



fou d'ARdèche

ÉMULSION D'IDÉES
POUR L'ALIMENTATION DE DEMAIN



Défi #6

ALIMENTATION & PARTICIPATION
UN TIERS-LIEU DU GOÛT

Et si, en Ardèche, on imaginait un lieu unique, vivant, valorisant les initiatives gustatives vertueuses du territoire

www.mixfouardèche.fr

Page Facebook
«fouardèche»

#mixfouardèche

INSPIRATIONS

Vitrine de l'Ardèche
Concept Tourisme
Mutualisation Partage
Expérience Innovant
Apprentissage
Accessibilité Coworking
Itinérance Incubateur
Co-développement
Communauté Vivant
Vitrine
de l'art de vivre
et de savoir-faire
Vallée
de la Gastronomie

CONTEXTE

- 1 800 tiers lieux existent en France / 21 tiers-lieux ardéchois
- Environnements hybrides et sociaux après la maison et le travail
- Catalyseurs de volontés citoyennes et collectives

OBJECTIFS

- Initier un lieu d'échange et d'apprentissage
- Valoriser les richesses locales
- Faire émerger des projets innovants sur l'alimentation
- Faire ensemble, faire converger des personnes qui ne se seraient jamais rencontrées autour d'enjeux communs
- Avoir l'ambition de faire ensemble, hors du cadre
- Valoriser les richesses locales auprès des Ardéchois et des touristes
- Proposer un lieu de réseau et de ressources pour les professionnels de l'alimentaire



www.mixfouardeche.fr

Page Facebook
«fouardeche»

#mixfouardeche

TITRE

« LE MODUL'AIR »

FORMALISATION DE LA PROBLÉMATIQUE PAR LES MIXERS

Comment peut-on créer un tiers-lieu en Ardèche qui contribue aux partages et aux échanges de connaissances, notamment sur l'enjeu de la transition écologique ?

RÉSUMÉ

Le projet consiste à créer un tiers-lieu multiple et mobile qui peut se greffer sur les autres tiers-lieux existants en Ardèche et qui n'ont pas cette thématique du goût. L'idée est de permettre l'émulsion de projets sur les sujets de l'alimentaire et de la transition écologique.

INITIATIVE PROPOSÉE

Aménagement de conteneurs de différentes tailles et formes.

LA OU LES CIBLE(S) DU PROJET

- les métiers de bouche
- les chercheurs
- les citoyens qui souhaitent partager leur expérience

MIX FOU D'ARDÈCHE

DESCRIPTION

La notion fondamentale de ce projet est celle du goût. Ce tiers-lieu est conçu comme un voyage à travers les 5 saveurs primaires que sont : l'amer, l'acide, le sucré, le salé et l'umami.

L'apprentissage de ces 5 saveurs s'effectuera par la goûtothèque. Dans cet espace, chacun pourra découvrir, reconnaître, ces différentes saveurs gustatives « mises en musique » par des chefs, tous les sens seront mis en éveil.

Ce tiers-lieu sera aussi un lieu de partage, d'échanges : partage de recettes, de techniques, d'ustensiles, tout ce qui y sera réalisé deviendra « commun », c'est-à-dire accessible par/à tous.

Il s'adressera à des usagers d'univers variés : habitants, chercheurs, professionnels des métiers de bouche, enseignants, membres du tissu associatif...

Ce lieu sera le berceau des préoccupations environnementales et des enjeux de la transition écologique des métiers de bouche ; y seront développées des nouvelles techniques de cuisson à faible consommation électrique, voire sans électricité, des recherches en cuisine moléculaire et techniques de lyophilisation. Des chercheurs et des cuisiniers s'y croiseront, collaboreront, s'interrogeront sur l'innovation en cuisine. Chacun sera libre de venir modéliser un ustensile particulier ou la forme chimique d'une saveur grâce à une imprimante 3D.

Les thématiques des circuits-courts et de la valorisation des déchets compteront parmi les nombreux sujets à développer.

La dimension innovante sera aussi formelle. Ce tiers-lieu baptisé « MODUL'AIR » sera composé de quatre modules (conteneurs recyclés) de taille différente. Selon les situations et les contextes, un ou plusieurs modules seront nécessaires. Une configuration maximale sera envisageable lors d'un événement particulier, les 4 modules déployés formeront alors un module central, déclinaison géométrique de la notion initiale de goût et de ses 5 saveurs.

L'AIR du Modul'air présente un double sens : AIR comme Ardèche alimentation, Innovation et Recherche mais aussi AIR comme moyen de transport.

En effet, le département ardéchois étant étendu et présentant de longs temps de parcours, ce ne sont pas les usagers qui se déplaceront mais le Modul'air qui grâce à un dirigeable ira à la rencontre des usagers.

Quelques années seront encore nécessaires avant de se déplacer par voie aérienne. C'est pourquoi d'ores et déjà d'autres solutions sont à mettre en place afin de déplacer ces modules. Il sera envisageable de mettre un conteneur sur un camion et notamment sur les camions qui roulent à vide. Mais également, pour les plus petits formats, il sera possible d'utiliser les lignes de bus et de transports en commun qui existent déjà sur le territoire ardéchois. La volonté est d'avoir une empreinte carbone réduite.

Le Modul'air sera le tiers-lieu de demain, vertueux car respectueux de l'environnement, réversible car modulable et recyclable, et bien entendu accessible à tous physiquement ou numériquement.



DÉFI #6

MIX FOU D'ARDÈCHE



CONCLUSION

Ce projet a pour objectif d'inverser l'approche traditionnelle des tiers-lieux, avec ce qui est fixe, les usagers, et ce qui est itinérant, le matériel.

Ce tiers-lieu du goût est un lieu où il est question d'échanges, d'émulsion d'idées, d'expériences, de partage, de transmission. Cet espace vivant, accessible à tous peut faire le lien entre tous les autres défis.

PERSPECTIVES D'ÉVOLUTION

A terme, les modules pourraient se déplacer avec un dirigeable.

BRAVO AUX MIXERS DE CETTE ÉQUIPE

- Polyvalent, bidouilleur, usager : François Herry
- Communicant : Isabelle Seren
- Artiste : Michel Perrier
- Concepteur : Sabine Guidubaldie
- Expert : Laurie Villon
- Facilitateur : Hélène Bonnafet



Organisé par



Accompagné par

