

TIERS-LIEUX

POUR L'ÉMERGENCE DE NOUVELLES PRATIQUES SOCIALES

PRÉAMBULE

Dans le cadre d'une commande passée par la ville de Bordeaux, portant sur une réflexion autour de la mutualisation d'équipements dans le futur quartier Brazza, notre groupe constitué d'étudiants de l'École Nationale Supérieure d'Architecture et de Paysage de Bordeaux et de Sciences Po Bordeaux, a choisi de s'intéresser au « tiers-lieu ».

La Ville de Bordeaux nous demandait, dans sa commande, de réfléchir à la « mutualisation des équipements », et aux « pistes de création de tiers-lieu », dans le cadre du quartier Brazza. Celle-ci s'inscrit dans un double contexte ; d'une part, une baisse des ressources financières pour les collectivités, qui les contraint à repenser l'action publique. D'autre part, une demande sociale accrue, de participation et d'appropriation de l'espace public.

Les équipements publics sont parties prenantes de cet espace public, et en tant que tels, sont l'objet de revendications, c'est pourquoi il semble nécessaire de les redéfinir. Traditionnellement, l'équipement public se conçoit comme un espace, souvent monofonctionnel, fournissant un service au public, et financé et géré par des acteurs publics. Aujourd'hui, le terme « équipement public » recouvre une réalité plus large ; il désigne toujours un espace ouvert au public, mais également une diversité dans les modes de gestion et de financement, qui s'ouvrent à un panel d'acteurs plus vaste, notamment issus du secteur privé.

Une des solutions qui s'est imposée, dans une logique de rationalité économique, est la mutualisation de ces équipements, entendue comme la mise en commun de plusieurs services, au sein d'un même espace. On distingue trois niveaux de mutualisation, selon la typologie de Karen Dornseif (Rapport IFLA, 2006), en fonction de leur degré d'intégration. L'intégration minimale, degré le moins élevé de mutualisation, se limite à la simple juxtaposition de programmes, au sein d'un même bâtiment. L'intégration sélective, ensuite, degré intermédiaire de mutualisation désigne l'élaboration ponctuelle de projets communs aux différentes entités. Enfin, les équipements dits « d'intégration complète » ont vocation à « partager une même mission ».

Pour un quartier tel que celui de Brazza, annoncé comme un territoire d'expérimentations de nouvelles pratiques, et notamment une approche renouvelée de l'action publique, il nous a semblé pertinent de privilégier un équipement à fort degré d'intégration ; le tiers-lieu nous est alors apparu comme une bonne illustration de cette démarche.

Le concept de « tiers-lieu » est une vision originale de la mutualisation. Ray Oldenburg, son théoricien, l'a identifié comme un espace à la lisière entre lieu de travail et foyer, un « troisième lieu » où serait repensée la vie sociale, et ce par un degré de participation plus élevé de ses utilisateurs, qui ne sont pas réduits à une simple fonction de consommation.

De fait, le tiers-lieu serait idéalement un endroit où régneraient les valeurs utiles à la démocratie : le respect, l'égalité, le débat et la tolérance. Au vu du double contexte évoqué précédemment, le tiers-lieu semble être une bonne réponse à la problématique qui se pose aujourd'hui, autour des équipements publics. Il prend des formes multiples en termes de financement et de gestion, et peut ainsi être peu coûteux pour les collectivités, tout en permettant « l'émergence de nouvelles pratiques sociales », en proposant aux citoyens des lieux d'opportunités, qu'ils peuvent s'approprier et investir relativement librement.

A l'image d'une diffusion du concept à l'international, plusieurs tiers-lieux, espaces de coworking, de télétravail, et fablabs, se sont déjà installés dans la métropole bordelaise. Pour autant, la piste de tiers-lieux spécialisés reste peu explorée. L'intérêt d'un tel espace, qui se caractérise par une mutualisation orientée autour d'une même thématique, est de créer une synergie renforcée entre les programmes, en s'appuyant sur les spécificités d'un territoire.

Partant de ce constat, nous avons décomposé notre travail en plusieurs temps.

Nous nous sommes tout d'abord intéressés à la forme que pourrait prendre un tiers-lieu « générique ». Ce travail se présente sous un aspect de recherche et de compréhension du sujet, autrement dit, l'étude du contexte, qui s'est formalisée en une étude de cas de différents tiers-lieux existants et une étude du quartier Brazza. Un premier projet de tiers-lieu générique vient illustrer cette recherche.

Dans un second temps, en se recentrant sur les spécificités de la commande, il nous a semblé intéressant de développer l'idée d'un tiers-lieu spécialisé, permettant une plus grande cohérence au projet. Ainsi, sera d'abord présentée la réponse finale à la commande concernant Brazza, qui s'incarne sous la forme d'un tiers-lieu artisanal. Puis, sera exposée la réflexion autour de la question d'un tiers-lieu en tissu constitué, d'envergure métropolitaine, qui a pris la forme d'un tiers-lieu culinaire. Cette deuxième réflexion, qui ne prend pas racine dans un quartier spécifique et non constitué comme celui de Brazza, a l'intérêt de poser des questions plus larges sur l'articulation entre les espaces ruraux et urbains au sein de la métropole bordelaise, et sur la place de celle-ci dans le traitement d'enjeux qui sont devenus majeurs pour la société actuelle, comme l'alimentation et l'écologie, notamment à travers la préoccupation du « manger local ». Ces enjeux globaux sont directement liés à la physionomie et à l'économie de Bordeaux Métropole, où l'agriculture et le tourisme lié à la gastronomie occupent une place importante.

SOM- MAIRE

1. LE TIERS-LIEU GÉNÉRIQUE

05

A/ DÉFINITION DU TIERS-LIEU

- A/ C'EST QUOI ? 10
- B/ C'EST OÙ ? 14
- C/ COMMENT ? 18

B/ BIENVENUE À BRAZZA

- A/ BRAZZA DANS LA MÉTROPOLE 26
- B/ LE QUARTIER BRAZZA 35

2. LE TIERS-LIEU SPÉCIALISÉ

45

A/ ARTISANAT

- A/ LES RÉFÉRENCES D'UN PROCSSUS DE PROJET 48
- B/ SITUATION 55
- C/ CONCEPT ET PRÉ-PROGRAMME 58
- D/ TRADUCTION ARCHITECTURALE 61

B/ CULINAIRE

- A/ CONCEPT 69
- B/ EXPLORATION 73
- C/ COMPARAISON 76
- D/ PROJET URBAIN 95
- E/ PROJET PÉRIURBAIN 102

LE
TIERS-
LIEUX,
GENE-
RIQUE



A.

DÉFINITION- TION DU TIERS-LIEU

A/

10

C'EST QUOI?

- Concept et théorie
- Ray Oldenburg

B/

14

C'EST OÙ?

- Au comptoir numérique
- Le CUBE
- La REcyclerie
- Darwin : l'écosystème
- L'alhondiga
- Friche la belle de mai

C/

18

COMMENT?

- Prolongement de l'espace public
- La notion de zone :
double sens

A/ C'EST QUOI?

RAY OLDENBURG, LE TIERS-LIEU

« CE DOIT ÊTRE UN LIEU ACCESSIBLE À TOUS ET À TOUS MOMENTS DU JOUR OU DE LA SOIRÉE. »

« FINALEMENT, LE TROISIÈME LIEU DOIT ÊTRE UN LIEU DE DÉMOCRATIE. »

« C'EST UN LIEU QUI DONNE LA POSSIBILITÉ AUX GENS DE FAIRE DES RENCONTRES ET QUI FAVORISE L'ÉCHANGE, TOUT EN PRÉSERVANT L'INDÉPENDANCE DES INDIVIDUS. »

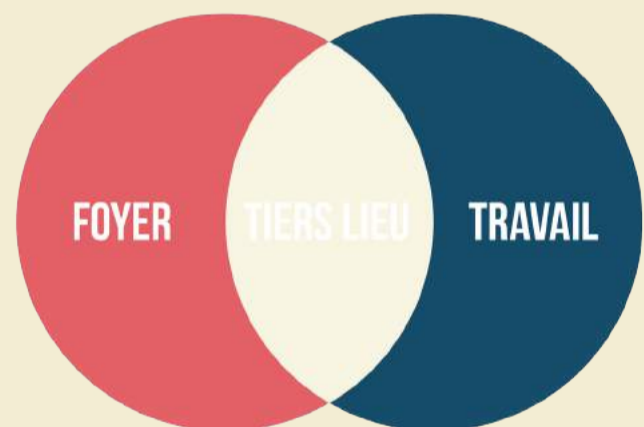
« C'EST UN TERRAIN NEUTRE, DÉNUÉ D'OBLIGATIONS. »

« IL EST UN LIEU CONFORTABLE, TOUT COMME LE FOYER, C'EST UN «HOME-AWAY-FROM-HOME» »

« LE TIERS-LIEUX DOIT PERMETTRE LA CRÉATION D'UNE ÉGALITÉ ENTRE LES INDIVIDUS, QUELLE QUE SOIT LEUR CLASSE OU LEUR ORIGINE SOCIALE. »



TIERS LIEU



CONCEPT ET THEORIE

Tout d'abord, il faut savoir que le concept de tiers-lieu a été inventé par « le sociologue urbain Ray Oldenburg » dans les « années 1980 ». Il a établi une distinction des espaces sociaux les plus utilisés : d'abord, il y a le « premier lieu » qui correspond au « foyer », ensuite vient le « travail » en tant que « second lieu », et enfin, le « troisième lieu » est un espace dans lequel la « vie communautaire informelle » prend vie. L'un des enjeux que visait le sociologue lors de cette création théorique était la lutte contre la « ségrégation sociale ».

Il déplorait le manque de lieux dans lesquels toutes les classes sociales pourraient interagir. Selon

l'auteur, un troisième lieu a plusieurs caractéristiques, dont les principales sont les suivantes :

« C'est un terrain neutre, dénué d'obligations ».

Il doit aussi être « confortable », tout comme le foyer ; c'est pourquoi il parle de : « home-away-from-home ».

C'est un lieu qui donne la possibilité aux gens de faire des « rencontres » et qui « favorise l'échange », tout en « préservant l'indépendance des individus ».

Le tiers-lieux doit permettre la création d'une « égalité » entre les individus, quelle que soit leur classe ou leur origine sociale.

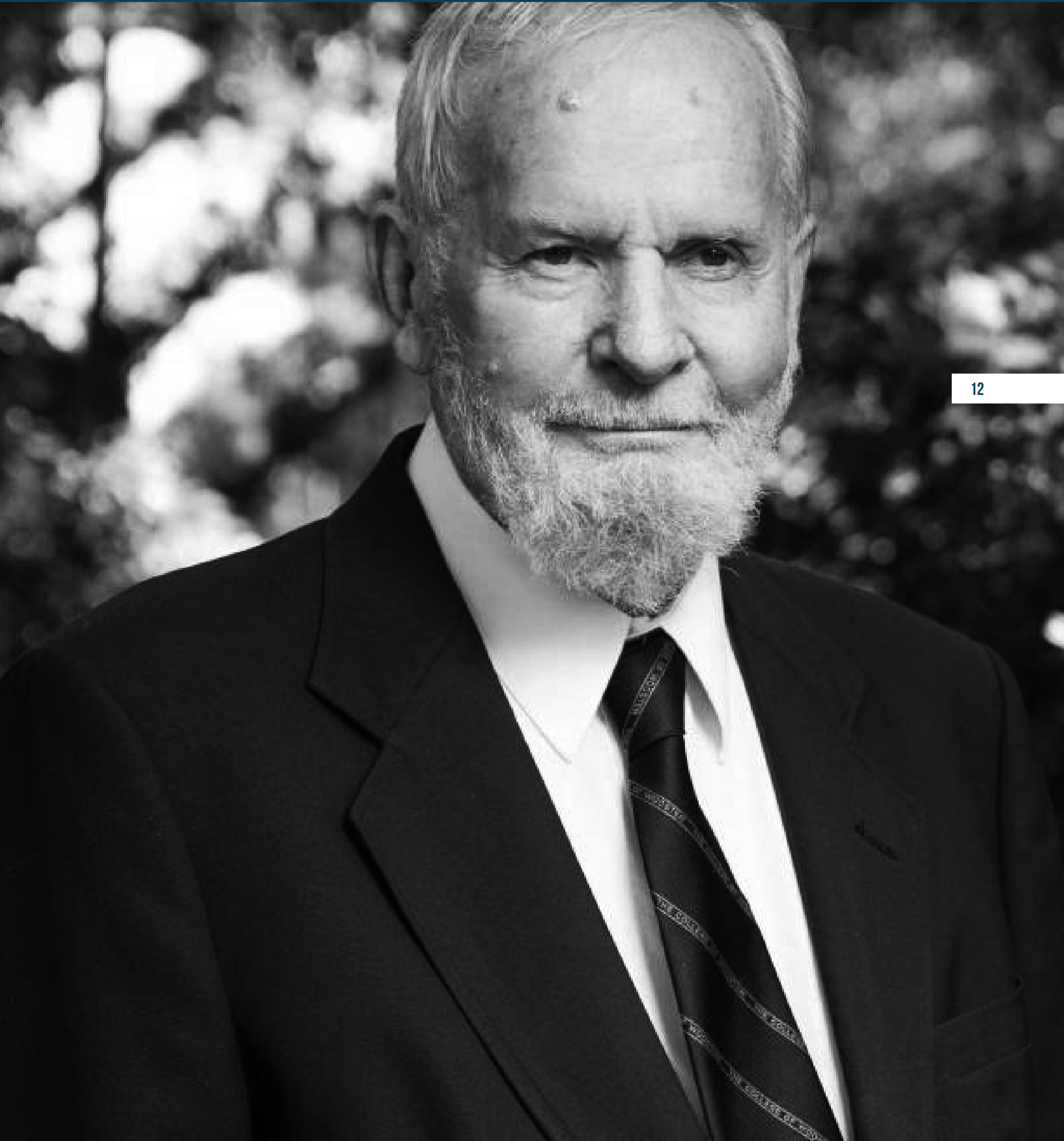
Finalement, le troisième lieu doit être un

lieu de « démocratie ».

C'est également un lieu où sont en vigueur des « règles tacites » de « respect » et de « tolérance » qui permettent à chacun de s'exprimer.

Ce doit être un « lieu accessible » à tous et à tous moments du « jour » ou de la « soirée » .

Ainsi, le concept qu'a créé Oldenburg reste très théorique. Il pourrait s'apparenter à la proposition d'une nouvelle forme de démocratie participative. Toutefois, si ce concept devait être appliqué, il faudrait sans doute l'expliquer aux gens pour qu'ils puissent s'intégrer à la démarche proposée.



« Le troisième lieu est véritablement composé par ses usagers, qui lui donnent sa richesse.

En son sein s'opère une régénération du lien social. C'est un des rares lieux où l'on peut être soi-même sans peur d'être soumis au jugement d'autrui.

La chaleur humaine et la joie de vivre imprègnent son atmosphère.»

B/ C'EST OÙ ?

INFOS PRATIQUES



HTTP://WWW.COMPTOIR-NUMERIQUE.FR/



PUBLIC
LUN-VEN : 09H-17H
RESIDENTS
LUN-VEN : 8H30-18H



165€/MOIS

Toutefois, une caractéristique incontournable des troisièmes lieux est l'utilisation et l'omniprésence des NTIC et du numérique. C'est notamment le cas du COMPTOIR NUMERIQUE, qui est à la fois un « Espace Public Numérique », un « pôle de ressources pour les acteurs publics de la Loire » et un « espace de co-working ».

En effet, l'idée même des troisièmes lieux et des co-workings, c'est de s'adapter à

l'évolution de la société, d'être moderne et de correspondre à la vie des gens. Et il se trouve qu'aujourd'hui l'utilisation des NTIC est incontournable, alors les tiers-lieux ont pris pour modèle la société en réseau

ESPACE PUBLIC NUMERIQUE

NOUVELLES TECHNOLOGIES DE L'INFORMATION ET DE LA COMMUNICATION

Leur fonctionnement se fonde sur l'utilisation d'internet et des nouvelles technologies.

Ils décrivent cette organisation en réseau ainsi : « Ce « Tiers-lieu » (entre la maison et le bureau) accueille le grand public et des associations ou des groupes. Il est « un lieu au service d'autres lieux » (structure d'appui, pôle ressources...), permettant l'accès au numérique pour tous.

PÔLE DE RESSOURCES POUR LES ACTEURS PUBLICS

Une information intéressante au sujet du COMPTOIR NUMERIQUE, c'est de voir que les troisièmes lieux peuvent être utiles aux acteurs publics.

D'une part, il s'agit d'un ENP, donc d'un « lieu d'accompagnement du public à l'utilisation des Technologies de l'information et de la Communication » ; ce qui semble très pertinent aux vues de l'informatisation croissante de la vie tant sociale que professionnelle des individus. D'autre part, c'est « un pôle de ressources pour les acteurs publics de la Loire ».

COWORKING

C'est aussi un espace de travail d'un nouveau genre conciliant le social et l'économique. Un 3ème lieu entre le travail et le domicile pour les télétravailleurs et travailleurs indépendants de tous horizons confondus (journalistes, graphistes, développeurs, consultants, coaches, traducteurs).

Le troisième lieu est donc un endroit aux fonctions multiples de par la diversité des gens qui y travaillent ou qui y viennent. De fait, une des caractéristiques de ces lieux est d'accueillir une multitude d'utilisateurs qui ont des compétences, des connaissances et des ressources très différentes. Les tiers-lieux sont donc une réponse aux nouveaux types d'emplois liés à l'ère du numérique.

De plus, l'alliance de diverses compétences suppose la collaboration de domaines qui, bien souvent, ne travaillent pas ensemble alors que leurs objectifs peuvent être communs.

Les domaines d'action ciblés par les tiers-lieux sont donc en plein essor et correspondent aux valeurs occidentales actuelles telles que l'écologie. Par ailleurs, les NTIC sont la condition même de l'existence du coworking, et plus généralement, des troisièmes lieux. Mais c'est aussi parce que les NTIC sont autant présentes dans nos sociétés que les troisièmes lieux et les espaces de coworking trouvent du sens.

UN LIEU DE TRAVAIL PARTAGÉ
AVEC UN RÉSEAU DE
PROFESSIONNELS, ET UN LIEU
D'ÉCHANGES ET DE PARTAGE.

TOUS LES MATÉRIELS ET
MOYENS DU COMPTOIR SONT
MUTUALISÉS ENTRE LES
COWORKERS. PROFITEZ-EN !

LA COMPTOIR EST PROPULSÉ
PAR DES ESPRITS CURIEUX,
DYNAMIQUES ET NOVATEURS.
REJOIGNEZ-NOUS !

UN RÉSEAU DE TIERS-LIEUX
RÉPARTIS SUR LE TERRITOIRE
POUR GÉRER LES BESOINS ET
ENVIE DE CHACUN.

« Le Comptoir Numérique est un lieu atypique et innovant de par le fait qu'il œuvre à assembler des compétences et des valeurs qui trop souvent s'opposent ou s'ignorent, comme l'Économie Sociale et Solidaire, le Développement Durable et les Technologies de l'information et de la Communication. (...) Par les compétences en son sein, il propose un accès aux usages numériques qui s'adresse à tous les publics, qu'ils soient novices ou experts. L'une des forces de ce tiers-lieu est de pouvoir réunir en son cœur des acteurs de secteurs très différents, associations, entreprises, coopérative (scop), indépendants, ONG, collectivités et universités ou porteurs de projets, la liste est longue et non exhaustive. »



AU COMPTOIR NUMERIQUE - SAINT ETIENNE, FRANCE

INFOS PRATIQUES



HTTPS://IDEE.PARIS.FR/LE-CUBE-TIERS-LIEU-DEDIE-L'AGRICULTURE-URBAINE-ET-LA-RESILIENCE



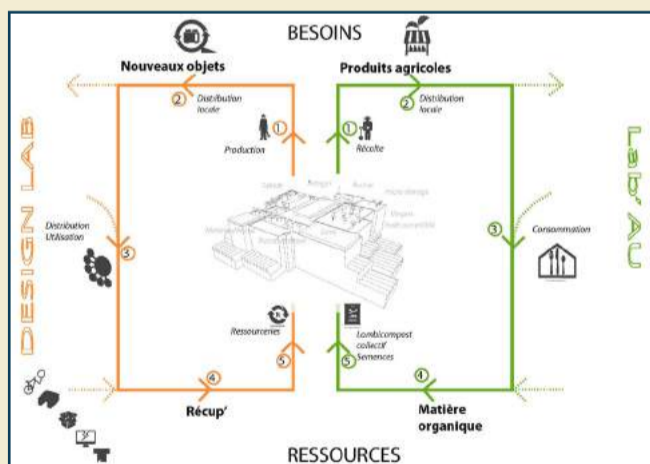
EN COURS D'ÉLABORATION



EN COURS D'ÉLABORATION

On retrouve donc la valorisation de l'écologie mais aussi du travail accompli en commun par les habitants du quartier. Les tiers-lieux ont donc souvent vocation, comme l'avait théorisé Oldenburg, à créer du lien social, par la rencontre des gens qui viennent participer au projet et apporter leur savoir-faire au lieu.

C'est une façon de créer de la vie au sein d'un quartier. Ce projet défend donc l'idée de mise en commun des compétences mais représente aussi la tendance actuelle de la société à accepter les individus dans leur diversité : « Le CUBE est également caractérisé par la valorisation de la diversité des origines, des connaissances, des compétences, des cultures, des pratiques... »



Plus largement, dans le contexte de lutte contre le changement climatique, à quelques mois de la COP 21 qui se tiendra à Paris mais aussi de la préservation des ressources, le Cube favorisera la réflexion autour de la ville résiliente. Ce projet a d'ailleurs plusieurs racines : celui qui est étudié ici se nomme « Toits Vivants », mais il existe aussi : « Vergers Urbains » et « Zone AH ! » (Zone Agriculture Urbaine Hybride).

LAB'AU : LABORATOIRE D'AGRICULTURE URBAINE

Espace d'expérimentation et de production d'agriculture urbaine (fruits, légumes, petit élevage, pépinière de quartier, apiculture, etc.)

RESSOURCERIE / MATÉRIATHÈQUE

Associée à un atelier de fabrication partagée, c'est un lieu de collecte, réemploi, réparation et revalorisation des « déchets » ou ressources, complémentaire au Lab'AU.

CAFÉ / RESTAURANT ASSOCIATIF

Avec un atelier de transformation, un espace de distribution, et une fabrique dédiée à l'alimentation. Cet espace valorisera ainsi les produits du site. »

Parmi les tiers-lieux qui existent, on en trouve qui sont spécialisés autour d'objectifs bien précis. Le troisième lieu se présente donc comme un moyen, presque un outil, pour parvenir à mettre des choses en place. Sa réussite se fonde sur la participation des gens et son avantage c'est d'être attractif. Un exemple de troisième lieu spécialisé est LE CUBE, qui se définit comme un « tiers-lieu dédié à l'Agriculture Urbaine et à la résilience. »

Ce projet consiste en l'utilisation de « friches industrielles » au « nord-est de Paris » afin de créer des « lieux d'expérimentation dédiés à l'agriculture urbaine et à la résilience dans la capitale ». Ce projet vise notamment l'utilisation des toitures des immeubles et a vocation à s'étendre. Ce projet a été permis grâce à une opportunité particulière : le « lancement » d'un « budget participatif » et la volonté de la « maire de Paris » de valoriser « l'agriculture urbaine » et il a été mis en place par le « collectif Babylone ». Voici la description du projet, dans laquelle on retrouve les valeurs portées par les tiers-lieux, telles que la collaboration des gens qui y viennent, la créativité et l'ouverture sur le quartier.

« Le CUBE a pour ambition d'être un espace d'expérimentation collaboratif ouvert sur le quartier et ses habitants. Ces derniers deviendront ainsi ré-inventeurs et co-producteurs de leur quartier en expérimentant concrètement des projets articulés autour de la nature en ville. Trois principaux axes orienteront le programme.



LE CUBE

INFOS PRATIQUES



HTTP://WWW.LARECYCLERIE.COM/



LUN-MER : 12H-00H
JEU : 12H-01H
VEN-SAM : 12H-02H
DIM : 11H-22H



RELATIF AUX ACTIVITÉS

La Recyclerie est un tiers lieu de loisirs axé sur les nouvelles pratiques du quotidien, baigné dans un univers qui fait la part belle au low-tech, au tangible, au manuel, à la transmission et à la réappropriation des traditions utiles.

Les 3 R (Réduire – Réutiliser – Recycler), les initiatives collaboratives et le Do It Yourself sont des valeurs qui guident le lieu dans sa conception, sa programmation et son offre de restauration.

SALLE DE PAS PERDUS : BAR ET RESTAURATION

La salle des pas perdus donne sur les quais, avec sa grande baie vitrée, sa lumière du jour et une décoration rappelant une activité industrielle. Elle accueille des locations événementielles de manière ponctuelle, et l'activité de bar-restauration au quotidien.

CHEZ RENÉ : ATELIER DE BRICOLAGE ET RÉPARATION

René, le bricoleur de la Recyclerie, a son atelier au milieu de l'espace. Il accueille le public venu déjeuner, boire un café, travailler, dans une ambiance «comme à la maison», leur donne un coup de pouce pour une petite réparation ou leur propose des ateliers thématiques autour de la réparation.

LA MEZZANINE : ESPACE DE TRAVAIL

Surplombant la salle des pas perdus, la mezzanine constitue un espace de travail autant que la tenue d'ateliers pour enfants et adultes. La mezzanine allie le sentiment de confort avec ses assises sous les toits et le sentiment d'espace avec la vue sur les quais !

LA TERRASSE : ACTIVITÉS ÉPHÉMÈRES

Côté rue Belliard, la terrasse de la REcyclerie fait le lien entre l'intérieur de la gare et son quai attenant. A l'air libre ou sous la verrière, la terrasse accueille tantôt une distribution de légumes, tantôt une brocante ou juste une pause cigarette !

LE POULAILLER : FERME URBAINE

Côté rue Belliard, la terrasse de la REcyclerie fait le lien entre l'intérieur de la gare et son quai attenant. A l'air libre ou sous la verrière, la terrasse accueille tantôt une distribution de légumes, tantôt une brocante ou juste une pause cigarette !

LE CORNER : STREET FOOD

De passage porte de Clignancourt entre le métro et le bus, à la sortie d'un rendez vous ou avant d'aller au travail ? Venez prendre votre café-croissant à emporter au corner de la REcyclerie !



LA RECYCLERIE - PARIS, FRANCE

INFOS PRATIQUES



HTTP://WWW.DARWIN-ECO-SYSTEME.FR/



MAR - JEU - VEN: 16H - 21H
MER - DIM : 14H - 19H
SAM : 14H - 21H



290€ HT/MOIS (24H/24)

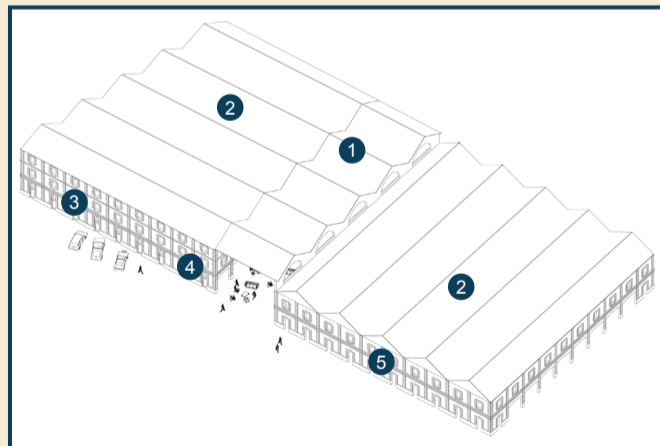
Darwin est un espace pluridisciplinaire qui se situe au bord de la rive droite de Bordeaux. Installé au cœur de friches industrielles et de la caserne Niel, Darwin est desservi par une route unique qui passe le long des quais. Au premier abord,

Darwin s'apparente à un 3ème lieu par sa population ce lieu mais aussi par son programme qui balaye

des lieux de divertissement les plus actuels.

Cet espace au cœur de Darwin est peut être le seul qui s'apparente à ce qu'on imagine d'un 3ème lieu. Cet espace en plein air mais couvert est le point de rencontre des divers espaces que renferme Darwin.

Au final, Darwin n'est pas un troisième lieu. Certes il connecte plusieurs univers de travail et de restauration mais ne remplit la complexité du 3ème lieu.



CLUSTER ÉCO-CRÉATIF

Outil et une démarche de développement, un moyen de déployer une stratégie plus puissante et de penser l'avenir de manière plus ambitieuse que chacun de ses membres ne le peut isolément.

CO WORKING

DARWIN ouvre ses portes aux travailleurs indépendants, auto-entrepreneurs, consultants, TPE... dans le cadre d'un espace de coworking.

CHANTIERS DE LA GARONNE

Stand up paddle, paddle board, canoë-kayak, aviron de mer, petits voiliers, Va'a (pirogue hawaïenne)...s'intègrent au paysage fluvial bordelais avec pour port d'attache les Chantiers de la Garonne.

LE MAGASIN GÉNÉRAL

Le magasin général vous assure des produits issus principalement de l'agriculture bio. et de l'approvisionnement local.

L'ÉCO-LODGE

Lieu de résidence de nouvelle génération, simple, fonctionnel et responsable, associé à des services de bien-être.

LA FERME URBAINE

Explore la voie de l'agriculture urbaine comme contribution à l'émergence de solutions locales, ici et maintenant sur l'agglomération bordelaise.

LA MANUFACTURE

La Recyclerie/Ressourcerie récupère et valorise des biens et des matériaux en fin de vie. Le Bazar Store : « Concept-store » écolo, à la fois dépôt-vente

1 ESPACE COMMU COUVERT

2 CO-WORKING

3 LE MAGASIN GÉNÉRAL

4 RESTAURANT

5 LA MANUFACTURE ESPACE D'EXPOSITION

LE HANGAR

Un Skatepark indoor éco-conçu dédié aux cultures urbaines : un bouillonnement permanent.

LES MAGASINS GÉNÉRAUX

DARWIN fait partie des deux candidats encore en lice dans l'appel à projet sur la transformation des Magasins Généraux Sud de la Caserne Niel

LA CONCIERGERIE

La Concièrgerie Solidaire : solidarité, citoyenneté, bien-être, solutions !

LE BIVOUAC

Petit cocon urbain, le Bivouac est un lieu où il fait bon recevoir un soin et pratiquer des activités conçues pour respirer, se poser et se reconnecter à soi-même.

Espace mieux-être nouvelle génération, proposant activités pour enfants et adultes en 5 pôles (pratiques douces, ateliers pour enfants et adultes, arts martiaux non violents, activités physiques et sportives, formations diplômantes)



ESPACE DARWIN - BORDEAUX, FRANCE

INFOS PRATIQUES



HTTP://WWW.LAFRICHE.ORG/



LUN-JEU : 07H - 23H
VEN : 07H - 00H
SAM : 08H30 - 00H
DIM : 08H30 - 23H

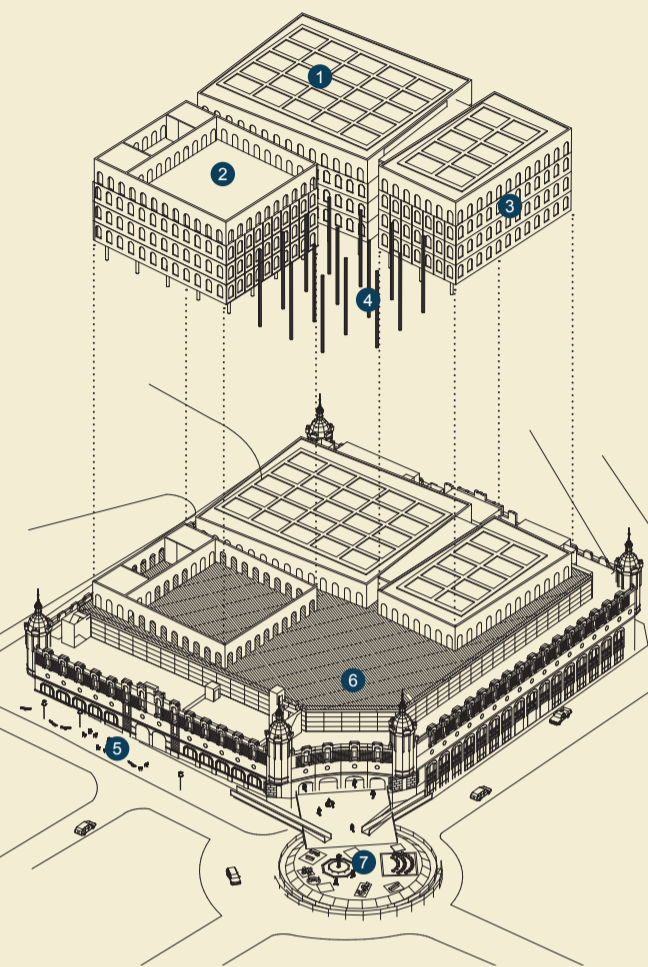


RELATIF AUX ACTIVITÉS

Le complexe Alhóndiga Bilbao, situé en plein centre de la capitale de la Biscaye, est l'un des édifices les plus représentatifs de la ville.

L'ancien entrepôt de vin, conçu en 1909 par Ricardo Bastida, est devenu un spectaculaire centre civique polyvalent consacré aux loisirs et à la culture, grâce au travail du célèbre

architecte Philippe Starck. Alhóndiga Bilbao est un espace innovant, pluridisciplinaire et plein de vie, capable d'accueillir la connaissance, les représentations culturelles les plus diverses, l'activité physique et le divertissement. Parmi les éléments qui attirent le plus l'attention à l'intérieur, on distingue les 43 colonnes imaginées par Starck et élaborées sous la supervision du scénographe italien Lorenzo Baraldi.



1 PISCINES
CENTRE SPORTIF
SALLES D'EXPOSITIONS
SALLE POLYVALENTE

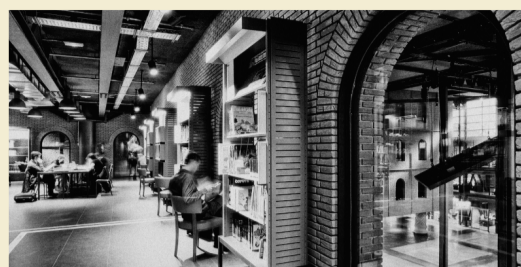
2 BIBLIOTHÈQUE
MÉDIATHÈQUE
CAFÉTÉRIA

3 PISCINE
SALLES DE CINÉMA
AUDITORIUM
BOUTIQUE

4 ATRIUM

5 TERRASSE EXTÉRIEURE

6 PARCS



ALHONDIGA - BILBAO, ESPAGNE

INFOS PRATIQUES



HTTP://WWW.AZKUNAZENTROA.COM



LUN-SAM : 08H30-00H
DIM : 08H30-22H

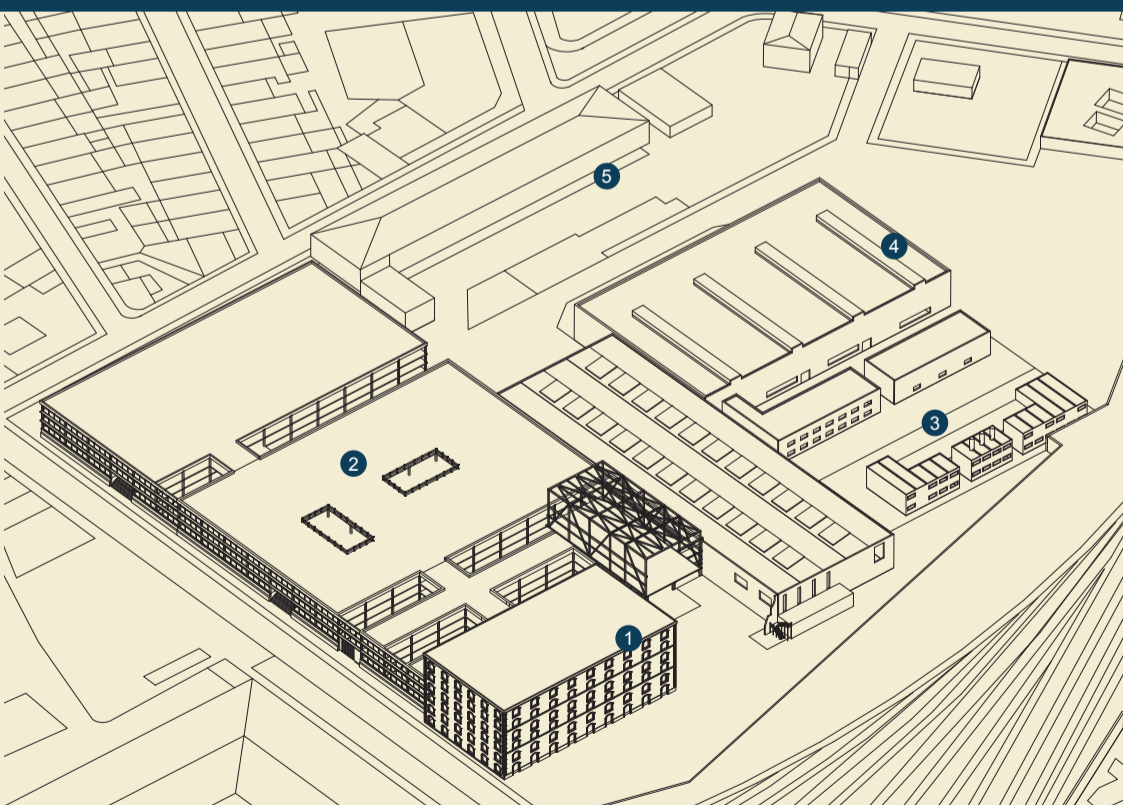


RELATIF AUX ACTIVITÉS

L'ancienne Manufacture de tabacs du quartier de la Belle de Mai, à Marseille, est devenue en deux décennies un espace d'expérimentation unique.

45000 m² dédié à la création et à l'expérimentation artistique contemporaine qui se veulent complètement connectés aux enjeux politiques, économiques et sociaux de leur environnement, qu'il soit immédiat (le quartier, la ville) ou lointain (la France, le monde...).

La Friche affirme le rôle prépondérant de l'art et de la culture dans la construction de la Cité : les artistes et les projets artistiques sont des acteurs à part entière du renouvellement urbain. Ils offrent une vision critique, « décalée » et régénératrice de la réalité, anticipent les mutations de la ville, empruntant d'autres récits que ceux des logiques économiques et des réglementations. Ils éclairent sous un autre jour les questions de circulation, de déplacement, de décloisonnement et de mixité.



- 1 LES ORATEURS
- 2 MAGASINS (QUARTIER)
- 3 LES ORATEURS
- 4 PARVIS CARTONNERIE
CARTONNERIE
CRÈCHE
VILLA 2013
VILLA DES AUTEURS
- 5 SEITA (QUARTIER)

- CAFÉ - RESTAURANT
- MARCHÉ PAYSAN
- CAFÉ-LIBRAIRIE
- COURS ET ATELIERS
- LE FABLAB
- LE GYPTIS
- LE TRANSISTOR
- PENSONS LE MATIN
- SKATESHOP
- STREET PARK
- TOIT-TERRASSE
- WAGON-JEUX
- LE DERNIER CRI



LA FRICHE LA BELLE DE MAI - MARSEILLE, FRANCE

Un espace central, le hall, prolongation visuelle de l'espace public. Une seule grande unité qui connecte différentes petites unités qui agissent dans un but culturel ou de services. Un programme appropriable et sans cesse renouvelable correspondant à une vie associative de quartier par exemple.

Le troisième lieu est cet espace pour les gens et par les gens. Pour les gens en tant qu'individu. Pas de statut nécessaire, on ne vient pas en tant que maman ou boulanger. Un espace pour exprimer sa personnalité, ses goûts, ses envies, et pouvoir le partager dans des zones dédiées.

Un espace qui s'acquitte d'un certain nombre de programmes définis combinés à des "zones" appropriables. Le troisième lieu assume le fait que les gens puissent s'exprimer librement à l'image de l'espace public.

Comme une foire aux activités, le troisième lieu propose d'arriver avec son propre matériel, de s'installer dans une zone visible et libre afin que n'importe qui puisse venir s'intéresser et pourquoi pas partager un savoir. L'individu devient une sorte de camelot de sa passion.

Un forum vivant.

C/ COMMENT ?



TRANSPORTS EN COMMUN

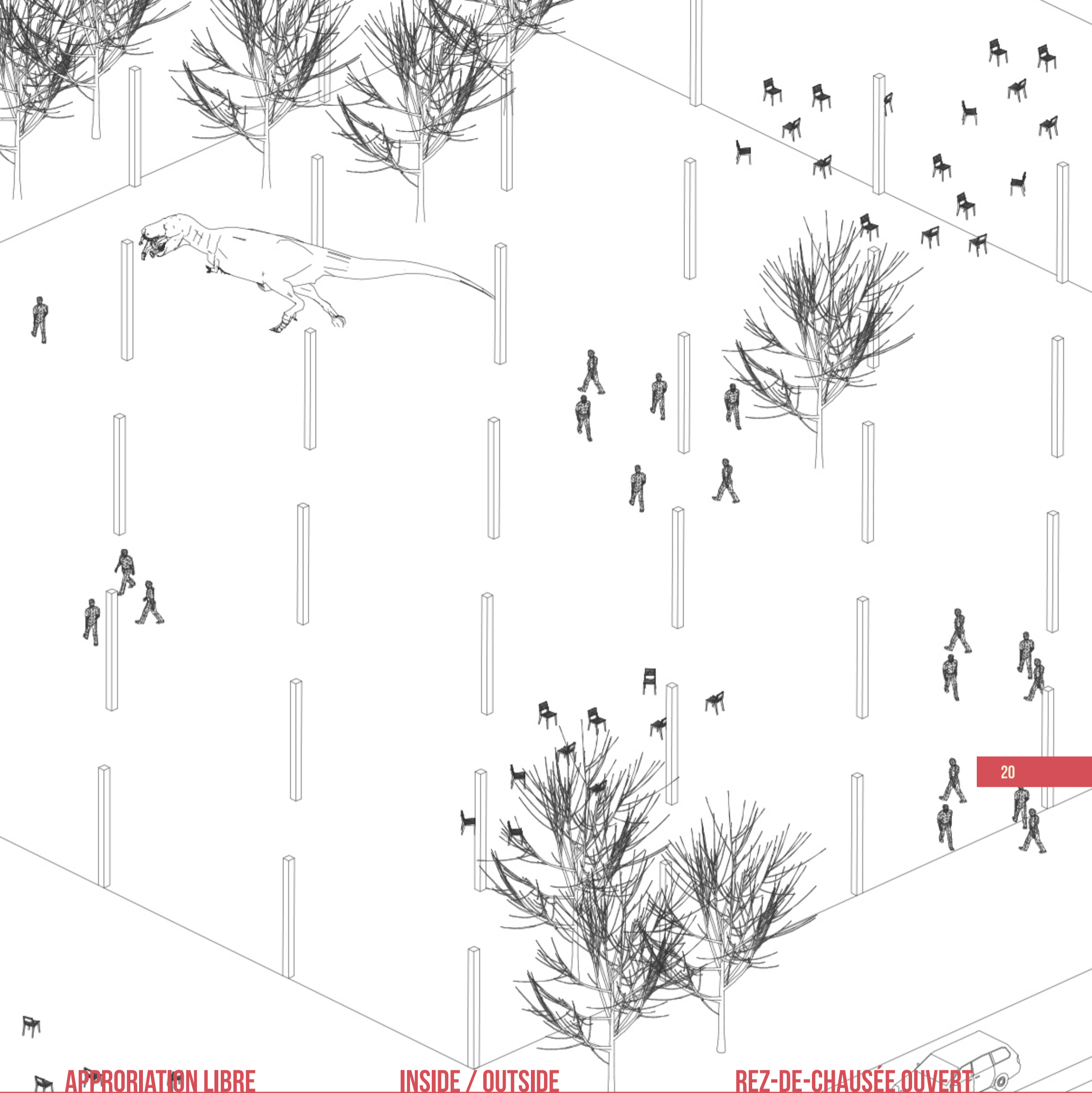
Fortement ancré au réseaux de transports en commun (métro, tramway, bus) ainsi qu'aux alternatives préférant les modes de mobilité douces, le tiers-lieu se positionne sur des sites stratégiques. Facilitant son accès, l'accroche au réseau de transports en commun lui permet une meilleure visibilité et une meilleure connection à la ville.

ACTIVITÉS

La diversité et l'inter-relation programmatique entre deux espaces (urbains et architectural) apporte au tiers-lieu de nouvelles dynamiques sociales en faisant un lieu unique quant à l'expérimentation de nouvelles pratiques sociales directement impactées par l'émergence de nouvelles interactions programmatiques.

POTEAUX

Comme une accroche à son territoire et à son environnement proche, la trame structurale permet de prolonger notre perception des abords du tiers-lieu à l'intérieur du bâtiment. D'une échelle urbaine, la trame de poteaux nous invite à une échelle architecturale d'un espace social.



APPROPRIATION LIBRE

Un principe fondamental du tiers lieu serait la libre appropriation de l'espace qu'il propose. A l'image de la notion d'espace public que nous avons en tant que promeneur, le tiers-lieu est un lieu des possibles, où chacun peut s'exprimer librement, partager ses idées et ses envies.

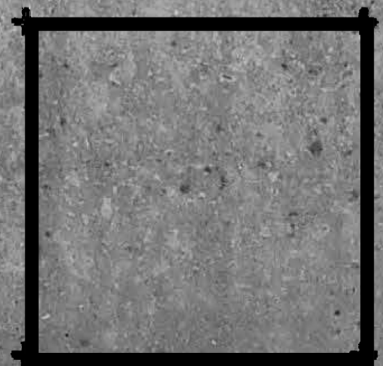
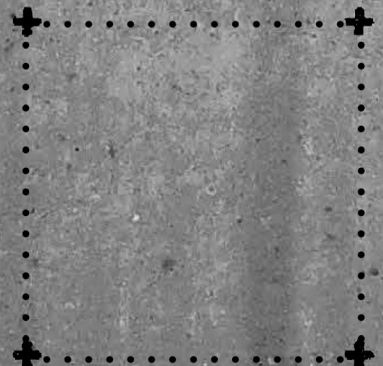
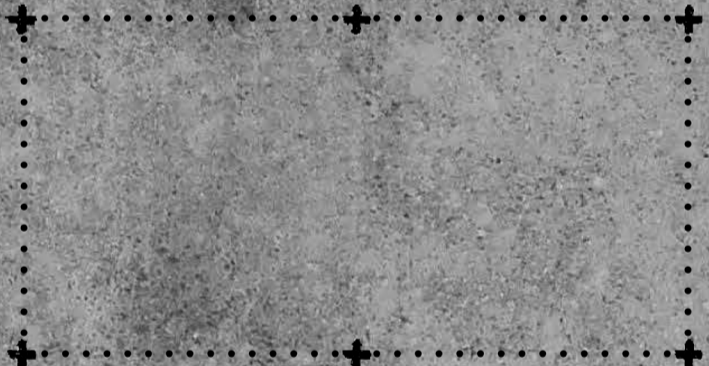
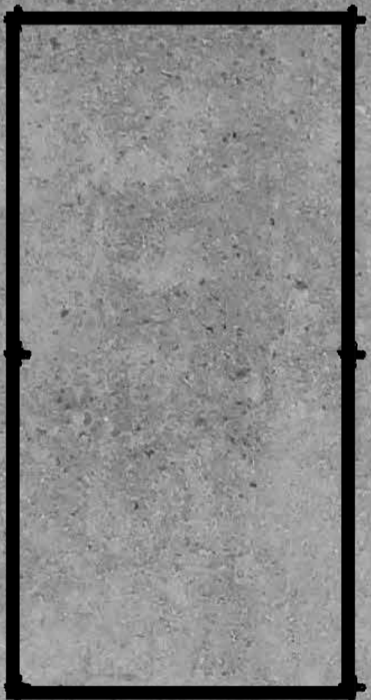
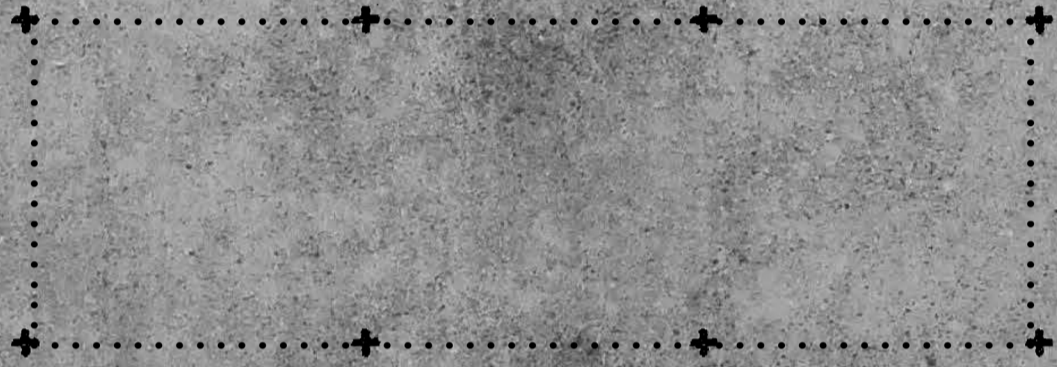
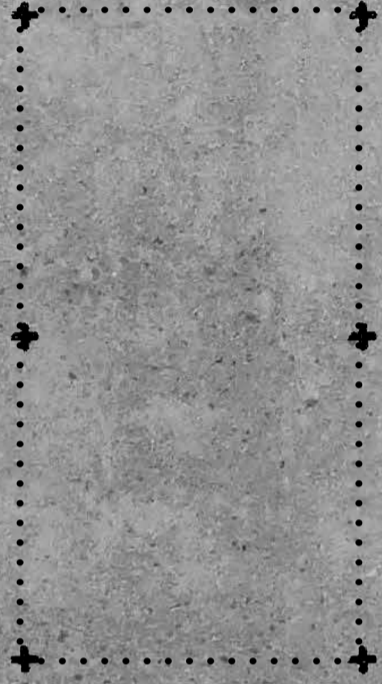
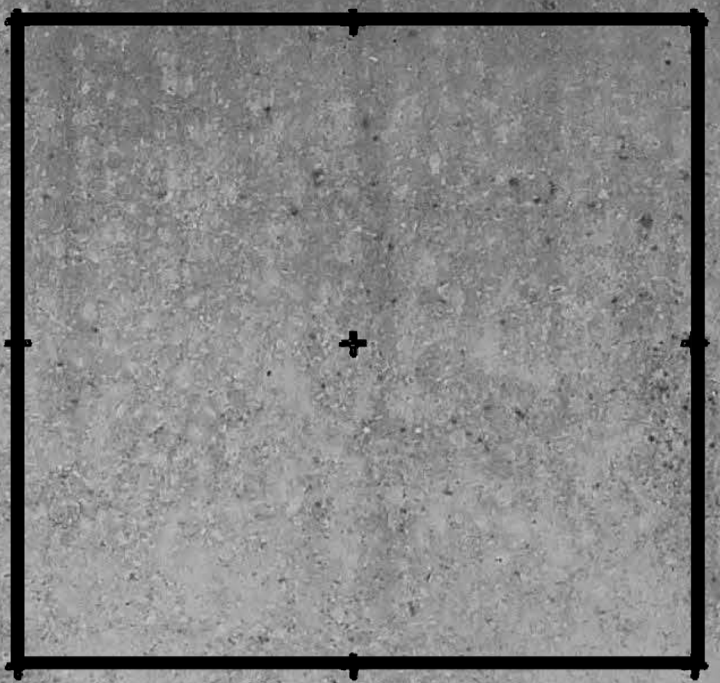
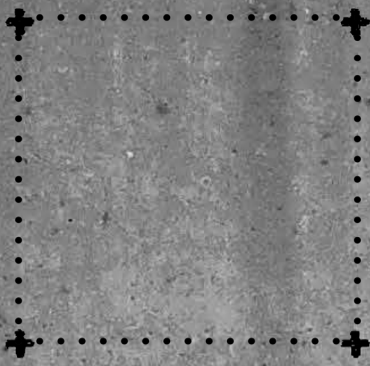
INSIDE / OUTSIDE

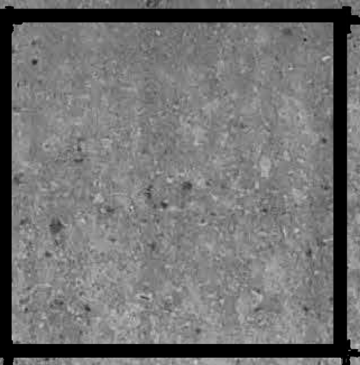
L'interaction de l'espace intérieur du tiers-lieu avec l'espace urbain extérieur est une condition essentielle. Le principe d'une limite floue, peu perceptible endossant le rôle d'un lien entre intérieur et extérieur.

REZ-DE-CHAUSÉE OUVERT

D'un espace public venant se glisser et s'immiscer au cœur d'un bâtiment, le tiers-lieu est avant tout un lieu ouvert à la fois à de nouvelles pratiques sociales, couvrant largement le cycle diurne / nocturne, et se présentant comme une simple structure ouvrant de nouvelles possibilités dans la pratique d'un espace.

PROLONGEMENT DE L'ESPACE PUBLIC





Si nous voyons un bâtiment comme un territoire et non plus comme une simple limite physique circonscrite, la “zone” reflète alors une portion de ce territoire : une unité au sein d’un tout.

La zone en tant qu’unité spatiale, sociale, architecturale mais également économique.

IMAGINAIRE COLLECTIF

La notion de “zone” peut également prendre un sens différent en reflétant l’attitude que l’on pourrait avoir au sein d’un lieu. Loin de l’imaginaire collectif négatif que peut véhiculer la notion de “zone” il s’agit là de l’envisager comme une manière de s’approprier un espace, une unité spatiale.

SPATIALE

Elle détermine une fonction, précise, unique ou évolutive et renouvelable.

SOCIALE

Elle se connecte aux autres espace de ce territoire en amenant un échange humain.

ARCHITECTURALE

Elle peut être engendrée par une volonté structurelle et esthétique. Une trame pouvant alors amener à délimiter différentes portions d’un territoire.

Découper le territoire du tiers-lieu générique par l’architecture afin de tramer l’espace au sol. Comme une sorte de division parcellaire, cellulaire, le zonage permet d’encadrer spatialement l’activité des camelots.

A l’image des parallèles et des méridiens du globe, le zonage accompagne la lisibilité de l’espace. C’est une manière de se repérer sur un immense terrain vague.

ECONOMIQUE

En supposant que chaque zone, selon l’étendue de son terrain, puisse donner lieu à une manière différente d’investir et de partager un espace.



BIENVENUE À BRAZZA

A/

26

BRAZZA DANS LA MÉTROPOLE

- Synthèse d'un projet urbain
- Fondements du projet
- La boucle aux plaisirs
- Connexions au réseau de transports

B/

35

LE QUARTIER BRAZZA

- Axes de composition
- Welcome to the machine : les grands axes d'un tiers-lieu générique

PRÉAMBULE

Le quartier Brazza semble aujourd'hui vouloir s'imposer comme un nouveaux modèle de recomposition urbaine, prônant une nouvelle manière de vivre en ville. Il se défend d'intégrer l'émergence de nouvelles pratiques sociales, tout en englobant les conjonctures économiques actuelles, véritable cheval de guerre.

Implanté sur les quais de la rive droite de Bordeaux, ce morceau de ville respecte l'esprit les bords d'une garonne végétale en composant avec la nature : le parc aux Angéliques. Véritable axe de recomposition urbaine.

Ce quartier puise également sa force dans sa position stratégique dans la métropole bordelaise.

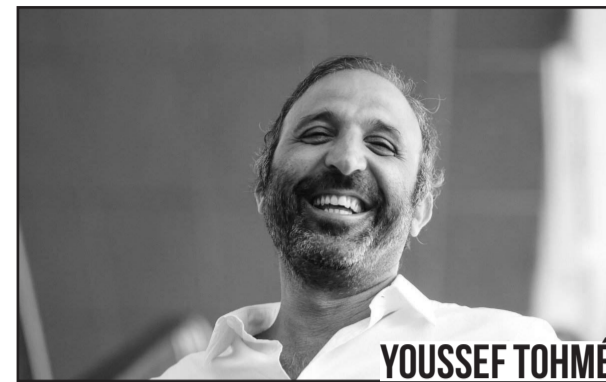
BRAZZA DANS LA MÉTROPOLE

BRAZZA : SYNTHÈSE D'UN PROJET URBAIN

DJAMEL KLOUCHE, KCAP, YOUSSEF TOHMÉ

La ville de Bordeaux ainsi que la métropole portent depuis 2009 un nouveau projet urbain concernant le quartier Brazza situé au débouché rive droite du nouveau pont Jacques Chaban Delmas. En effet, c'est dès 2009 que la ville de Bordeaux confie la réalisation d'un plan guide du quartier à Djamel Klouche.

Deux ans plus tard, le cabinet KCAP réalise une étude pré-opérationnelle sur la zone du débouché du pont Chaban Delmas afin de reconvertir ce secteur en zone d'activités mixtes. Cependant et malgré ces deux études, les collectivités bordelaises étaient encore dans le doute et confient donc à l'architecte urbaniste Youssef Tohmé le soin de réaliser une étude urbaine de reconversion avec un accent particulier porté sur le programme d'équipements publics. L'objectif affiché par l'étude de Youssef Tohmé est de réconcilier les deux rives antagonistes de Bordeaux et de faire du fleuve le nouveau centre de la ville, assurant un lien et non plus une séparation entre la rive droite et la rive gauche.



GOVERNANCE ET MÉTHODOLOGIE

Brazza se veut être la figure de proue de l'urbanisme négocié entre les acteurs publics et privés. Au sein du projet, les collectivités (mairie de Bordeaux et Métropole) sont représentées par l'Atelier Brazza. Celui-ci permet la coordination technique autour du projet.

L'Atelier, également épaulé par AMO urbanisme, veille au respect du plan guide de Y. Tohmé tout en promouvant une véritable culture de projet de sorte qu'une réalisation ne rentre pas en porte-à-faux avec l'ensemble du projet urbain. La coordination des aménageurs et des constructeurs est aussi assurée par l'Atelier Brazza qui a, par le biais de la signature de la Charte de partenariat et d'engagement sur la qualité

et l'innovation du projet urbain Brazza, mis sur pied une méthodologie de travail alliant technique et consultation des riverains.

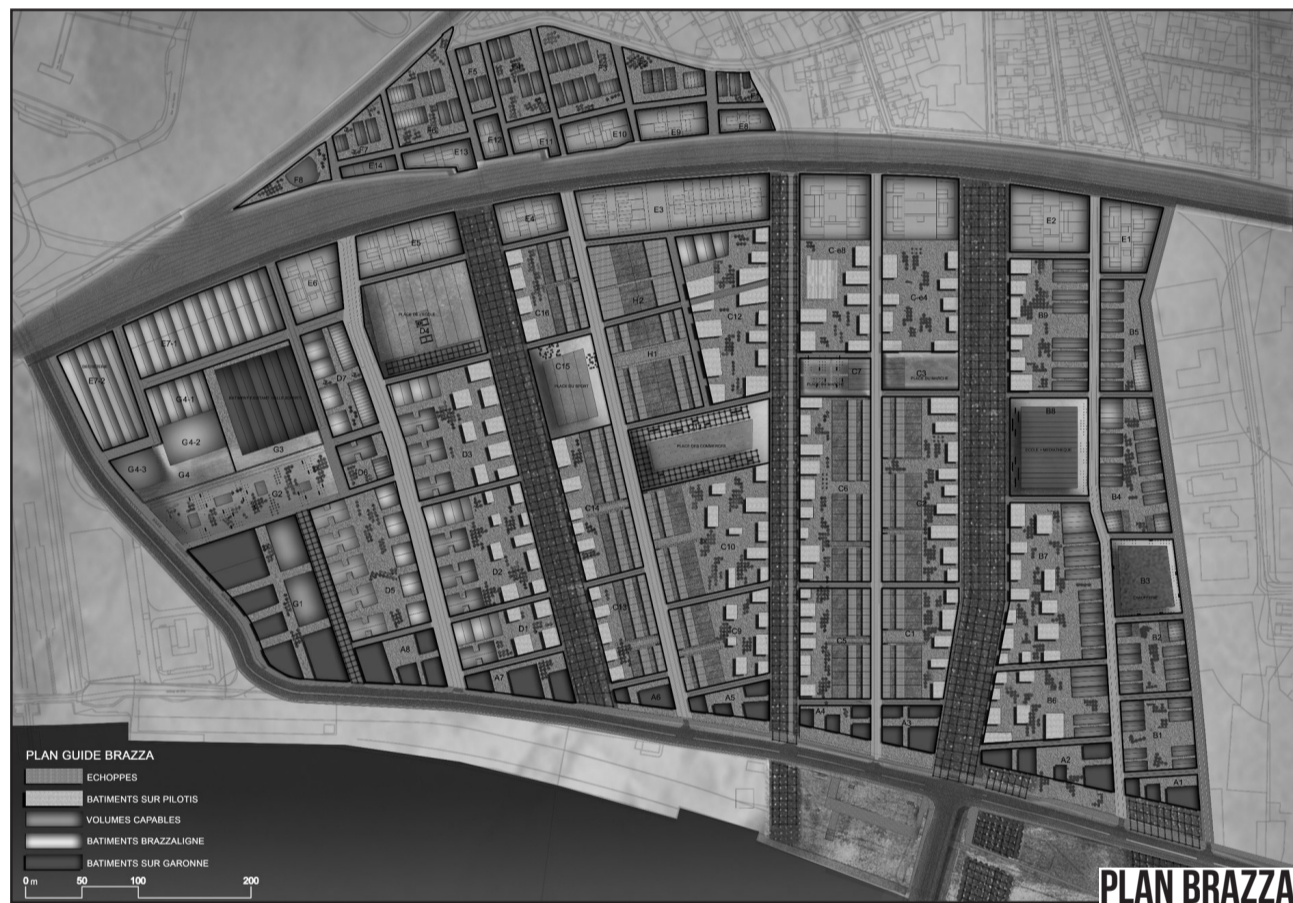
La méthodologie de travail retenue se compose de six points. Brièvement, après le premier rendez-vous entre un opérateur et l'Atelier Brazza au cours duquel la structure de coordination publique expose les objectifs du projet tandis que l'opérateur présente la philosophie de son programme, on procède à un audit d'architectes.

Il convient de noter qu'un maître d'oeuvre ne peut pas intervenir sur une surface supérieure à 10000 m² de surfaces de plancher. Selon les recommandations de l'Atelier Brazza l'équipe de l'opérateur

doit être constituée d'un paysagiste (d'où l'importance du respect de la nature dans le projet), d'un économiste de la construction afin de travailler sur les coûts de sortie des logements et des surfaces destinées à l'artisanat, d'un expert en immobilier d'entreprise afin de prendre en considération les besoins des futurs artisans.

L'équipe d'AMO urbanistes conseil réalise ensuite une étude de faisabilité sur chaque projet porté par un opérateur. Toute l'élaboration doit s'effectuer en lien avec l'Atelier Brazza jusqu'à aboutir à un plan, un programme, un calendrier et des prix de sortie. Peut ensuite avoir lieu la phase de concertation avec les habitants.

LE PLAN DE YOUSSEF TOHMÉ



MIXITÉ SOCIALE ET FONCTIONNELLE

La gestion de l'inondabilité est mise en avant par le biais de la construction sur pilotis. La performance énergétique doit être maximale avec une maîtrise des consommations énergétiques et la recherche d'un coût de l'énergie minimisé. Au sein du réseau de chaleur publique, la moitié de l'énergie sera issue de sources renouvelables.

MIXITÉ SOCIALE ET FONCTIONNELLE

Il s'agit de mêler de l'habitat aux bureaux et aux artisans mais également d'accueillir un fort pourcentage de logements sociaux ou de logements en accession sociale à la propriété. L'idée est de générer dans Brazza un "esprit quartier" très en vogue dans les rangs de la majorité municipale.

PRÉSERVER LE LIEN HISTORIQUE DU QUARTIER AVEC LA NATURE

Les liens entre Brazza et le fleuve doivent être maintenus et valorisés tandis que de nombreux espaces verts constitueront le prolongement du parc aux Angéliques.

MIXITÉ ET ENVIRONNEMENT

PARC AUX ANGÉLIQUES

En prolongeant le parc aux Angéliques le nouveau quartier Brazza se doit d'être exemplaire dans le respect de l'environnement. Ainsi, les opérateurs doivent apporter un soin particulier aux jardins privés ainsi qu'à la qualité des espaces non bâtis qui devront favoriser le maintien du lien social entre les habitants du quartier.

Dans l'objectif d'assurer le prolongement du parc aux Angéliques, le Parkway sera composé d'imposants peupliers et accueillera des chemins piétons ainsi que des pistes cyclables le long du quai de Brazza.

PEUPLERAIES

Trois grandes lanières de peupliers traverseront également l'intérieur du quartier et auront vocation à accueillir piétons, deux roues et surtout la future ligne de tramway.

Toujours dans la volonté affichée par l'Atelier Brazza de promouvoir un "esprit de quartier" des jardins collectifs verront le jour et permettront aussi de rappeler les cultures agricoles de bords de Garonne. Afin de favoriser les transports doux, les opérateurs sont contraints de mettre à disposition un stationnement vélo sécurisé et facile d'accès dans chaque bâtiment.

MIXITÉ ET MACROLOT

Pour assurer la mixité fonctionnelle du quartier, l'opération Brazza a été conçue sur le mode du macrolot. Chacun sera spécialisé :

- le secteur de la halle Soferti situé au nord du quartier jusqu'aux abords du fleuve accueillera des activités de loisirs telles que Generator ou un parc d'attraction.

- les logements seront concentrés dans le coeur du quartier avec leurs pendants, les équipements publics de proximité.

- la Brazzaligne accueillera le tramway ainsi que tous les cheminements pour les moyens de transports doux.

L'ARTISANAT

IMPLANTATIONS SOUHAITÉES

L'Atelier Brazza souhaite préserver la mixité fonctionnelle au coeur du quartier en offrant la possibilité à des artisans de s'y implanter. Trois zones sont particulièrement propices à leur installation.

VOLUMES CAPABLES

Pour favoriser l'arrivée des artisans, des conditions avantageuses leur sont offertes dans la commercialisation des volumes capables.

Ainsi l'Atelier a-t-il fixé un plafond de prix de vente à 1000€/m² avec en plus une place de parking. Autant que faire ce peut, il est demandé aux opérateurs de prendre en considération les besoins spécifiques des artisans avant de procéder à la construction d'un atelier volume capable. Les artisans sont par ailleurs démarchés par les collectivités elles-mêmes et présentés aux opérateurs qui doivent alors se plier aux choix des collectivités. De plus, l'activité artisanale des locaux doit être maintenue sur une période de dix ans : aussi, une clause spécifique dans les actes de vente préservera la vocation artisanale des locaux.



LOGEMENTS

POLITIQUE DE L'HABITAT

Afin que la ville de Bordeaux puisse se rapprocher du respect des quotas liés à la loi SRU, Brazza se doit de respecter les nouvelles directives de la politique municipale de l'habitat :

- 55% des logements seraient des logements aidés. Le respect de la mixité sociale sera contemplé à l'échelle des macrolots.
- 35% des logements aidés seront des logements confiés à des bailleurs sociaux.
- 20% restants s'intégreront à des opérations d'accession abordable à la propriété.

Parmi ces derniers, les opérateurs doivent s'engager à ce que la moitié soit vendue sous conditions de ressources à des ménages bénéficiant de dispositifs locaux d'aide à la propriété. Il s'agit ainsi de faire revenir au coeur de la ville des ménages modestes ayant dû trouver refuge dans le péri-urbain devant la montée du prix du foncier bordelais.

55 % LOGEMENTS AIDÉS

35% BAILLEURS SOCIAUX

20% PRIMO-ACCESSION

POLITIQUE DE L'HABITAT

Afin de permettre la réalisation du projet Brazza il convient de souligner que le conseil communautaire de Bordeaux a décidé par le biais d'un vote après délibération lors de sa séance du 28 novembre 2014 de porter de 20 à 10% le taux majoré de la taxe d'aménagement urbain. Cette décision est intervenue après que les élus, au premier rang desquels Michel Duchene, vice-président de Bordeaux Métropole en charge des grands projets d'aménagement urbains, se soient rendus compte de l'incompatibilité du régime fiscal avec l'ambition de mixité, tant sociale que fonctionnelle. Le bénéfice de cette taxe permettra le financement des équipements publics nécessaires aux habitants du nouveau quartier. Aussi, en ayant abaissé le taux de cette taxe, la recette espérée couvre 48% des coûts des équipements publics, soit 18,3 millions d'euros.

Le logement libre, autrement dit la part réservée dans l'opération au métier traditionnel des promoteurs immobiliers, est également encadré. Il représentera 45% de l'opération. Cependant, afin de freiner les propriétaires bailleurs en quête du meilleur investissement locatif, il a été décidé que la part de propriétaires occupant devait être de 50%.



30

TPOLOGIES DES LOGEMENTS : VOLUMES CAPABLES & ÉCHOPPES BORDELAISES

Plusieurs types d'habitat seront présents à Brazza. L'accent est particulièrement mis sur les volumes capables : logements avec finitions minimums permettant l'obtention d'un permis de construire et de financements bancaires, ce seront surtout des lofts destinés en priorité à l'accession abordable à la propriété. Les volumes capables seront concentrés au sein des petites copropriétés et dans quelques habitats individuels.

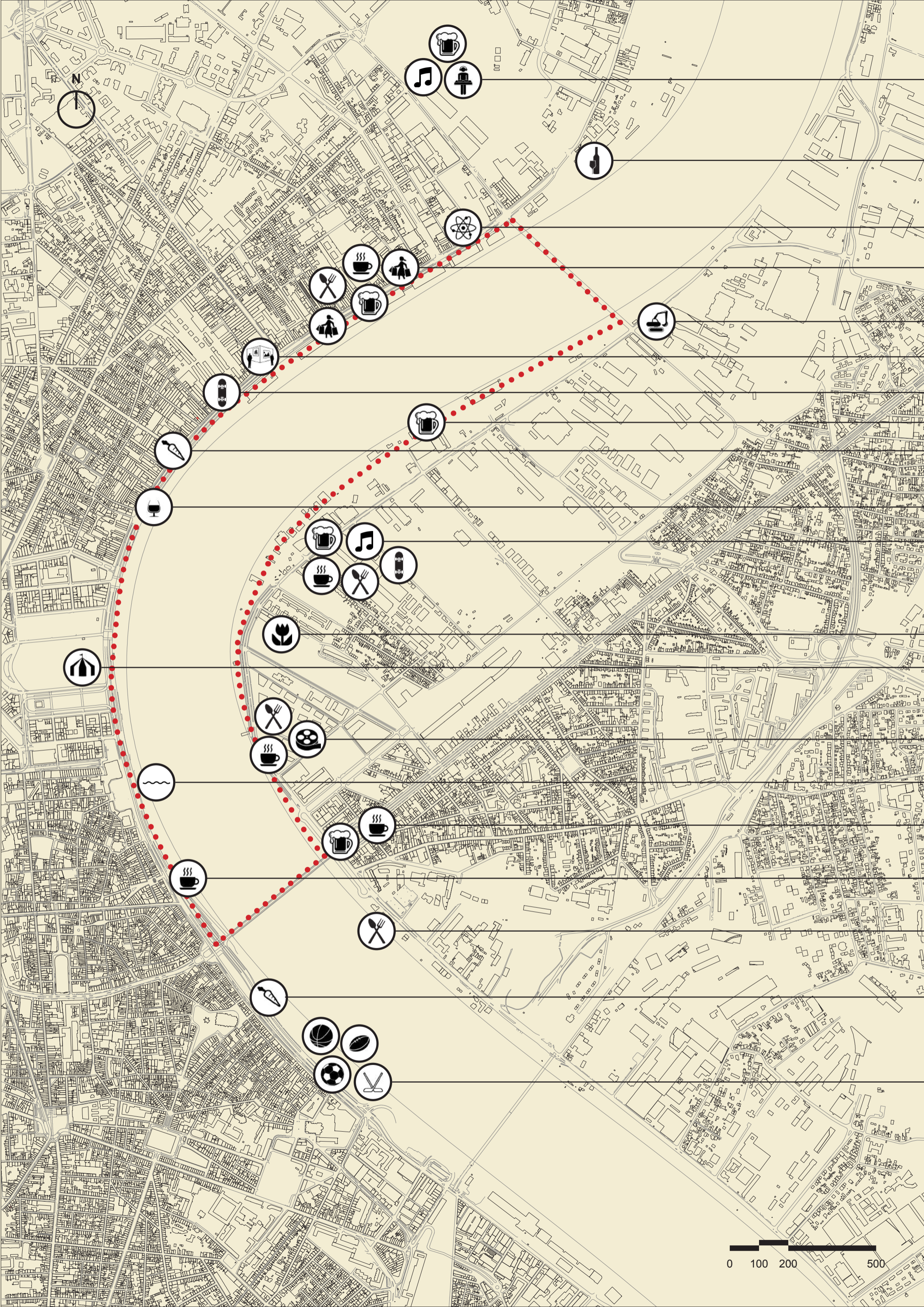
L'échoppe bordelaise traditionnelle sera revisitée avec la combinaison de triplex côté rue et de duplex avec jardin

surélevé à l'arrière, une allée piétonne reliant les deux types d'habitat proches des échoppes. Sur la Brazzaligne, afin d'assurer la mixité fonctionnelle et sociale, des logements seront implantés sur le toit ou au dernier étage de battements à usage commercial. Sur la Garonne les immeubles sur pilotis permettront de protéger le fleuve et de protéger ses habitants des éventuelles crues. Enfin, le logement libre sera surtout situé en front de Garonne et constitué de maisons individuelles et d'habitats collectifs.

Pour répondre à des besoins multiples, les opérateurs devront proposer

40% maximum de T1 et de T2 alors qu'ils sont fortement encouragés à proposer des T3 ou plus qui doivent constituer plus de 60% de l'offre de logements. En plus des 15% de volumes capables obligatoires pour chaque lot, les opérateurs doivent réaliser de 10 à 15% de logements innovants sur chaque macro-lot.

Les innovations seront jugées selon plusieurs critères notamment la capacité à évoluer de l'habitat, les techniques de construction utilisées, les publics ciblés lors de la commercialisation, la concertation (type habitat participatif en lien avec le COL).



IBOAT

CITE MONDIALE
DU VIN

CAP SCIENCES

LES HANGARS

BRAZZA

HANGAR 14

SKATEPARK

CHEZ ALRIQ

MARCHÉ DES
CHARTRONS

IBAYA CAFÉ

DARWIN

JARDIN BOTANIQUE
QUINCONCES

MEGARAMA

MIRROIR D'EAU

PLACE STALINGRAD

MAISON

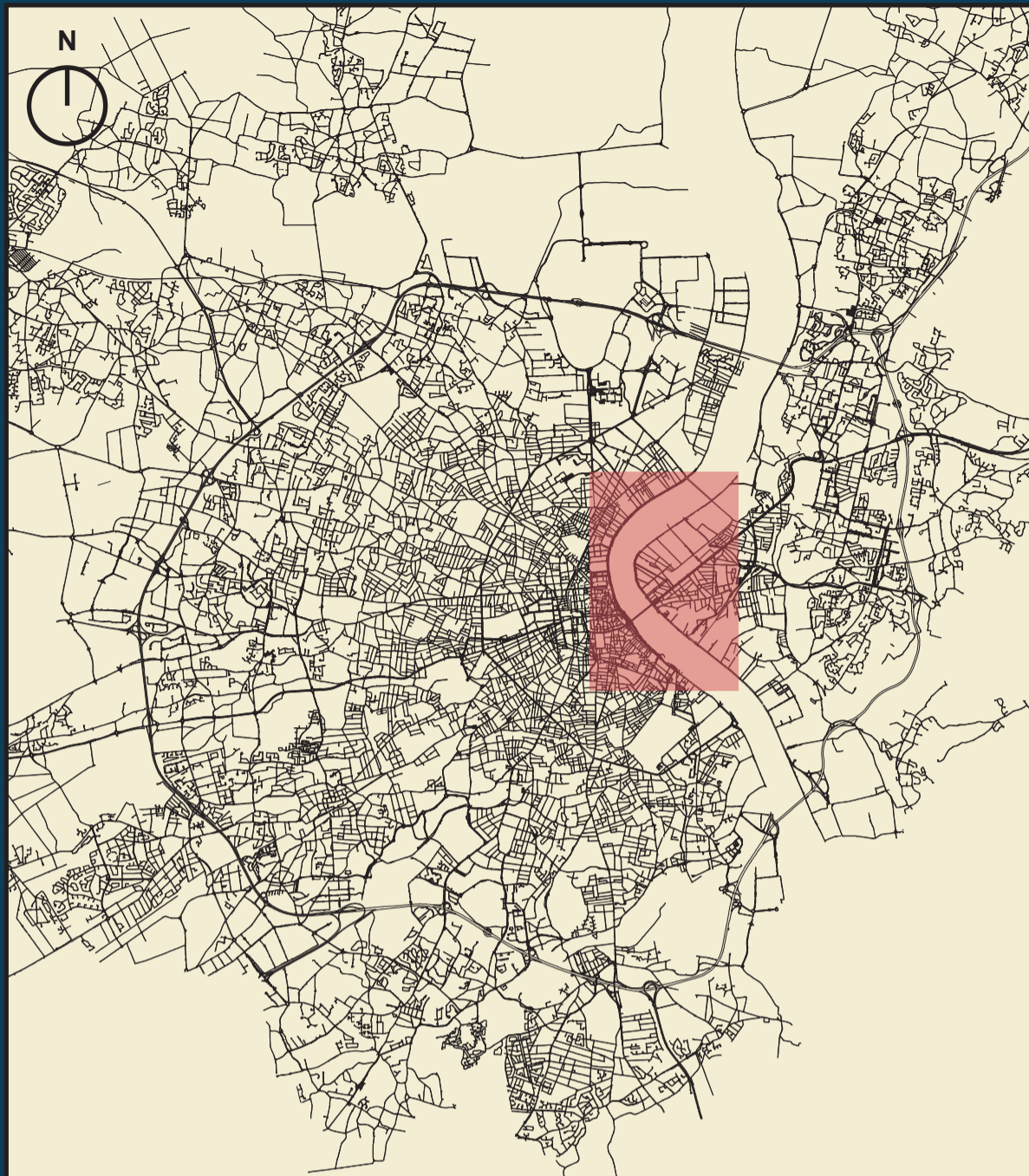
ÉCO-CITOYENNE

PORT DE LA LUNE

MARCHÉ DES
CAPUCINS

QUAIS DES
SPORTS

**BOUCLE AUX
PLAISIRS**



32

Situé à la déouchée du pont Chaban-Delmas, rive droite, le quartier de Brazza bénéficie d'une situation unique au sein de la boucle urbaine que forment les bords de quais. Simplement développée par les habitudes de vie de la population bordelaise elle longe les quais des rives gauche et droite entre le pont Chaban-Delmas au Nord et le pont de pierre au Sud.

Se présentant comme un espace public à l'échelle de la métropole bordelaise, les quais de Garonne sont un haut lieu de divertissement, de détente, de repos, d'activités physiques et sportives, culturel, et s'apparante à une respiration programmatique. Véritable "boucle au plaisirs", nous constatons pourtant qu'il est encore possible de développer des activités plus locales, à l'échelle de la ville, à l'échelle du quartier.

On remarque que le futur quartier Brazza fait partie

intégrante de cette boucle. Dans la diversité de programmes que nous offre la ville de Bordeaux au travers des quais de Garonne, Brazza possède l'opportunité de développer ses propres activités, programmes, afin qu'il soit un lieu unique au sein de l'espace métropolitain.

Le quartier de Brazza semble se présenter comme un nouveau laboratoire dans lequel la volonté d'une action politique peut se révéler par la mise en place de programmes innovants et propre à l'identité culturelle bordelaise.

LA BOUCLE AUX PLAISIRS



En plus de faire partie de la boucle urbaine des quais de Bordeaux, le quartier de BRazza dispose d'une très bonne connection aux réseaux de transports en commun.

Bien que les lignes de tramway ne desservent pas directement le coeur du quartier de Brazza, celui-ci est entouré des lignes A et B rendant possible un accès piéton rapide.

Par ailleurs, au jour d'aujourd'hui, de simples lignes de bus se raccrochent au dessin du plan de Youssef Tohmé.

Nous pouvons également imaginer qu'un futur arrêt de Bat'Cub viennent se raccrocher aux quais de Brazza, ramenant une proximité plus directe avec le centre historique de la ville bordelaise. De la même manière que des futurs stations de V'Cub et de TCSP prendront place au sein du quartier.

Brazza possèdera demain tous les atouts le plaçant au coeur de la métropole bordelaise.

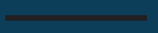


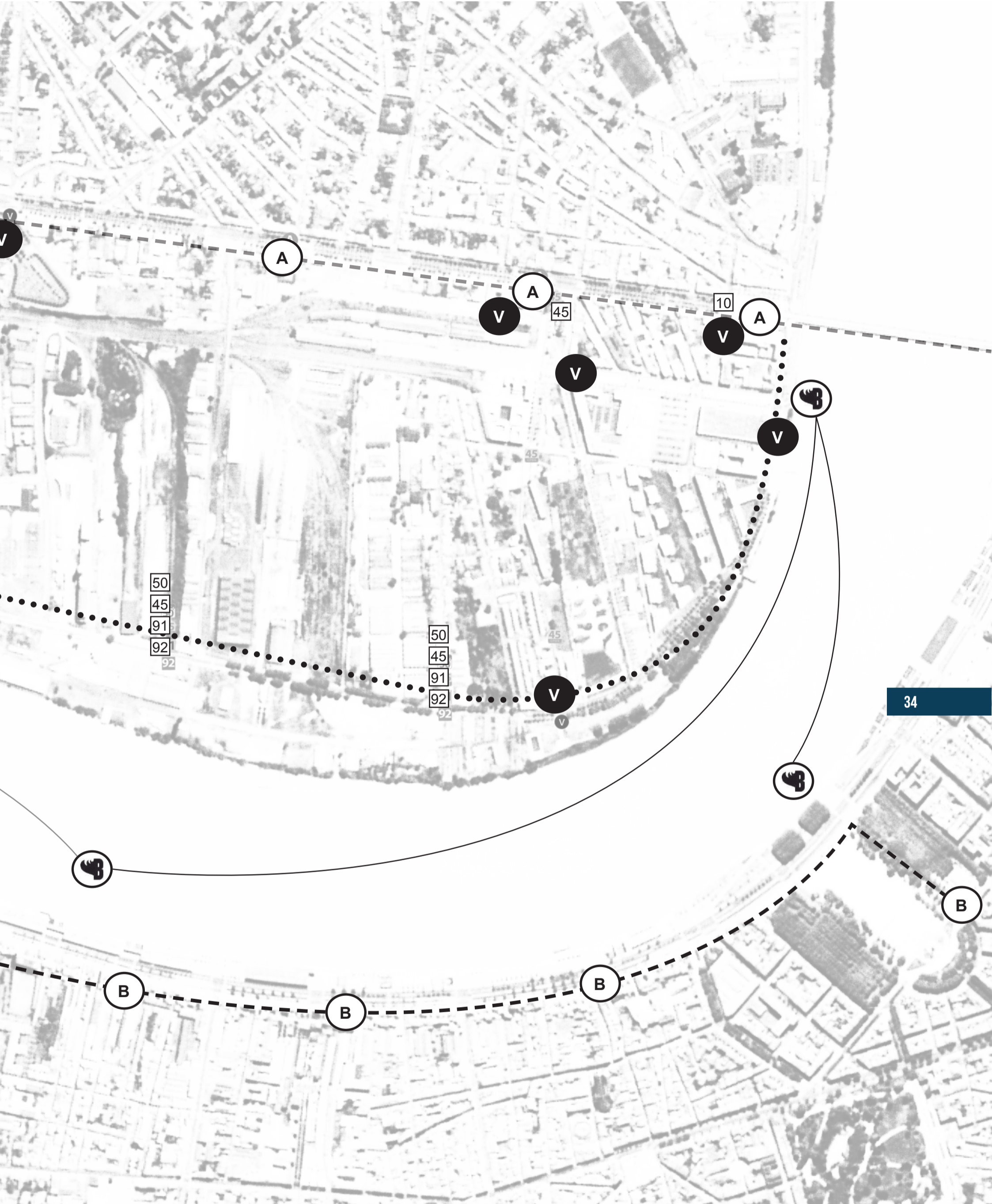
LIAISONS

BUS

TRAM

BAT'CUB





ARRÊTS



TRAM A



TRAM B



BAT'CUB



V'CUB



BUS

CONNEXIONS AUX RÉSEAUX DE TRANSPORT



LANIÈRES VÉGÉTALES

Connections transversales entre Brazzaligne et front de Garonne (quais de Queyries). Idée de relier les espaces piétons et végétaux.

BRAZZALIGNÉ

Futur axe piéton central au coeur du quartier de Brazza irrigant chaque partie du projet urbain. Accroche au contexte urbain environnant

PARC AUX ANGÉLIQUES

Renforcement de la dualité minérale / végétale entre rive gauche et rive droite. Accroche au quartier de Brazza par le prolongement du parc aux angéliques par l'intermédiaire des lanières des lanières végétales.

PLACES

Respirations spatiales au coeur du quartier Brazza autour desquelles s'ancrent divers équipements publics et activités.

TRANSVERSALITÉ

Les places offrent au quartier une porosité transversale dans sa composition.

ACCROCHE PÉRIPHÉRIQUE

Celles situées aux extrémités Nord et Sud permettent au quartier de rechercher une accroche au tissu urbain existant et agissent comme deux portes d'entrée secondaires au quartier.

FRONT BÂTI

La densité du front bâti bordant la Brazzaligne témoigne de la volonté de soutenir ce futur axe piéton, central et structurant du quartier.

BARRIÈRE

Se dressant comme une limite franche le front bâti est une barrière avec le quartier situé en arrière.

FIN DE QUARTIER

Sans véritablement entretenir de lien fort avec son environnement direct (au-delà du quartier de Brazza en lui-même) il semble annoncer la fin d'un quartier reniant la connection à son contexte urbain proche.

FRONT DE GARONNE

Plus bas et moins dense, le front bâti en bord de Garonne montre une volonté de se raccrocher aux quais ainsi qu'au parc des Angéliques.

POROSITÉ

La porosité dont fait part la composition du front en bord de Garonne témoigne de la volonté d'en faire une large porte d'entrée dans le quartier. Une limite plus floue, plus poreuse pour augmenter les échanges de flux entre intérieur et extérieur.

AXES DE COMPOSITION

LE QUARTIER BRAZZA

WELCOME TO THE MACHINE



WELCOME TO THE MACHINE



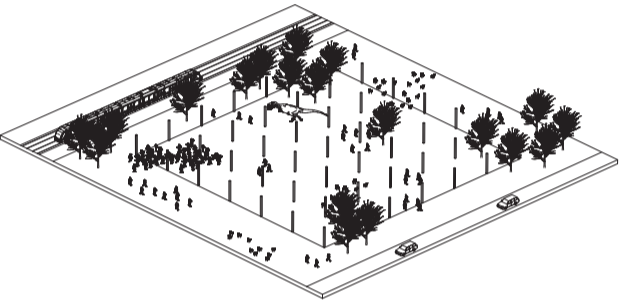
QU'EST-CE QU'UN TIERS-LIEU ?



PHOTO LA GAZETTE DE MIA MARSETTE



SCHEMA D'EVOLUTION DU PROGRAMME TIERS-LIEU



SCHEMA DE PRINCIPES D'UN TERS-LIEU

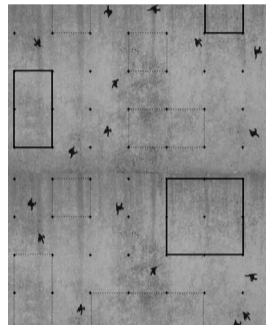
Un espace **par les gens et pour les gens**. Pour les gens en tant qu'individus. Oublié le statut social ! Par les gens car il est un espace pour exprimer sa personnalité, ses goûts, ses envies et pouvoir les partager dans des zones dédiées.

Un espace central, le **hall, prolongement de l'espace public**. Une seule grande entité qui connecte différentes petites unités agissant dans un but culturel ou de services. Un **programme flexible** et sans cesse renouvelable adapté à une vie associative de quartier.

Un espace qui combine un certain nombre de programmes définis à des « zones » appropriables. La **notion de « zone » prend ici un double sens**. D'une part elle est une unité spatiale, sociale, architecturale et économique. D'autre part elle reflète l'attitude que l'on pourrait avoir au sein d'un lieu. Loin de l'imaginaire collectif négatif qui peut véhiculer la notion de zone, il s'agit là de l'envisager comme une manière de s'approprier un espace : une unité spatiale.

Le tiers-lieu assume le fait que les gens puissent s'exprimer librement à l'image de l'espace public. Comme une foire aux activités, le tiers-lieu propose d'arriver avec son propre matériel, de s'installer dans une zone libre et visible, afin que n'importe qui puisse venir s'intéresser et pourquoi pas partager un savoir. **L'individu devient camelot de sa passion.**

Le tiers-lieu est un **forum vivant**.



SCHEMA DE PROGRAMME CULTUREL ET ECONOMIQUE

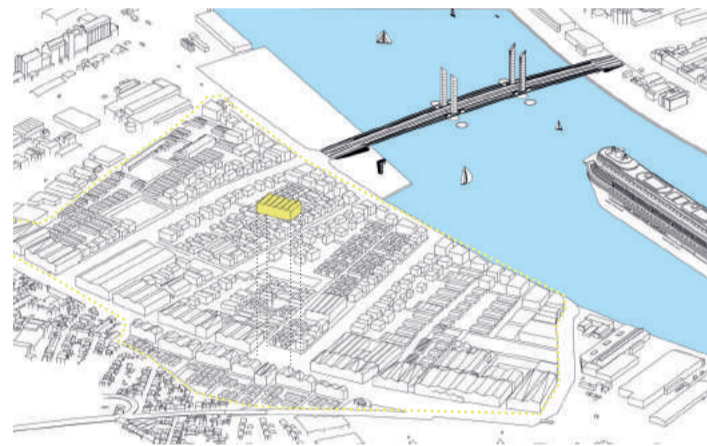
BIENVENUE À BRAZZA



- Boat
- Cité mondiale du vin
- Cap sciences
- Les hangars
- Brazza**
- Hangar 14
- Stakosk
- Guinguette Chez Aïna
- Marché des Châtreaux
- Boite café
- Espace Darwin
- Jardin botanique
- Place des Quinconces
- Cinéma Migasama
- Miroir d'eau
- Place Balingrard
- Maison éco-citoyenne
- Le port de la Lune
- Marché de Saint-Michel
- Quai des sports
- Boucle aux plaisirs



SCHEMA D'EVOLUTION DU PROGRAMME TIERS-LIEU



SCHEMA DE PRINCIPES D'UN TERS-LIEU

Brazza s'affirme comme un futur quartier dans la métropole bordelaise. Dans le contexte d'une rive droite en pleine évolution il s'agit ici d'aborder l'espace d'un tiers-lieu. Entouré par l'espace Darwin et bientôt la rénovation de la Halle Solent, il nous semble intéressant de proposer un programme de « quartier » permettant d'affirmer ce qui serait pour nous l'identité de Brazza.

Le quartier de Brazza s'inscrit dans la boucle des quais de Garonne. Ce nouveau quartier tend à venir compléter et diversifier la large gamme de services, et de divertissements déjà en place le long des deux rives.

L'lot E4 du plan de Youssef Tohmé nous paraît de bonnes dimensions pour imaginer un tiers-lieu de quartier et plus encore. Le contexte est idéal : longe par la Brazzaigone, il est positionné aux abords d'un futur grand axe piéton de la métropole.

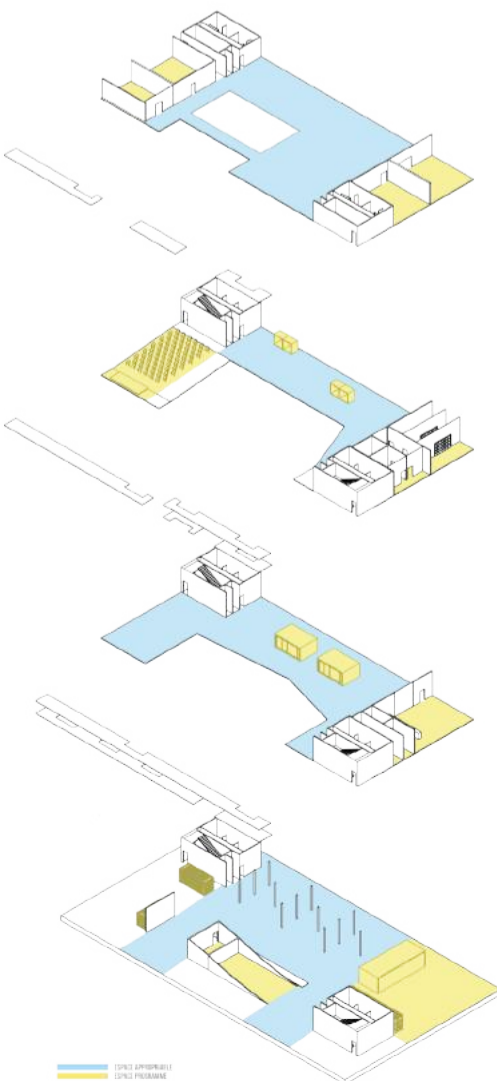
WELCOME TO THE MACHINE



WELCOME TO THE MACHINE



PROGRAMMES FIXES ET FLEXIBLES



SCHEMA PROGRAMME USE

Si nous voyons ici le bâtiment comme **une machine** informatique, nous pouvons déterminer deux parties fondamentales :

- Le **« Hardware »** représente une architecture à l'intérieur de laquelle prend place un monde des possibles. La trame de poteaux, les plateaux, les colonnes de circulations, des boîtes étanches permettant à **une base programmatique** de prendre vie.

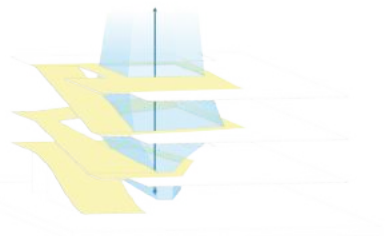
- Le **« Software »** représente la partie **flexible** : les programmes éphémères, renouvelables, directement induite par le comportement humain.

Le hardware est donc la partie fixe de l'architecture tandis que le software est la partie évolutive, modifiable, transformable, appropriable.

Proposer des espaces de « **vides** » qui permettent l'expression de chacun des occupants, seul ou en groupe. Nous souhaitons offrir la capacité d'évoluer et ce comprendre l'erreur comme la faculté de devenir autre chose. Être **camelot de sa passion** revient à partager un savoir qui peut enrichir tout le quartier. C'est le principe de la flexibilité, accepter que les choses se montent et se démontent par l'évolution des pratiques sociales dans le temps.

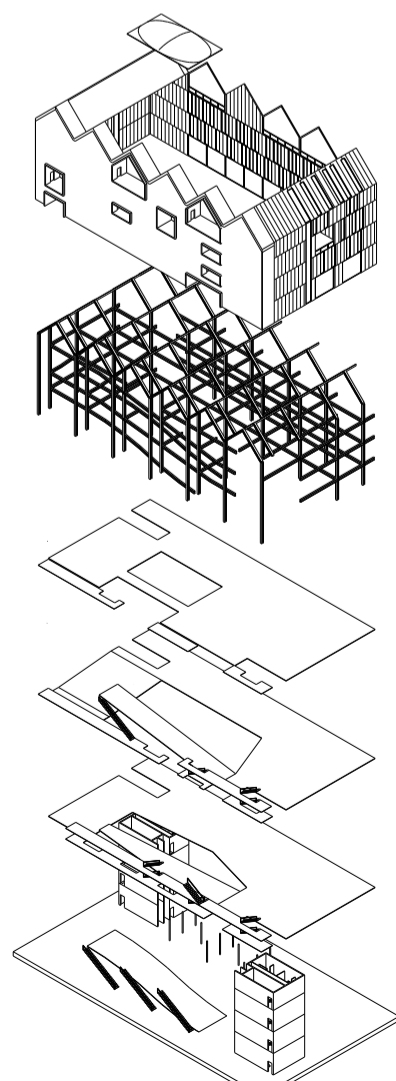


SCHEMA DE PRINCIPES D'UN TERS-LIEU

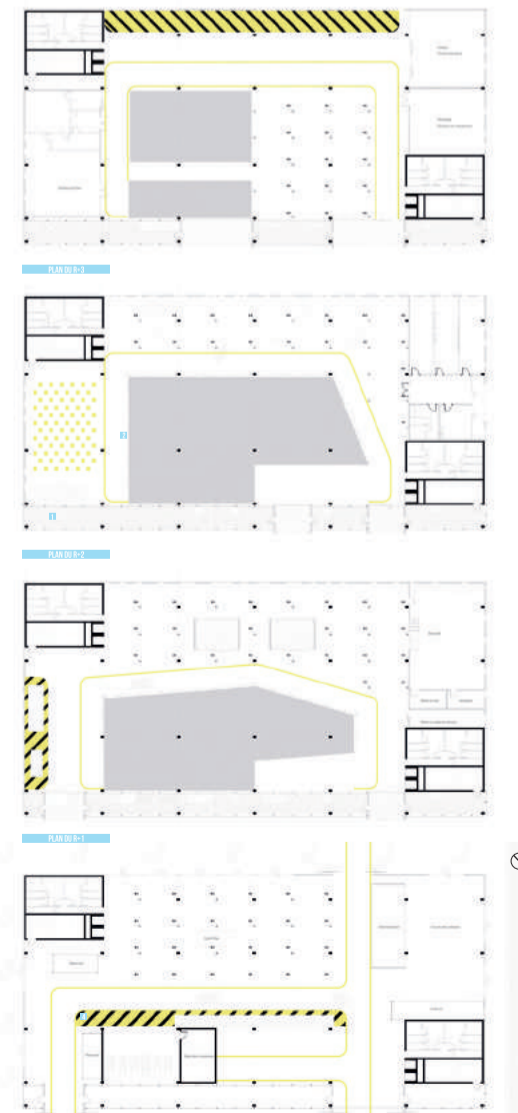


SCHEMA DE PRINCIPES D'UN TERS-LIEU

UN ESPACE PUBLIC VERTICAL



SCHEMA DE PRINCIPES D'UN TERS-LIEU



SCHEMA DE PRINCIPES D'UN TERS-LIEU

WELCOME TO THE MACHINE



WELCOME TO THE MACHINE



GUILLAUME GANDON-LÉGER / FLORENT NAUD / FERNANDO TORRES // MASTER IAT // SB // JUIN 2015 // ENSAPBX

GUILLAUME GANDON-LÉGER / FLORENT NAUD / FERNANDO TORRES // MASTER IAT // SB // JUIN 2015 // ENSAPBX

WELCOME TO THE MACHINE



GUILLAUME GANDON-LÉGER / FLORENT NAUD / FERNANDO TORRES // MASTER IAT // SB // JUIN 2015 // ENSAPBX

PRÉAMBULE

Voici un avant-projet exhaustif de ce que pourrai être un Tiers-lieu à l'état d'avancement intermédiaire. L'idée étant avant tout de mettre en oeuvre un processus de projet, un programme novateur en terme d'utilité public. Il ne s'agit en aucun cas d'une démonstration architecturale.

Ce projet s'attache à concentrer les grandes lignes et les principes fondateurs de qui fait pour nous un réel Tiers-lieu tou en traitant la question de mutualisation des équipements. Au delà de la forme que prend l'édifice à cette étape, il faut appréhender le projet par l'organisation spatiale et les parcours possibles.

DU TIERS-LIEU

GÉNÉRIQUE

AU TIERS-LIEU

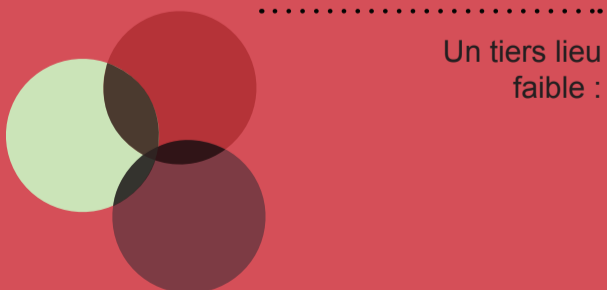
SPÉCIALISÉ



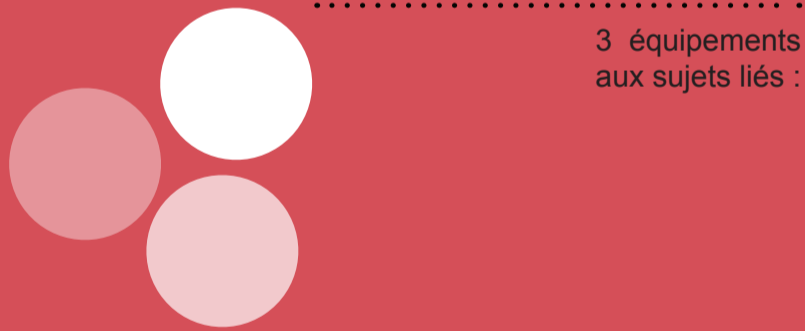
.....
3 équipements
divers :



.....
Un équipement
mutualisé :



.....
Un tiers lieu
faible :



.....
3 équipements
aux sujets liés :



.....
Un équipement
mutualisé
spécialisé:



.....
Un tiers lieu
thématique en synergie
:

POURQUOI ?

Après cette première réponse à la commande de la Ville de Bordeaux, et l'élaboration d'un projet de tiers-lieu « générique », entendu comme un espace où sont mutualisées des activités et services, sans nécessairement de liens thématiques les uns avec les autres, il nous est apparu intéressant de se recentrer sur la proposition d'un tiers-lieu dit « spécialisé ». On entend ici par « tiers-lieu spécialisé », un espace où se regroupent des activités, des équipements, et des services, liés à une thématique commune, celles de l'artisanat ou de la cuisine, par exemple.

Cette orientation nouvelle, donnée à notre réponse à la commande, se justifie par deux éléments ; premièrement, la prise de conscience que l'implantation d'un projet d'équipements mutualisés doit répondre aux besoins spécifiques d'un territoire, et s'appuyer sur ses particularités. Deuxièmement, la conviction que la plus-value d'un tel lieu, sera d'autant plus grande pour le territoire que les activités qu'il accueille seront étroitement liées, créant ainsi une dynamique vertueuse et réciproque entre les différents programmes.

Le nouveau cadre de l'action publique ne recherche plus à produire des équipements aux fonctions clairement identifiées mais à proposer des espaces d'opportunités qui permettent aux différents acteurs de s'en saisir et d'y instaurer les usages qu'ils souhaitent y développer. Ce sont des espaces aux possibilités de combinaisons infinies.

Un exemple de ce nouveau paradigme nous a été donné par la rénovation de la Place de la République à Paris. Le but premier des travaux était d'affaiblir l'importance de la circulation automobile sur la place. Si les résultats de la rénovation ont pu dans un premier temps être critiqués du fait de l'apparente banalité du lieu, on peut également analyser les mutations de ce lieu symbolique parisien comme une volonté de la Mairie de Paris de rendre à disposition des habitants un espace public brut dont l'appropriation dépend de tout un chacun. Cet éventail d'usages possibles du tiers lieu a été dramatiquement mis en exergue à la suite des attentats de janvier et de novembre 2015. Les mobilisations spontanées des parisiens qui se sont retrouvés Place de la République tout autour de la colonne hautement symbolique ont démontré le caractère divers des usages qui peuvent désormais être octroyés à ce lieu. De même, à la veille de l'ouverture de la COP21, le dépôt sur cette place d'un flot ininterrompu de chaussures a montré que les parisiens valorisaient désormais les usages multiples qu'ils pouvaient donner à cet espace public brut.

A cet égard, en proposant en réponse à cette commande des tiers lieux il ne s'agit pas de mettre à disposition des habitants un équipement mono-fonctionnel mais de leur proposer une nouvelle manière de vivre l'espace public.

Concrètement, nous proposons deux illustrations du concept de tiers-lieu spécialisé, dans deux contextes distincts; le premier est celui du futur quartier Brazza de Bordeaux, où le projet s'appuiera sur la place centrale accordée à l'artisanat au sein du territoire.

Le second s'articule à l'échelle de Bordeaux Métropole et fait ressortir une facette trop souvent oubliée de la métropole bordelaise, à savoir son potentiel agricole. Le projet met en lien les thématiques de l'alimentation, de la cuisine, et des filières agricoles locales en associant des acteurs privés et publics partageant un intérêt commun pour ces thématiques.

La construction de tiers-lieux dans la métropole bordelaise apparaîtrait donc comme une solution adéquate de production de nouveaux espaces publics dans un contexte de resserrement des financements publics. Sa démarche innovante consiste à associer différents acteurs privés tout en accordant la fonction coordinatrice qui revient à la puissance publique. L'apport de financements privés soulage les acteurs publics sans pour autant les cantonner à un rôle mineur.

La collaboration entre ces acteurs permet l'émergence de nouvelles pratiques sociales :

- Dans le cas d'un quartier pas encore constitué d'instaurer une cohésion entre les habitants.
- A l'échelle de la métropole la constitution d'un tiers lieu spécialisé sur la thématique agricole permettra de créer des liens entre les différentes communes liées par le même intérêt.

TIERS-

LIEU

SPÉCIA-

LISÉ

2

48

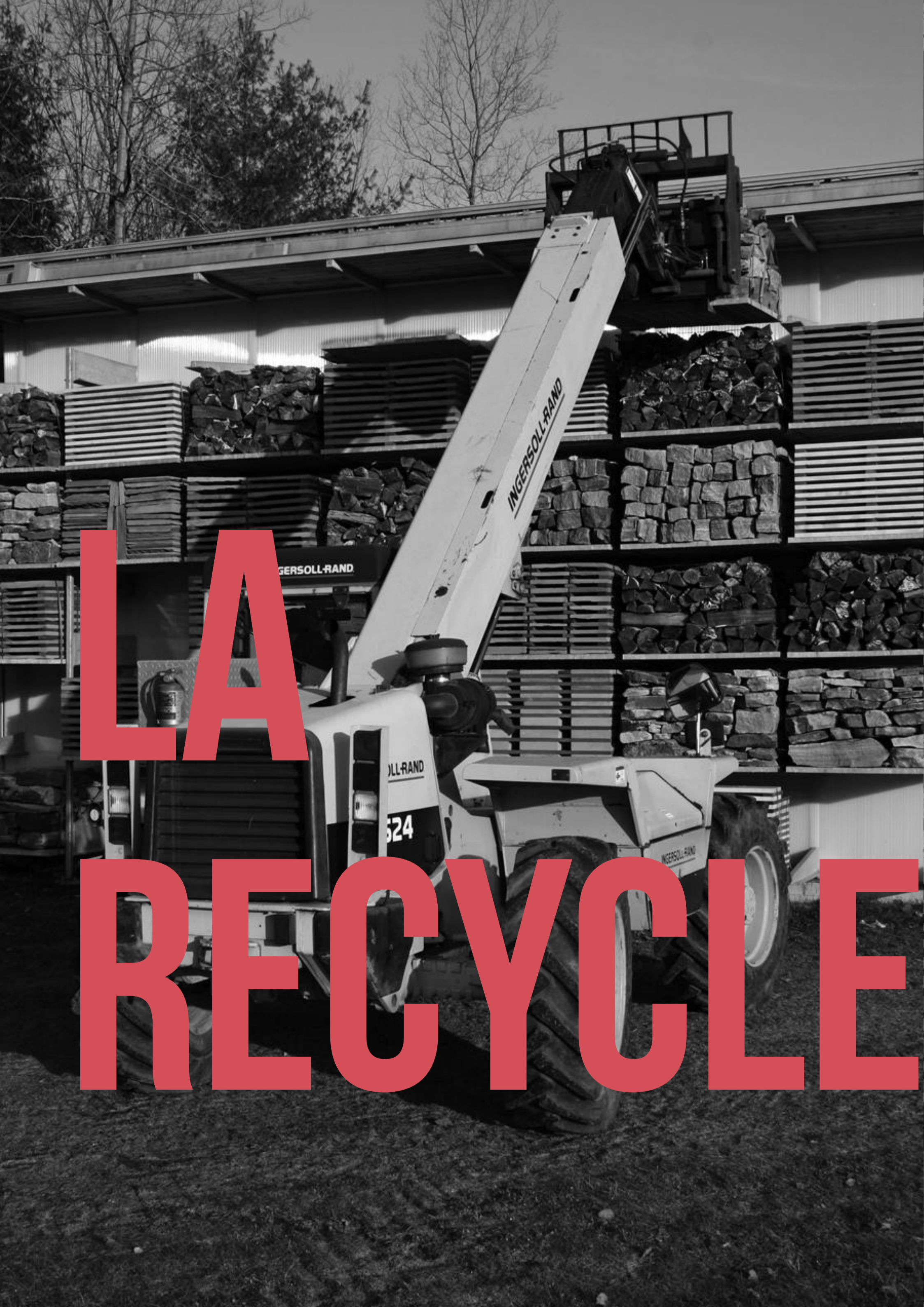
ARTISANAT

- Les références d'un processus de projet
- Situation
- Concept et pré-programme
- projet architecturale

66

CULINAIRE

- Concept
- Exploration
- Comparaison
- Projet urbain
- Projet périurbain



LA

RECYCLE



RIE

ÉCO-CONCEPTION

Prendre en compte des impacts environnementaux sur l'ensemble du cycle de vie d'un produit et les intégrer dès sa conception

ÉCOLOGIE INDUSTRIELLE ET TERRITORIALE

Mettre en place un mode d'organisation industrielle sur un même territoire caractérisé par une gestion optimisée des stock et des flux de matières, de l'énergie et des services

ÉCONOMIE DE LA FONCTIONNALITÉ

Privilégier l'usage à la possession, vendre un service plutôt qu'un bien

RÉEMPLOI

Remettre dans le circuit économique des produits qui ne correspondent plus aux besoins premiers du consommateur

RÉUTILISATION

Réutiliser certains déchets ou certaines parties du déchet encore en état de fonctionnement dans l'élaboration de nouveaux produits ;

la réparation : trouver une deuxième vie aux biens en panne ;

RECYCLAGE

Réutiliser les matières issues des déchets.



LE CHANTIER PARTICIPATIF

Un chantier participatif c'est une activité du domaine privé mais non commerciale, qui concerne l'habitat (que ce soit de la rénovation, du bricolage ou de la construction). Parmi ses acteurs, on trouve un organisateur (qui est le maître d'œuvre), des participants (qui sont bénévoles) et quelques fois un accompagnateur professionnel (qui a des compétences techniques et/ou professionnelles).

Le fonctionnement des chantiers coopératifs :
L'idée c'est de pouvoir fixer son programme comme on le souhaite : on renseigne d'abord la tâche à accomplir, puis le nombre de jours durant lesquels va durer le chantier, enfin le nombre de participants souhaité.

* Exemple : "Enduire l'intérieur d'une maison sur 5 jours, à mi-temps (chantier le matin, temps libre pour visiter la région le reste du temps, ouvert à 6 bénévoles, gîte et couvert offerts."

La particularité du chantier solidaire :

Ce sont les motivations principales énoncées par les participants. D'abord, c'est la volonté de rencontrer des gens et de partager un moment convivial. A cela s'ajoute évidemment la baisse des coûts que ce système engendre. Enfin, c'est l'acquisition de connaissances et d'un savoir-faire nouveau.

Pour le moment, les chantiers participatifs ne sont utilisés que dans des cas de logements privés. En effet, l'expérience n'a pas encore été tentée pour la création d'infrastructure publique par le secteur public.

Pour ce genre de projet, il est normalement demandé à l'organisateur de prendre une assurance pour chacun des bénévoles participants.

POURQUOI ORGANISER ?

AVOIR DE L'AIDE

FAIRE DES ÉCONOMIES

RENCONTRER DU MONDE

PARTAGER SES CONNAISSANCES

LA MOTIVATION D'ÊTRE À PLUSIEURS

SE FORMER, S'INITIER, SE PERFECTIONNER

DÉCOUVRIR DES TECHNIQUES RARES

ESSAYER AVANT DE CHOISIR

RENCONTRER DU MONDE

VOYAGER AUTREMENT

POURQUOI PARTICIPER ?



UNE DÉMARCHE PARTICIPATIVE À BRAZZA



1 - EDUCATION

Self building workshop, et aussi avec l'utilisation des matériaux sustentables)

2 - ÉCONOMIE

Un budget très limité, c'est pour cela qu'ils ont eu besoin de le construire qu'avec des volontaires. A la fois ceci a amélioré la relation architecte-communauté

3 - GÉOGRAPHIE

Le climat exceptionnel du site et l'environnement naturel, avec ses vues, végétations etc a permis que la construction soit agréable pour tous.

CRÉER UN LIEU D'HOSPITALITÉ

Depuis toujours, notamment dans la démarche de création d'un équipement culturel, Patrick Bouchain nous explique qu'un lieu informel vient se créer "de lui-même" à l'amorce du chantier.

Point de départ permettant à chacun des acteurs de prendre conscience des autres qui participeront, ce lieu est décrit comme étant un lieu de vie, de partage du repas, de sommeil. Finalement il est un lieu d'hospitalité.

L'ARTISAN : ACTEUR MAJEUR

Dans la démarche de l'agence Construire, l'artisan est placé en premier plan. Comme un retour dans le temps où l'artisan est un acteur majeur et non plus un simple maillon de la chaîne. Les talents de chacun doivent être mis en avant au sein et donc au profit du groupe. Et en allant plus loin pour servir le projet.

L'ATELIER PERMANENT D'ARCHITECTURE

L'agence construire propose ce qu'ils appellent une "permanence d'architecture". C'est un lieu d'échanges avec l'architecte. Au-delà de son rôle d'architecte il apporte un véritable rôle de médiateur et de conseiller entre les différents corps de métiers et habitants.. Tout le monde peut s'y rendre pour y trouver des réponses.

UN FORUM CITOYEN

Dans une démarche de projet qui se veut participative et "bottom-up" il nous semble primordial d'apporter, dans un premier temps, qui servirait à favoriser les échanges autour du projet : un forum citoyen.

Prise de conscience par l'habitant des enjeux du développement urbain futur, attentes de celui-ci vis-à-vis de l'imaginaire qu'il se crée et de sa volonté à participer au processus de création du quartier sont des enjeux qui nous semblent importants.

UN FORUM DES ARTISANS

Ce que nous proposons dans le processus de fabrication du projet de Brazza serait l'implication directe des artisans dans la conception et la fabrication d'un tiers-lieu.

L'artisan propose également son aide et son savoir dans un but de dépasser le statut professionnel et d'échanger comme avec n'importe qui. L'artisan est avant tout une personne à qui l'on rend visite et non un "simple professionnel".

CRÉER LE LIEN ENTRE HABITANTS, ARTISANS ET ARCHITECTES

A terme, tout les acteurs sont moteurs du processus de projet.

Les acteurs font le projet sur la base d'échanges, de besoins et d'envies directes qui découlent des habitants et créent des liens entres-eux.

C'est à cela que sert le Tiers-lieu avant le Tiers-lieu : créer une dynamique commune liée à l'arrivée d'un nouveau quartier.



RÉNOVATION DE 60 MAISONS LOCATIVES SOCIALES AVEC LES HABITANTS /// BOULOGNE-SUR-MER



RÉNOVATION DE 30 MAISONS EN ACCESSION ET LOCATION SOCIALE /// TOURCOING

COLLECTIF ETC - CRÉER UN RÉCIT COLLECTIF



MADE IN VITROLLES /// VITROLLES



LA CUISINE MOBILE

Un évier, un barbecue, des brûleurs, un plan de travail, le tout sur roulettes. Elle est réalisée à partir de matériaux et d'équipements récupérés entre autre sur le chantier de démolition à côté, au quartier des Pins. C'est là que nous découpons les légumes frais récupérés sur le marché hebdomadaire, faisons griller la viande du boucher de la place, et lavons la cinquantaine de couverts quotidiens. Quelques cuisiniers et cuisinières de Vitrolles, amateurs ou professionnels, y inventent leurs meilleurs plats !

LA CANTINE DE BRAZZA

Lieu commun à tous : artisans, habitants, ouvriers, gens de passages et visiteurs, la cantine serait le premier lieu pour le développement d'une ambiance de quartier. Simple moteur convivial centré autour du partage d'un moment du quotidien.

L'HABITANT AU COEUR DU PROJET

La communauté voulait un "bâtiment wagon" en mémoire de l'histoire du lieu qui abritait auparavant une voie ferrée.

Ce train héberge un restaurant-cafétaria. Des jeunes soudeurs et électriciens ont participé au projet.

RÉ-EMPLOI DES MATÉRIAUX

Afin de réaliser cette rambarde, de la vieille ferraille été récupérée un peu partout dans la région. Par la suite, les jeunes artisans ont réalisé une création audacieuse pleine d'imagination.

MISE EN AVANT DES ARTISANS LOCAUX

Carin Smuts compose essentiellement avec les ressources humaines déjà présentes sur le site de projet. Elle fait intervenir les artisans locaux dans une double optique : faire participer la population locale à la construction d'un lieu et favoriser l'emploi local.

LE FUTUR HABITANT COMME ACTEUR

Partant du principe que le futur habitant de Brazza s'inscrit dès le début de la démarche de projet, il semble intéressant de questionner la programmation selon les envies qui sont majoritaires dans la communauté des habitant pionniers.

Quels programmes voudraient-ils voir naître dans leur futur quartier? Nous pourrions parler d'un imaginaire commun créant une forte volonté dans la création d'un point de repère commun à tous et pensé par tous.

RÉ-EMPLOI DANS LE CHANTIER

La déconstruction et la démolition totale du quartier de Brazza ne pourrait-elle pas être repensée différemment? Des matériaux déjà présents sur le site peuvent-ils servir dans la reconstitution d'un tiers-lieu, d'un parement de façade, ou être utilisés comme base pour recréer un matériau?

LES ARTISANS DE BRAZZA COMME MOTEURS DE PROJET

A Brazza nous pouvons partir du principe que les artisans venant s'installer puisse participer de manière active au projet.



SALLE POLYVALENTE /// LAINGSBURG, AFRIQUE DU SUD

ROTOR - LE RÉ-EMPLOI DE MATÉRIAUX

DÉCONSTRUCTION

« Le mot déconstruction, dans le domaine du bâtiment, désigne l'opération contraire de l'assemblage : le démontage soigneux des constituants d'un édifice. Contrairement à la démolition classique, destructive, la déconstruction vise la réutilisation des composants. »

RÉ EMPLOI DES MATÉRIAUX

Fondé par Tristan Boniver et Maarten Gielen, Rotor est un collectif belge qui travaille et réinvente les cycles de réemploi des matériaux du bâtiment, depuis 10 ans, en s'attachant notamment au cadre juridique qui rend les choses possibles.

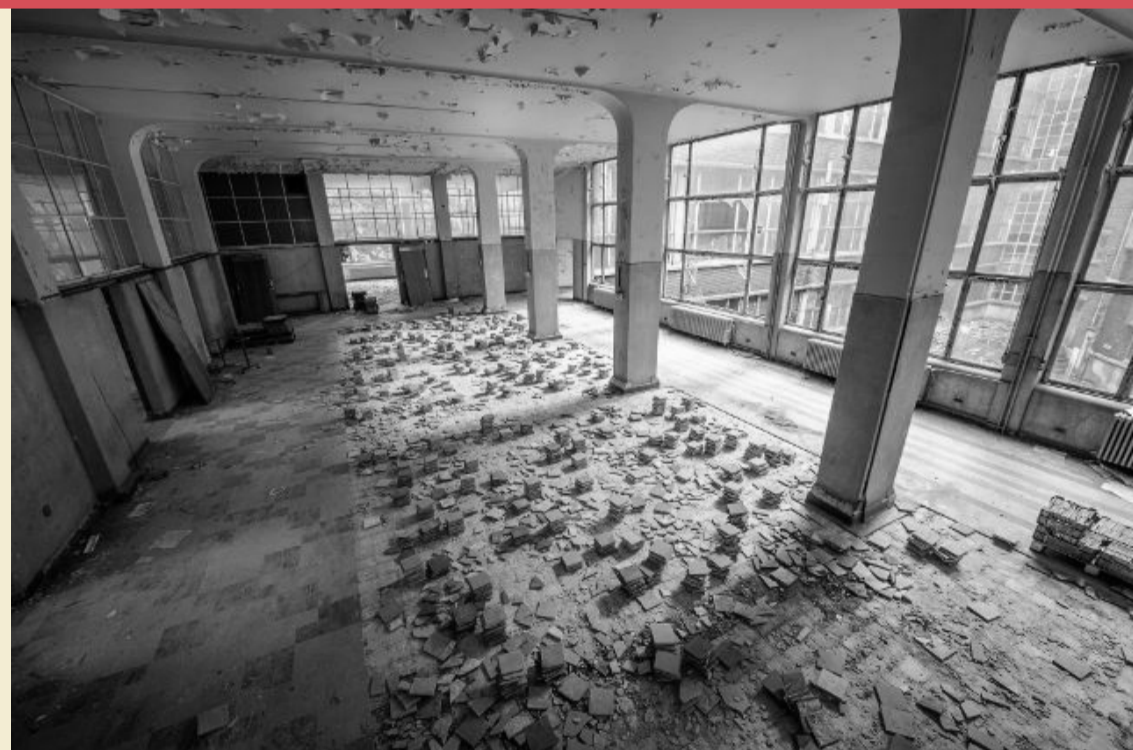
Les préoccupations de Rotor s'étendent de l'architecture à la recherche, en passant par des scénographies, des structures et des installations prônant le réemploi comme ressource. En 2013, le collectif est chargé du commissariat de la Triennale d'architecture d'Oslo et présente son exposition Behind the Green Door. Un point de vue critique sur la durabilité de l'architecture à travers 600 objets.

BATIMENTS EXISTANTS

Brazza dispose aujourd'hui d'un grand nombre de bâtiments voués à la destruction. Nous pensons qu'il serait préférable d'établir un état des lieux des structures existantes afin de voir s'il est possible de déconstruire certains d'entre eux dans le but de reconstruire un espace nouveau.

RÉDUIRE LES COÛTS

Selon le principe d'écologie industrielle et d'économie circulaire, inscrivant les matériaux dans un cycle de régénération et de réutilisation permanente. L'idée étant de réduire les coûts au maximum par le simple réemploi des matériaux existants et présents sur le site.



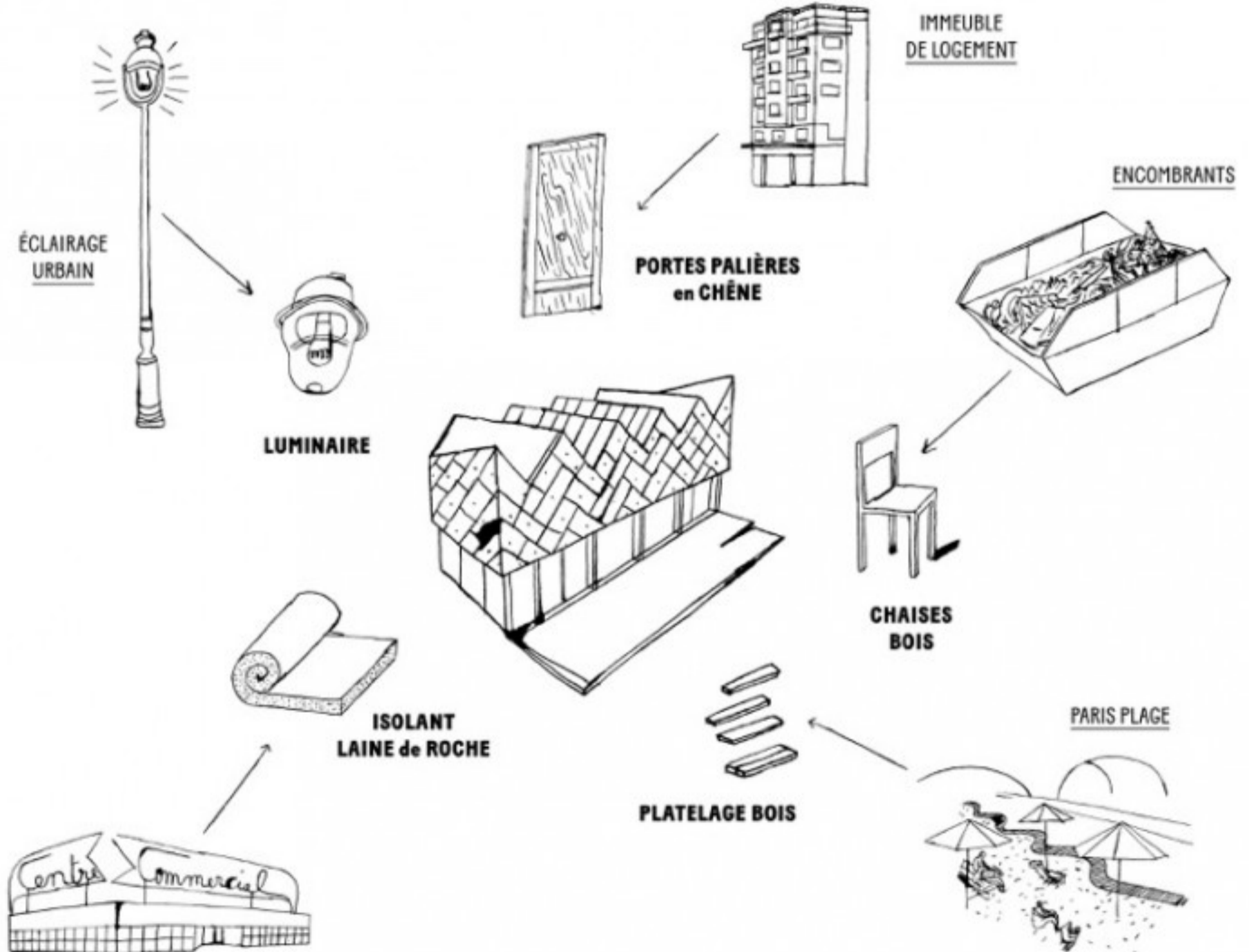


Petite construction singulière, le pavillon circulaire n'a rien de rond: son nom illustre le processus de fabrication qui l'a vu naître, suivant les principes de l'économie circulaire.

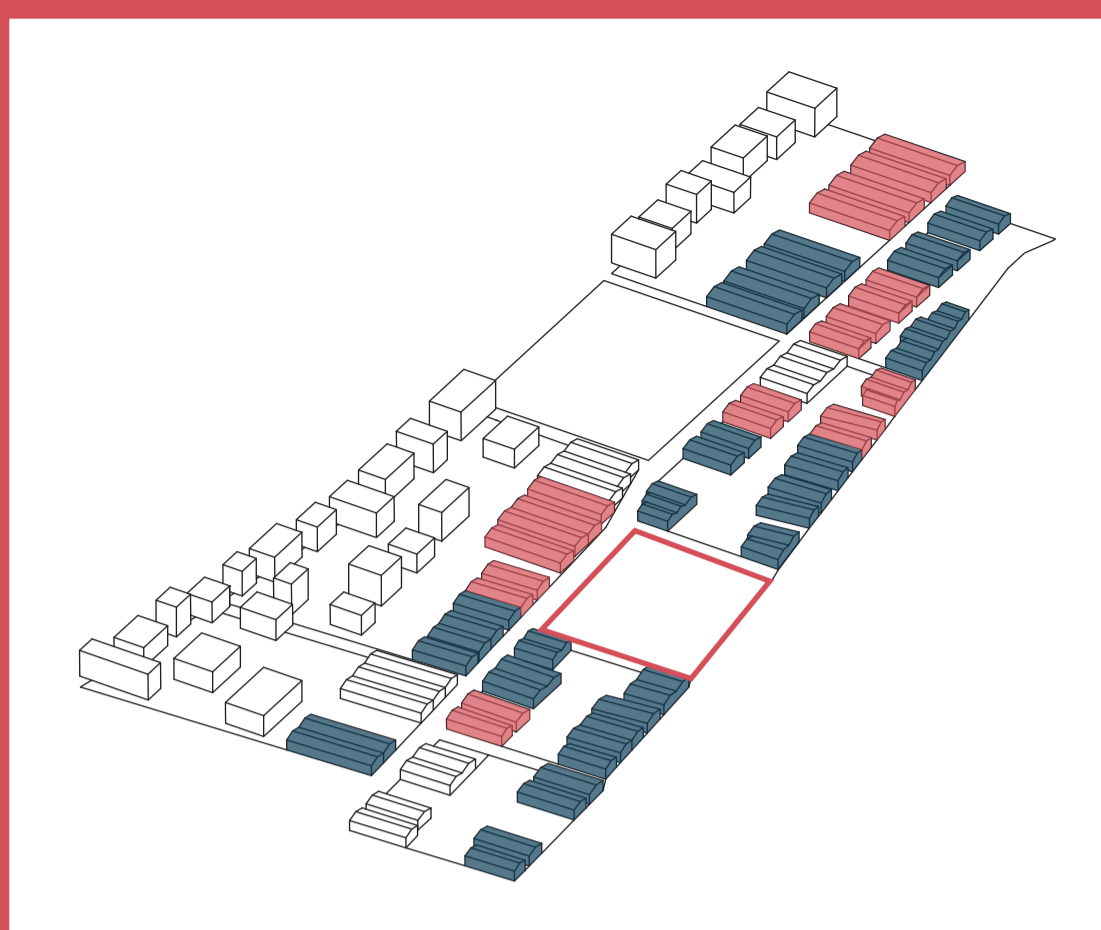
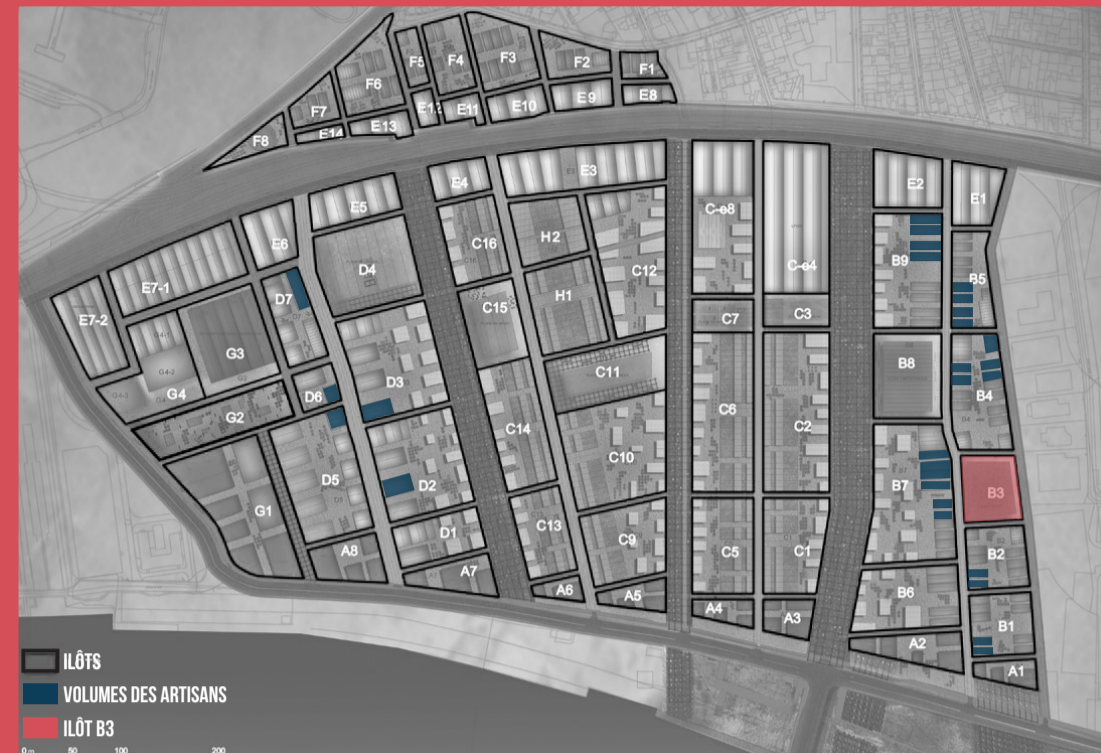
Implanté sur le parvis de l'Hôtel de Ville de Paris à l'occasion de la COP 21, ce pavillon est une expérimentation architecturale autour du réemploi de matériaux de construction. La façade est constituée de 180 portes en chêne provenant d'une opération de réhabilitation d'un immeuble de logements HBM du 19ème arrondissement. La laine de roche servant à l'isolation intérieure a été déposée lors des travaux de la toiture d'un supermarché. Les éléments de la structure bois sont des restes du chantier d'une maison de retraite. Les sols et les murs sont faits de panneaux d'exposition, tandis que le caillebotis de la terrasse extérieure provient de l'opération Paris-Plage.

En guise de mobilier, cinquante chaises en bois ont été collectées dans les déchetteries parisiennes, réparées puis repeintes, et les suspensions lumineuses proviennent des stocks des éclairages publics

PAVILLON CIRCULAIRE // PLACE DE L'HÔTEL DE VILLE // PARIS



ILÔT B3 ET VOLUMES CAPABLES DES ARTISANS



FINANCEMENT ET TEMPORALITÉ

Dans la temporalité de construction du chantier nous pensons que les volumes capables des artisans doivent arriver dans un premier temps. Ceci dans le but que, dans un second temps, l'équipement mutualisé et le tiers-lieu puisse venir se construire par ces premiers artisans venus habiter Brazza, pionner de la mise en place et de la construction d'un quartier.

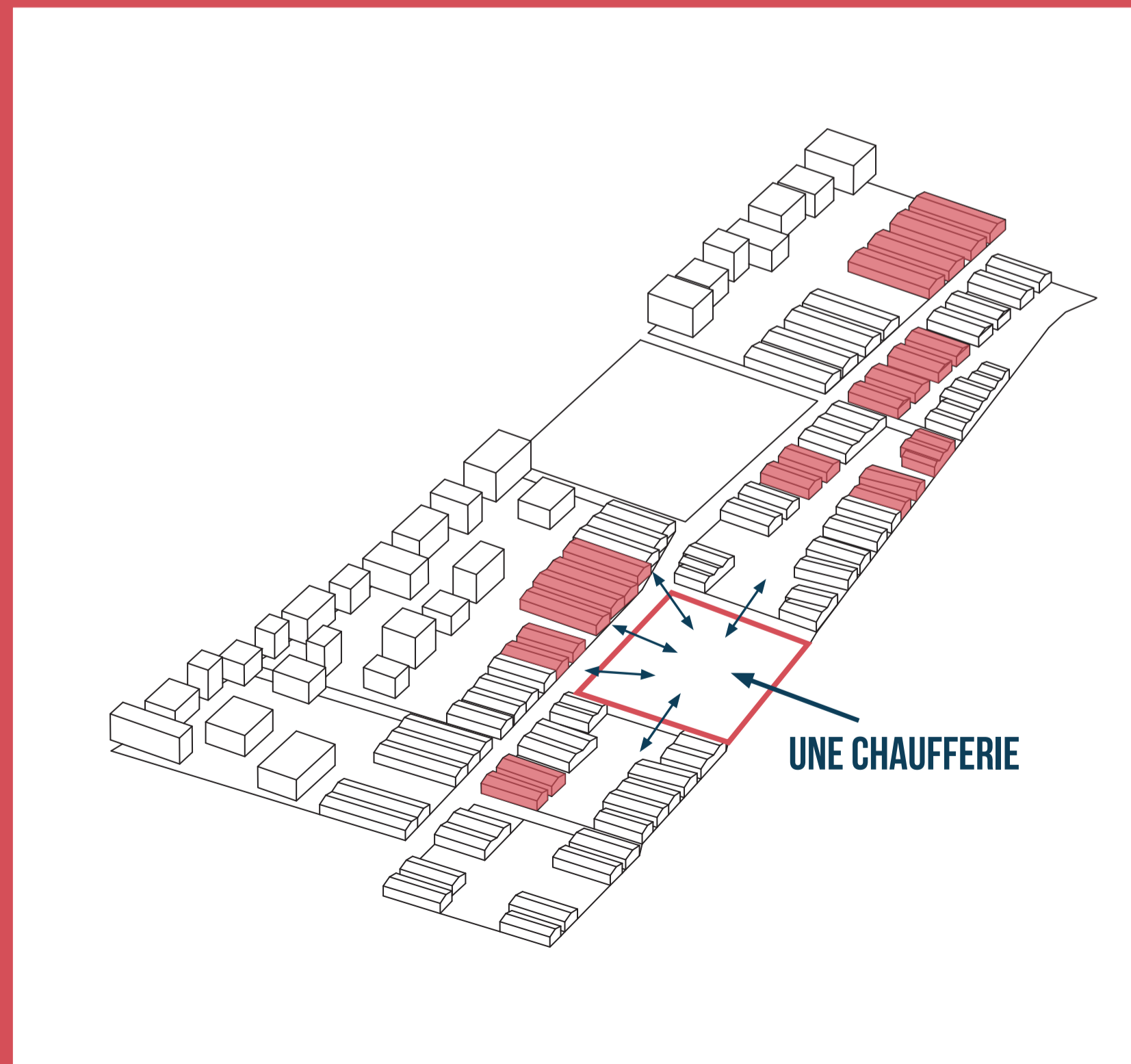
Une fois la mise en place de ces deux premiers temps, viendraient se construire les logements, ramenant ainsi une pratique quotidienne d'un espace où les repères spatiaux et sociaux auraient déjà été mis en place lors du temps du chantier.

ÉQUIPEMENTS ET TIERS-LIEU

L'apparition du tiers-lieu, sur une frange du quartier Brazza peut permettre une pratique rendue plus facile du chantier, permettant ainsi de donner une impulsion dans la fréquentation du lieu dans un premier temps, et, à échelle plus large, du quartier dans un second temps.

Nous savons qu'il est prévu la construction d'une chaufferie, à l'échelle du quartier, sur l'ilot B3. Dans l'idée d'une mutualisation des équipements publics/privés qui engendrerait l'apparition d'un tiers-lieu, nous pensons qu'elle doit être mutualisée avec d'autres programmes.

Par exemple, un forum des artisans, permettant entre autre de recycler les chutes de matières premières pour créer de l'énergie nous semble propice. Par ailleurs nous imaginons entre autre un FabLab, une recyclerie, des espaces dédiés à la mise en place de pratiques quotidiennes par les habitants, ... La création du tiers-lieu s'inscrit dans un temps long.



UN TIERS-LIEU AVANT LE TIERS-LIEU

Nous avons retenu ce site pour plusieurs raisons qui semblent correspondre à ce que pourrait être un tiers-lieu avant le tiers-lieu.

LIEU FACILE D'ACCÈS

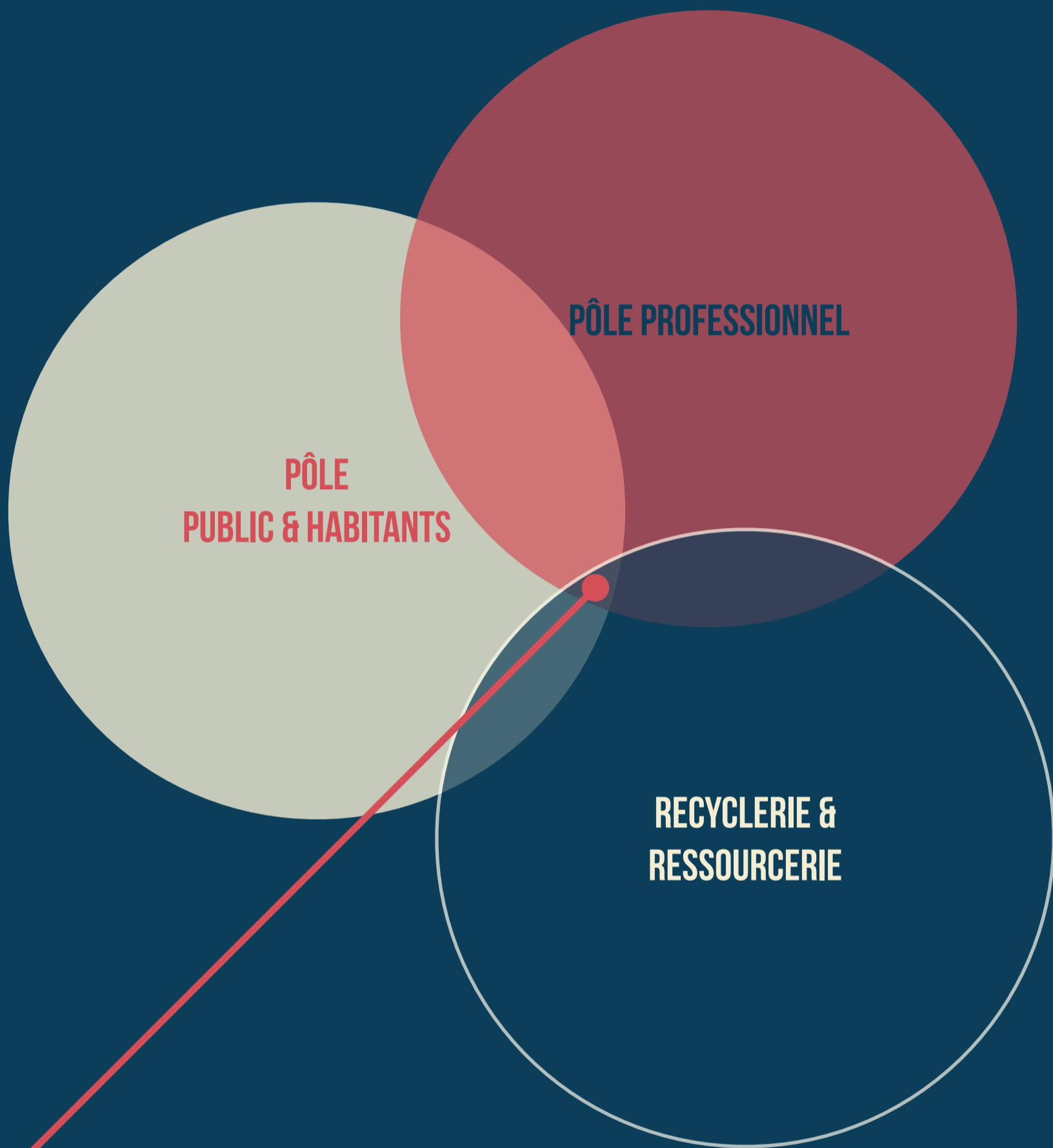
Agissant pendant une phase de chantier, cette partie du quartier Brazza est facilement accessible. De plus, il s'agit d'une parcelle qui réserve assez de place en plus de l'équipement prévu, une chaufferie.

LA CHAUFFERIE COMME MOTEUR D'ACTION

C'est également cette chaufferie qui symboliquement nous paraît intéressante à exploiter. L'image de la production "matérielle" d'énergie peut aussi accepter la métaphore de l'énergie des personnes participants à la vie et au développement de leur quartier.

UN TREMPLIN PROGRAMMATIQUE

La chaufferie rentre également dans l'idée de notre programme qui souhaite accueillir, dans une démarche d'économie circulaire, une recyclerie et une ressourcerie. La chaufferie peut s'intégrer dans une boucle de recyclage en lien avec le forum des artisans ainsi que le FabLab.



**COEUR DE VIE DU TIERS-LIEU :
UNE CANTINE & RESTAURANT**

Chaque pôle ne génère pas forcément de bénéfice, mais on peut dire qu'ils sont à l'équilibre. Si tous les pôles sont indépendants, ils fonctionnent dans un ensemble, le tiers-lieu.

Le coeur de vie de cet espace est une cantine, un restaurant qui crée une centralité, un lieu d'échange et de partage. Cet espace articule et distribue chaque entité spécialisée.

1 - RESSOURCERIE / FABLAB / RECYCLERIE

Nous envisageons ici un pôle entraînant et favorisant une démarche responsable vis-à-vis de l'environnement et du mode de consommation. En incitant les habitants à participer à ce processus il s'agit d'engendrer une prise de conscience générale et d'éducation. Il nous paraît essentiel que, dans la fabrication des nouvelles urbanités, la ville mette en place des structures permettant une réutilisation des ressources et des matériaux. Le bâtiment devient une machine à recycler les éléments usés de son environnement proche.

DE L'ÉNERGIE

Le lieu d'implantation du tiers-lieu de quartier à Brazza n'est pas anodin. Il se positionne volontairement au pied de la chaufferie du quartier. Espace vital pour le fonctionnement de ce morceau de ville, elle délivre de l'énergie matérielle à l'ensemble des habitants. Nous pensons que la chaufferie renferme une valeur poétique dans le sens où les receveurs d'énergie pourraient être des producteurs de l'énergie sociale de leur quartier. En effet, les habitants pleins de talents et de savoirs, peuvent créer, imaginer, participer au développement de leur lieu de vie.

RECYCLERIE

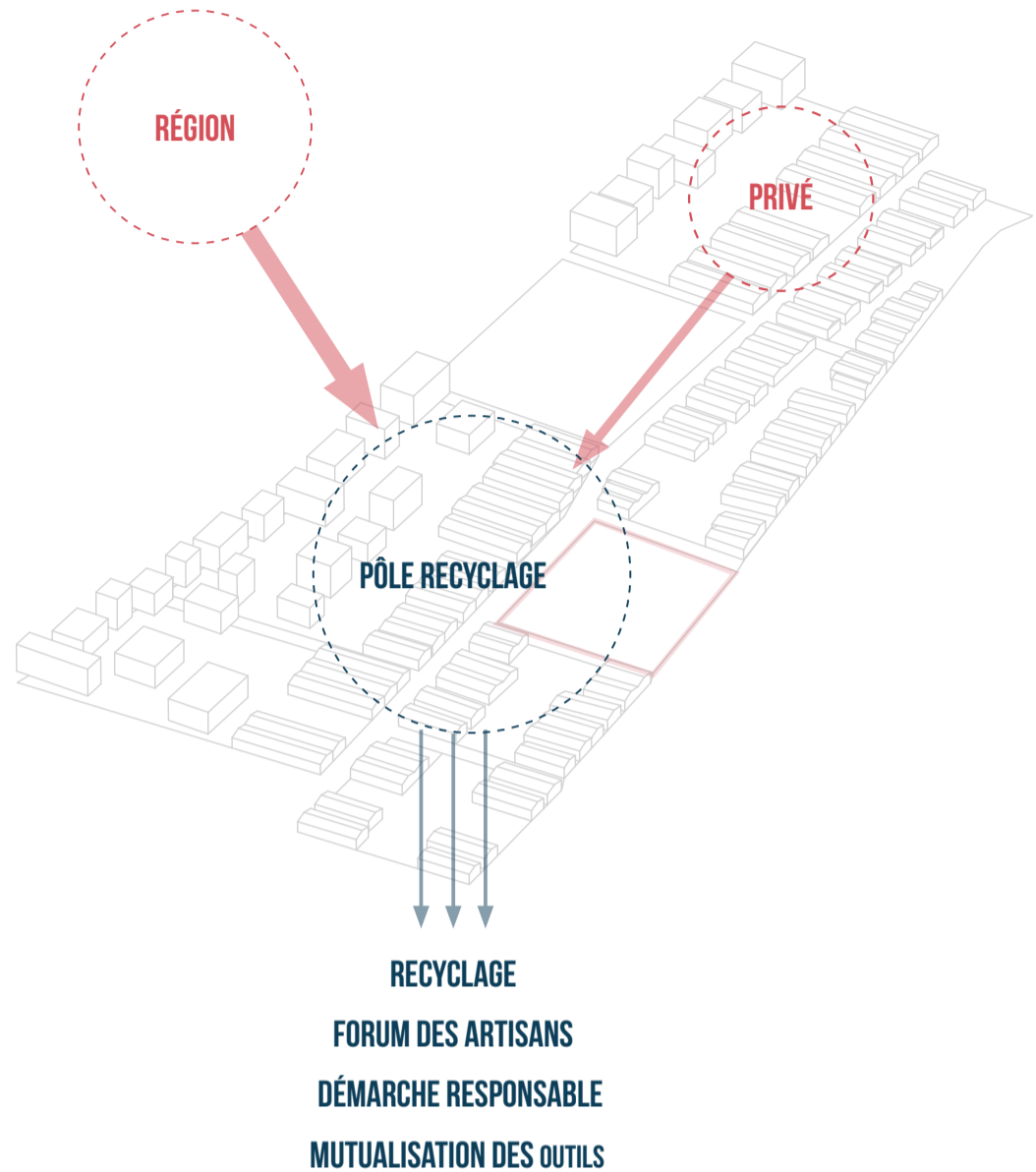
La recyclerie s'inscrit dans une démarche pédagogique et écologique. Tout ne se jette pas, il est possible de réparer et de remettre en circulation des objets du quotidiens. D'autres part, certains déchets peuvent alimenter le Tiers-lieu de différentes manières. Par exemple, les restes de la cantine peuvent servir à la ferme ou encore des chutes de matériaux peuvent alimenter la chaufferie. La recyclerie assoie notre volonté d'entrer dans un système d'économie circulaire, favorisant économie et lien social. aussi des solutions.

PLACE CENTRALE DES ARTISANS

Nous avons la volonté que ce tiers-lieu soit moteur de rencontre et d'investissement personnel pour un lieu de vie. Les artisans sont au coeur du projet, car ils sont vitaux dans les démarches des volumes capables que propose Brazza. Ils jouent un véritable rôle de conseiller par leur savoir faire et peuvent montrer de quoi ils sont capables en participant entièrement à la conception et aux montages d'un espace partagé dans leur quartier. Le Fab Lab souhaite s'intégrer dans cette continuité de partage de savoir faire et d'entraide. Lieu d'expression de la créativité, le Fab Lab s'articule avec le forum des artisans. Ce lieu propose des conseils de professionnels mais aussi des solutions.

BANQUE DE MATÉRIAUX

La banque de matériaux permettrait aux habitants de Brazza de disposer de matériaux résultant de la déconstruction des anciens bâtiments à moindre coût.



2 - COWORKING - SALLE DE RÉUNION - BUREAUX

Le co-working fait parti selon nous d'un programme moteur pour un tiers-lieu. Moteur dans le sens où il contribue à la vie du lieu sur des plages horaires étendues. Un espace qui offre un endroit où travailler aux habitants du quartier exerçant leur profession libérale.

INTÉRÊTS COMMUNS

Le co-working fait parti selon nous d'un programme moteur pour un tiers-lieu. Moteur dans le sens où il contribue à la vie du lieu sur des plages horaires étendues. Un espace qui offre un endroit où travailler aux habitants du quartier exerçant leur profession libérale.

En retour, ces personnes animent continuellement le lieu en profitant de la cantine, du Fab Lab, de la ferme pédagogique, de la ressourcerie ou encore d'espaces de réunion.

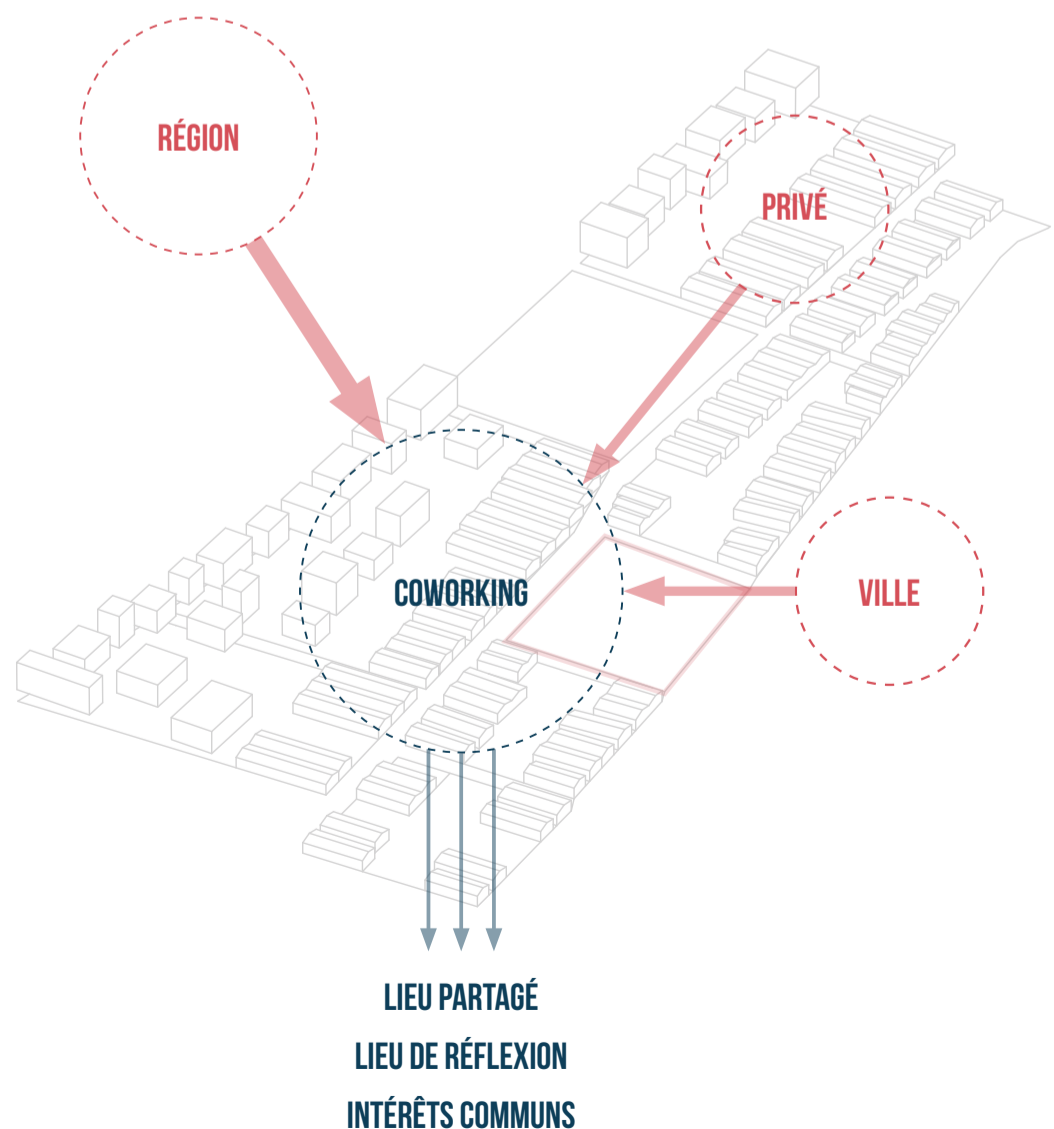
LIEU PARTAGÉ

Les co-workeurs doivent nécessairement bénéficier de lieux de réunion. Ces espaces s'apparentent à des salles de projection ou bien des salles de réunion plus classiques.

Dans l'objectif de mutualisation du programme, l'idée serait d'avoir une salle de projection, une sorte de petit amphithéâtre qui serve à la fois aux co-workeurs mais également à la plateforme de formation du tiers-lieu ou encore aux associations de quartier.

LIEU DE RÉFLEXION

Des espaces plus intimistes, où la concentration personnelle est permise, sont à disposition des co-workeurs voulant travailler seul ou recevant des clients. Des micro-espaces agréables et offrant tout le confort que peut offrir un bureau classique. Ces capsules de travail se dispersent littéralement dans l'espace appréciable du tiers-lieu, et donc connectés en permanence au reste du tiers-lieu.



3 - FORMATIONS PROFESSIONNELLES & SALLES DE COURS

En partie financée par la région, les salles de cours dédiées à l'apprentissage et à la formation de jeunes artisans, se retrouvent en lien étroit avec l'arrivée d'artisans dans le quartier.
Mais ces salles de cours ne seraient pas spécifiques à l'éducation artisanale, elles permettraient d'offrir des espaces de travail pour étudiants, lycéens, collégiens, dont l'école se retrouverait sur la parcelle voisine.

FINANCEMENT RÉGIONAL

L'atout majeur se retrouve dans les moyens de financement pour permettre sa mise en place. Les régions offrent des subventions pour soutenir l'éclosion de structures favorisant l'éducation.

FORMATION CONTINUE ET DÉBOUCHÉES LOCALES DIRECTES

Il serait envisageable de penser que, une fois leur formation achevée, les jeunes diplômés pourraient s'inscrire dans une continuité professionnelle vis-à-vis des artisans en place à Brazza. Permettre de mettre en place une professionnalisation réfléchie.

Une formation de jeunes apprentis qui trouve son sens et raisonne dans un premier temps surtout à l'échelle du quartier et à sa mise en place. Puis, une fois que le quartier trouve ses habitudes, à l'échelle de la ville et enfin de la métropole.

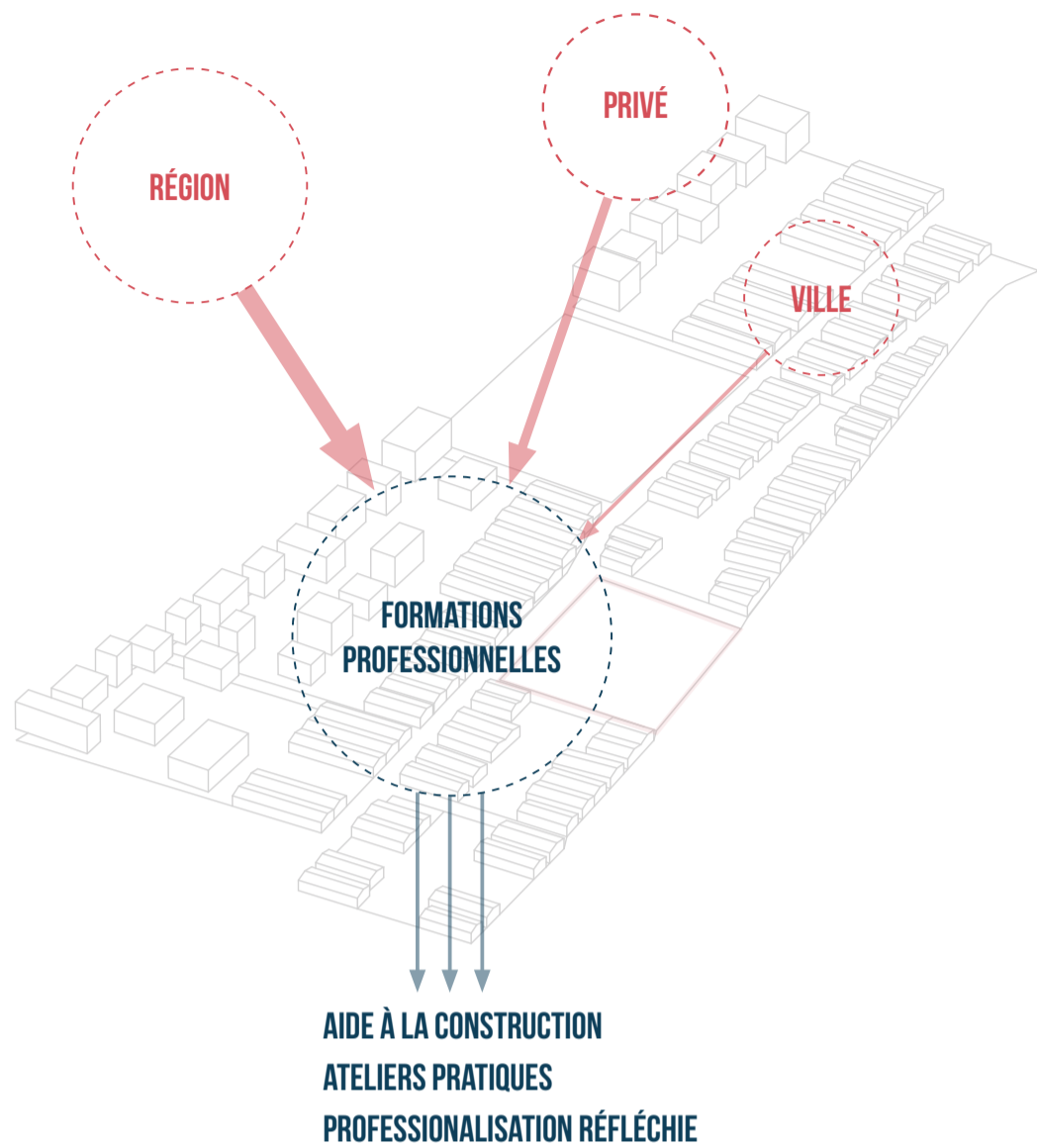
AIDE À LA CONSTRUCTION

Dans le cadre de leur formations, les jeunes apprentis pourraient, sous tutelle d'un maître ébéniste, charpentier, plombier, électricien, etc. participer à la finition de la construction intérieure des logements.

Ce serait l'idée d'offrir un service bénéfique aux habitants de Brazza tout en rentrant dans une démarche de professionnalisation.

ATELIERS PRATIQUES

Toujours dans le cadre de leurs études, les apprentis pourraient participer à des ateliers en lien direct avec les habitants pour la réalisation de structures légères comme du mobilier ou tout simplement d'aide à l'investissement de l'espace public.



58

4 - LA CANTINE - UN LIEU CENTRAL

Le tiers-lieu de quartier venant s'articuler au premier abord à l'activité artisanale, nous voulons proposer un lieu de restauration qui joue en parallèle un rôle de rencontre et d'échange. La cantine diffuse un univers collectif commun à la plupart d'entre-nous. Ce n'est pas un restaurant ni un fast food, mais un lieu où l'on peut trouver des plats de qualité, équilibrés, pour un tarif attractif. Ce repas s'échange autour d'une table entre collègues ou amis. C'est ce que nous intéressent ici.

CRÉER UN LIEU DE VIE COMMUN

Réunir les artisans dans un lieu qu'il peuvent s'approprier, qui leur deviendra rapidement familier. Les artisans sont une cible privilégiée mais tout le monde peut y venir pour un repas ou même un café. C'est un lieu de convivialité qui nous semble indispensable dans ce concept précis de tiers-lieu de quartier valorisant les artisans et la vie de quartier.

RECYCLAGE DE LA NOURRITURE NON CONSOMMÉE

Il est imaginable que la nourriture non consommée entre dans la boucle du recyclage, principalement par l'alimentation des animaux de la ferme pédagogique ou encore d'un compost.

ATELIERS DE CUISINES

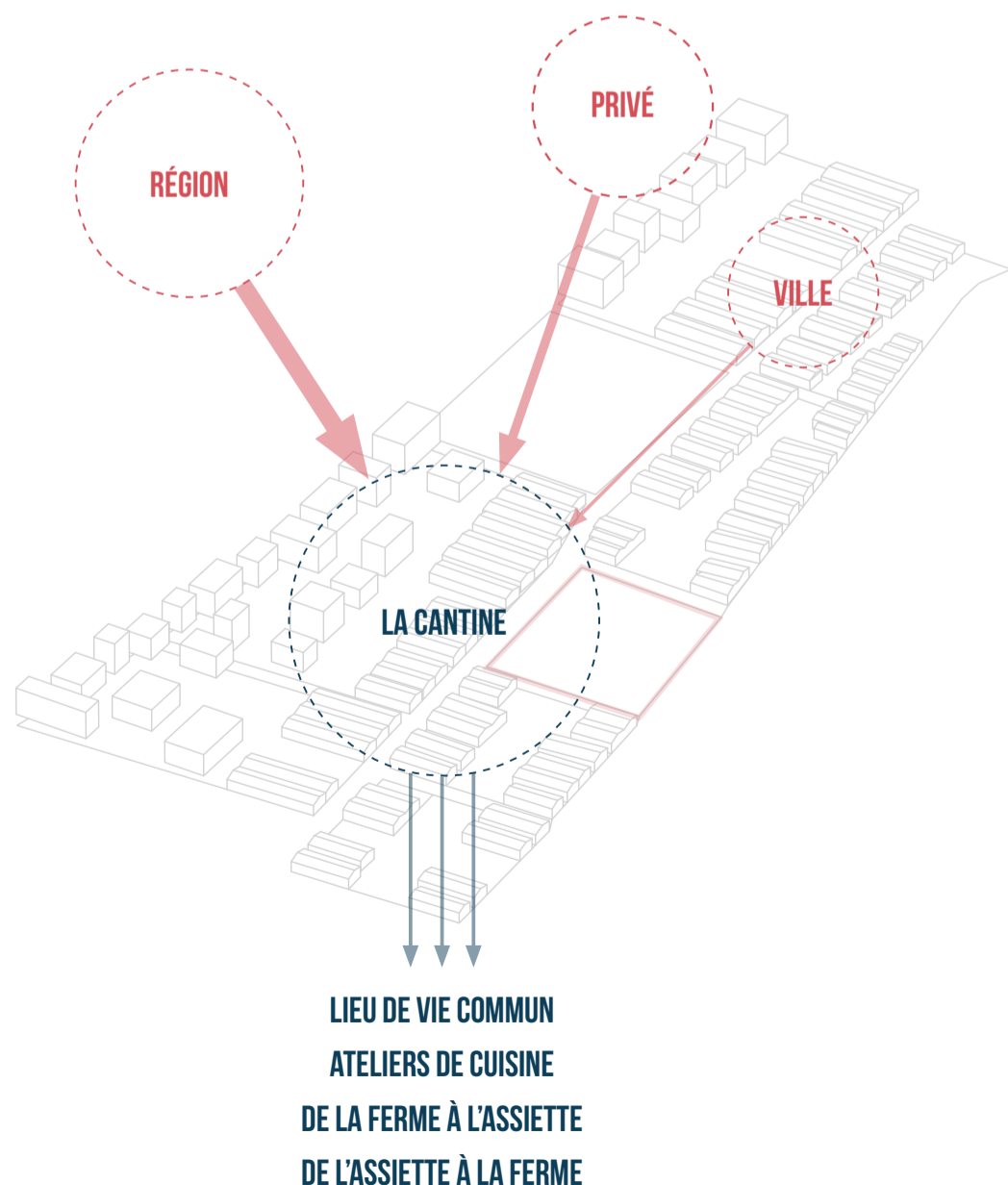
Mise en place d'ateliers de formations culinaires en lien avec les spécialités culinaires locales. Possibilité de dégager des fonds de financement de la part de la région.

DE LA FERME À L'ASSIETTE

Dans la mutualisation des programmes il nous semble intéressant que les produits venant de la ferme urbaine puissent se retrouver directement dans l'assiette des artisans et des habitants du quartier.

DE L'ASSIETTE AU COMPOSTE

Toujours dans une démarche responsable il conviendrait de recycler les déchets végétaux et compostables pour produire de l'engrais réutilisable dans la ferme urbaine.

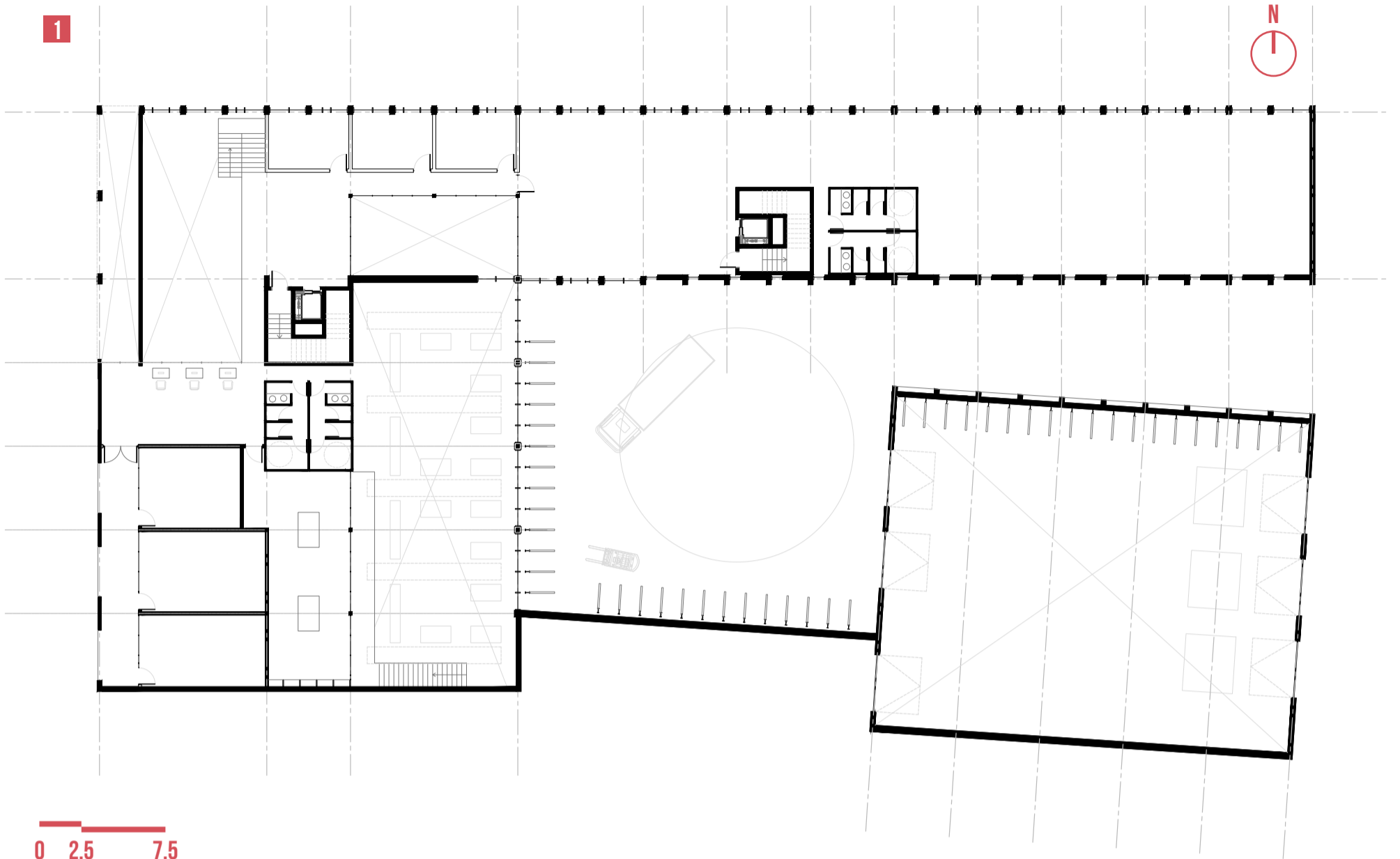




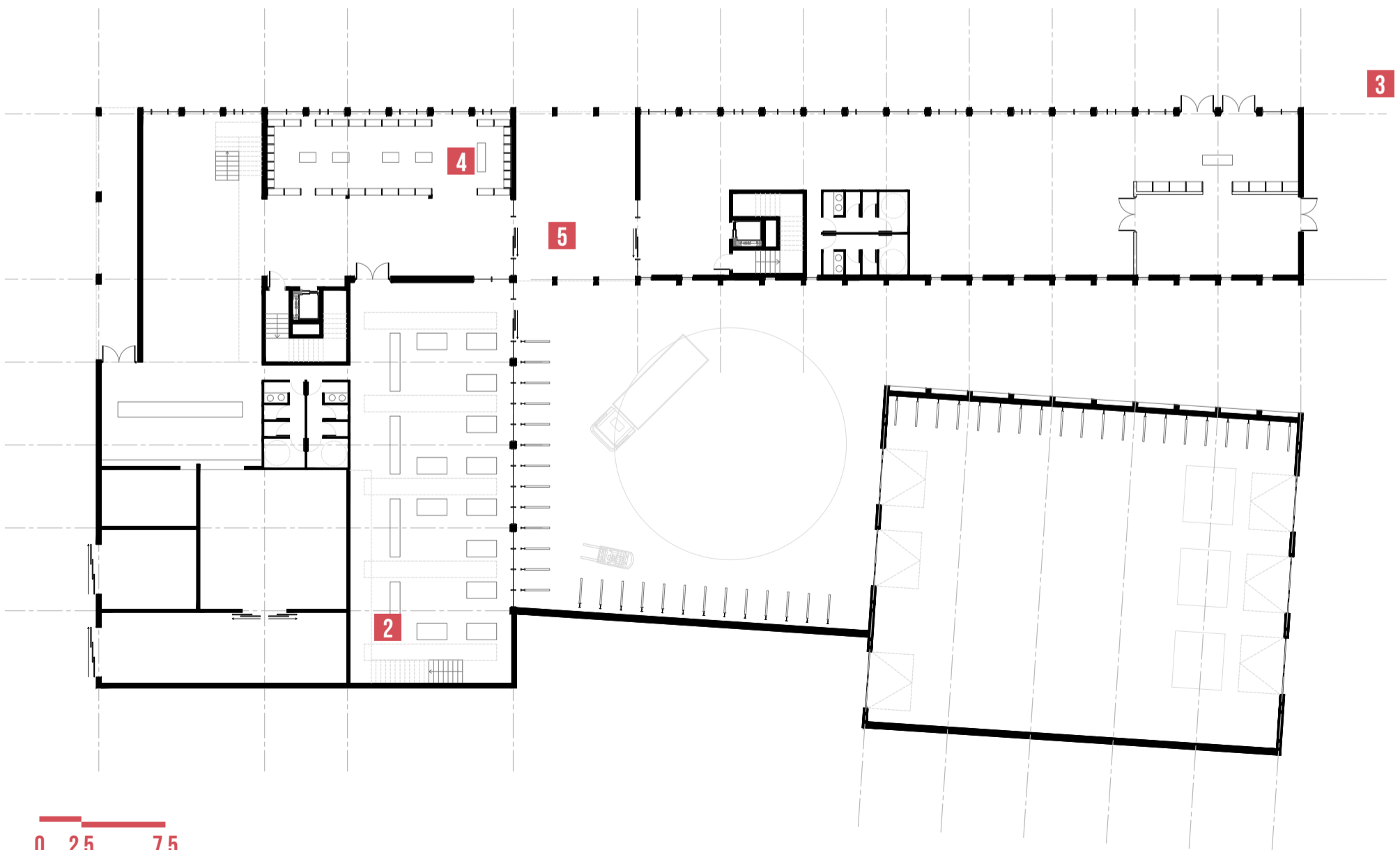








NIVEAU R+1



REZ-DE-CHAUSSÉE



1



3



TIERS LIEU CULINAIRE

tiers lieu culinaire

C'est quoi ce projet ?

Le tiers lieu culinaire est un **espace collaboratif** de partage et de découverte, situé au cœur d'une **métropole agricole**, dédié aux esprits créatifs et curieux en tout genre.

Mmmmh? Mais pourquoi un tiers lieu culinaire ?

Y'a plein d'**agriculteurs** dans le nord de la métropole et les gens aujourd'hui sont obsédés par la cuisine. Des **rencontres** nous ont fait comprendre qu'il y a une grande envie de cuisine saine, **conviviale** faite maison, gourmande et pourquoi pas **innovante**.

D'accord c'est super mais qu'est ce qu'on peut faire ?

On peut **travailler ensemble** et développer des projets innovants mais aussi **se former et s'informer** : participer à des cours de cuisine créative et bio, déguster des plats faits maison avec des produits de qualité, jardiner ensemble, apprendre à se nourrir local ...

En gros vous voulez faire quoi ?

Nous voulons créer une **cantine associative** ou différents chefs pourraient proposer leurs **plats gourmands** à des prix raisonnables en promouvant un mode de **consommation éthique et soutenable**. C'est aussi une façon de cuisiner ensemble autour d'**ateliers de partage**.

Euh oui mais c'est qui tous ces pro ?

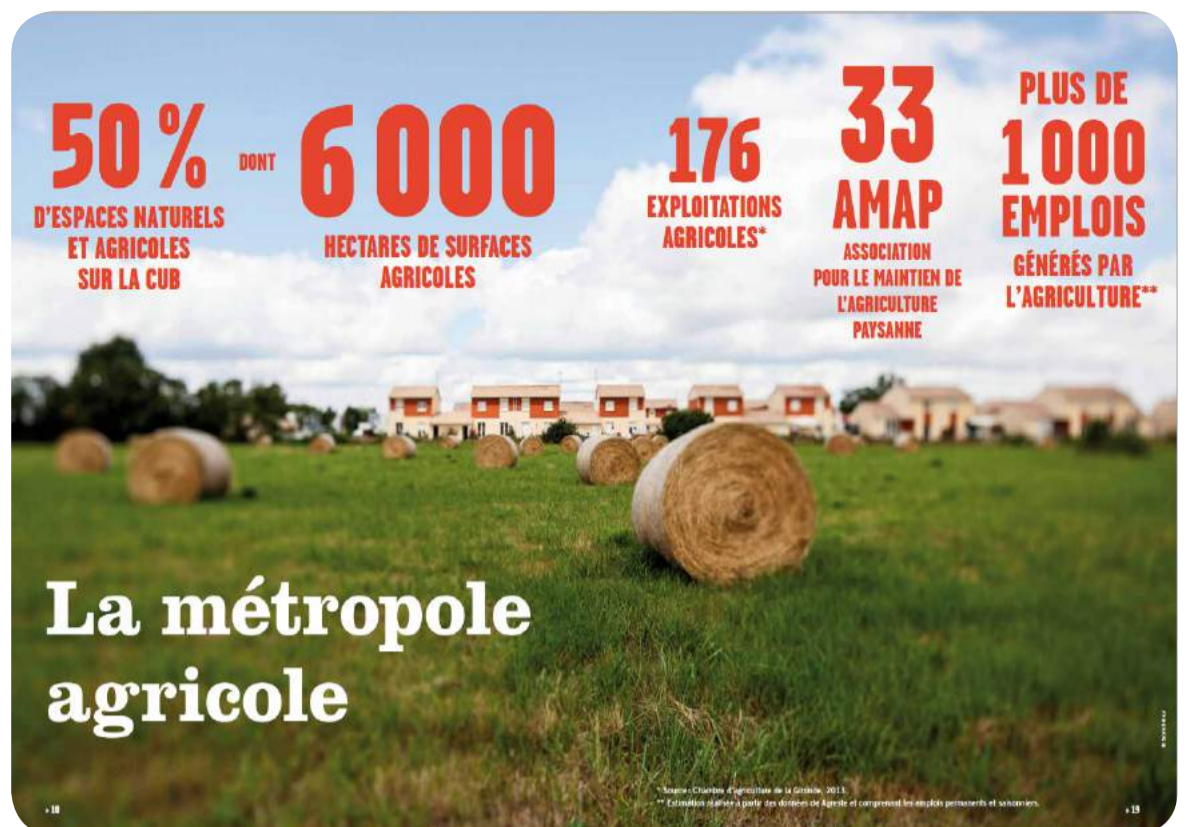
Des cuisiniers auto-entrepreneurs qui se lancent, des trucks-food qui ont besoin d'espaces de préparation, des jeunes qui sortent du lycée hôtelier ...

Et ce ne sera que pour les pro ?

Mais pas du tout. Toutes nos activités se basent sur le principe de **mélange entre professionnels et amateurs** : apéro avec dégustation tous les mardi, **guinguette** tous les midis, des cours de cuisine tous les mois, mais aussi la découverte du **métier d'agriculteur**, des produits en vente direct issus du **circuit court**, des soirées **open soupe**, des ateliers de pâtes, cafés culturels, des cours de pâtisserie, du street food, un **laboratoire d'innovation culinaire**.



BORDEAUX MÉTROPOLE AGRICOLE



© source : Bordeaux Métropole

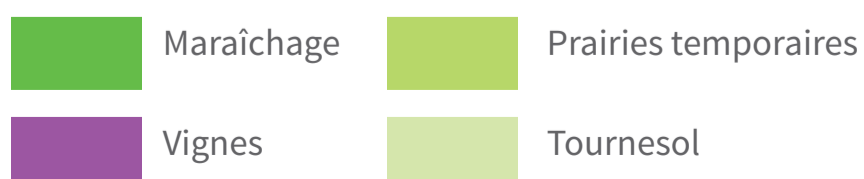
La place de l'agriculture en Aquitaine est importante. Elle est la **première région agricole de France**. En tant que capitale régionale, Bordeaux devient une métropole agricole. La moitié du territoire de Bordeaux métropole est composé d'espaces naturels et agricoles, correspondant à 6 000 hectares de surfaces agricoles. Il génère plus de 176 exploitations agricoles et plus de 1000 emplois. On est dans un système où l'agriculture a une importance et une envergure sur le territoire.

Mais nous observons comme ailleurs en France une **rupture avec le monde agricole**, mis en marge de l'urbanisation métropolitaine. Ces zones sont de plus en plus **délaissées** et de moins en moins mises en avant, a contrario de la ville, de l'urbain qui concentre et génère le dynamisme.

Notre envie est donc de **renouer avec cette agriculture** car, à l'instar de la ville, elle est productrice d'**économie**, de **culture** et de **dynamisme**.

Nous voulons rapprocher ce monde urbain et ce monde agricole. Il faut donc les **sortir de cette autisme** où on a l'impression que tout les oppose, alors qu'ils pourraient se compléter et générer ensemble un dynamisme basé sur l'**échange**.

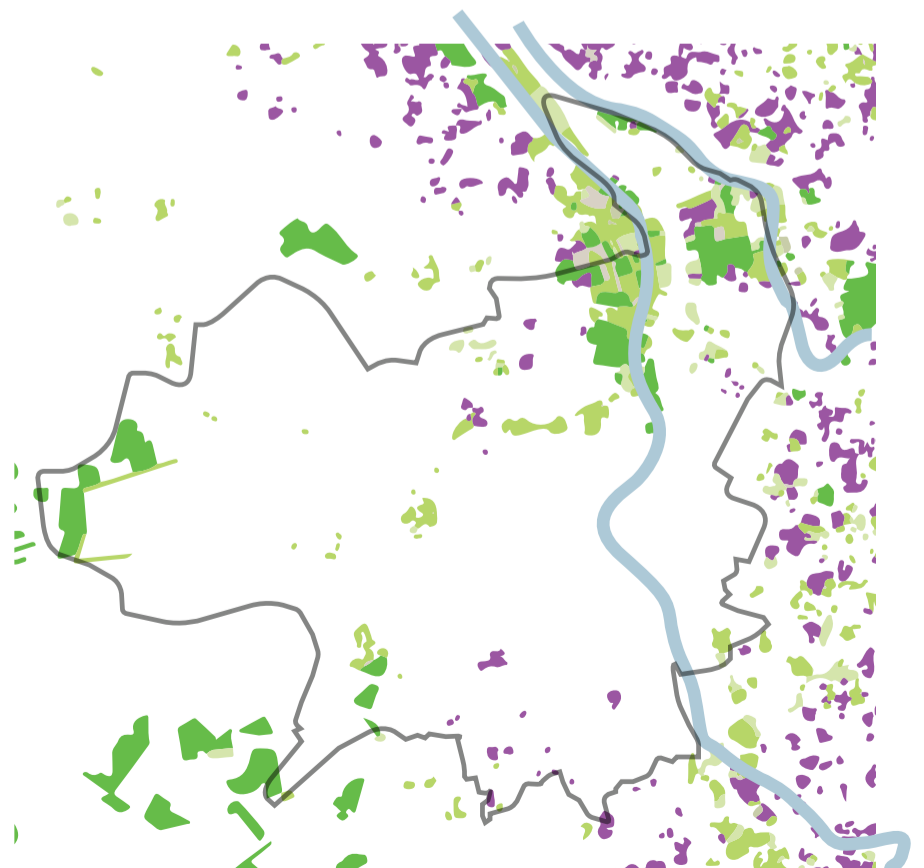
Catégories d'exploitations agricoles dans la métropole :

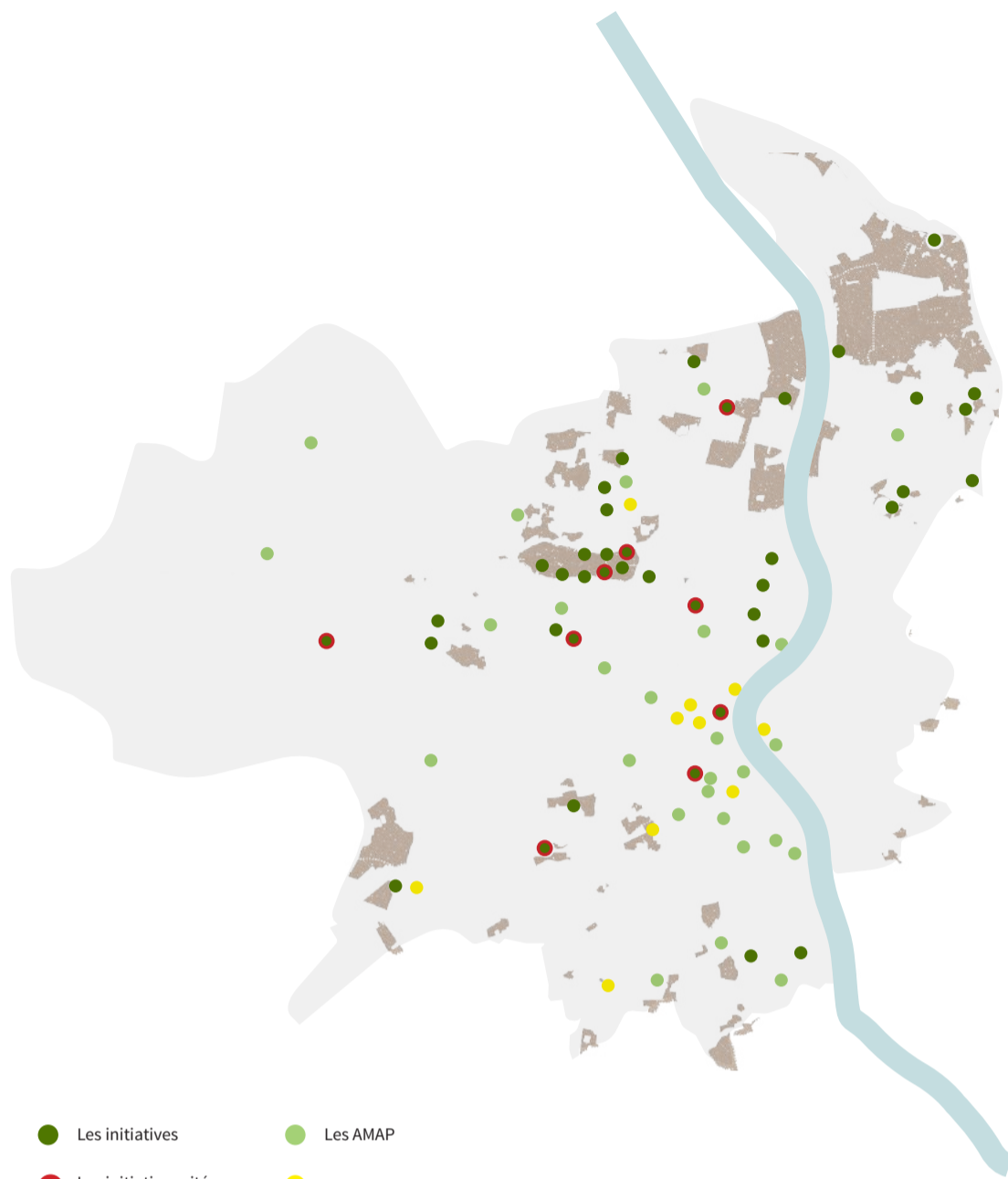


Il est important pour nous de sélectionner dans la métropole un territoire qui représente cette agriculture. Bordeaux est composé d'un territoire agricole hétéroclite et dispose de divers ressources.

Les alentours de Bordeaux représentent cette agriculture de l'Aquitaine. Mais l'intérieur même de la métropole va être plus restreint. La majorité des terrains agricoles se trouvent au Nord-est. Les espaces agricoles occupent 10 % de la surface de la métropole soit près de 5 500 ha.

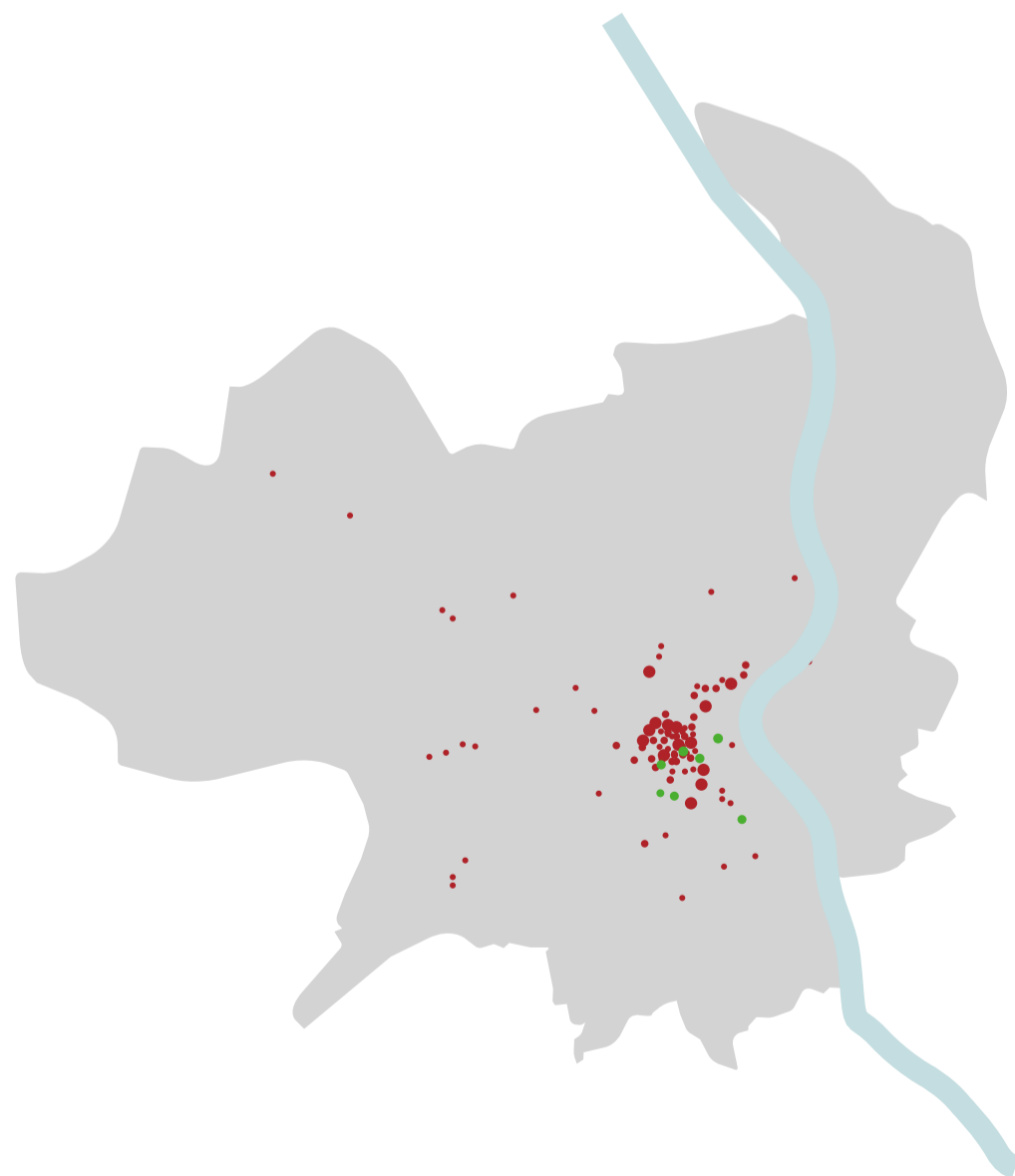
34 % de terres labourables, 32 % de prairies, 5 % de maraîchage, 15 % de vignoble, 7 % (horticulture, vergers, ...), 7 % de jachère. La viticulture regroupe le tiers des exploitations (58 unités sur 176) présentes sur la métropole. Elle est suivie par le maraîchage, avec 47 unités, et l'élevage qui compte 33 fermes. On dénombre également 12 agriculteurs « bio ». L'agriculture demeure un employeur important, puisqu'elle génère environ 1 200 emplois, dont 826 à titre permanent.





- Les initiatives
- Les AMAP
- Les initiatives citées
- La ruche qui dit oui

Localisation des initiatives et associations



- Les restaurants
- Les restaurants locaux et / ou bio

Localisation des restaurants dans la métropole

Le raid des maraîchers

Parcours dans les exploitations locales

La Ruche qui dit oui

Circuit de vente directe chez l'habitant

La ferme Henry

Cueillette par les clients (hors Métropole)

Le marché des producteurs

Exposition des producteurs de la métropole

La compagnie fermière

Supermarché de produits locaux

Biocoop, So bio

Supermarchés bio

ANDES Épicerie solidaire

Réseau d'aides alimentaires

La Recharge

Épicerie bio

A travers l'étude des différentes initiatives et campagnes de sensibilisation locales nous observons un large étalement sur la métropole.

Cependant, en analysant la répartition des restaurants et notamment ceux à vocation biologique ou locale, on observe une nette concentration dans le centre ville de Bordeaux.

Pourquoi ne pas attirer l'urbain vers le rural ?

Une vraie forme de « km zéro », privilégiant le rapport entre l'agriculteur et le consommateur ; sous le **modèle de l'agrotourisme** qui est déjà parfaitement installé dans le Bordelais sur le plan de la viticulture, ne peut-il pas voir le jour pour l'agriculture maraîchère ?

Pourquoi ne pas amener le rural vers la ville ?

Offrir directement au consommateur des produits locaux, une culture de l'agriculture, en bas de chez eux.

LE CULINAIRE, UN INTÉRÊT NATIONAL

PRIVILÉGIER ...

LES CIRCUITS COURTS

Il s'agit de favoriser un circuit de distribution dans lequel n'intervient qu'un intermédiaire maximum entre le producteur et le consommateur.

LES PRODUITS LOCAUX

L'intérêt est de privilégier la production et la vente locales donc de définir un champ d'activité donc le rayon ne dépasse pas 100 kms. A ce propos, à Bordeaux, les initiatives locales se trouvent principalement dans le territoire agricole de la métropole : dans la vallée maraîchère.

LES VENTES DIRECTES

La possibilité d'entretenir une relation directe avec le producteur est une opportunité non négligeable pour s'assurer une traçabilité du produit acheté et bénéficier de conseils de la part de celui-ci.

On note aujourd'hui un fort intérêt pour une alimentation saine, équilibrée et raisonnée de par la recrudescence de politiques publiques et campagnes publicitaires traitant de ces enjeux contemporains. En effet, depuis un certain nombre d'années les pouvoirs publics montrent clairement une tendance à favoriser l'agriculture biologique (création du label AB) ou à informer les citoyens sur le «consommer local» ou encore le gaspillage. Ainsi, en mai 2015, l'Assemblée Nationale a pris des mesures pour empêcher les supermarchés de jeter la nourriture invendue.

De plus, force est de constater que la France est un pays qui met en valeur son terroir et ses traditions en développant des labels certifiés au sein même de ses régions.

Enfin, ces problématiques sont également largement relayées par les médias avec de nombreuses émissions télévisées et les magazines culinaires.



Le gaspillage fait partie des problématiques de notre époque où la société de consommation peut nous amener à gaspiller (20 kilos par an et par foyer). Le gouvernement a donc souhaité sensibiliser la population.



L'agriculture biologique est de plus en plus présente dans les mentalités françaises. Le bio est de plus en plus apprécié car il répond à une bonne alimentation sans traitement et donc à des produits de qualité.



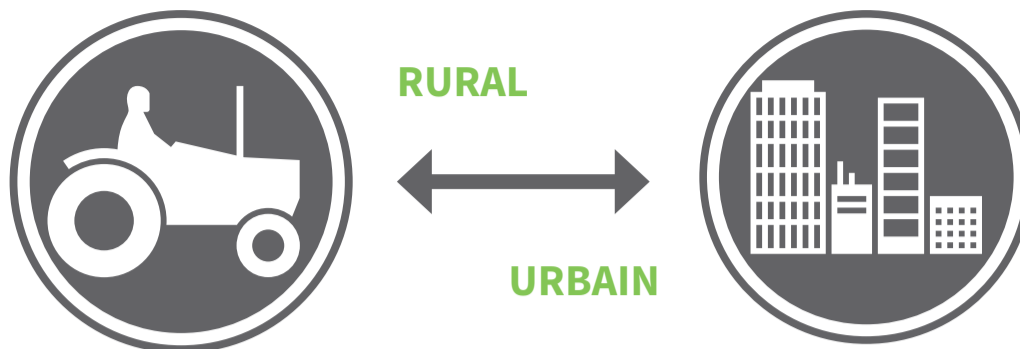
Le local est une notion importante en France. Nos produits locaux, du terroir sont donc mis en avant. Nous sommes le pays qui regroupe le plus de labels contrôlés régionaux, qui en fait l'une de nos fiertés.



Des programmes télévisés et la presse spécialisée rendent compte d'un fort intérêt pour la cuisine et une alimentation plus saine et locale.



LES ENJEUX DU TIERS- LIEU CULI- NAIRE



SOCIAL :

- Recréer des liens sociaux dans le rural
- Donner accès à un enseignement et des exemples d'une meilleure alimentation
- Répondre à la demande de produit équitable, de proximité et local
- Permettre une relation de confiance

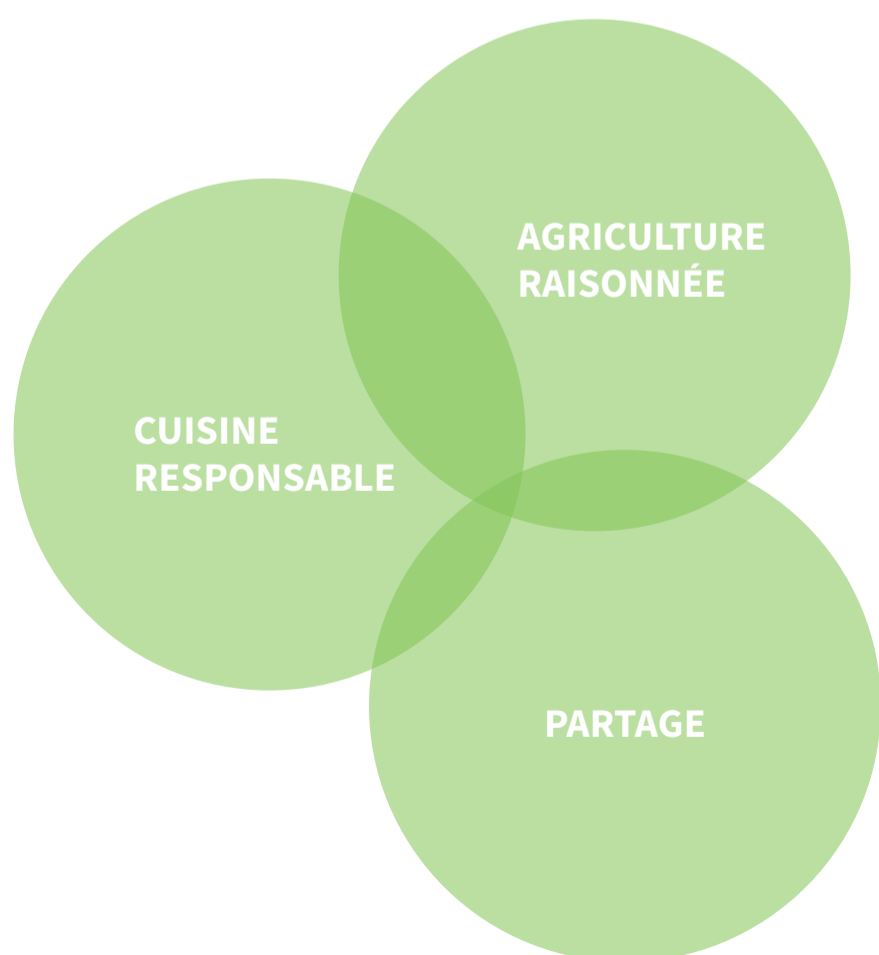
ÉCONOMIQUE :

- Mettre en place des circuits courts pour privilégier **les produits locaux et la vente directe.**
- **Soutenir l'économie locale**

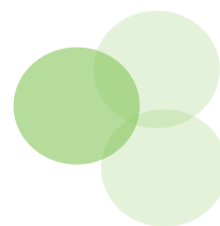
ÉCOLOGIQUE :

- **Diminuer l'empreinte écologique**
- **Anticiper rareté énergétique**

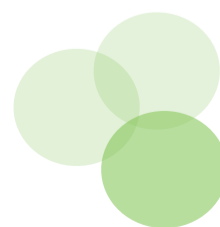
CONCEPT



Mettre en avant les producteurs locaux et sensibiliser aux enjeux contemporains liés à la nourriture (circuit courts, agriculture raisonnée...)



Donner des moyens pour expérimenter et atteindre ses objectifs dans l'univers de la cuisine en tant que professionnel ou amateur



Souligner le potentiel du site de par la participation citoyenne (Association / Eco tourisme)

RÉFÉRENCES



PETIT GRAIN

C'est un café associatif créé et animé par l'association de quartier Yakafaucon. A l'origine, c'est une initiative des habitants du quartier de la gare qui souhaitent plus de lien social. Une asso, quelques événements et l'idée d'un café autogéré a vu le jour, concrétisé en 2012 sur la jolie place Dormoy toute arborée. Aujourd'hui, on peut tout faire ou presque au Petit grain : yoga, tricot, sophrologie, cours d'italien, lectures, activités pour les enfants... Et bien sûr déjeuner de bons petits plats, préparés le matin même par des bénévoles en co-cuisine !



GUINGUETTE DU RHIN

La guinguette est située au cœur d'un jardin. Elle a comme objectif de proposer des menus à bas prix (8 euros) pour répondre au plus de clientèle, en mettant en avant des produits locaux et biologique. La guinguette organise aussi des journées et soirées à thème.

C'est une appel d'offre de la mairie, qui a été remporté par une auto-entrepreneuse. Le projet a coûté 70 000 euros, dont 60 000 euros financés par la municipalité.

74



LA COMPAGNIE FERMIERE

Cette collectivité est basée sur Gradignan. Elle se distingue par une offre intelligente : la possibilité de trouver, dans un même lieu, l'ensemble des produits frais nécessaires : fruits et légumes, viande bovine, porc, canards gras.

Les sept fondateurs ont décidé de se relayer pour proposer la présence permanente d'un représentant des producteurs sur le lieu de vente.

L'idée est aussi de créer un lieu convivial et pédagogique et pas seulement de vente.



FERME DE BIGNAC

L'auberge est implantée au cœur de la propriété fermière. Elle propose une cuisine traditionnelle faite avec des produits locaux. Située en zone rurale de 6ha, l'établissement est accessible par voiture et prône l'agriculture biologique et la dégustation de produits locaux à la ferme. Les financements sont un couplage de capitaux personnels et du réseau Bienvenue à la ferme dépendant des aides de la chambre d'agriculture de la Gironde. L'auberge accueille des touristes ruraux, des événements particuliers et des urbains en quête de bons produits.

L'EXPLORATION

Nous sommes partis sur le terrain, à la découverte de cette agriculture péri-urbaine. L'idée de rencontrer les acteurs et prendre connaissance des actions soutenues par *Bordeaux métropole* et des circuits courts.

«On vient ici parce qu'on cherche à être **directement avec le producteur**. Savoir d'où viennent les produits et éviter les pesticides»

«Je viens toujours **en voiture** avec ma sœur ou avec des amies, c'est facile et moins cher. »

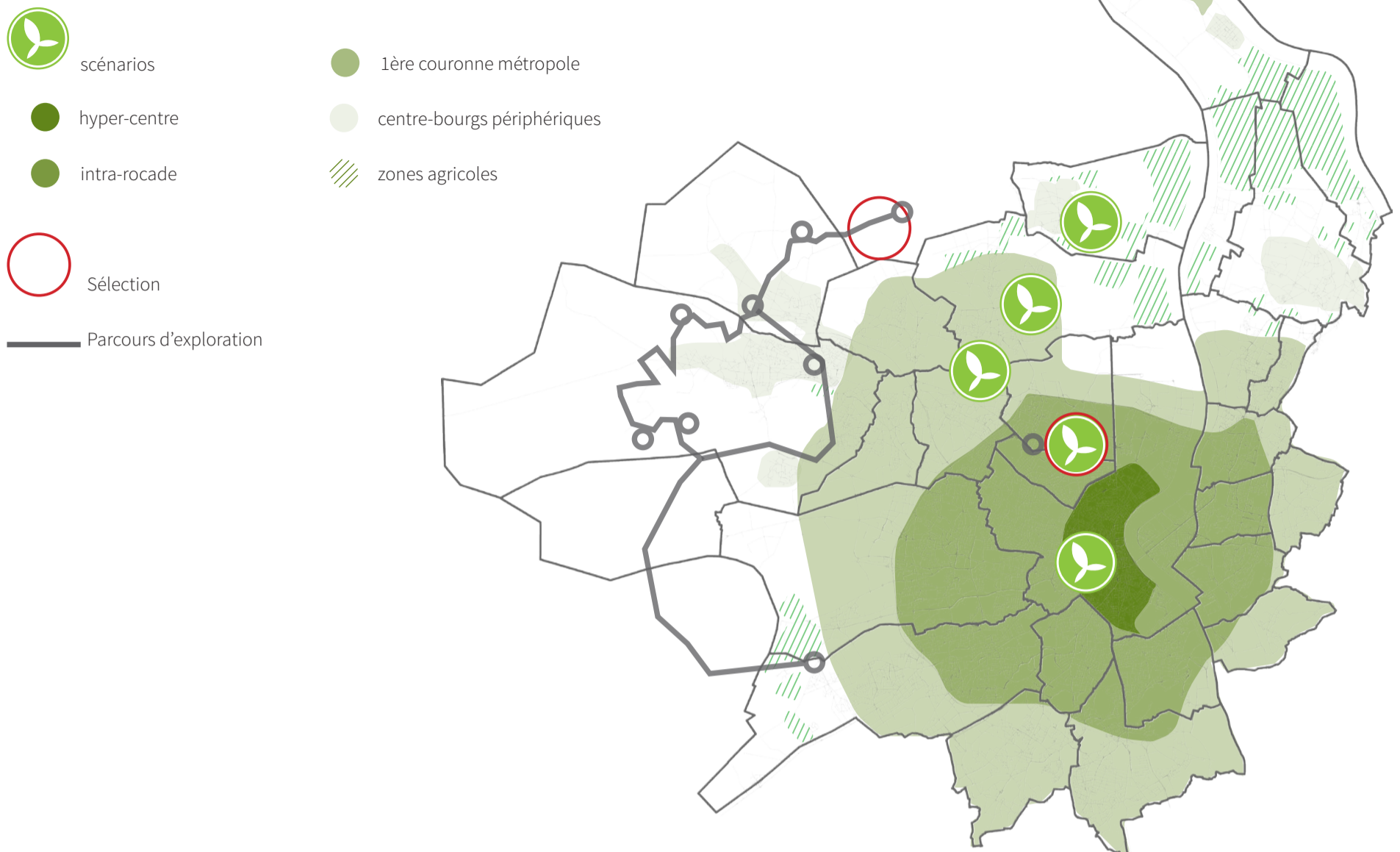
«Trouver les endroits ça prend du temps, du coup si il y avait **un peu plus de communication....**»

«Je participe tous les ans à la randonnée des maraîchers déjà»

«Pourquoi j'achète local ? Parce que je **privilégie les circuits courts, JE SUIS LOCAVORE.**»



Scénarios sélectionnés suite au parcours d'exploration



La très grande majorité des habitants de la Métropole **vit en ville**. La croissance urbaine s'accompagne de l'**étalement spatial** des villes (péri-urbanisation) en lien avec une mobilité accrue des habitants.

On distingue l'hyper centre intra-boulevards, le péri-urbain dense intra-rocade, le péri-urbain extra-rocade et enfin les centre bourgs périphériques. S'ajoutent à cela les zones agricoles.

A la fois espace de vie, de travail et de récréation pour les citoyens comme pour les ruraux, l'**espace rural** se transforme et connaît des conflits d'usage.

Afin d'étudier les différents scénarios d'implantation possibles pour notre équipement mutualisé culinaire, nous avons établi une **coupe radiale** de la métropole en direction de la vallée maraîchère. Pour comparer les différents scénarios nous avons mis en place une **série de critères** qui s'allumeront ou s'éteindront selon qu'ils soient positifs ou non.

Le diagramme des différents équipements, quant à lui, **évoluera selon l'importance** que prend l'un ou l'autre des espaces.

Ainsi, **ressortent cinq situations d'étude** : Meriadeck pour Bordeaux centre, Les jardins partagés situé dans Le Bouscat pour la périphérie intra-rocade, Blanquefort pour la périphérie extra-rocade, Parempuyres pour le centre de bourg et enfin un moulin situé dans la vallée maraîchère pour la zone agricole. Après analyse de chacun, nous avons sélectionné les deux situations qui nous semblent les plus adéquates à notre concept de projet : Les jardins partagés du Bouscat et le moulin de la Vallée Maraîchère. Nous avons donc décidé de faire deux situations différentes qui permettent d'avoir une vision différente selon le tissu constitué : une de la campagne à la ville et une autre de la ville à la campagne.

Proximité avec la population



Proximité avec l'agriculture



Accès privé



Accès transports en commun



Accès circulations douces



Pouvoir d'attractivité



Concurrence



Surface disponible



Prix du foncier





Le Bouscat

LA CAMPAGNE À LA VILLE



Le Site de «la campagne à la ville», se situe au Bouscat dans les jardins partagés proche de l'arrêt du train «la vache». Ce site a pour ambition d'avoir une échelle de quartier correspondant à la vie associative du quartier.

Échelle de quartier



LA VACHE VERTE



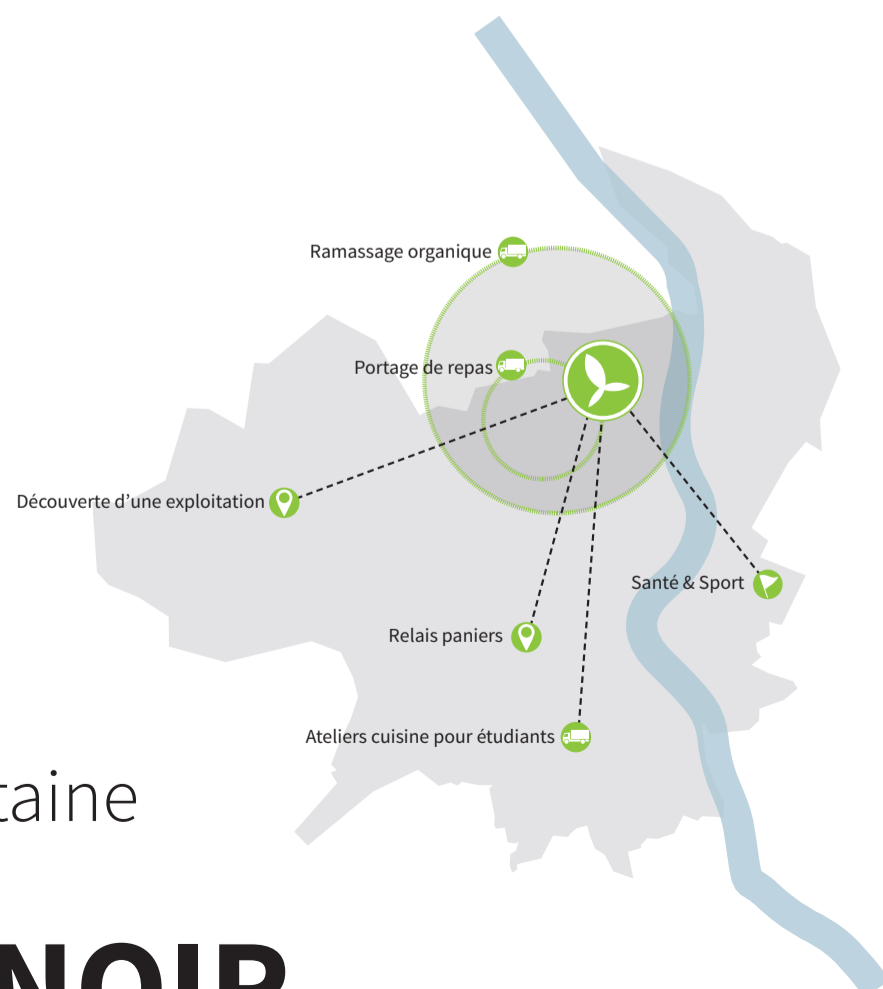
Eysines

LA VILLE À LA CAMPAGNE



78

Le site de « la ville à la campagne » se situe dans la vallée maraîchère, dans le moulin noir. Il a pour ambition d'être à l'échelle métropolitaine car il répond à un système d'agro-tourisme.

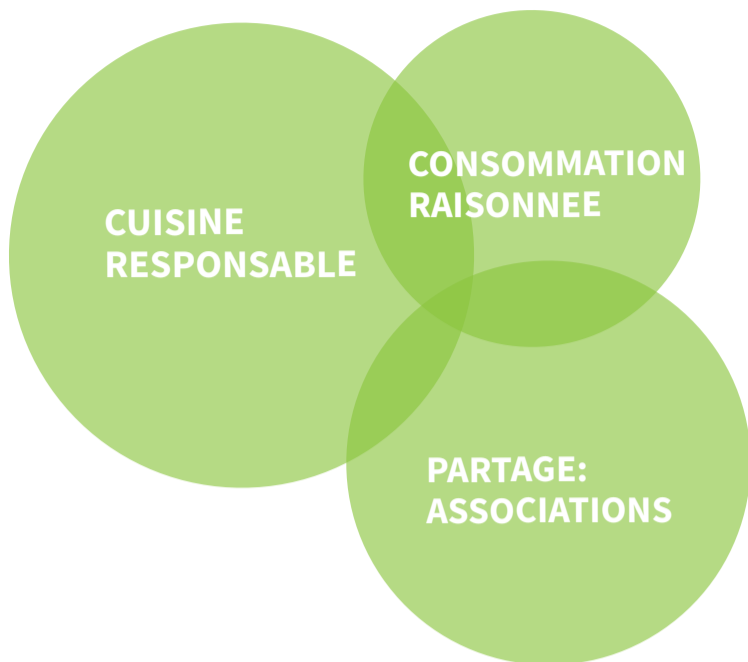


Échelle métropolitaine

LE MOULIN NOIR



« UNE POCHE VERTE EN PLEIN URBAIN »



Dans la situation du site du Bouscat, nous sommes dans une typologie qui est équilibré. En effet ce site « de la campagne à la ville », est constitué d'un tissu dense, celui de la ville mais aussi proche du monde rural. Le Bouscat constitue la périphérie de Bordeaux, il est donc bien connecté par les transports publics comme le tramway et le bus mais aussi constitué de piste cyclable. De plus il a la particularité d'être composé d'une poche verte dans le tissu urbain par des jardins partagés. Ce site est caractérisé par une grande densité dont beaucoup de logements sociaux et a besoin de commerces de proximité, d'activités de quartiers pour donner vie à cet espace.

VILLES À PROXIMITÉ :

Le Bouscat, Bordeaux, Bruges

Vallée Maraîchère à 3 km



Vallée Maraîchère à 6 km



Routes très fréquentées : embouteillages



Tram C - Ravezies



Piste cyclable



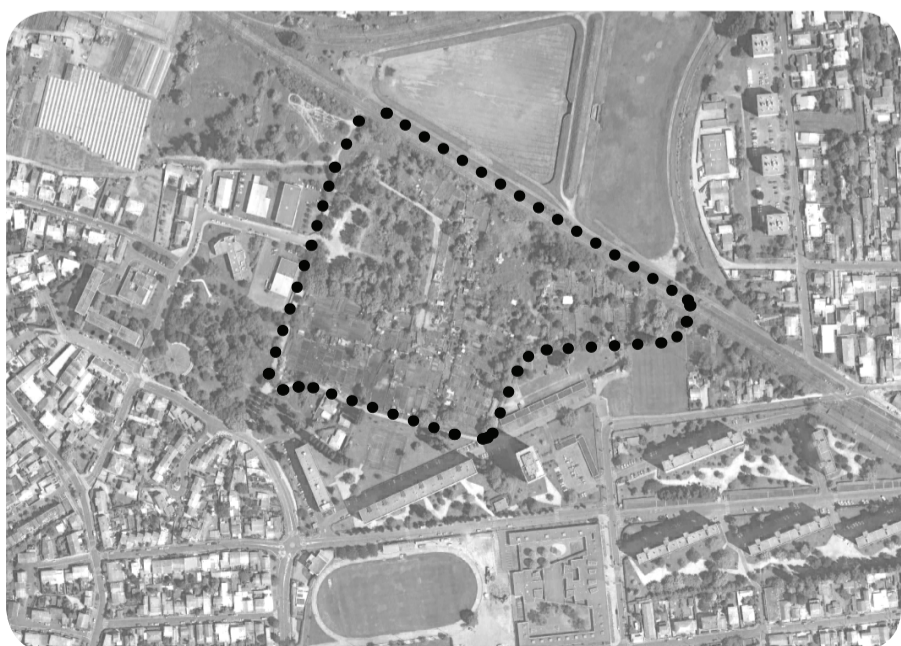
Sur jardins partagés



Besoin de commerces et activités de proximité



2700 € / m² hab



ENJEUX

- Attirer les riverains proches
- Faire projet sans bâti existant
- Connecter avec Bordeaux
- Réhabiliter chemins de fer
- Créer une vie associative



LA VACHE VERTE



« UN INSTANT DE CAMPAGNE À 15MIN DE BORDEAUX »

CONSOMMATION
RAISONNÉE

CUISINE
RESPONSABLE

PARTAGE :
AGROTOURISME

Dans la situation du site de la vallée maraîchère, nous sommes sur une prise de position. En effet, cette situation met en avant l'agriculture et le système de production. Nous sommes dans l'idée d'écosystème : de la récolte à l'assiette. L'autre caractéristique de notre projet est la notion d'agrotourisme. Malgré le fait que ce lieu soit loin de pratique urbaine, il devient attractif par les équipements mis en place.

VILLES À PROXIMITÉ :

Blanquefort, Eysines, Le Taillan

Densité : 20 hab / km²



Vallée Maraîchère



Route de Pauillac



Bus TBC toutes les 30 min



Pistes cyclables en mauvais état



Peu visible



80

Moulin blanc : bistrot des Jalles



0 € / m² hab
zone PPRI



ENJEUX

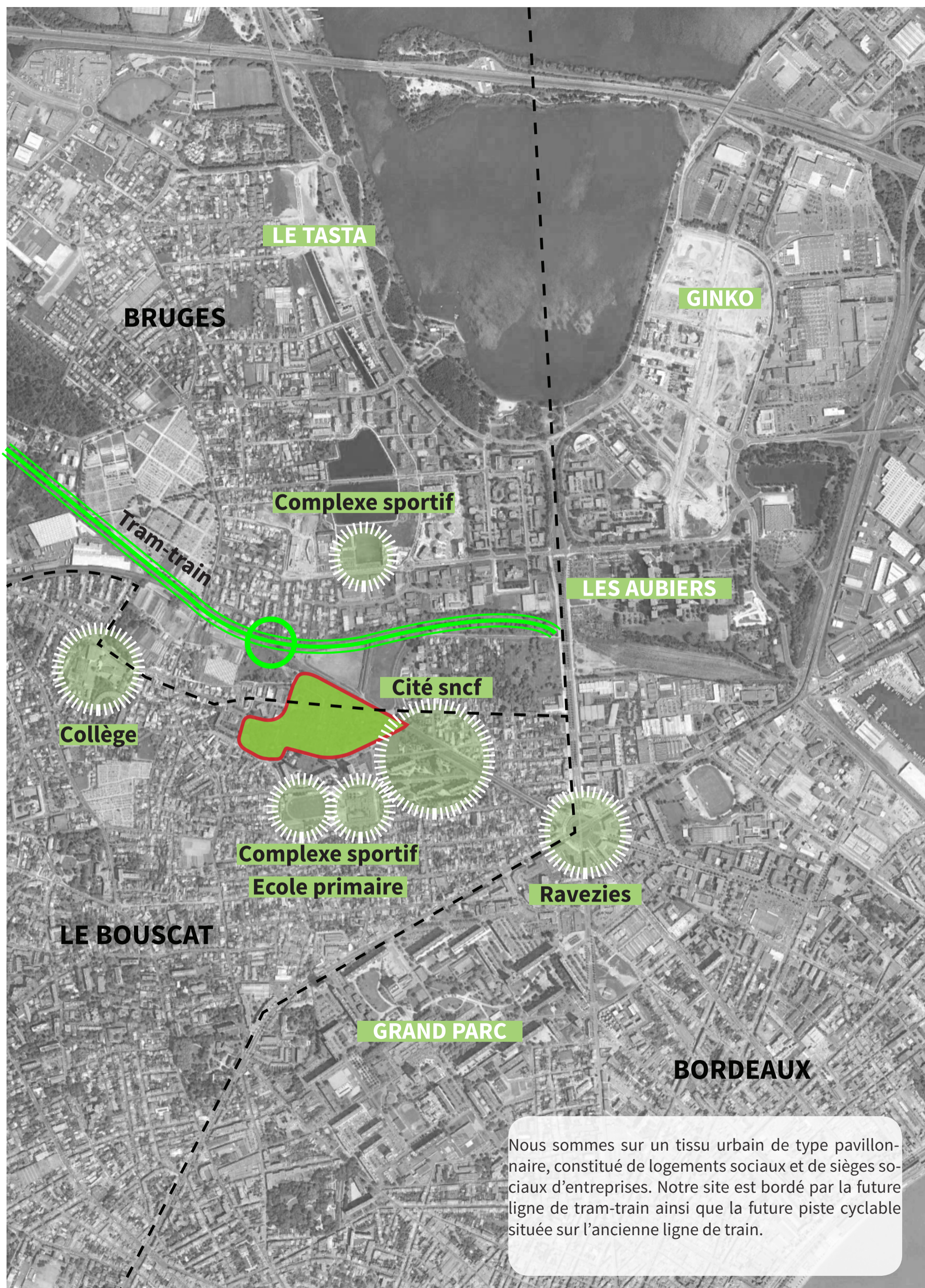
- Réhabilitation d'un moulin
- Energie hydraulique
- Faire revivre histoire du lieu
- Exploitation agricoles proches
- Attraction touristique



LE MOULIN NOIR



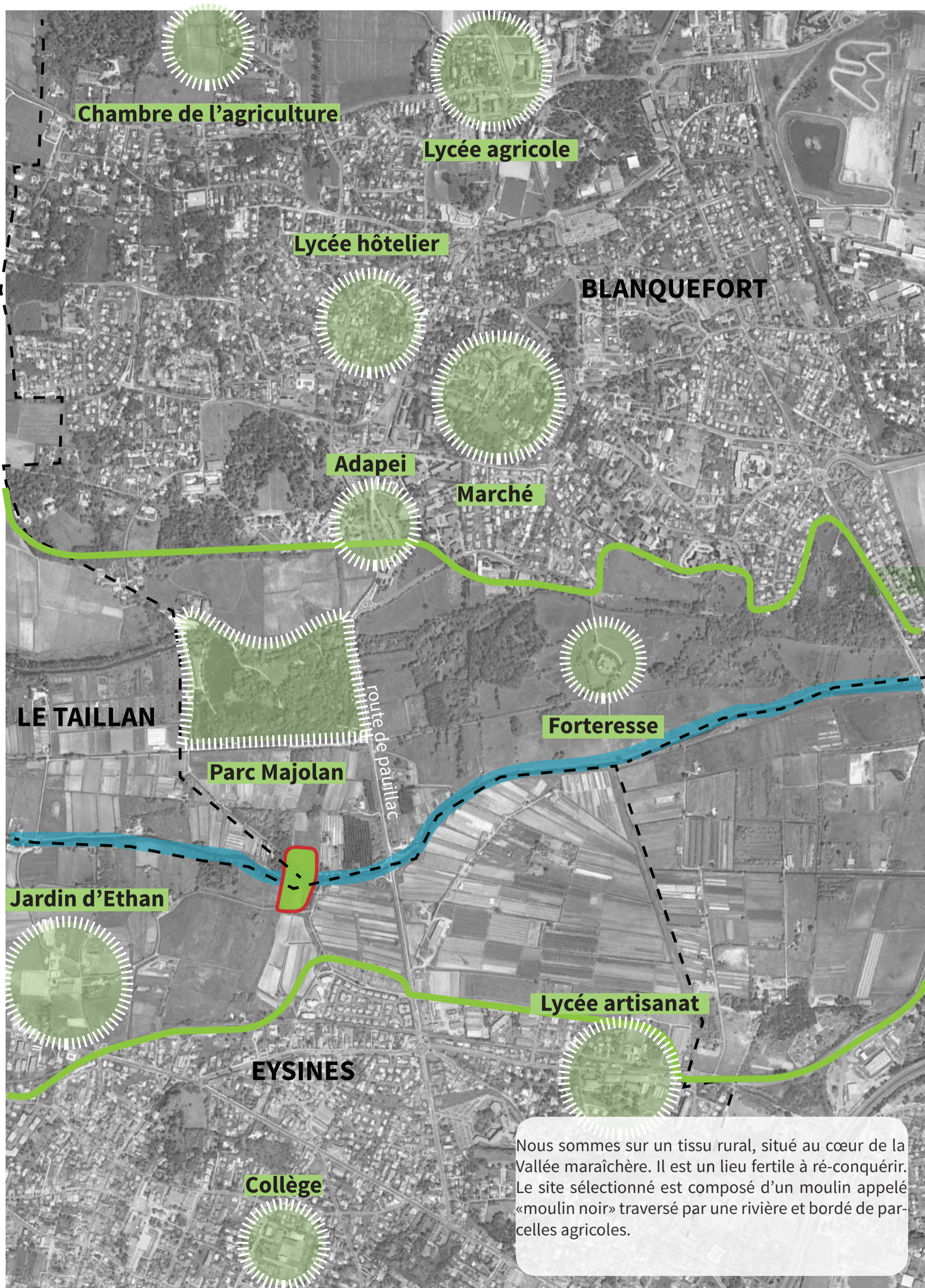
« UNE SITUATION COMPLEXE »



Nous sommes sur un tissu urbain de type pavillonnaire, constitué de logements sociaux et de sièges sociaux d'entreprises. Notre site est bordé par la future ligne de tram-train ainsi que la future piste cyclable située sur l'ancienne ligne de train.

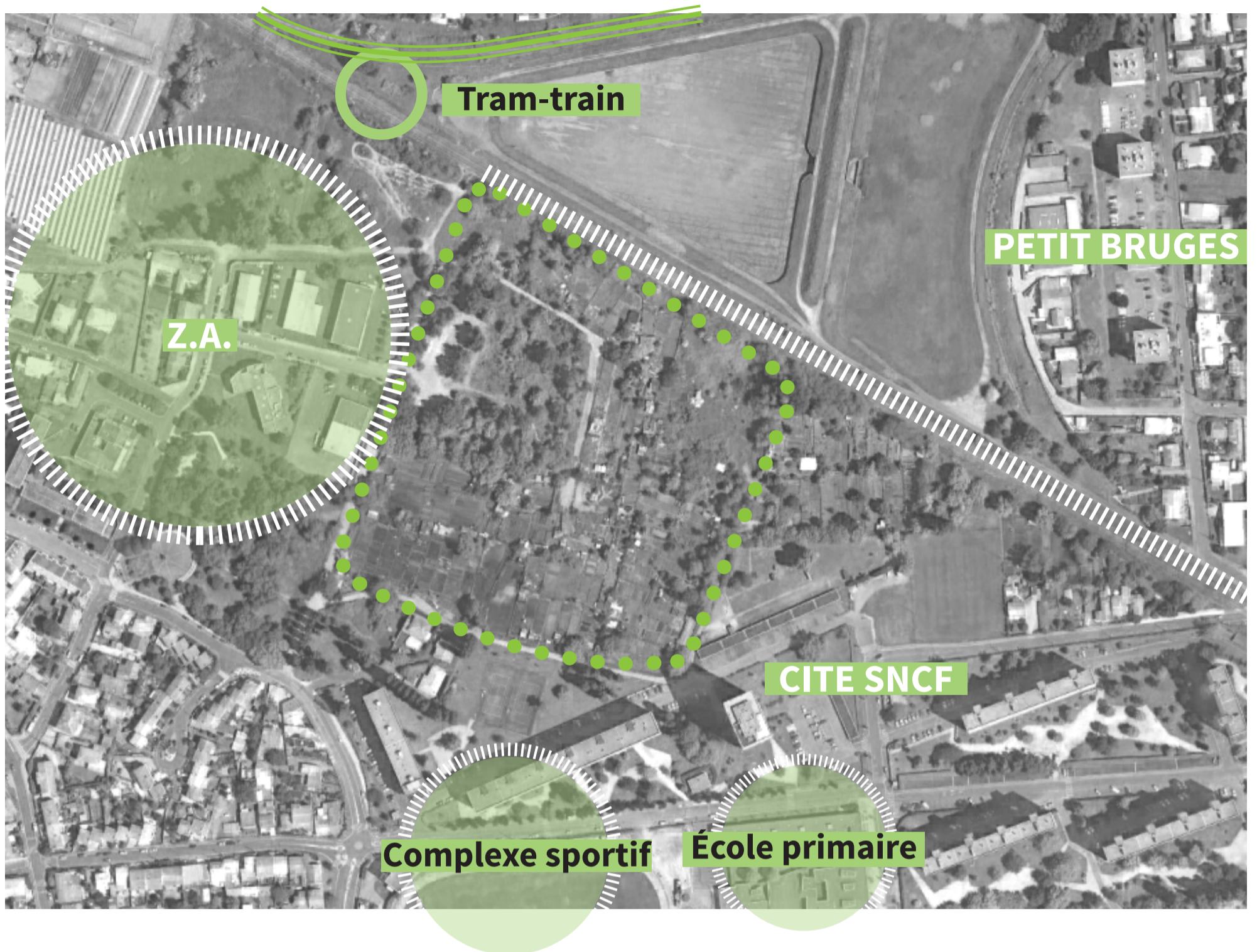


« UN INSTANT DE CAMPAGNE »



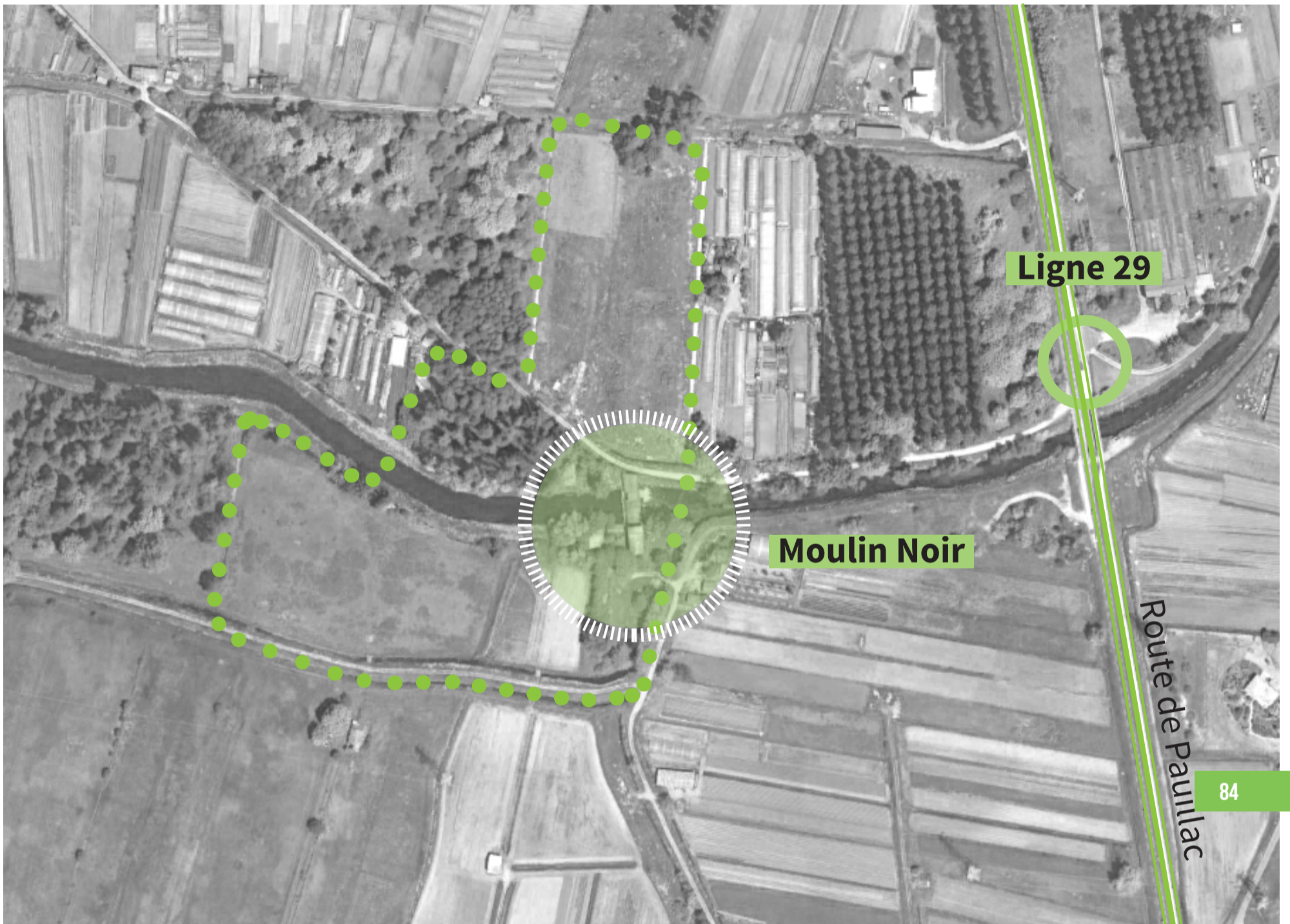


« DES JARDINS FAMILIAUX, TERRAIN DE PROJET »





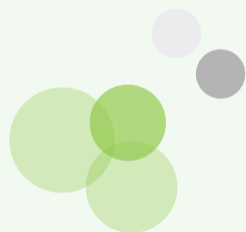
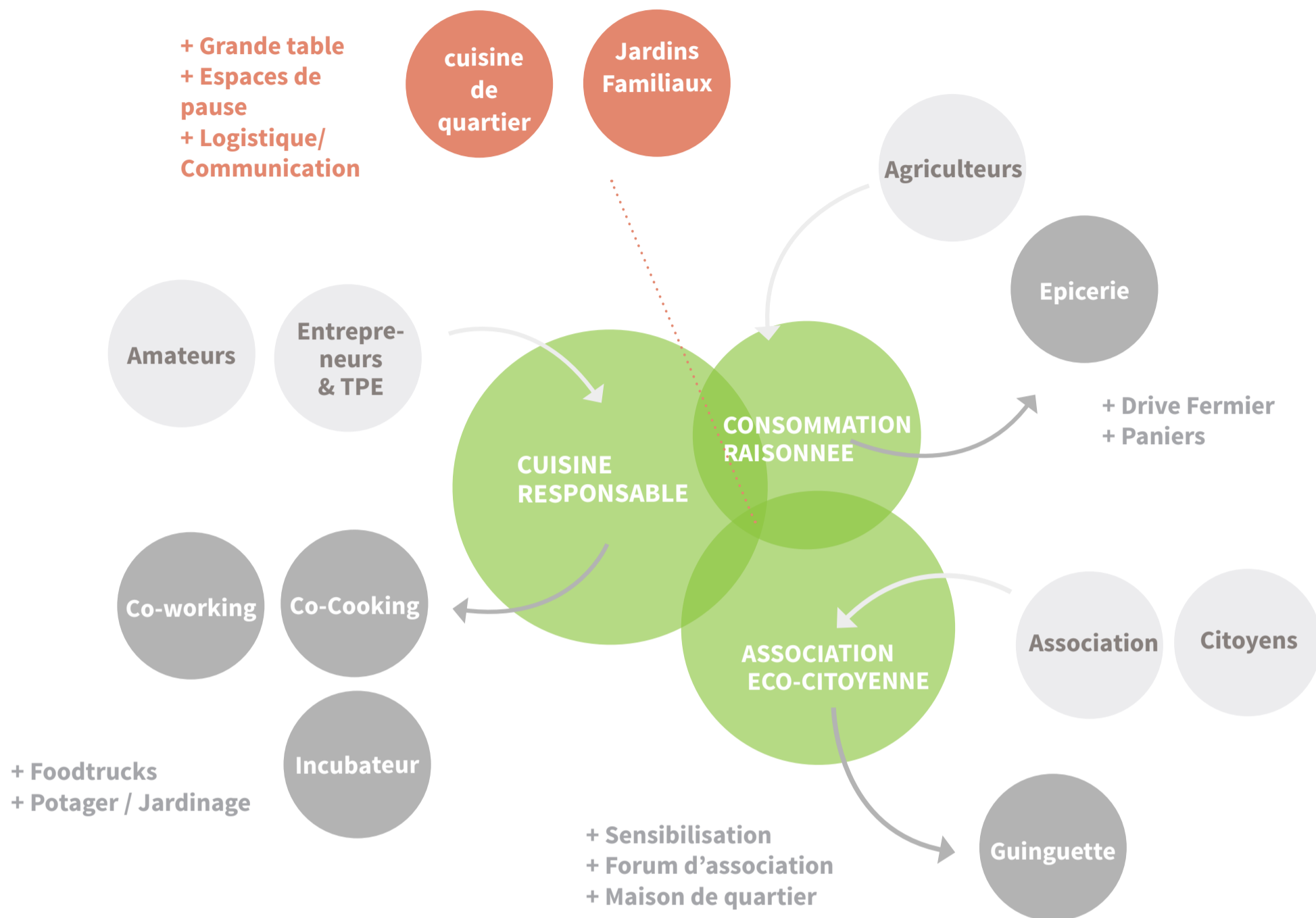
« UN MOULIN SOURCE DE PROJET »





LE CONCEPT

TIERS-LIEU CULINAIRE : AU COEUR DES JARDINS FAMILIAUX



CONSOMMATION RAISONNÉE

Qui ?

Un comité d'agriculteurs locaux qui fournissent des **produits du terroir** (céréales, fruits et légumes, viande bovine, canards)

Comment ?

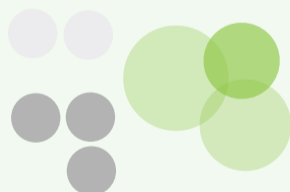
Les différents agriculteurs **se relaient pour la gestion du local** de l'épicerie durant la semaine et le drive fermier.

Pourquoi ?

«**Amener l'agriculture en ville**» & **mutualiser l'espace pour réduire les coûts** de la location du local. Mais aussi diminuer les prix pour le consommateur.

Quoi ?

Permettre la création d'une **chaîne courte** qui part de l'exploitation (champs ou jardinage) jusqu'à l'assiette du consommateur (paniers & driver fermier).



CUISINE RESPONSABLE

Qui ?

Des **entrepreneurs et TPE** qui n'ont pas les moyens financiers et matériels pour avoir leurs propres locaux, des animateurs et classes primaires, des **amateurs**.

Comment ?

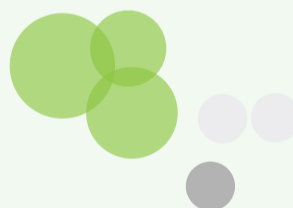
Ils utilisent les différents outils et espaces de cuisine mis à disposition pour créer et échanger.

Pourquoi ?

Cela permet d'**incuber des talents régionaux** et pour eux, de gagner en notoriété ou d'échanger.

Quoi ?

Mettre en place des ateliers et des cours de cuisine qui permettent de partager tout en cuisinant des produits locaux.



ASSOCIATION ÉCO-CITOYENNE

Qui ?

Les associations de quartier ou rayonnant à l'échelle de la métropole voire du pays.

Comment ?

En organisant des événements et en assurant la communication

Pourquoi ?

Pour répondre à des besoins collectifs

Quoi ?

Éduquer, sensibiliser les différentes générations aux enjeux sociétaux actuels



TIERS-LIEU CULINAIRE

Qui ?

Les différents acteurs de la structure tels que les entrepreneurs, les TPE, les amateurs, les employés du tertiaire, des associations ainsi que la communauté des jardins familiaux et associations.

Comment ?

Par une **mise en relation des différents pôles** et l'**appropriation libre** des espaces de jardinage et d'un espace informel aménageable à loisir selon les besoins du moment.

Pourquoi ?

Pour répondre à des besoins et **favoriser le lien social**. Pour entretenir des relations de voisinage, initier des activités de **découverte du territoire et du terroir**.

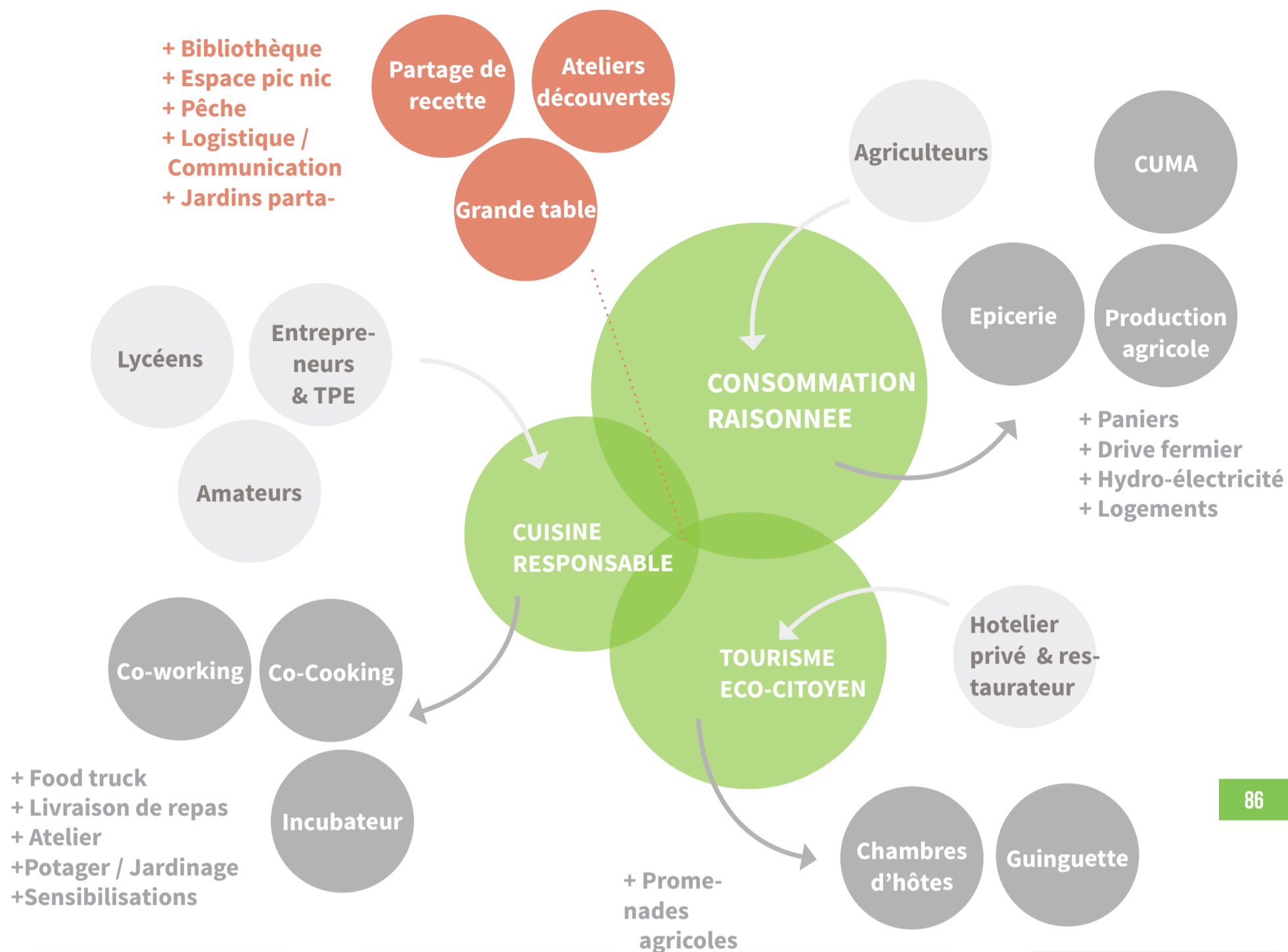
Quoi ?

Partager, organiser des repas de quartiers, permettre aux employés du tertiaire et autres salariés de pouvoir se retrouver, cuisiner et se restaurer le temps d'une pause.



LE CONCEPT

TIERS-LIEU CULINAIRE : AUTOUR DE LA GRANDE TABLE



CONSUMMATION RAISONNEE

Qui ?

Un comité d'agriculteurs locaux qui fournissent des **produits du terroir** (céréales, fruits et légumes, viande bovine, canards)

Comment ?

Les différents agriculteurs **se relaient pour la gestion du local** de l'épicerie durant la semaine et le drive fermier.

Pourquoi ?

Mutualiser l'espace pour réduire les coûts de la location du local et l'effort. Mais aussi diminuer les prix pour le consommateur.

Quoi ?

Permettre la création d'une **chaîne courte** qui part de l'exploitation (champs ou jardinage) jusqu'à l'assiette du consommateur (paniers & driver fermier).



CUISINE RESPONSABLE

Qui ?

Des **entrepreneurs et TPE** qui n'ont pas les moyens financiers et matériels pour avoir leurs propres locaux, des **lycéens** des lycées agricole et hôtelier de Blanquefort, des **amateurs**.

Comment ?

Ils utilisent les différents outils et espaces de cuisine mis à disposition pour créer et échanger.

Pourquoi ?

Cela permet d'**incuber des talents régionaux** et pour eux, de gagner en notoriété ou d'échanger.

Quoi ?

Mettre en place des ateliers et des cours de cuisine qui permettent de partager tout en cuisinant des produits locaux.



TOURISME ECO-CITOYEN

Qui ?

Un hôtelier et restaurateur privé.

Comment ?

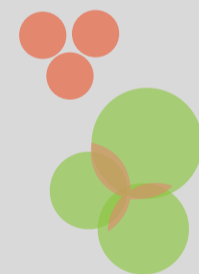
Par la gestion de chambres d'hôtes ouvertes aux **touristes**, de **classes vertes**, **comités d'entreprises** voire **simples citoyens**. Par l'ouverture d'une guinguette.

Pourquoi ?

Pour initier des activités de **découverte du territoire et du terroir**.

Quoi ?

Permettre le développement de ballades, de pêche, de randonnées, etc.



TIERS-LIEU CULINAIRE

Qui ?

Les différents acteurs de la structure tels que les entrepreneurs, les TPE, les amateurs, les touristes, des associations, etc.

Comment ?

Par une **mise en relation des différents pôles** et **l'appropriation libre** d'un espace informel aménageable à loisir selon les besoins du moment.

Pourquoi ?

Pour répondre à des besoins et **favoriser le lien social**.

Quoi ?

Assurer la création d'une **bibliothèque**, proposer une grande table et des moments d'échanges.



LES ACTEURS / LES FONCTIONS

Les habitants du quartier

peuvent se retrouver pour cuisiner dans le cadre de **repas de quartier**, échanger et partager des recettes familiales. Les travailleurs des alentours peuvent aussi être attirés par la structure.



LES JARDINS PARTAGÉS

Ils sont mis en valeur et complétés par la création de nouveaux. Le tout est à proximité de la structure pour permettre au pôle cuisine de disposer de certains produits immédiatement ou de mettre en place des ateliers jardinage. Les nouvelles parcelles créées sont soumises à location.



DES REPAS DE QUARTIER

Ils peuvent être organisés pour favoriser le lien social et la cohésion entre les habitants. Les jardins sont déjà le lieu de sociabilité et d'échanges; la structure se veut donc un support supplémentaire pour favoriser ces types d'événements.



Les agriculteurs

approvisionnent directement l'épicerie de l'équipement avec leurs produits locaux (fruits & légumes principalement de la vallée des Jalles, viandes, maïs, vins). Il s'agit de leur permettre de bénéficier d'un espace de vente confortable, grand, à moindres coûts



CONSOMMATION
RAISONNÉE

L'ÉPICERIE

Elle permet de donner lieu à la confection de paniers qui peuvent être retirés sur place. Le retrait peut se faire après une commande via Internet ou suite à des abonnements à un panier hebdomadaire basé sur l'agriculture raisonnée.



LIEU D'ÉCHANGE ET INFORMATION

La structure peut être un lieu d'échanges, de conseils et d'informations sur les procédés actuels liés à l'alimentation tels que le compostage. C'est aussi l'endroit de partage de recettes culinaires et techniques.



Les entrepreneurs ou Très Petites Entreprises

qui cherchent à **expérimenter, partager leur passion, occuper l'édifice**. L'intérêt est qu'ils disposent d'une émulation de travail et d'un **matériel performant** donc très coûteux qu'ils ne pourraient se payer.



CUISINE
RESPONSABLE

L'INCUBATEUR

Les cuisines peuvent être utilisées pour permettre aux TPE de monter leur propre restaurant. Ils peuvent donc faire découvrir leurs compétences culinaires en proposant leur carte.



LES FOODTRUCKS

Des camionnettes aménagées pour cuisiner et vendre les produits proposés à **l'épicerie ou cultivés dans les jardins** peuvent venir se greffer, il s'agit d'**emplacements prévus des foodtrucks** venus de l'extérieur.



LES ATELIERS CULINAIRES

Le pôle peut accueillir des intervenants qui encadrent des **ateliers de cuisine** (chefs cuisiniers locaux, restaurateurs, chefs renommés) ou de simples amateurs bénévoles souhaitant transmettre leur passion et leurs meilleures recettes.



Des associations en lien avec la nutrition (sports, culture, etc) peuvent bénéficier de ces locaux pour permettre d'échanger et d'organiser des événements en lien avec la cuisine. Les habitants du quartier peuvent se retrouver pour cuisiner dans le cadre de repas de quartier, échanger et partager des recettes familiales.



ASSOCIATIF

LA CANTINE

La guinguette constitue le cœur du tiers lieu culinaire dans le cas du Bouscat. En effet, les gens peuvent y échanger, partager et discuter autour d'un repas qu'ils soient habitants du quartier, de passage ou employés travaillant dans les entreprises des ZAE environnantes. Ce restaurant de quartier se veut une sorte de **prolongement intérieur des espaces extérieurs** que représentent les jardins familiaux. Il est alors question de cuisiner ce qui a été cultivé dans les potagers du quartier. «L'enclave du Bouscat» se veut aussi un lieu permettant aux actifs des environs de venir se restaurer durant leur pause du midi. En effet, l'endroit manque cruellement de lieux de restauration et de convivialité d'après les gens interrogés sur place.



LES ATELIERS CULINAIRES

Des événements tels que des dégustations, des repas, des soirées à thème, la semaine du goût, des journées de sensibilisation aux enjeux liés à la nutrition peuvent être organisés (nourriture bio, manger local, agriculture raisonnée, prévention contre le diabète et l'obésité, etc).





LES ACTEURS / LES FONCTIONS

Les habitants du quartier peuvent se retrouver pour cuisiner dans le cadre de **repas de quartier**, échanger et partager des recettes familiales. Les travailleurs des alentours peuvent aussi être attirés par la structure.



LA GRANDE TABLÉE

Elle est le centre du tiers lieu. C'est un espace de partage, où l'on se retrouve pour déguster les plats des différents ateliers, ou pour échanger des conseils culinaires



LE PARTAGE DE RECETTE

C'est une initiative de partage informelle et personnalisée où chacun peut déposer une recette pour la mettre en commun.



Les agriculteurs approvisionnent directement l'épicerie de l'équipement avec leurs produits locaux (fruits & légumes principalement de la vallée des Jalles, viandes, maïs, vins). Il s'agit de leur permettre de bénéficier d'un espace de vente confortable, grand, à moindres coûts



JARDINS FAMILIAUX

Des terres peuvent être cultivées à proximité de la structure pour permettre aux Ateliers cuisine de **disposer de certains produits immédiatement** ou de mettre en place des ateliers jardinage. Des individus qui le souhaitent peuvent aussi venir librement **louer une parcelle** pour créer leur propre potager.



LES LOGEMENTS

On considère exploitation maraîchère, un domaine de plus de 3 hectares. Avec nos 5 hectares nous imaginons donner du travail à deux familles. Ainsi leurs logements viennent s'installer sur le site.



ÉPICERIE

CONSUMMATION
RAISONNÉE

Les entrepreneurs ou Très Petites Entreprises qui cherchent à **expérimenter, partager leur passion, occupent l'édifice**. L'intérêt est qu'ils disposent d'une émulation de travail et d'un **matériel performant** donc très coûteux qu'ils ne pourraient se payer.



LES FOODTRUCKS

Des **camionnettes aménagées pour cuisiner et vendre les produits proposés à l'épicerie ou cultivés au sein de la structure** peuvent venir se greffer au système de fonctionnement du lieu. Les professionnels de la cuisine utilisent alors les produits vendus à l'épicerie ou cultivés sur place. On peut imaginer que le système des foodtrucks, en plus d'être le moyen d'**irriguer la métropole** donc de faire connaître le lieu, peut s'avérer un **support pour des travaux scolaires de mise en pratique ou des activités de réinsertion d'individus** (ESAT Blanquefort).



LES JARDINS PÉDAGOGIQUES

Les **entrepreneurs peuvent utiliser une partie des jardins familiaux pour venir cultiver et utiliser directement ces produits pour l'atelier**.



ATELIERS
CULINAIRE



NCUBA
TEUR

CUISINE
RESPONSABLE

Des étudiants du lycée hôtelier de Blanquefort peuvent suivre des **cours donnés par des professionnels de la cuisine et de l'hôtellerie**. Mais également de **permettre aux étudiants d'être confrontés aux différents acteurs** en lien avec le monde de l'agriculture et d'encadrer des ateliers avec des enfants dans le cadre des **Nouvelles Activités Périscolaires**.



LES CHAMBRES D'HÔTES

Elles assurent l'accueil de touristes français, étrangers ou même de locaux ! En effet, l'idée est de mettre en valeur un patrimoine paysager parfois oublié et pourtant au cœur de la métropole en proposant le gîte au bord de la Jalle. Des activités telles que des ballades, des randonnées ou la pêche peuvent être proposées et on peut imaginer des congrès de comités d'entreprises.



LA GUINGUETTE

Elle se veut un lieu « populaire » où l'on peut se restaurer et par la même occasion assister à un bal, concert, représentation artistique. On peut imaginer que la guinguette puisse être cédée pour quelques week-end à des chefs souhaitant faire connaître leur carte pour monter leur propre restaurant.

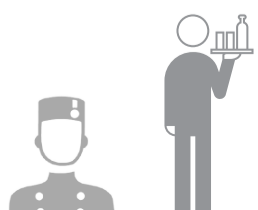


LES BALADES PÉDAGOGIQUES

C'est une découverte du terroir, où l'on arbore le territoire et ses acteurs.

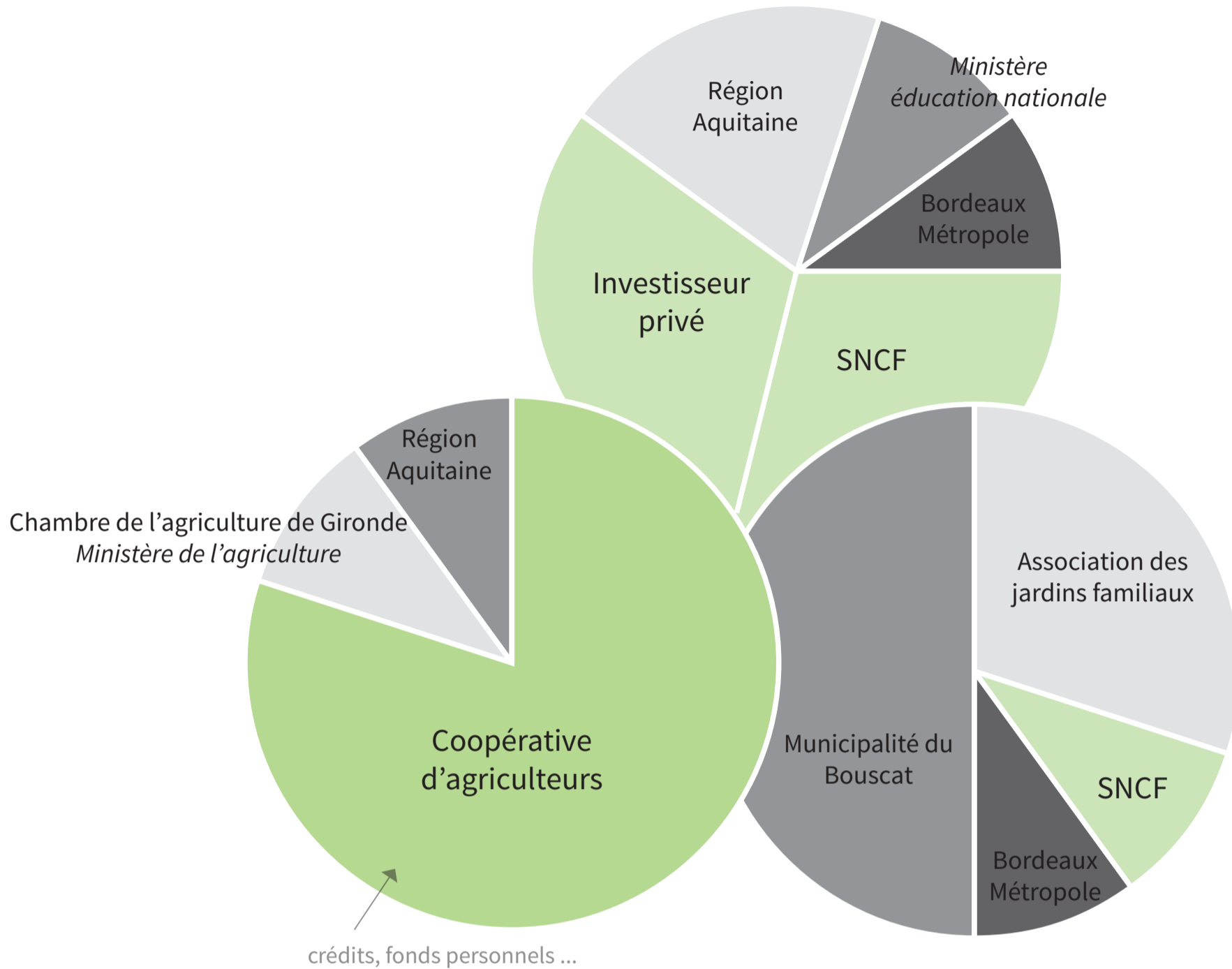


TOURISME
ECO-CITOYEN





MONTAGE FINANCIER



-

- **Construction** de structures primaires en bois, modifiables par la suite, et qui sont donc peu coûteuses.
- **Aménagement** d'un parcours dans les jardins familiaux.

+

Ce projet s'organise principalement de manière **associative**, notamment avec la **SNCF**, propriétaire du site. (pour mettre en place un espace de co-working sur le modèle de La Poste)

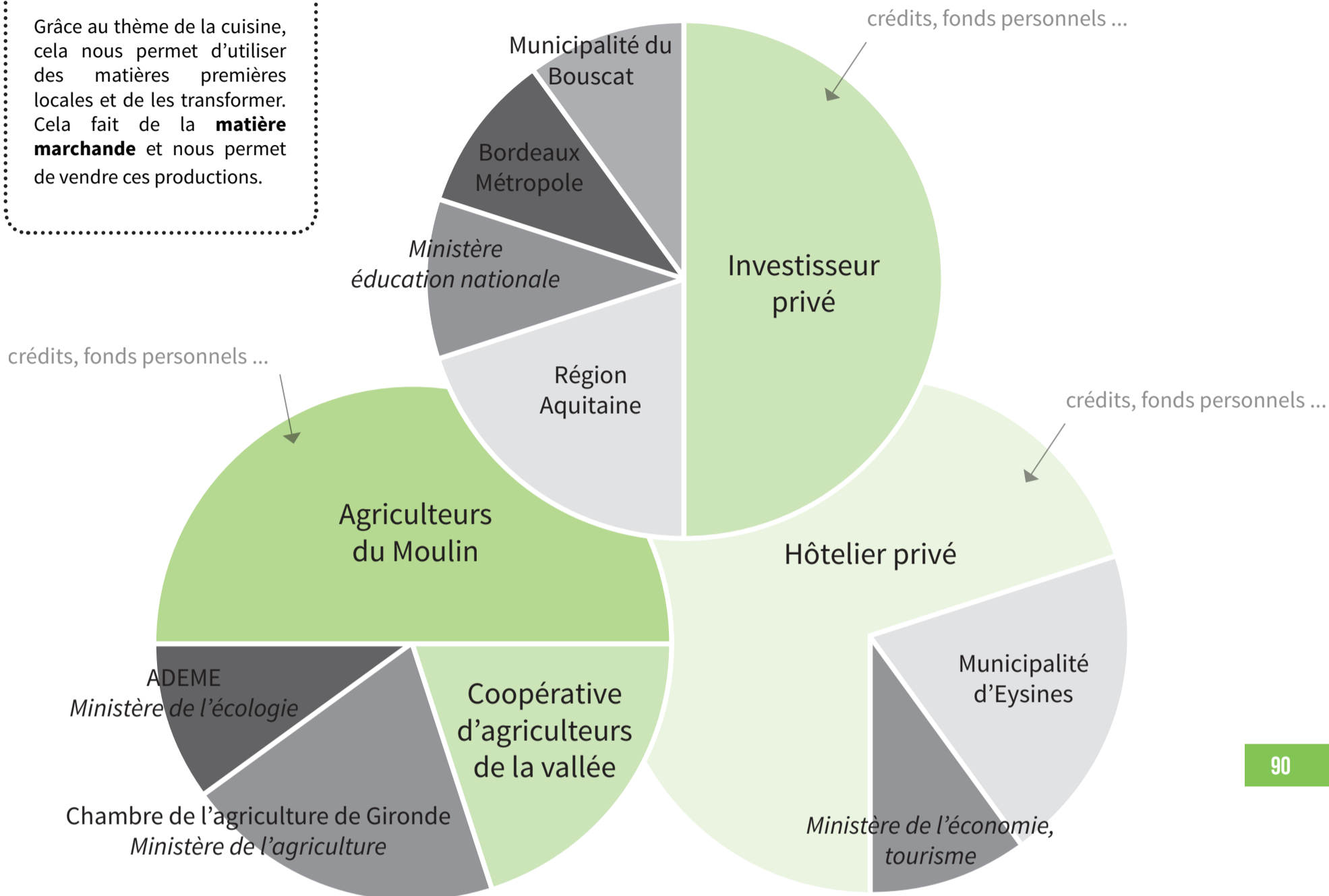
- **Loyer** co-cooking (500€ par mois) et co-working (100€ par mois)
- Loyer emplacements food-trucks
- Les pro culinaires peuvent organiser des **activités dans les écoles** de l'agglomération, dans le cadre des Nouvelles Activités Périscolaires (**NAP**), et en tant qu'animateurs ils seraient payés 14€ de l'heure par l'Etat
- Bénéfices de l'épicerie, gérée par les producteurs, selon le mode de *La Compagnie Fermière*
- Bénéfices de la guinguette
- Bénéfices des ateliers cuisine (organisés par les cuisiniers utilisant l'espace co-cooking)
- Subventions publiques (Ministère de l'Agriculture, Ministère de l'Education nationale, Région Aquitaine, Bordeaux Métropole, Municipalité du Bouscat)
- Pour renforcer les fonds propres, on peut envisager de lancer une **campagne de crowdfunding** (par exemple à travers MiiMOSA, premier site de financement participatif dédié aux acteurs de l'alimentation et de l'agriculture), en offrant aux donateurs des contreparties, comme des prix réduits sur les produits de l'épicerie
- Il est possible de créer une « **liste de souhaits en ligne** », c'est-à-dire une demande de dons en matériel de cuisine et autres (comme l'a fait le projet « Cookworking ») <http://www.wishlitr.com>
- Pour limiter les dépenses, on imagine un **fonctionnement collaboratif**, propre au concept même de co-working, basé essentiellement sur le bénévolat, ce qui implique peu de salariés, d'autant plus que l'espace est en partie dédié au milieu associatif



MONTAGE FINANCIER

PREVISIONS DE REVENUS

Grâce au thème de la cuisine, cela nous permet d'utiliser des matières premières locales et de les transformer. Cela fait de la **matière marchande** et nous permet de vendre ces productions.



-

- **Achat/location** d'un local (Il y a également la possibilité d'avoir un local mis à disposition gratuitement pour un certain temps par la mairie, comme Supercoop à Bègles).
- **Travaux** (il faut en particulier prendre en compte les coûts de l'aménagement d'une cuisine équipée).
- **Extension** du moulin.
- Le risque naturel lié au local, situé sur une zone soumise au plan de prévention de risques d'inondation (**PPRI**), est à prendre en compte car il peut engendrer des coûts.

+

- **Loyer** co-cooking (500€ par mois) et co-working (100€ par mois)
- Les pro culinaires peuvent organiser des **activités dans les écoles** de l'agglomération, dans la cadre des Nouvelles Activités Périscolaires (**NAP**), et en tant qu'animateurs ils seraient payés 14€ de l'heure par l'Etat
- Bénéfices de l'épicerie, gérée par les producteurs, selon le mode de *La Compagnie Fermière*
- Bénéfices de la guinguette
- Bénéfices des chambres d'hôte
- Bénéfices des ateliers cuisine (organisés par les cuisiniers utilisant l'espace co-cooking)
- **Réactivation du moulin**, à travers par exemple un partenariat avec Hydrocop, entreprise qui se charge de la revalorisation de biens hydrauliques, ce qui permettrait à la structure de produire de l'électricité (<http://www.hydrocop.fr/>)
- Subventions publiques (Ministère du Tourisme, Ministère de l'Agriculture, Ministère de l'Ecologie, Ministère de l'Education nationale, Région Aquitaine, Bordeaux Métropole, Municipalité d'Eysines)
- Pour renforcer les fonds propres, on peut envisager de lancer une **campagne de crowdfunding** (par exemple à travers MiiMOSA, premier site de financement participatif dédié aux acteurs de l'alimentation et de l'agriculture), en offrant aux donateurs des contreparties, comme des prix réduits sur les produits de l'épicerie
- Il est possible de créer une « **liste de souhaits en ligne** », c'est-à-dire une demande de dons en matériel de cuisine et autres (comme l'a fait le projet « Cookworking ») <http://www.wishlitr.com>
- Pour limiter les dépenses, on imagine un **fonctionnement collaboratif**, propre au concept même de co-working, basé essentiellement sur le bénévolat, ce qui implique peu de salariés



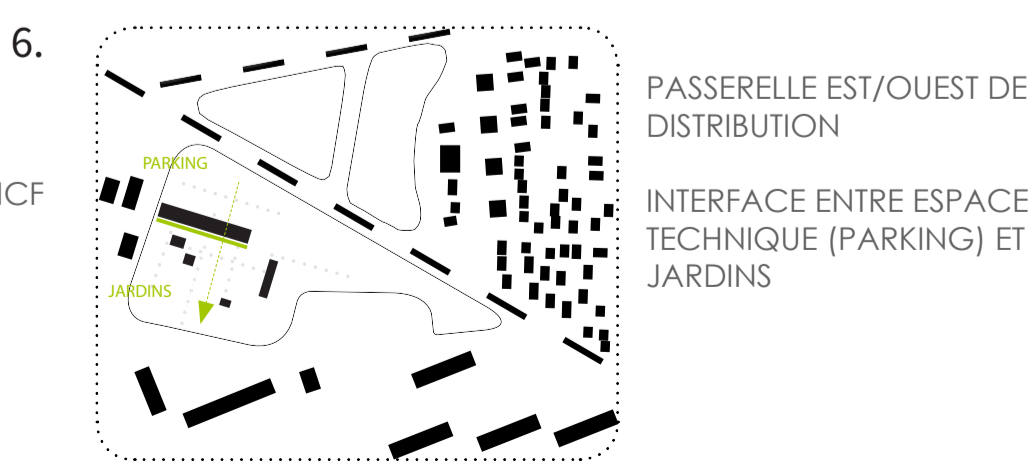
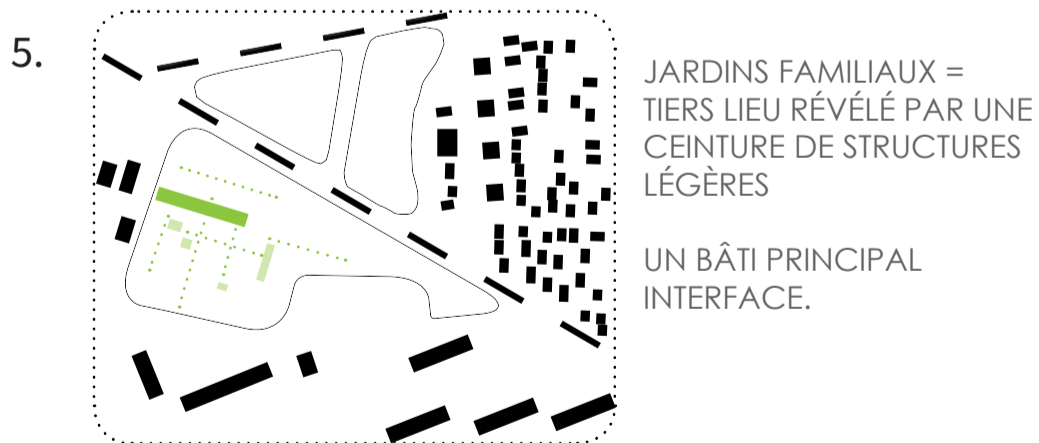
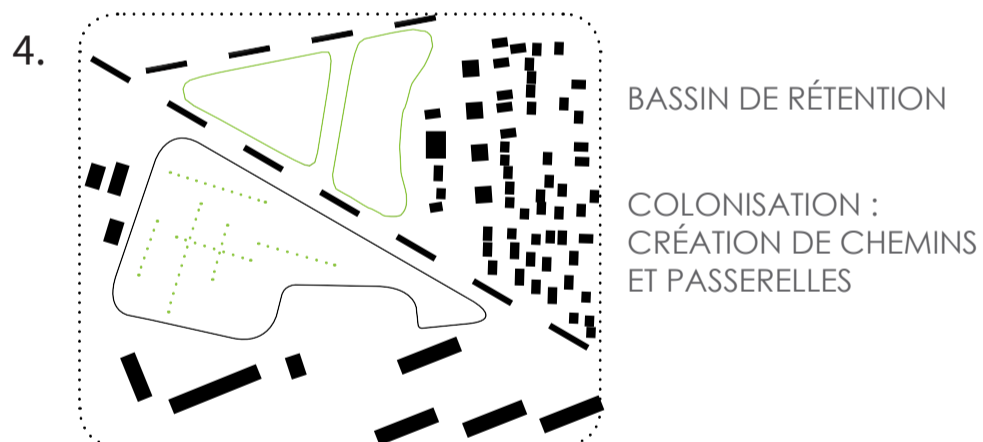
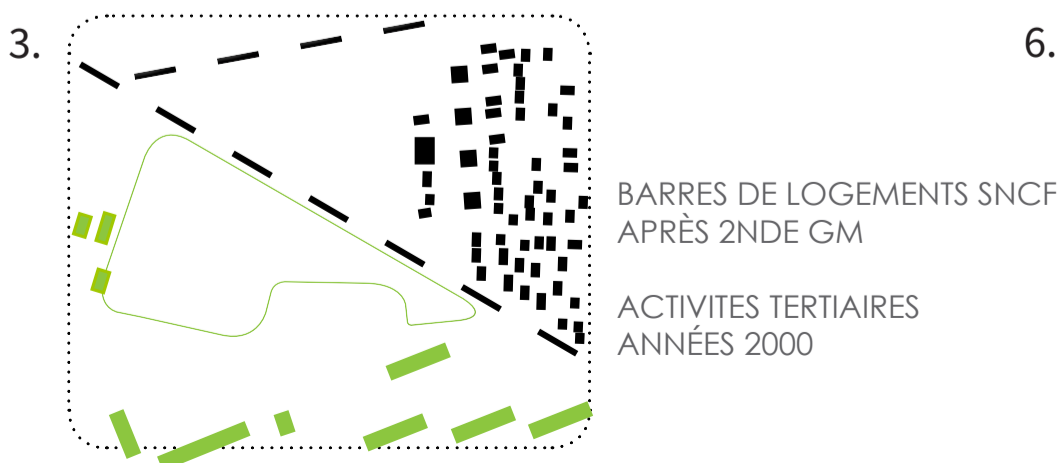
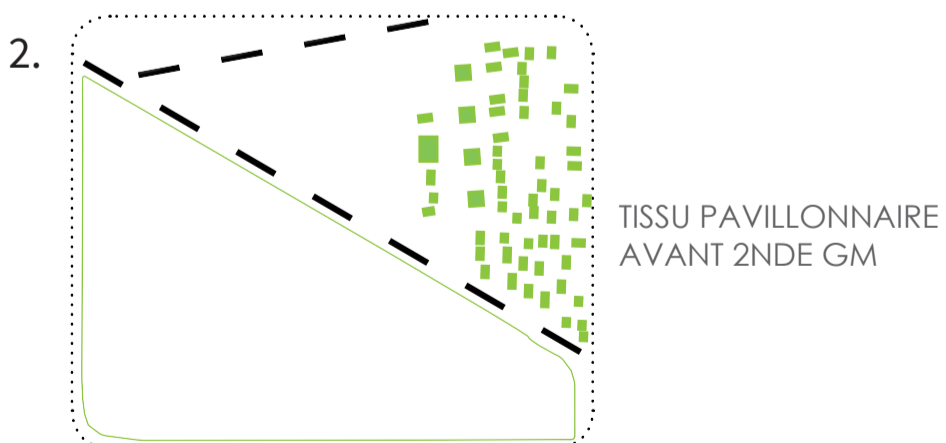
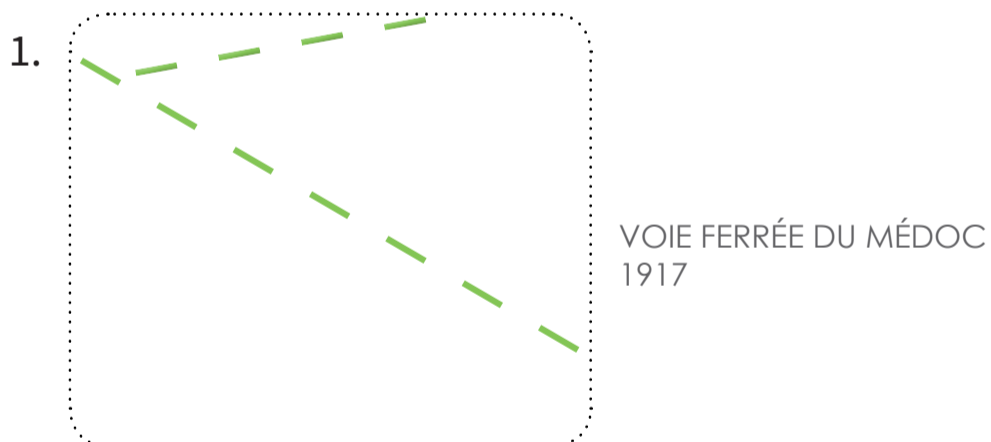
LE TIERS LIEU GÉNÉRATEUR D'ÉQUIPEMENT PROCESSUS BOTTOM UP

«La poche verte» dans le tissu urbain de la métropole. Un réel **enjeu social, politique et spatial**.

C'est l'opportunité de créer une cohérence sur un territoire divisé, pour donner une centralité au quartier et générer un dynamisme.



Fonctions organisées de manière **ponctuelle** et **disséminées** sur un **ESPACE INFORMEL DIFFUS**.





L'ÉQUIPEMENT GÉNÉRATEUR DE TIERS LIEU PROCESSUS TOP DOWN

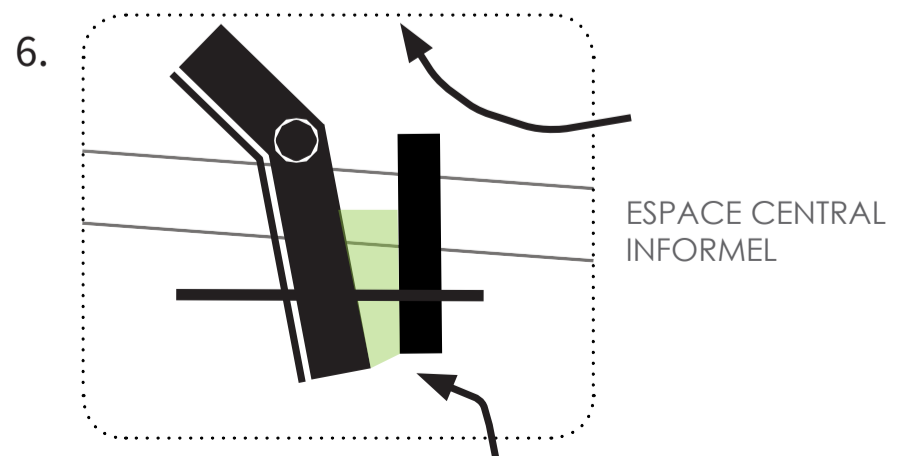
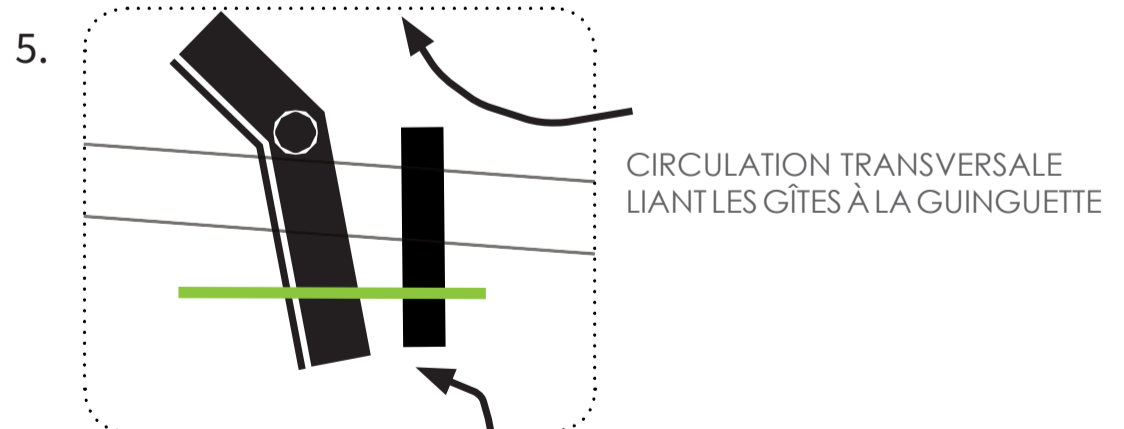
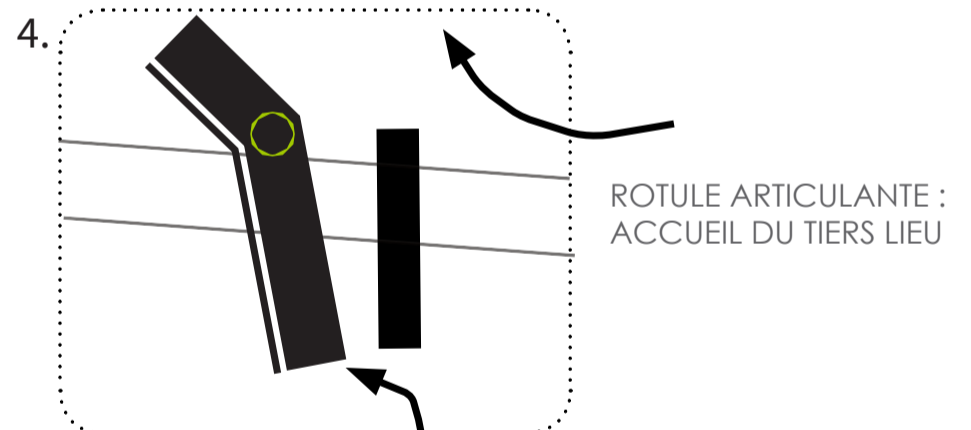
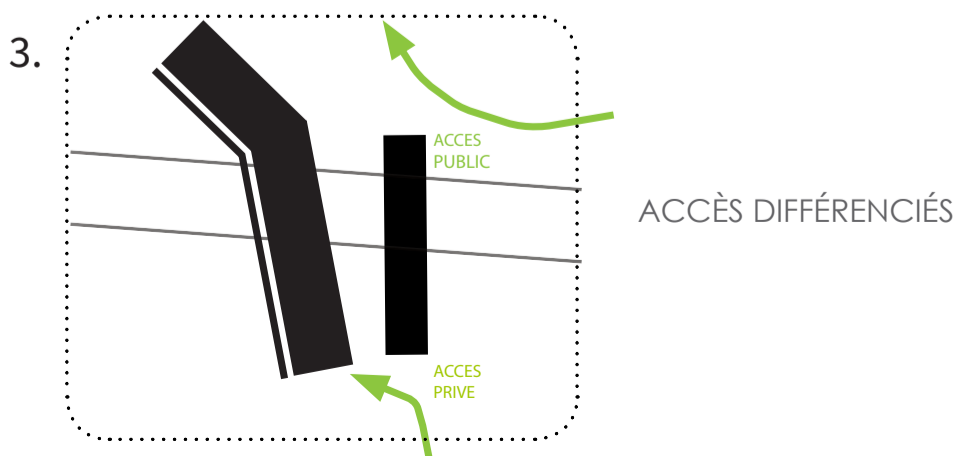
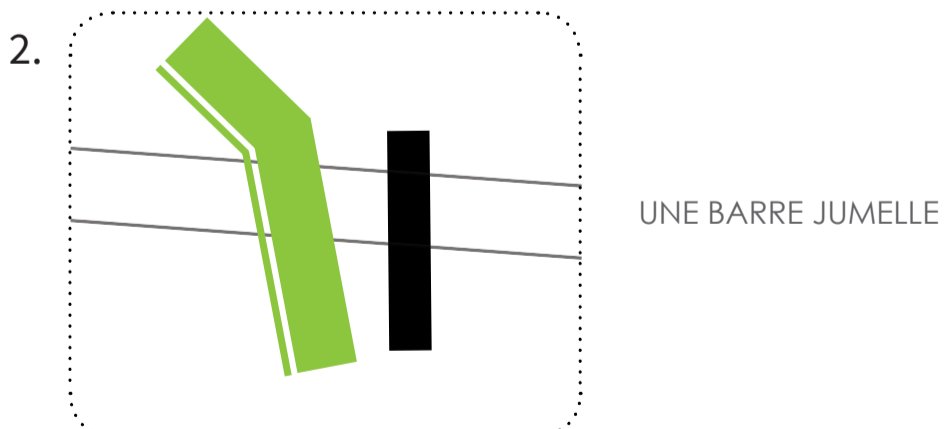
«L'instant de campagne» à 10 minutes de Bordeaux. C'est un réel **enjeu d'articulation intercommunale**.

C'est l'opportunité de **révéler la jalle et ses moulins**, tournée vers l'agriculture. C'est un **défi** de mettre à la lumière du jour cet ancien haut lieu de l'agriculture locale.



Fonctions organisées de manière **articulée** et **juxtaposées**

autour d'un **ESPACE INFORMEL CENTRAL**.





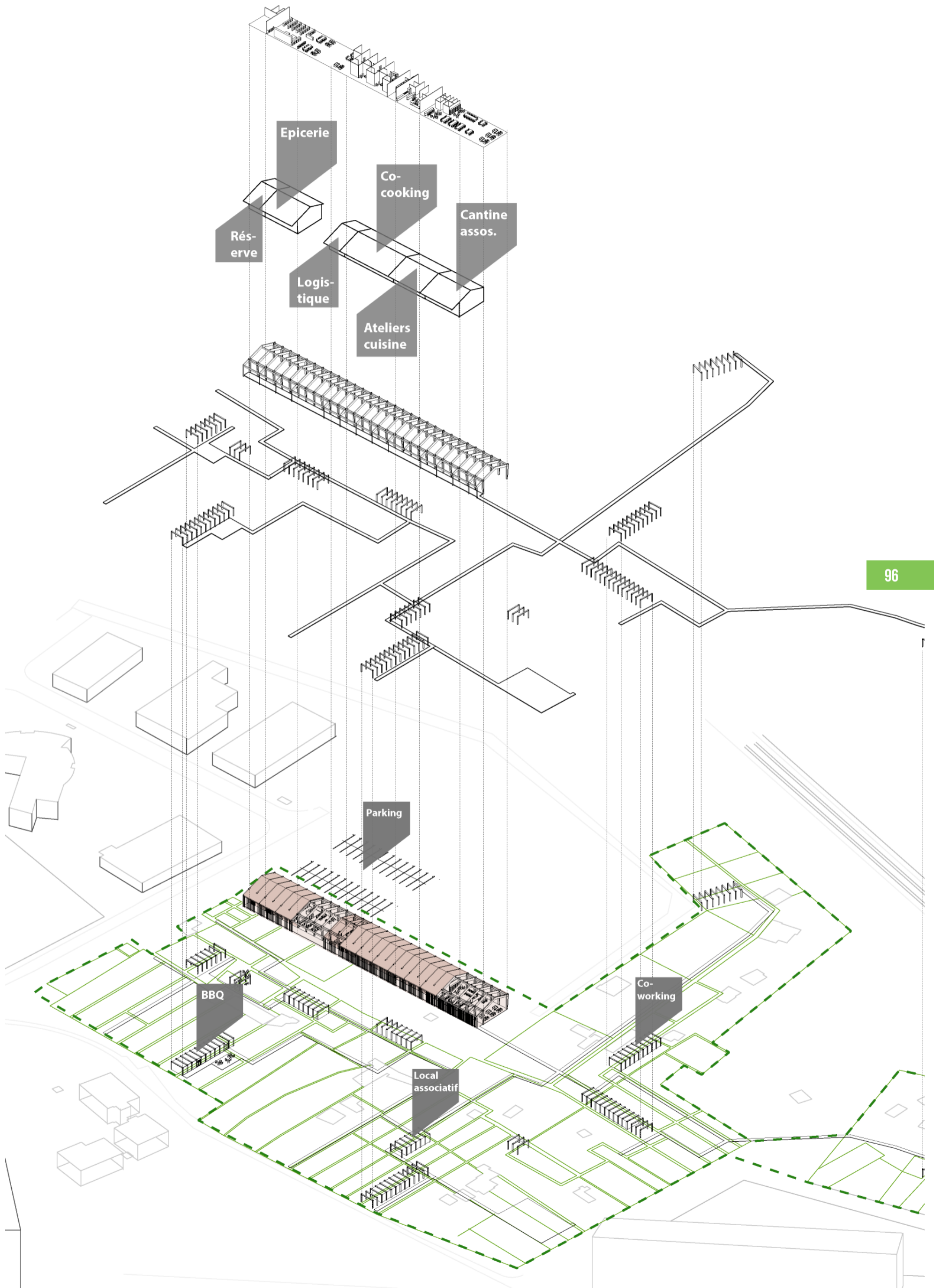
LA CAMPAGNE À LA VILLE

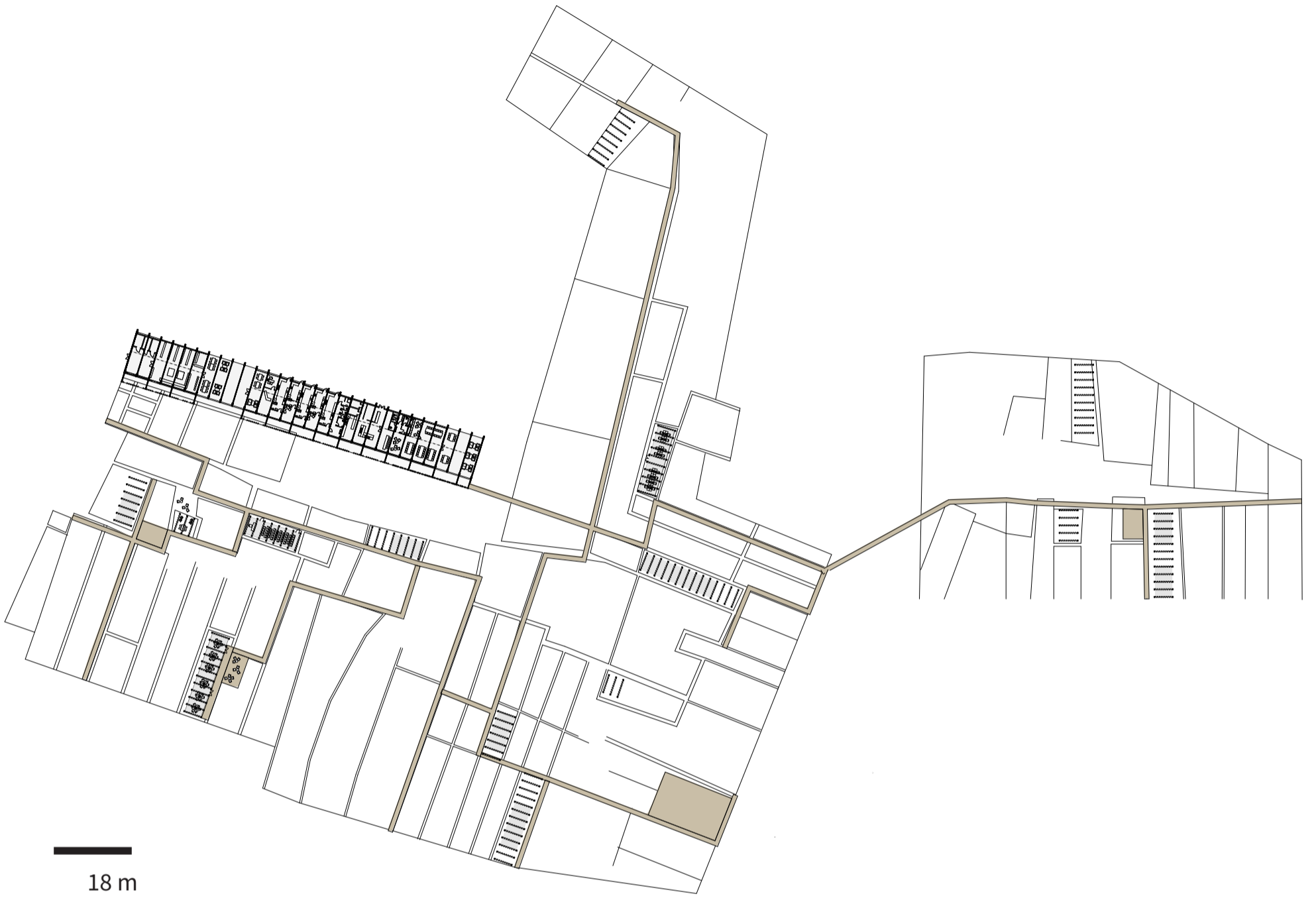
La «Vache verte» est un lieu -dit végétalisé situé à deux pas de Ravezies. Il s'agit d'un espace résiduel implanté au cœur d'un tissu urbain dense constitué de typologies architecturales variées. Il accueille des jardins familiaux qui s'avèrent pour nous, le cœur du processus de projet. En effet, il est question de ré-

véler un potentiel d'échanges et de solidarité sur un territoire divisé et manquant de cohérence. C'est donner une centralité affirmée au quartier pour générer un dynamisme. L'espace informel que constitue le tiers-lieu est ici diffus et les fonctions étalées sur le site.

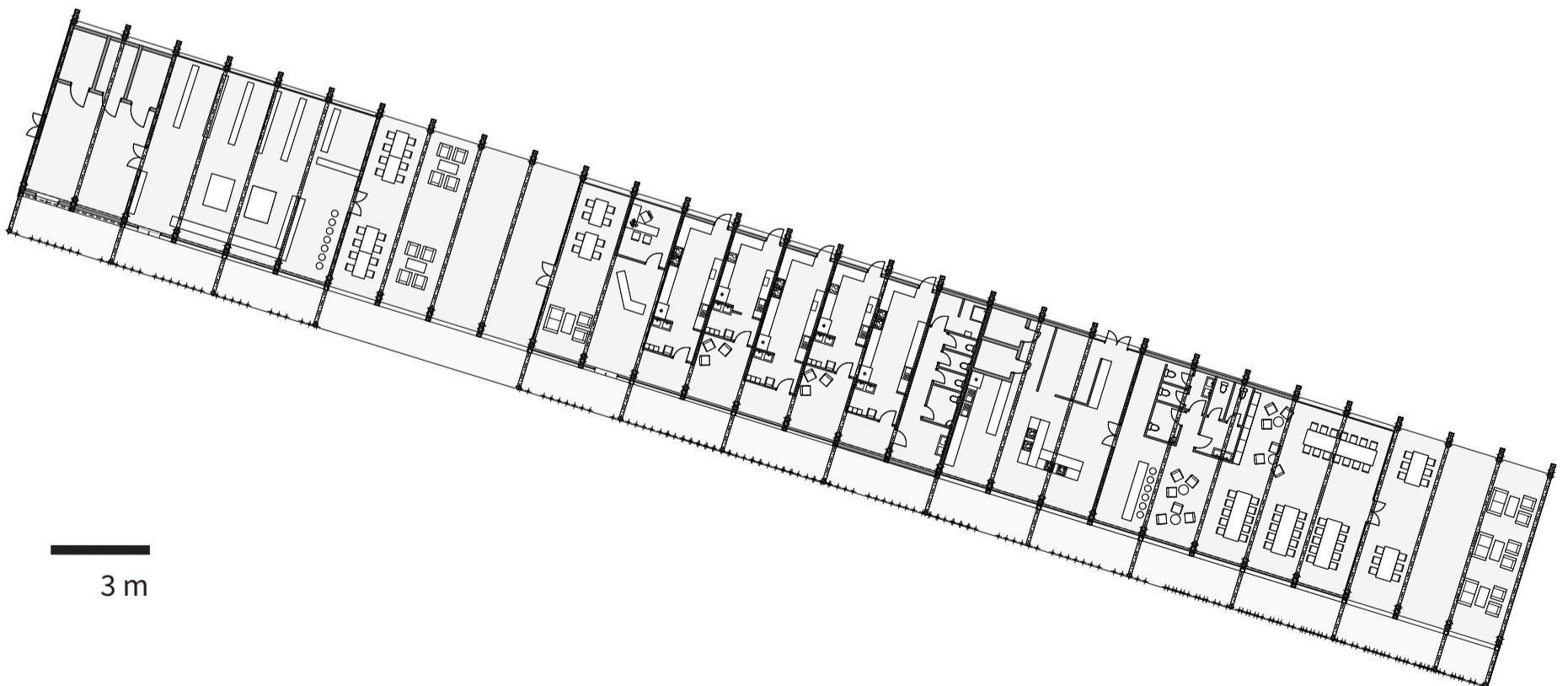


LA VACHE VERTE





18 m



3 m

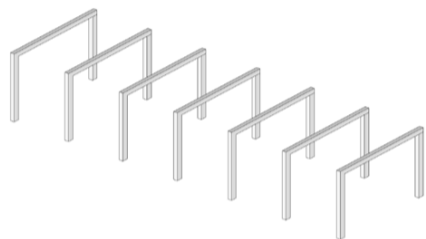




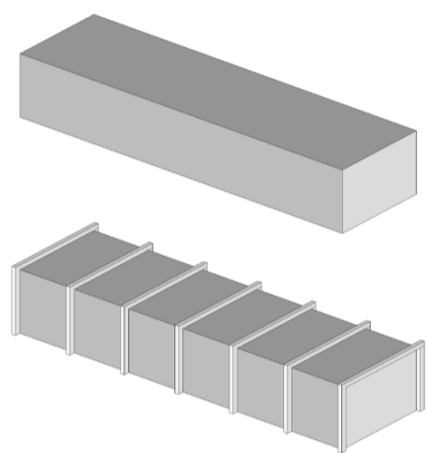
**Structure légère vide
à «remplir» ou «couvrir»
par les habitants et les associations.**



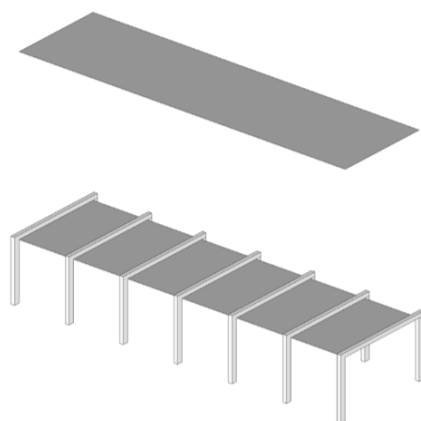
STRUCTURE



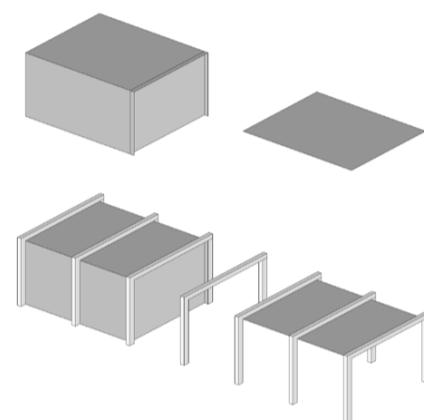
FERMER



COUVRIR



COMBINER







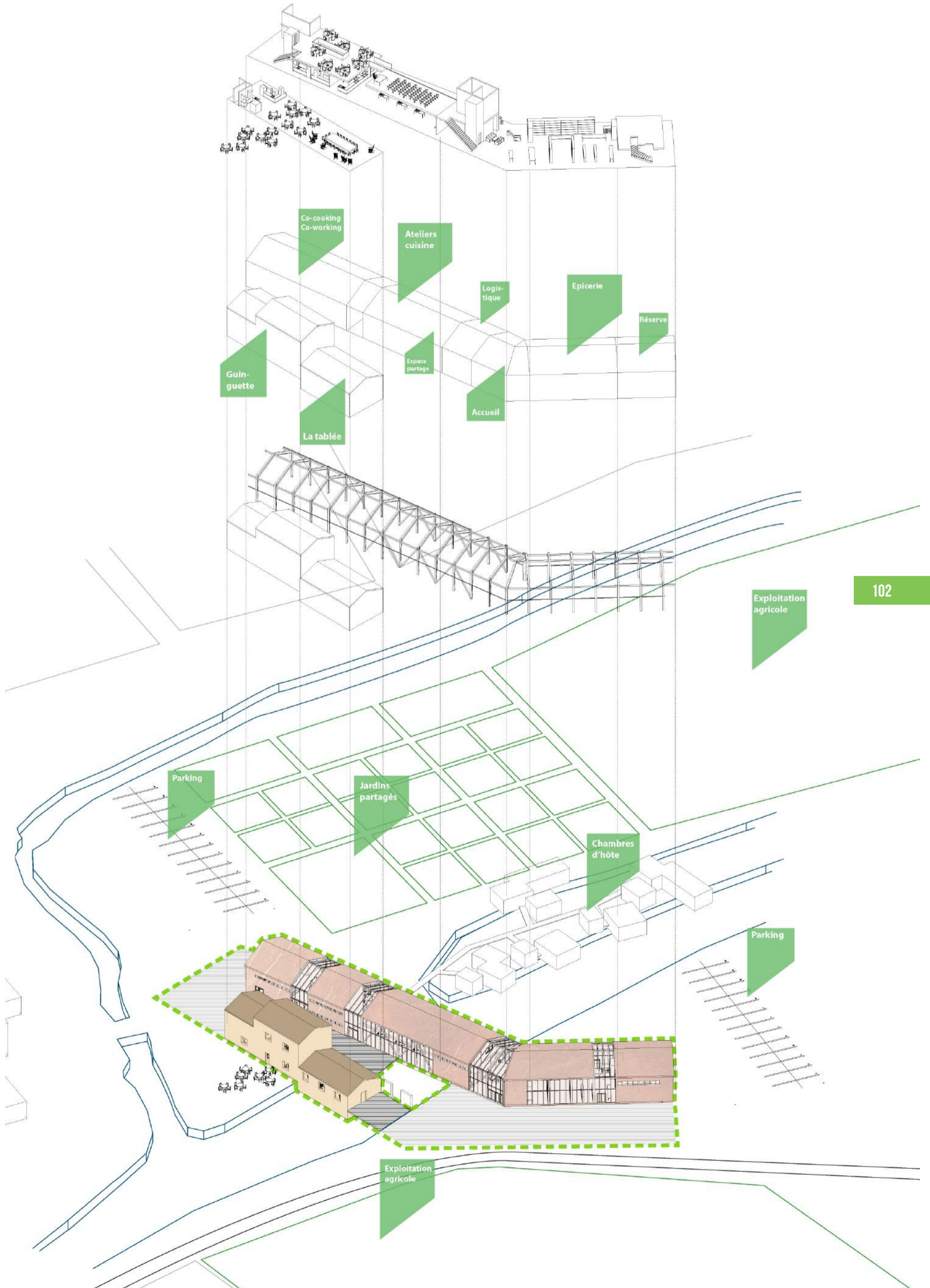
LA VILLE À LA CAMPAGNE

Le moulin noir constitue un patrimoine oublié qu'il s'agit de sublimer au cœur de la vallée des Jalles. Agissant comme un marqueur fort de l'agriculture locale, il constitue un enjeu d'articulation intercommunale offrant un espace informel central. C'est autour de ce «vortex» que sont alors organisées

diverses activités faisant du projet une véritable machine d'échanges, d'expériences et de découverte. A l'inverse du Bouscat, ce projet est générateur de tiers-lieu et s'inscrit directement dans le cadre qu'il traite : l'agriculture.



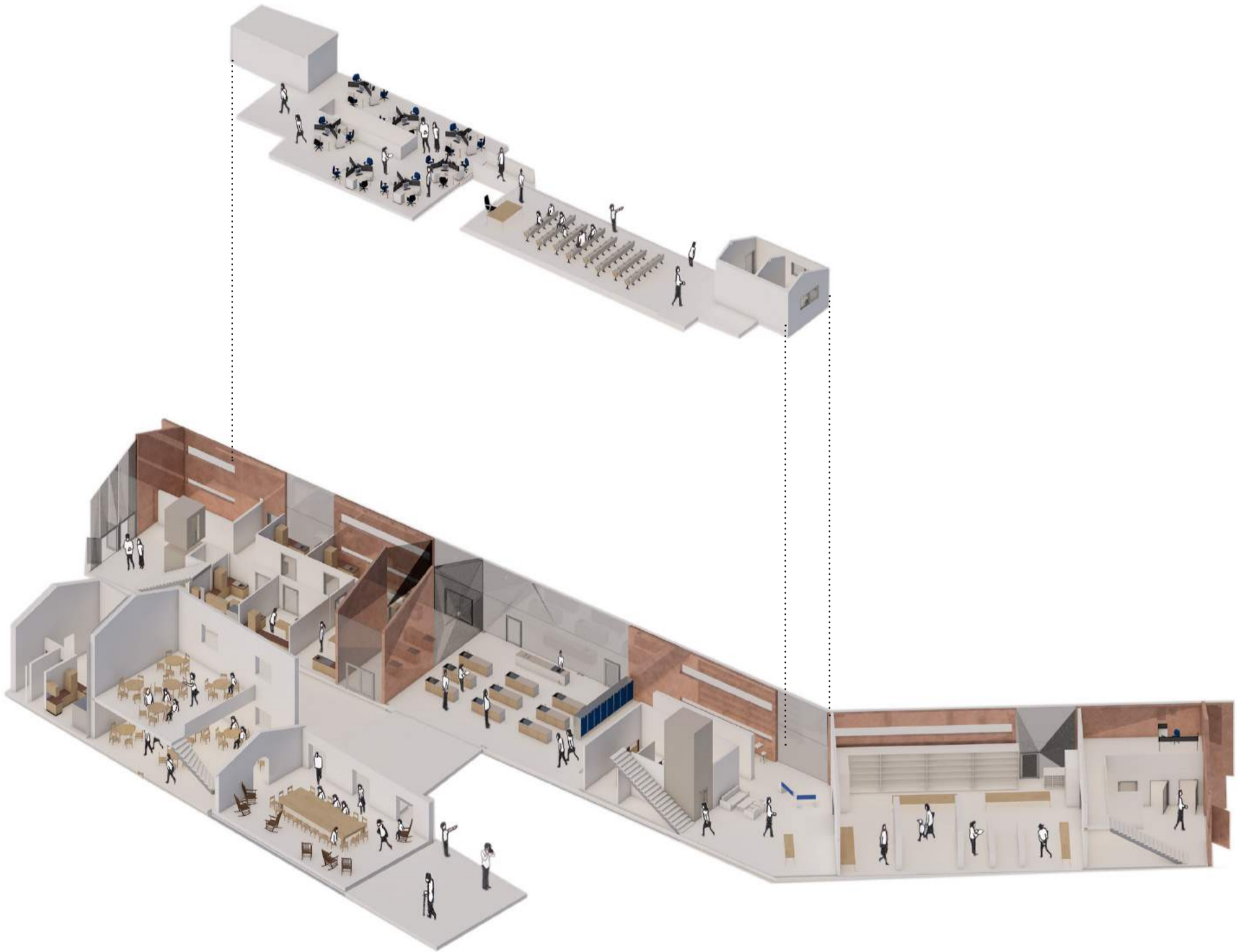
LE MOULIN NOIR



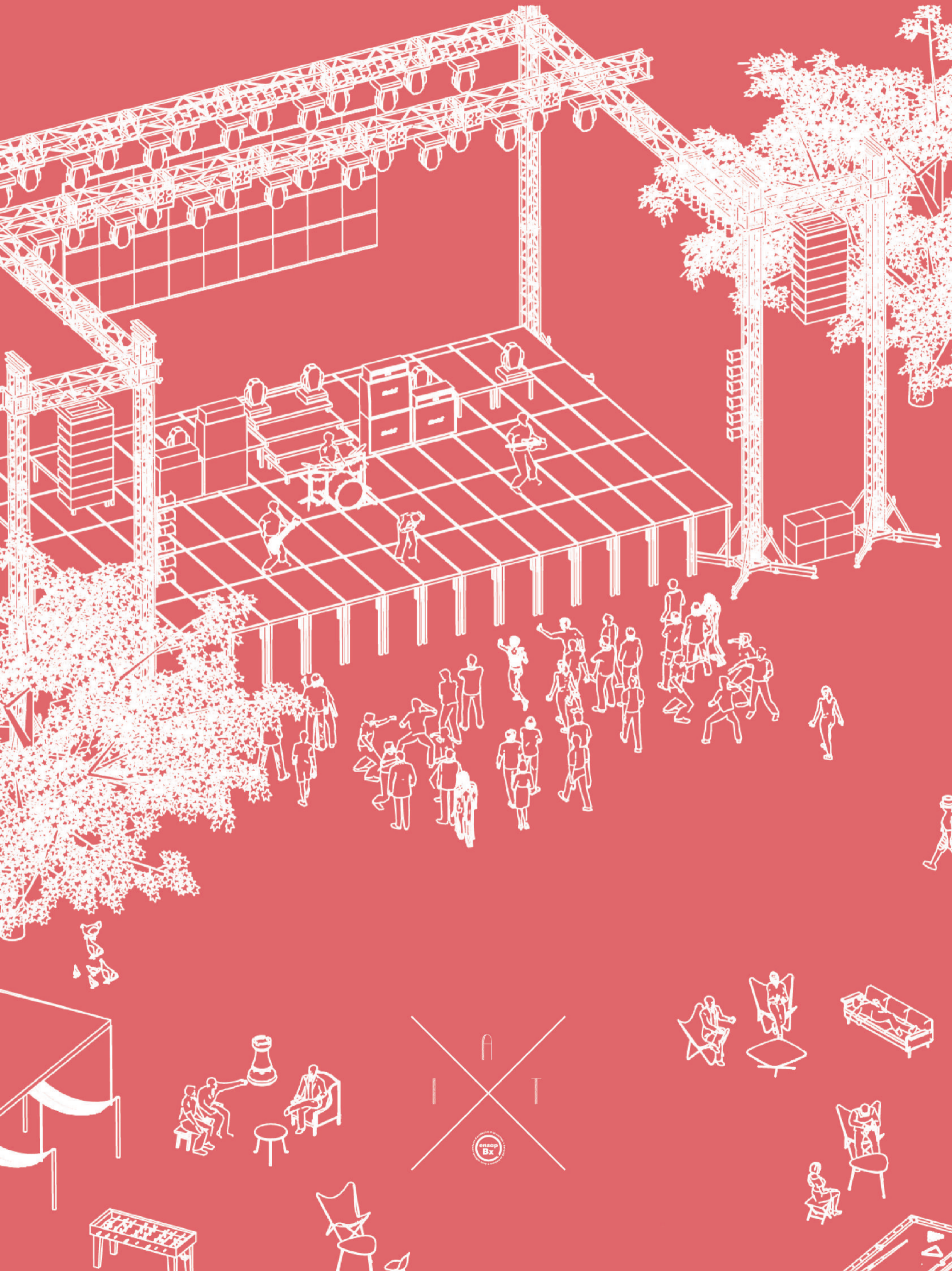


8 m









ART

