precious.kitchen



Prise de conscience environnementale

Precious Kitchen est issu de la réflexion environnementale de designeuses matière et d'une auteure : les ressources s'amenuisent sur la planète, et l'un des plus grands vivier de ressources non exploitées, rejetées, et pourtant proches sont : nos déchets. Et ceux qui sont les plus triés et "propres" sont les chutes de productions des entreprises.

Malgré l'avancée des progrès sur les filières de recyclage et de tri, certains matériaux n'ont aucun autre exutoire que les décharges, les installations de stockages pour déchets non dangereux ou inerte.

Afin de faire d'une pierre deux coups, le projet s'adresse prioritairement aux petites structures, qui jettent leurs déchets ou rebuts, issus des flux de productions industrielles, artisanales ou alimentaires, directement dans le tout-venant, ou à la déchetterie.

Identifier, cartographier et qualifier des ressources disponibles sur le territoire

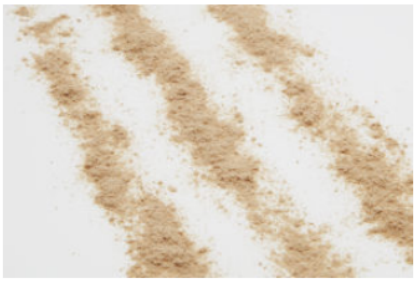
Precious Kitchen, c’est un portail en ligne qui permet de référencer les ressources disponibles sur le territoire. C'est un lien entre la cartographie des entreprises partenaires, les ressources identifiées, et les recettes issues de leur valorisation.

Ces matières, peuvent être valorisées et ainsi connaître une seconde vie créative grâce à la recherche de l'équipe Precious Kitchen, de workshop et de contributions volontaires sur le site, des recettes à faire soi-même sont disponibles et ouvertes (open-source).








Grâce à sa cartographie des entreprises et et le référencement de lieux qui facilitent la mise en commun des ressources disponibles sur le territoire, les entreprises gagnent en visibilité, et toute personne intéressée par une démarche de ré-emploi ou de transformation de la matière peut accéder à des gisements constants.

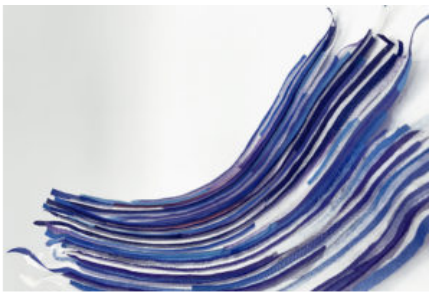
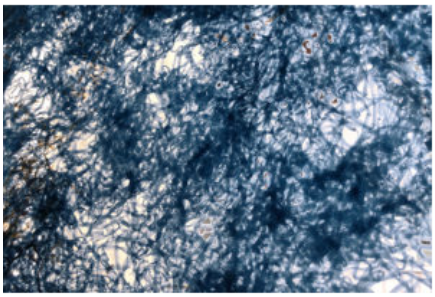
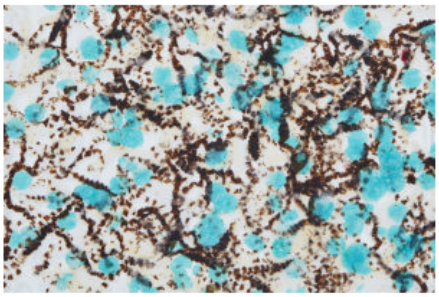
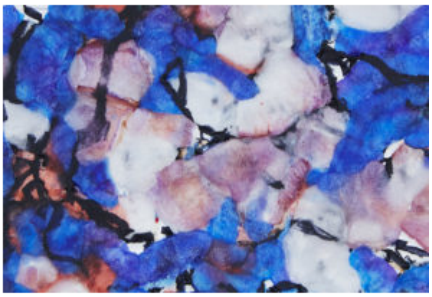
Plusieurs actions de communications, pour donner de la visibilité aux entreprises, sont systématisées : toutes les photos de chutes sont nommées à leur nom, un point sur la cartographie définit l'emplacement et les types de chutes de l'entreprise.

Transformer et faire parler la matière

Rebecca Fezard et Elodie Michaud, designeuses matière, sourcent les matériaux : après une recherche des entreprises, elles prennent RDV avec celles-ci pour apprendre et en savoir plus sur l'histoire et les savoirs-faire de l'entreprise, et définir les gisements éligibles aux recherches et utilisation de la communauté Precious Kitchen. Les échantillons récoltés servent à la recherche et au développement de nouvelles matérialités lors d'ateliers.

Dans ce contexte de recherche et création, Catherine Lenoble propose un travail d'écriture mêlant documentation, archives, entretiens et formes narratives collaboratives pour faire parler la matière, à travers des usages passés, d'anciennes recettes et pratiques, et explorer ses devenirs.






Transmission

La version offline de la plate-forme Precious Kitchen s’exprime sous la forme d’ateliers (enseignement et workshops, notamment dans des écoles d'art et lycées d'arts appliqués). Ces temps de recherche et création sont l'occasion de tester des matériaux, partager et transmettre les nouvelles techniques générées, ou encore échanger sur les problématiques de collecte, mise en chutes, documentation. Dans un contexte de raréfaction des ressources et de gestion croissante des déchets, ces interventions mettent en lumière et en pratique des scenarii de transition, pour renouveler nos modes de production, interroger notre rapport à la matière et libérer les imaginaires.



Precious Kitchen est né de la rencontre entre Rebecca Fezard et Elodie Michaud, les deux fondatrices du bureau de design matières [Hors-Studio] et Catherine Lenoble, instigatrice de projets au sein de [La Fabrique d'Usages Numériques], fablab citoyen basé à Tours.

Révision #7
Créé 2021-05-19 10:05:24 CEST par Margaux Brunet
Mis à jour 2021-05-20 14:42:22 CEST par Catherine Lenoble