



LES EKOVOORES

Un système circulaire, local, résilient, pour alimenter la ville
A local circular resilient system for supplying the city

FALTAZI

Victor Massip / Laurent Lebot

LES EKOVORES

Un système circulaire, local, résilient, pour alimenter la ville

Il est urgent de rendre nos villes plus résilientes. L'effet croisé de crises climatiques, énergétiques, sociales, financières, alimentaires et sanitaires, nous pousse à questionner, de manière plus approfondie, les ressources locales et leur implantation sur le territoire.

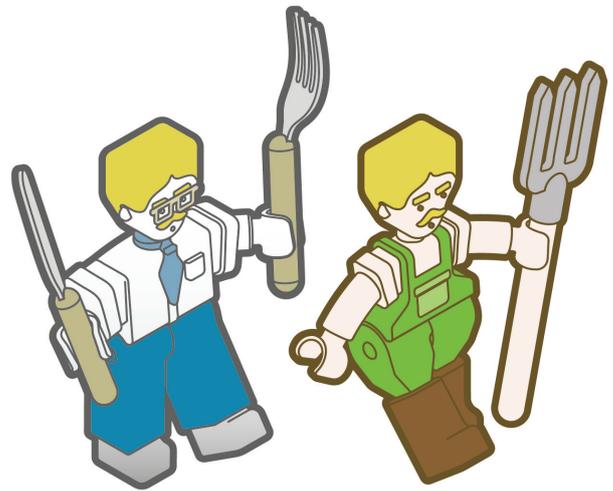
Nos recherches se sont donc orientées vers les questions de résilience et d'économie circulaire. Comment renouer, aux abords des villes, avec une production alimentaire locale, biologique et de saison ? Comment créer une dynamique qui génèrera l'expansion d'une nouvelle complicité entre agriculteurs et mangeurs locaux ?

'Projet-système', Les Ekovores propose ainsi la création de quartiers fermiers qui intègrent mieux les composants de cette filière alimentaire locale.

L'intervention de FALTAZI a consisté en la création d'équipements pour chaque étape de la production locale de denrées :

systèmes préfabriqués de fermes d'urgence pour la production en ceinture verte ; dispositifs 'urbagricoles' installés dans les espaces publics ; moyens de transports pour la distribution des productions ; modules préfabriqués pour la transformation et la conservation des aliments ; mobiliers urbains pour la valorisation des déchets organiques ; plateforme numérique pour l'échange de savoir-faire et l'orchestration savante du jardin-potager.

Ces 'quartiers fermiers' recherchent une nouvelle symbiose où les déchets organiques des uns, transformés en fertilisants, se valorisent en légumes.



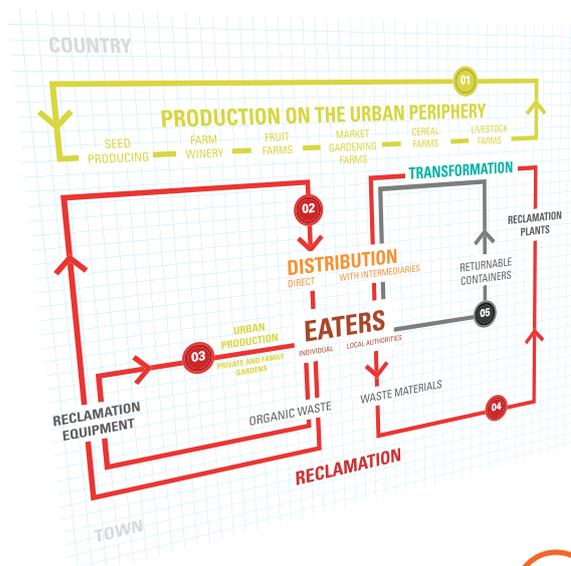
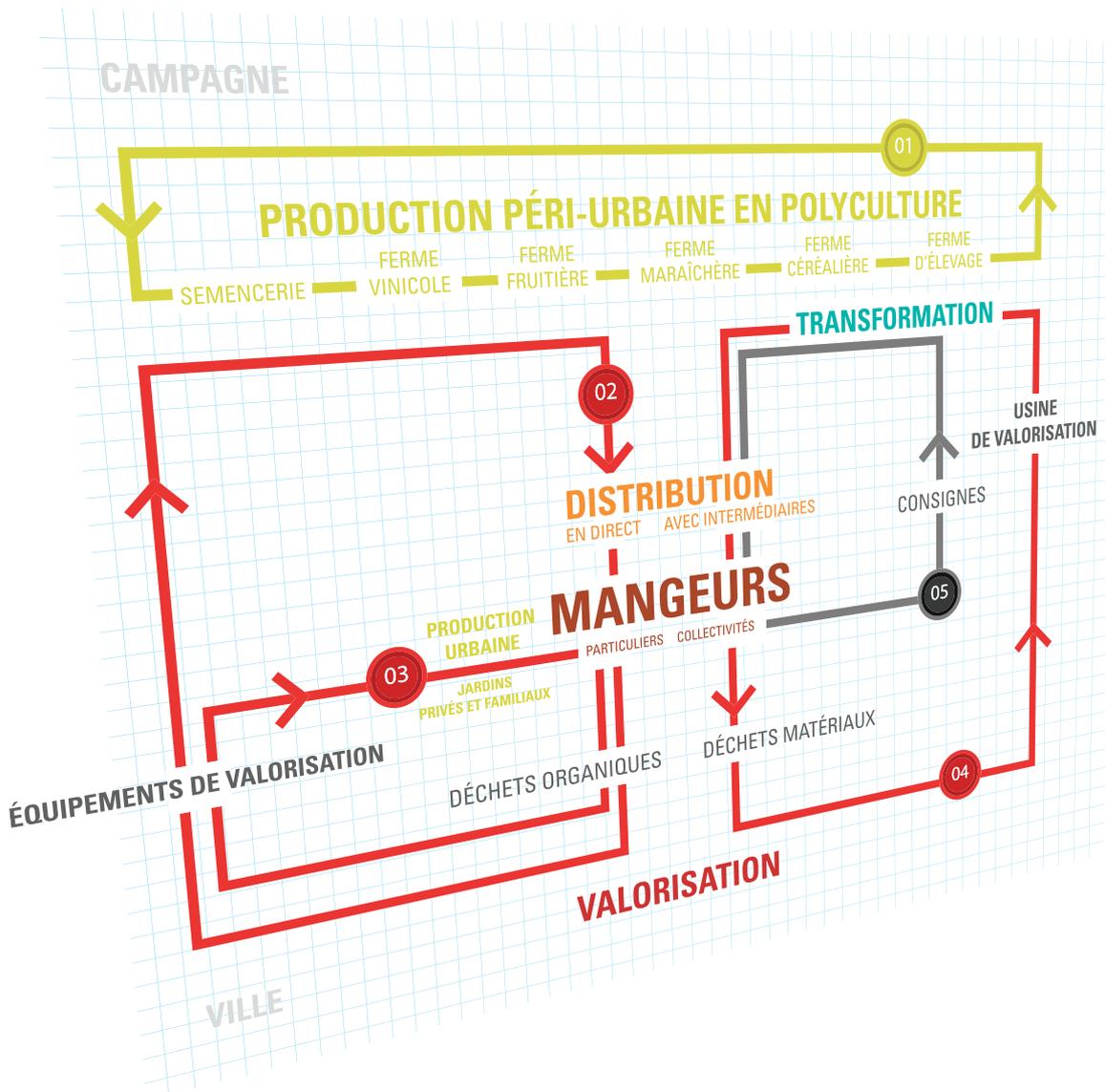
A local circular resilient system for supplying the city

Making our towns and cities more resilient is a matter of urgency. The combined effect of climate, energy, social, financial, food and health crises is pushed us to raise questions in greater depth than ever before about local resources and their location within the country. Consequently, our research turned towards the issues of resilience and circular economies. How, in the urban periphery, can we go about returning to local, organic and seasonal food production? How can we create a drive that will lead to the expansion of new partnerships between farmers and local eaters?

The Ekovores, a 'system/project' thus proposes creating farming districts through better integration of the components of this local food production chain. Faltazi's involvement concerns the design of facilities for each stage of local foodstuff production: stand-by prefab farm systems for production in the green belt; 'urban-agricultural' schemes set up on public spaces; means of transport for distributing the production; prefab modules for transforming and preserving foods; urban facilities for reclaiming organic waste; a digital platform for exchanging know-how and how to best organise a vegetable garden. These 'farm districts' are seeking a new form of symbiosis, in which organic waste, when transformed into fertiliser, produces the beneficial outcome of vegetables.

UN SYSTÈME CIRCULAIRE, LOCAL, RÉILIENT, POUR ALIMENTER LA VILLE

A LOCAL CIRCULAR RESILIENT SYSTEM FOR SUPPLYING THE CITY



5 BOUCLES 5 LOOPS

- 01 RÉSEAU DE FERMES : SYSTÈME EN POLY-CULTURE
FARM NETWORKS: MIXED CROP FARMING SYSTEM
- 02 VALORISATION DES DÉCHETS ORGANIQUES POUR LA PRODUCTION PÉRI-URBAINE
RECLAMATION OF ORGANIC WASTE FOR PRODUCTION IN THE URBAN PERIPHERY
- 03 VALORISATION DES MATÉRIAUX
RECLAMATION OF MATERIALS
- 04 VALORISATION DES DÉCHETS ORGANIQUES POUR LA PRODUCTION URBAINE
RECLAMATION OF ORGANIC WASTE FOR URBAN PRODUCTION
- 05 CONSIGNES
RETURNABLE CONTAINERS

- PRODUCTION
PRODUCTION
- VALORISATION
RECLAMATION
- RÉUTILISATION
RE-USE

UN SYSTÈME CIRCULAIRE, LOCAL, RÉILIENT, POUR ALIMENTER LA VILLE

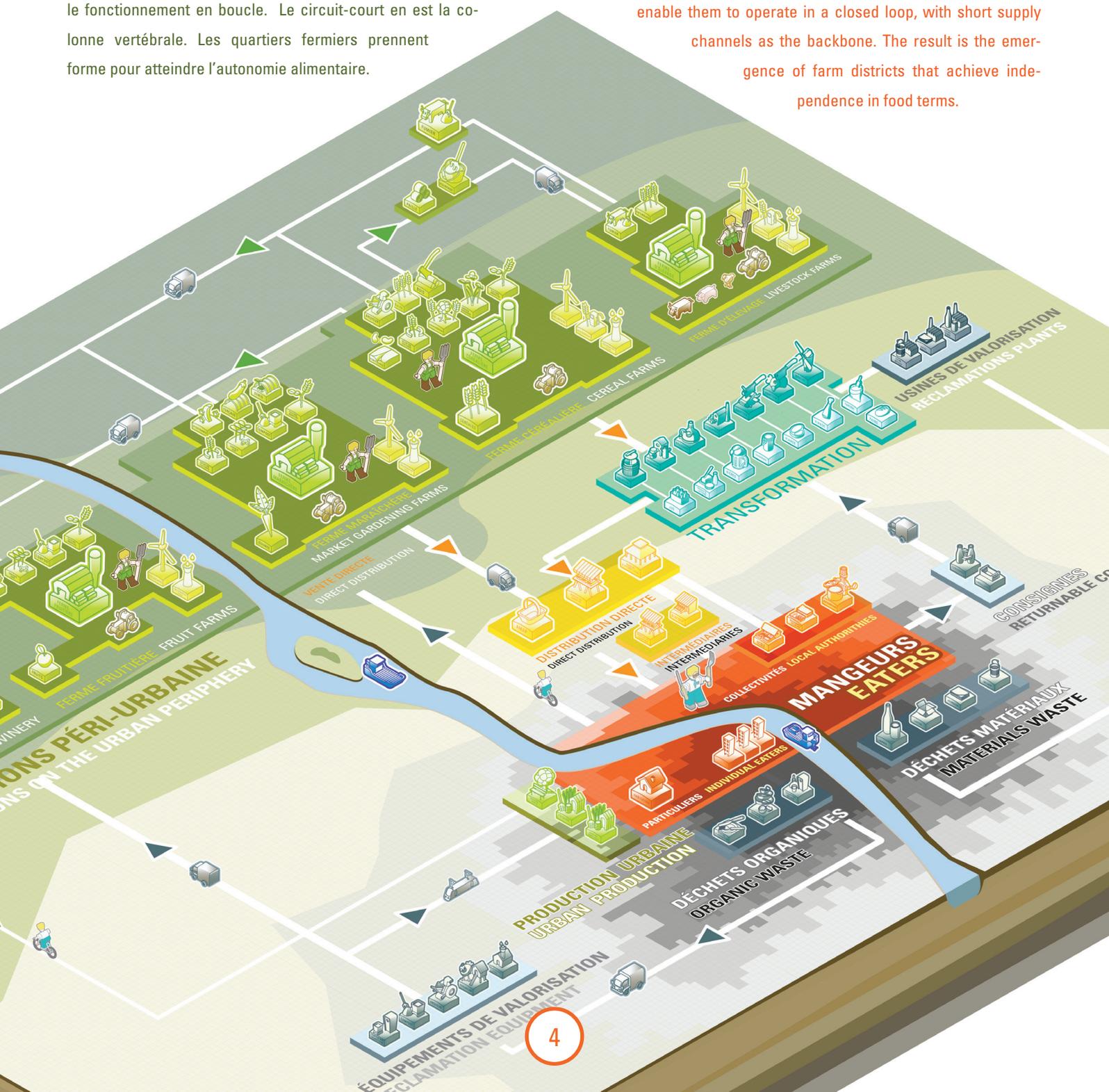
A LOCAL CIRCULAR RESILIENT SYSTEM FOR SUPPLYING THE CITY

SYMBIOSE URBAINE

En nouant une relation étroite entre les quartiers et les friches de ceinture verte, les villes disposent d'un formidable potentiel pour développer une production agricole saine, locale et de saison. Progressivement, les villes s'équipent de composants qui permettent le fonctionnement en boucle. Le circuit-court en est la colonne vertébrale. Les quartiers fermiers prennent forme pour atteindre l'autonomie alimentaire.

URBAN SYMBIOSIS

Through establishing close contacts between districts and uncultivated green belt land, towns and cities boast an excellent potential for the development of healthy, local and seasonal agriculture. Progressively, towns and cities can equip themselves with facilities that enable them to operate in a closed loop, with short supply channels as the backbone. The result is the emergence of farm districts that achieve independence in food terms.



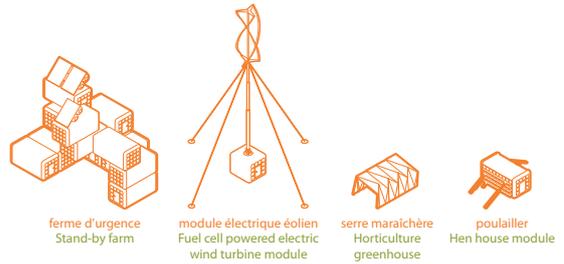
UN SYSTÈME CIRCULAIRE, LOCAL, RÉSILIENT, POUR ALIMENTER LA VILLE

A LOCAL CIRCULAR RESILIENT SYSTEM FOR SUPPLYING THE CITY





Produire en ceinture verte
Farming in the green belt



Produire en ville
Gardening in the city



Distribuer
Distributing produce



Transformer
Transforming



Valoriser
Reclaiming

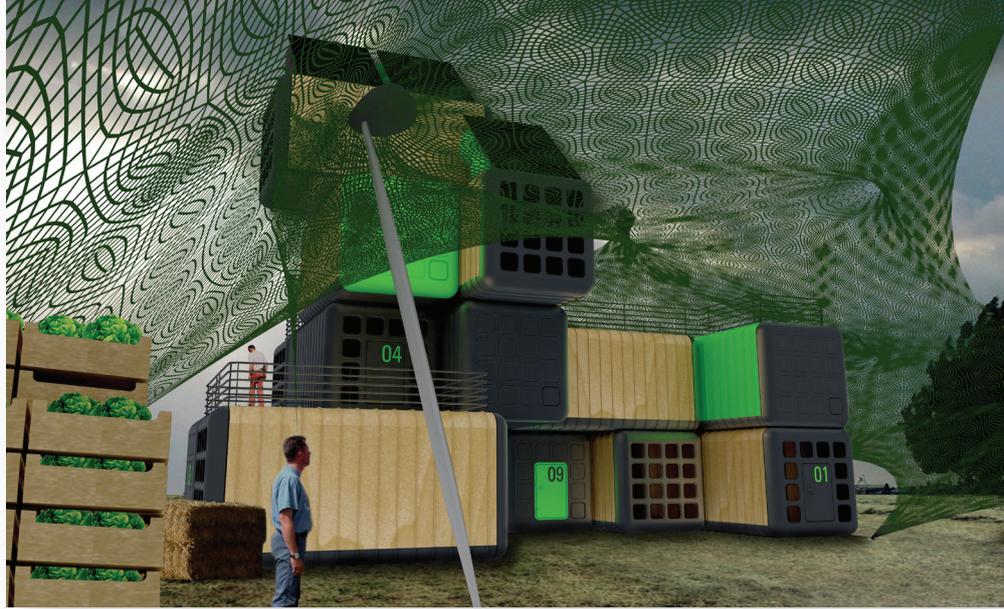
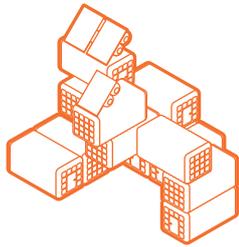


Interconnecter
Connecting Ekovores



lesekovores.com
theekovores.com





PRODUIRE EN CEINTURE VERTE FERME D'URGENCE

Les Ekovores sont organisés en communautés. Ils valorisent les friches en bordure de ville pour une production agricole en polyculture. Ces friches sont louées à des maraîchers et des éleveurs de proximité qui produisent directement pour les quartiers voisins. Les Ekovores y implantent des 'FERMES D'URGENCE'. L'urgence s'explique car, pour créer une véritable filière locale opérationnelle, il est nécessaire d'installer une ceinture verte constituée de centaines de fermes maraîchères, en quelques années. La préfabrication est donc très adaptée à ce type de problématique. Ces FERMES sont constituées de plusieurs modules qui s'installent simplement en quelques jours, sur des fondations légères, au moyen d'engins de levage.

Les Ekovores proposent leur aide pour : le bornage de l'exploitation, l'édification des velums chapiteaux, l'installation des modules-fermes. Les rez-de-chaussées sont constitués de vestiaires, sanitaires, bureau, réserves, office et cages d'escalier. Les étages sont réservés au logement, cuisine, terrasse, sanitaires, séjour, chambres et salle de bain. Une station météo et des capteurs solaires pour production d'eau chaude équipent les toits.

Un vaste vélum étanche crée une seconde peau et recouvre l'ensemble de la ferme pour préserver des excès du soleil. Ce chapiteau offre les fonctions d'abris pour permettre le stockage du matériel et des productions.

FARMING IN THE GREEN BELT STAND-BY FARM

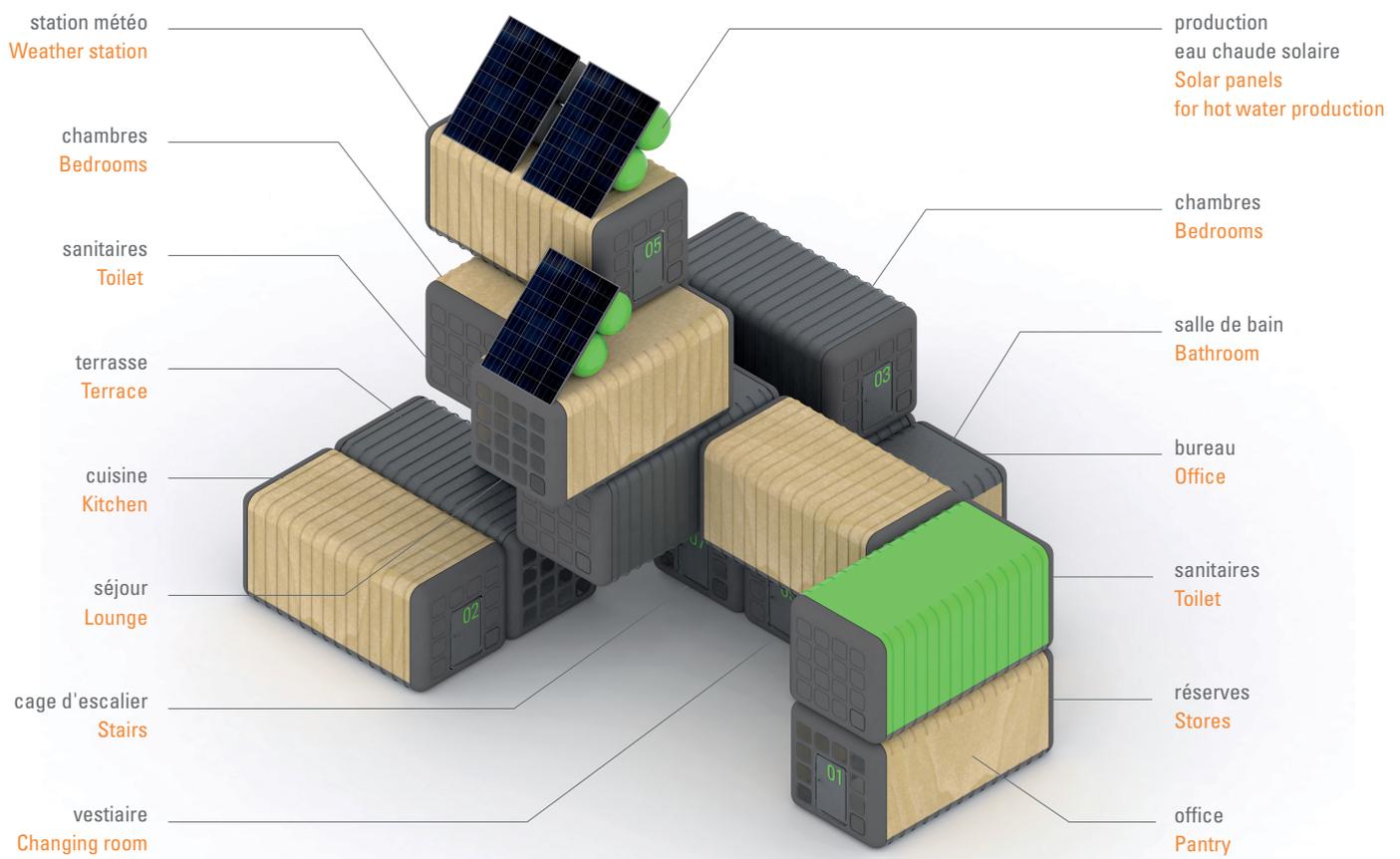
The Ekovores operate via a community based approach. They reclaim uncultivated land around towns for mixed farming, leasing it to locally-based market gardeners and livestock breeders producing directly for neighbouring districts. The Ekovores set up STAND-BY FARMS. The reason for producing quick-assembly farms is that to create a genuine and operational local system, it is necessary to set up a green belt made up of hundreds of market gardening farms, within a period of several years. Prefab modules are a well-adapted solution to this challenge.

The STAND-BY FARMS are made up of several pre-fabricated modules installed quickly in the space of a few days using lifting machinery.

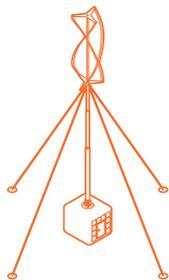
The Ekovores offer their help for: boundary marking the farm, erecting velums and marquees, installing farm module. The ground floors are made up of: a changing room, a toilet, an office, stores, a pantry, stairs. The upper floors are for accommodation. Kitchen, terrace, toilet, lounge, bedrooms, bathroom. A weather station and solar panels for hot water production are integrated into the roof.

A vast waterproof 'second skin' velum covers the entire farm protecting it from excessive heat and sheltering stored equipment and produce.





 fermes d'urgence
stand-by farms



PRODUIRE EN CEINTURE VERTE MODULE ÉLECTRIQUE ÉOLIEN

Les Ekovores équipent leurs fermes d'urgence de MODULES ÉLECTRIQUES ÉOLIENS à piles à combustible.

Les modules sont installés à proximité et raccordés à la ferme. Ces modules offrent une solution simple et autonome pour stocker l'électricité produite sous forme d'hydrogène grâce au principe d'électrolyse de l'eau.

Ce principe de pile à combustible, maintenant bien connu, consiste à convertir en électricité l'énergie libérée par la réaction de l'hydrogène avec l'oxygène.

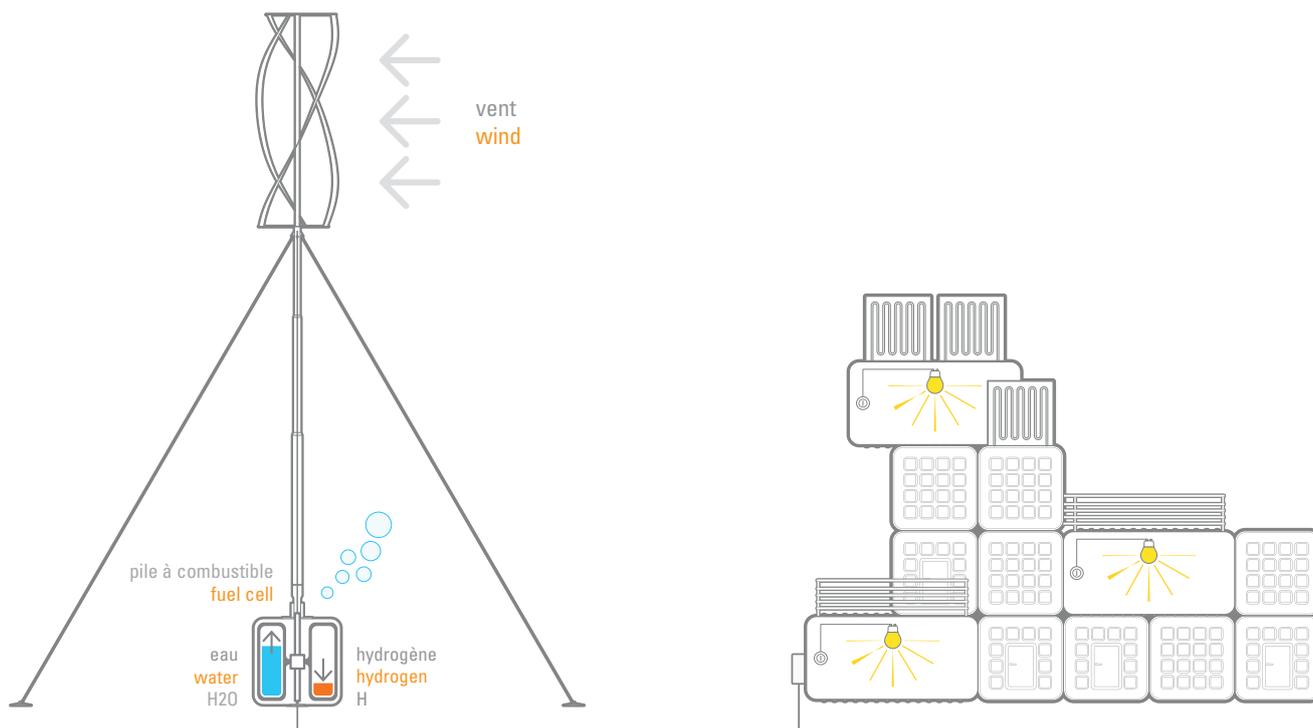
À la sortie, de l'eau, du courant électrique, et une ferme autonome !

FARMING IN THE GREEN BELT FUEL CELL POWERED ELECTRIC WIND TURBINE MODULES

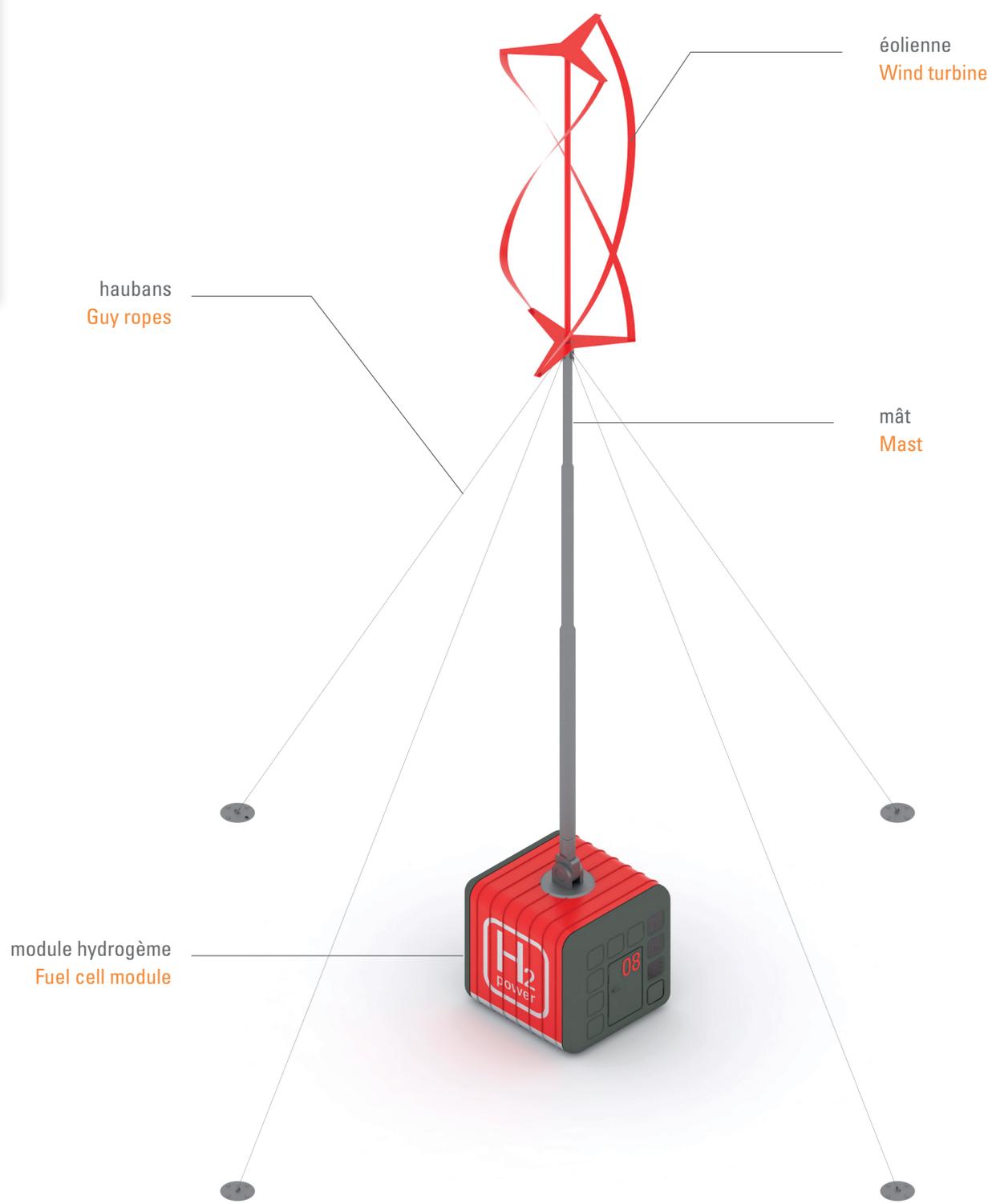
FUEL CELL POWERED ELECTRIC WIND TURBINE MODULES are set up near by and hooked up to the farm. These modules offer a simple and independent solution for storing the electricity produced in the form of hydrogen, thanks to the principle of water electrolysis.

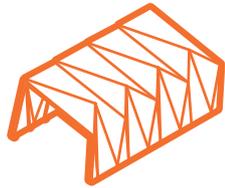
The fuel cell principle involves converting the energy released by the hydrogen / oxygen reaction into electricity.

The outcome is water, electrical current and an energy independent farm!



V module électrique éolien
fuel cell powered electric
wind turbine modules





PRODUIRE EN CEINTURE VERTE SERRE MARAÎCHÈRE

FARMING IN THE GREEN BELT HORTICULTURE GREENHOUSES

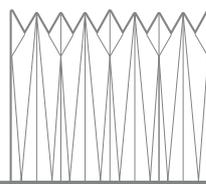
Les **SERRES MARAÎCHÈRES** sont judicieusement orientées sur la parcelle pour capter le soleil.

Faites de toiles et de tubes articulés, elles peuvent, tel un soufflet d'accordéon, s'ouvrir et se fermer pour ventiler convenablement la production maraîchère.

Ainsi, pour préparer les semis, pour gagner quelques mois de production et éviter les gelées tardives, cette serre de construction économique, est l'outil indispensable du maraîcher Ekovore.

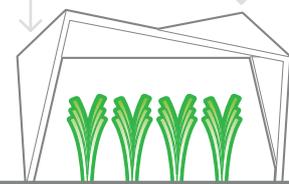
HORTICULTURE GREENHOUSES are carefully placed on the land to best harness the sunshine. Made of canvas and articulated tubes, they open and close like a concertina to provide adequate ventilation for the produce.

As a result, to prepare seeding, save on several months' farming and avoid late frosts, this cheap to build greenhouse is the key tool of the Ekovore market gardener.

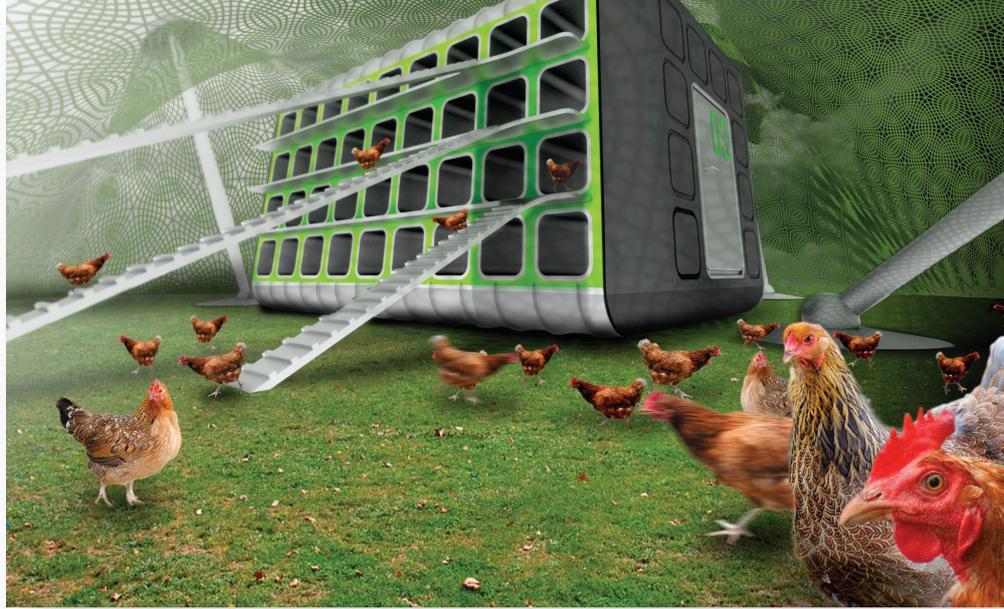


Canvas

Articulated tubes



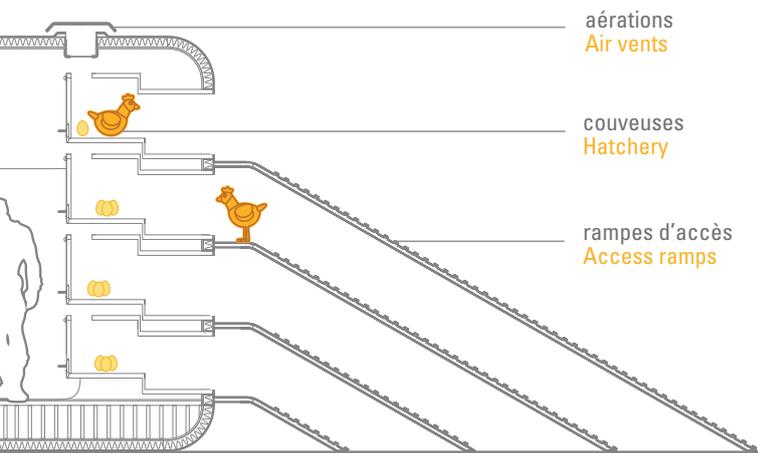
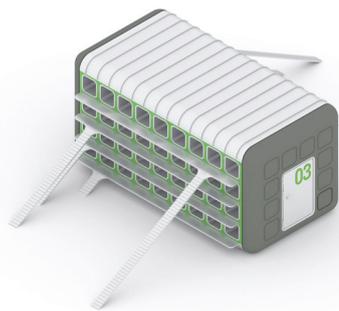
serre accordéon ouverte
open 'concertina' greenhouse



PRODUIRE EN CEINTURE VERTE POULAILLER

Des MODULES POULAILLERS complètent la panoplie fermière et offrent à l'agriculteur un appoint financier non-négligeable par une belle production d'oeufs.

L'éleveur d'excellence Ekovore souhaite pour ces poules le must en matière de logement gallinacé. Le module paysan inoxydable accueille 64 poules. Les résidentes disposent d'une alvéole confortable pour pondre, accessible par une rampe. Ce duplex douillet offre une vue imprenable sur la basse cour et ses filets.

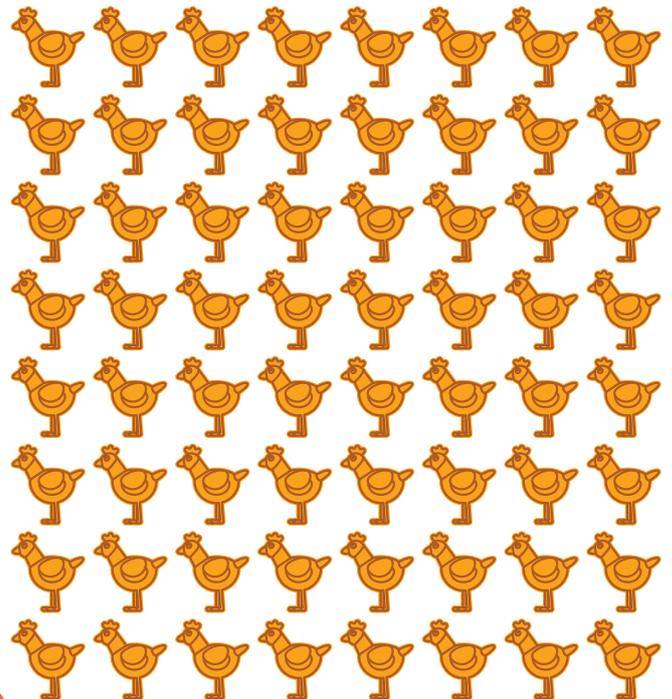


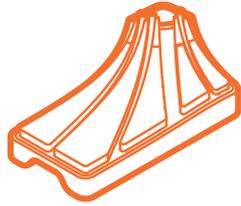
FARMING IN THE GREEN BELT HEN HOUSE MODULE

Hen house modules round off the farm, offering the farmer a non-negligible revenue source via egg production.

Ekovore breeders want their hens to have the best hen coop. The non-corrodible farming module houses 64 hens, with comfortable laying boxes accessed by a ramp. This cosy two level module offers an unbeatable view of the chicken run and its netting.

64





PRODUIRE EN VILLE JARDINS FAMILIAUX FLOTTANTS

Les Ekovores cultivent des JARDINS FAMILIAUX FLOTTANTS. Ces barges-potagers qui habillent les rives de Loire permettent la production de légumes et l'échange de savoir-faire au cœur de l'agglomération. Ils se combinent et se juxtaposent les uns aux autres le long des rives pour profiter pleinement du soleil et créer un vaste paysage maraîcher sur l'eau.

Ces lopins sont attribués aux jardiniers amateurs. Chacun peut ainsi découvrir en ville l'art du potager. Équipés de serres dépliantes, les plantations seront protégées du gel et des intempéries.

Attention, l'eau d'arrosage étant directement prélevée dans la Loire, il est recommandé d'arroser à marée descendante, car la salinité de l'eau dans l'estuaire peut être contre-indiquée pour certaines cultures.

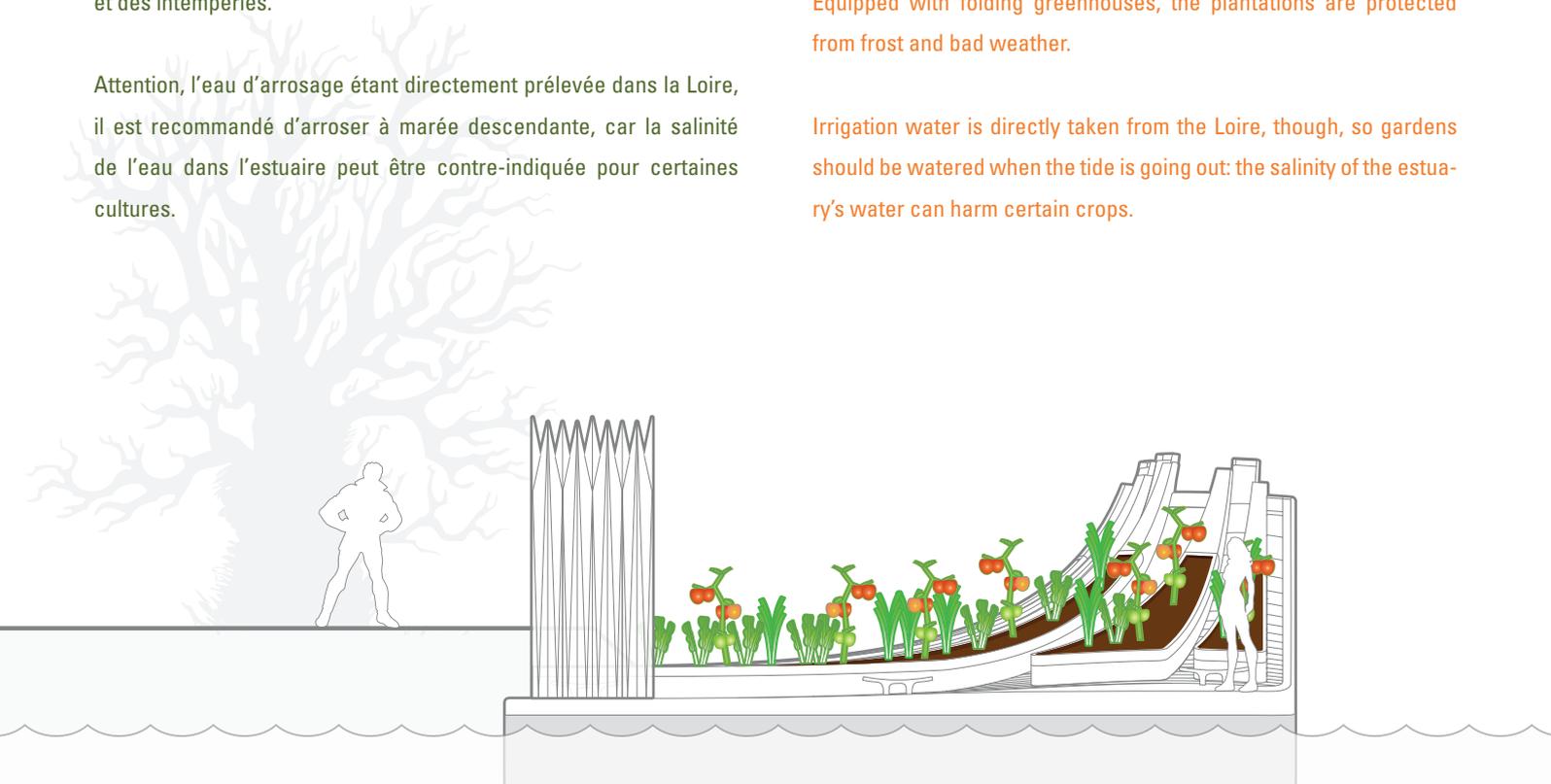
GARDENING IN THE CITY FLOATING FAMILY GARDENS

The Ekovores grow FLOATING FAMILY GARDENS. These barge/vegetable gardens along the Loire's banks enable vegetable production and know-how exchange in the city centre. Combined or adjacent, set along the river's banks, taking maximum advantage of the sun's rays, they create a vast horticultural landscape on the water.

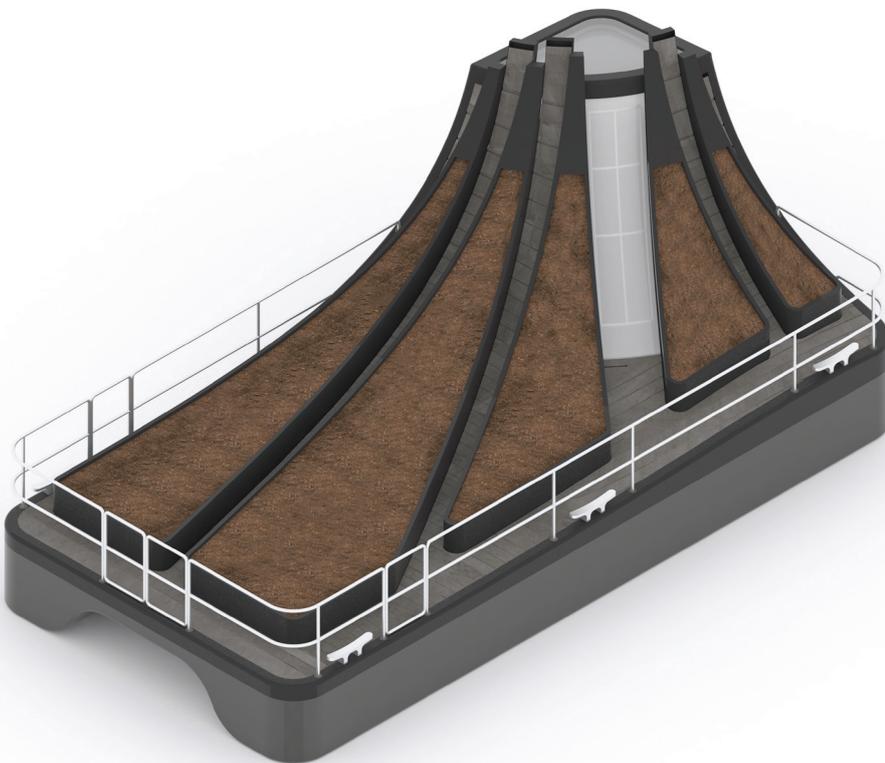
Assigned to amateur gardeners, they mean anyone in the city can discover the art of vegetable gardening.

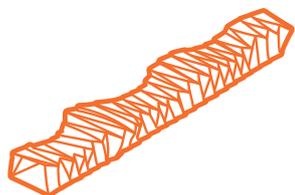
Equipped with folding greenhouses, the plantations are protected from frost and bad weather.

Irrigation water is directly taken from the Loire, though, so gardens should be watered when the tide is going out: the salinity of the estuary's water can harm certain crops.



✓ jardins familiaux flottants
Floating family gardens





PRODUIRE EN VILLE SERRE-TUNNEL

Les Ekovores installent des SERRES TUNNEL pour pratiquer une déambulation maraîchère bucolique le long des rives de Loire.

La voie sur berge a fait long feu, il est temps d'une reconquête 'Ekovore' par des circulations douces sur cet espace!

La serre tunnel s'inspire de la signalisation lumineuse des tunnels autoroutiers pour interdire ou autoriser la circulation sur certaines voies.

Les jardiniers peuvent ainsi travailler sereinement dans les allées alors que le cheminement des promeneurs s'effectue sur les voies adjacentes.

Chacun peut ainsi faire son footing au milieu des efflorescences de thym, de basilic et de céleri.

Équipements installés sur les berges de Loire, territoire inondable, ce 'submersible' maraîcher s'accommode des fureurs du fleuve pour offrir, le reste du temps un territoire de production inédit.

GARDENING IN THE CITY TUNNEL GREENHOUSES

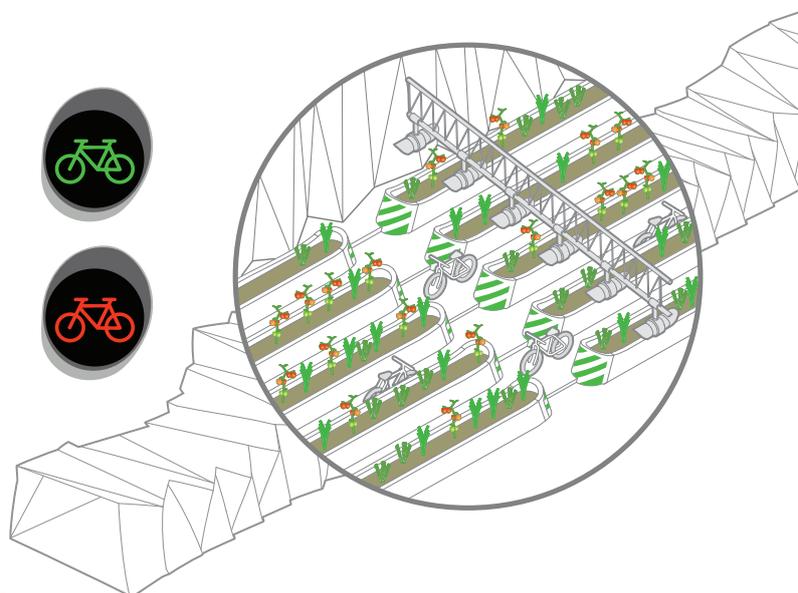
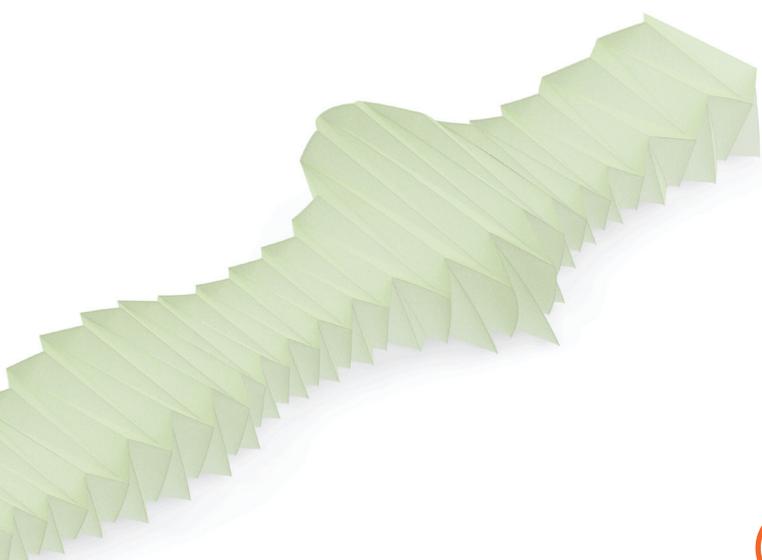
The Ekovores install TUNNEL GREENHOUSES forming a horticultural pastoral promenade along the Loire's banks.

Time's up for the riverside expressways; now's the time for the Ekovores to claim them back via soft mobility initiatives!

The tunnel greenhouses copy motorway tunnel traffic lights, forbidding or allowing movement along certain aisles.

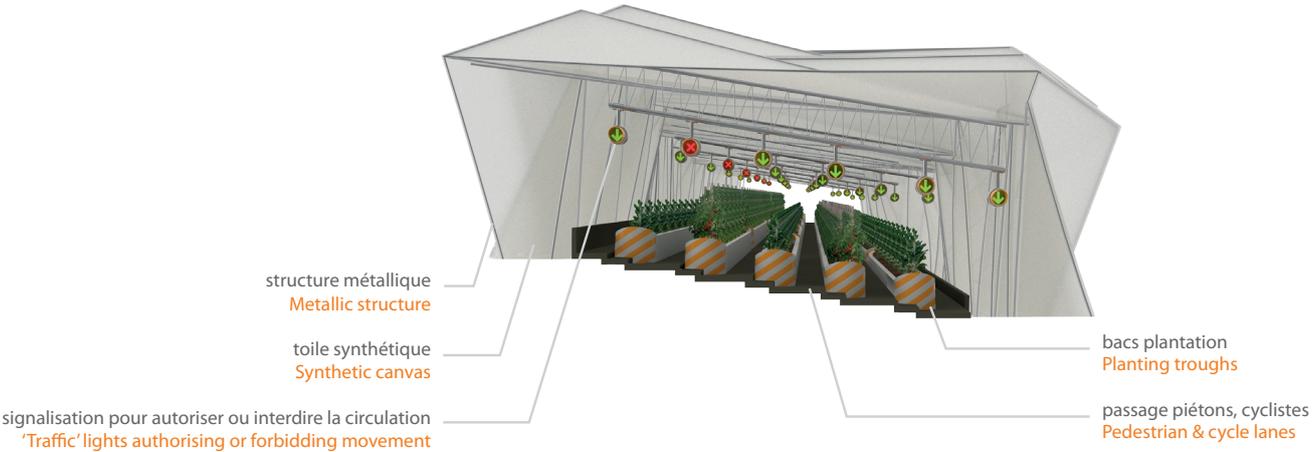
Gardeners can thus work in peace whilst passers-by use adjoining aisles, so everyone can jog amidst scents of thyme, basil and celery.

Installed on the Loire's banks, on flood plain land, this 'submersible' market garden adapts to the river's fury to offer a unique production area the rest of the time.





A serre tunnel
Tunnel greenhouse





PRODUIRE EN VILLE RUCHE DE VILLE

Les Ekovores installent des RUCHES DE VILLE pour accueillir les abeilles dans les quartiers.

Plantées au coeur des ronds-points, ces ruches sur pilotis articulés sont installées à bonne hauteur sur le domaine public dans des espaces qui peuvent être bordés de haies. Ces ruches offrent un refuge aux abeilles dont l'existence est dangereusement menacée par l'utilisation des pesticides en zone rurale.

L'urbapiculteur, revêtu de sa combinaison, chausse ses échasses pour aller cueillir son miel. Il peut aussi choisir de rester au sol en manipulant le mât-pantographe comme il le ferait avec une lampe d'architecte géante. Gelée royale, gâteaux de miel deviennent accessibles localement.

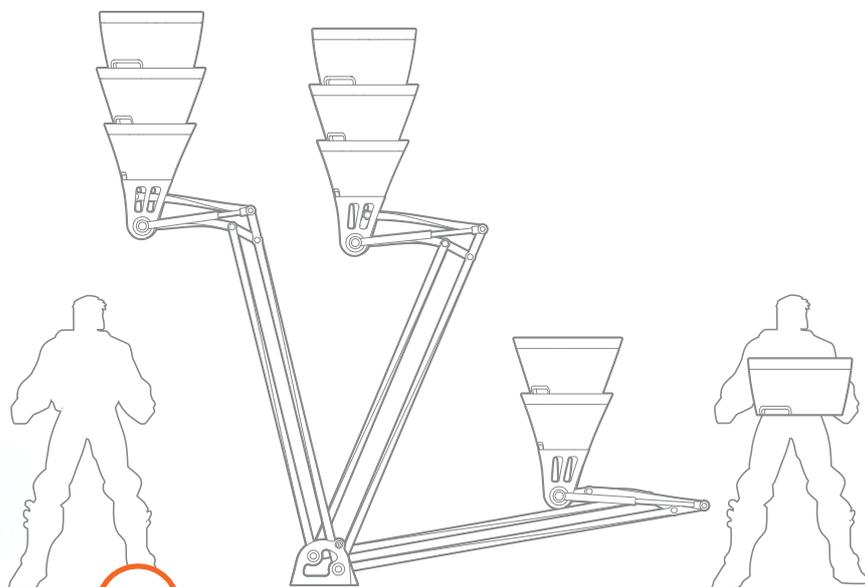
Butiné dans les jardins, dans les parcs et le long des boulevards arborés, ce miel «toutes fleurs de ville» est centrifugé et conditionné dans les mielleries de quartier, puis écoulé sur les marchés locaux.

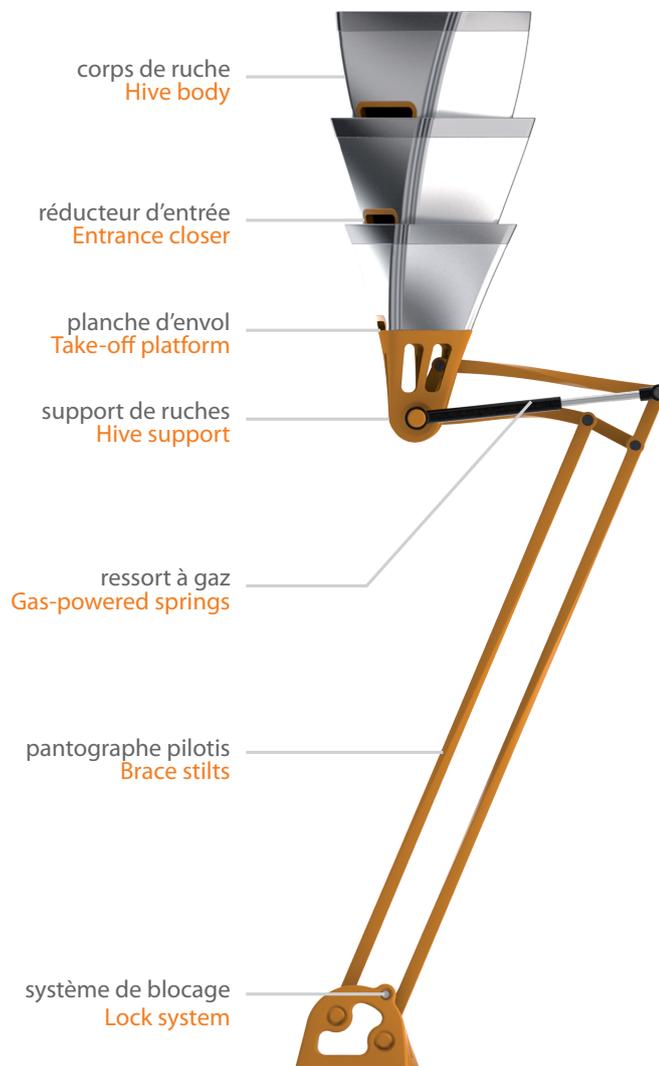
PRODUCTION IN THE CITY URBAN HIVE

The Ekovores set up URBAN HIVES to welcome bees to their districts. Sited on public roundabouts, these hives sit on stilts, offering a refuge to bees whose existence is mortally threatened by pesticide use in rural areas.

Urban bee-keepers in their overalls use stilts to harvest the honey. He or she can also stay at ground level and use the brace stilts to move the hives, in a similar way to a giant architect's lamp. Queen bee jelly and honey cakes can be obtained by local inhabitants.

With pollen foraged from gardens, parks and tree-lined boulevards, this urban wild honey is centrifuged and packaged in local honey shops, then sold at local markets.





maintenance des ruches
Maintenance of hives



collecte du miel
Collection of honey

**Association
des Urbapiculteurs**
Association of urban bee-keepers

rémunération
Payment



**conditionnement
et distribution du miel**
Packaging and distribution of honey

Citadins
City/town dwellers



DISTRIBUER REMORQUE AMAP

Les Ekovores proposent des équipements adaptés aux AMAPS*. La distribution en circuit-court s'organise autour d'une livraison hebdomadaire de fruits et légumes moyennant un engagement sur 6 mois ou 1 an. Le maraîcher et son camion de livraison se présentent à heure convenue sur le lieu de distribution. Deux à trois Amapiens* vont composer les paniers selon la répartition prévue. Rares sont les Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne qui disposent de locaux. C'est pourquoi les Ekovores ont imaginé un module d'accueil et de préparation des paniers. Ce 'MODULE AMAP*' attelé à la camionnette se déploie et offre un abris et une table pour la pesée. Cet équipement génère un moment de sociabilité où chacun prend le temps d'échanger avec ses voisins.

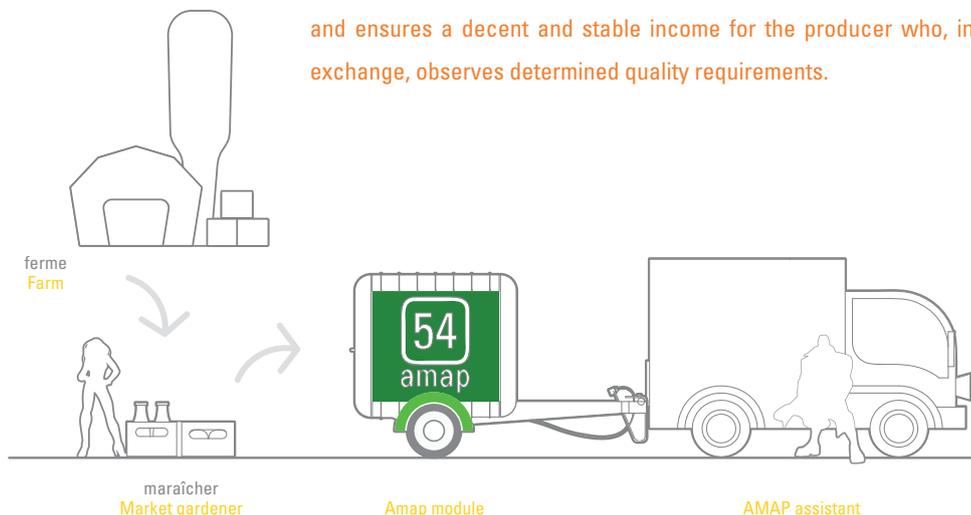
*AMAP : 'Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne' Système d'achat groupé de denrées alimentaires en circuit-court. Un contrat lie un groupe de mangeurs à un agriculteur pour un approvisionnement périodique en légume, poisson... Ce système supprime les intermédiaires et assure ainsi un revenu stable et décent au producteur qui, en échange, respecte un cahier des charges de qualité.

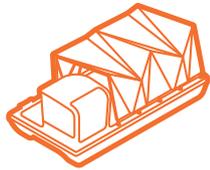
*Amapien : membre d'une AMAP

DISTRIBUTING PRODUCE AMAP TRAILER

The Ekovores propose SPECIAL AMAP FACILITIES. This short channel distribution is based around a weekly delivery of fruit and vegetables in return for a commitment over a 6 month or 1 year period. The producer's delivery truck arrives at the agreed time at the distribution venue. Two to three AMAP members make up the baskets according to the amounts to be distributed. Few "Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne" (AMAP, the French version of community supported farming) have access to premises, so the Ekovores have designed a module for welcoming members and preparing baskets. This 'AMAP MODULE'* attached to the truck unfolds offering shelter and a table for weighing, a piece of equipment conducive to sociability, so everyone can take time to chat to one another.

*AMAP: 'Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne' (the French version of community supported farming) is a grouped purchasing system for foodstuffs based on a short supply channel. A contract binds a group of eaters to farmers/producers for periodical supply of vegetables, fish, etc. This system removes intermediaries and ensures a decent and stable income for the producer who, in exchange, observes determined quality requirements.





DISTRIBUER BARGE MARCHÉ

Les Ekovores ont imaginé des BARGES – MARCHÉS pour transporter et distribuer au fil de l’eau la production des maraîchers.

L’Erdre est une rivière qui relie la commune de Nort-sur-Erdre à la ville de Nantes. De nombreux territoires agricoles bordent cette rivière. Il y a donc une opportunité réelle à saisir pour l’acheminement des denrées. Pour éviter les ruptures de charges dissuasives, les barges sont conçues pour former un marché flottant lorsqu’elles sont à quai. Ainsi, il n’y a pas de montage-démontage du stand, ni de débarquement des productions, le client déambule directement sur la barge transformée en marché flottant. L’environnement immédiat du marché n’est plus encombré par les camionnettes de livraison. En quelques heures le marché lève l’ancre pour se reformer à quelques encablures dans un quartier voisin. Peu à peu, les barges se vident de leurs fruits et légumes frais et produits transformés, puis se chargent de containers de composts et autres matières fertilisantes issues des toilettes sèches publiques. Lors de sécheresses, les citernes d’eau pluviales peuvent être réacheminées au moment du retour vers les campagnes.

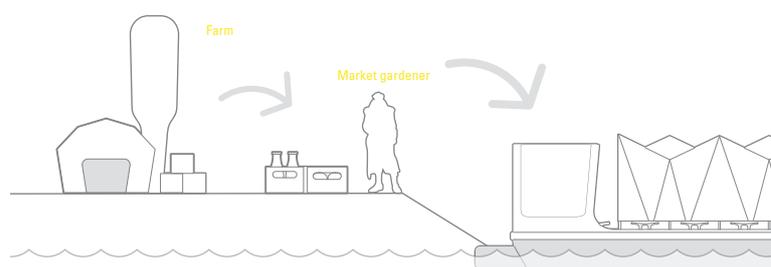
Actuellement impropre à la baignade, l’Erdre est victime des pollutions agricoles induites par un taux de nitrates excessif. Pour encourager les agriculteurs aux saines pratiques agricoles et par conséquent limiter l’érosion et améliorer les eaux du bassin versant, la collectivité a décidé d’équiper les agriculteurs volontaires de barges-marchés.

DISTRIBUTING PRODUCE MARKET BARGE

The Ekovores have designed MARKET – BARGES for transporting and distributing vegetables produced.

The River Erdre links the town of Nort-sur-Erdre to Nantes, bordering on lots of agricultural land and is a genuine and feasible means for transporting produce. To avoid time-consuming intermediate re-loading, the barges are designed to be floating markets when docked, meaning no need for erecting and dismantling stands, or unloading produce. The customer has direct access to the barge transformed into a floating market. The immediate vicinity of the market is not congested with delivery trucks. Within a few hours, the market weighs anchor before stopping in another neighbouring district. The barges are progressively emptied of their fruits, vegetables and transformed produce, then load containers of compost and other fertilising agents from public dry toilets. During droughts, rainwater tanks can be transported back to the parched countryside.

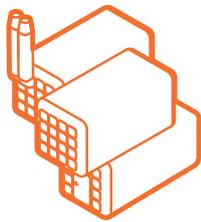
Currently unsuitable for swimming, the River Erdre has suffered from agricultural pollution caused by excessive use of nitrates. To encourage farmers to use sustainable farming practices and as a result limit erosion and improve the water in the catchment area, the authorities have decided to equip willing farmers with market-barges.





▲ Pour éviter les ruptures de charges dissuasives, les barges sont conçues pour former un marché flottant lorsqu'elles sont à quai. Ainsi, il n'y a pas de montage-démontage du stand, ni de débarquement des productions, le client déambule directement sur la barge transformée en marché flottant.

To avoid time-consuming intermediate re-loading, the barges are designed to be floating markets when docked, meaning no need for erecting and dismantling stands, or unloading produce. The customer has direct access to the barge transformed into a floating market.



TRANSFORMER CONSERVERIE DE QUARTIER

Les Ekovores installent des CONSERVERIES DE QUARTIER. Elles sont édifiées au moyen de modules inoxydables aux normes sanitaires les plus strictes. Ces conserveries prennent place dans les délaissés urbains et profitent de la proximité des marchés.

Jeter, gâcher, gaspiller, sont des verbes interdits. En fin de marché, il n'est plus permis de détruire ou d'abandonner des fruits et légumes partiellement abimés. Soigneusement glanés et triés, ils sont équeutés, émincés, hachés, ciselés, pelés, tournés ou concassés. Ils sont ensuite cuisinés sous formes de soupes et autres plats mitonnés pour écouler les surplus saisonniers en précieux bocaux appertisés qui régaleront nos Ekovores hors-saison !

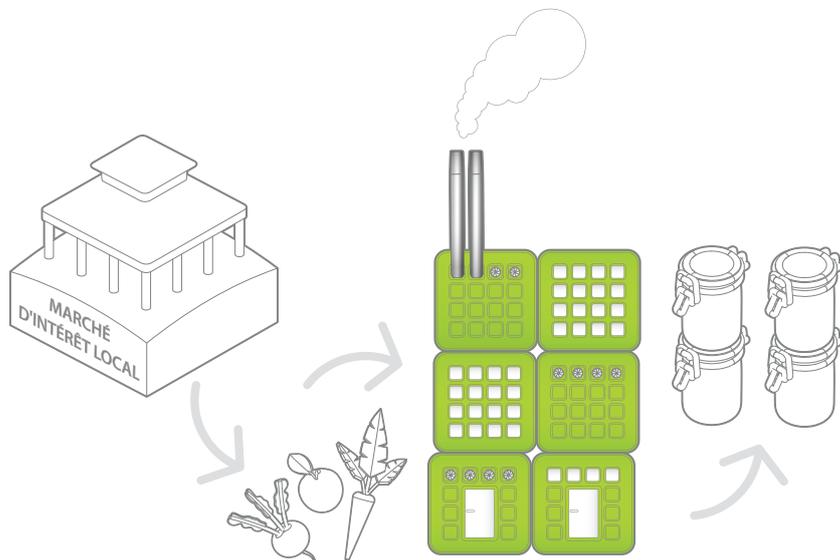
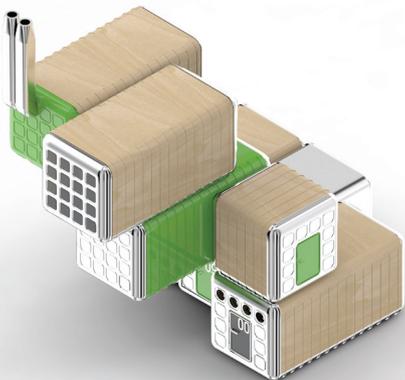
Tantôt fabrique de confitures, de purées, et autres ratatouilles... Ce concentré de savoir-faire et de recettes culinaires relaie les producteurs pour la valorisation et la transformation de leurs productions en produits alimentaires haut de gamme.

TRANSFORMING LOCAL CANNERY

The Ekovores set up LOCAL CANNERIES. They are made of non-corrodible modules compliant with strict hygiene standards. These canneries are set up on derelict urban land near to markets.

Throwing away, spoiling and wasting are forbidden. At the end of a market, destroying or leaving partially damaged fruit and vegetables is not allowed. Carefully collected and sorted, they are stemmed, sliced, shredded, minced, peeled, ground or crushed. They are then made into soups and other slow-cooked dishes to distribute seasonal surplus in precious sterilised jars to the delight of the Ekovores during winter!

Making jams, purées and ratatouille, this wealth of know-how and recipes supports the producers, reclaiming and transforming their produce into luxury foods.





TRANSFORMER LÉGUMERIE

Les Ekovores équipent les collectivités de LEGUMERIES pour offrir fruits et légumes de saison fraîchement cueillis.

Les restaurants d'écoles et de maisons de retraite, généralement anciens, ne disposent pas de cuisines dotés de légumerie. La mise à disposition de MODULES change la donne. Installés de manière temporaire aux abords des bâtiments, ces espaces préfabriqués dans le respect des dernières normes sanitaires en vigueur, donnent, enfin, aux cuisines du lycée un espace de stockage réfrigéré et une LEGUMERIE opérationnelle.

Le producteur en circuit-court peut enfin trouver un débouché stable, à son échelle, avec la restauration collective. Les maraîchers qui s'engagent à produire pour une école ou une maison de retraite, livrent le cuisinier en ultra-frais le jour même sur le lieu de leur consommation.

Pas de séjour prolongé en chambre froide, ni de congélation, ni d'irradiation des aliments, ni de passage en cuisine centrale de ville. Les légumes, les crudités, les salades de fruits, retrouvent leur goût et leur croquant au grand bonheur des fines bouches !

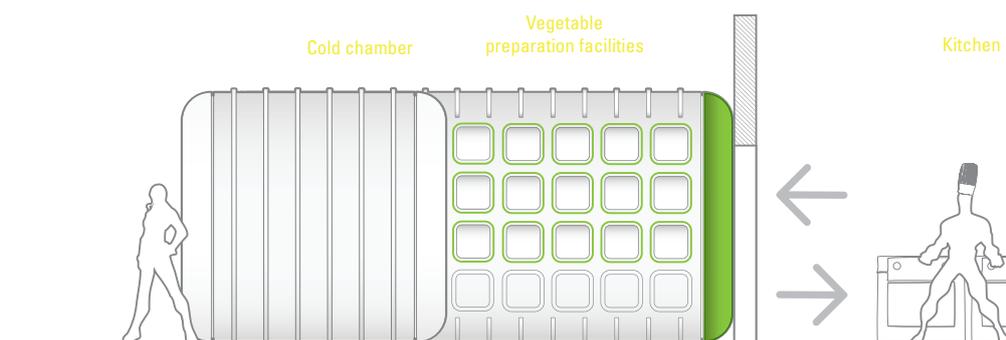
TRANSFORMING VEGETABLE PREPARATION FACILITIES

The Ekovores equip public institutions with VEGETABLE PREPARATION FACILITIES enabling them to provide freshly gathered fruit and vegetables.

School and retirement home canteens, which are often old, do not have kitchens with vegetable preparation facilities. Providing MODULES changes the situation. These temporary, pre-fabricated buildings, compliant with the latest hygiene standards are installed around the buildings, giving high school kitchens refrigerated storage space and operational vegetable preparation facilities.

Short supply channel producers can finally find stable opportunities, suited to their scale, via institutional food services. The vegetable producers who commit to producing for a school or retirement home, deliver ultra-fresh just-picked produce to the place where it is eaten.

No long periods in cold chambers, no freezing, no irradiation and no transport to central kitchens. The vegetables, raw vegetables and fruit salads are exceedingly tasty and crunchy, to the delight of discerning taste-buds!





VALORISER COMPOSTEUR DE QUARTIER

Les Ekovores valorisent en compost les déchets organiques issus des préparations de repas au moyen de COMPOSTEURS DE QUARTIERS.

Les Ekovores savent que la maladie atténuée peut soigner, savante découverte ! La montée en température à 50° - 70° du tas de compost est l'outil d'excellence pour dégrader les composés organiques en humus sans tuer la vie microbienne. Le rapport Carbone Azote 2/3 1/3 est la base de cette alchimie. Depuis la loi 'compost contre nourriture' instituée au tournant des années 10, les ménages Ekovores sont incités à déposer leurs déchets organiques pour obtenir des points de réduction sur leur abonnement AMAP légume*. Les composteurs de quartiers se multiplient car ils sont une véritable monnaie d'échange en nature.

Sous la houlette d'un maître composteur assermenté qui veille à la bonne qualité des déchets compostés, ces dispositifs, ouverts à certaines heures, collectent les précieux déchets organiques des habitants.

Chacun peut ainsi connaître sa production hebdomadaire en consultant son crédit compost sur le site internet lesekovores.com. Le composteur présenté ici est abrité sous un auvent- collecteur d'eau pluviale. L'eau collectée est utilisée pour maintenir un taux d'humidité correct du compost. Cet auvent crée un espace convivial où les passants peuvent échanger quelques minutes.

Les Ekovores ont compris que le système actuel de collecte et d'élimination des déchets avait un coût important pour la collectivité. En moyenne, 30% de chaque poubelle est constituée de déchets organiques valorisables localement et utiles aux maraîchers. Inutile donc d'encombrer les camions poubelles et les incinérateurs.

RECLAIMING DISTRICT COMPOSTER

The Ekovores reclaim organic waste from food preparation by composting it in DISTRICT COMPOSTERS.

The Ekovores know that attenuated diseases can cure, a remarkable discovery indeed! The rise in temperature to 50°C - 70°C of the compost heap is the ideal tool to break down organic components into humus without killing off microbes. The Carbon/Nitrogen ratio 2/3:1/3 is the basis of this alchemy. Since the "compost for food" law enacted at the beginning of the latest decade, Ekovore houses are encouraged to compost organic waste to gain reductions on their subscription to AMAP vegetable schemes. Local composters are starting to pop up everywhere, because they are a genuine bargaining chip in kind.

Under the supervision of an authorised master composter who ensures the good quality of the waste composted, these schemes, open at certain times, collect the inhabitants precious organic waste. Everyone can track their weekly production by checking their compost credit on the lesekovores.com web site.

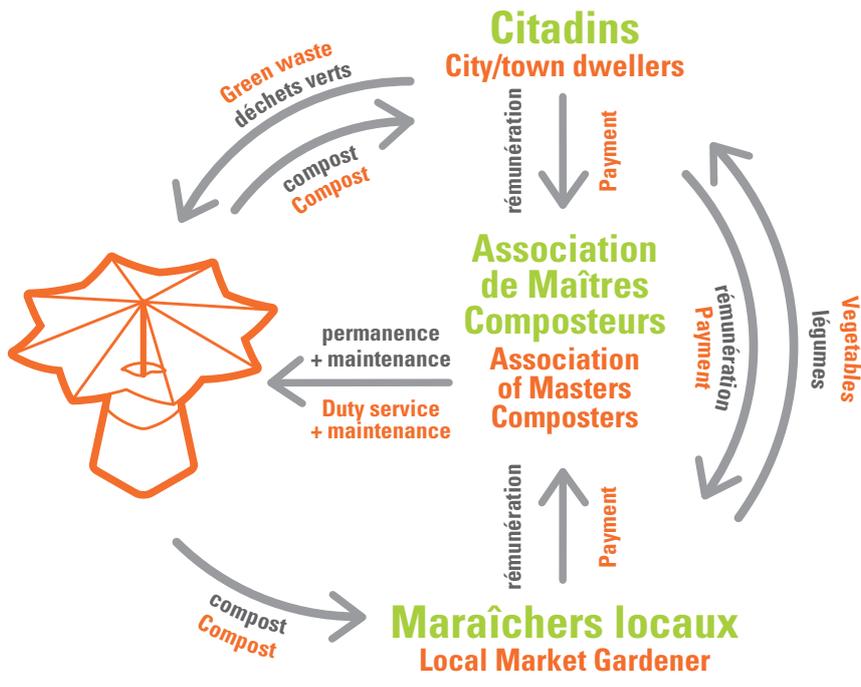
The composter displayed is sheltered under an awning/rainwater collector. The water collected is used to maintain the right level of humidity for the compost. The awning is also a friendly space for people dropping off compost to stop for a brief chat.

The Ekovores can see that the current system for collecting and disposing of waste represents a significant cost for the public authorities. On average, 30% of each dustbin is made up of organic waste that can be reclaimed locally and which is useful for market gardeners. As a result, it is a waste of time cluttering waste disposal trucks and incinerators.





A composteur urbain
District composter





VALORISER TOILETTES SÈCHES PUBLIQUES

Les Ekovores soutiennent l'installation de TOILETTES SÈCHES PUBLIQUES pour valoriser les déjections humaines en fertilisants.

Urines et fèces sont le nouvel or noir des villes. Jusqu'alors vulgairement mélangées aux autres effluents du tout à l'égout : eau grasse et eau savonneuse,... les déjections humaines font l'objet d'un véritable intérêt pour leur potentiel azoté.

La dernière norme HQE-effluents qui impose des toilettes sèches comme standards d'équipements des maisons d'habitation vient d'être étendue aux toilettes publiques.

Ainsi, Monsieur ou Madame Pipi n'a pas pour seule mission la propreté des équipements mais endosse un nouveau rôle, celui de Maître toilette-sèches et assure le transfert des précieux lingots aux convoyeurs chargés de la collecte.

En les séparant très tôt des autres effluents, on élimine à la fois leur traitement coûteux en station d'épuration et l'on dispose de produits fertilisants qui pourront produire un amendement gratuit.

RECLAIMING PUBLIC COMPOSTING TOILETS

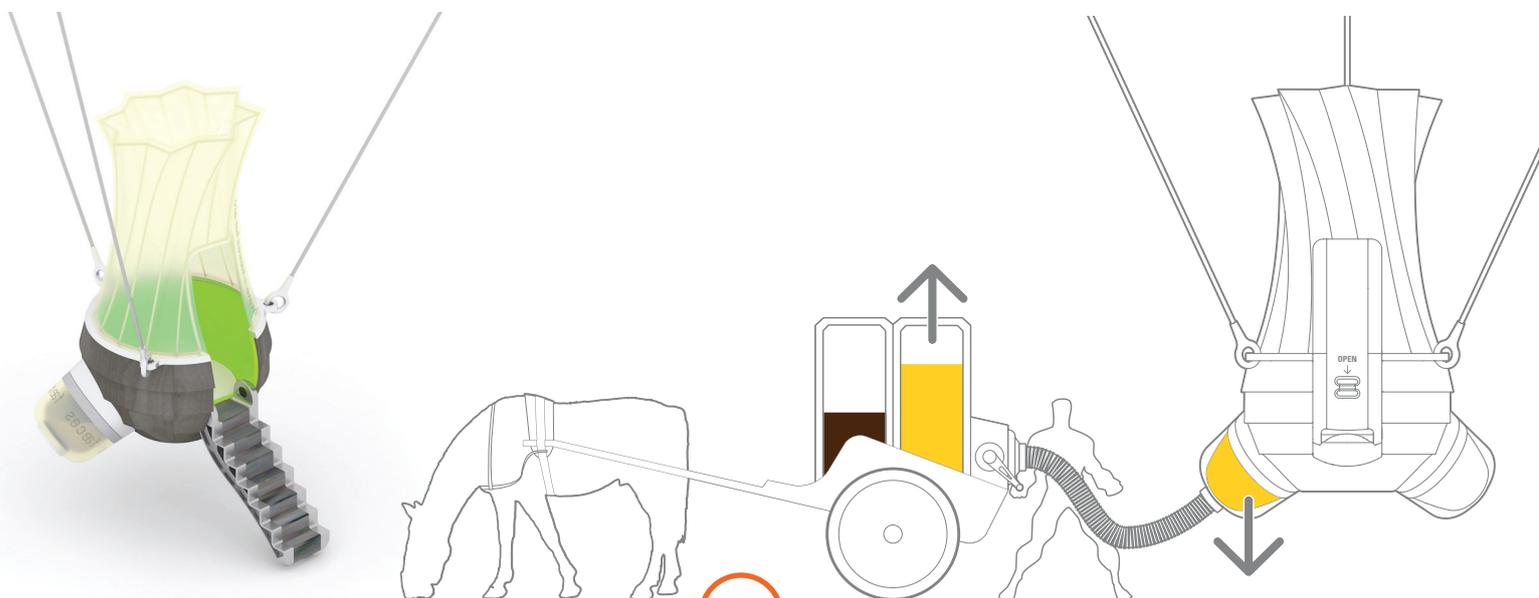
The Ekovores support installing PUBLIC COMPOSTING TOILETS to reclaim human waste as fertiliser.

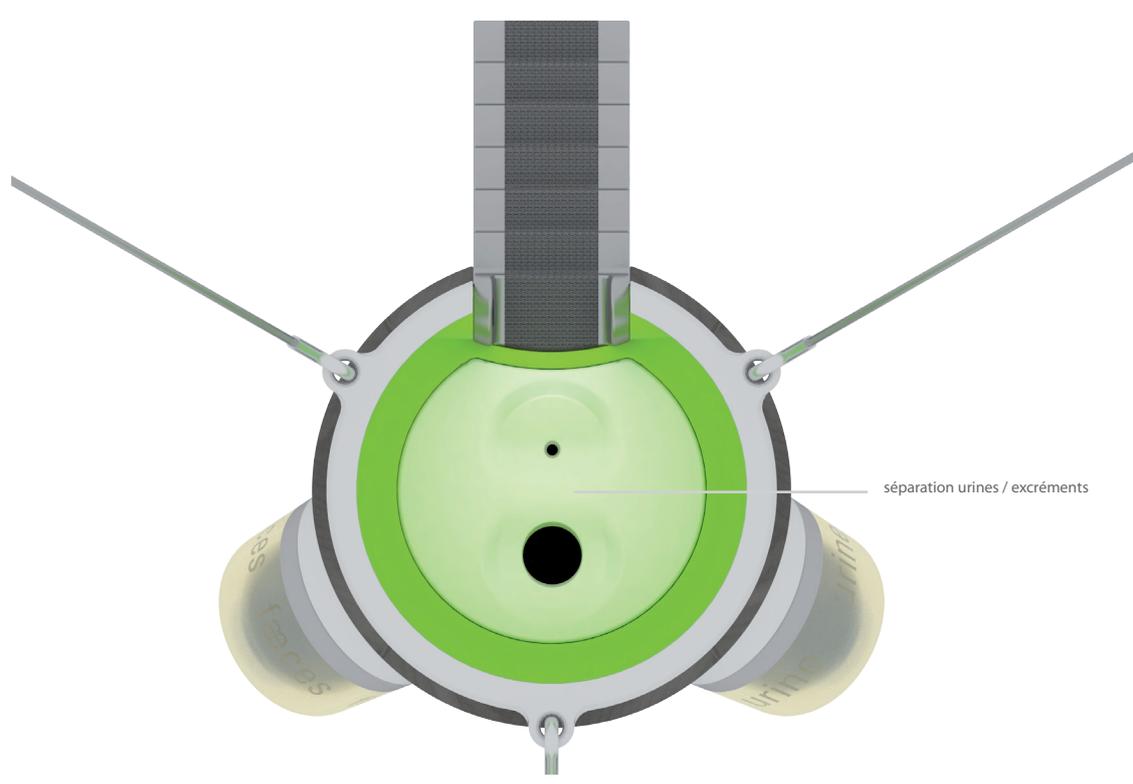
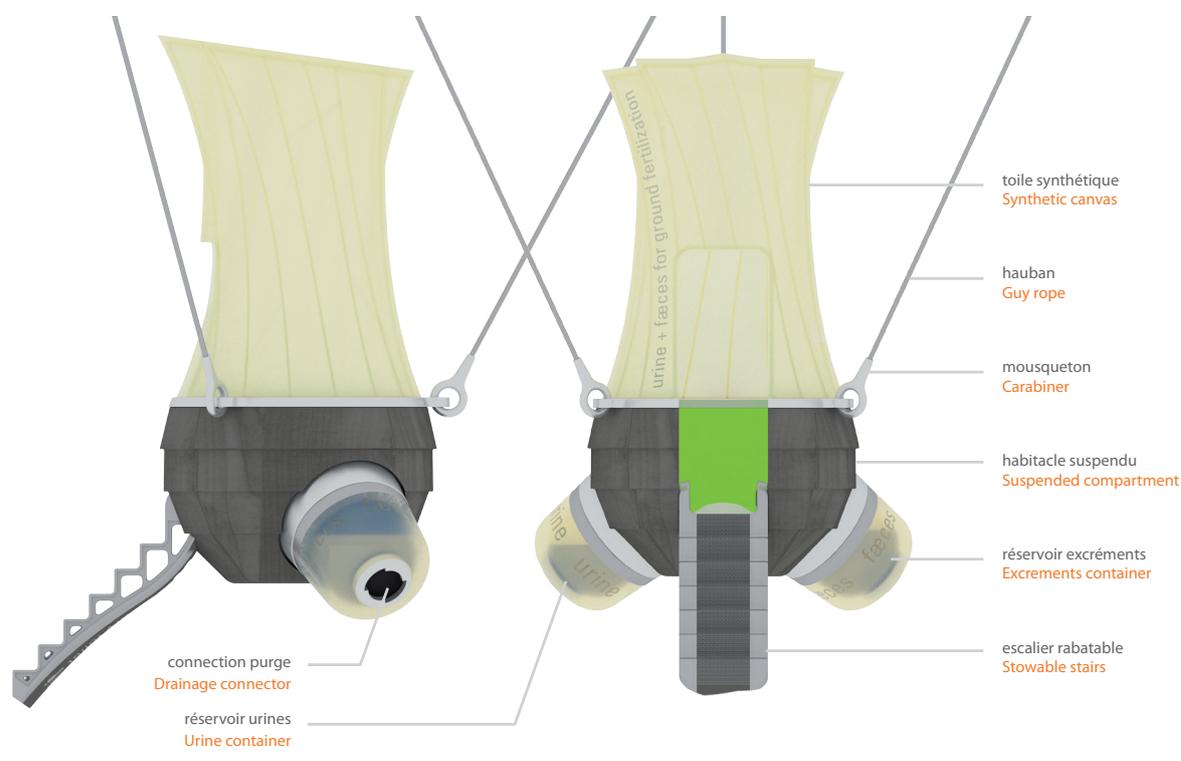
Urine and faeces are the new urban black gold. To date, vulgarly mixed with other effluents in the sewers (dishwater and soapy water, etc.), the nitrogen potential of human waste is raising genuine interest.

The latest HQE-effluents standard which outlines composting toilets as a standard fitting in housing has recently been extended to cover public toilets.

Consequently, toilet cleaners do not simply ensure the cleanliness of the facilities but take on the new role of composting toilet supervisor, ensuring the transfer of the precious 'ingots' to the compost collectors.

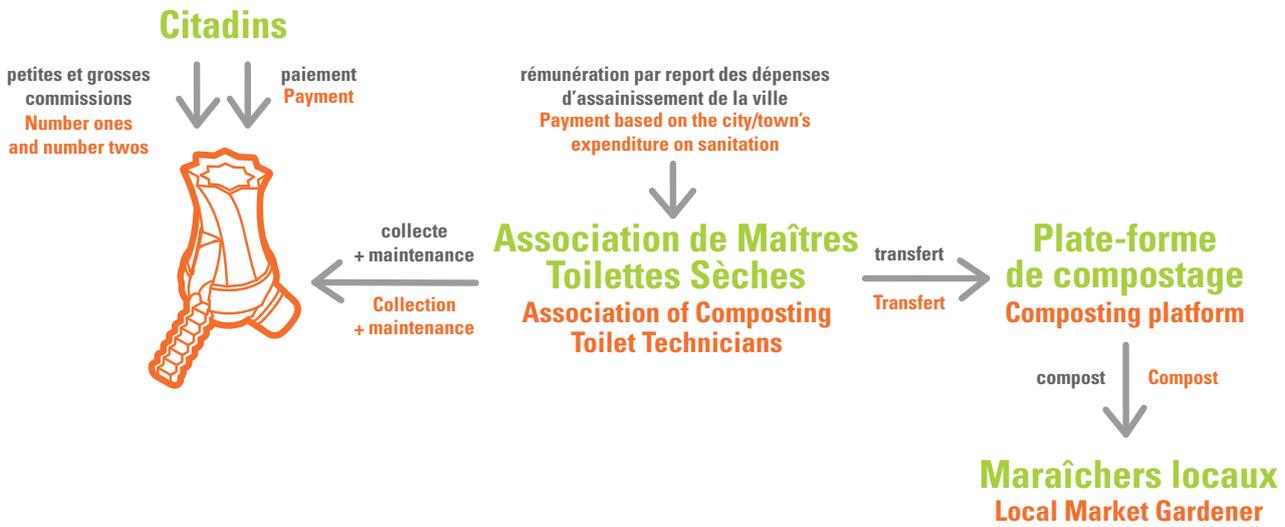
By separating them early from other effluents, their costly processing at sewage plants is avoided. What's more, these fertilising products can be used as a free soil improvement.







A toilettes sèches publiques
Public composting toilets





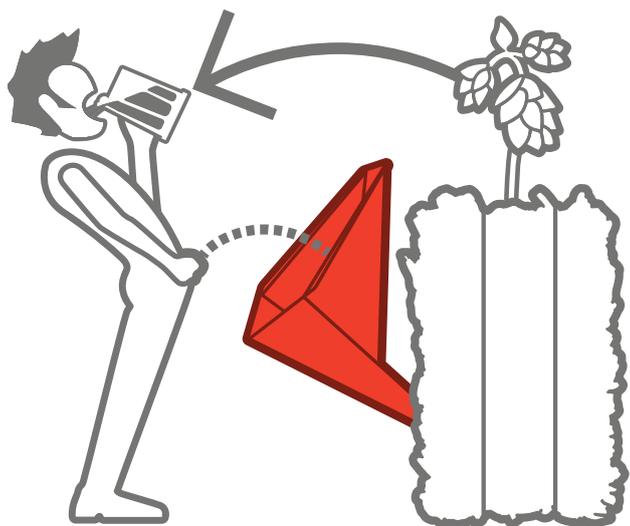
VALORISER URINOIR SEC

Uritonnoir, nom masculin.

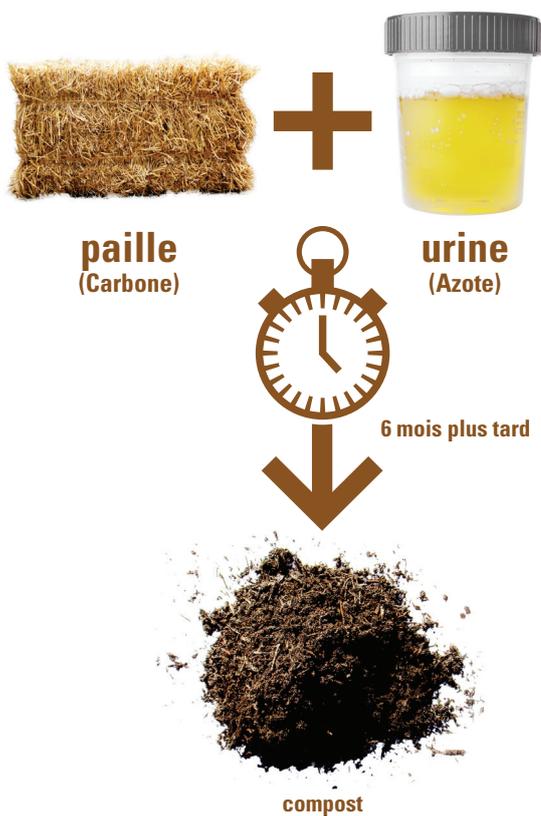
Le terme uritonnoir désigne une installation sanitaire, destinée à être utilisée pour uriner, en position debout. Un uritonnoir est une hybridation de 2 objets usuels, un urinoir et un entonnoir. Ce dispositif est utilisé soit dans les lieux publics lors d'événements festifs (piqué dans des Round-Ballers) soit dans des jardins privés (piqués dans de petites bottes de paille). Un uritonnoir est un ustensile qui permet de remplir d'urine (azote) un volume de paille (carbone) pour être ensuite composté sur 6 mois à 1 an et ainsi valorisé en humus.

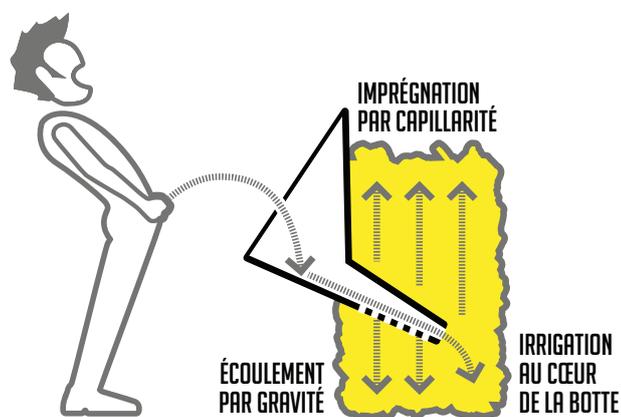
RECLAIMING DRY URINAL

Uritonnoir, french noun. This term refers to a sanitation facility intended to urinate in standing position. An uritonnoir is a hybridization of two everyday products, an urinal and a funnel (literally in french, «urinoir» et «entonnoir»). This system is used either used in public spaces during festive events (slotted into round bales) or in private gardens (slotted into small straw bundles). L'Uritonnoir is an utensil filling a volume of straw (carbon) with urine (nitrogen) in order to compost it during a 6-12 month period and convert it into humus.



L'URITONNOIR
l'urinoir sec





À usage collectif pour une formule festive

Vous êtes organisateurs de festival en plein air ? Vous êtes désireux d'adopter des solutions respectueuses pour l'environnement ? Vous pratiquez la consigne des gobelets et souhaitez en faire davantage ? L'Uritonnoir est une solution simple et efficace pour offrir aux festivaliers un service sanitaire sec et ainsi valoriser les urines en humus. Une fois compostées, elles enrichiront tout naturellement les végétaux alentours. Une fois la balle de paille positionnée, il ne reste plus qu'à piquer vos uritonnoirs et les solidariser à l'aide d'une simple sangle !

VOTRE MISSION : sensibiliser les festivaliers à uriner sec, économiser l'eau de rinçage et valoriser leurs urines.

L'installation d'Uritonnoirs permet de ne plus solliciter les toilettes assises pour les petites commissions masculines et ainsi les maintenir en état de propreté optimale.

Il est possible de personnaliser vos Uritonnoirs en sérigraphiant la zone verticale de messages à dimension pédagogique (l'intérêt de l'association paille + urine), ou par l'identité graphique de votre festival.

Le festival terminé, plusieurs solutions se présentent pour la gestion de votre Round-Baller imprégné d'urine :

- le service des espaces verts de la ville le déplace à l'unité de compostage la plus proche pour leurs usages horticoles.
- le Round-Baller reste à composter sur site. Six mois plus tard, le fumier composté peut-être utilisé par les agriculteurs locaux.
- l'année suivante, il peut également devenir une jardinière géante pour paysager le festival l'année suivante !

À usage personnel pour une formule jardin

Familier du pipi au fond du jardin ?

Ne gaspillez plus ce précieux liquide doré en aspergeant abondamment un support inadéquate ! Valorisez vos urines en humus en uritonnant dans une botte de paille. Six à dix mois sont nécessaires avant de répandre ce fabuleux fumier composté aux pieds de vos arbres et plantes.

Sensibilisez vos amis et vos voisins à ce geste simple et essentiel, respectueux de la nature, en économisant l'eau et en valorisant vos urines !

Collective use for festive configuration

Are you an open-air festival organizer ? Are you wishing to adopt environment-friendly solutions ? Do you consign glasses but would like to do more ?

L'Uritonnoir is a simple and efficient solution providing a sanitation facility to festival fans, and converting urine into compost. Once it is transformed into humus, it will naturally enrich surrounding soil and plants. After the round bale is positioned, simply slot into your Uritonnoirs and set them together with a strap !

Your mission is to raise festival-goers' awareness to dry urination, rinse water saving and urine upcycling.

Setting Uritonnoirs up will relieve sitting toilets from men's number 1s, therefore your facility will be kept optimally clean.

You may customize your Uritonnoirs by silkscreen-printing the vertical zone with pedagogical messages (the interest of straw+urine equation) or with your event's graphic identity.

Once your festival is over, different solutions are available to manage with your round-bale soaked with urine :

- Municipal Garden Services transports it towards the closest composting facility and keeps it for horticultural use.
- The round bale stays and composts on-the-spot. Six months later the manure can be used by local farmers.
- The following year, it can be used as a giant planter to be enjoyed by new festival-goers !

Personal use for garden configuration

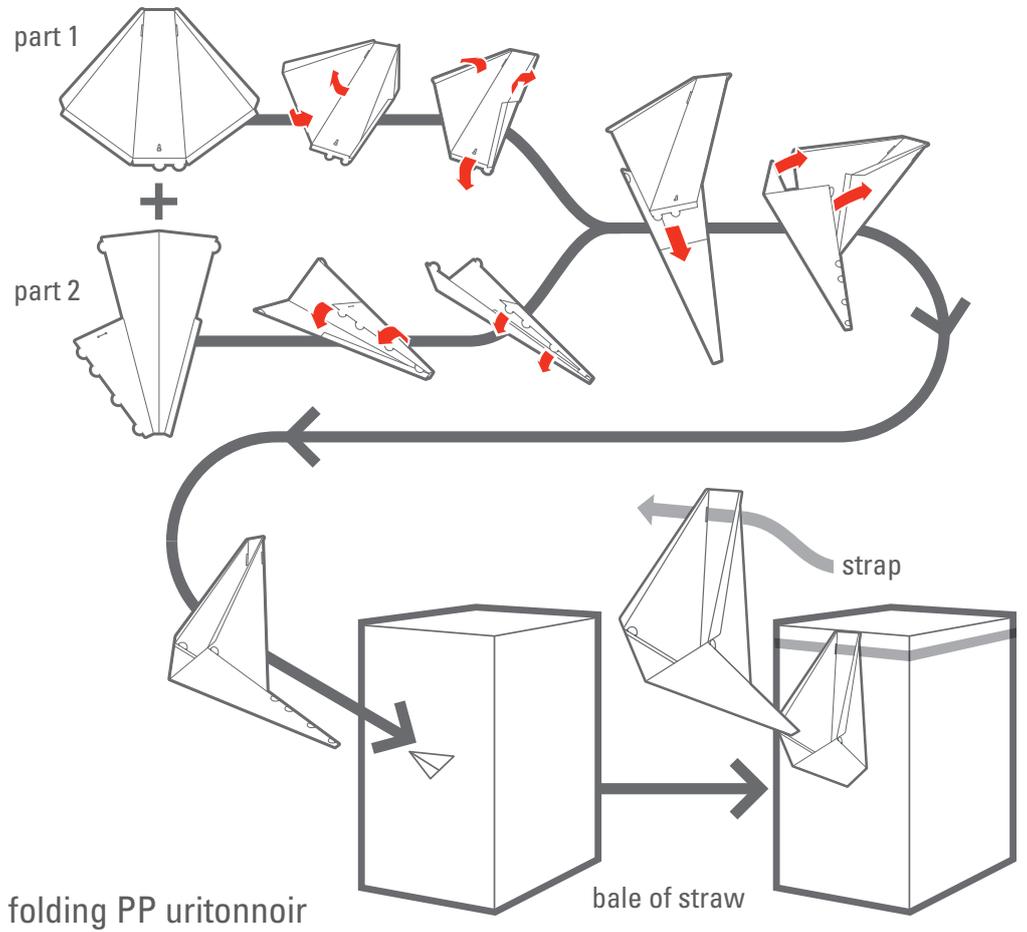
Do you use to go for a number 1 in the back of your garden ?

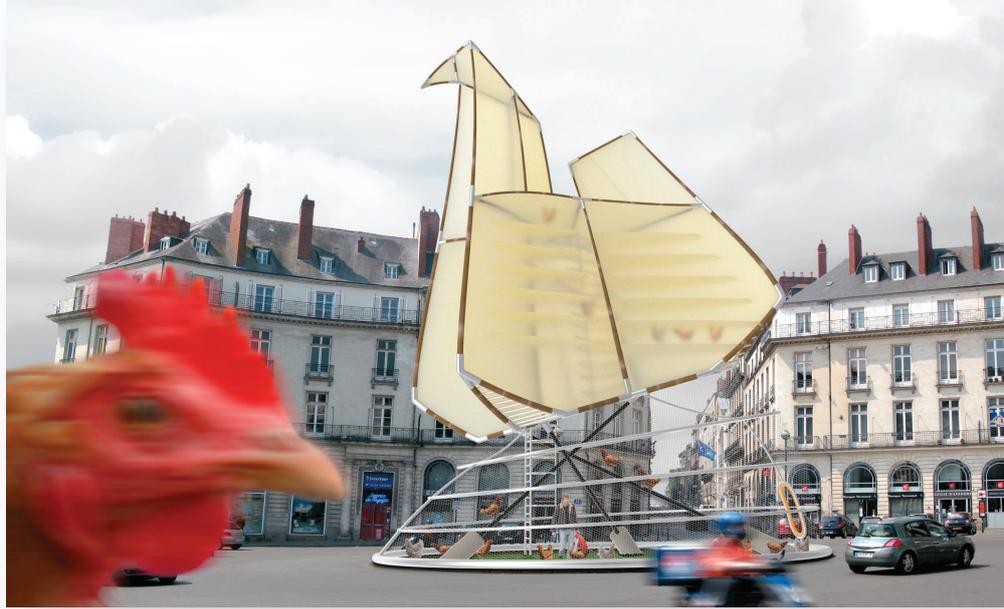
Do not waste this valuable golden fluid by sprinkling inappropriate surfaces ! Convert your urine into humus instead, by «uritonning» in a small straw bundle. About six to ten months only are required before spreading this amazing composted manure around the base of your trees and plants.

Raise your friends' awareness to this simple and essential gesture that respects nature, saves water and upcycles urine !



▲ Urinoir sec
Dry urinal





VALORISER POULLAILLERS URBAINS

Les Ekovores installent des POULLAILLERS URBAINS pour valoriser les fonds d'assiettes en oeufs.

Le coût de la collecte et du traitement des déchets incinérés est important pour la collectivité. Les Ekovores décident de trouver des solutions efficaces pour éviter ces dépenses. Depuis quelques temps déjà, la pesée embarquée et la facturation au poids avait poussé les ménages au tri et à la limitation des déchets à la source.

Ils abandonnent dorénavant les emballages inutiles dans les magasins afin de limiter leurs dépenses.

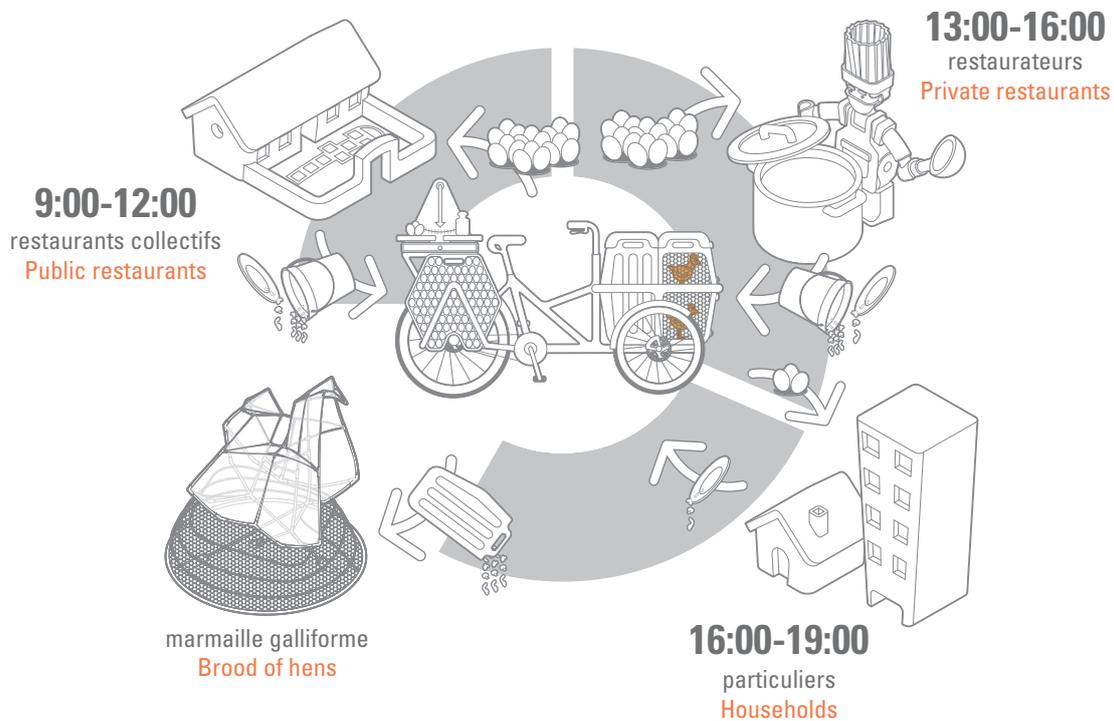
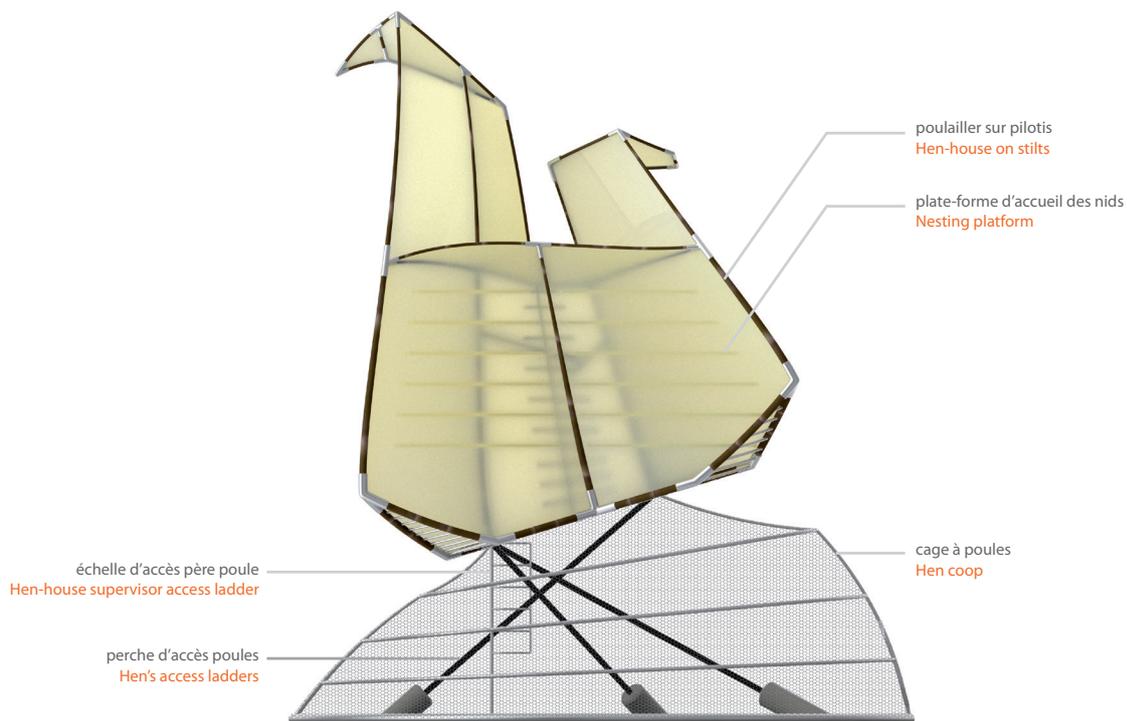
Les déchets organiques, issus de la préparation des repas et les fonds d'assiette ne font pas exception. Il a donc été décidé de livrer deux poules à chaque habitant volontaire disposant d'un jardin. Chacune d'elle devient un outil formidable pour transformer ses déchets organiques en cuisse de poulet et en oeufs. Toutefois, à l'approche des vacances, la SPA tire la sonnette d'alarme. Les familles abandonnent leurs poules dans les rues. Ne trouvant personne à qui les confier pendant la période estivale. La collectivité propose une solution de gardiennage collectif. Ainsi voient le jour les poulaillers Cocottes®. Monumentales cocottes, ces équipements sont le paradis de nos poules pendant l'été. Parcours 3D, soins vétérinaires d'excellence, chaque cocotte est dorlotée jusqu'au retour de ses propriétaires. Sans parler des flirts d'été entre coqs et cocottes qui génèrent parfois de douloureuses ruptures au retour des vacanciers. Le reste de l'année, la ville, dotée de son propre cheptel, maintient son service de réducteur de déchets organiques en échanges de bons oeufs frais.

RECLAIMING URBAN HEN HOUSES

The Ekovores set up URBAN HEN HOUSES to reclaim leftovers of meals.

The cost of waste processing is so high that the Ekovores have decided to find efficient solutions to avoid collection. Since a certain time ago, embedded weighting systems and weight-based billing have persuaded households to sort and limit waste at the source, abandoning henceforth superfluous packaging in shops. Organic waste from meal preparation and leftovers are not an exception.

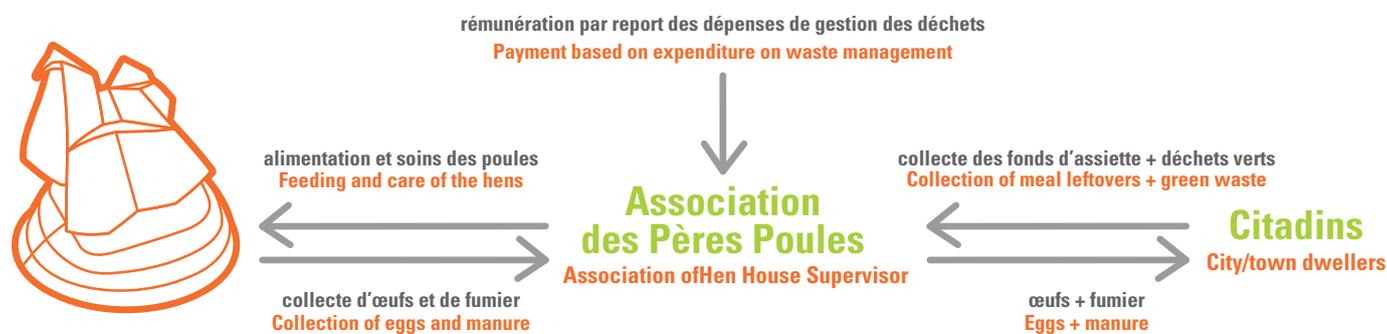
The hen house supervisor gleans this valuable resource from interested public restaurants, private restaurants and households, to offer them to his brood of hens. It is also been decided to give two hens to each resident volunteer with a garden. Each of them can become a formidable tool for transforming organic waste into tasty bits of chicken and nice yellow eggs! However, as the holidays near, animal welfare groups sound the alarm. Families abandon their hens in the streets, since they can't find anyone to look after them during the summer. The public authorities suggest a collective hen-sitting scheme, leading to the emergence of Cocottes® hen houses. These facilities are heaven for the hens during the summer, with access all around the hen house and excellent veterinary care. Each hen is coddled until it is returned to its owner. And let's not forget summer flirting between cockerels and hens, leading to painful goodbyes when the holiday-makers return. The rest of the year, the public authorities, with their own herd, maintains its service of reducing organic waste in exchange for nice fresh eggs.





▲ Parcours 3D, soins vétérinaires d'excellence, chaque cocotte est dorlotée jusqu'au retour de ses propriétaires.

These facilities are heaven for the hens during the summer, with access all around the hen house and excellent veterinary care.





VALORISER RÉSERVOIRS DE FAÇADE

Les Ekovores valorisent les eaux pluviales pour l'arrosage des jardins au moyen de RÉSERVOIRS DE FAÇADE.

Le coût du traitement de l'eau, devenu prohibitif, les Ekovores cherchent à le réduire par tous les moyens. La régie municipale augmente fréquemment ses prix au mètre-cube, justifiés par une augmentation des traitements pour lutter contre les pollutions des eaux. Argument fondé, certes, mais il faut pousser la collectivité à renoncer à l'utilisation de l'eau potable pour les sanitaires, le lavage de l'espace public et l'arrosage.

Ainsi, les Ekovores commencent leur 'water-revolution'. En substituant aux descentes d'eau d'antan des stockeurs d'eau pluviales, ces citernes d'un nouveau genre, sont boulonnées au sol et au mur. Ces composants se superposent sans limite de hauteur jusqu'à la toiture. Ils permettent de limiter l'afflux d'eau dans les stations d'épuration en cas d'orage et d'offrir de l'eau gratuite pour les jardins du quartier et le nettoyage des rues.

Le dispositif exige un entretien spécifique. Pour éviter de les endommager, il est nécessaire de les purger l'hiver. Au printemps, les châteaux d'eau domestiques reprennent du service avec leurs norias de 'cyclo-citernes'.



RECLAIMING WATER BUTTS

The Ekovores reclaim rainwater for watering gardens via the use of WATER BUTTS.

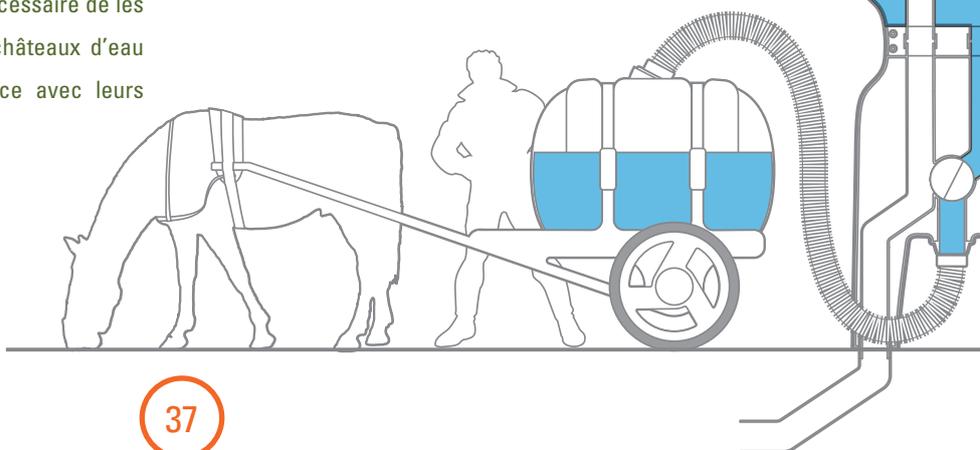
Since water treatment costs are excessively expensive, the Ekovores seek to reduce it by any means.

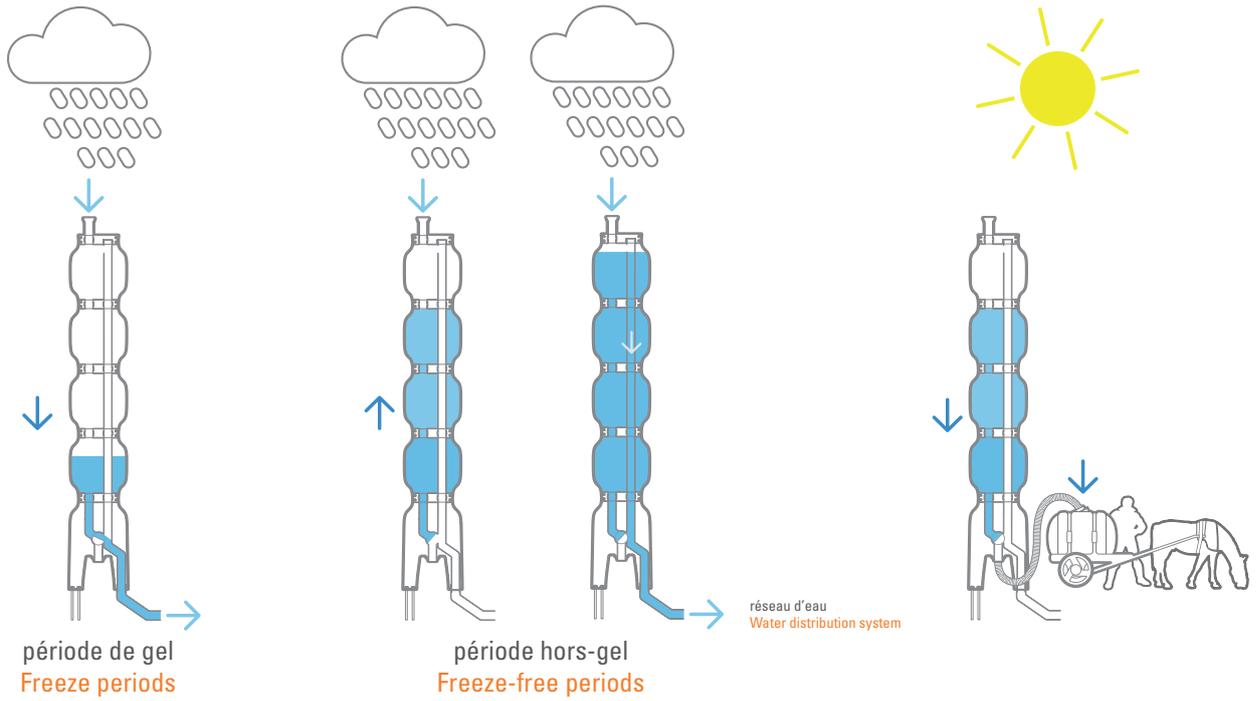
Water companies regularly increase their prices per cubic metre, justified by a hectic amount of treatment to combat pollution of soils.

This is a valid argument, but perhaps it's best for the public authorities to give up using drinking water for toilets, street cleaning and watering.

As a result, the Ekovores start their 'water-revolution'. By replacing old downpipes with rainwater butts, they limit the amount of water received by sewage plants in the case of storms and offer free water for the district's gardens and street cleaning. The scheme requires specific maintenance. To avoid damaging the butts, they must be emptied in winter.

In the spring, these domestic water towers resume work with their unending supply from the tanks.







INTERCONNECTER WEBGARDEN

Les Ekovores utilisent une plate-forme numérique internet communautaire, pour faciliter les échanges et la culture du jardin potager. Cette plate-forme interconnecte tous les acteurs: mangeurs, agriculteurs, jardiniers, et institutions.

Elle s'articule autour de 4 rubriques :

- la rubrique «ACTUALITÉ», espace où l'on peut suivre à volonté les événements postés par ses amis Ekovores
- la rubrique «PROFIL», pour évoquer ses activités personnelles
- la rubrique «RÉSEAU LOCAL», exclusivement dédiée au bon fonctionnement des équipements systémiques Ekovores
- la rubrique «MES OUTILS», vous offre 3 applications essentielles pour vous accompagner dans les bonnes pratiques potagères et ménagères, que sont : jardiner, cuisiner et conserver. L'application «Je jardine» vous propose de localiser votre parcelle, préciser son orientation, puis composer ses plantations. Un système expert archivera l'ensemble de vos plateaux et vous proposera les meilleurs choix en matière d'association et de rotation des cultures accompagné, si souhaité, d'une planification biodynamique.

Ce savoir-faire savant est dorénavant à la portée de tous. Chacun peut expérimenter à son niveau les bonnes pratiques culturelles et solliciter l'aide du réseau pour apprendre et se perfectionner dans la pratique du jardin-potager.

CONNECTING EKOVORES WEBGARDEN

The Ekovores use a web-based community digital platform to facilitate exchanges and growing of vegetable gardens.

This platform connects all the players to one another: eaters, farmers, gardeners and public institutions.

It is based around 4 sections:

- The "NEWS" section where the events posted by fellow Ekovores can be consulted.
- The "PROFILE" section, to focus on personal activities.
- The "LOCAL NETWORK" section, exclusively dedicated to the smooth operation of the Ekovore facilities.
- The "MY TOOLS" section offers you 3 essential applications to assist you in good vegetable garden and household practices, namely: gardening, cooking and preserving.

The "I GARDEN" application allows you to decide on the site of your plot, specify its aspect then set out what will be planted.

An expert system archives all your plans and suggests the best solutions for mixed cropping and crop rotation, accompanied by bio-dynamic planning, if desired.

This know-how is now at everyone's reach. At their own rhythm, everyone can now try good crop practices and call for assistance from the Ekovore network to learn and progress in the art of the vegetable garden.

la rubrique «PROFIL», pour évoquer ses activités personnelles
 The "PROFILE" section, to focus on personal activities



la rubrique «RÉSEAU LOCAL», exclusivement dédiée au bon
 fonctionnement des équipements systémiques Ekovores
 The "LOCAL NETWORK" section, exclusively dedicated to the
 smooth operation of the Ekovore facilities



la rubrique «MES OUTILS», vous offre 3 applications essen-
 tielles pour vous accompagner dans les bonnes pratiques pota-
 gères et ménagères, que sont : jardiner, cuisiner et conserver
 The "MY TOOLS" section offers you 3 essential applications to
 assist you in good vegetable garden and household practices,
 namely: gardening, cooking and preserving



MÉTIERS EKOVORES

EKOVORE PROFESSIONS

LES IMPULSEURS

INSTIGATORS



LES FRUCTIFIEURS

FRUCTIFIERS



LES MARMITONS

CHEFS



LES ÉRUDITS

SCHOLARS



LES DISCRETS

DARK HORSES



LES TRANSMUTATEURS

TRANSFORMERS



Le système Ekovore génère des emplois locaux, spécialités et savoir-faire environnementaux d'excellence, qui sont au service d'une économie circulaire locale pour cultiver et transformer nos aliments, diffuser les savoirs et valoriser nos déchets biodégradables.

Ces activités sont parfois saisonnières et complémentaires. Ainsi, un apiculteur pourra aussi exercer l'activité de Professeur Lucerne, un Maître Composteur pourra, à la fois, élever des insectes auxiliaires tout en complétant sa semaine par une activité d'ambassadeur du tri en porte à porte.

Les Ekovores, un nouveau bassin d'emploi savant, agricole, urbain, et non délocalisable !

The Ekovore system generates local jobs, specialties and know-how of excellent environmental quality, which are of benefit to a local circular economy for growing and transforming our food, disseminating knowledge and reclaiming our biodegradable waste.

These activities are sometimes seasonal and complement each other. Consequently, a bee-keeper can also be a Professor Lucerne; a Master Composter can be both a useful insect breeder and, during what remains of the week, be an ambassador, promoting sorting as he or she goes from door-to-door.

The Ekovores: a new employment pool that is knowledgeable, agricultural, urban and cannot be relocated!



- 01 ELEVEUR D'INSECTES AUXILIAIRES **USEFUL INSECT BREEDER**
- 02 AMAPEUR **AMAP ASSISTANT**
- 03 AMBASSATRICE **AMBASSORTER**
- 04 BEREFOR **HEDGE-MAN**
- 05 CARBOSNIFFER **CARBON-SNIFFER**
- 06 FOUTEURDE **STIRRERS**
- 07 EPOUILLARD **SCARE-CROW MAKER**
- 08 GARDEN CARETAKER **GARDEN CARETAKER**
- 09 LOCADOUANIERS **LOCAL CUSTOMS**
- 10 PÈRE POULE **HEN HOUSE SUPERVISOR**
- 11 MAÎTRE CONSERVE **MASTER PRESERVER**
- 12 MAÎTRE TOILETTE SÈCHE **COMPOSTING TOILET TECHNICIAN**
- 13 MAÎTRE COMPOSTEUR **MASTER COMPOSTER**
- 14 PHYTODOC **PLANT DOCTOR**
- 15 PROFESSEUR LUZERNE **PROFESSOR LUCERNE**
- 16 SOUPIER **SOUP-MAKER**
- 17 URBAPICULTEUR **URBAN BEE KEEPER**
- 18 VEGETABLE DEALER **VEGETABLE DEALER**
- 19 WATER KEEPER **WATER KEEPER**

01 Laurent, 40 ans,

ELEVEUR D'INSECTES AUXILIAIRES

Ils mettent au monde des insectes pollinisateurs de culture nettement plus efficace que les pesticides et incontestablement sans risques.

02 Léonie, 22 ans, AMAPEUR

Employés des municipalités, les amapeurs gèrent les réseaux d'Amap. Ce sont des médiateurs entre les élus, les directeurs d'Amap, les agriculteurs et les mangeurs.

03 Solène, 23 ans, AMBASSATRICE

L'ambassatrice est l'ambassadrice du TRI. Elle a pour mission d'éveiller les consciences aux pratiques locales durables.

04 Romain, 24 ans, BEREFOR

Parcourant les rues, les berefors sont des tailleurs et broyeurs de haie. Ils répandent dans votre potager le précieux bois raméal fragmenté qui formera un paillage utile à la fertilité du sol.

05 Mathieu, 25 ans, CARBOSNIFFER

Les carbosniffers sont à la recherche d'emballages cartonnés, de feuilles d'arbres et de tontes de gazon séchées, ingrédients indispensables pour la bonne recette du compost. Il collabore avec les Maîtres-composteurs et Maîtres-toilettes Sèches.

06 Arthur, 19 ans, FOUTEURDE

Les Fouteurdes sont des activistes militants qui convertissent chaque parcelle de terre urbaine en potager public ou fleurissent les façades des bâtiments.

07 François-Xavier, 35 ans, EPOUILLARD

L'Épouillard est un créateur - constructeur d'épouvantails.

08 Sébastien, 25 ans, GARDEN CARETAKER

Métier saisonnier pour l'entretien des jardins potagers des habitants en saison estivale.

09 Rémi 43 ans et Didier 41 ans, LOCADOUANIERS

Patrouille mobile, les locadouaniers traquent les achats distancés et reversent les amendes à la communauté des agriculteurs locaux.

10 Victor, 41 ans, PÈRE POULE

Professionnels du gardiennage, père poule s'occupe de la collecte des fonds d'assiettes, du bien-être et de l'alimentation des animaux ainsi que de l'entretien du poulailler. Il est aussi organisateur de la Giant Omelet, apéro-dinatoire à base d'oeufs.

11 Perrine, 26 ans, MAÎTRE CONSERVE

Gérant et artisan des conserveries publiques, les Maîtres-conserves accueillent et assistent les citoyens mais aussi les Soupiers et les agriculteurs dans la confection de produits transformés.

12 Julian, 27 ans, MAÎTRE TOILETTE SÈCHE

À la direction de leurs véhicules hippomobiles, les Maîtres toilettes sèches procèdent à la collecte des litières bio-maîtrisées. Et acheminent la précieuse biomasse à l'unité de méthanisation et au terminal-compost le plus proche.

13 Stéphane, 39 ans, MAÎTRE COMPOSTEUR

Postés devant les composteurs publics, les maîtres Composteurs recueillent et valorisent les déchets organiques de la population. Ils surveillent le fonctionnement des composteurs collectifs, assurent les permanences d'ouverture, sensibilisent et éduquent la population sur leur utilisation.

14 Claudine, 55 ans, PHYTODOC

Le phytodoc est un agronome diplômé, savant connaisseur de phytorecettes. Il met à disposition son savoir et ses médications au service des apprentis-jardiniers.

15 Michel, 57 ans, PROFESSEUR LUZERNE

Plus souvent dans leurs potagers et cuisines qu'en salle de cours, les professeurs Luzerne sont des enseignants polyvalents. Ils enseignent la pratique du potager et de la cuisine mais aussi des notions théoriques sur la botanique, la physique et la biologie.

16 Dany, 32 ans, SOUPIER

Postés stratégiquement au coin des rues, les soupeliers sont des marchands ambulants de soupes. Petits métiers de rue, ils confectionnent leurs potions végétales chaque matin après cueillette dans leur potager.

17 Bruno, 45 ans, URBAPICULTEUR

Apiculteur urbain, gestionnaire des ruches de ville, producteur de miel.

18 Martial, 37 ans, VEGETABLE DEALER

Les 'vegetable-dealers' font commerce de fruits et légumes venant de l'autre bout du monde. Ananas, goyaves, bananes, litchis, mangues, soja, quinoa... Le 'vegetable-dealing' est un emploi à risque mais très rémunérateur.

19 Lionel, 34 ans, WATER KEEPER

Le Water Keeper est le mécanicien pluvial des zones urbaines, il met en place des installations pour récupérer l'or bleu.

01 Laurent, 40 years old, USEFUL INSECT BREEDER

They produce an impressive amount of creepy crawlies much more efficient than pesticides and unquestionably risk-free.

02 Léonie, 22 years old, AMAP assistant

Employed by municipal authorities, AMAP assistants manage these networks similar to community supported agriculture schemes. They are go-betweeners for elected representatives, people who run AMAPs, farmers and eaters.

03 Solène, 23 years old, AMBASSORTER

An ambassorter is an ambassador for SORTING. The ambassorter's mission is to create awareness of local sustainable practices.

04 Romain, 24 years old, HEDGE-MAN

Roaming the streets, hedge-men are hedge cutters and shredders. They spread the precious shredded ramial wood over your vegetable garden.

05 Mathieu, 25 years old, CARBON-SNIFFER

Blessed with a carbon-educated nose, carbon-sniffers are able to detect the slightest dried carbonated matter, vital ingredient for good compost: residues of cardboard packaging, leaves from trees and grass cuttings

06 Arthur, 19 years old, STIRRERS

Stirrers are militant activists. They convert each plot of urban land into a public vegetable garden or enhancing building façades with flower features.

07 François-Xavier, 35 years old, SCARE-CROW MAKER

Hidden away in their deliriums, often located in the outskirts of towns, they make horrible creatures that scare the birds away.

08 Sébastien, 25 years old, GARDEN CARETAKER

As summer was here, Mister Garden Caretaker went from one vegetable garden to another, watering the crops of gardeners on holiday.

09 Rémi 43 years old and Didier 41 years old, LOCAL CUSTOMS

Mobile patrol, the local customs seeks out purchases from long distances and passed on the fines to the local farmers.

10 Victor, 41 years old, HEN HOUSE SUPERVISOR

They are professionals in caretaking and look after the well-being and feeding of the animals as well as keeping the hen house spick and span. They are managers of the Giant Omelette, an egg-based drinks and nibbles party.

11 Perrine, 26 years old, MASTER PRESERVER

Both managers and craftspeople of these public venues, the Master Preservers welcome and assist citizens but also soup makers and farmers in preparing the transformation of their produce.

12 Julian, 27 years old, COMPOSTING TOILET TECHNICIAN

Aboard their horse-drawn carts, composting toilet technicians collect the bio-controlled litter to take this precious biomass to the methanisation unit and the nearest compost terminal.

13 Stéphane, 39 years old, MASTER COMPOSTER

Standing guard in front of public composters, Master Composters collect and reclaim organic waste from the population. They keep an eye on the running of collective composters, are present during their opening hours, raise awareness and educate the population about their use.

14 Claudine, 55 years old, PLANT DOCTOR

The plant doctor guide us to make the suitable choices for our plants and proposes us ingenious plant recipes

15 Michel, 57 years old, PROFESSOR LUZERNE

More often found in vegetable gardens and kitchens than lecture theatres, a Professor Luzerne is a type of versatile teacher. They teach how to tend to a vegetable garden and cook but also botanical theory, physics and biology.

16 Dany, 32 years old, SOUP-MAKER

Strategically positioned at street corners, soup-makers are street vendors of soups. These street professionals concoct their vegetable potions each morning after picking the ingredients from their vegetable garden.

17 Bruno, 45 years old, URBAN BEE KEEPER

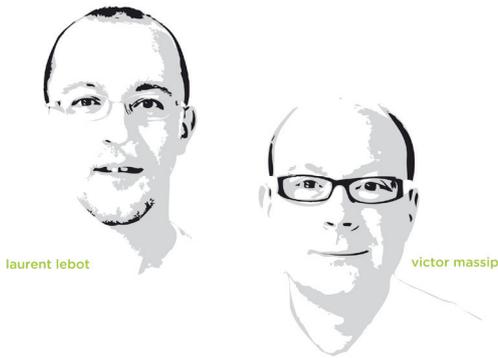
Atop his stilts, the urban bee keeper passes from hive to hive to look after the fine colonies of urban bees and knows the ideal moment to harvest the honey.

18 Martial, 37 years old, VEGETABLE DEALER

Vegetable-dealers earn their crust by dealing in fruits and vegetables from the other side of the world: pineapples, guava, bananas, litchis, mangos, soya, quinoa, etc, often petro-vegetables illegally grown and forbidden on the local market. Vegetable dealing is a risky business but very lucrative.

19 Lionel, 34 years old, WATER KEEPER

The Water Keeper is an urban area rainwater engineer. He identifies surfaces able to collect rainwater and sets up facilities to retrieve this watery valuable.



FALTAZI

Laurent Lebot et Victor Massip

Les Faltazi sont designers, industriels même. Ils collaborent avec le groupe SEB depuis 2002, pour lequel ils dessinent fers à repasser, aspirateurs ou encore bouilloires électriques. Ils conçoivent du mobilier pour Espace Loggia, des poussettes pour Dorel - Bébéconfort... Ils produisent aussi des projets prospectifs tels que Monsieur Faltazi ou plus récemment la cuisine Ekokook.

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 pragmatiques», 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. Victor Massip le souligne : «Le quotidien industriel n'est pas vert du tout, et à court terme, la puissance publique doit jouer son rôle de prescripteur, en devenant véritablement critique d'art de la technique». 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, concevoir.

Maëlle Campagnoli

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.

They designed furniture for Espace Loggia, Noa Baby Buggy for Dorel Bébé confort. They produce prospective projects as Monsieur Faltazi or Ekokook Kitchen.

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', 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 Victor Massip points out: "The daily basis of industry is not green at all and, in the short term, the government must play its role of key influencer, by genuinely becoming critics of all that is technical". 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.

Maëlle Campagnoli

FALTAZI, dates

2010 : 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 Rowenta.

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 : 1er 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.

LAURENT LEBOT

Depuis 2010 : Se lance avec assiduité dans la production de Bois Raméal Fragmenté (BRF).

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.olympiades-du-potager.com).

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

1997 : Diplômé de l'ENSCI.

VICTOR MASSIP

Depuis 2011 : Captivé par les abeilles, il s'équipe de deux ruches.

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.

FALTAZI, key dates

2010: 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

LAURENT LEBOT

Since 2010: has diligently been involved in producing Ramial Chipped Wood (RCW).

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.olympiades-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

VICTOR MASSIP

Since 2011: fascinated by bees, he has acquired two hives.

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.

> **lesekovores.com**

> **FALTAZI**

19, RUE SANLECQUE 44000 NANTES

+33 (0)2 40 89 27 88

contact@faltazi.com

Contact Victor Massip / +33 (0)6 61 51 52 44 / massip@faltazi.com

Laurent Lebot / +33 (0)6 61 51 53 25 / lebot@faltazi.com