NantesPassion

Le magazine de l'information municipale

N° 220 janvier 2012 www.nantes.fr

L'ACTUALITÉ

Modes de garde et recherche d'emploi : éviter le casse-tête

P.12

DÉVELOPPEMENT

« Il faut que Nantes émerge dans le bruit du monde »

P.32

CULTURES

Folle Journée 2012 : le Sacre russe

P.44

L'ENQUÊTE P. 23

Formation, emploi, innovation...

Ce que l'université apporte à Nantes

VILLE DE Nantes

→ *Victor Massip et Laurent Lebot*

Et si la ville de demain était plus verte ?

Poulaillers urbains, jardins flottants, conserveries de quartier… Ces designers ont des idées très concrètes pour produire et consommer local.

Faltazi

2000
CRÉATION de l'agence Faltazi à Nantes, trois ans après leur rencontre à l'École nationale supérieure de création industrielle.

2010
LE VIA (Valorisation de l'innovation dans l'ameublement) leur donne carte blanche. À la clé : une cuisine écolo très design qui mange ses déchets, baptisée « Ekokook ».

2011
PROJET Ekovores, « système circulaire, local et résilient, pour alimenter la ville de Nantes ».

Nom : Faltazi, pour « imagination, fantaisie » en breton. Profession : designers industriels. Dans la vie de tous les jours, Victor Massip et Laurent Lebot dessinent des aspirateurs et des fers à repasser pour Seb. Mais ces deux Nantais rêvent aussi d'une économie plus saine : *« Le système consumériste n'est pas très vert. On se projette dans le futur pour mettre en œuvre des solutions plus vertueuses »,* expliquent-ils. Il y a deux ans, ces joyeux pragmatiques ont imaginé une cuisine équipée écolo, avec vers de terre intégrés pour réduire les épluchures en compost. Ils récidivent avec les « Ekovores », nom qu'ils ont donné à *« une communauté de citoyens astucieux qui renouent avec une production alimentaire locale, biologique et de saison ».*

RÉVOLUTION URBAGRICOLE

La cité qu'ils proposent s'inspire des « villes en transition » où les habitants s'organisent pour consommer le moins de pétrole possible dans un rayon de 80 km, sauf que ça se passe à Nantes. Sur les places, des poulaillers transforment en œufs frais les restes de repas, le miel provient de ruches plantées au milieu des ronds-points, des conserveries de quartier écoulent les surplus de production des jardins familiaux flottant sur l'Erdre. Et les rues sont équipées de toilettes publiques sèches qui valorisent les déjections humaines en engrais pour les fermes périurbaines. Mieux, cette « révolution urbagricole » crée de nouveaux métiers : gardien de poules, urbapiculteur, phytodoc, éleveur d'insectes, marchand de soupe ambulant…

Science fiction ? *« Des choses existent déjà mais elles sont austères,* souligne le duo. *Notre métier, c'est de les adapter aux nouveaux modes de vie ».* Leurs prototypes n'existent pour l'instant que sous forme de petits films pleins d'humour (*). Mais qui sait… *« L'objectif, c'est de susciter le débat. Montrer que la contrainte écologique n'est pas forcément régressive et déprimante »!* ■

(*) À voir sur www.lesekovores.com
Conférence « Comment nourrira-t-on la cité en 2030 ? », mardi 17 janvier, 18h30, école d'architecture.