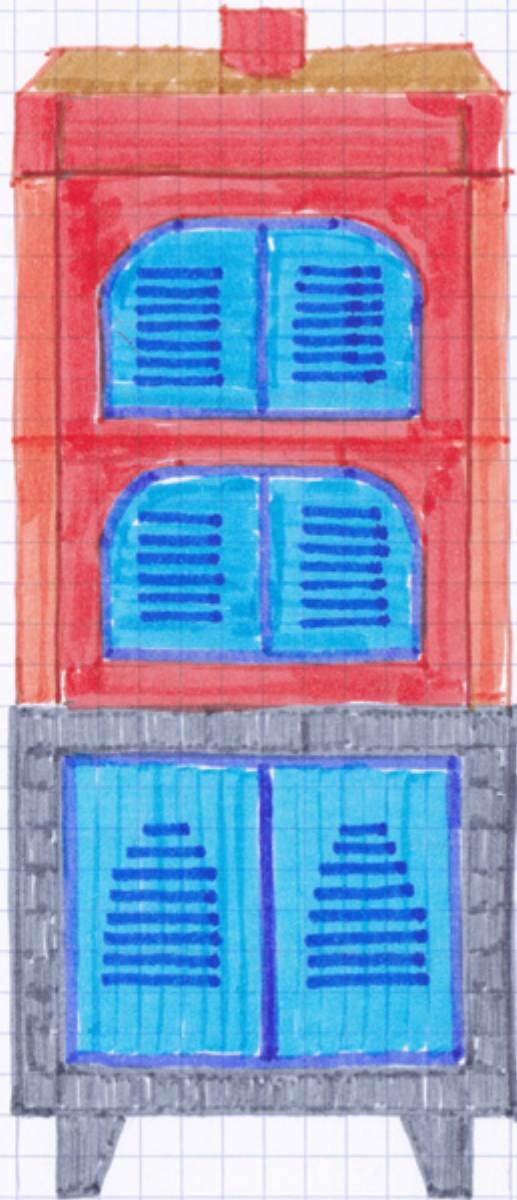


# LA MAISON À NOURRITURE



## A TECHNICAL BUT ABOVE ALL POETIC OBJECT

La maison à nourriture est une recherche. Un projet commencé par une idée un peu naïve et qui évolue au fil des rencontres pour devenir un objet de quelque peu complexe.

Je ne considère pas que cette recherche soit terminée, encore beaucoup de solutions, et de tests sont à faire, beaucoup d'améliorations sont à imaginer. Tout ce développement demande cependant du temps et des moyens que je n'ai pas à disposition pour le moment, je vous invite donc aujourd'hui en pensée et essayer votre propre Maison à nourriture et à m'envoyer à vos tour vos recherches, si vous le voulez bien !

Voici par exemple quelques pistes à tester qui permettraient plus d'efficacité :

- Isoler l'extérieur avec du liège par exemple ou de la laine de bois
- du sable dans les parois avec un système de goutte à goutte pour utiliser davantage « la chaleur latente » et le changement de phase
- émailler la cheminé à l'extérieur pour éviter une humidité trop présente  
Ou même comme me la proposé l'entreprise Normandie céramique il y a peu , imaginer un système de parois sur mesure en céramique.

Cet objet est avant tout un cheminement, il a été pour moi l'occasion de visiter et rencontrer des entreprises et des artisans locaux, et de mettre les mains à la pâte. Je me suis ainsi rendu compte par exemple que faire une trouée dans la pierre peut prendre 1h et que la manipulation de ces matières lourdes est complexe. Me forçant à réfléchir à comment simplifier la manipulation et le montage par un jeu d'assemblage. Car nous l'avons monté et démonté un grand nombre de fois ! Il m'a aussi permis d'avoir de nombreux échanges avec mon entourage.

Cette petite maison m'a interrogé sur notre consommation, nos habitudes aux quotidiens et notre rythme de vie. Regarder vers notre futur peut faire quelque peu peur, mais je ne pense pas que tout soit à jeter dans ce monde tourné vers la technologie. Il s'agit peut-être juste de prendre le temps de regarder un peu en arrière, discuter avec nos aînés. Se rappeler de tous les savoirs et savoirs faire quelque peu oublier, et créer de nouvelles recettes mêlant tous ces savoirs. Il est encore temps de les goûter à la sauce moderne de nos ancêtres pour construire un futur plus optimiste et joyeux.

Je vois ce projet comme une petite graine que je souhaite planter dans la tête de mes interlocuteurs et les interroger à leurs tours sur leurs pratiques du quotidien. Il appelle à engager la discussion et à se questionner sur ces problématiques tournés sur nos habitats, nos objets, leurs matériaux, leurs utilisation et durée de vie et notre alimentation.

J'invite quiconque intéressé à développer davantage le garde-manger et à s'en emparer, comme Pierre instructeur au pôle Normandie céramique qui souhaite intégrer un garde-manger dans ça nouvelle maison et avoir seulement un congélateur.



Lorie Bayen El-Kaim

@lorie.blk  
distribué sous licence Creative  
Commons BY-SA 4.0.

# FOOD AS AN INSPIRATION

## **Manger :**

J'ai toujours eu une réelle fascination pour tout ce qui se mange. Je vois l'acte de se nourrir comme lié au corps et à l'esprit, on se nourrit d'idées comme l'on se nourrit d'un plat de lasagnes. La cuisine et le jardin ont quelque chose de magique à mes yeux. Leurs aspects évoluent en permanence. Au fil des saisons et des cuissons, les teintes, les goûts, les couleurs, les formes, les textures, les odeurs et les bruits changent. Ma curiosité est dictée par mes papilles, la première question qui me vient à l'esprit lorsque je rencontre une chose est : est-ce que ça se mange ? Quel goût ça a ? Je peux goûter ? Je retrouve cette même curiosité dans ma pratique de designer, j'aime récolter des matières, affiner des détails et digérer des idées.

Je vois aussi le thème de la nourriture comme un lien d'échange et de dialogue universels permettant de susciter l'intérêt et une certaine compréhension de toutes cultures et classes sociales.



# LA MAISON À NOURRITURE

État des lieux :

Les habitudes de consommation changent, manger bon est maintenant synonyme de manger sain, sans additif, en circuit court, de saison, sans pesticide, avec une volonté de moins gaspiller et de moins polluer. De ces préoccupations sont nés de nouveaux mouvements, notamment le flexitarisme, qui a pour principe de manger moins de produits d'origine animale et de meilleure qualité.

On choisit nos légumes, steaks, œufs, pour leurs qualités gustatives, mais aussi leurs provenances et leur impact sur l'environnement.

Mais une fois à la maison, nos aliments arrivent dans le réfrigérateur. Cet objet est fabriqué majoritairement en Chine, avec des matériaux fossiles et polluants. Sa durée de vie moyenne est de 11 ans.

Il fonctionne 24h/24 grâce à l'électricité, et consomme 10 à 15 % de l'électricité annuelle d'un ménage.

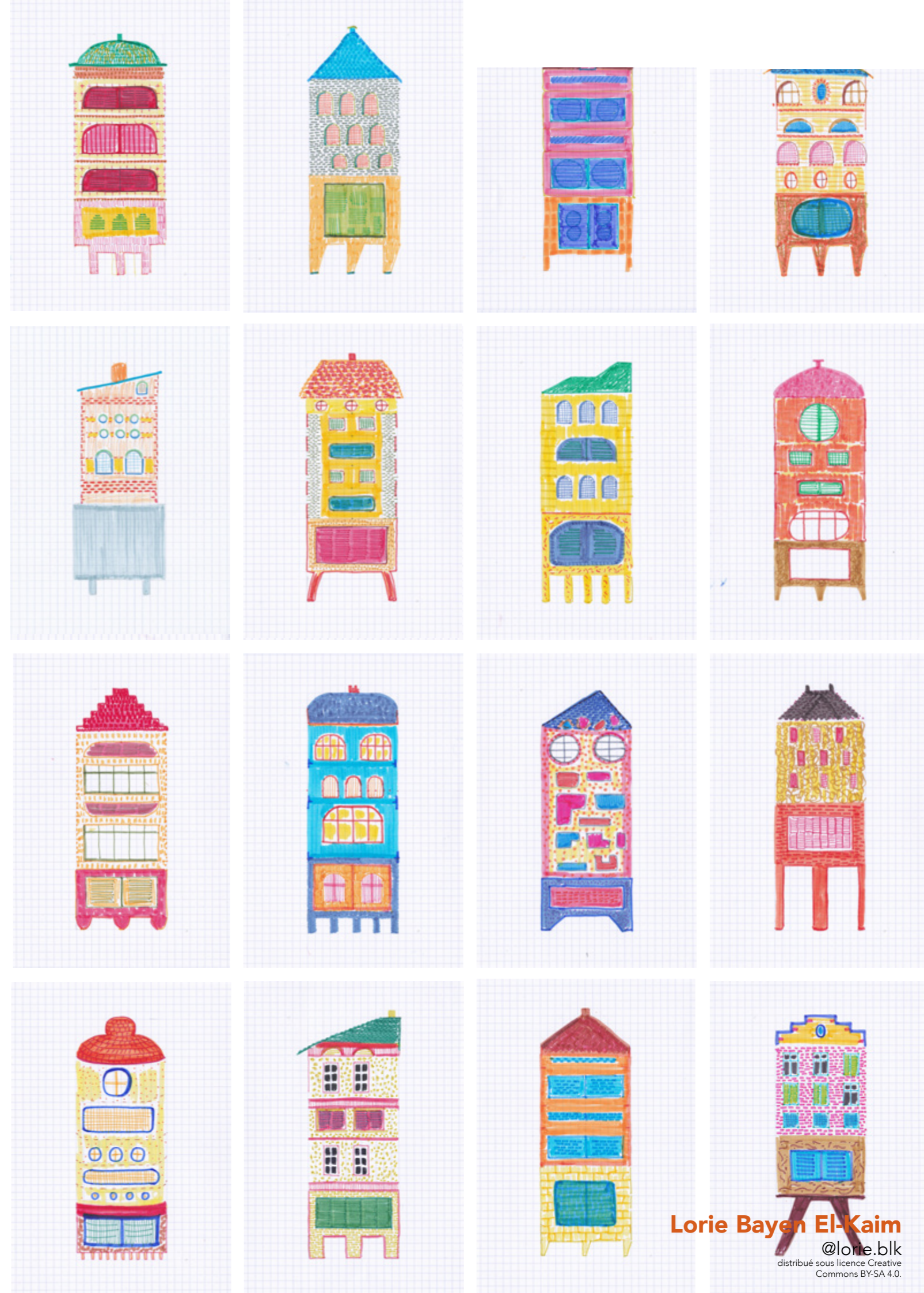
Un grand réfrigérateur consomme presque 2 fois plus qu'un petit modèle.

Cet objet énergivore sert pour la plupart du temps de four à tous.

D'ailleurs, pour beaucoup d'aliments, la température qu'il renferme (entre 0° et 5°) n'est pas adaptée. C'est par exemple le cas pour beaucoup de légumes dont la température idéale se situe entre 8° et 10°, voire au-delà de 10° pour les légumes dits «du soleil»

Puisqu'un tel amour est porté à la nourriture, son goût, sa provenance, sa qualité et son impact environnemental, pourquoi la maltraiter en l'enfermant dans un réfrigérateur?

Ne mérite-t-elle pas un petit nid douillet, sa propre habitation ?

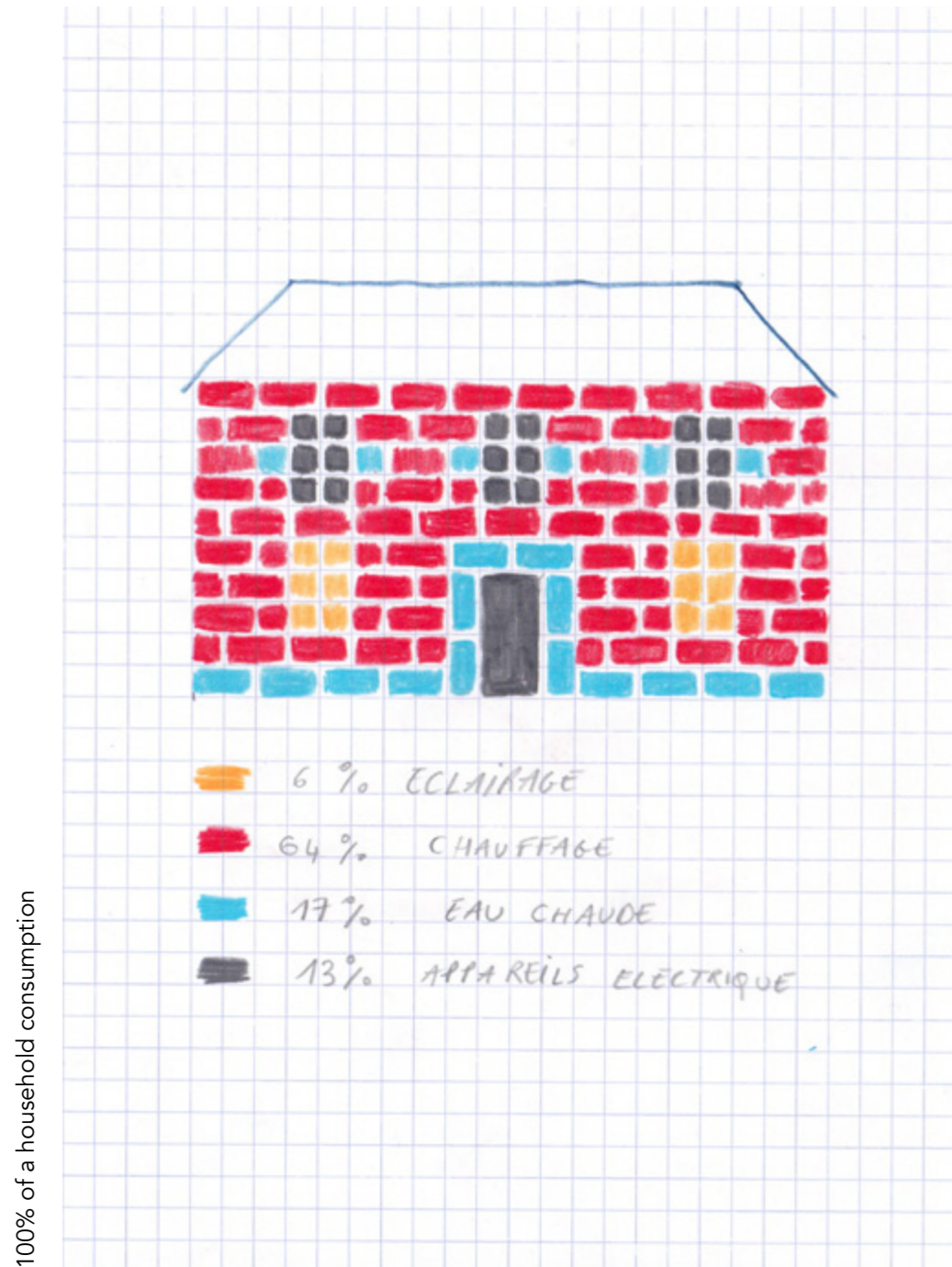


Lorie Bayen El-Kaim

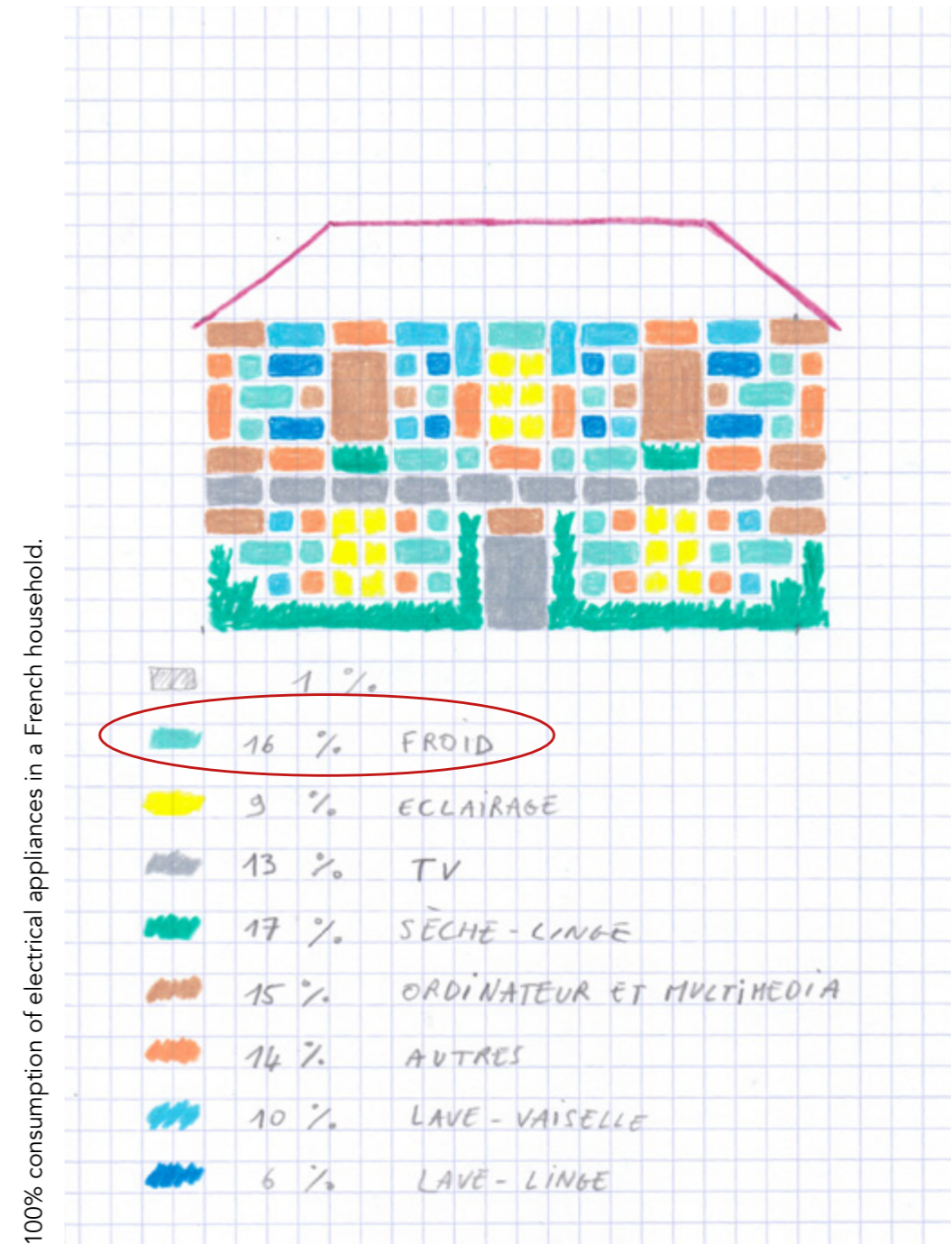
@lorie.blk  
distribué sous licence Creative  
Commons BY-SA 4.0.

# A FEW DATA...

Les réfrigérateurs consomment 15 TWh par an en France, cela correspond au double de la consommation totale de la SNCF sur un an.



Schémas de la consommation électrique moyenne d'un foyer français.



Schémas de la répartition de la consommation des appareils électriques dans d'un foyer français.

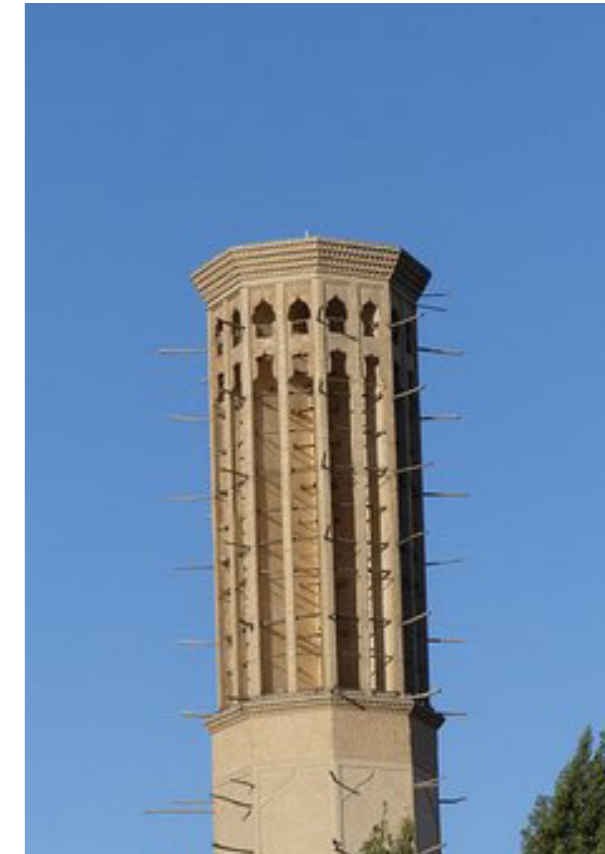
# INSPIRATION

C'est à partir de ces réflexions que j'ai voulu remettre en avant un mobilier qui a toujours existé, le garde-manger :

Une maison à nourriture, adaptée à l'éthique des nouvelles habitudes de consommation et d'alimentation.

Celui-ci permet de désengorger les réfrigérateurs et ainsi de passer d'un équipement de grande taille à un de petite taille, ce qui diminue entre deux et trois la consommation d'électricité. Certains usagers pourraient même le supprimer.

Je me suis inspirée de principes d'architecture utilisés pour refroidir un espace, tels que l'inertie des matériaux, la circulation d'air et l'évaporation, ainsi que les constructions vernaculaires des pays chauds comme « la tour à vent et les poteries poreuses ». Ces principes m'ont fait avancer dans ma recherche.



Architecture de André Ravéreau  
Maison tropicale, Jean Prouvet  
Réserve à nourriture Tata soba, Bénin  
Tour à vent  
Gargoulette

# NATURAL MATERIAL

## **PIERRE CALCAIRE OU PIERRE LOURDE**

favorise l'inertie sur mon prototype, il s'agit de granite noir.

## **BRIQUE PLÂTRIÈRE**

est naturelle et peu coûteuse et légère. Elle est creuse et permet une circulation de l'air dans les parois et contribue à l'inertie  
fortement thermique, elle est aussi insensible à l'humidité.

## **CUIVRE**

à une très grande conductivité et permet un échange de température, ainsi l'eau fraîche qui passe dedans refroidie plus facilement l'air qui se trouve autour

## **CONDUIT EN TERRE CUITE**

une fois humidifié ce conduit dégagera une atmosphère fraîche

## **LE LIÈGE**

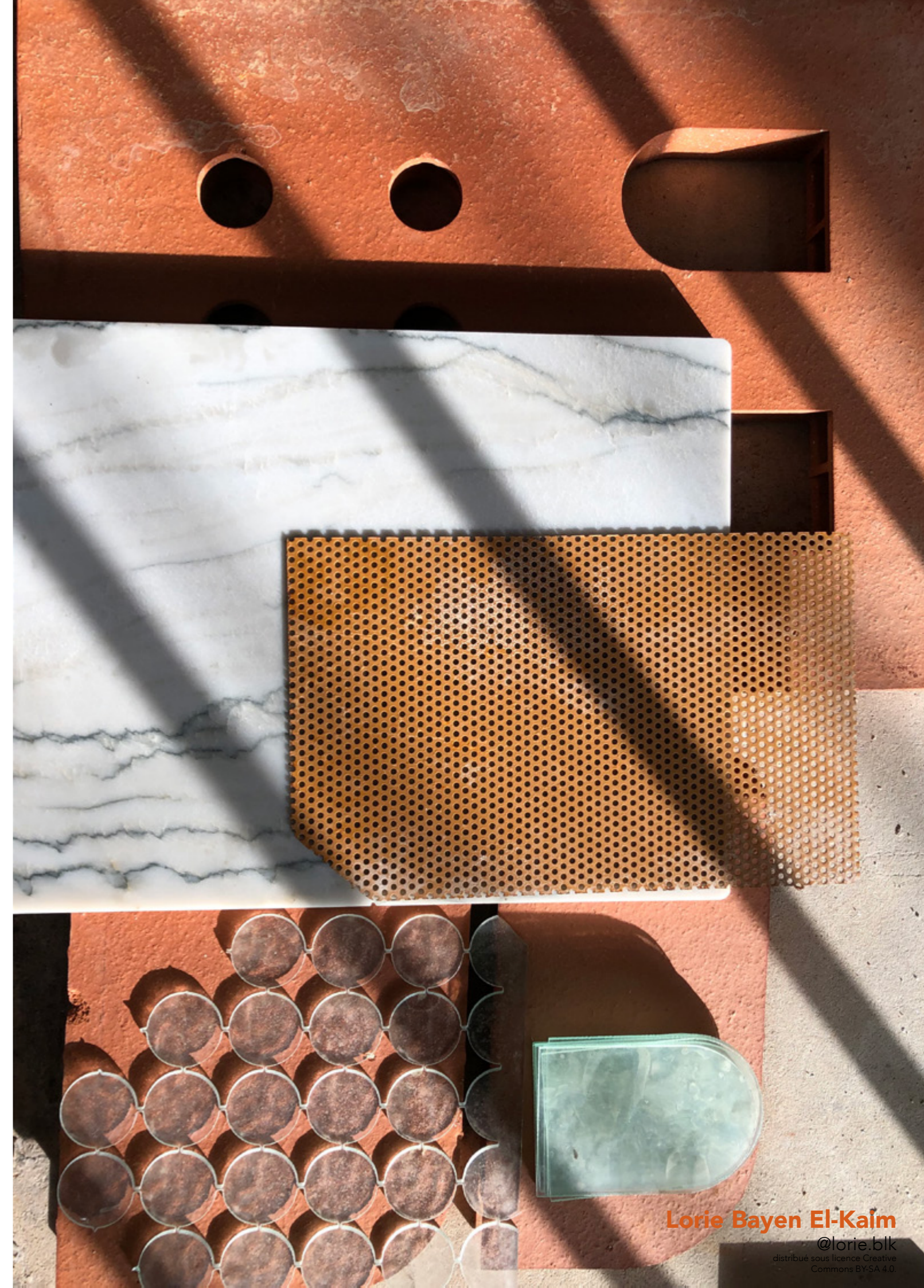
a une forte inertie thermique, il conserve des propriétés d'isolation dans une très large plage de températures.  
Ce matériau a également la propriété de stabiliser la température d'air et de son humidité.

## **BOIS**

Les portes du garde-manger

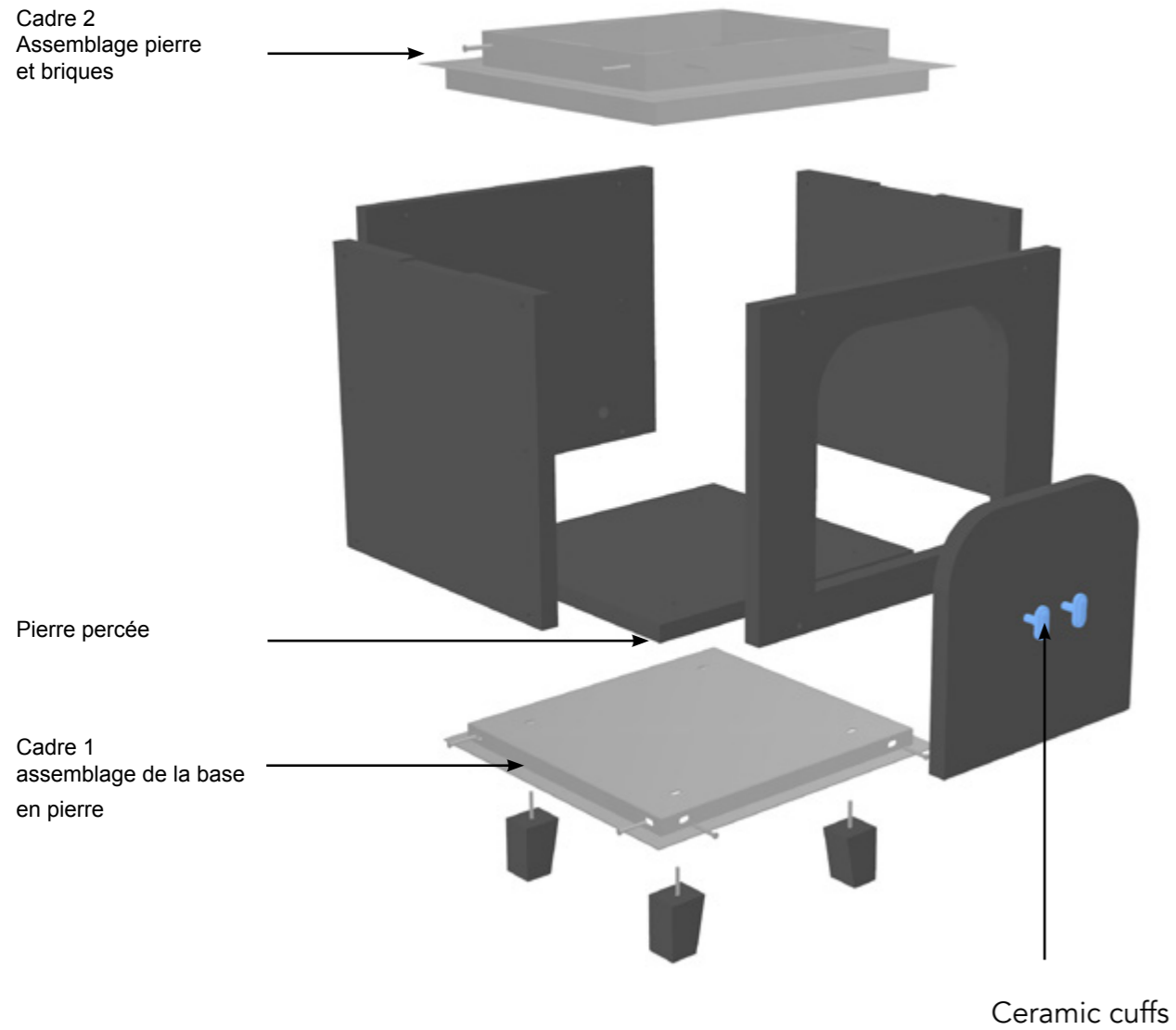
## **INOX**

très solide, il ne rouille pas

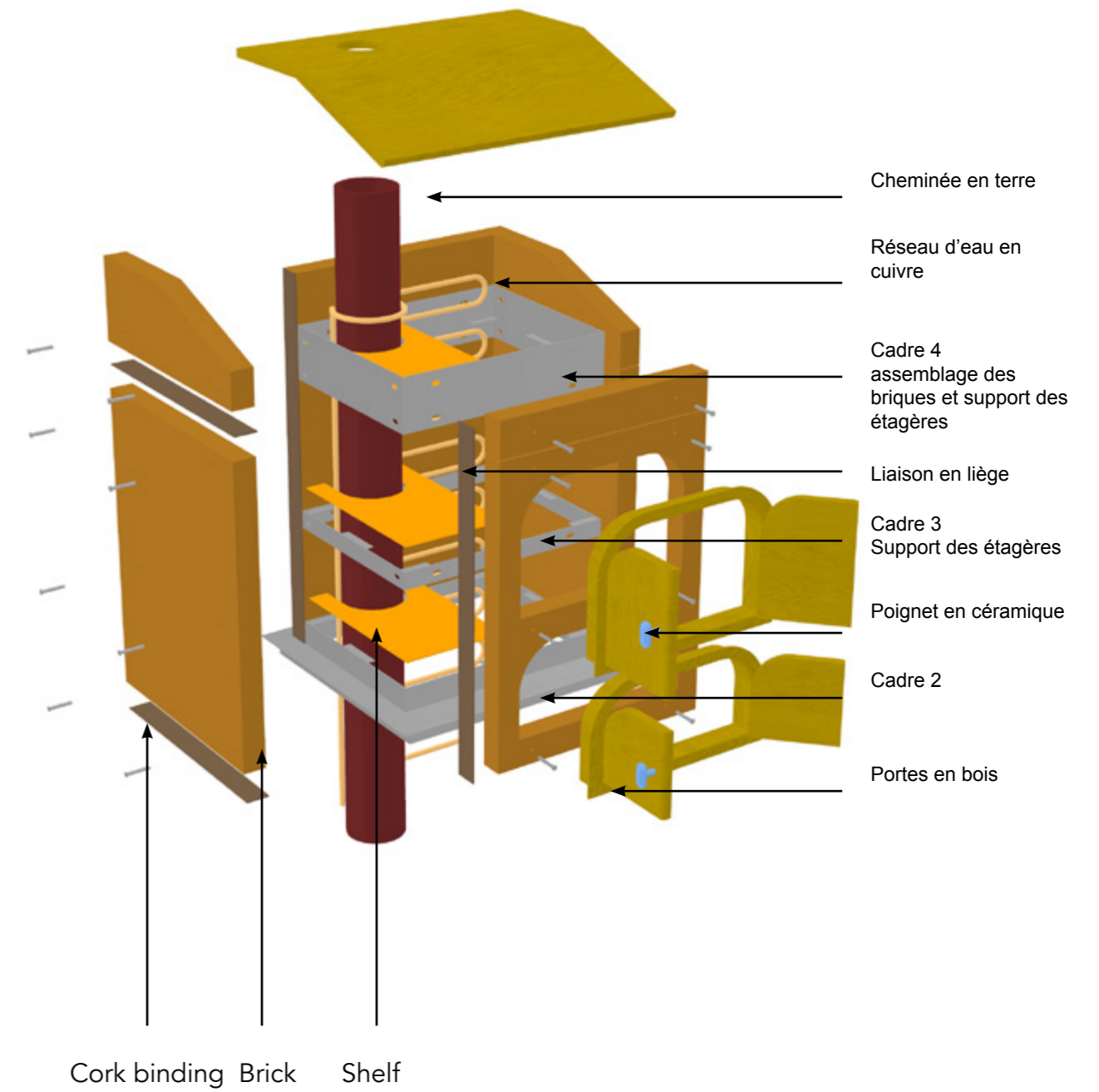


# AN OBJECT THAT CAN BE DISMANTLED

## Partie en pierre



## Partie en briques



# AN OBJECT THAT CAN BE DISMANTLED



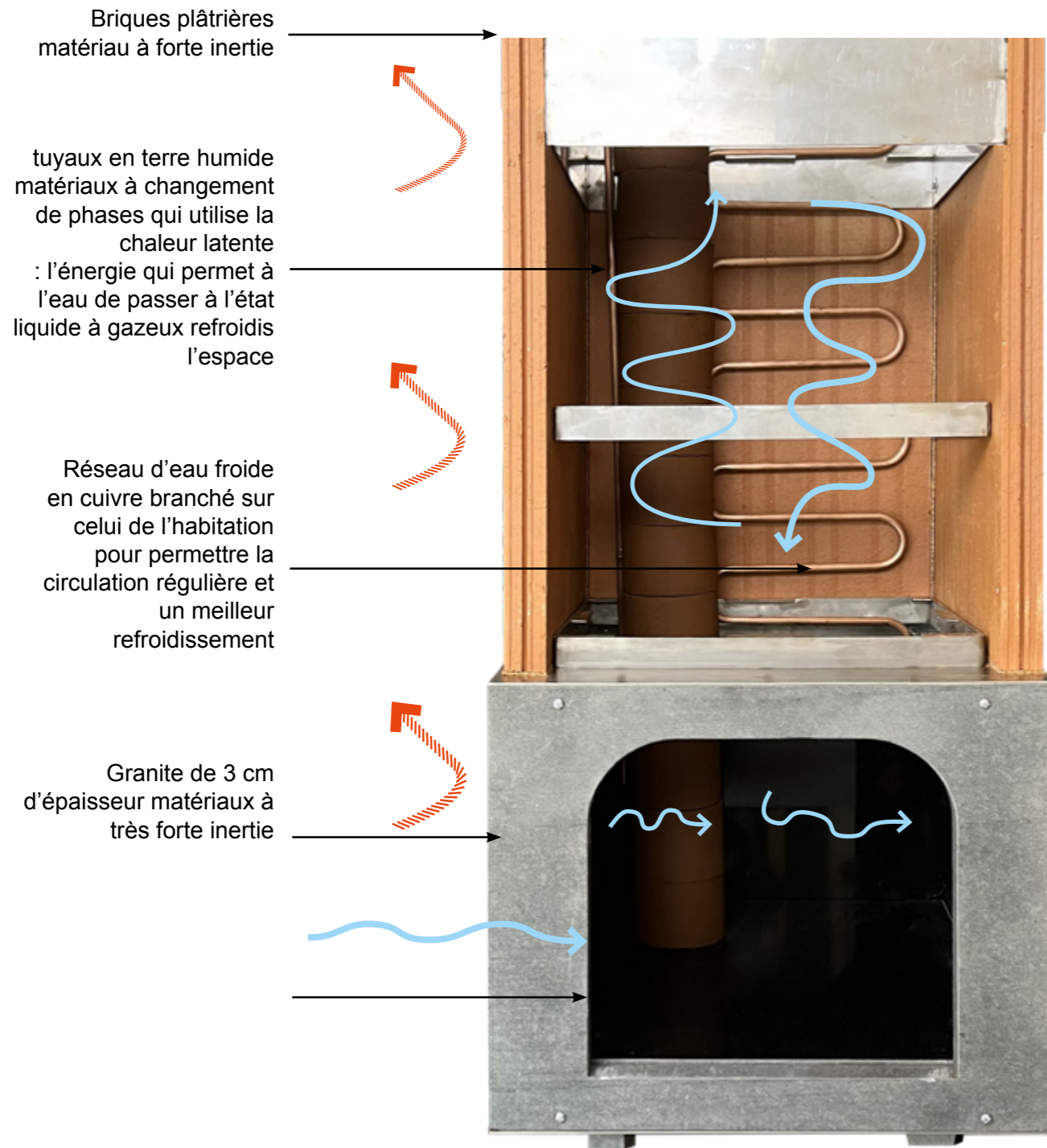
Lorie Bayen El-Kaim

@lorie.blk

distribué sous licence Creative Commons BY-SA 4.0.

# HOW DOES COOLING WORK

## RÉSULTAT RECHERCHÉ ET INTUITIONS



The larder cooling principle



Expected result

# WHAT DO WE PUT IN IT?

Bread, cakes and pies

Cheeses

Sun vegetables

Fragile vegetables



# A NEW WAY OF CONSUMING

La Maison à nourriture propose un espace frais, fabriqué de matériaux naturels et locaux où les aliments effectuent un séjour, plus ou moins long, avant d'arriver dans notre assiette.



**Lorie Bayen El-Kaim**

@lorie.blk  
distribué sous licence Creative  
Commons BY-SA 4.0.

# THE FAÇADE

Visiter des maisons est l'un de mes grands plaisirs. Il dégage de chaque habitation, une atmosphère, une trace de vie. Chaque architecte, constructeur, propriétaire, habitant, ajoute un peu de son âme, lui apporte des coquetteries. Les façades sont aussi le reflet de leurs environnements. Par exemple en Normandie, où retrouver des façades en brique et silex, en galets, des matériaux locaux. C'est pour cette raison que j'ai à mon tour j'ai souhaité dessiner et coloré la façade de ma maison. Le dessin est inspiré des façades normandes, d'où il a majoritairement été conçu. Ainsi je souhaite donner une âme à cette petite maison, afin de charmer et d'interpeller les passants de cette exposition et leur souffler l'envie de nouvelle pratique du quotidienn.



Merci pour votre lecture,

Si vous avez décidé de vous inspirer de mon projet pour changer vos habitudes de consommation ou construire un garde-manger à votre manière, n'hésitez pas à partager tout cela avec nous !

Lorie Bayen El-Kaim

