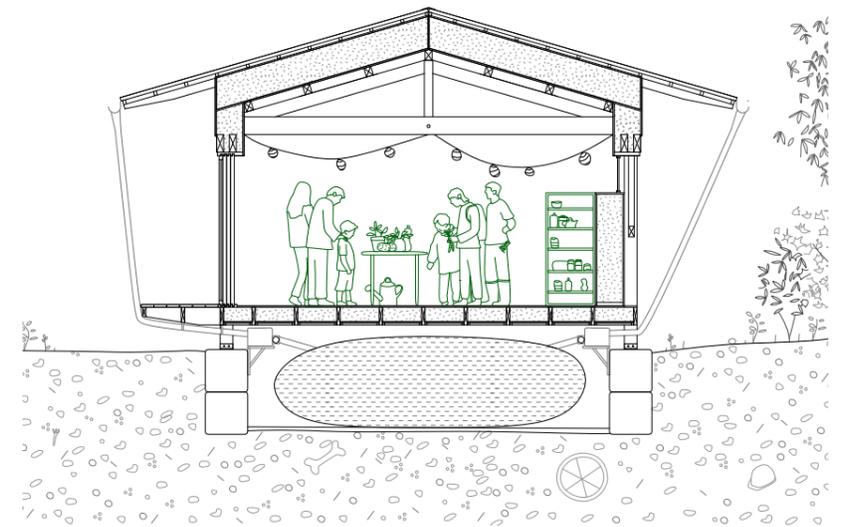
cuisiner



stocker



préparer



partager



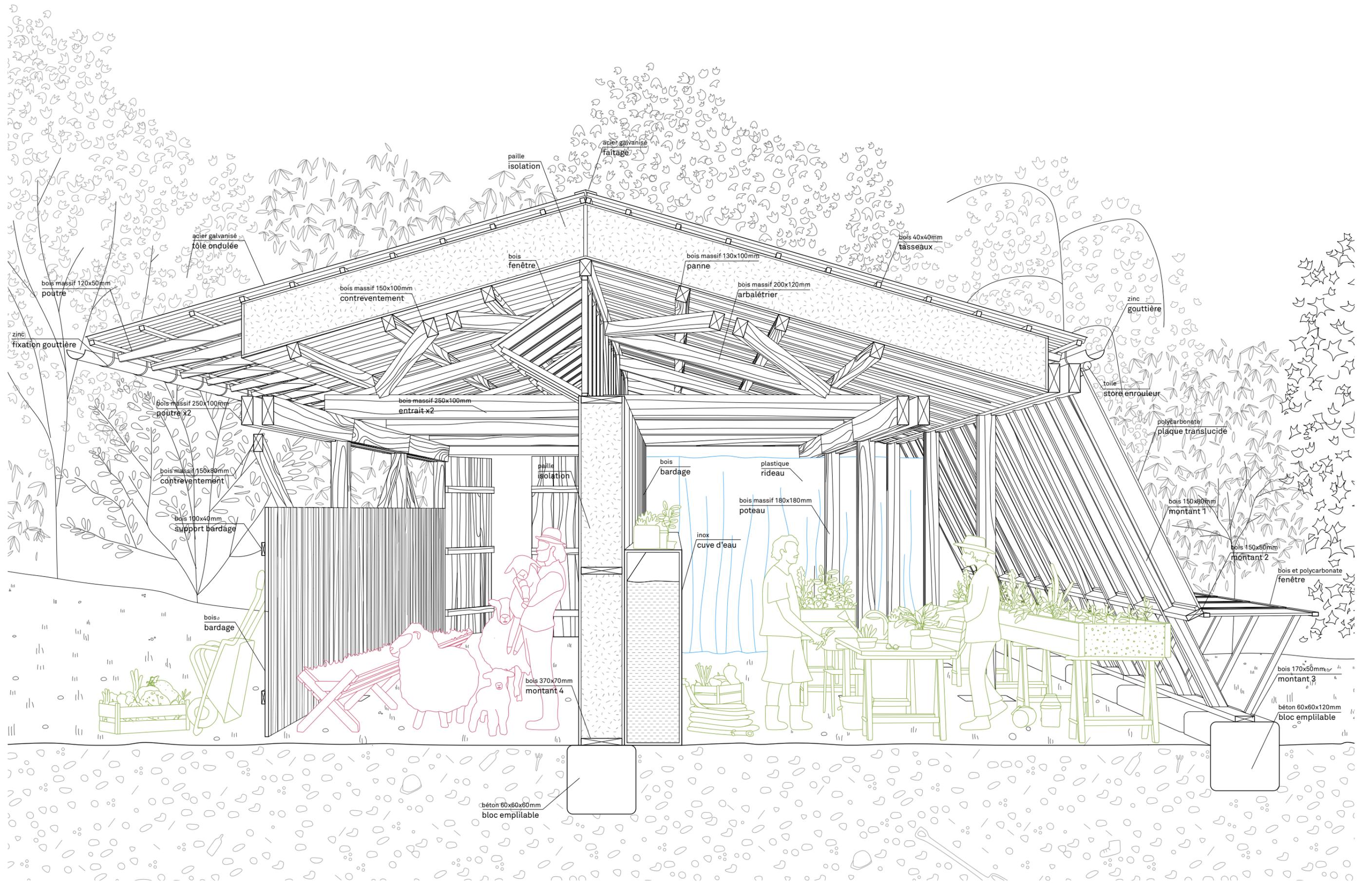
LA RECETTE LOCALE

serre bioclimatique

élévation - 1 : 150

coupe longitudinale - 1 : 150

plan - 1 : 150



cultiver et élever

LA RECETTE LOCALE

serre bioclimatique