



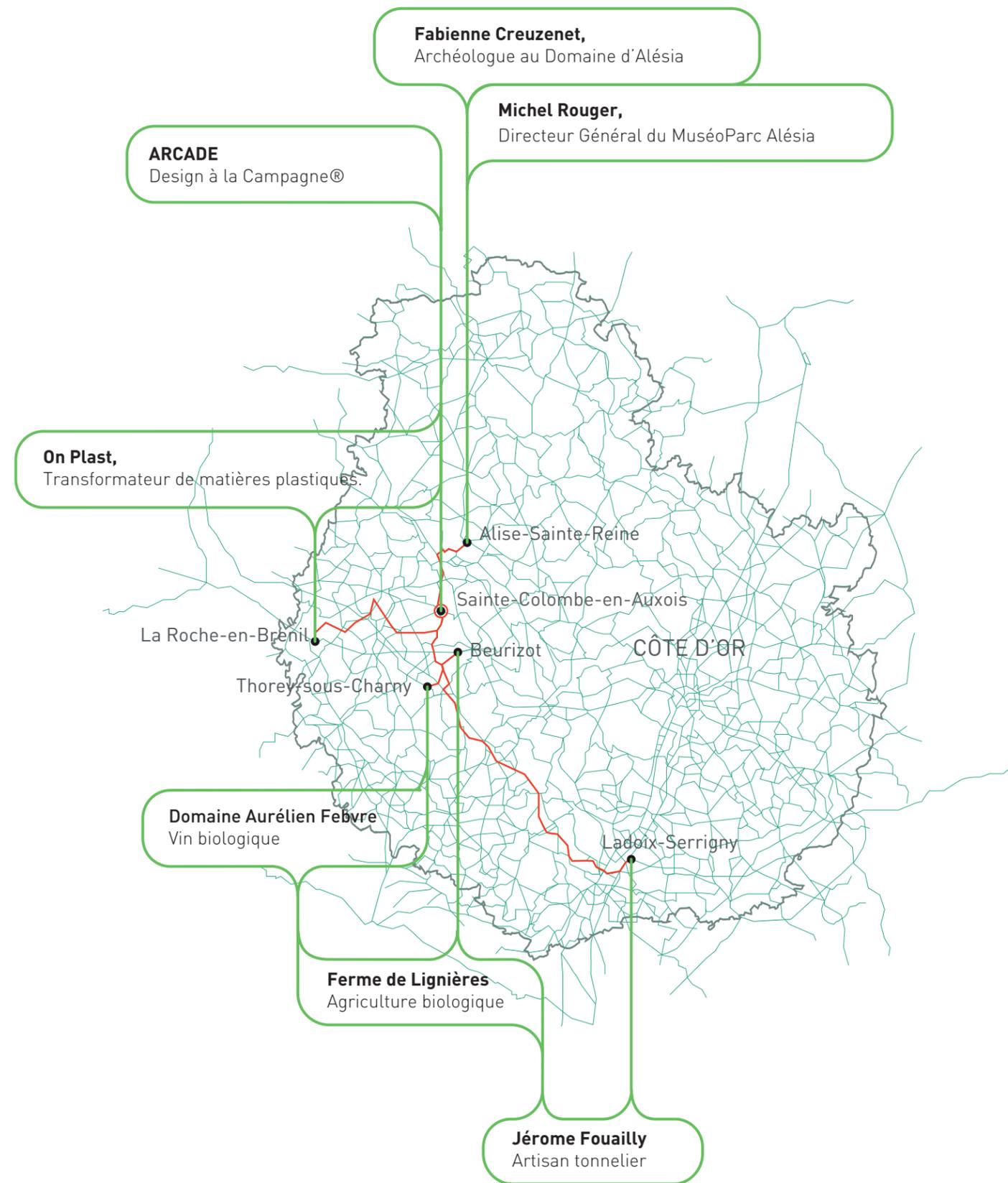
EN LIEN_V03

**résidence
de recherche
en milieu rural**

Projet de design collaboratif
2018_2020
Laurent Godart
Sophie Larger

En résidence chez
ARCADE design à la Campagne®
Château de Sainte-Colombe-en-Auxois
21350 Sainte-Colombe-en-Auxois





Un design à l'écoute du territoire

EN_LIEN a été initiée en 2016 en région parisienne grâce au soutien de la communauté d'Agglo Est-ensemble (EN_LIEN_V1) et en 2017 en région Grand-Est (EN_LIEN_V2) grâce à l'obtention d'une bourse CHAIRE IDIS_Esad de Reims soutenue par la Région Grand Est et par le Ministère de la Culture et de la Communication.

En juillet 2018, nous avons rencontré Edith Bricogne et Alain Gislot de la structure Arcade Design à la campagne® et leur avons fait part de notre désir de nous implanter en Bourgogne pour notre V3.

Edith et Alain ont tout de suite accepté de nous accompagner sur le territoire bourguignon pour cette troisième édition en organisant de belles rencontres avec :

- Aurélien Febvre, oenologue et vigneron,
- Emilie Jeannin, éleveuse de bovins,
- Fabien Roux, directeur de l'entreprise de plasturgie On Plast.
- Fabienne Creuzenet, archéologue et chercheuse au Domaine d'Alésia.
- Jérôme Fouailly, mérandier et tonnelier,
- Michel Rouger, directeur du MuséoParc Alésia.

Nous avons débuté notre recherche en avril 2018 avec la visite de nos partenaires et un travail d'analyses et d'observations de leurs contextes de travail (compétences humaines et matérielles, outils de travail, savoir-faire, espaces, organisation, productions, matériaux, etc.).

Si, dans nos recherches En Lien_V1 et V2, les rencontres entre les entreprises et les artisans sollicités ont suivi un enchaînement logique immédiatement appréhendable, En Lien_V3, qui s'inscrit dans un milieu rural proche du site de la bataille d'Alésia, va réunir une plus grande variété de contreparties, aux profils inédits.

La proximité du lieu de la fondation symbolique du monde gallo-romain, synthèse de la rencontre et du métissage de deux cultures, suggère de tenter de rendre hommage à la richesse culturelle et économique que cette synthèse a pu contribuer à créer.

Nous espérons que le design pourra créer de nouveaux «communs», initier des rencontres et susciter des envies de partage.

En écho à la convention européenne de Faro sur la valeur du patrimoine culturel pour la société, nous pensons qu'une démarche de design (associant pédagogie) peut permettre de faire le lien entre patrimoine et innovation technique et sociale.

*ARCADE Design à la campagne® est un lieu de promotion de la création contemporaine en design et métiers d'art, installé au cœur de la Bourgogne-Franche-Comté, dans un château (XVIIe et XVIIIe) inscrit à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques.

Un design «made in Auxois»

Le projet EN LIEN-V3 s'inscrit sur le territoire de L'Auxois, au pays d'Alésia, soit une région rurale dont la forte dominante agricole reste associée à la permanence d'une certaine activité industrielle.

Ces activités (élevage de troupeaux charolais, culture céréalière, viticulture renaissante), qui voisinent, dans un paysage agréable de reliefs vallonnés et de belvédères naturels, avec un patrimoine archéologique et historique remarquable (site d'Alize-Sainte-Reine, siège de la bataille d'Alésia abritant aujourd'hui le MuséoParc, dont l'architecture a été confiée à Bernard Tschumi) suggèrent l'existence de solides leviers à actionner pour renforcer l'attractivité infra-régionale, dans ce pays « traversé » qui, contrairement aux territoires voisins, n'attire pas le touriste sur de longs séjours.

L'ambition de notre projet est de créer des liens entre les trois pôles d'activités asynchrones (agriculture, industrie et patrimoine) qui font l'identité de ce territoire pour susciter une attractivité nouvelle de la région.

Ces liens entre acteurs diversifiés du territoire doivent se tisser grâce aux méthodologies de création que nous avons éprouvées en design pour initier le partage de savoir-faire, de compétences et de ressources locales et faire émerger les champs d'innovation où doit germer l'« économie de la contribution » (B. Stiegler) où s'échangent, entre cultures professionnelles, des compétences techniques, des outils, des services, mais aussi des savoirs et des idées.

En considérant chaque région, chaque territoire dans sa singularité, en remplaçant la subjectivité et les émotions en phase avec l'action territoriale, nous offrons la possibilité de faire émerger de nouvelles modalités collectives dans la façon d'habiter le territoire. En se concentrant sur les relations qui nous unissent les uns aux autres, l'écologie relationnelle renouvèle les connaissances sur les liens qu'entretiennent les sociétés à leurs milieux, tout en proposant de miser sur la diversité territoriale pour apporter des réponses pertinentes aux crises sociales et écologiques.

En mettant en place une méthode de travail basée sur une analyse fine et sensible du contexte et du milieu dans lequel nous nous inscrivons et en acceptant de prendre du temps pour la rencontre, les échanges et l'observation, nous proposons une autre manière de travailler et de concevoir, pour s'éloigner des stéréotypes et des lieux communs et révéler les espaces et les liens subtils entre les hommes qui les habitent.

Partenaires du projet

ARCADE design à la campagne®

ARCADE Design à la campagne® développe un projet de valorisation de la création contemporaine en design et métiers d'art. Installé au cœur de la Bourgogne-Franche-Comté, dans un château Monument Historique datant des XVIIème et XVIIIème siècles, ARCADE revendique une culture de qualité, en zone rurale, sous le slogan Design à la campagne®.

Chaque année, son action s'articule autour de thématiques visant à sensibiliser les publics à leurs environnements du quotidien et à explorer des problématiques environnementales et sociales liées à la production et à la consommation. Expositions, résidences de designers, conférences, ateliers pédagogiques, formations, rencontres,... rythment le projet.

ARCADE et le médiateur du projet EN LIEN.

Domaine Aurélien Febvre

Domaine viticole spécialisé en agriculture biologique.

Aurélien nous a initié à la coupe des sarments et expliqué en détail sa pratique d'une viticulture écosophique. Il nous a fourni les sarments et les bouchons pour les tests de fumage et conseillé lors des phases tests.

Fabienne Creuset

Ingénieure d'études en Archéologie à l'université de Bourgogne.

Son thème de recherche est la céramologie gallo-romaine.

Elle élabore actuellement une typo-chronologie de la céramique d'Alésia en collaboration avec Jonathan Simon (céramologue du Service municipal d'Archéologie de la ville de Chartres) en lien avec la fouille du sanctuaire d'Apollon Moritasgus.

Elle assure le conseil scientifique du projet.

Jérôme Fouailly

mérandier et tonnelier, meilleur ouvrier de France.

Jérôme a une pratique singulière où la revalorisation des matières

et des machines est une force pour produire mieux.

Jérôme nous a reçu à plusieurs reprises dans sa tonnellerie.

L'éloignement géographique de Jérôme par rapport aux autres partenaires ne nous a pas permis de mettre en place un projet.

Il a été une source d'inspiration.

La Ferme de Lignières

Elevage de vaches charolaises et vente directe de viande fermière.

Les animaux sont élevés sans OGM, sans antibiotiques et sans produits chimiques.

Émilie et son frère Brian gèrent la ferme paternelle.

Émilie nous a accueillis à plusieurs reprises dans leur ferme.

Elle nous a fourni la viande pour le fumage et conseillé sur les tests.

MuséoParc Alésia

Centre d'interprétation.

Construit dans la plaine d'Alésia, ce centre, signé par le célèbre architecte Bernard Tschumi, propose un parcours pédagogique construit autour de découvertes archéologiques sur le site d'Alésia et d'hypothèses scientifiques.

Il propose une exposition permanente, des expositions thématiques temporaires et des ateliers autour de l'artisanat gaulois.

Michel Rouger, Directeur du site, est notre interlocuteur privilégié.

ON PLAST

Entreprise de plasturgie.

On Plast est une usine d'injection plastique et d'assemblage. Elle fait partie du groupe international On Group, société d'ingénierie française créée en 2006.

On Plast assure une mission de conseil en ingénierie et assure la production d'outils et d'objets tout en mettant à disposition certaines ressources matérielles et compétences techniques.

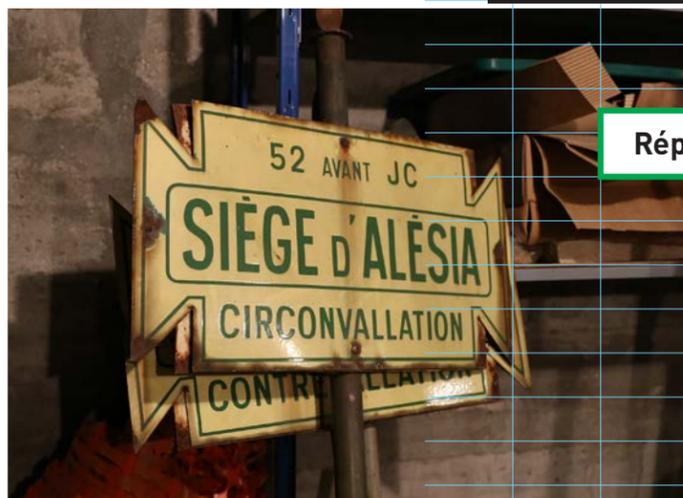
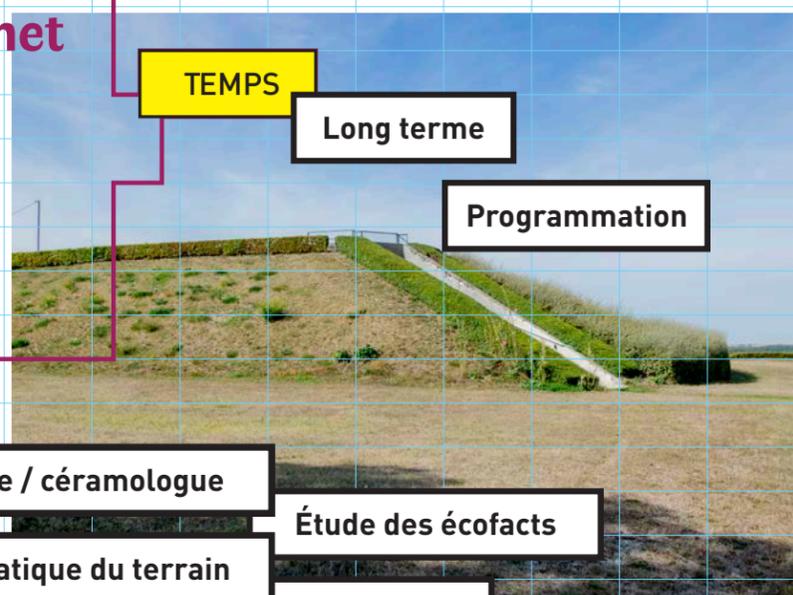
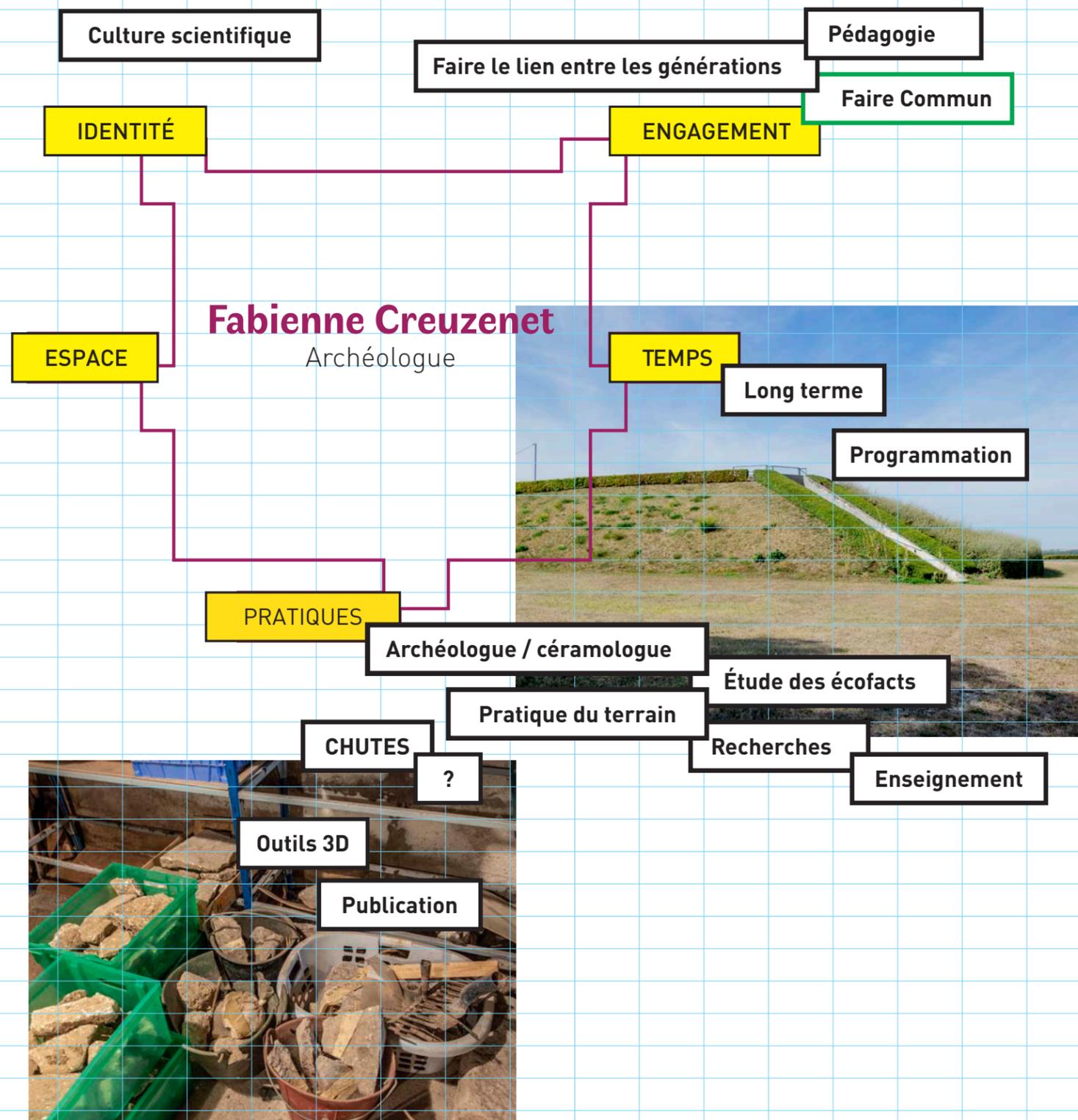


Recherche

Pédagogie

Originaire de la région

Alésia



Chaine Opératoire

OUTILS

Pelle, pioche, piceaux, sachets

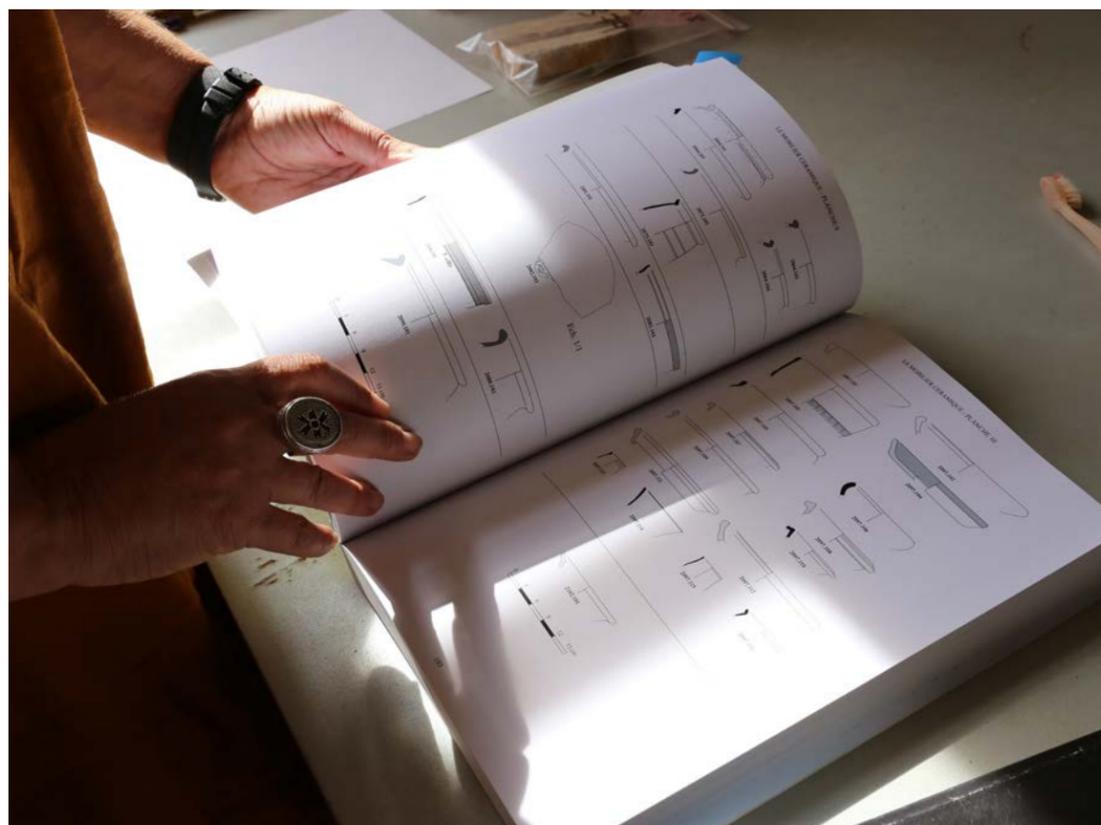
Imageries

Écriture, dessin

Répertoire de forme

Numerique





PRISE DE NOTES

Fabienne Creuzenet est ingénieur/chercheur en charge du site Archéologique d'Alésia.

Céramologue, elle travaille également avec l'unité mixte de recherche pour l'Université de Bourgogne à Dijon au Laboratoire Artheis (Archéologie, terre, histoire, société).

Elle conçoit et encadre des dispositifs pédagogiques appelés chantiers-école, formant sur le terrain les futurs archéologues.

Elle a débuté sa carrière sur le site d'Alésia, puis elle travaillera sur des sites en milieu urbain* à Autun en Bourgogne où elle se forme aux fouilles préventives. Elle participe également à des études programmées en Syrie et sur le site de Carthage.

En Bourgogne, elle découvre un important gisement gaulois et décide de poursuivre son investigation sur ce territoire rural. Elle travaille désormais sur des fouilles programmées* où elle recherche des gisements d'argile et des ateliers de potier.

Elle définit son travail comme « L'étude des déchets, de ce qui n'a pas été recyclé par les hommes ».

« Le travail sur l'Antiquité sert à faire du lien. Que partage-t-on, qu'a-t-on en commun ? il s'agit d'un lien dans le temps, d'un lien avec le présent ».

Méthodologie :

Un des premiers critères de classement est le matériau, (historiquement plutôt les métaux, la céramique étant le parent pauvre).

Ordre du travail de fouille : stratigraphie (classement par code US), étude des sédiments, relevés, photos, traitement du mobilier. Les codes US définissent le niveau des couches d'où sont prélevés les objets et mobiliers. Ces critères de classement sont issus des normes de la géologie.

La profession d'archéologue évolue grâce à l'évolution des techniques numériques avec l'archéologie « vue du ciel » par photographie aérienne, par drone, par effet Doppler (lors des sécheresses, la vue du ciel révèle plus facilement les traces de construction en l'absence de végétation verte). En outre, la représentation et l'étude des pièces des objets et mobiliers étaient initialement produites à la main par le dessin. Avec l'évolution des technologies, les nouvelles générations de chercheurs développent des logiciels qui permettent, à partir d'un fragment de pièce, de reconstituer et de classer par typologies les objets découverts (scanning 3D, dessin au trait, mapping et classement automatisés), des évolutions qui ont permis de gagner un temps considérable.

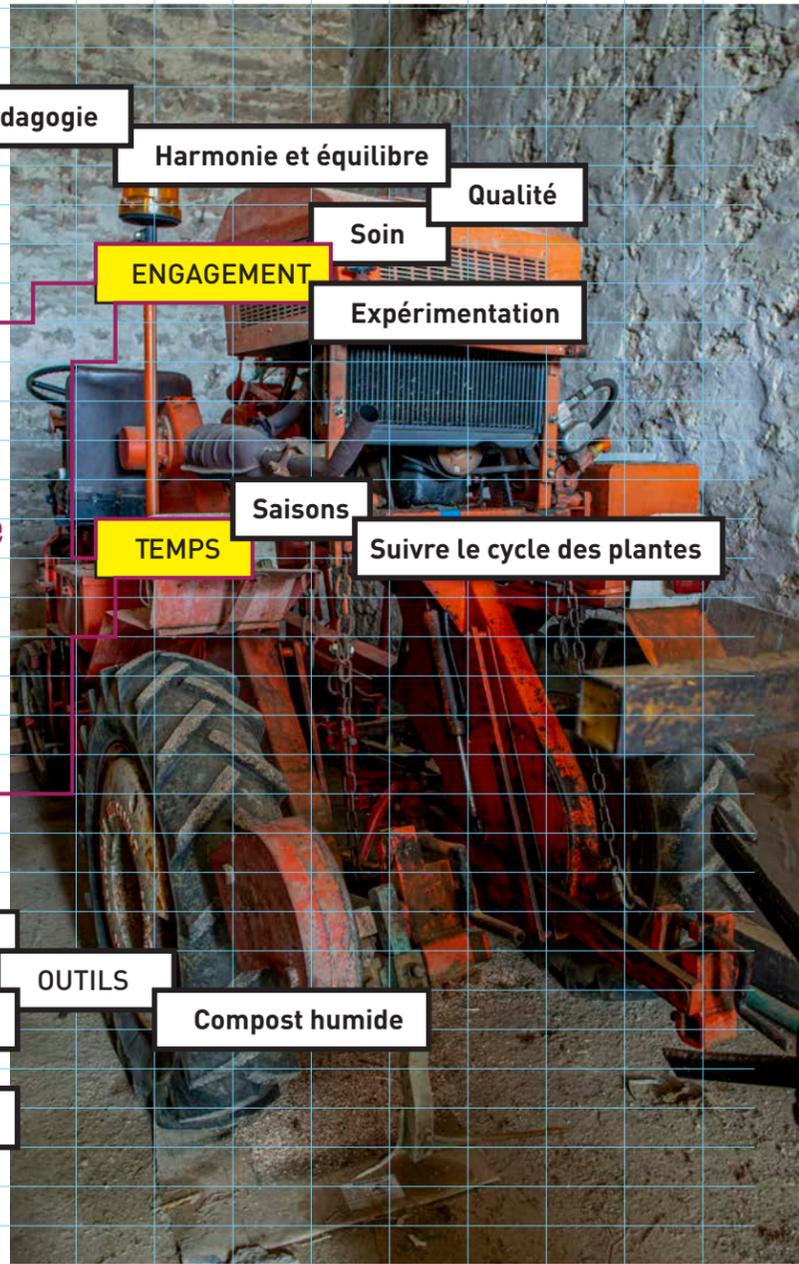
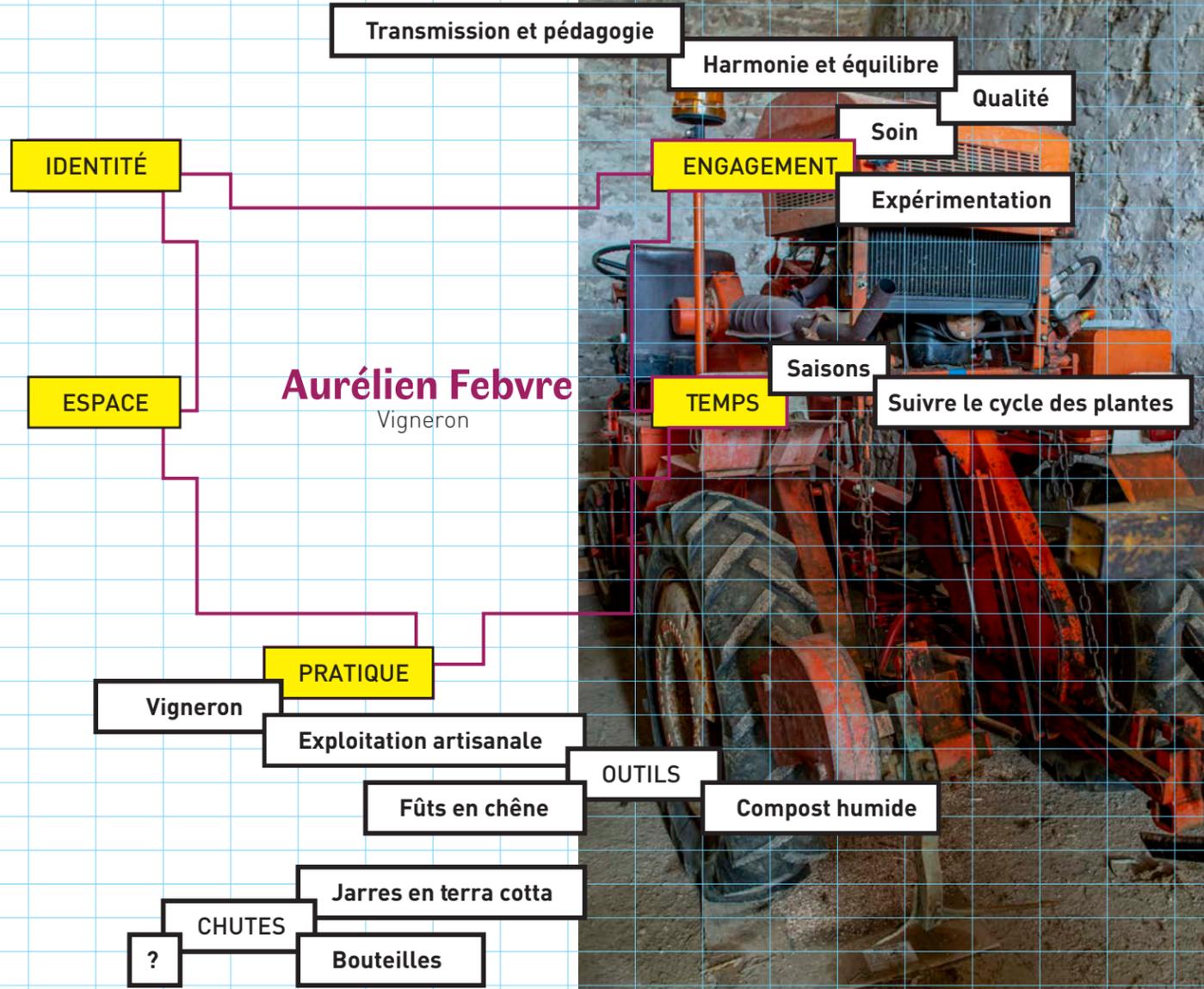
L'ensemble du travail de fouille sur un site doit faire l'objet d'une parution universitaire (accessible à tous).



Études d'œnologie
Ecosophie ?
Héritage familial

Surface de 2 Ha
Production et distribution locale
Expertise et transmission Européenne

Conseil





PRISE DE NOTES

Aurélien a suivi une formation d'œnologie* à Dijon. Après avoir travaillé pendant trois ans au domaine du Châteauneuf du Pape, il s'installe en tant que vigneron en vin naturel. En parallèlement à son activité, Aurelien rejoint un groupe de conseillers en agriculture biologique. Il intervient comme consultant pour plusieurs domaines souhaitant se convertir en agriculture biologique ou en conversion.

Aurelien hérite d'0,5ha de vignes (vieilles vignes). A partir de 2006, il agrandit son exploitation d'1,5ha supplémentaire.

Les ancêtres d'Aurélien Febvre sur 15 générations sont installés en Auxois. Six générations travailleront la vigne. C'est son grand père qui l'initiera à la viticulture et à la production du vin.

Aurélien Febvre pense son terrain comme un lieu expérimental où il teste de nouvelles pratiques dans un souci de respect du terroir et de la qualité du produit.

Il se sert de ses expériences pour affiner ses expertises et les partager à une échelle européenne.

L'appellation de son vin IGP Côteaux de l'Auxois (Indication Géographique Protégée) est inconnue du grand public. Il est le seul de la région à produire un vin naturel qui nécessite d'appliquer une agriculture biologique. Il cultive trois cépages : un Chardonnay (même variété qu'à Chablis), un Pinot noir et un Gamaret originaire de Suisse.

Pour Aurélien, « le temps est dans la réflexion » et le « travail dans l'anticipation ».

Il évite l'usage de produits exogènes. Il est particulièrement attentif à la qualité de son sol. C'est la meilleure façon de produire un raisin et donc un vin de qualité ! Son travail ne se concentre pas uniquement sur l'entretien des ceps, il cultive et entretient d'autres plantations qui lui permettent de « guider le sol ».

Le vigneron suit le rythme de la plante : le cycle végétatif débute en mai, les vendanges en octobre.

Les changements climatiques ont tendance à modifier les cycles historiques : Aurélien doit en tenir compte et s'adapter au jour le jour.

D'octobre à avril, il s'occupe de l'entretien des entre-ceps, les tailles d'hiver et les apports en compost. Le sol est toujours laissé couvert par de l'herbe et différents végétaux. Il est griffé pour être aéré mais n'est jamais « retourné ».

Cette démarche est dite agronomique : chaque composante a sa juste place et est contrôlée afin de produire du raisin d'excellente qualité en respectant le terroir.

Aurélien va jusqu'à la pratique d'une culture en biodynamie .

« La biodynamie considère que la plante, le sol et la terre sont un écosystème, dont il s'agit d'assurer l'équilibre. Elle se traduit dans des pratiques qui tendent à abolir tout intrant de synthèse, à apporter des soins favorisant la qualité de la terre et l'enracinement de la vigne, à travers notamment l'utilisation de préparations biodynamiques, le travail du sol souvent au cheval et l'application de calendriers solaire et lunaire ».

Demeter France est l'organisme de contrôle et de certification de l'agriculture biodynamique sur le territoire français.

Aurélien a créé des recettes de compost humide dans un souci d'apport nutritionnel biodynamique pour son sol. Son compost est produit localement à Bussy le Grand avec un éleveur de bovins bio selon un cahier des charges défini par ses soins et qui est également distribué à d'autres agriculteurs ou viticulteurs (dans un rayon maximum de 100 km maximum).

Aurélien Febvre organise régulièrement des visites de ses vignes et de sa cave afin de faire connaître sa démarche et ses pratiques qui restent singulières sur le territoire de l'Auxois.

Hors champ :

Aurélien pense que l'Auxois subit une « érosion par l'économie ».

Situé sur l'axe de l'A6 avec un flux important, l'Auxois est resté un lieu de production agricole avec une très faible activité touristique. L'économie est avalée par l'axe Dijon/Beaune ou l'axe Auxerre/Chablis.

La cave

« Faire du vin avec du raisin »

Aurélien n'utilise pas de levure pour élever son vin : la levure est naturellement présente et bonne sur le terroir. Ses vins ne sont pas filtrés, ni stabilisés, ni arrangés. Il produit un vin « naturel et vivant ».

Aurélien « élève » ses vins de deux façons : d'une façon traditionnelle en fûts de chêne et ou d'une façon plus singulière, en jarres de terre (seulement 2 producteurs utilisent des jarres en Bourgogne).

Il produit ainsi trois qualités de vin blanc et un vin rouge: deux blancs sont issus des fûts, un rouge et un blanc proviennent des jarres.

Les jarres sont de forme ovoïde pour correspondre aux critères de la biodynamie.

Cette forme apporte un mouvement naturel du travail du vin. L'air y circule mieux que dans un fût.

Après une longue recherche, Aurélien a trouvé un fournisseur répondant à ses critères en Italie (giare.terracotta-artenova.com). Les jarres sont produites en Terra Cotta (terre cuite italienne). Les jarres sont montées par colombins (montées en colombins, longs cylindres d'argile superposés puis solidarités par lissage par le potier ; façonnage ancestral apportant solidité et résistance à la cuisson).

Elles sont équipées de bondes aseptiques en verre : ces bondes permettent d'éviter les montées en pression en évacuant l'air.

La terre composant la jarre n'influe pas sur le goût du vin. Aurelien souhaitait éviter l'habillage* du vin en arôme induit par l'usage du fût de chêne pour se rapprocher au plus près du produit issu de son sol.

Cette approche singulière est devenue sa signature.

« Le vin, c'est du temps. »

Hors champ :

Pendant la seconde guerre mondiale, la grand mère d'Aurélien montait des pièces de théâtre dans la cave qu'occupe désormais Aurelien.

Chute

La bouteille une fois vide est le déchet qu'Aurélien aimerait pouvoir traiter en interne.

Il souhaite proposer à ses clients dans un avenir proche de rapporter leurs bouteilles usagées... Il est confronté aujourd'hui à un problème technique du à la qualité des adhésifs utilisés pour les étiquettes. Celle-ci ont du mal à être retirées. Il cherche une autre solution alternative allant jusqu'à envisager l'achat d'une machine de collage.



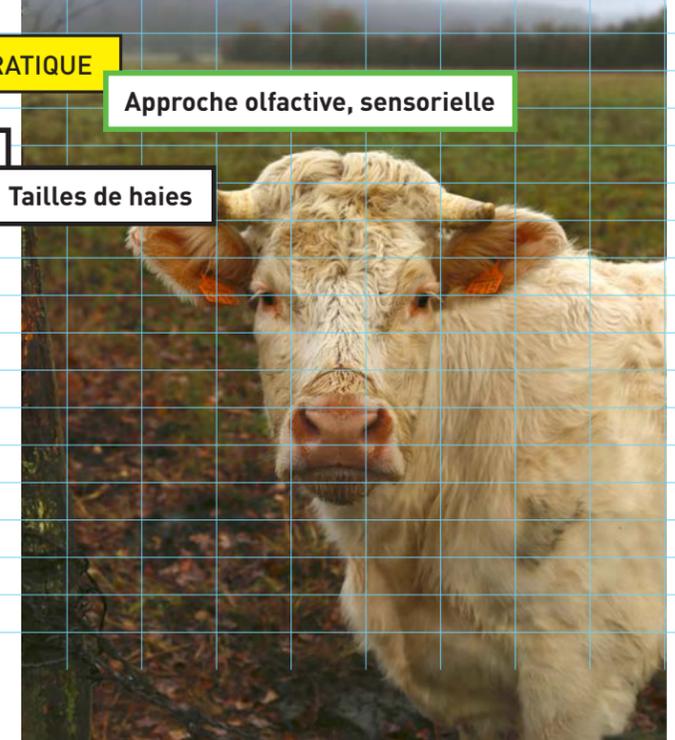
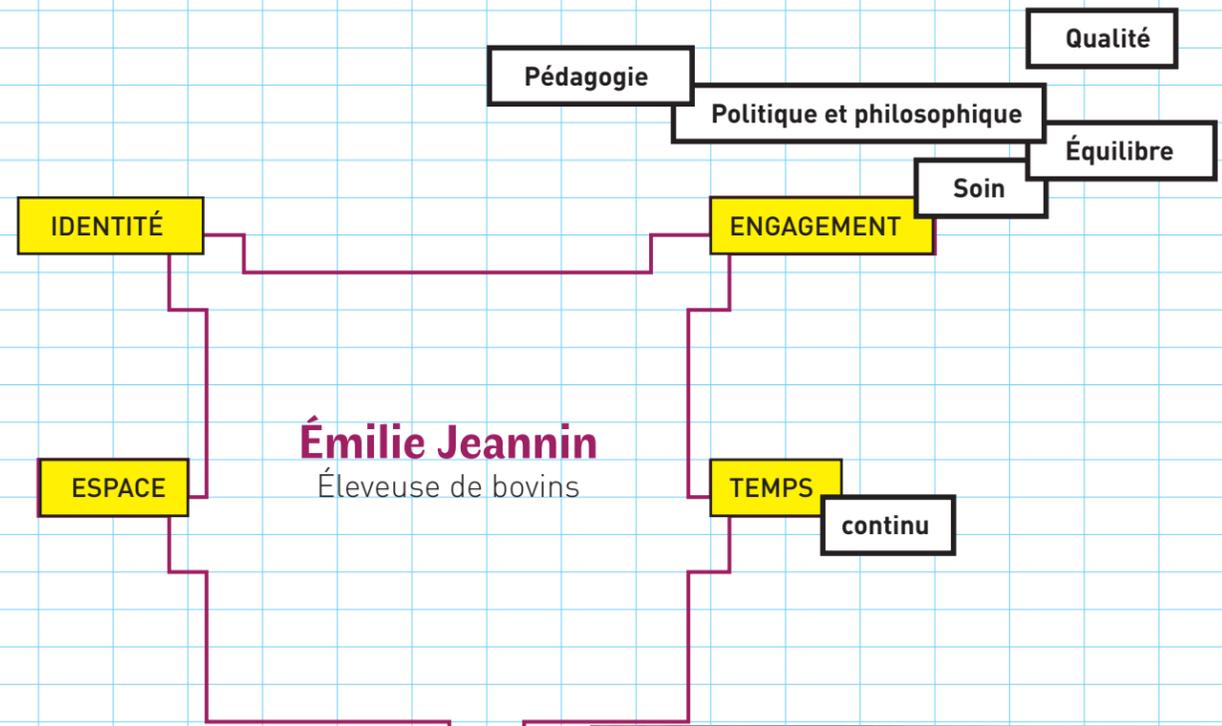
Patrimoine
Cultures croisées
Fille d'agriculteur
Étude en psychologie

Territoire in situ
195 Ha d'exploitation

Élevage et vente de viande charolaise

Cercle vertueux
Outils
Chien de troupeau
Fait le lien entre le passé et le présent

Rebuts variés, acier, pneu, bois







PRISE DE NOTES

Le père d'Emilie, paysan, installe une exploitation d'élevage de bovins en 1980. Sa mère est infirmière.

En 2006, suite à un accident, son père doit brutalement cesser de travailler. Emilie Jeannin reprend l'exploitation avec son frère Brian.

Elle accepte cette reprise avec la condition d'avoir la liberté de mettre en place une nouvelle gestion dont l'objectif est de produire la meilleure viande possible avec des animaux adaptés au terroir et aux ressources locales.

Les vaches charolaises sont élevées sans antibiotiques et sont nourries avec les fourrages produits à la ferme.

Emilie ancre son travail d'éleveuse dans une démarche naturelle où les interventions humaines doivent être limitées en s'appuyant sur 5 libertés fondamentales du droit animal*. Elle évite pour ses bœufs toute dépendance à la main de l'homme. Les seuls contacts et échanges sont des relations de plaisir domestique non synonymes de stress pour l'animal.

Les soins sur les animaux sont rares. Ses bovins mettent bas de façon autonome.

La qualité d'une viande est aussi liée aux conditions dont s'effectue la mise à mort de l'animal. L'éleveur est toujours dans une dualité : donner naissance, élever mais aussi organiser la mise à mort pour vendre son produit.

La mort animale est difficilement maîtrisable par l'éleveur alors que les conditions d'abattages ont un impact certain sur la qualité finale de la viande malgré la qualité des soins apportés par l'éleveur en amont (le stress de la mise à mort provoque une réaction chimique entraînant la production de toxines qui peuvent avoir un impact sur la qualité gustative de la viande).

Les filières d'abattage françaises semblent inadaptées et relativement opaques. Les distances entre les élevages (dispersés) et les abattoirs (concentrés) sont souvent lointaines. Les animaux voyagent dans de mauvaises conditions et sur de longues distances alors que d'autres pays comme l'Allemagne ont choisi de multiplier les petites structures d'abattages et de les situer en proximité des sites d'exploitation.

Lors d'un voyage en Suède avec un ami réalisateur, Franck Ribière**, Emilie Jeannin découvre des abattoirs mobiles. La mise à mort des animaux est effectuée sur le site de l'exploitation, dans les meilleures conditions possibles et avec une réelle transparence pour les éleveurs des conditions de mise à mort.

Emilie décide de créer une entreprise d'abattage mobile en France. Depuis plus de deux ans, elle se bat pour faire exister son projet, s'engage pour mobiliser la filière bovine pour une production éthique. Dans une volonté de rendre accessible la qualité de leur viande, Emilie et son frère ont mis en place un système de vente à la ferme. Ils commercialisent exclusivement la viande.

Émilie travaille avec son frère et son beau-frère. Le travail à la ferme consiste à prendre soin des animaux et travailler les champs. Emilie s’occupe principalement des animaux alors que son frère est en charge du travail des champs.

La répartition des tâches sur la base des rapports à l’animal et au végétal s’est mise en place de manière naturelle en tenant compte des affinités respectives.

Espace

Le corps de ferme accueille des espaces privés (où réside la famille de la sœur d’Emilie), le bureau d’Emilie, l’espace de vente ainsi que différents lieux de stockage et d’entretiens des machines outils. Une partie de la cour est utilisée par un concepteur/fabricant de roulottes. Sur un terrain situé derrière le corps de ferme se trouvent une stabulation et divers hangars de stockage (outils et bottes de foin et de paille). La stabulation est réservée à l’hivernage des animaux et en cas de soins particuliers.

Travail

La ferme travaille en continu. Le travail de culture des champs (culture de trèfle, foin et paille), alternent avec un travail de maintenance et d’entretien des prés et des champs (taille des haies, remise en état des clôtures). La prairie artificielle : 15ha alors que la prairie naturelle 180 ha. Les foins ou pailles sont stockés sous la forme de bottes enserrées par un filet plastique ou une bâche. Si le foin n’est pas suffisamment sec, il est préférable de stocker la botte sous bâche plastique pour créer une fermentation qui est bénéfique pour la flore microbienne de la vache.

Des machines industrielles projettent la paille et le foin à l’arrière des bêtes (quand celles-ci s’alimentent ; la tête à l’avant de la barrière). Il faut éviter l’inhalation des moisissures par les vaches contenues dans un foin qui aurait mal séché. Les vaches y sont très sensibles. Cela peut provoquer des problèmes respiratoires importants. Les enclos de la stabulation sont paillés avec beaucoup de soin. La litière est renouvelée régulièrement. Son recyclage permet la création d’un compost utilisé ensuite dans les champs.

Le travail auprès des vaches consiste à veiller à ce qu’elles aient suffisamment à boire et à manger. Les vaches sont généralement à l’air libre dans les champs sauf en cas de boue et de neige où elles sont parquées dans la stabulation. Les animaux plus faibles bénéficient d’un régime alimentaire particulier qui nécessite de les installer dans la stabulation. Ils sont alors nourries deux fois par jour avec différentes céréales et du foin cultivés par le frère d’Emilie.

Si le terrain est trop sec (comme c’est le cas cette année suite à une forte sécheresse), les vaches sont nourries avec de la paille qui est cultivée sur place. Le frère d’Emilie travaille actuellement la conversion de ses cultures en agriculture biologique.

Saisons

Le travail à la ferme s’organise en saisonsW.

Automne

Le travail d’élevage consiste à donner à manger et à boire aux animaux. En cas de fortes précipitations, si les terrains deviennent boueux, les bovins sont rapatriés dans la stabulation. Ils sont alors nourris deux

fois par jour avec différentes céréales et du foin cultivés par son frère.

En automne, s’engagent également la préparation des terres et le travail de semailles.

Printemps

En mars, débute le travail des clôtures (2km de clôtures) et la taille des haies naturelles. Les vaches en bonne santé sont remises dans les champs. Le travail de l’éleveur consiste alors à vérifier quotidiennement que les animaux sont en bonne santé.

Été

Si cela est nécessaire, l’éleveur pratique un changement de pré pour ses troupeaux. Le réchauffement climatique nécessite souvent de s’adapter à de nouveaux rythmes de travail.

Chien de troupeau

Emilie a choisi de travailler avec un chien de troupeau. Des études ont montré qu’un chien de troupeau accomplit l’équivalent du travail d’un demi-salarié. Le déplacement des troupeaux est très lourd et dangereux. Le chien offre l’avantage de gagner un temps considérable, de préserver la relation de l’homme avec son troupeau mais aussi d’éviter l’usage de remorques lourdes à manipuler.

Emilie travaille avec deux chiens pour le déplacement et l’encadrement de son troupeaux.

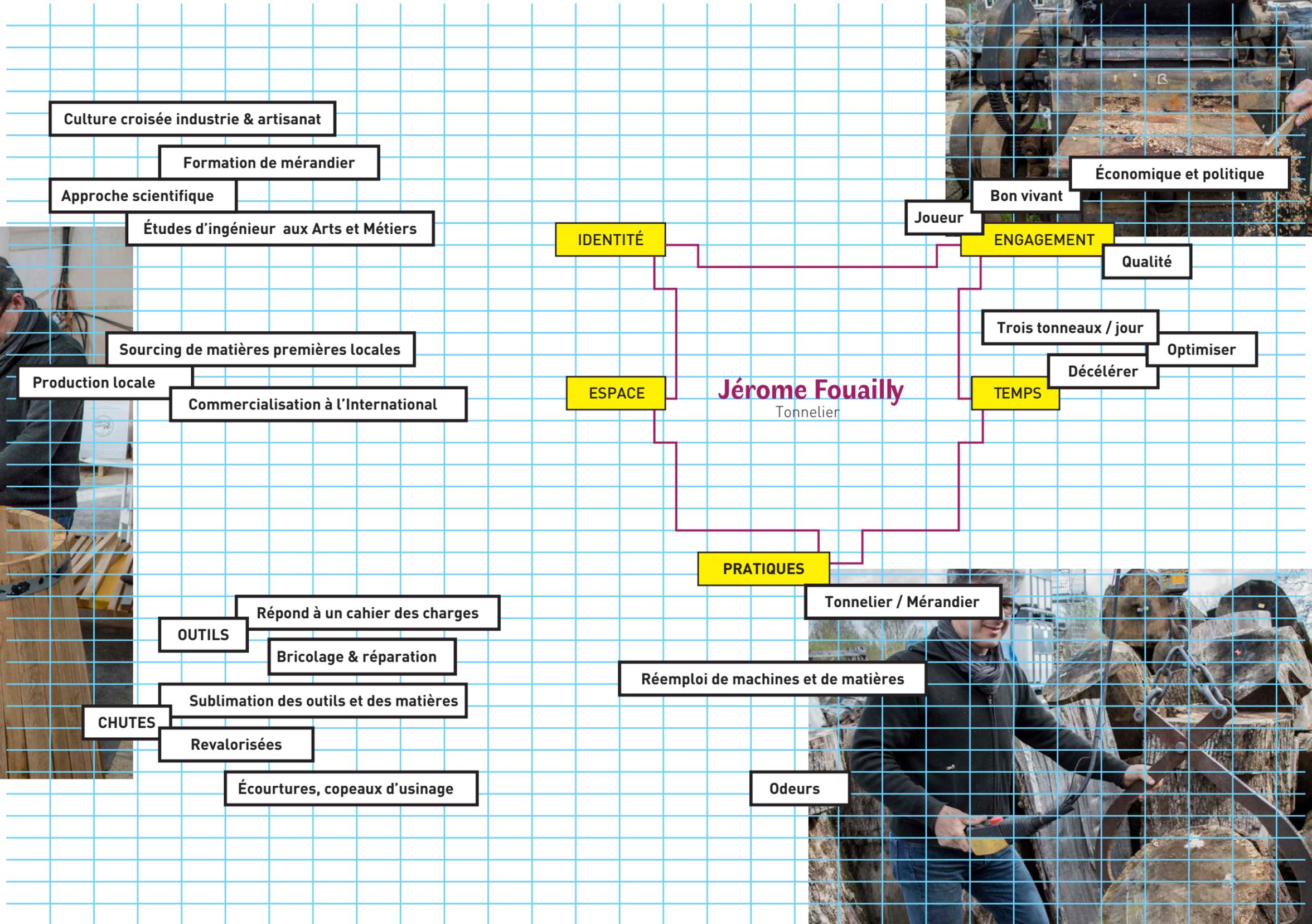
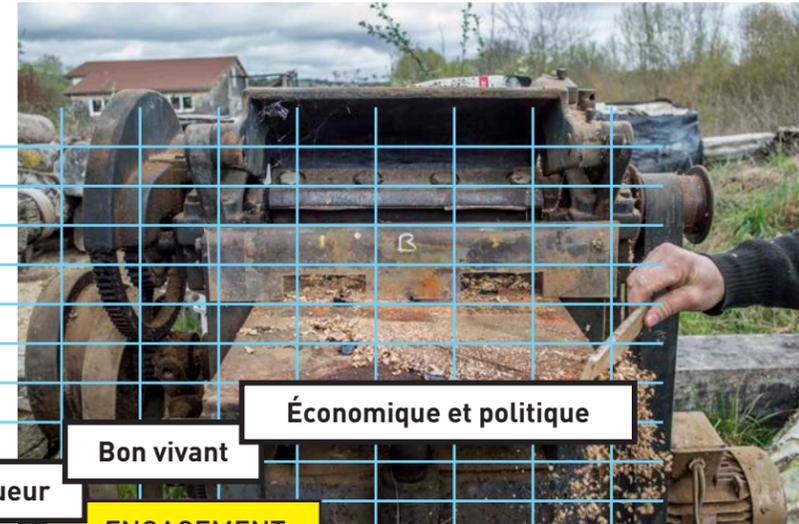
Pourtant, le chien d’Emilie est perçu comme une curiosité par les éleveurs voisins. Emilie regrette les compétences perdues et perte de la dimension culturelle chez les éleveurs locaux. Le travail avec le chien de troupeau permet d’apprendre à « lire son troupeau ». Il est une alternative concrète, légère et efficace.

Chutes

* Filets plastiques

Ces filets sont cependant regroupés et font l’objet d’un enlèvement annuel par leur fournisseur.(cf. chaine de recyclage de ces déchets?) Bois des coupes de haies. (Son frère essaie de les recycler dans les composts comme apport en carbone). Chute à venir, si le projet d’abattoir mobile se développe... Valoriser les sous produits post abattage. issue de leur production.

Formations d’Emilie Jeannin : BTS production Animale, BTS Technico Commercial, Licence de Psychologie.





PRISE DE NOTES

Les tonneaux ont des formes (et de contenances) différentes selon les régions.

Valeur d'un Tonneau 600 e H.T.

Production de 3 par jour chez Jérôme / contre 60 dans les tonnellerie industrielles. Le travail de Jérôme s'inscrit dans un respect des ressources, de l'environnement pour une qualité de produit exceptionnelle.

Sélection sur pied des arbres pour produire les merrains.

Jérôme utilise aussi des merrains ne correspondant pas aux critères habituels.

Le merrain est stocké en extérieur pour laver le bois et avoir un bon équilibre des tanins (36 mois (chez Jérôme) 24 chez les concurrents). Les champignons qui poussent lors de la phase affinent le bois et plus tard participe à la qualité du vin. Les micro particules issues de la flore fongique participent en phase de cuisson à rendre hydrofuge le bois.

Le bois est fendu dans le sens du cœur. Les merrains suivent le rayon médullaire du bois. La maille du bois crée l'étanchéité des tonneaux.

Les merrains sont découpés et transformés en douelles. Puis ils sont assemblés autour d'un cercle métallique pour former une coque auto portante. La construction du tonneau dépend du cahier des charges défini avec le producteur du vin futur.

La coque est ensuite déplacée pour passer une première cuisson.

Première chauffe de cintrage _ Montée en température du bois pour cintrage des douelles. Humidification et chauffe avec un feu dans le fût. Les chutes de merrain recoupées sont utili-

sées pour produire le feu. Le cintrage s'effectue lorsque la température extérieure du bois de la coque est de 35 degrés pour respecter la fibre. Jérôme a inventé un détail de procédure permettant d'adoucir le cintrage du bois. Cela lui permet d'éviter des casses et d'utiliser des douelles issues de merrains « recyclés ».

Seconde cuisson, celle des arômes : Appelée Boudinage. Il s'agit de la torréfaction du bois. Le temps de cuisson défini des critères qui auront un effet sur le vin. Le bois utilisé pour le feu donne le « timbre ». Utilisant les chutes des merrains, le temps passé en extérieur des merrains est un facteur de qualité important dans le dégagement de arômes.

Etapas de cuisson / Oodeurs associés :

- . Vanille (naturelle dans le chêne) (cuisine)
- . Viennoiserie (côte lactée (vin blanc)
- . Épicé / chocolats amère
- . Café mocca
- . Amande (fumée bleue)
- . Pain grillé
- . Bois brûlé (odeur de fumée)

Le rognage_ usinage des têtes de douelles pour préparer la pose des fonds sur les coques. Pour les fonds le montage des merrains (plus court) est mécanique.

Il s'effectue à partir d'assemblage de profils brevetés avec des gougeons métalliques. Des bandes de jonc assurent l'étanchéité.

Jérôme a créé une machine pour découper et chanfreiner le fond.

Une pâte réalisée avec de l'eau et de la farine de bois est placée dans le joint creux recevant le fond. Le fond positionné, les fûts sont cerclés.

Avant finition, l'étanchéité de chaque fût est contrôlée avec attention.

Chutes :

Les outils de l'atelier sont pour la plupart anciens et doivent être modifiés pour produire les nouveaux tonneaux.

Certain merrain sont des merrains de seconde main ne respectant pas les critères de sélection traditionnels (présence de noeuds, sens du fil). Jérôme a développé des techniques singulières pour permettre le montage des fûts à partir de matériaux et machines non conforme aux standards.

Chutes :

Écourtures (bord des merrains) _ mais utilisées pour chauffer les fûts.

Copeaux d'usinage _ mais sciures utiliser pour le jardin...

Vocabulaire :

Merrain : pièce de bois (chêne) rectangulaire issue du fendage du bois. Le merrain sert à façonner une douelle de tonneau.

Douelle : pièce de bois composant le tonneau.

Colombe : outil artisanal de rectification des formes des douelle.

Dolage : étape pour donner au merrain la forme concave (face extérieure) et convexe (face intérieure).

Gerce : gerçure du merrain

Creuseuse / deuseuse : rabot mécanique creux

Une plane creuse (outil artisanal) _ ciseaux à deux mains permettant le creusage des formes

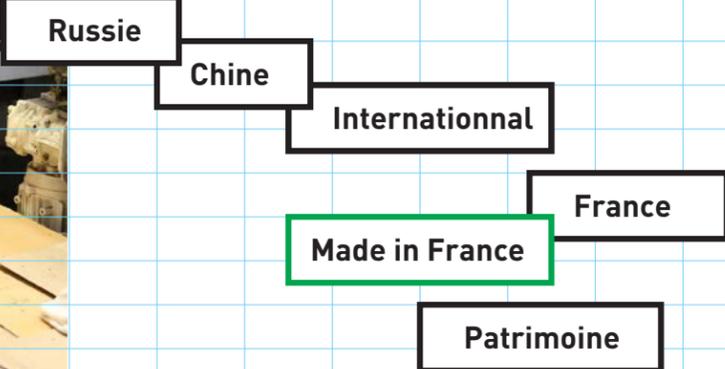
courbe s pour créer les douelles.

Jointage : étape de reprise du merrain pour former le tonneau.

Chaque joint passe par le centre du tonneau



Outillage et Bureau d'étude en Chine



Transformation des plastiques



Serrurerie fine

1990-2012 Négocier de matières premières

2012 création ONPlast - relocalisation en France

IDENTITÉ

ENGAGEMENT

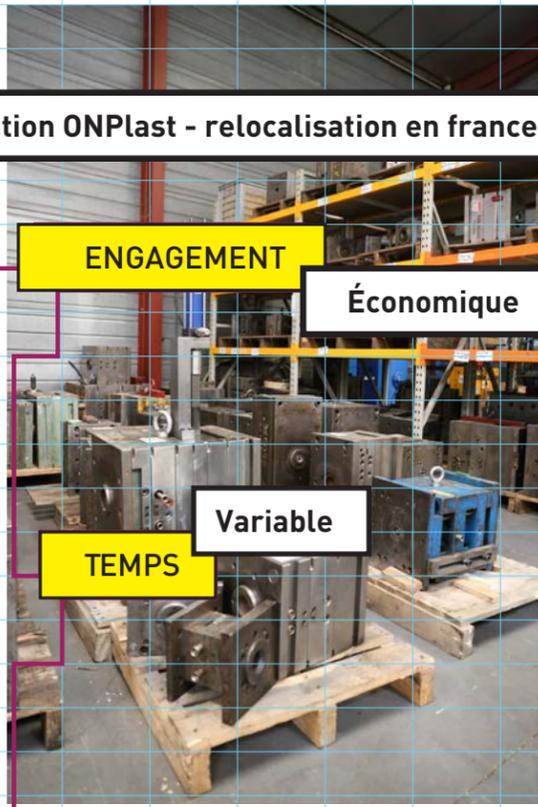
Économique

ESPACE

On Plast
Fabien Roux

TEMPS

Variable



PRATIQUES

États de surface

OUTILS

Machines industrielles, injection

CHUTES

Purges d'extrusion

Formes

Anciens moules

Ébarbes

Premières de série / Pièces ratées





PRISE DE NOTES

Nous avons rencontré Fabien Roux, directeur de l'entreprise On Plast, spécialisée dans la transformation des matières plastiques.

Anthony Riou, propriétaire de l'entreprise, travaille dans le négoce de matières premières et le sourcing d'outillage en Chine.

Sa société, ONPlast existe en Chine depuis 1990. Elle est toujours installée à Shenzhen. Elle réalise 60% des injections et produit l'ensemble de l'outillage du groupe et intègre un bureau d'études.

En 2012, il lance les activités d'ONPlast en France. Le groupe devrait s'appeler prochainement On Limited. Le groupe est en recherche d'investisseurs pour lever les fonds nécessaires au rachat d'un outilleur en France, l'agrandissement des locaux français et la création d'un bureau d'études en Russie.

La société ONPlast réalise tout type de pièces injectées ainsi que des finitions (sérigraphies, films en surmoulage, films transferts, effets métallisés...). Elle réalise également des pièces en surmoulage (métaux et plastique, bois et plastique (expérimentaux) ainsi que des assemblages à chaud (soudure lame chaude ou soudure miroir, ceci en fonction de la famille des plastiques à assembler).

Le groupe travaille sur des solutions globales, de la mise au point des moules à l'injection de pièces pour des séries. Mais elle développe également l'incorporation d'électronique et des solutions entièrement packagées. Il réalise également des flashages, (introduction de logiciels dans les appareils pour leur client (casque de réalité augmentée pour Air France par exemple.).

L'outil de production Français est destiné à des productions de séries de + ou - 50 000 pièces.

L'équilibre pour une production se situe autour de mille pièces annuelles. Une petite série n'est jamais impossible mais l'outil industriel n'y est pas vraiment adapté.

Le coût d'une série commence avec le coût de l'outillage (moule en acier usiné). Celui-ci intègre l'étude, sa mise en œuvre et sa mise au point technique. S'ensuit un coût de mise en place du moule et de réglage machine, puis un coût de série.

Beaucoup de clients sont de jeunes entreprises type start-up. Il n'y a pas de bureau d'études en France. L'échange autour de la production des moules se fait entre la France et le bureau d'études en Asie. Beaucoup de chiffrages sont réalisés à partir de schémas 3D réalisés par les clients (la société peut faire ses études à partir de fichiers « Rhino »).

Les plastiques travaillés sont des thermoplastiques, principalement des PP, PE, ABSVO, mais la société travaille également avec des TPE (thermoplastique souple). Elle réalise des pièces d'optique pour l'automobile ou de la PLV avec un très haut niveau de finition.

Les plastiques, peuvent être de toutes les couleurs, transparents ou opaques, avec des niveaux de technicité particuliers ou expérimentaux (piquet de vigne injecté avec un matériau mélangeant du PP et des résidus de bois de vignes en poudre).

Principe technique d'injection :

Injection de tout type de thermoplastiques en granulés (recyclés ou non), de toutes les couleurs. L'injection peut être entre deux moules fixes (moule à gaufre) pour les pièces les plus simples. Il peut être cinétique, mécanique ou cinétique hydraulique en fonction des dépouilles ou de la complexité des pièces. Cette complexité a un impact sur le coût sur l'outillage.

L'épaisseur du plastique des objets réalisés en injection est généralement de 2 à 3 mm. Pour des épaisseurs inférieures à 1,5 mm, l'injection est plus complexe. Elle nécessite plus de pression et une montée en température de l'outillage.

L'épaisseur est interdépendante du temps de cycle de production.

Une pièce pleine est problématique et représente un risque si la pièce n'a pas le temps de refroidir. La température de plastique à l'injection se situe autour de 300 degrés.

Chutes :

- purges d'extrusion
- pièces ratées ou de pré série. ébarbées ou pièces de liaison.
- éléments sécables,
- techniques non utiles à la pièce finie.
- anciens moules (problème de droit pour l'usage du moule)

Traitement des chutes :

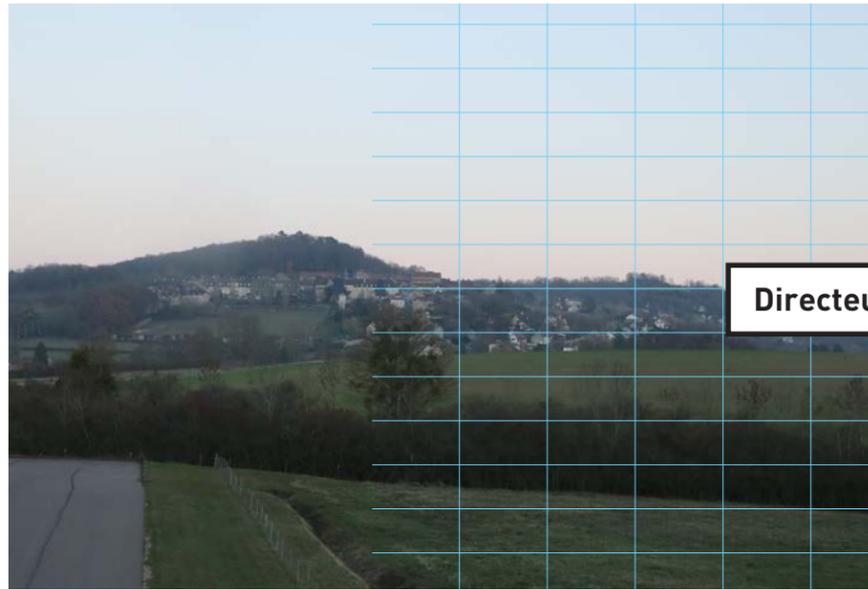
La société fait appel à un prestataire pour la revalorisation de ces chutes de production.

ONPlast consigne et range en bacs les chutes en les classant par matériaux (PE, PP, ABS).

Ces thermoplastiques seront ensuite débarrassés et acheminés par une société tierce qui en fait la transformation ou la revente.

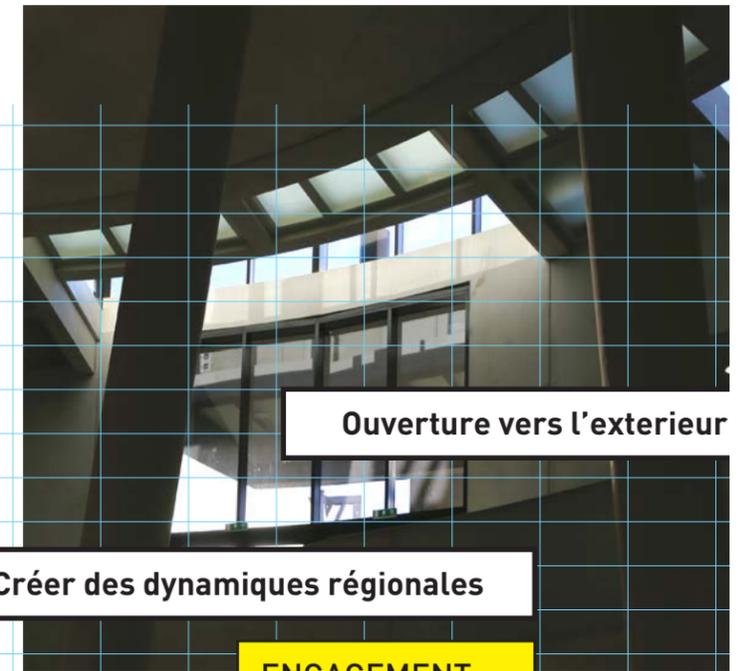
La société ONPlast rachète parfois certains plastiques recyclés issus de sa production auprès de ce transformateur.

Au côté des machines de pointe, (injection 3 et 9 tonnes) la société possède un parc de machines de mécanique traditionnelle permettant de réaliser des opérations de réparation et de maintenance des pièces techniques et des moules.



Directeur général

Étranger à la région



Ouverture vers l'extérieur

Créer des dynamiques régionales

IDENTITÉ

ENGAGEMENT

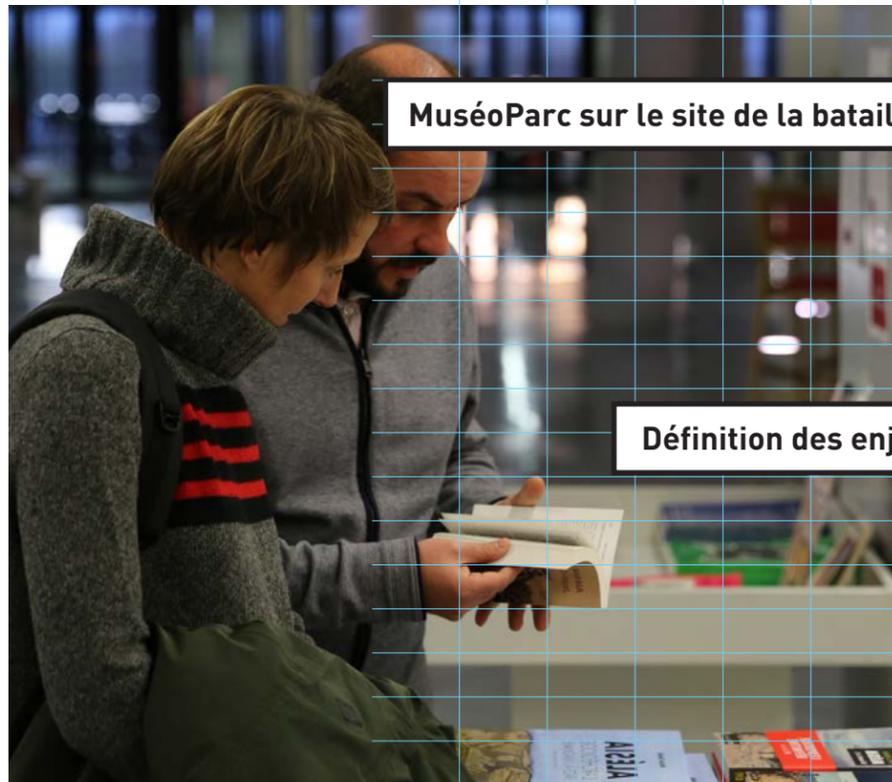
ESPACE

Michel Rouger
Directeur général
MuséoParc Alésia

TEMPS

Histoire

Patrimoine



MuséoParc sur le site de la bataille d'Alésia

OVNI

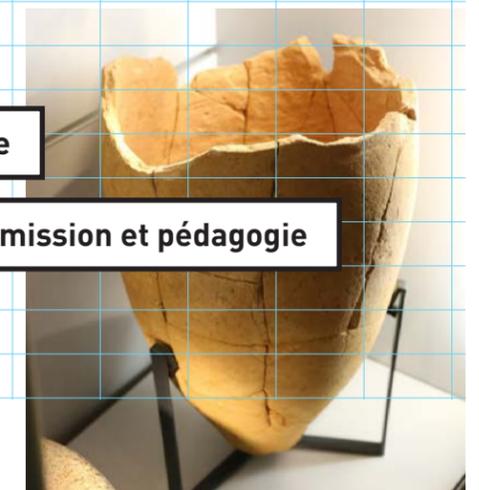
Définition des enjeux culturels

PRATIQUES

Orientation & gestion

Rendre visible

Transmission et pédagogie





PRISE DE NOTES

Le MuséoParc ouvre ses portes au public en mars 2012.

« Le MuséoParc Alésia a été conçu pour faire mémoire de ce qui s'est réellement passé à Alésia. Il est articulé autour de trois sites :

- le Centre d'interprétation qui présente le contexte, le déroulement et les conséquences de la bataille d'Alésia pour les Gaulois et pour les Romains,
- les vestiges de la ville gallo-romaine d'Alésia,
- la statue de Vercingétorix érigée par Napoléon III.

La localisation de la bataille d'Alésia a longtemps fait débat. Au XIXe siècle, sous l'impulsion de Napoléon III, des fouilles colossales sont menées à Alise-Sainte-Reine de 1861 à fin 1865. Elles permettent de mettre au jour quantité d'armes, de monnaies gauloises et romaines et d'objets militaires. Bien plus : la méthode employée (confrontation des découvertes avec les textes de César qui s'apparente à l'archéologie expérimentale) permet la reconstitution grandeur nature, de segments des lignes d'investissement et de machines de guerre romaines.

Malgré l'importance de ces découvertes, le débat n'est pas clos et la communauté scientifique reste divisée.

Dans les années 1990, une équipe franco-allemande d'archéologues apporte de nouvelles preuves. Elle confirme que « l'oppidum du Mont-Auxois à Alise-Sainte-Reine et le siège militaire du 1er siècle av. J.-C. qui y a été révélé par l'archéologie correspondent bien à la bataille d'Alésia ».

Aujourd'hui, la communauté scientifique française et internationale considère Alise-Sainte-Reine comme le lieu historique de la bataille.

C'est naturellement sur cet emplacement que le MuséoParc Alésia s'est installé.

Construit dans la plaine d'Alésia, c'est un bâtiment à l'architecture symbolique, signé par le célèbre architecte Bernard Tschumi. Sa forme circulaire évoque le siège d'Alésia, la résille en mélèze qui l'habille fait référence au bois des fortifications romaines, les colonnes obliques de son atrium évoquent le chaos de la bataille.

A l'intérieur, un parcours pédagogique construit autour de découvertes archéologiques et d'hypothèses validées par des scientifiques, inscrit Alésia dans le contexte de la guerre des Gaules (de 58 à 51 av. J.-C.). »

<https://www.alesia.com/un-site-unique/>

Le projet du MuséoParc vise à créer une attractivité touristique dans une région rurale peu touristique en valorisant une histoire et un patrimoine.

Initialement, il était prévu de créer deux musées associés à un parc sur les thèmes de « l'histoire du siège d'Alésia en -52 » et du « mythe de la fondation de la nation française »:

- un centre d'interprétation situé sur le champ de bataille. Seul ce musée sera construit.
- un musée archéologique pour l'exposition des objets (actuellement conservés au Musée de Saint-Germain-en-Laye. Ce deuxième bâtiment pour des raisons budgétaires ne sera finalement pas construit.

Michel Rouger est nommé en 2016 à la direction générale du MuséoParc d'Alésia après avoir créé et dirigé le Musée de la Grande Guerre à Meaux. La situation économique du site, à son arrivée, est difficile : la fréquentation est en forte baisse : 68000 visiteurs pour un objectif annuel de 75 à 80000 visiteurs).

Michel Rouger doit redynamiser le site et chercher des solutions pour connecter le lieu à son milieu.

Le MuséoParc semble perçu par les habitants comme une futilité coûteuse.

Le projet par manque de concertation a beaucoup de mal à être accepté par les élus.

Bernard Tschumi a pourtant signé un magnifique bâtiment posé au centre du champ de bataille. A l'intérieur, une courbe hélicoïdale n'est pas sans rappeler l'intérieur du musée Guggenheim de New-York. Le bâtiment offre de magnifiques points de vue à 360° sur le paysage. « On est ici sur un champ de bataille. »

L'architecture fait signe dans le paysage mais sa présence n'a pas su rassembler.

L'absence des objets ainsi que la difficulté à percevoir les traces du passé sur le site a créé une distance, une méfiance.

Michel s'interroge sur le sens et les enjeux d'un « outil culturel » implanté en zone rurale. Le musée propose, depuis peu des initiations à l'artisanat antique, une nouvelle façon de comprendre l'histoire et les techniques à l'époque galloise.

Ce « Museofab » connaît un vif succès qui peu à peu fidélise des locaux. Une croissance de 5% est annoncée cette année.

Le MuséoParc doit être une invitation à voyager dans le temps, accessible au plus grand nombre quelle que soit sa culture.

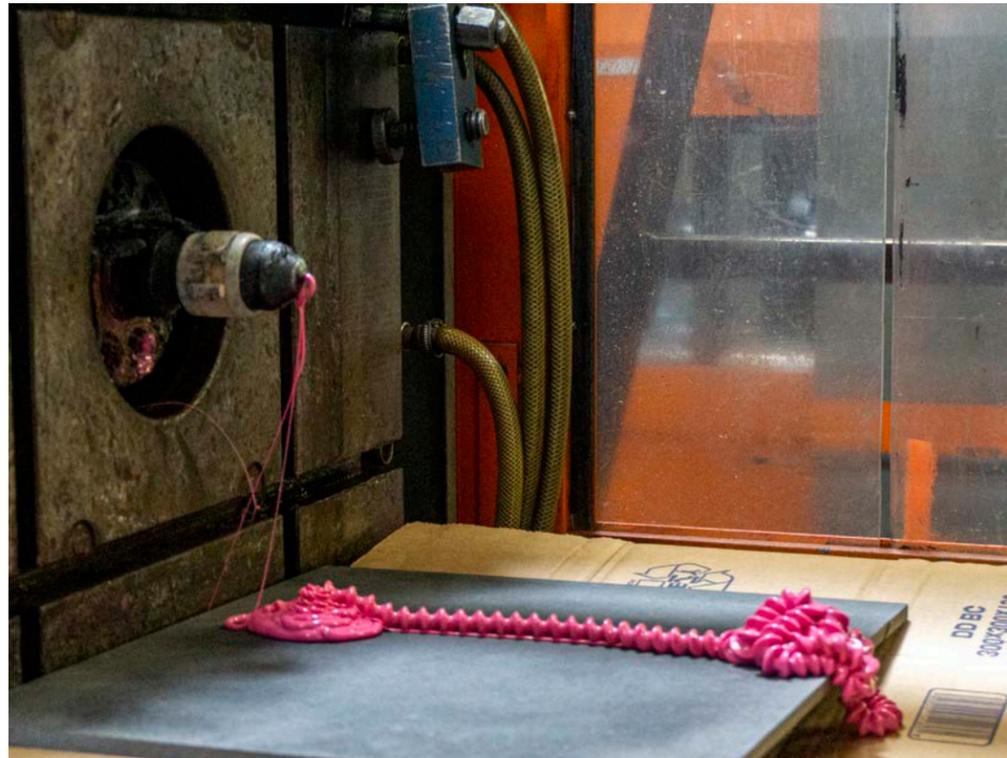
EXPÉRIMENTATIONS ET RECHERCHES

Résidence de travail en entreprise chez *On Plast*.

A partir d'une étude de l'ensemble du cycle de production, nous avons analysé les différentes étapes de la chaîne technique pour imaginer une série d'expérimentations à partir des chutes et rebuts produits in situ.

Nous avons choisi comme axe de recherche la revalorisation des pertes de matière plastique en sortie de buse : en fin de cycle de production (changement de couleur ou de moule), la machine doit être vidée afin d'éviter les mélanges de couleur et le blocage de la machine par des rebuts de plastique figé.

Cette « fin de cycle » appelée temps de purge génère de nombreux déchets.

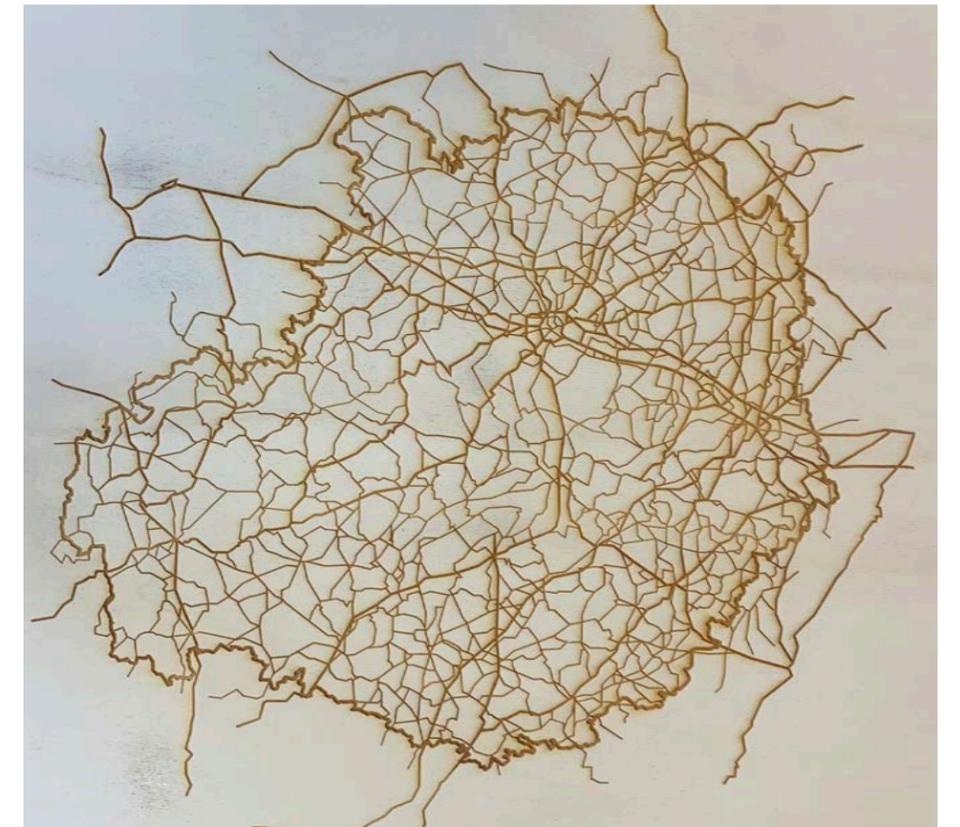


Sorties de purges



Rompre la chaîne technique et les habits pour créer des chaînes dérivés et des singularités.





Premiers outils : motifs et logos en contreplaqué :
Le contreplaqué ne résiste pas à la chaleur au contact du plastique.
Ces outils nous ont permis de tester des empreintes de motif.





Deuxième outil : plaque en aluminium avec un motif d'entrelacs découpés.



L'érosion induite par la mise en œuvre crée un objet intrigant qui n'est pas sans rappeler les objets archéologiques.



EMPREINTES ET EMPRUNTS

Appel à participation allant de la récolte d'anciens moules à gaufre chez des particuliers via le réseau Arcade jusqu'à la participation à l'intérieur de l'entreprise des ouvriers pour créer des empreintes.

OBJECTIF : ancrer ON PLAST sur son territoire en créant des liens avec les voisins, croiser les milieux , ouvrir des frontières entre des mondes qui ont du mal à se rencontrer.



APPEL À PARTICIPATION
À LA CRÉATION D'EN LIEN V.03

Le projet EN LIEN vise à la création d'objets résultant de la rencontre entre une entreprise locale, ON PLAST, et ses voisins.

AIDEZ-NOUS EN NOUS PRÊTANT* VOS ANCIENS MOULES À GAUFRE !

Participez au projet en déposant vos moules au Centre Culturel Arcade ou en nous indiquant l'adresse où nous pouvons vous les emprunter.

* L'usage des moules sera temporaire, et n'entraînera pas d'altération des objets prêtés. Les moules, après leur utilisation, seront nettoyés et retournés à leur propriétaire.

Contacts :
studio@sophielarger.com
laurentgodart@gmail.com
Centre Culturel Arcade
Chateau de St Colombe
4 rue des Grangeots
21350 Sainte - Colombe

APPEL À PARTICIPATION
À LA CRÉATION D'EN LIEN V.03

Aidez-nous en fabriquant des empreintes à l'aide des moules à gaufres au moment des purges

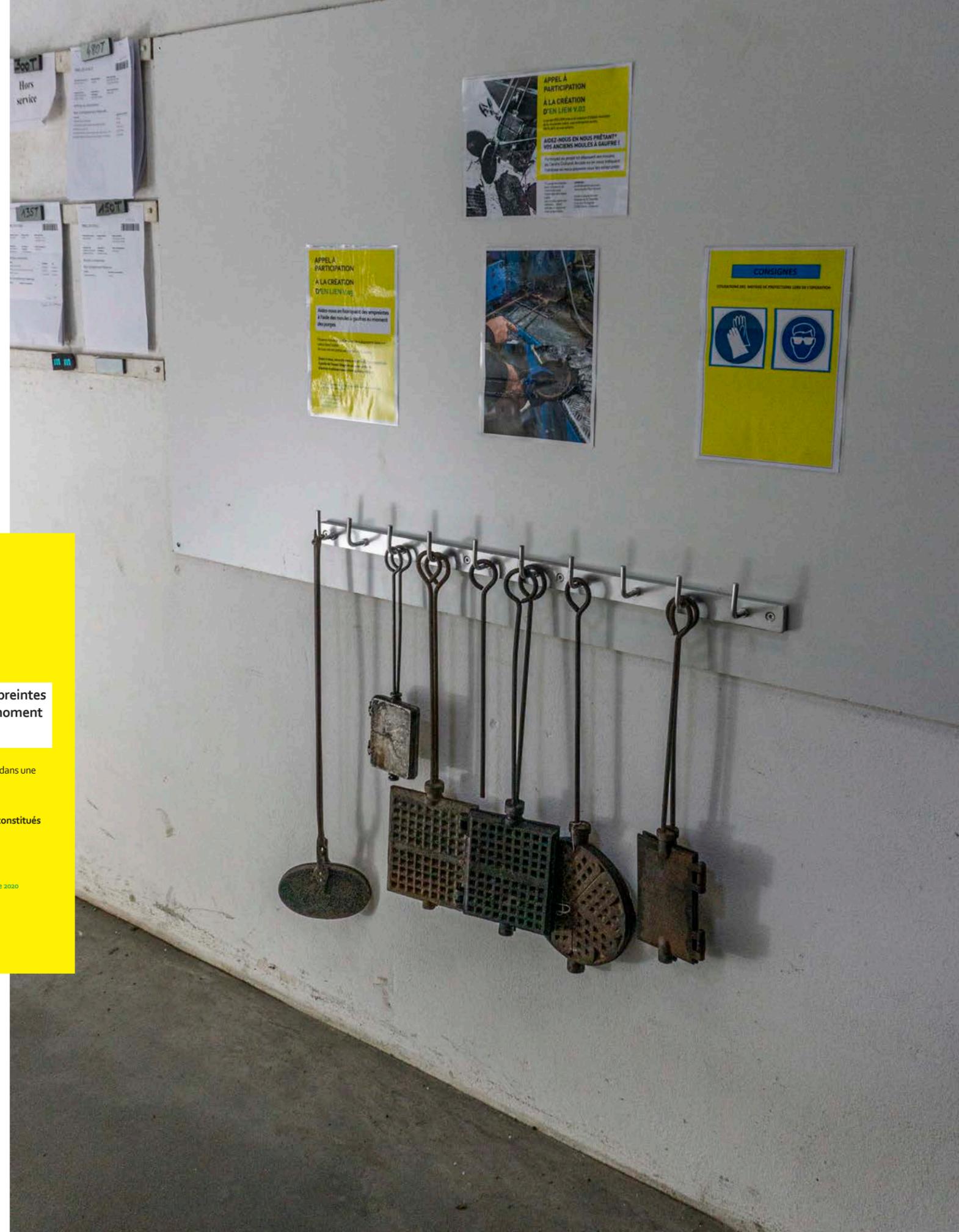
Plusieurs moules à gaufres sont mis à disposition dans une caisse dans l'atelier. Ils nous ont été prêtés par des habitants voisins.

Grace à vous, nous créerons une série d'objets constitués à partir de l'assemblage de ces empreintes et d'autres matières issus d'entreprises voisines.

Ces objets seront exposés du 26 septembre au 29 novembre 2020 au Centre Culturel ARCADE.

Centre Culturel Arcade
Chateau de St Colombe
4 rue des Grangeots
21350 Sainte - Colombe

Interrompre la chaîne technique pour créer de nouvelles représentations.





Bonjour Sophie et Laurent,

La dernière fois que le moule a été utilisé c'était il y a bien longtemps, par jeu, et directement sur la braise...

Comme je ne sais pas ce que vous voulez en faire, je l'ai laissé en l'état, il est plutôt bien noir !!!

J'ai vu sur votre site que vous aviez travaillé en LIEN avec le Centre verrier de Meisenthal (que ma jeune sœur qui habite et travaille en Alsace, nous a fait connaître).

Et c'est justement pour voir l'expo temporaire de Meisenthal (entre autres) que nous nous sommes rendus au château de Ste Colombe cette année au printemps, et que nous avons laissé nos coordonnées, ce qui a permis la réception de votre "appel à gaufrier" ... C'est drôle ! J'aime bien ces liens ...

Alors bon LIEN entre l'Auxois et le Morvan !

Micheline et Bernard



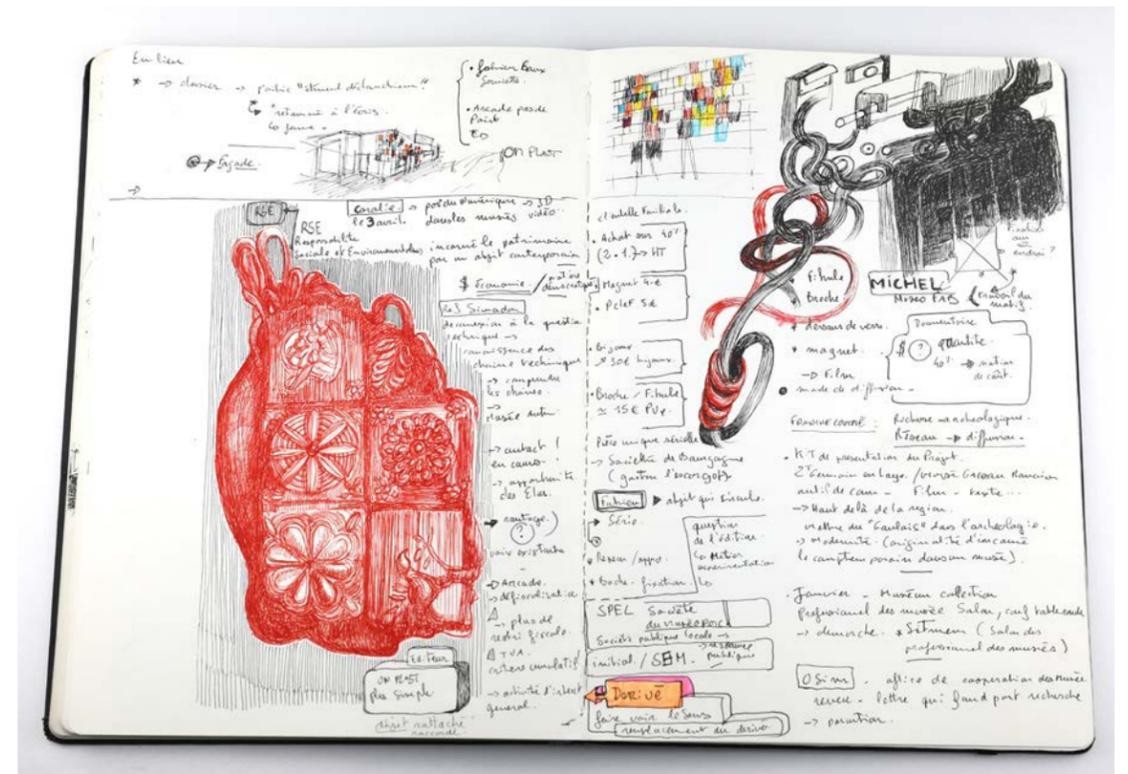
Troisième outil : les moules à gaufre
Nous avons déposé un ancien moule à gaufre en fonte en sortie de purge.



Récoltes d'empreintes

Jeo s'est prêté au jeu du moule à gaufre.
Il a produit un nombre considérable d'empreintes
où couleurs et matières se mélangent de manière
aléatoire créant des éléments graphiques singuliers.





Tests graphiques autour de la gaufre

Sortir le rebut de son contexte pour le sublimer

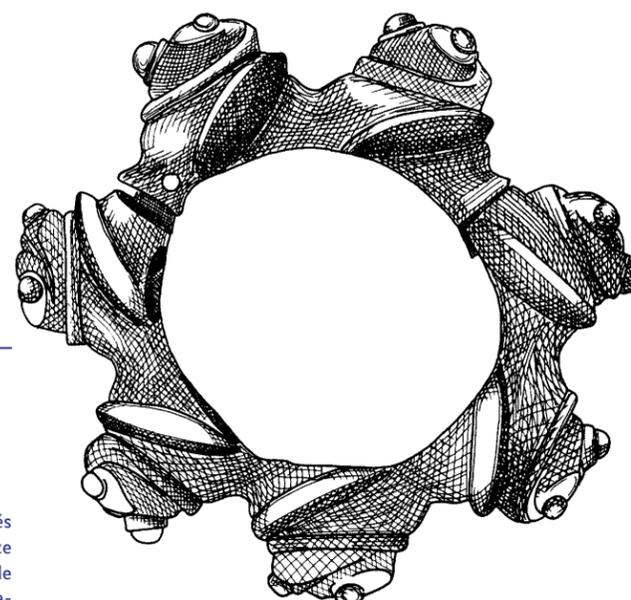
STYLE PLASTIQUE

Nous proposons de développer un objet à partir du recyclage des déchets de matières plastiques (purgés de productions mélangées) pour la boutique du musée du Muséoparc Alésia en lien avec l'histoire du site d'Alésia.

Ce produit s'inspire des parures gauloises « style plastique » : volumes géométriques, très en relief et asymétriques, évoquant la nature et se combinant pour que surgissent des figures.
Cette période est la plus originale et la plus productive de l'art celtique.
Avec l'arrivée des Romains suite à la défaite d'Alésia, le dessin de décor s'assagit.
On ira jusqu'à oublier son mode opératoire qui ne sera redécouvert que bien plus tard.

Ce produit vise à revaloriser le patrimoine français.
Nous proposons de créer de l'innovation industriel en nous inspirant de pratiques artisanales locales oubliées et en inventant de nouveaux outils et applications industriels.

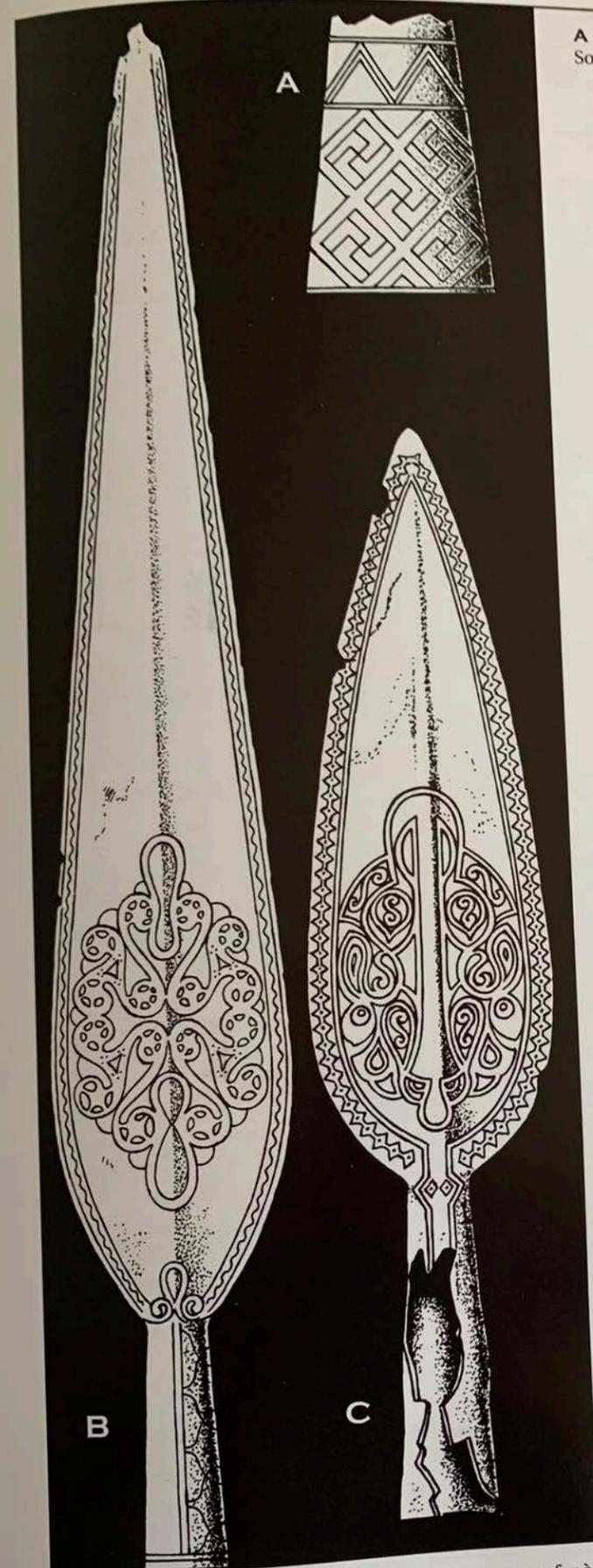
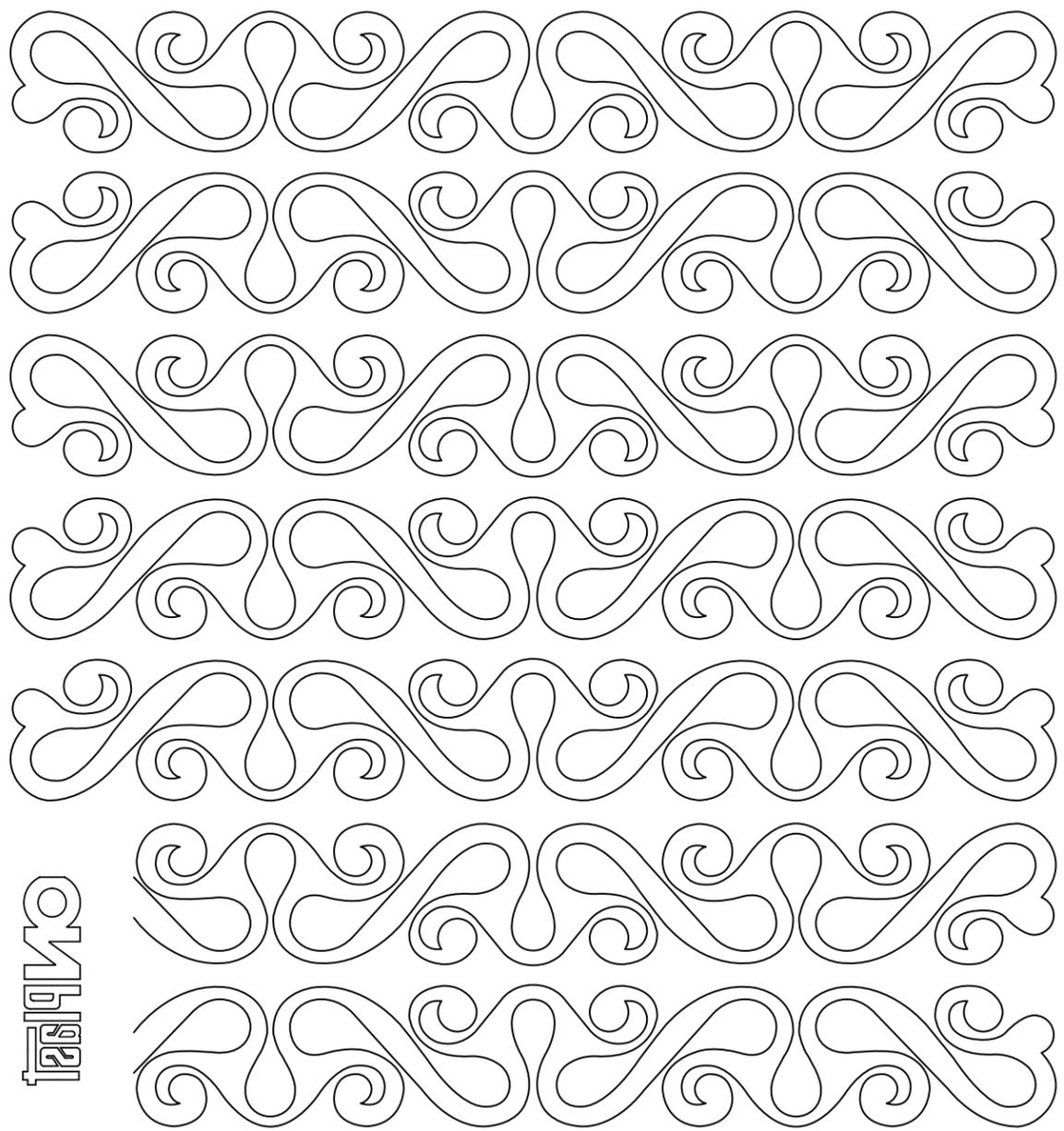
Une enquête de la FIMIF, Fédération indépendante du made in France (<https://www.fimif.fr/origine-des-produits-derives-des-boutiques-de-musees/>) sur l'origine de production des produits dérivés des boutiques de Musée souligne la faible part du made in France alors que la France est la première destination touristique mondiale, que Le Louvre est le musée le plus visité au monde. Cette attractivité culturelle majeure ne profite pas aux producteurs,



STYLE « PLASTIQUE » OU CHESHIRE STYLE (320-220 AV. N. È.)

Le style se réfère aux motifs curvilignes protubérants portés surtout par des bracelets et anneaux de cheville en bronzes obtenus par fonte à la cire perdue. Son nom anglais évoque le chat du Cheshire d'*Alice au pays des merveilles*, qui avait la faculté d'apparaître et de disparaître à volonté, tout comme les figures humaines et animales qui surgissent quand on regarde, sous certains angles, les motifs exubérants de ce style.

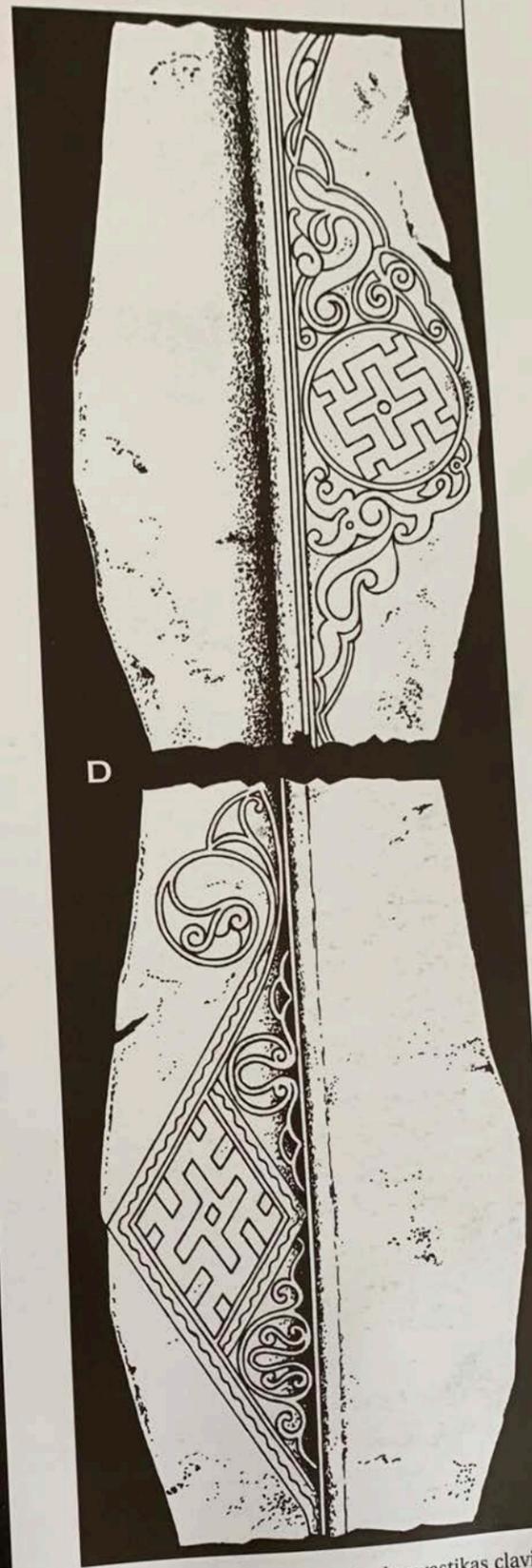




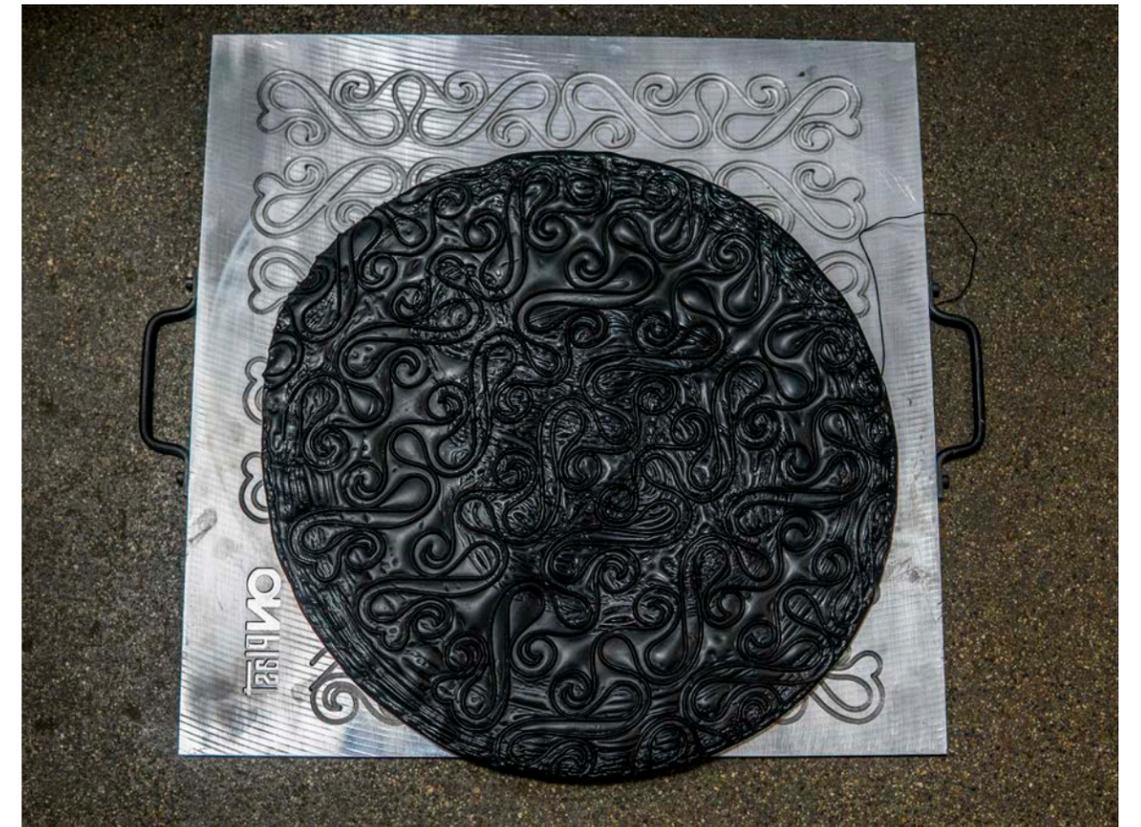
B - Pointe de lance à décor gravé de Hongrie ; 300 avant notre ère.

C - Pointe de lance en fer à décor gravé de Csabrendek Hongrie. Musée de Balatonie, Hongrie.

A - Détail de douille aux swastikas de la lance de Sopron-Bécsidomb, Hongrie.



D - Détails des ailerons gravés de swastikas clavigères sur la lance découverte dans la Thielle, près de Neuchâtel (Suisse). [La Tène II].

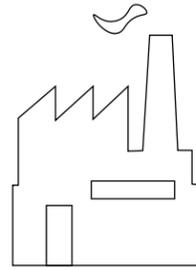


Plateau motif gaulois récupérateur de purge

Une rencontre entre histoire et techniques contemporaines

INDUSTRIE

ON PLAST
Fabien Roux



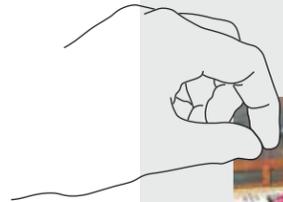
Production en série



CHUTE DE PLASTIQUE
(purge)

EXPERIMENTATIONS

Sophie + Laurent + Entreprise On Plast



Purge



Tests d'outil



Expérimentation autour de l'empreinte

HISTOIRE

ARCHÉOLOGUE
Fabienne Creuzenet

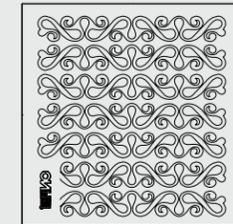
Conseil scientifique
sur le choix des motifs

PATRIMOINE

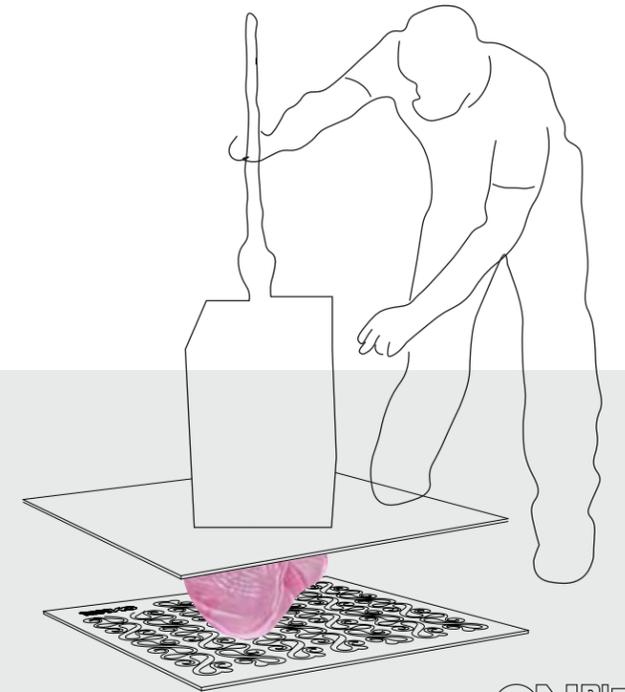
MUSEO PARC ALESIA
Michel Rouger

→ Fabienne Creuzenet →

Création d'un motif



Création d'un outil



Fabrication

ONPLAST

ON PLAST
Fabien Roux

producteur local

MUSEO PARC ALESIA
Michel Rouger

Un besoin

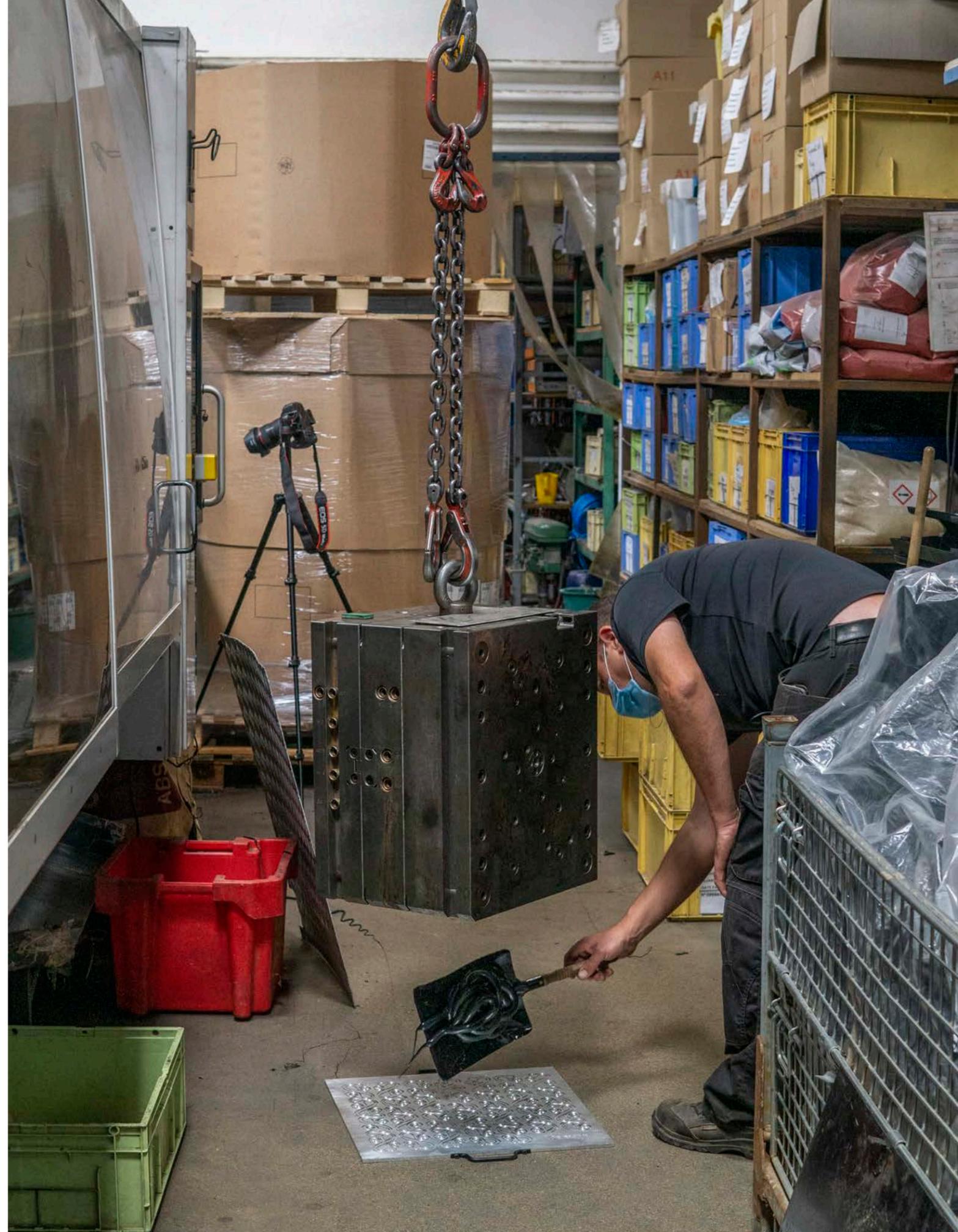
Production et vente d'un objet dérivé
pour le musée Made in Auxois

Mise en place d'un circuit court en
tenant compte des besoins et des
compétences locales





Série de tests sur plateaux en variant la quantité de matières et les pressions



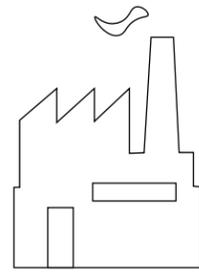


Test : petits objets «Style Plastique» pour la boutique du MuséoParc Alésia.

Retrouver la main dans la chaîne industrielle
Créer des outils ouverts

INDUSTRIE

ON PLAST
Fabien Roux



Production en série



CHUTE DE PLASTIQUE
(purge)

HISTOIRE

ARCHÉOLOGUE
Fabienne Creuzenet

Conseil scientifique
sur le choix des motifs

EXPERIMENTATIONS

Sophie + Laurent + Entreprise On Plast



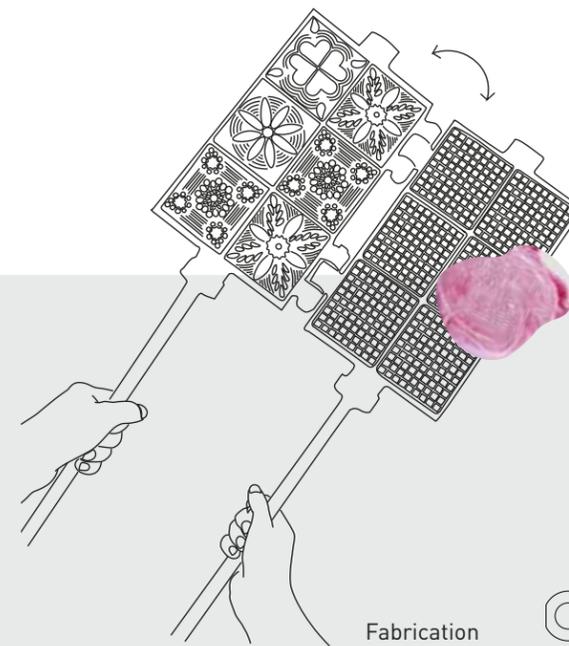
Purge



APPEL À PARTICIPATION
PRÊT DE GAUFRIERS



APPEL À PARTICIPATION



Fabrication

ONPlast

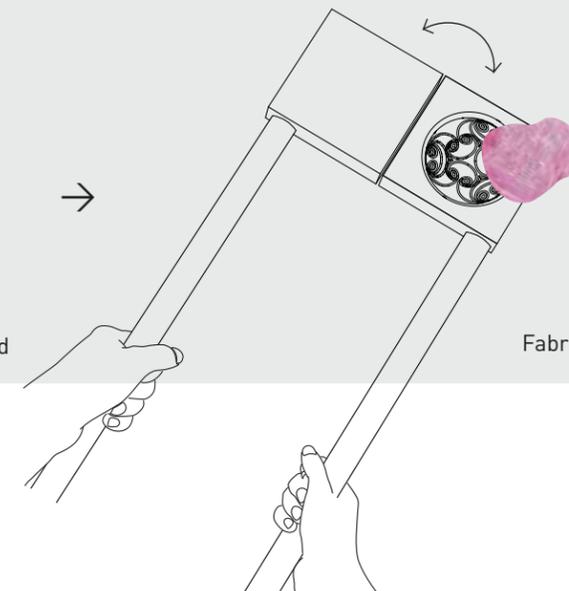


Fabienne Creuzenet

Création d'un motif



Nouveau moule
produit par Valmold



Fabrication



ONPlast



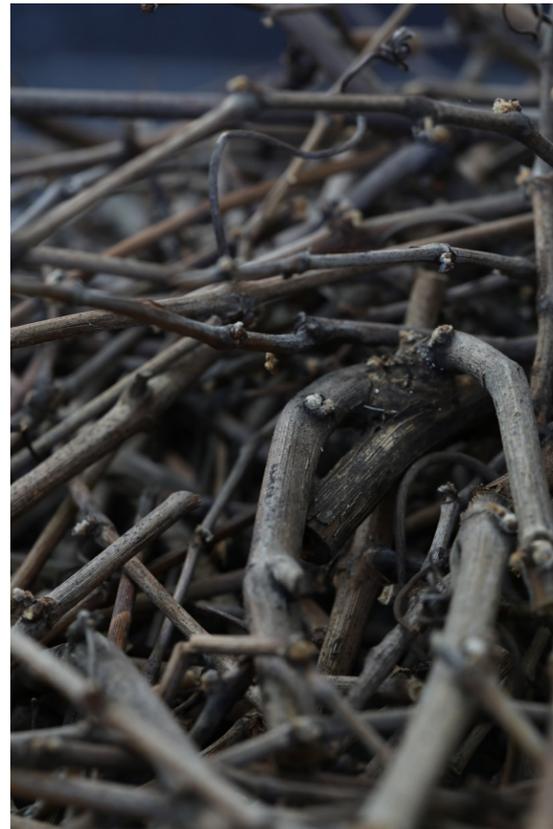
Travail dans la cuisine du gîte

En croisant le travail et les matières d'Aurélien Febvre, d'Émilie Jeannin et de Jérôme Fouilly, nous avons eu l'envie de tester le fumage de viandes à partir des bois des tonneaux et des sarments de vignes.

Une série de tests a été réalisée dans la cuisine du gîte du Château. Le test du fumage à partir du sarment de vigne s'est révélé particulièrement intéressant gustativement.



Classements des copeaux



Faire voyager les odeurs des tonneaux de Jérôme

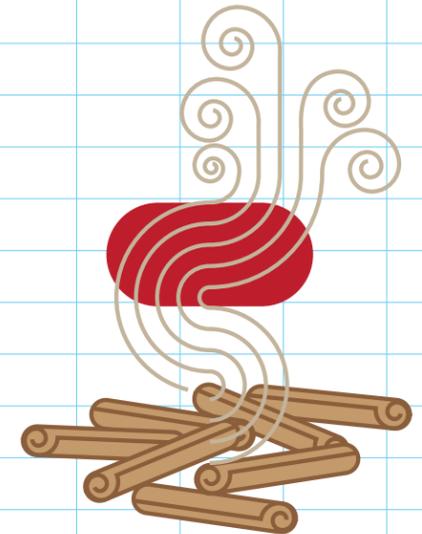
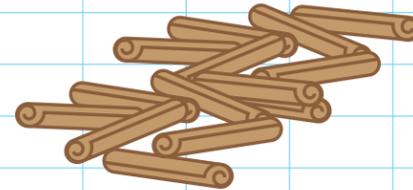
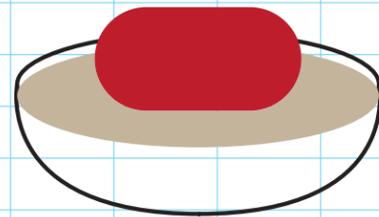


RECETTES / PRINCIPES

TYPE

<50°

POST CUISSON



Viande de Bœuf d'Emilie

Salaison / saumure / marinade

(Déshydratant, inhibition des bactéries)

Arômes

Nature et taille des copeaux de bois de récupération.

Jérôme : . Chêne

. Acacia

[Aurélien : . Sarments de vigne]

Vérifier la nature des copeaux

Fumage à chaud

Aromatisation

Cuisson totale ou partielle de la viande

Conservation

Dimension et nature des pièces de viande à étudier.

Compositions à étudier

Moments de la coupe à étudier
Outils de récupération à étudier
Transport et cycle à étudier

Outils à étudier

Kit de fumage et recette

Un kit de fumage et une recette qui invite à emprunter un chemin,
à se balader et à partager un moment de convivialité.



Premiers tests de fumage et de dégustation



Kit de fumage à monter soi-même

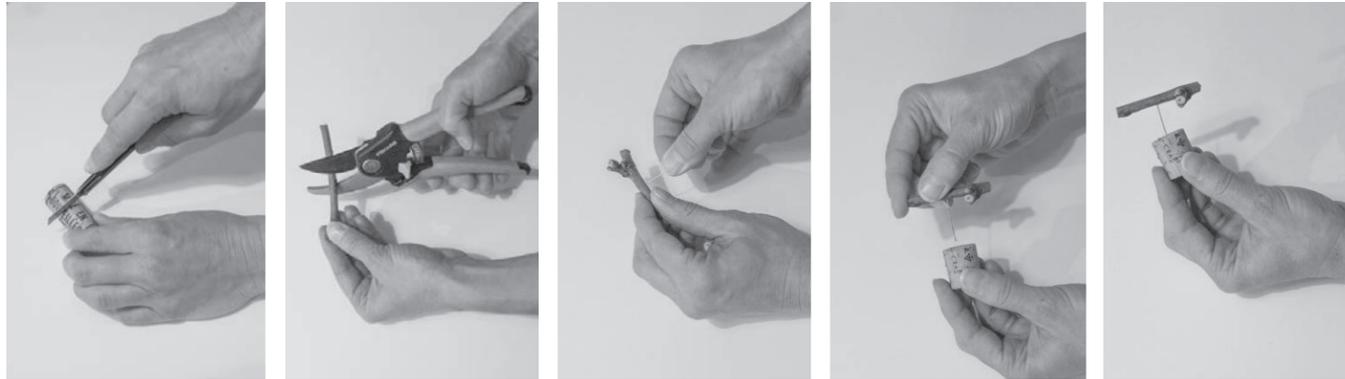
SHOOT AUX BŒUF
& SARMENTS DE BOURGOGNE

EN LIEN

avec
Émilie Jeanquin & Aurélien Fèvre
édition limitée à 30 bouteilles

Recette pour deux personnes

1. Couper une tranche épaisse de 300g de rumsteak en gros dés d'environ 4cm,
2. Faire revenir à la poêle les morceaux.
3. Disposer les morceaux de viande sur l'assiette.
4. Allumer le sarment en prenant soin de le tenir par la base en liège.
5. Attendre que le sarment s'enflamme pour le poser sur l'assiette à côté de la viande.
6. Couvrir le tout à l'aide d'une cloche ou d'un saladier disposé à l'envers.
7. Laisser fumer pendant 3 minutes.



Fabrication du kit de fumage

- Diviser en deux parties égales le bouchon en liège de votre bouteille.
- Couper un morceau de sarment de vigne d'environ 4 cm.
- Le piquer sur une aiguille et le planter sur une des bases en liège.



Serviette d'instruction

Nous avons souhaité remplacer le papier par du textile pour réaliser une étiquette/serviette afin d'éviter les déchets.

Notre serviette EN LIEN sert de support pour la recette de fumage et la réalisation du kit. Elle sert également de lien pour attacher le sarment de vigne à la bouteille.

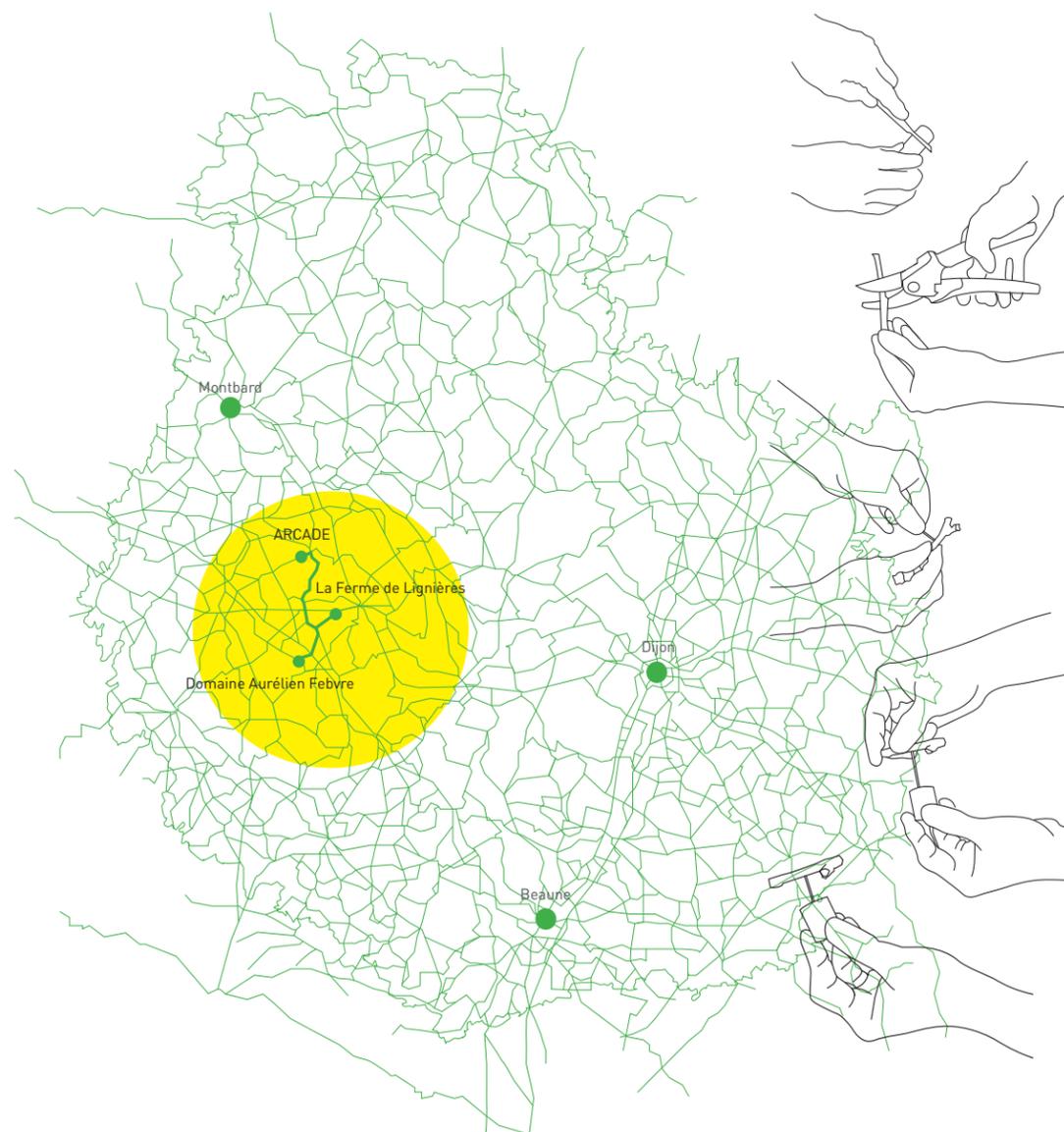


Référence : mouchoir d'instruction



EN LIEN à la campagne

Édition limitée, création Sophie Larger et Laurent Godart



SHOOT AUX BOEUF & SARMENTS DE BOURGOGNE

Recette pour deux personnes

1. Couper une tranche épaisse de 300g de rumsteak en gros dés d'environ 4cm.
2. Faire revenir à la poêle les morceaux.
3. Disposer les morceaux de viande sur l'assiette.
4. Allumer le sarment en prenant soin de le tenir par la base en liège.
5. Attendre que le sarment s'enflamme pour le poser sur l'assiette à côté de la viande.
6. Couvrir le tout à l'aide d'une cloche ou d'un saladier disposé à l'envers.
7. Laisser fumer pendant 3 minutes.

Fabrication du kit de fumage

- Diviser en deux parties égales le bouchon en liège de votre bouteille.
- Couper un morceau de sarment de vigne d'environ 4 cm.
- Le piquer sur une aiguille et le planter sur une des bases en liège.

PARTENAIRES EN LIEN

Domaine Aurélien Febvre
vin biologique
21, rue Avau
21350 Thorey-sous-Charny

La Ferme de Lignières
agriculture biologique
Émilie et Brian Jeannin
21350 Beurizot

ARCADE Design à la campagne@
4, rue des Grangeots
Château de Sainte Colombe
21350 Sainte-Colombe-en-Auxois

MERANDIER
TONNELIER
Jérôme Fouailly



Source d'inspiration

VIGNERON
OENOLOGUE
Aurélien Febvre

BOUILLES DE VIN
SARMENT DE VIGNE

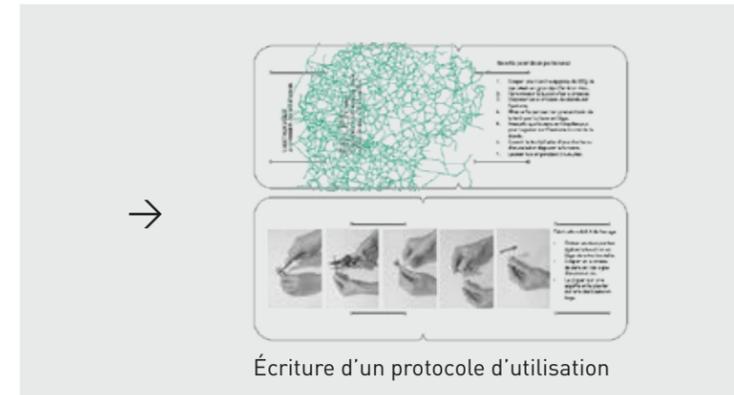
EXPERIMENTATIONS
Sophie + Laurent + Emilie et Aurélien



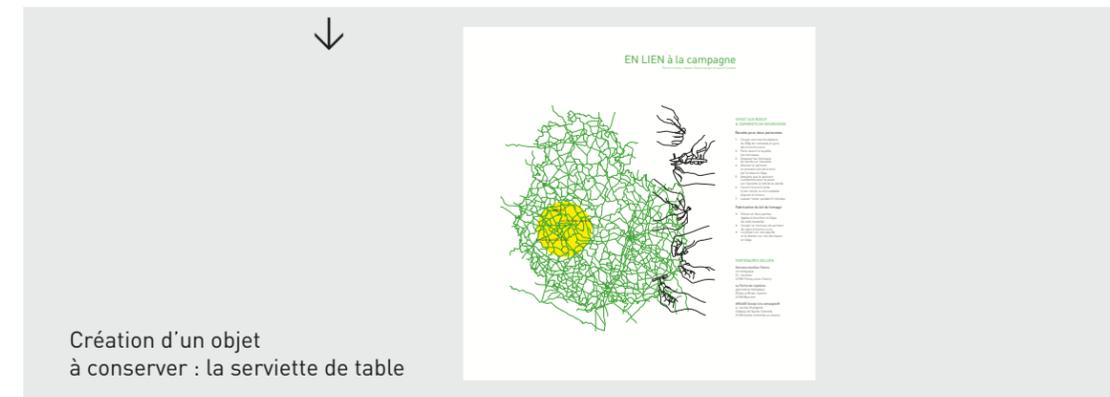
Fumage de la viande au sarment

ÉLEVEUSE DE BOVINS
Émilie Jeannin

VIANDE



Écriture d'un protocole d'utilisation



Création d'un objet
à conserver : la serviette de table

Aurélien Febvre

Emilie Jeannin

ARCADE
centre culturel

Serviette + bouteille + sarment

Ensemble produit d'une démarche collaborative
en vente sur le territoire

Valorisation du local



Bibliographie

Milieus et créativité

sous la direction de Jehanne Dautrey
ARTEMNANCY
Les Presses du Réel

La fabrique à écosystèmes

sous la direction d'Emelyne Eudes
et Véronique Maire
Edition LOCO en coproduction
avec ESAD de Reims

Design écosocial : convivialités, pratiques situées et nouveaux communs

*sous la direction de Ludovic Duhem
et Kenneth Rabin
Edition It avec ESAD de Valensienne*

La fabrique du patrimoine

de Nathalie Heinich
Editions de la Maison des sciences de l'homme,
Paris

Les trois écologies

de Felix Guattari
édition Galilée

Du mode d'existence des objets techniques

de Gilbert Simondon
édition Aubier

Alésia

de Jean-louis Voisin
édition Tempus

Alésia : l'archéologie face à l'imaginaire

de Michel Reddé
éditions Errance

Contacts partenaires

Fabienne Creuzenet

Ingénieure d'études en Archéologie à l'université de Bourgogne.
Archéologue au site d'Alesia
1 Route des trois Ormeaux
21150 Alise-Sainte-Reine
Tél.06 08 40 25 48
fabienne.creuzenet@u-bourgogne.fr

Jérôme Fouailly Tonnelier

Venelle Foudrières Ham Buisson
21550 Ladoix Serrigny
Tél : 03 80 26 42 45

La Ferme de Lignièrès

Émilie et Brian Jeannin
Elevage et vente de bovins
La Ferme de Lignièrès
Hameau de Lignièrès
21350 Beurizot
www.la-ferme-de-lignieres.com

ON PLAST

Fabien Roux
Route de Paris
21530 La Roche-en-Brenil
Tel : 03 80 64 71 86
www.onlimited.net
f.roux@onlimited.net

Domaine Aurélien Febvre

Aurélien Febvre
21 Rue Avau, 21350 Thorey-Sous-Charny
Tél. : 03 80 64 65 12 / 06 73 26 90 12
www.domaine-aurelien-febvre.fr

MuséoParc Alésia

Michel Rouger
Directeur général
1, route des Trois Ormeaux - BP 49
21150 Alise-Sainte-Reine
Tél. : 03 80 96 96 23
www.alesia.com

Sophie Langer

Sophie Langer explore des domaines variés allant du design d'objets à la scénographie jusqu'à des interventions artistiques participatives. La relation sensorielle à l'espace et l'économie de matière (en privilégiant l'usage de matériaux de récupération) sont au centre de ses préoccupations.

Elle interroge aussi les territoires et les rencontres, ce qui fait lien. L'échange autorisant à ouvrir des frontières pour expérimenter et produire de nouvelles formes, elle s'associe volontiers à d'autres designers, artistes ou chorégraphes pour développer des projets de recherche interdisciplinaires créant des liens inattendus et singuliers.

Elle a créé une maison d'auto-édition d'objets en 2000 et collabore régulièrement avec des maisons d'édition (Ligne-Roset, Roche-Bobois, Presto Italia, Astrom Fiam, Play +, etc.).

Cette expérience de la création et de la production d'objets en série lui confère une grande exigence dans l'analyse des outils de production, la qualité des réalisations et du dialogue technique avec les industriels et les artisans.

Professeur depuis 2007 à l'École Nationale Supérieure des Arts Décoratifs de Paris, elle est également responsable de la section design objet.

www.sophielanger.com

Laurent Godart

Laurent Godart envisage le design sous forme de rencontres et d'échanges engendrant des métissages. Ces derniers favorisent l'émergence de typologies ouvertes et inédites, la circulation d'idées et des savoir-faire techniques.

Professeur en Design Objet et coordinateur au sein de l'ENSAD, Laurent Godart partage son temps entre le travail de commande, l'enseignement et ses recherches.

Sa pratique professionnelle, transversale, se joue des échelles et s'exerce dans tous les domaines de la création où image, objet et espace sont étroitement liés.

Pendant ses dix premières années d'activités professionnelles, il crée son studio et répond essentiellement à des commandes de Design Global. Parallèlement, il développe plusieurs projets de recherche sur les matériaux. Il réalise également plusieurs collections de mobiliers en auto production.

Depuis sept ans, il travaille en collaboration avec le maître artisan Chinh Nguyen auprès duquel il s'initie à la céramique et retrouve le « faire ». Pendant cinq ans, ils développent ensemble un travail de recherche en céramique. En 2017, ils s'associent pour créer Atdf : un atelier de recherche et d'édition.

www.laurentgodart.com

Contacts

ARCADE design à la Campagne®

4 rue des Grangeots
Château de Ste Colombe-en-Auxois
21350 Sainte-Colombe-en-Auxois
+33 :7 71 07 04 92
www.arcade-designalacampagne

Laurent Godart

39 rue des Alliés
93800 Epinay-sur-Seine
+ 33 6 84 31 34 10
+ 33 1 47 07 53 32
laurentgodart@gmail.com
www.godartdesigner.com

Sophie Larger

+33 6 68 54 94 51
148, bd Malesherbes
75017 Paris
studio@sophielarger.com
www.sophielarger.com

Conception graphique

Credit photographique :

Sophie Larger et Laurent Godart

Typographie :

Faune conception Alice Savoie, CNAP.

