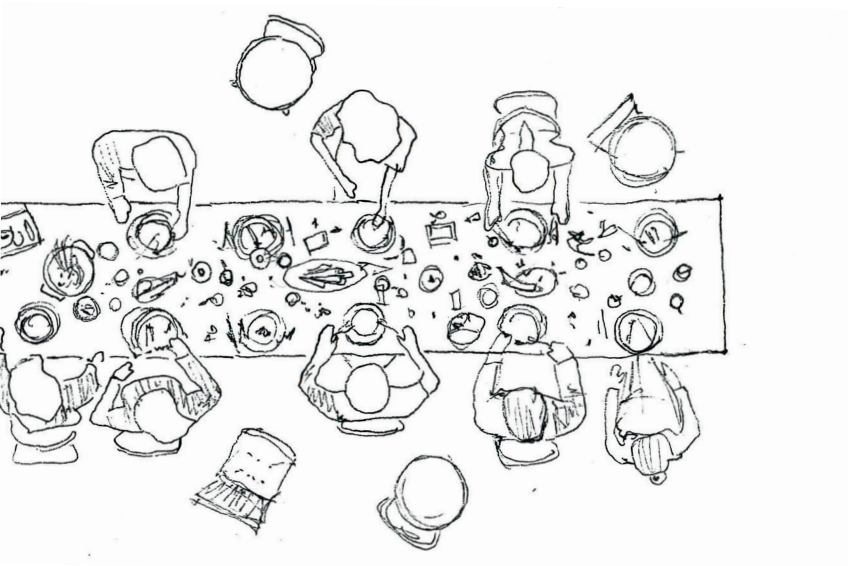




LA CUISINE COLLECTIVE

Un manifeste entre production & commensalité

Clémentine Dekimpe

LBARC 2239 | Atelier de recherche en *œ* sur l'architecture : Typologies

Expert

Gregorio Carboni Maestri

Co-promoteurs

Cécile Chanvillard

Christine Fontaine

Gérald Ledent

Deborah Levy

UCLouvain

Faculté d'architecture, d'ingénierie architecturale, d'urbanisme (Site de Bruxelles)

À toutes ces personnes qui ont semé leurs graines pour faire fleurir ce projet, ces personnes grâce à qui les idées bouillonnent et crépitent, ces personnes qui m'ont passé leurs goûts et leurs ingrédients depuis l'autre bout d'une table de discussion...

À Gregorio Carboni Maestri pour ses corrections, pour sa fougue et son engagement qui ont motivé mes études depuis mon premier projet et maintenant jusqu'au dernier ; qui ne m'a pas simplement transmis une manière de faire de l'architecture mais qui m'a partagé sa manière de voir le monde.

À Gérard Ledent, Christine Fontaine, Cécile Chanvillard et Deborah Levy pour leur engagement sans faille dans l'atelier, pour nous transmettre leur passion, leur enthousiasme du projet, leur plaisir de faire les choses.

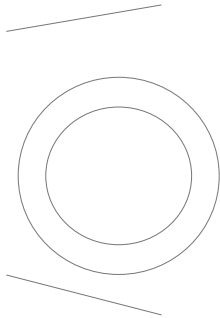
À Hanne Van Reusel pour m'avoir fait part de son expérience dans le domaine du commun à Bruxelles.

À ma famille, mes commensaux de toujours, pour la relecture de ce travail mais surtout pour la motivation, les attentions, les bons repas...

À la Teampo, ces chers typologiens, compagnons de travail et d'émotions, de rires et de larmes...

M E R C I

- *Table des matières* -

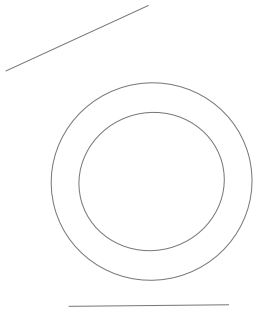


ENTRÉE

1.1 La ville en transition

1.1.1 Enjeux du concept

1.1.2 Le système alimentaire durable (SAD)



PRODUCTION ALIMENTAIRE, PRODUCTION DE COMMUN

– Les pieds sur terre –

Temps long

2.1 L'agriculture urbaine : sous les pavés, le potager

2.1.1 Une agriculture en ville réalisée par la ville et pour la ville

2.1.2 L'agriculture urbaine, définition

2.1.3 Les différents types d'agriculture urbaine

2.2 Produire du goût, produire du commun

TRANSFORMATION, LA CUISINE COLLECTIVE

– Les mains à la pâte –

Temps court

3.1 La cuisine, théâtre d'histoires diverses

3.2 La cuisine collective, définition

3.3 Typologie des cuisines collectives

La cuisine périurbaine

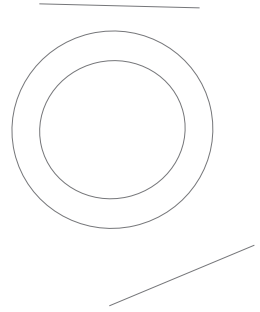
La cuisine nomade

La cuisine de quartier

La cuisine communautaire

La cuisine partagée

La cuisine domestique



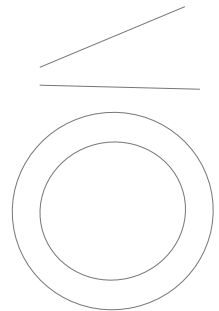
RECHERCHE PAR LE PROJET

4.1 Stratégies spatiales pour une ville et une cuisine durables

4.2 Bruxelles, ville en transition

4.2.1 Les terres bruxelloises

4.2.2 Acteurs et Actions



CONCLUSION

BIBLIOGRAPHIE

LEXIQUE

ANNEXES

- 1 -

ENTRÉE

Transition

Production

Ville

Système

alimentaire

Cuisine

Collectivité

« L'homme entretient un rapport privilégié non seulement avec le milieu dans lequel il vit, mais également, avec les aliments dont il prend soin en y apportant une dose de culturalité spécifique¹. »

Tout être éprouve le besoin de s'alimenter. La préparation et la transformation de la nourriture font partie intégrante de nos vies, quel que soit le lieu où nous nous trouvons ; elles constituent une source de résilience face aux enjeux du monde d'aujourd'hui².

Les constats du changement climatique, de l'accroissement démographique, de l'étalement et la densification urbaine sont au cœur des préoccupations d'un nombre croissant d'architectes³. Depuis la révolution industrielle, Bruxelles, comme de nombreuses villes européennes, a expulsé de ses enceintes industries et transformation pour pouvoir produire et consommer toujours plus, se métamorphosant en un échafaudage instable de logements toujours insuffisants⁴. Alors que la ville était initialement fondée, en partie, comme une polarité entre zones agricoles, son lien et sa dépendance à la campagne se sont progressivement fracturés avec la mondialisation⁵. Ses habitants souffrent de la déconnexion à la terre et de la surconsommation, engendrant insécurité alimentaire pour certains et mode de vie malsain pour d'autres⁶.

Cette recherche vise à explorer comment l'architecte, par sa capacité à définir un espace, a le pouvoir de s'impliquer dans la résilience des villes en proposant de nouvelles manières de s'approprier et de partager l'espace urbain. Les chercheurs impliqués dans l'évolution des sociétés parlent d'une transition à plusieurs niveaux, tant sociale, économique et écologique que paysagère⁷. Par le biais du cycle alimentaire des villes, l'objectif est de mettre en lumière les rapports étroits entre ville et campagne, entre production et consommation, en ciblant la cuisine collective et son intrication avec la notion du commun, avec son rapport intime à l'habitant et l'habitat. Plus que pour une amélioration du mode de vie, un gain d'espace ou une proposition de dynamisation sociale, c'est avant tout un acte politique.

1 Munzele Munzini, J.-M. (2013). « L'alimentation comme fondement de l'identité culturelle », *Mouvements et Enjeux sociaux*, n°76, janvier-février, pp. 15-30

2 Pelluchon, C. (2015). *Les Nourritures. Philosophie du corps politique*. L'ordre philosophique, Seuil, 392p.

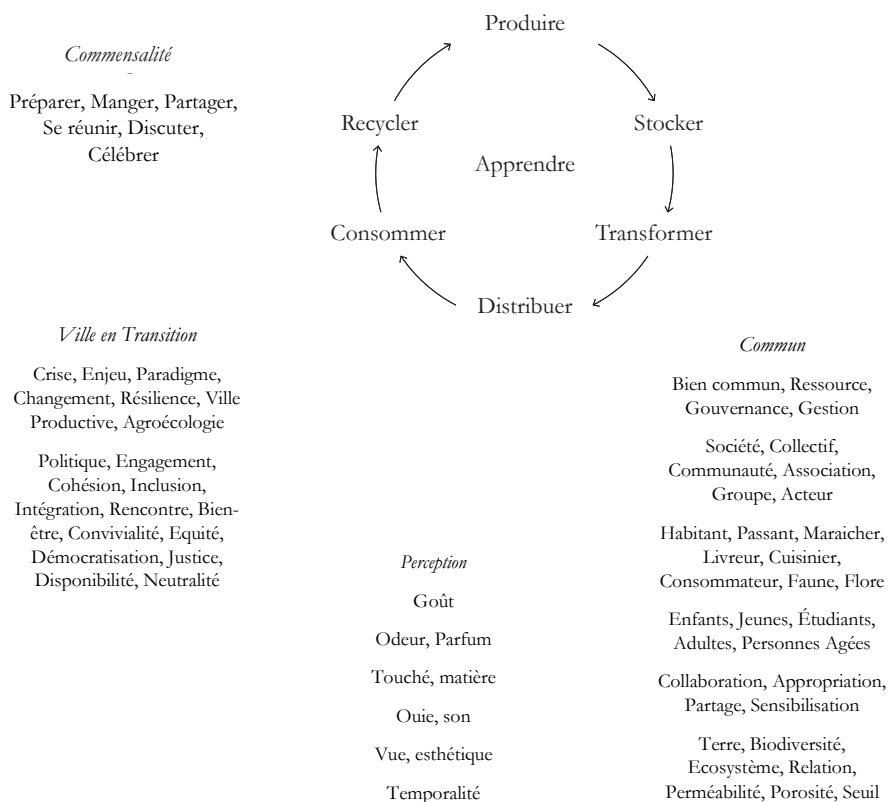
3 Dachelet, M. (2007). *Aménagement du territoire, urbanisme, architecture... plus durables?*. Editions Mardaga, 103p.

4 Lefebvre, H. (1978). *La pensée marxiste et la ville*. FeniXX, 160p.

5 Stébé, J. M., & Marchal, H. (2021). *La France périurbaine*. Que sais-je. 128p.

6 Paddeu, F. (2021). *Sous les pavés, la terre: agricultures urbaines et résistances dans les métropoles*. Seuil.448p.

7 Geels, F. W. (2011). « The multi-level perspective on sustainability transitions : Responses to seven criticisms », *Environmental Innovation and Societal Transitions*, n°1 (1), pp. 24-40



À partir de la notion de ville en transition et de système alimentaire durable, ce travail abordera d'une part l'état de la production alimentaire en ville (le temps long) et d'autre part la transformation alimentaire en commun par l'analyse typologique de cuisines collectives à différentes échelles du territoire urbain (le temps court). Ces deux temporalités permettront de définir des tentatives de stratégies à adopter pour amener la ville et son cycle alimentaire vers un système durable, pour développer une architecture parcimonieuse coconstruite avec l'habitant, qui panse les cicatrices du paysage métropolitain.

Ces stratégies seront ensuite mises en application dans un projet permettant de définir des types de cuisines collectives ayant un impact de l'échelle périurbaine à l'échelle de l'ilot habité à Bruxelles : une recherche par l'esquisse d'une nouvelle narration collective.

« Even in a time of diminished confidence in architecture's ability to face up to society's challenges, we still sit at tables, sleep in beds, rest on sofas, cook in kitchens, wash in bathrooms, just as we have done for centuries. Aren't we still dependent on the same essential functions of architecture that every epoch has grappled with? Has anything really changed? »⁸

8 Joseph Grima cité dans Calderón, A., Türetken, F., Bruinsma, M., Tutor, D., & Torrecilla, M. R. (2017). « The liberation of the kitchen. » Graduation thesis at Rotterdam University.

1.1 La ville en transition

1.1.1 Enjeux du concept

Rob Hopkins, professeur de permaculture à l'université de Kinsale, initie le mouvement international des *villes en transition* en 2005 pour échafauder de nouveaux modes de vie qui répondent aux enjeux mondiaux actuels, en assurant une résilience face à la crise climatique et économique⁹. La transition alimentaire semble être une nécessité face aux désastres produits par la surconsommation¹⁰. Le bouleversement du système alimentaire est indissociable d'une transition économique et environnementale, en prenant le paysage comme support de projet urbain et territorial ; d'une transition sociale aussi, en démocratisant une nouvelle écologie politique¹¹.

L'enjeu est avant tout **local**. L'aggravation de la crise alimentaire mondiale, en particulier dans les pays en développement, et l'augmentation du gaspillage lié au surplus dans les pays développés obligent à repenser nos modes de production et de consommation¹². À titre illustratif, à l'échelle mondiale, le gaspillage alimentaire tout au long de la chaîne est estimé à un tiers de la production initiale, qui, à elle seule, est à l'origine de 30% des gaz à effet de serre¹³. G. Fumey et T. Paquot, chercheurs en urbanisme et alimentation durable, décrivent la complexité d'atteindre l'autosuffisance des villes¹⁴ : ils parlent de réintégration progressive dans les métropoles d'activités productives, entre autres agricoles, pour sensibiliser les citoyens à la valeur des produits ainsi que pour ramener un cycle local et un système alimentaire durable¹⁵.

Le second enjeu est **social** : comment le cycle alimentaire, de la production à la consommation, peut-il être source de lieu commun ? Comment consolider un contact avec ses voisins, avec la terre, avec la biodiversité au sein d'une métropole telle que Bruxelles ?

9 Berdoulay, V., & Soubeyran, O. (2002). *L'Écologie urbaine et l'urbanisme: aux fondements des enjeux actuels.*, Paris, La découverte, 274p.

10 Aguilar, N. *Cultures en transition. La transition agroécologique en cours.* Éditions Montparnasse. 66min.

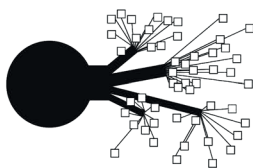
11 Gallezot, H. (2020). « La Gazette : cycle de conférence 2018 », dans Declève, B., De Lestrangé, R., Gallezot, H., Mantziaras, P. (2020). *Dessiner la transition : dispositifs pour une métropole écologique.* MétisPresses, p.7

12 Ibid. p.9

13 FAO/INRAE. (2020). *Systèmes alimentaires durables: Un manuel pour s'y retrouver.* Rome, 260p.

14 Fumey, G., Paquot, T., (2020). *Villes voraces et villes frugales.* CNRS Éditions, Paris, p.189

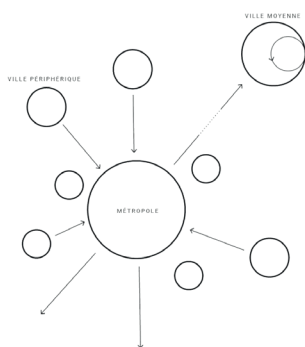
15 Bonnotte, C., Senimon, M., & Pauliat, H. (2021). *Les politiques agricoles et de développement rural en Europe: Pour une agriculture au service de l'attractivité des territoires?* L'harmattan, 198p.



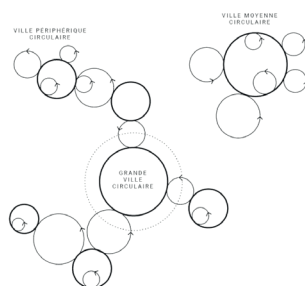
Centralisation



Décentralisation



De la métropole fossile...



...aux villes fertiles circulaires

1.1.2 Le système alimentaire durable (SAD)

Le modèle de la « centrale » est apparu avec le développement des sociétés. Le système économique industriel a poussé ce modèle à l'extrême pour améliorer performances et capacités de production : centrales d'achats, centres commerciaux, hypermarchés... sont des traces de ce paradigme¹⁶. Au XIX^e siècle, Marx dénonçait déjà ce modèle à l'origine de nombreux dysfonctionnements et déséquilibres tant d'un point de vue économique et social qu'au sein des écosystèmes. Une grande part des moyens de production ont été accaparés par une petite frange de la population¹⁷. Les villes sont devenues complètement dépendantes de flux marchands à grande échelle. La centrale a grandement participé à l'éloignement des lieux de production et des lieux de consommation.

Ces dernières décennies, on parle de plus en plus de la décentralisation des lieux de production, enjeu sur lequel travaille le bureau Syvil architectures qui interroge le passage de la ville fossile à la ville fertile¹⁸. Ils expliquent que repenser la production de façon cyclique, notamment par de petites unités, permet de recréer des échanges durables entre nature et ville et de ramener un équilibre socio-économique et nutritionnel (sécurité alimentaire, lutte contre l'obésité...) ¹⁹. Les politiques mondiales commencent progressivement à imaginer des scénarios dans ce sens ; citons entre autres la FAO (*Food and Agriculture Organization of the United Nations*)²⁰ et l'IPES (*International Panel of Experts on Sustainable Food Systems*)²¹.

16 Chesnais, F. (1997). *La mondialisation du capital*. FeniXX, 286p.

17 Rivoal, S. (2015). « L'arme alimentaire ». *Geoeconomie*, (1), 9-22.

18 Antoni, D. (2021). « Cuisine avec dépendances, atelier SYVIL », Institut supérieur des arts de Toulouse.

19 Ceron-Palma, I. (2012). « Strategies for sustainable urban systems: introducing eco-innovation in building in Mexico and Spain. » Thèse de doctorat en Sciences environnementales et technologies (Universitat Autònoma de Barcelona).

20 *Food and Agriculture Organization of the United Nations* : <https://www.fao.org/home/en>

21 *International Panel of Experts on Sustainable Food Systems* : <https://ipes-food.org/about/>

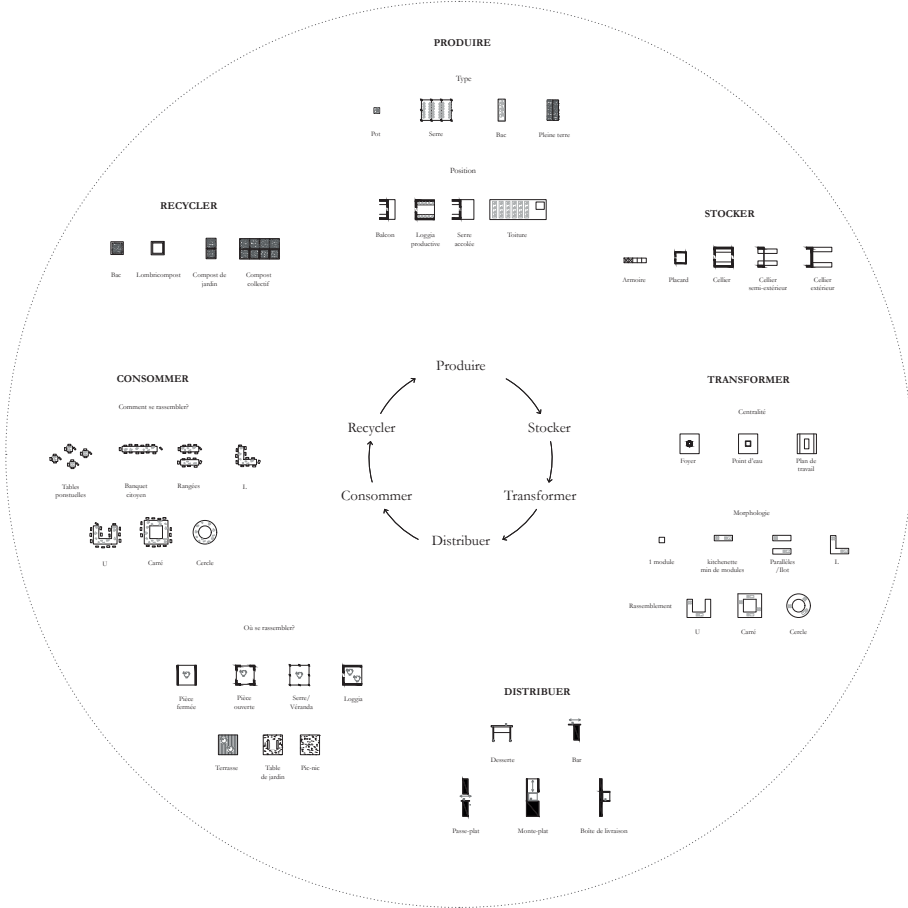


Fig. 2 : Dispositifs architecturaux en lien avec le cycle alimentaires

« Les systèmes alimentaires alternatifs sont définis comme porteurs de promesse de différence, tant pour la viabilité économique des producteurs que pour le redéploiement de la résilience des territoires et le renouvellement de la démocratie et de la souveraineté alimentaire²². »

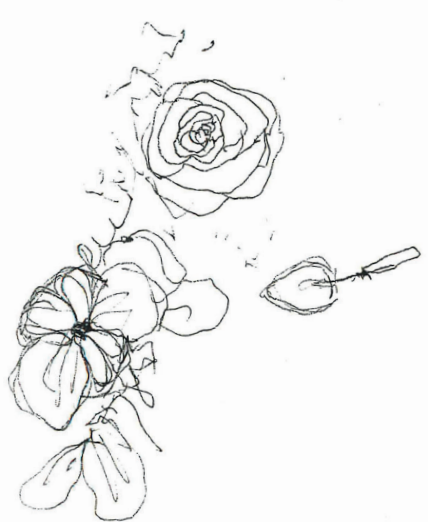
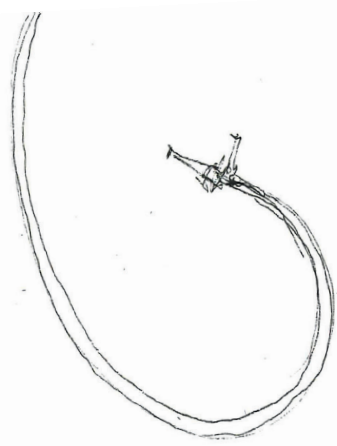
Le cycle d'un système alimentaire durable comprend les éléments de la chaîne alimentaire (produits, personnes, infrastructures, institutions...) depuis les intrants de la production, en passant par la distribution et la transformation, jusqu'à la consommation des aliments et au recyclage des déchets. Contrairement à la chaîne alimentaire, il a la particularité d'être systémique : il englobe les étapes dans leur ensemble et dans leurs interactions, y compris leurs impacts environnementaux et socio-économiques²³.

Selon Syvil, les qualités de la ville productive reposent sur « des dispositifs spatiaux spécifiques qui permettent des rencontres entre habitants et travailleurs, des synergies, des complémentarités entre production et habitat. Ces dispositifs peuvent être de nature à intégrer les espaces de livraison, à mutualiser des espaces, à mettre à distance, à articuler des lieux de rencontres entre les différents usagers²⁴. » L'enjeu est de voir comment ces qualités peuvent dialoguer à l'échelle du logement, à l'échelle du mangeur : le schéma ci-contre illustre des exemples de dispositifs pour chacune des phases du cycle. Il met en relation les espaces privés, collectifs et publics en matière d'usages et de morphologie, qui deviennent de véritables ingrédients de projet architectural, en particulier au niveau de la phase de transformation et de consommation : quelle ergonomie pour la cuisine, quelle relation à l'entrée, au séjour, et surtout à l'extérieur, à la production ? Qu'est-ce qu'une cuisine qui favorise le bien manger et l'économie circulaire ? En quoi le retour à un système cyclique peut-il avoir une influence sur l'espace, et en quoi une cuisine collective peut-elle avoir un impact sur la manière de vivre, et donc directement sur la manière de consommer des citadins ?

22 Lohest, F. (2020). « Transitions alimentaires à Bruxelles : un croquis critique », dans Declève, B., De Lestrangle, R., Gallezot, H., Mantziaras, P. (2020). *Dessiner la transition : dispositifs pour une métropole écologique*. Métis-Presses, p.133

23 FAO/INRAE. (2020). *Systèmes alimentaires durables: Un manuel pour s'y retrouver*. Op. Cit.

24 Syvil architectures (s.d.) « Habiter la ville productive ». [En ligne], consulté le 4 avril 2022. URL : <https://syvil.eu/fr/recherches/les-projets-mixtes/habiter-la-ville-productive>

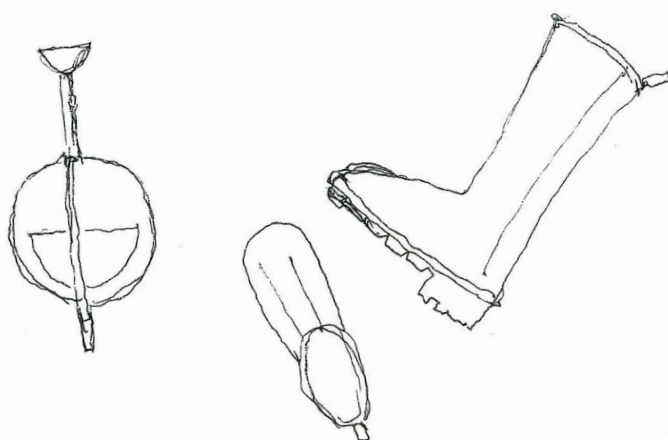


- 2 -

PRODUCTION ALIMENTAIRE, PRODUCTION DE COMMUN

- *Les pieds sur terre* -

Temps long



2.1 L'agriculture urbaine : sous les pavés, le potager²⁵

2.1.1 Une agriculture en ville, réalisée par la ville et pour la ville²⁶

Le concept d'agriculture urbaine est le fruit de pratiques anciennes. Depuis toujours, ville et campagne entretiennent des liens étroits²⁷. Les premières villes se développent comme des nœuds entourés de terres agricoles, bien commun divinisé et célébré par des rites²⁸. En Mésopotamie, Uruk émerge grâce à la domestication des céréales qui produisent un surplus permettant aux habitants de consacrer leur temps à d'autres activités liées à la transformation et à la distribution des produits²⁹. Les villes gréco-romaines prospèrent entre autres grâce à l'esclavage et aux colonies installées dans des terres conquises autour de leurs territoires³⁰.

Au Moyen-Âge, la majeure partie des villes européennes se développe entre le XI^e et le XII^e siècle. Les techniques agricoles évoluent fortement ; les villes abritent de véritables élevages impactant grandement leur hygiène ainsi que des jardins et des vergers cultivés en complément des ceintures maraîchères³¹. Mais le mot potager n'apparaît qu'à la fin du XVI^e siècle, issu du potage préparé avec des légumes dans un pot³². L'agriculture et le système alimentaire ont laissé de nombreuses traces dans la toponymie des villes, mais les habitants en ont peu à peu oublié leur origine³³. « Or plus une société est urbaine, plus elle est dépendante de sa base nourricière : cette perte de lien est paradoxale.³⁴ » L'agriculture urbaine peut également permettre de ramener ce lien, bien que selon François Lohest, « elle n'a pas encore atteint la masse critique nécessaire à un réel basculement³⁵ ».

« L'agriculture urbaine est une réalité, qui ne se limite pas à l'analyse des pratiques agricoles ou horticoles. C'est un concept englobant plusieurs thématiques : la sécurité alimentaire, l'écologie, l'emploi, l'économie, la santé... et est, elle-même, une partie de l'écosystème urbain. »³⁶

25 Zask, J. (2021). « Sous les pavés, le potager » dans De Lestrangle, R., Baudry, J., Veroone, B., Zask, J. (2020). « (Nouvelles) agricultures métropolitaines : agroécologies Bruxelloises », Metrolab séries, p.167

26 Dendonker, N. (2020). « L'approche par les services écosystémiques : un levier pour l'agriculture urbaine ? », dans Declève, B., De Lestrangle, R., Gallezot, H., Mantziaras, P. (2020). *Dessiner la transition : dispositifs pour une métropole écologique*. MétisPresses, p.107

27 Bonerandi, E., Landel, P. A., Roux, E. (2003). « Les espaces intermédiaires, forme hybride: ville en campagne, campagne en ville ? ». *Revue de géographie alpine*, 91(4), 65-77.

28 Corboz, A. (1983). « Le territoire comme palimpseste ». *Diogenes*, (121), 14.

29 Fumey, G., Paquot, T., (2020). Op. Cit. p.30

30 Maestri Filho, M. J. (1985). *O Eslavismo Antigo: o escravo eo trabalho: luta de classes na antiguidade: resistencia e escavidao*. Atual; Campinas.

31 Fumey, G., Paquot, T., (2020). Op. Cit. p.30

32 Donnera aussi le mot d'argot pot-bouille, cuisine populaire simple à Paris, repris par Zola comme titre de l'un de ses tomes des Rougon-Macquart

33 Nicolas Dendonker donne pour exemple les rues bruxelloises : rue du marché aux herbes, rue au beurre...

34 Dendonker, N. (2020). Op. Cit.

35 Lohest, F. (2020). Op. Cit. p.134

36 Daniel, A.-C. (2013). « Aperçu de l'agriculture urbaine, en Europe et en Amérique du Nord », *AgroParis Tech (en partenariat avec Vinci)*, 79p.

Dans les années 1890 naissent les jardins ouvriers (également appelés jardins familiaux) pour permettre aux ouvriers de cultiver leurs propres légumes. Bien que la culture se faisait en périphérie de la ville, il s'agissait principalement d'une culture familiale. Inspiré des *community gardens* apparus à New York en 1973, ce modèle a évolué plus tard vers le jardin communautaire où des collectifs redynamisent des friches abandonnées³⁷. L'engouement pour ces jardins s'est progressivement accru, et leur nombre n'est souvent plus suffisant face aux demandes de participation dans les métropoles³⁸.

Les initiatives d'agriculture urbaine en tant que levier de durabilité n'apparaissent qu'à partir des années 1990. On y voit des avantages tels la réduction du transport des marchandises (et donc de la pollution), la valorisation d'un produit de qualité et du producteur ainsi plus proche de son consommateur, l'opportunité de socialisation des quartiers, la création de nouveaux emplois ou encore une diminution de consommation d'énergie³⁹.

2.1.2 L'agriculture urbaine, définition

L'ADEME définit l'agriculture comme « tout acte maîtrisant le cycle végétal ou animal dans un but de production alimentaire ayant lieu en zone urbaine »⁴⁰. La FAO complète en précisant qu'elle englobe aussi les activités d'horticulture, d'élevage, de pêche, de sylviculture, de production de lait et fourrage⁴¹... Elle prend des formes très diverses en fonction de son contexte et de ses initiateurs. Une zone d'agriculture urbaine dans un pays en développement, par exemple, visera des objectifs cruciaux de subsistance et de sécurité alimentaire ; au sein d'une métropole occidentale, elle aura plutôt un objectif de dynamisation sociale.

On peut ainsi trouver des espaces de culture un peu partout dans les interstices du tissu urbain, tant dans les îlots privés (jardins, toitures, balcon...) que dans les espaces publics (parcs, voirie...). Le terme d'agriculture urbaine peut également comprendre selon une définition plus large toutes les activités liées à son fonctionnement, telles que la transformation et la distribution⁴².

37 Cabedoce, B., Pierson, P. (1996) *Cent ans d'histoire des jardins ouvriers 1896-1996. La Ligue française du coin de terre et du foyer*, Éditions Créaphis, 221p.

38 Ernwein, M. (2017). « Du jardinage collectif au paysagisme bénévole. Trois figures de la participation corporelle à la fabrique de la ville ». *Géographie et cultures*, (103), 63-86.

39 Dubuisson-Quellier, S. (2018). *La consommation engagée*. Presses de sciences po, 160p.

40 Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie : ADEME, Villatte, M. (2017). « L'Agriculture urbaine, quels enjeux de durabilité ? », Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, 24 p.

41 Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. (2021). «Agenda alimentaire urbain», FAO, [En ligne], consulté le 20 décembre 2021. URL : <https://www.fao.org/urban-agriculture/fr>

42 Boulianne, M. (2016). « Agriculture urbaine », *Anthropen*, Université de Laval

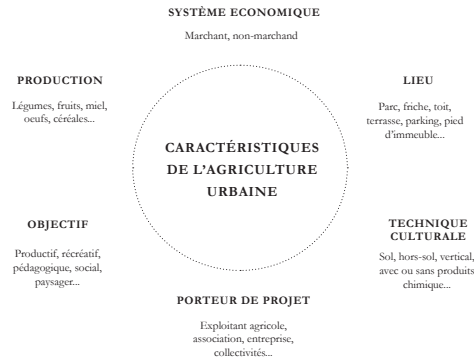


Fig. 4 : Caractéristiques de l'agriculture urbaine

Les objectifs de développement durable internationaux commencent à intégrer des initiatives d'agriculture urbaine depuis quelques années. Citons notamment le *Milan Urban Policy Pact*, réalisé avec 200 villes dans le monde ainsi que la stratégie de protection de la biodiversité de l'Union européenne (*European Union Biodiversity Strategy for 2030*)⁴⁷.

L'agriculture urbaine apporte des questionnements liés aux enjeux de rupture avec le monde agricole traditionnel, à la compatibilité des fonctions agricoles avec celles de la ville, à l'évolution de nouveaux types de production hybrides tels que l'*indoor farming* ou les fermes verticales⁴⁸.

2.1.3 Les différents types d'agriculture urbaine

L'agriculture urbaine se décline sous plusieurs formes selon son contexte. Certaines dialoguent avec le bâti existant quand d'autres profitent d'une situation particulière pour développer une nouvelle dynamique sociale⁴⁹. Des études sur les types à privilégier commencent à voir le jour, mais, jusqu'à preuve contraire, aucune n'est encore parvenue à des résultats concrets, des paramètres communs étant difficiles à mettre en place compte tenu de la diversité des types et étant donné le rapport que ces derniers entretiennent avec un contexte propre. Notons qu'une mixité des types participe à l'activation des sols urbains pour échapper au générique, en imaginant des situations inattendues porteuses d'usages et de commun.

47 AgriUrbain. (2020). « Carnet de recherche du Laboratoire sur l'agriculture urbaine (AULAB) ». [En ligne], consulté le 21 décembre 2021. URL : <https://agriurbain.hypotheses.org/>

48 Chevillet, G. (2018). « Les serres sur toitures : Des outils de production pérennes qui s'inscrivent dans le métabolisme urbain ? ». Pour, 234-235(2), 83-92.

49 Soulard, C. T. (2014). « Pratiques, politiques publiques et territoires: construire une géographie agricole des villes ». Thèse de doctorat à l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III.

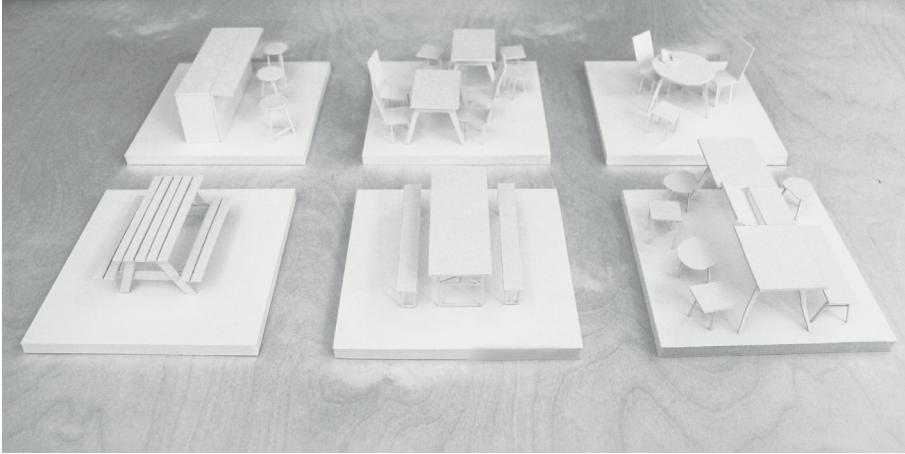


Fig. 5 : Catalogue typologique de la commensalité

2.2 Produire du goût, produire du commun

Fondé en 1986 en Italie par Carlo Petrini, le mouvement *Slow Food* a pour objectif de « faire du plaisir de manger un acte politique. Il vise aussi bien une agriculture de qualité que la réappropriation du temps indispensable à la cueillette dans le potager, au choix au marché, à la préparation en cuisine⁵⁰... » Un point d'honneur est accordé à la biodiversité, l'oubliée du modèle industriel, face à laquelle l'humain doit se considérer comme une partie d'un tout. « Nous voyons les sols comme des surfaces alors que ce sont en réalité des volumes, au sein desquels il y a énormément de vie et une immense quantité d'échanges. L'agriculture urbaine est une façon de la protéger. »⁵¹

50 Fumey, G., Paquot, T., (2020). Op. Cit. p.21

51 Dendonker, N. (2020). Op. Cit. p.103

La théorie de l'acteur-réseau (*actor network theory* - ANT), apparue dans les années 1980 propose de penser l'environnement en réseau, plutôt qu'en groupes sociaux anthropocentrés⁵². Plus que la faune et la flore, elle prend en compte les éléments de l'espace comme acteurs sources de lien⁵³. La terre, par exemple, y devient un élément créateur d'interactions, de commun, comme pourrait l'être la table, objet source de rassemblement par excellence. Se réunir autour de la table, le temps d'un repas ou d'une discussion, est l'une des manifestations sociales les plus marquées dans l'histoire, devenue même sacrée dans certaines cultures : on parle de *commensalité*.

« Par son pouvoir de mise en scène des aliments, de théâtralisation des conduites et d'amplification des émotions, la table condense, dans son huis clos, toute la gamme des interactions humaines. Théâtre de saveurs, riche de toutes les traditions et de toutes les audaces, mais aussi théâtre de valeurs, dans ce que la table peut offrir comme liens et comme biens⁵⁴. »

La notion du bien commun est au cœur de la remise en question de la production et de la transformation en ville⁵⁵ ; la commensalité en est l'une des manifestations. Le « commun » qualifie un lieu, une institution ou un bien appartenant à tous et auquel tout le monde a droit⁵⁶. La terre et l'alimentation apparaissent comme des éléments fondateurs de cette notion, bien qu'elle semble avoir été progressivement diluée (notamment par l'hégémonie de la privatisation ces dernières décennies). Les communs en tant que lieu peuvent désigner l'ensemble des logements du service d'une grande maison, d'une unité de logement, dont la cuisine fait partie.

Au-delà de leur capacité respective à générer du commun, la production et la commensalité entretiennent un lien fort : elles participent à la nature même du fait de se nourrir. Une production de qualité est essentielle au bien manger : ce qu'on produit et donc ce qu'on mange a un impact direct sur notre santé et sur notre manière de nous comporter avec les autres⁵⁷. Jean-Jacques Boutaud dénonce notamment « le danger lié à la pléthore actuelle de nourritures qui engloutissent la scène sociale de la table dans les spasmes du grignotage en solitaire⁵⁸ ». Inversement, nos goûts ont un impact direct sur nos choix de production, et ce à diverses échelles.

Dans l'architecture, la commensalité survient au sein de l'espace où l'on prépare le repas et dans lequel on le partage ensemble : la cuisine.

52 Callon, M. (2006). *Sociologie de l'acteur réseau* In : *Sociologie de la traduction : Textes fondateurs*. Presses des Mines, 304 p.

53 Fasshauer, I., & Zadra-Veil, C. (2020). « Le living lab, un intermédiaire d'innovation ouverte pour les territoires ruraux ou péri-urbains? ». *Innovations*, (1), 15-40.

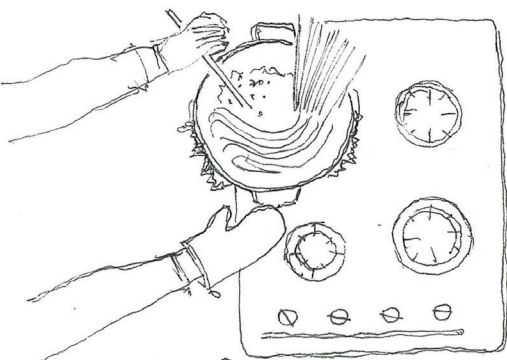
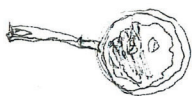
54 Boutaud, J.-J. (2004). *L'imaginaire de la table : convivialité, commensalité et communication*. L'Harmattan, 281p.

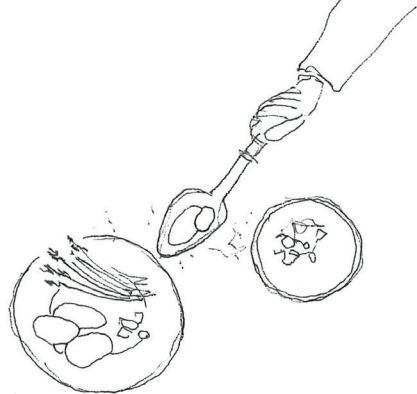
55 Borch, C., & Kornberger, M. (2015). *Urban Commons: Rethinking the City*. New York: Routledge. 196p.

56 Larousse (2020). Commun. Dans Grand Larousse illustré 2020.

57 Parouty-David, F. (2007) « Jean-Jacques Boutaud, Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments. » Jean-Paul Rocher éditeur, *Actes Sémiotiques*, 110

58 Ibid.





- 3 -

TRANSFORMATION : LA CUISINE COLLECTIVE

- *Les mains à la pâte* -

Temps court

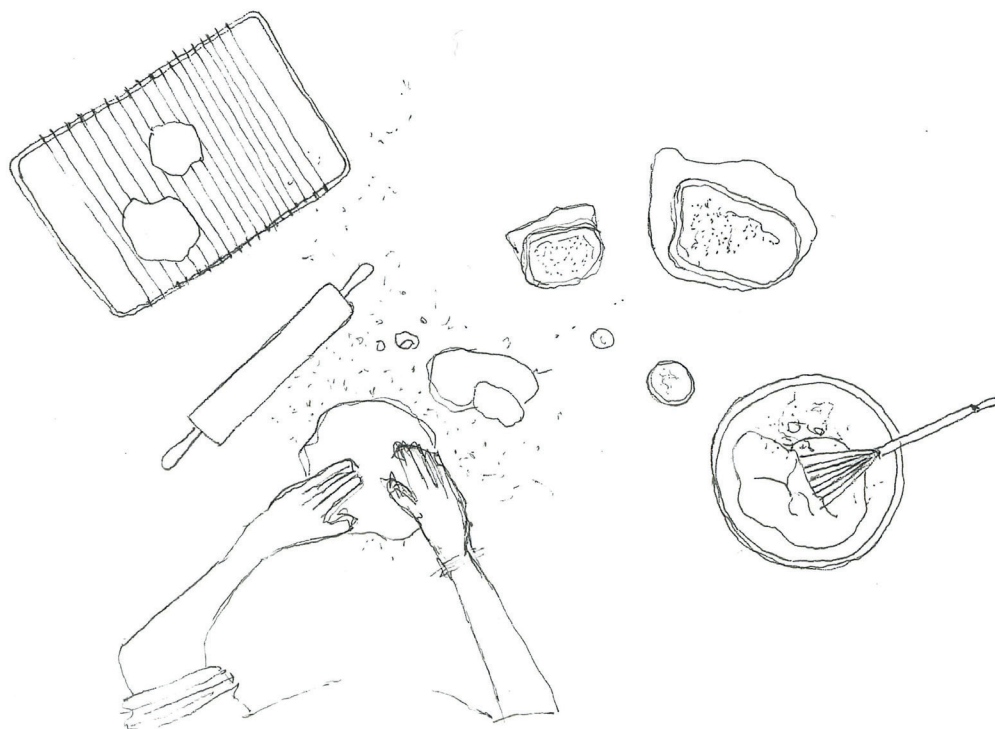




Fig. 6 : Extraits de «The kitchen table series» - Carrie Mae Weems - 1990

3.1 La cuisine, théâtre d'histoires diverses

« I still remember the floor of the public kitchen, the most fertile place in the whole house[...] Compared with the poor yard, the kitchen was warm and fertile. The floor must have been given a good coat of paint at the beginning but now it was totally pasted with greasy and oily dirt. If scrubbed with soda water, it turned deplorably pale and the more terrible consequence was that it absorbed more oily things[...] By and by, the kitchen floor turned out a rich grayish black⁵⁹. »

La cuisine est le théâtre d'activités diverses : elle rassemble le temps d'une cuisson ou d'un repas des personnes de divers horizons, pour les mêler entre elles, leur proposer de collaborer et de partager un espace, une culture, une expérience de vie. La cuisine, c'est le lieu où les instants s'éternisent, où flottent les parfums et les goûts, les souvenirs plus ou moins joyeux : les fêtes, les gouters entre amis, les chamailleries des frères et sœurs, les joies et les disputes des parents, les devoirs sur le coin de la table surveillé par papa qui touille dans la casserole⁶⁰... Elle participe à la perception du temps tant par les divers événements qu'elle fait naître que par son lien avec la saisonnalité des aliments. Les temporalités s'y épanouissent en parallèle ou s'entremêlent parfois : les longs mois de culture et de récolte, le temps de préparer une recette, de faire cuire un gâteau...qui sera finalement dévoré en quelques minutes⁶¹.

Deux aspects de la cuisine se distinguent au regard des enjeux de production durable et de production sociale évoqués précédemment : la cuisine locale, dans son rapport entre consommation et commensalité au travers de la transformation alimentaire et la cuisine sociale en opposant cuisine individuelle et cuisine collective⁶².

Dans le monde occidental, la cuisine est souvent considérée comme un espace *de service*, en termes légaux notamment, alors que de nombreuses cultures y trouvent le cœur de leur lieu de vie. Elle constitue sans doute la pièce ayant subi l'une des plus fortes évolutions des espaces de la maison, combinant technologie et habitudes alimentaires. Elle confond l'environnement et l'identité, reflétant explicitement le mode de vie d'une famille, son capital, ses goûts, par son espace, mais aussi par ce qui y est préparé. « À travers elle, on est capable de déchiffrer les comportements humains, les progrès technologiques, mais aussi les réflexions architecturales sur de nouveaux modèles d'habitations⁶³. »

59 L'écrivain chinois Anyi's Wang, dans sa nouvelle *The public kitchen* décrit la cuisine comme un personnage à part entière, marqué par le temps et par les histoires des personnes qu'elle lie, qui rendent son sol fertile, source de vie. Wang, A. (2013) *The public kitchen*. p. 367, dans Sun, L. (2021). « The spatialized narratives in Alain Robbe-Grillet's "The secret room" and Wang Anyi's "The public kitchen" ». *Neobelicon*, Vol. 48 Issue 1, p257-266. 10p.

60 Clarisse, C. (2004). *Cuisine, recettes d'architecture*. Les éditions de l'imprimeur, p.8

61 Collet, E. (2006). « La cuisine. Mode de vie : de l'ombre à la lumière. », AAM Editions, 64p

62 Fréchette, L. (1998). « La cuisine collective : un mode d'intervention familiale et communautaire prometteur axé sur la prévention sociale et le développement local ». Dans *Comprendre la famille*, sous la dir. de Louise S. Éthier et Alary, Jacques, p. 437-455.

63 Louis, S., et Procès, M. (2006). « Cuisines, l'histoire d'une évolution ». Mémoire d'architecture d'intérieur, Institut Supérieur d'Architecture Saint-Luc Bruxelles.

Retracer l'histoire de la cuisine domestique n'a pas beaucoup de sens ici : nombre de chercheurs l'ont décrite, partant de la question du rassemblement à l'Antiquité vers l'isolation de la cuisine dans une pièce séparée de l'espace dinatoire, menant progressivement à la disparition de la table et de ses chaises avec la cuisine des sœurs Beecher en 1869⁶⁴, pour finalement arriver à son ouverture sur le séjour à la fin du xx^e siècle⁶⁵. Parmi les cuisines les plus célèbres du xx^e siècle citons la cuisine 1900, la cuisine expérimentale du taylorisme de Lilian Gilbreth dans les années 1920⁶⁶, la cuisine de Francfort de Magarete Schütte-Lihotzky en 1926⁶⁷, la cuisine Cubex (1930), la cuisine Piet Zwart (1937), la cuisine de l'unité d'habitation de Marseille (Le Corbusier et Charlotte Perriand en 1947), la cuisine Kho Liang Ie (1964), la cuisine Alno (1971), la cuisine Ikea (1990)⁶⁸... Les architectes ont en tête que moins on cuisine, plus on gagne du temps et de l'espace. Bien que ce mode de vie tende à changer depuis quelques décennies (prises de conscience climatiques, diminution du pouvoir d'achat, confinement et crise du COVID19...), ce mode de fonctionnement est presque toujours pensé individuellement et se déleste de la question fondamentale de la provenance de la nourriture qui y est préparée.

« Alors que notre vie quotidienne s'est améliorée grâce aux nouvelles technologies, nos foyers n'ont pas été en mesure de réduire le travail quotidien, les déchets et la consommation. Il fut un temps, aux États-Unis, où les politiques de gestion collective des ménages façonnaient les typologies de logement et la croissance urbaine afin de réduire les dépenses domestiques. À cette époque, le logement était considéré comme un outil de transformation sociale et urbaine. »⁶⁹

Qu'en est-il d'une cuisine qui participe à un cycle alimentaire local et qui rende compte de sa valeur ? Comment la collectivité peut-elle optimiser le circuit tout en apportant une dimension sociale et pédagogique ?

3.2 La cuisine collective, définition

Par *cuisine collective*, cette recherche tente de spécifier un type de lieu au statut public ou réservé à un certain groupement de personnes, conçu tant pour la préparation du repas que pour rassembler des personnes issues de divers horizons. Il ne s'agit ni d'une cuisine privée, ni d'une cuisine industrielle, ni d'une cuisine de restauration, mais d'un espace de préparation partagé à visée essentiellement sociale.

64 Clarisse, C. (2004). Op. Cit. p.35

65 Vous trouverez un aperçu historique de la cuisine domestique à l'annexe 1 de ce travail.

66 Clarisse, C. (2004). Op. Cit. p.55

67 Ibid. p.77

68 Janowicz, M. (2022). « Kitchen debate : where labour and leisure collide », *Architectural Review*, jan 2022

69 MAIO Architects (2021). « Kitchenless City ». [En ligne], consulté le 20 décembre 2021. URL : <https://www.maio-architects.com/project/kitchenless-city/>

Nombreuses sont les qualités apportées par la cuisine collective : manger mieux, sensibiliser et rapprocher à la terre⁷⁰, encourager la participation communautaire en dynamisant et intégrant socialement tous types d'acteurs, permettre une certaine indépendance et autonomie avec des ressources économiques limitées et une optimisation du temps⁷¹... Elle apparaît comme un objet autonome, mais hétéronome, car en lien avec la ville.

Nées en 1982 de l'initiative de deux femmes désireuses de réduire les coûts liés à l'alimentation, les cuisines collectives du Québec en sont un modèle édifiant⁷². En 1990 est créé le Regroupement des cuisines collectives du Québec (RCCQ) qui compte aujourd'hui 1200 cuisines membres réparties dans la province⁷³.

La cuisine de restauration collective est essentiellement destinée à ou utilisée par une collectivité en particulier, dont les contours restent ouverts (habitants d'une unité de logement, d'un même quartier, personnes âgées, enfants, jeunes, patients...). Leur gestion est très différente selon le nombre et le type d'usagers : ils y cuisinent eux-mêmes (gestion directe des achats, de l'élaboration des repas, des équipes et horaires) ou profitent de prestataires concoctant des repas à prix généralement modérés (gestion et approvisionnement délégués à des prestataires publics ou privés). On trouve aussi une hybridation des deux où un seul chef gère et conseille les habitants. Les cuisines peuvent fonctionner en produisant des plats consommés sur place ou sous forme de cuisine centrale dont les plats sont destinés à être livrés soit à un ou plusieurs restaurants satellites, soit à une ou plusieurs collectivités⁷⁴. Ces dernières ne seront pas traitées dans cette recherche.

La cuisine collective, plus qu'une question de rassemblement et d'optimisation du temps est avant tout un engagement politique. Sarover Zaidi les décrit comme une « formation politique », lieux de contestation et de résistance⁷⁵. Anna Puigjaner⁷⁶ souligne que la cuisine est la partie la plus provocante de la maison. Elle fonde son travail entre autres sur les recherches des penseuses féministes Doreen Massey (1994) et Dolores Hayden (1982) qui décrivent une véritable révolution domestique. Elle mentionne Engels, Marx et Fourier comme des icônes qui prônaient une *société socialiste complètement industrialisée*, où la technologie peut devenir instrument d'une collectivisation, entre autres, des tâches domestiques⁷⁷.

70 Carlsson-Kanyama, A.(2004). « Collaborative housing and environmental efficiency: the case of food preparation and consumption. » *International Journal of Sustainable Development*, 7(4), 341.

71 Fréchette, L. (2000). *Entraide et services de proximité : L'expérience des cuisines collectives*. PUQ, 212p.

72 Engler-Stringer, R. (2005). « Collective kitchens in three canadian cities : impacts on the lives of participants ». Thèse de doctorat en philosophie à l'université de Saskatchewan Saskatoon

73 Regroupement des cuisines collectives du Québec (s.d.). « Histoire ». [En ligne], consulté le 15 mai 2022. URL : https://www.rccq.org/fr/a-propos/#pll_switcher

74 Portail régional de la restauration collective : bio, locale et de qualité en nouvelle-aquitaine. (s. d.). « Typologie des établissements et des acteurs ». [En ligne], consulté le 15 mars 2022. URL : <https://www.restaurationcollectivena.fr/restauration-collective/>

75 Janowicz, M. (2022). Op. Cit.

76 Architecte et chercheuse lauréate du *Wheelwright Prize* de l'université de Harvard en 2016, cofondatrice du bureau portugais MAIO

77 Puigjaner, A. (2021). « The Berlage Keynotes: Anna Puigjaner », The Berlage Center for Advanced Studies

3.3 Typologie des cuisines collectives

Il semble impossible de définir des types de cuisines caractéristiques en matière de gestion ou de morphologie, tant elles sont disparates et propres à leur contexte socioculturel. Certaines sont réservées uniquement à certains logements, à un îlot ou à un quartier, à une certaine classe de personnes, aux personnes âgées, aux personnes en réinsertion socioprofessionnelle, aux femmes, aux hommes, aux enfants... Mais il semble intéressant de voir leurs différents impacts à l'échelle de la ville.

Anna Puigjaner en a défini un certain nombre dans le cadre de sa thèse et de ses voyages pour le *Weelwright Prize*. Elle ne définit pas de catégories entre les cuisines partagées par quelques familles, les cuisines collectives ou les cuisines publiques, car la limite entre la sphère privée et publique est très ténue⁷⁸. Catherine Clarisse avant elle, a regroupé les cuisines emblématiques de l'histoire dans sa thèse *Cuisine, recettes d'architecture* : bien qu'il s'agisse principalement de cuisines individuelles, certaines adoptent des caractéristiques singulières tout à fait adaptables à des cuisines collectives par leur agencement, leur rapport aux autres pièces et à l'extérieur... Citons Fréchette, Hayden ou encore le bureau Syvil architectures qui se sont également distingués de par leurs recherches dans le domaine.

À partir de ces auteurs, l'analyse ci-après propose une typologie des cuisines collectives en fonction de leur échelle par rapport à la ville et aux lieux de production, de leur distance par rapport à l'habitant et des types d'habitants qu'elle permet de rassembler : de parfaits inconnus, des voisins un peu plus proches, des membres d'une même famille... Chaque type possède une ou plusieurs spécificités qui caractérisent sa morphologie et son mode de fonctionnement. La liste des types et des projets présentés n'est pas exhaustive ; une sélection de 25 projets permet de mettre en évidence des exemples qui n'ont à priori pas de liens directs entre eux en y extrayant des qualités à réintégrer dans des cuisines d'une ville en transition.

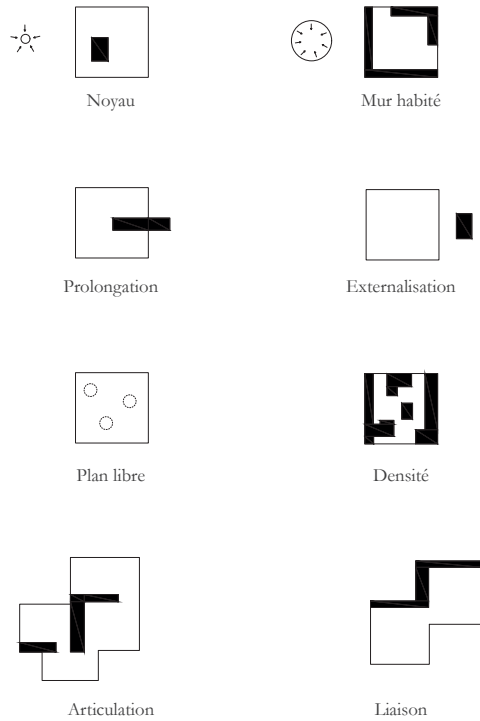
Pour chaque projet, des schémas d'agencement⁷⁹ mettent en exergue comment la cuisine et son mobilier participent à la manière de vivre l'espace et créent une articulation avec d'autres pièces, ou avec l'extérieur (avec la production dans certains cas). Cette sous-catégorisation permet de comparer transversalement les modes de rassemblement des espaces entre les échelles⁸⁰.

in Architecture and Urban Design Delft University of Technology, Consulté le 23 décembre 2021. URL : https://www.youtube.com/watch?v=j8t_DtIMi6o&t=147s

78 Puigjaner A., (2021). « Kitchen Stories ». Harvard Graduate School of Design. Consulté le 31 décembre 2020. URL : <https://www.gsd.harvard.edu/event/anna-puigjaner-kitchen-stories/>

79 Pour certains inspirés du cours de Bernard Baines : Baines, B. (2017). « Le mobilier intégré en tant qu'élément structurant du plan ». Faculté La Cambre-Horta. Université Libre de Bruxelles.

80 Pour le type de la cuisine communautaire, les schémas sont adaptés pour répondre à sa spécificité : le rapport aux logements. Le mobilier n'est donc pas traité à cette échelle.

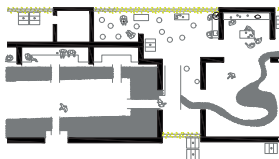
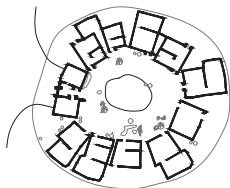
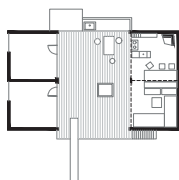
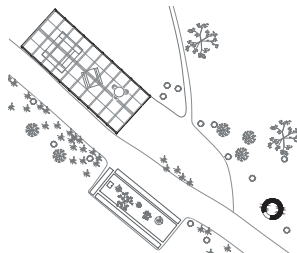


Schémas d'agencement

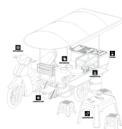
Les schémas sont complétés par une « carte d'identité », une « recette » pour chaque projet comprenant :

- La surface, une donnée chiffrée de comparaison. On pourrait penser qu'il serait nécessaire de disposer des données sur le nombre de couverts servis quotidiennement dans chaque cuisine pour les comparer concrètement entre elles, mais l'étude ne se porte pas sur leur productivité, recherchée essentiellement dans les cuisines de restauration ou industrielles. Ici, prendre le temps de cuisiner signifie aussi forcément moins de couverts servis.
- Le public désigné qui participe à la cuisine et/ou profite de déguster les plats qui y sont préparés. Ce paramètre permet d'esquisser une limite entre une cuisine collective publique et une cuisine collective réservée à un groupe particulier.
- Le mobilier prévu est spécifié en complément du schéma d'agencement accompagnant les plans. Lorsqu'il est question de module, il s'agit, à quelques exceptions près, d'éléments de mobilier de 60cm par 60cm.

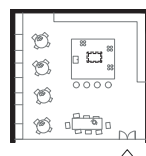
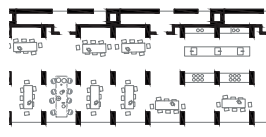
Cuisine périurbaine



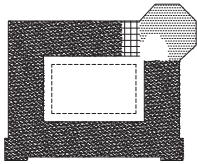
Cuisine nomade



Cuisine de quartier



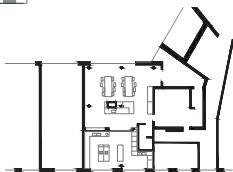
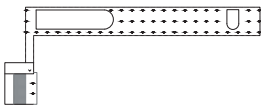
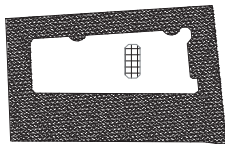
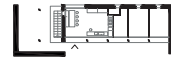
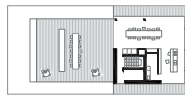
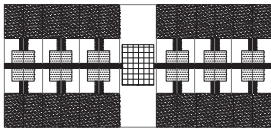
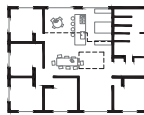
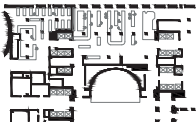
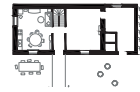
Cuisine communautaire



Cuisine partagée



Cuisine domestique

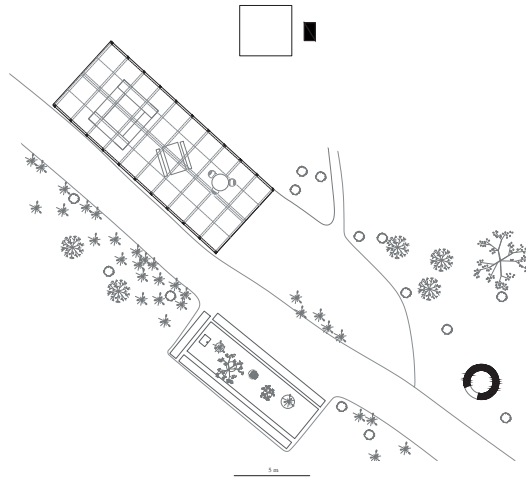




LA CUISINE PÉRIURBAINE – Manger sur-le-champ

Spécificité : Le rapport à l'extérieur

La cuisine périurbaine s'implante à la limite entre les hinterlands et la ville. Elle accueille potentiellement un public provenant d'un horizon très large : tant les citadins que les habitants des contrées rurales peuvent venir s'y restaurer, ou profiter d'une expérience inédite au cœur des cultures. Elle permet de transformer les produits et de les consommer directement sur leur lieu de production. Elle se caractérise par son rapport à l'extérieur, à la terre, aux cultures.



Parckfarm - Alive architecture - 2014 - Bruxelles

Surface : 85 m²

Public : Tous

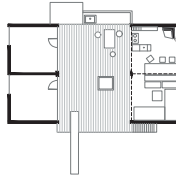
Mobilier prévu : Table extérieure avec évier, four à pain, éléments de rangement en cageot

À Bruxelles, le projet *Parckfarm* du bureau Alive architecture (2014)⁸¹ combine les activités des fermes informelles existantes avec le design du parc de Tour et Taxi en implantant une cuisine collective ouverte à la ville. Elle s'intègre dans l'esthétique de la ferme, reprenant le langage d'une serre pour son enveloppe extérieure ; ses parois vitrées permettent d'avoir un lien visuel avec les cultures depuis l'intérieur et de voir ce qu'il s'y prépare depuis l'extérieur. Donner de la visibilité à la production est ici un point important⁸². Des cageots en plastique issus du transport des denrées sont empilés pour former un cellier qui structure l'espace. Dehors, près de l'entrée, on trouve une grande table avec un évier intégré. Des plantes aromatiques poussent à même la table. Le four à pain construit à proximité constitue un lieu d'attraction et de rassemblement, et répand l'odeur du feu aux alentours.

Bien qu'elle s'implante à proximité d'espaces d'agriculture, elle est située en centre urbain. Peu d'exemples de cuisines en plein cœur des champs ressortent des recherches de théorie architecturale sur les cuisines collectives, car il s'agit essentiellement d'initiatives vernaculaires qui s'inscrivent souvent dans des édifices existants (corps de fermes, vieux hangars, infrastructures de fortune en bois...) ou qui se matérialisent par des éléments ponctuels disposés dans des potagers (barbecue, tables...).

81 Alive Architecture (s. d.). « Parckfarm ». [En ligne], consulté le 16 février 2022. URL : <http://www.alivearchitecture.eu/index.php?/urban-margins/2014-parckfarm---farmparck/>

82 Antoni, D. (2021). Op. Cit.



5 m

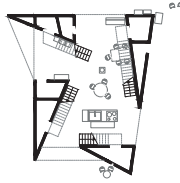
La petite maison au bord de l'eau - C. Perriand - 1936

Surface : 25 m² (extérieur compris)

Public : Famille habitant la maison

Mobilier prévu : 3 modules extérieurs et 2 intérieurs

Bien qu'elles n'aient pas un impact à la même échelle, les cuisines associées aux logements constituent des modèles dans le rapport qu'elles entretiennent avec l'extérieur. Charlotte Perriand s'intéresse à la question en 1936 et dessine pour *La petite maison au bord de l'eau* une cuisine semi-couverte qui peut complètement s'ouvrir sur l'extérieur. Les parois latérales se soulèvent pour couvrir l'entièreté d'une vaste terrasse dont la surface est presque équivalente aux espaces intérieurs. De petits éléments de cuisine et un étroit espace dinatoire s'entassent sous la partie semi-intérieure tandis qu'une table, assortie d'un plan de travail muni d'un évier, s'étend sur la terrasse.



5 m

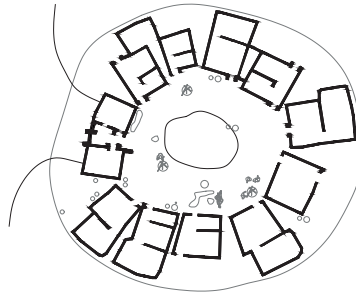
Yokohama appartements - ON design partners - 2009 - Japon

Surface : 50 m²

Public : Habitants des quatre logements + Tous lors d'événements

Mobilier prévu : 2 modules (plaques de cuisson et évier) et tables dans les rangements

Dans le projet des Yokohama appartements, ON design partners dessinent un lieu ouvert sur la rue et couvert par les logements pour jeunes artistes à l'étage, comme une cour semi-publique en double hauteur où s'installent de manière dynamique les escaliers menant aux logements. Le projet a été conçu initialement comme un espace d'exposition et de travail, ponctuellement accessible au public. Une table accueillant un évier et quelques plaques de cuisson semble perdue dans cet espace indéfini ; les habitants le définissent au gré de leurs envies en installant tables et chaises qu'ils sortent de leurs rangements inscrits dans la structure de l'édifice, comme une réinterprétation moderne des pilotis japonais. Leur disposition et leur forme particulière donnent une impression de pièce sans en être vraiment une. Les habitants possèdent toutefois un mince plan de travail et un petit évier en complément au sein de leur logement.



5 m

Maison à impluvium - Sénégal

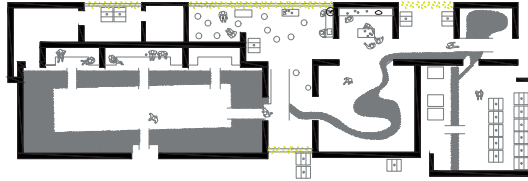
Surface : 130 m²

Public : Deux à quatre familles élargies

Mobilier prévu : Aucun

Parmi les cuisines visitées lors de ses voyages Anna Puigjaner insiste sur la typologie des maisons à impluvium au Sénégal, reproduite presque à l'identique depuis des siècles. Les pièces privées y sont disposées en cercle autour d'une pièce centrale partagée par deux à quatre familles, couverte d'une toiture qui récolte les eaux en son centre⁸³. Le rapport à la terre y est particulier : le feu est allumé à même le sol en terre battue. Ces maigres foyers sont mobiles et définissent à eux seuls une forme d'appropriation temporaire par des sous-espaces au sein de l'espace central.

⁸³ Puigjaner A., (2021).« Kitchen Stories ». Op. Cit.



5 m

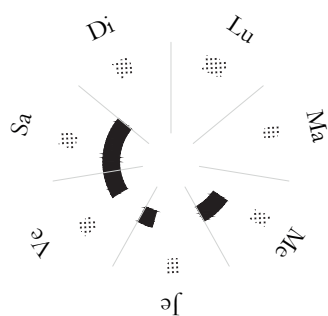
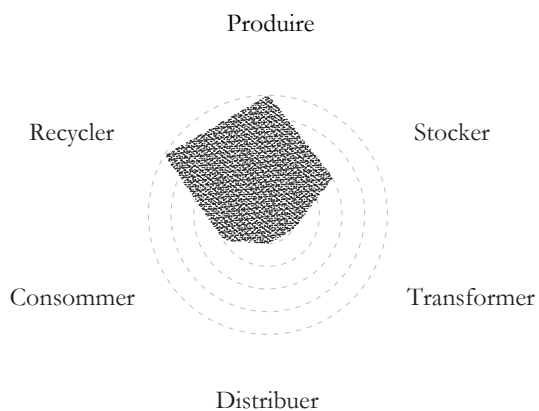
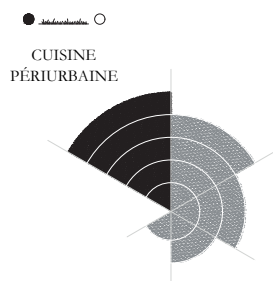
Connectedness - Lundgaard and Tranberg architects - 2021 - Venise

Surface : 39 m²

Public : Tous

Mobilier prévu : Évier et étagères rustiques, kyrielle de tabourets, fauteuils en alcôve

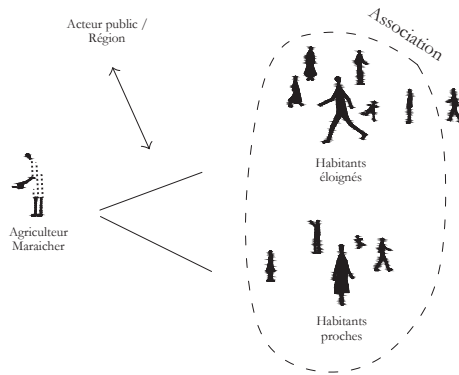
En 2021, le thème de la 17^e biennale d'architecture de Venise était *How will we live together ?* Dans leur projet *Connectedness* pour le pavillon du Danemark, le bureau Lundgaard and Tranberg architects propose de se reconnecter à la nature et à l'autre en imaginant le pavillon comme un cycle. La nature inonde l'architecture. L'eau, au départ de toute vie, y trouve une place prépondérante, s'écoulant au travers des espaces pour finir par s'épanouir en un vaste plan d'eau, avant d'être filtrée et réintroduite dans la boucle. La connexion constitue l'élément directeur de la conception du système : les visiteurs préparent le thé dans une petite cuisine à partir des plantes cultivées et cueillies ensemble sur place, pour le déguster ensuite dans des fauteuils en alcôves qui tournent le visiteur vers l'autre et vers le spectacle de l'eau immergeant la pièce. L'interaction est présente jusque dans les détails : la vanne d'eau placée loin de l'évier oblige les personnes à entrer en contact et à s'entraider.



■ Habitants

▤ Agriculteurs

▨ Cuisiniers



Conclusions & déductions

Le rapport à l'extérieur peut se concrétiser par la prolongation d'un espace, comme la cuisine de la petite maison au bord de l'eau, la prolongation d'éléments, à l'instar des techniques du cycle de l'eau du pavillon du Danemark ou encore par l'externalisation de certaines fonctions : la cuisine du Parckfarm offre de généreux éléments fonctionnels extérieurs (table et four à pain) tandis que la cour des appartements à Yokohama n'offre que le strict minimum. Cette dernière démontre par sa simplicité qu'un toit soutenu par des colonnes suffit pour former un espace de rassemblement. La nature peut aussi s'immiscer dans l'architecture, se matérialisant, par exemple, par des bacs de plantes ou par la mise en exergue du cycle de l'eau (pavillon du Danemark). Dans ces projets, le rapport à l'extérieur est mis en question tant dans son lien à la production agricole que dans sa capacité à proposer un espace au statut variable, au statut plus ou moins public en fonction des usages. La possibilité de déplacer des éléments, comme les foyers des maisons à impluvium, conjuguée avec des éléments d'architecture couverts ou ouverts, s'avèrent constituer des dispositifs pertinents à intégrer dans une cuisine collective périurbaine.

Les schémas ci-contre proposent une synthèse des éléments caractéristiques pour chaque type et permettent de les comparer. Les données ne correspondent pas à une cuisine en particulier mais schématisent un modèle générique. Le premier schéma illustre la distance entre le citoyen et la cuisine. Le second, le rapport de la cuisine avec le cycle alimentaire. Le troisième met en évidence la fréquence d'utilisation de la cuisine en fonction des acteurs décrits et mis en relation dans un quatrième schéma.



LA CUISINE NOMADE – Cuisine mobile dans la ville

Spécificité : Praticité, cuisine mobile dans la ville

La cuisine nomade fait peu souvent l'objet de projet d'architecture. Elle est souvent liée à des éléments de cultures vernaculaires, réalisée au plus simple et au plus rapide. Certaines de ses spécificités sont néanmoins intéressantes à mettre en évidence, dont la praticité impérative à sa mobilité et sa capacité à créer des espaces de rassemblement temporaires dans les lieux publics urbains. Elle peut tant se trouver sur les lieux de production qu'au cœur des centres-villes ultras urbanisés : elle permet de faire un lien direct entre ville et campagne, d'apporter la production des hinterlands à sa métropole de la façon la plus directe.



1 m

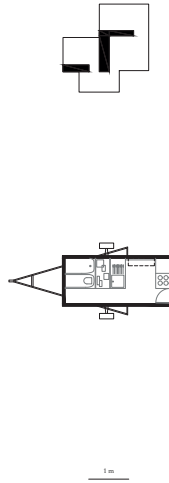
Wagon-buffet - Ernest Neufert

Surface : 2,8 m²

Public : Passagers

Mobilier prévu : Quelques modules de la moitié de la taille standard

Si elle est assez vaste pour accueillir des sièges, la cuisine nomade peut permettre de consommer en déplacement. Citons par exemple le wagon-buffet décrit dans ses mesures précises par Ernest Neufert où un noyau central dédié à la cuisine légère permet aux voyageurs de se sustenter. Les parois vitrées coulissantes permettent de voir les cuisiniers s'affairer tout en procurant une possibilité de fermeture rapide sans encombrer le couloir.



Noyau mécanique transportable - R. Buckminster Fuller - 1943

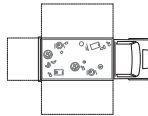
Surface : 4,2 m²

Public : Propriétaire de l'élément

Mobilier prévu : 4 modules et une table pliante

La cuisine nomade s'est développée suite à des nécessités d'approvisionner des zones peu accessibles ou peu urbanisées. Elle était notamment très présente pendant les périodes de guerres, à partir du XIX^e siècle, où la cuisine de campagne (aussi appelée cuisine roulante) permettait d'approvisionner les troupes militaires au plus proche des camps et des lignes de front⁸⁴. Ces cuisines ont inspiré à partir des années 40 les éléments transportables pour les voyages tels que le noyau mécanique de Richard Buckminster Fuller où quatre modules sont disposés deux par deux pour optimiser au maximum l'espace et éviter des zones de circulation supplémentaires. À l'instar du wagon-buffet de Neufert, ce type de cuisine est devenu un modèle pour la standardisation des cuisines minimum : en quelques mètres carrés seulement, elles doivent contenir tout le nécessaire à la conservation, la préparation et la cuisson, la présentation des mets et la plupart du temps, la consommation.

⁸⁴ « Cuisines roulantes ». (1910). *Le temps*, n°18.070, p. 1



1 m

Farmtruck - Alive architecture - 2014 - Bruxelles

Surface : 4,5 m²

Public : Tous

Mobilier prévu : Vaste plan de travail

Dans le cadre du projet du Parckfarm, le bureau Alive architecture a développé le *Farmtruck*, une camionnette multiusage : ses parois se soulèvent pour rendre accessible de tous côtés un grand plan de travail qui couvre toute sa surface. Cette grande table sur pneus permet tant d'organiser des ateliers d'extérieurs, des projections, que de préparer des repas ensemble. Des coffres de rangement sont dissimulés sous la table et la hauteur du plan de travail est dimensionnée de sorte qu'elle soit confortable pour cuisiner depuis le sol, sans marche.


petite caisse et foyer transportables pour boissons chaudes
Niger


petit foyer mobile avec accessoires
Vietnam


brouette
Bolivie


caddie aménagé
Pérou


foyer à bois au sol et accessoires
Mali


porteur
Cameroun


extension de boutique sur trottoir
Vietnam


petit chariot à pousser
Pérou


carriole aménagée à pousser
Chine


vélo avec plateau
Chine


tricycle avec vitrine simple
Pérou


foyer fixe à bois en bord de route
Mali


foyer et accessoires transportés à dos d'homme (palanche)
Vietnam


mobyette avec vitrine
Indonésie


tricycle aménagé pour cocktail
Pérou


tricycle aménagé avec foyer
Pérou


tricycle aménagé avec foyer
Chine


petit roulant à pousser
Mexique


petit roulant à pousser couvert
Maroc


tricycle avec vitrine et auvent
Vietnam


side-car avec vitrine et auvent
Cambodge

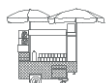

chariot couvert
Inde


baraque fixe sur rue
Chine

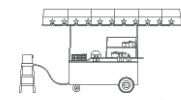

tricycle aménagé avec foyer et auvent
Mexique

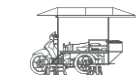

triporteur aménagé avec foyer et auvent débordant
Italie

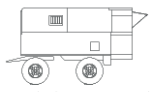

baraque roulante avec bar
Pérou


remorque avec vitrine et parasol (type new-yorkais)
Etats-Unis


baraque fixe sur rue
Mali


baraque roulante avec auvent et foyer extérieur
Mexique


side-car avec foyer, vitrine, auvent et sièges
Thaïlande


remorque aménagée avec foyer et auvent débordant
Cuba


barque aménagée avec foyer
Thaïlande


camionnette aménagée avec auvent, foyer, mobilier et mode de conservation
France


caravane aménagée avec foyer, auvent débordant et mode de conservation
Etats-Unis

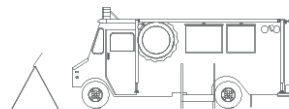
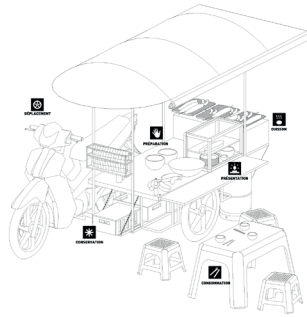

camion aménagé avec foyer, auvent débordant, et mode de conservation
Canada

Fig. 7 : « Les différentes familles de cuisine » - Ma cantine en ville - 2012



Ma cantine en ville - Syvil architectures - 2012

Surface : Variable

Public : Tous

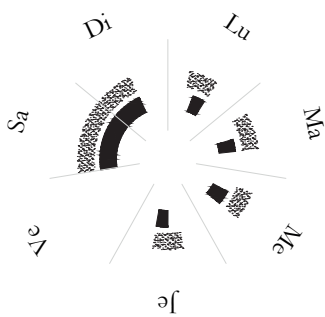
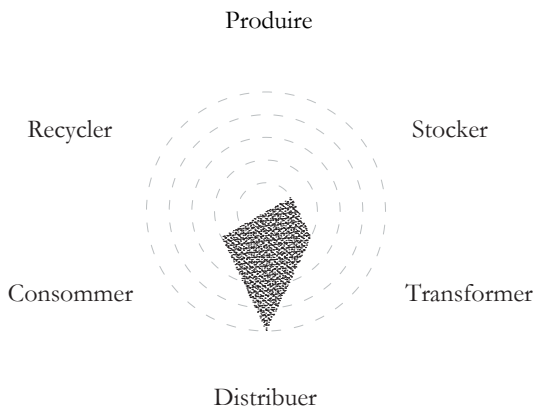
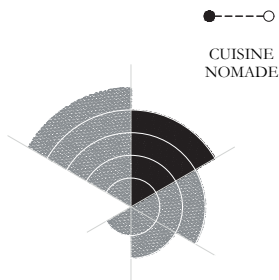
Mobilier prévu : Variable (parfois aucun)

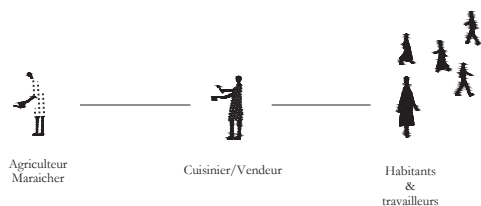
Le bureau Syvil architectures s'est intéressé à la cuisine nomade dans le cadre de l'exposition *Ma cantine en ville*⁸⁵, en collaboration avec la cité de l'architecture et du patrimoine de Paris. Ils réalisent un inventaire des cuisines de rue au niveau mondial, dessinées à même échelle pour se rendre compte de leurs disparités. On peut voir des petites popotes au Mali et des porteurs au Cameroun côtoyant des Food trucks américains ultras technologiques⁸⁶.

Fig. 8 : Cuisine transportable - Ma cantine en ville - 2012

⁸⁵ La cantine désignait originellement un meuble permettant le transport des vivres, un mobilier nomade.

⁸⁶ Antoni, D. (2021). Op. Cit.





Conclusions & déductions

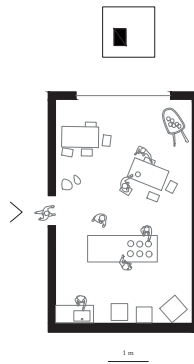
On trouve pour la majorité des exemples des éléments de cuisine simples et aisément transportables tels qu'une gazinière mobile, un modeste réservoir avec pompe, des comptoirs de bar pour s'attabler en complément des bancs publics. La configuration en noyau favorise l'optimisation d'espace et la densité des éléments (wagon-buffet de Neufert, élément transportable de Buckminster Fuller) ; leur modularité permet de répondre à plusieurs fonctions selon les besoins (camionnette du ParckFarm). Au-delà du moyen de transport, la cuisine nomade peut consister en un élément léger déplaçable (éléments du catalogue de *Ma cantine en ville*), comme la cuisine de camping ou le four solaire qui permettent de cuisiner n'importe où avec peu, voire sans énergie.



LA CUISINE DE QUARTIER – Cuisine ponctuelle dissociée du logement

Spécificité : Solidarité

Dissociée du logement, mais inscrite dans une architecture propre, la cuisine de quartier s'insère ponctuellement dans le tissu urbain avec un engagement social et politique fort. Elle s'apparente à une forme de restaurant solidaire où les habitants peuvent profiter de repas à bas coûts, à l'instar des soupes populaires, ou venir y cuisiner eux-mêmes leur repas. Cette disponibilité permet à des personnes socialement isolées de s'intégrer dans une communauté. Elle est le lieu d'événements de quartier où se rencontrent des habitants souvent voisins sans se connaître. Elle n'entretient pas un lien fort avec les espaces de production agricole, mais constitue une source importante de production sociale.



Comedores Populares - 1978 - Lima

(Plan suggéré d'après photos)

Surface : Variable

Public : Tous (en particulier les femmes)

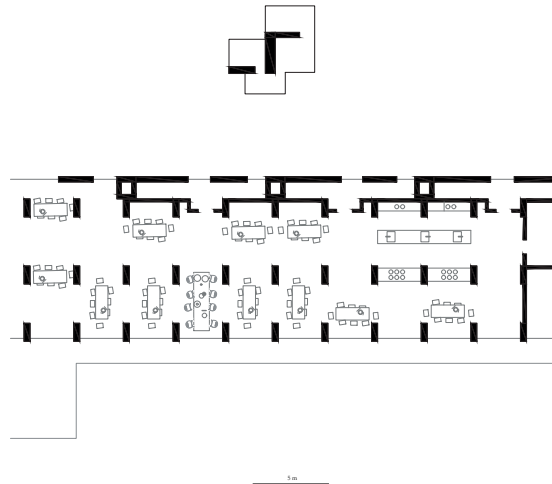
Mobilier prévu : Variable

Les premières cuisines de ce type sont apparues au Mexique et au Pérou en 1978 suite au renversement du régime militaire en place. Les manifestations sociales et politiques qui en ont découlé ont notamment donné naissance aux *Comedores Populares*, une initiative de femmes de Lima désireuses de réduire les coûts liés à la nourriture et de promouvoir un accès à une alimentation saine pour tous⁸⁷. Elles préparaient des pots collectifs pour les enseignants et les manifestants qui les ont ensuite poussés à créer une organisation féministe : les écoles sont devenues de véritables lieux de discussions politiques sur les conditions de travail et les salaires, sur la communauté et la manière de tenir une maison. Un grand nombre de femmes y ont participé, remettant en question la structure familiale et l'espace domestique, la limite entre le public et le privé, dans des pays où la politique est aux mains des hommes. Plus qu'une question politique, les *Comedores Populares* ont permis aux femmes une autonomisation économique tout en offrant au quartier des lieux de réunion et d'échanges de connaissances. Ces cuisines ont ainsi créé un lien direct entre les voisins et les institutions municipales. Les premières cuisines qui fonctionnaient avec 20 à 40 femmes devinrent les pionnières d'un vaste réseau : en 2017, le Pérou comptait 160461 cuisines de ce genre, dont la moitié était contrôlée et approvisionnée par le gouvernement⁸⁸. Au-delà du modèle patriarcal de la cuisine « réservée aux femmes », on constate que la collectivisation permet à cet espace de devenir lieu d'un changement du travail domestique, des rôles de genre et de profonde solidarité. Puigjaner les décrit en mentionnant Silvia Federici, militante du féminisme autonome (1975) : « The kitchen is where domestic work has progressively lost its economic value and become instead, a labour of love »⁸⁹.

87 Hayden, D., (1978). « Two Utopian Feminists and Their Campaigns for Kitchenless Houses ». *Signs: Journal of Women in Culture and Society* 4 (2): 27490.

88 Puigjaner A., (2021). « Kitchen Stories ». Op. Cit.

89 Ibid.



Goodlife! Makan - DP Architects - 2016 - Singapour

Surface : 39 m²

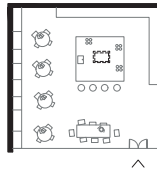
Public : Tous (en particulier les personnes âgées)

Mobilier prévu : 24 modules, grands pianos centraux, fontaine, tables pliantes

Conjointement à son pouvoir émancipateur pour les femmes, la cuisine de quartier permet une réintégration sociale intergénérationnelle. Le projet *Goodlife ! Makan* à Singapour propose un espace de 360 m² dédié à la cuisine et à diverses activités de quartier pour lier les personnes âgées seules à une communauté. Ce projet exemplaire a remporté de nombreux prix pour la finesse de sa conception au regard des usages et de son intégration au quartier. D'un point de vue architectural, il propose un plan ouvert avec un noyau de cuisine central, les autres fonctions telles que le stockage des denrées et de la vaisselle étant complètement intégrées dans les parois, dans des zones clairement définies par un code couleur. Les architectes ont imaginé un espace ouvert, mais avec des repères pour aller à l'encontre des modèles classiques des centres pour personnes âgées complètement fermés. Les éviers accessibles de part et d'autre du comptoir central constituent un détail intéressant quant à l'accessibilité et au partage des espaces de travail⁹⁰. Les chefs orchestrent sur de grands pianos⁹¹ centraux disposés comme un bar et les tables pliantes permettent de moduler l'espace à l'envie.

90 Goodlife !. (2017). « Goodlife ! Makan ». [En ligne], consulté le 25 mars 2022. URL : <https://www.goodlife.org.sg/>

91 Intégré aux cuisines de restaurants ou aux grandes cuisines de particulier, le piano de cuisson se compose d'un minimum de deux fours et de cinq plaques de cuisson pour pouvoir cuisiner l'ensemble d'un repas en une fois, de l'entrée au dessert.



Care Yoshikawa - Chie Konno - Tokyo

Surface : 35 m²

Public : Tous (en particulier les enfants et les personnes âgées)

Mobilier prévu : Vaste îlot central

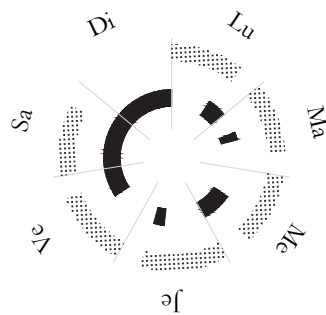
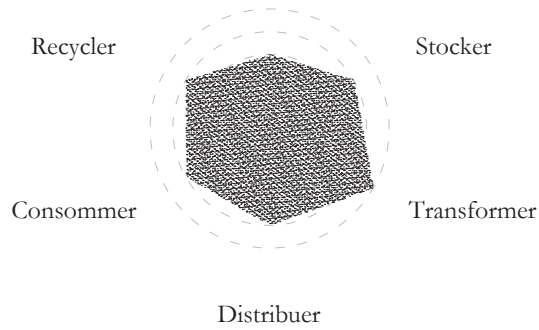
Au Japon, les *kodomo-shokudo* (cafétéria pour enfant) se sont développées en réponse à l'appauvrissement des familles depuis les années 70. Les parents travaillant intensément, il n'est pas rare que nombre d'enfants soient livrés à eux-mêmes. Certains n'ont pas les moyens de s'acheter à manger et se contentent du repas de la cantine scolaire. Les *kodomo-shokudo* proposent des repas sains et à prix réduit aux enfants et leur permettent d'avoir un lieu où ils sont encadrés et se sentent appartenir à une communauté⁹². Ces cuisines sont la majeure partie du temps tenues par des bénévoles ou des personnes âgées. Elles se sont grandement développées depuis quelques années sous plusieurs formes. Citons le projet *Care Yoshikawa*, près de Tokyo, de l'architecte Chie Konno où un grand plan de travail carré au centre de la pièce permet aux personnes âgées de se réunir, d'avoir assez de place pour travailler et se déplacer tout en gardant un œil sur les enfants attablés tout autour⁹³.

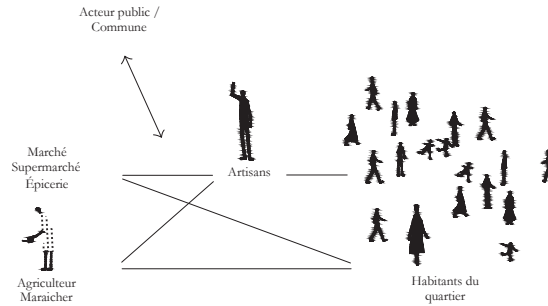
⁹² Puigjaner A., (2021). « Kitchen Stories ». Op. Cit.

⁹³ Japan for sustainability (2016). « Kodomo-Shokudo project to provide children with a warm meal and place to visit ». [En ligne], consulté le 7 mai 2022. URL : https://www.japanfs.org/en/news/archives/news_id035533.html



Produire





Conclusions & déductions

La cuisine de quartier, par son engagement politique fort, offre un espace générateur de rassemblement accessible à tous. Cette accessibilité se manifeste par des espaces clairement définis (*Goodlife ! Makaan*) et par du mobilier adapté à tout public, utilisable par plusieurs personnes en même temps (*Kodomo-shokudo*). L'accessibilité est conjugée à la disponibilité du lieu tant pour les habitants proches que pour les artisans locaux. Un espace relativement vaste offre une possibilité de polyvalence des activités qui s'y déroulent, en permettant par exemple d'accueillir un nombre élevé de personnes lors d'événements ponctuels (*Commedores Populares*).

Ce type de cuisine peut permettre de connecter divers espaces au sein du quartier : elle peut notamment être en relation avec un potager collectif ou public. Citons à titre d'exemple l'espace culinaire *Co-oking* à Forest où les paysans bruxellois peuvent expérimenter des recettes avec des aliments issus de leur production.



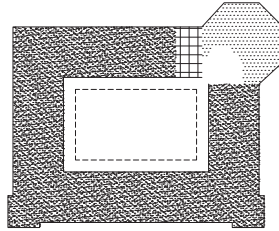
LA CUISINE COMMUNAUTAIRE – La voracité générale,
Cuisine quotidienne avec prestataires

Spécificité : Le rapport au logement

La cuisine communautaire se distingue de la cuisine de quartier dans son rapport direct aux logements et son utilisation quotidienne par leurs habitants, formant des communautés de voisins. Sa spécificité tient dans son articulation à l'habitation par des dispositifs architecturaux qui hiérarchisent les espaces et par l'apport d'une nouvelle dynamique de voisinage. Les voisins deviennent des commensaux, ceux avec qui ils partagent leur repas, leur journée, leurs débats... « *The community dining room becomes an extension of the adjacent houses; the collective kitchen replaces or complements private kitchens that have otherwise ceased to be regularly used*⁹⁴. » La majeure partie d'entre elles est gérée par un ou plusieurs prestataires bien qu'il arrive que des équipes d'habitants viennent y cuisiner par roulements.

Logements	
Cuisine	
Espace dinatoire	

94 Puigjaner, A. (2021). « The Berlage Keynotes: Anna Puigjaner ». Op. Cit.



5 m

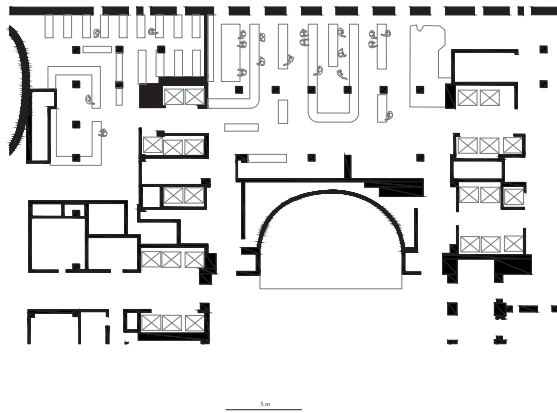
Familistère - J-B. Godin - 1859 - Guise

Surface : 54 m² (Espace réfectoire de 221 m²)

Public : Habitants du familistère (112 appartements par pavillon)

Charles Fourier accorde une place importante à l'alimentation dans le Phalanstère où il organise la *voracité générale*. Les gastrosophes, les aînés de plus de quatre-vingts ans, à la fois agriculteurs, diététiciens, sages, médecins et gouteurs émérites y gèrent l'ensemble de la production alimentaire. Les enfants participent à la cuisine et aux activités liées à la collectivisation des repas : ils sont éduqués à la gourmandise. L'organisation alimentaire de la production à la préparation fait partie intégrante du quotidien des habitants et participe à l'*Harmonie générale*⁹⁵. Cette culture de la production, cette utopie alimentaire et sociale, inspire Jean-Baptiste Godin lorsqu'il dessine les espaces du familistère de Guise en 1859. En complémentarité des cuisines individuelles des logements, il prévoit un réfectoire ouvert sur l'extérieur, accessible par des coursives suspendues dans un hall inondé de lumière, où il imagine de grands banquets et autres fêtes en l'honneur de la communauté.

⁹⁵ Clarisse, C. (2004). Op. Cit. p. 111



Waldorf-Astoria - Schultze & Weaver - 1931 - New York

Surface : 328 m²

Public : Tous + pensionnaires de l'hôtel (environ 1400 chambres)

Si la collectivisation de la consommation est ici principalement établie dans un objectif, voire une utopie, de développement communautaire, elle l'est moins dans les grands projets immobiliers du début du xx^e siècle où la cuisine individuelle est principalement évincée pour des raisons économiques. C'est le cas des immeubles-appartements à New York décrits par Anna Puigjaner dans sa thèse *Kitchenless City*.

Le sujet de sa thèse prend source dans l'histoire des gratte-ciels de Rem Koolhaas dans *New York Delire*. Elle y découvre l'immeuble Waldorf-Astoria, un hybride entre tour de logements et hôtel, illustrant un mode vie insolite pour l'époque : un mode de vie sans cuisine. Elle s'aperçoit que New York est composée d'une multitude d'appartements similaires et voit alors la ville, à l'opposé des ensembles de gratte-ciels décrits par Koolhaas, comme un ensemble d'espaces fragmentés interconnectés. Cette typologie trouve son origine lors de la dépression économique qui suit la guerre civile de 1865. À cette époque apparaissent de nouvelles solutions architecturales pour la classe moyenne pour réduire significativement le coût de la vie et le gaspillage alimentaire, pour gagner du temps et de l'indépendance en collectivisant le travail domestique⁹⁶.

⁹⁶ Puigjaner A., (2021).« Kitchen Stories ». Op. Cit.

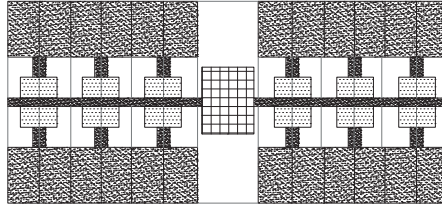
Le logement n'était pas considéré comme une seule entité, mais comme un système ouvert, une constellation de fragments dont les combinaisons variaient en fonction des besoins, où la cuisine jouait un rôle important pour permettre la flexibilité. L'habitation était systémique. Il était alors important, en plus de proposer des espaces collectifs et des services partagés, que les appartements soient adaptables et modulables en taille pour répondre à la demande d'une classe sociale plus élargie. La cuisine était optionnelle, comme le reste des pièces, et parfois elle était complètement séparée. Les habitants « vivaient à la carte »⁹⁷. La majeure partie des espaces de service étaient accessibles au public pour devenir des condensateurs de socialisation. L'externalisation des services, en particulier de la cuisine qui fonctionne alors comme un grand restaurant, remet en question la limite entre le privé et le public, entre la sphère du logement et la sphère de la ville.

En 1926, cependant, l'industrie hôtelière new-yorkaise a commencé à se méfier du succès des hôtels-appartements qui étaient de plus en plus loués sans meubles et où de nombreux locataires ont fini par installer des appareils de cuisson dans les garde-mangers, faisant fi de la loi et des risques d'incendie⁹⁸.

L'externalisation de la cuisine devient un dispositif récurrent dans les projets collectifs au début du xx^e siècle, qui seront regroupés sous l'appellation *maison à cuisine unique*. Seuls les exemples les plus emblématiques seront cités ici.

97 Puigjaner, A. (2014). « Kitchenless City : Architectural Systems for Social Welfare » Thèse de doctorat à l'école supérieure technique d'architecture de Barcelone - Université polytechnique de Catalogne, p. 29

98 Ibid. p. 330



5 m.

Logements expérimentaux - L. E. Ladd - 1890

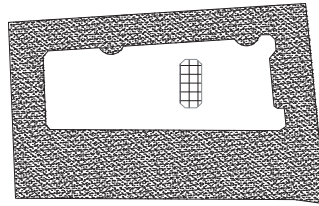
Surface : 137 m² (24 salles à manger individuelles additionnelles de 15 m²)

Public : Habitants des 24 logements

Inspiré par les écrits de Bellamy⁹⁹, Leonard E. Ladd en 1890 propose dans un projet de logements expérimentaux une cuisine centrale en cœur d'îlot directement connectée par une galerie à des pavillons de salles à manger individuels, placés dans le prolongement des habitations¹⁰⁰. Seule la cuisine est centralisée, la commensalité étant réservée au noyau familial.

⁹⁹ Bellamy, puissant défenseur de la collectivisation du travail domestique, auteur de la nouvelle utopique *Looking Backward*.

¹⁰⁰ Hayden, D., (1978). Op. Cit.



5 m

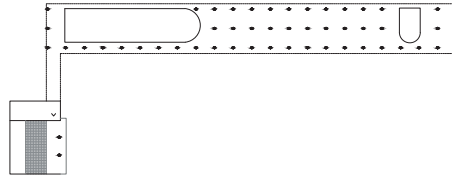
Hermgarden - G. Hagström & F. Ekman - 1906 - Stockholm

Surface : 39 m²

Public : Habitants des 60 logements

Défendant une nette amélioration de la qualité de vie dans les villes, Bellamy inspire également les concepteurs des premières cités-jardin, dont Ebenezer Howard (Letchworth, Welwyn,...) ou Georg Hagström et Fritiof Ekman qui imaginent en 1906 pour la cité de Hemgarden une grande cuisine centrale et une boulangerie au cœur d'un îlot d'appartements sans cuisines. Ils figurent parmi les précurseurs d'une architecture de coopératives basées sur l'entraide et le rapport à la terre. Ils conçoivent de grands vergers et potagers collectifs pour ramener la production alimentaire au cœur de la communauté tout en redessinant le paysage urbain. Des monte-plats permettent de pourvoir les logements en nourriture. La gestion et les coûts de l'approvisionnement alimentaire, du personnel et des installations collectives sont pris en charge en commun par les habitants¹⁰¹.

101 Vestbro, D. U., Horelli, L. (2012). « Design for Gender Equality: The History of Co-Housing Ideas and Realities ». *Built Environment* (1978-) 38 (3): 31535.



5 m

Narkofirm - I. Milinis & M. Ginzbourg - 1932 - Moscou

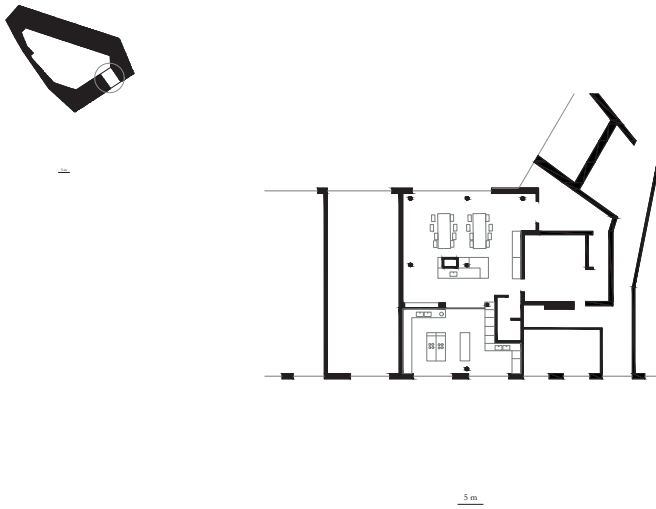
Surface : +- 43 m²

Public : Habitants des 54 logements

La coopérative inspire les architectes des logements soviétiques, qui poussent la collectivisation à l'extrême. À Moscou, Ignaty Milinis et Moisei Ginzbourg dessinent le *Narkofirm* en 1932, une unité de six étages ne proposant que le minimum d'espaces personnels : un maximum de fonctions liées à l'habitat y sont collectivisées pour favoriser l'équité, pour proposer un nouveau mode d'habiter qui corresponde aux mieux aux idéaux nationaux¹⁰². Les architectes y conçoivent deux types de logements : le type K, comportant des espaces pour les enfants et une petite cuisine, et le type F, sans cuisine, où toutes les fonctions qui peuvent être collectivisées sont externalisées. On trouve une cuisine commune à chaque étage ainsi qu'une cuisine centrale au rez-de-chaussée. Ce projet deviendra par la suite un des exemples fondateurs du constructivisme soviétique¹⁰³.

102 Kondratieva, S. (2017). « First glimpse into the Narkomfin renovation: The rebirth of a Constructivist icon ». *Strelka Mag*

103 Ginzburg Architects, bureau responsable de la restauration de l'édifice : Ginzburg Architects (2020). « Narkofirm Building ». [En ligne], consulté le 10 avril 2022. URL : <https://ginzburg-architects.com/en/projects/restoration/dom-narkofmina/moskva>



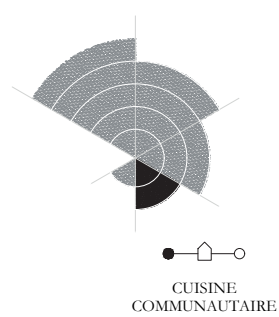
Kalkbreite - Müller Sigrist Architekten - 2014 - Zurich

Surface : 35 m²

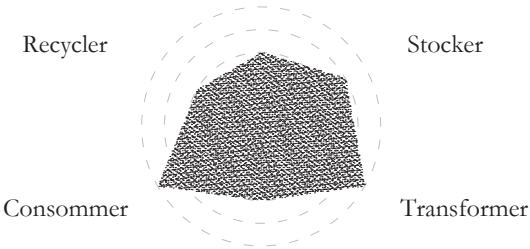
Public : Habitants de 20 appartements

L'ensemble de logements du Kalkbreite de Müller Sigrist Architekten à Zurich questionne la consommation d'énergie et d'espace dans l'habitation. Il comprend de nouveaux modèles de logements, parfois relativement exigus, mais qui profitent d'espaces partagés très divers et d'espaces supplémentaires à louer selon les besoins. La moitié des logements est rassemblée en *Grosshaushalt*, ou grand ménage, qui partage une salle à manger et une cuisine collective avec des prestataires y cuisinant quotidiennement. Les habitants profitent d'un espace de potager et doivent à intervalles réguliers aller travailler dans les champs appartenant à la coopérative. La réussite de ce type de projet tient principalement dans son échelle ; les espaces collectifs sont difficilement gérables si trop peu d'habitants y sont impliqués¹⁰⁴.

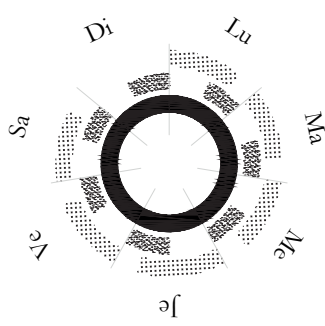
¹⁰⁴ Coopérative du Kalkbreite (s.d.). [En ligne], consulté le 15 mars 2022. URL : <https://www.kalkbreite.net/>



Produire

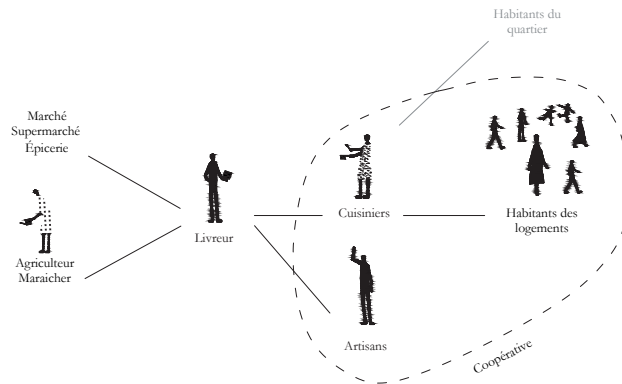


Distribuer



		m^2	$m^2 / \text{house icon}$
Kalkbreite	20	35	1.75
Logements L. Ed. Ladd	24	137*	5,7*
Narkojfirm	54	43	0.79
Hengarden	60	39	0.65
Familistère de Guise	112	54	0.48
Waldorf-Astoria	1400	328	0.23

* La cuisine centrale du projet de Ed. Ladd comprend d'autres fonctions : la surface calculée n'est donc pas représentative



Conclusions & déductions

La cuisine communautaire constitue un espace collectif pour des logements parfois plus modestes que la norme, mais qui profitent de prestataires préparant leur repas quotidiennement.

Elle peut fonctionner comme une grande cafétéria à destination des habitants uniquement (*Hemgarden*) ou ouverte au public, comme un restaurant (immeubles sans cuisines du ^{xx}e siècle). Pour garder une possibilité de préparer un café ou un repas sur le pouce, un évier ou une kitchenette sont parfois prévus au sein des logements (Familistère de Guise) ou partagés par un nombre réduit d'habitations en complément de la cuisine centrale (*Narkofirm*). Dans certains cas, l'espace dinatoire est dissocié de la cuisine ; les repas sont alors acheminés, entre autres par des monte-plats, vers des salles à manger communes ou propres à un logement (logements expérimentaux de Leonard E. Ladd). Selon la taille des communautés, sont prévus, à l'instar des cuisines de quartier, de grands espaces polyvalents pour des événements ponctuels (*Kalkebreite*, Familistère de Guise). Ils peuvent être conjugués avec des espaces de production propres à la communauté comme des vergers et des potagers urbains (*Hemgarden*, *Kalbreite*). Les éléments récurrents sont des plaques de cuisson en îlot, des éviers isolés contre un mur ainsi que des tables de restaurant.

Le rapport de la taille des cuisines sur le nombre de logements desservis est très disparate en fonction des projets. Il apparaît comme un facteur révélateur de la réussite et de la durabilité de la cuisine collective parmi d'autres essentiellement issus du contexte propre au projet. Bien que six exemples ne soient pas suffisants pour être vraiment représentatifs du type, il est intéressant de constater que le rapport de la surface de la cuisine sur le nombre de logements diminue avec l'augmentation du nombre de logements, et donc de l'intensité de la collectivisation.

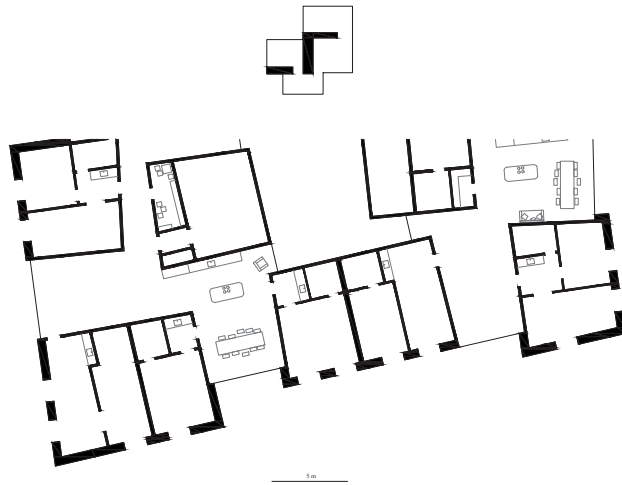


LA CUISINE PARTAGÉE – Cuisine quotidienne sans prestataire

Spécificité : Appropriation

La cuisine partagée se distingue de la cuisine communautaire par son intégration au sein d'un logement partagé par plusieurs familles ou colocataires. Comment s'approprier un espace partagé utilisé quotidiennement au sein de son propre logement ?

Il semble long et peu pertinent de développer l'origine du *cobousing* et des multiples types d'espaces partagés qui s'y créent. Citons néanmoins les logements partagés danois et suédois où les cuisines collectives apparaissent pour la première fois dans les années 70, suite aux réactions contre l'institution familiale et l'habitat individuel traditionnel des années 60.



Mehr als Wohnen - Duplex architects - 2015 - Zurich

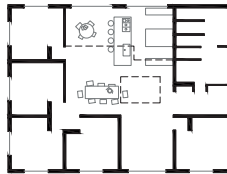
Surface : 42 m²

Public : Habitants du cluster (7 chambres)

Mobilier prévu : Un îlot avec plaques de cuisson, 8 modules face au mur avec évier, une table à rallonge

La Suisse a été au cœur du développement de nombreuses coopératives de logements partagés, du fait de sa situation économique et sociale particulière. À Zurich, l'une des unités d'habitation du projet *Mehr als Wohnen* se compose de clusters pour une dizaine d'habitants. Ces clusters ont la particularité de proposer des espaces personnels plus grands qu'une simple chambre de colocation, comprenant salle de bain et petit évier de cuisine additionnel à une grande cuisine partagée par tous les locataires. Cette cuisine se situe dans un espace collectif dont la forme, développée en sous-espaces aux surfaces hétérogènes, permet tant la multiplicité des usages que l'appropriation par une ou plusieurs personnes simultanément, notamment grâce à des portes coulissantes. Des celliers sont intégrés dans des noyaux de taille équivalente aux noyaux individuels et de grandes tables à rallonge permettent d'attabler plus ou moins de colocataires, ou d'ajouter des convives à l'envie¹⁰⁵.

¹⁰⁵ Coopérative de Mehr als Wohnen (s.d.). [En ligne], consulté le 15 mars 2022. URL : <https://www.mehralswohnen.ch/>



5 m

Share House LT Josai - Naruse Inokuma Architects - 2013 - Japon

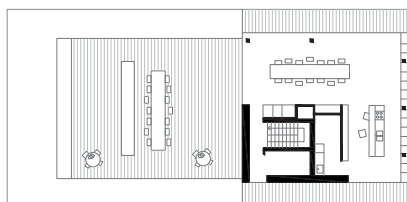
Surface : 50 m²

Public : Habitants du logement (13 chambres)

Mobilier prévu : Îlot central utilisé comme un bar, grand meuble de rangement/cellier équivalent à 15 modules, une longue table pour 10 convives et une autre pour 4 personnes.

Le projet de la *Share house LT Josai* de Naruse Inokuma Architects est un des exemples les plus cités en matière de colocation. Les habitants y partagent le salon, la salle de bain et la cuisine qui devient un espace intermédiaire direct et central entre les chambres¹⁰⁶. Les espaces communs se matérialisent par différentes plateformes articulées par des passerelles et des escaliers qui participent à une gradation de l'intimité : la cuisine située au rez-de-chaussée constitue un noyau propice au rassemblement à partir duquel se décline cette gradation aux étages.

¹⁰⁶ De Rijck, M., Deprez, E. (2017) « Théorie et composition du projet : Le rapport à un programme, à la culture ». Cours 9. Faculté La Cambre-Horta. Université Libre de Bruxelles.



5 m

Logements Tivoli - Époc Architecture - 2020 - Laeken

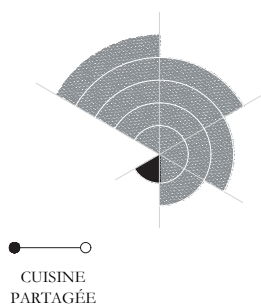
Surface : 77 m²

Public : Habitants des 9 logements (de 3-4 chambres)

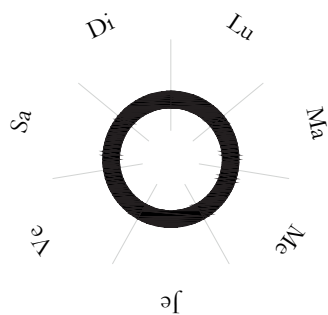
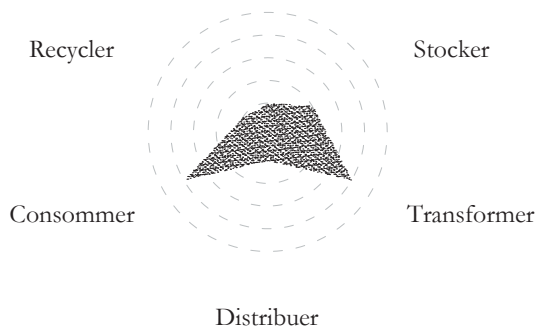
Mobilier prévu : Un îlot central, 16 modules (et quelques rangements additionnels), une table pour 15 convives

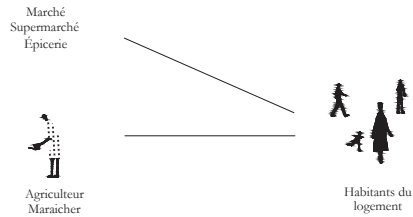
Le bureau Époc Architecture propose pour l'habitat groupé Tivoli un vaste espace de cuisine séparé des logements au dernier étage de l'immeuble, qui offre une salle polyvalente comme espace de rencontre entre voisins¹⁰⁷. Le rapport à l'extérieur y est particulier : l'espace est vitré sur tous ses côtés pour offrir une vue périphérique sur le quartier, les espaces techniques étant condensés dans un noyau dur, et s'ouvre sur une large terrasse garnie de multiples tables. Les modules de cuisine s'étendent le long de la façade latérale et créent une liaison entre l'espace de préparation du repas et l'espace dinatoire.

¹⁰⁷ Époc Architecture (s. d.). [En ligne], consulté le 8 avril 2022. URL : <https://epoc-architecture.be/>



Produire





Conclusions & déductions

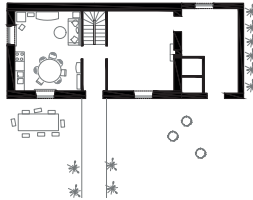
La cuisine partagée explore les limites entre rassemblement, appropriation et intimité. Pour fonctionner durablement, elle peut être conçue comme un espace qui s'écarte du générique, avec lequel l'habitant peut entrer en interaction à différents niveaux de partage (*Share House LT Josai*) ou à l'instar des clusters, qui offrent des espaces personnels plus vastes qu'une chambre de colocation, comprenant par exemple une kitchenette individuelle (*Mehr als Wohnen*). La table à rallonge participe à l'appropriation de l'espace en fonction des besoins.



LA CUISINE DOMESTIQUE – Une pièce à vivre

Spécificité : Convivialité

Il peut sembler étonnant de mentionner la cuisine domestique parmi les cuisines collectives. L'enjeu ici est de démontrer comment elle peut être le lieu d'une réelle convivialité, le théâtre de nombreuses activités au cœur du logement.



Penty - Bretagne

Surface : 23 m²

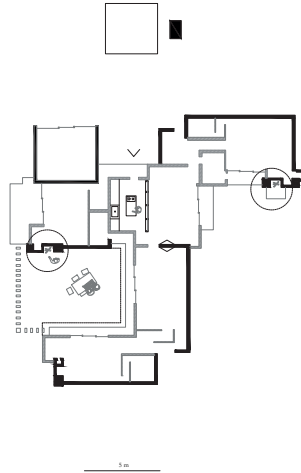
Public : Famille habitant la maison

Mobilier prévu : Table familiale, 4 modules face au mur, canapé, meuble radio et téléphone...

La cuisine des maisons rurales constitue un exemple singulier de convivialité, par sa taille parfois plus importante que le salon et par la diversité des usages qu'elle abrite. La cuisine typique du penty breton, décrite comme une cuisine-pièce à vivre par Catherine Clarisse, offre un grand espace de cuisine au croisement avec un séjour. Elle dispose du minimum d'équipement de cuisson, mais d'une grande table ronde pour préparer le repas à plusieurs, d'un meuble pour la radio et le téléphone, d'un canapé pour prendre le temps de cuisiner.

« La fenêtre au sud donne sur un petit jardin et sert de passe-plat pour les repas dehors. [...] Un plan de travail haut a été conservé (surélevé), pour ne pas modifier les habitudes des personnes qui aiment travailler debout contre un mur. Les autres peuvent préparer les haricots verts assis dans le canapé, vider les poissons dans une bassine au jardin, ou encore égoutter la salade sur le bord du chemin...¹⁰⁸ »

108 Clarisse, C. (2004). Op. Cit. p.234



Maison Schindler-Chase - R. M. Schindler - 1922 - West Hollywood

Surface : 8.5 m²

Public : Deux couples d'amis

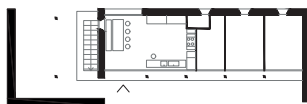
Mobilier prévu : 6 modules, une fine étagère, un îlot central, deux foyers extérieurs

La maison Schindler-Chase, imaginée en 1922 par l'architecte Rudolf Michael Schindler se compose de deux studios pour deux couples d'amis : les pièces ne sont pas définies par des usages hormis les salles de bains et la cuisine centrale qui crée un lieu articulation entre les studios où se rassembler. La cuisine est volontairement exiguë : les habitants préparent généralement le repas dehors grâce à des feux ouverts inscrits dans la structure de la façade¹⁰⁹. Des écrans coulissants permettent d'ouvrir complètement la maison sur l'extérieur qui devient une pièce à part entière.

« L'idée de base est de donner à chacun sa propre pièce — au lieu de la distribution habituelle — et de préparer l'essentiel des repas directement sur la table, un peu comme les campeurs autour d'un feu de bois, plutôt que d'en faire ce fardeau déplaisant imposé à un seul membre de la famille¹¹⁰. »

109 Horwitz, J., Singley, P. (2004). *Eating Architecture*. MIT Press, 373p.

110 James Steele, R. M. Schindler, (s.d.). dans Clarisse, C. (2004). Op. Cit. p. 17



5 m

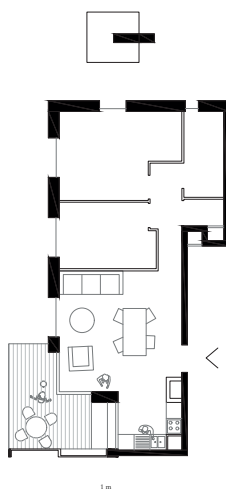
Le Sextan - Le Corbusier - 1934 - Les Mathes

Surface : 22 m²

Public : Vacanciers (une ou plusieurs familles)

Mobilier prévu : Grande table, environ 12 modules

La cuisine de la villa de vacances *Le Sextan* imaginée par Le Corbusier en 1934 offre un vaste espace propice à la convivialité avec une grande table et une large cuisinière disposée dans un renforcement, à l'instar des maisons campagnardes. La disposition du mobilier en ceinture autour de la pièce permet d'en libérer le centre pour circuler aisément ou s'y rassembler en présence d'invités.



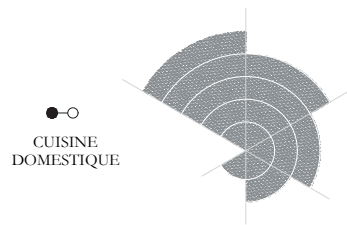
Industrie Voisine - Syvil architectures - 2019 - Paris

Surface : 7,7 m²

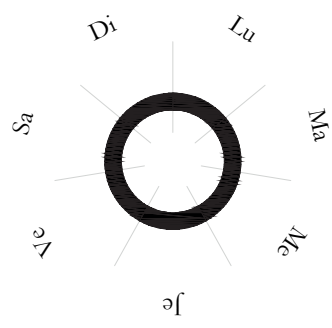
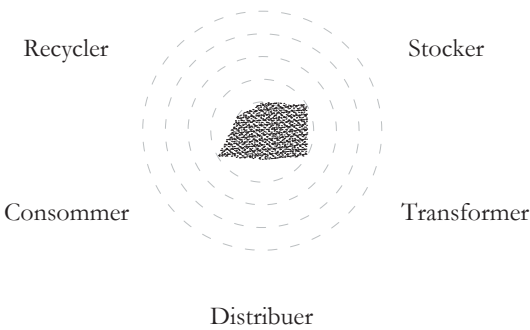
Public : Habitants du logement

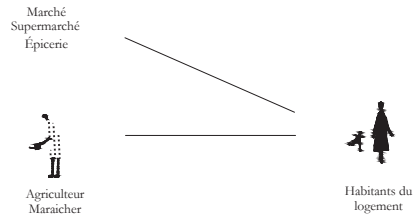
Mobilier prévu : Cellier extérieur, 6 modules, rangements additionnels

Le bureau d'architecture Syvil a fait des recherches sur comment habiter la ville productive, en étudiant le rôle de la cuisine au sein du logement. Dans leur projet *Industrie Voisine*, ils dessinent des cuisines en lien avec un espace extérieur où un cellier permet de conserver des denrées dehors, tout en créant une forme de passe-plat. Des rangements sont prévus à proximité de l'entrée pour y déposer ses courses facilement. La cuisine, disposée dans l'angle du logement, permet une connexion directe entre le salon et la terrasse : bien que séparée en un espace distinct, elle se confond avec l'espace de vie.



Produire



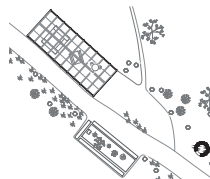


Conclusions & déductions

La disposition spatiale et la taille de l'espace de la cuisine domestique ont un impact important sur la manière d'y vivre. Une vaste cuisine avec de multiples plans de travail permet de cuisiner à plusieurs simultanément, de mettre tout le monde sur un même pied d'égalité (maison Schindler-Chase). L'intégration du mobilier à l'architecture, outre sa praticité (Industrie Voisine), permet la libération de la surface de la pièce pour se croiser et se rassembler et offre la possibilité de varier les interactions entre les habitants (rassemblés entre eux, tournés vers le mur ou la fenêtre...) tout en profitant de l'inertie du mur (le Sextan). La densité et la variété du mobilier permettent la convivialité de la cuisine, autant qu'un salon : la préparation du repas se confond avec les loisirs du quotidien (radio et canapé du penty breton).



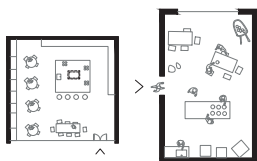
Cuisine périurbaine



Cuisine nomade



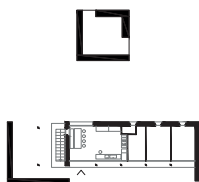
Cuisine de quartier

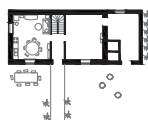
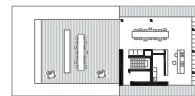
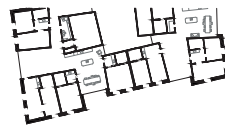
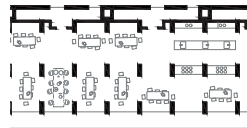
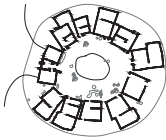


Cuisine partagée



Cuisine domestique



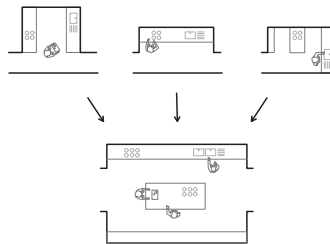


RECHERCHE PAR LE PROJET

4.1 Stratégies spatiales pour une ville & une cuisine durables

Quelles stratégies peut-on tirer de l'étude de la production alimentaire en ville et de l'analyse des types de cuisines collectives pour valoriser production et consommation au niveau local et social?

Les spécificités associées aux types de cuisines et les conclusions tirées de leur comparaison constituent des outils de projet au service d'ambitions plus globales. Elles induisent des conséquences spatiales à diverses échelles de la ville et démontrent que la durabilité d'une communauté dépend fortement de facteurs inhérents au contexte dans lequel elle se développe. Notons que les stratégies développées ci-après ne prennent pas en considération les éléments corrélés à la gouvernance ou aux ressources nécessaires au déploiement d'un réseau de cuisines collectives.



Mutualisation

La mutualisation constitue une mise en application directe de la notion de commun. Elle chapeaute l'ensemble des stratégies. Par son rapport à la proximité et sa forte incidence spatiale, elle montre que les enjeux sociaux constituent souvent une conséquence des enjeux locaux. La mise en commun d'un lieu permet de profiter d'espaces plus vastes ou plus équipés qu'un espace privé tout en apportant rencontre et échanges.

La mutualisation de parcelles de terre communes et publiques permet de conserver des dents creuses et une mixité dans le tissu urbain. La diversification des types d'agriculture urbaine permet de réserver une partie des terres pour la productivité et une autre pour la socialisation. La collectivisation de cuisines permet à chacun de disposer de plus d'espace pour préparer le repas et de le partager avec quelqu'un. L'approvisionnement des aliments et leur préparation en commun apparaissent comme une possibilité de dynamisation sociale des quartiers tout comme un gain économique.



Accessibilité

Enjeux locaux

L'accessibilité des lieux de production et de transformation croise la nécessité de proximité et la mise en place de dispositifs spatiaux d'ouverture à la ville.

À l'échelle territoriale, la question de l'accessibilité se pose dans le rapport que la ville entretient avec les hinterlands. Les cuisines périurbaines et nomades peuvent participer à valoriser ce rapport en apportant un lien direct entre centre et ceinture maraîchère.

La gestion de l'accessibilité peut permettre de protéger certaines zones. On peut trouver des zones complètement ouvertes au public, d'autres réservées à une production intensive ou encore des friches, pour favoriser le développement d'une biodiversité en ville.

La cuisine communautaire et la cuisine domestique montrent des exemples de dispositifs d'accès à l'alimentation à l'échelle de l'édifice. Citons entre autres les monte-plats, passe-plats, les larges fenêtres pour approvisionner directement une pièce, ou encore les boîtes de livraisons disposées à l'entrée des logements.

Enjeux sociaux

L'accessibilité comprend également les notions d'accueil et d'inclusion de tous types de personnes. La cuisine de quartier, par sa gestion avant tout solidaire, permet à tout le monde de cuisiner, quelle que soit sa condition en proposant notamment une possibilité de réinsertion socioprofessionnelle et des espaces adaptés à tous.

La cuisine périurbaine offre un accès direct aux cultures en implantant la cuisine au cœur des champs, pour rapprocher le citoyen de ce qu'il consomme. La mixité des types de production et d'agriculture urbaine (ferme périurbaine, potager collectif, maraîchage et microferme multiactivités...) permet de proposer des espaces où tout le monde peut cultiver à divers degrés tout en créant de nouveaux emplois.



Visibilité

Enjeux locaux

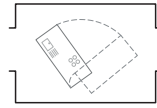
La visibilité est un élément essentiel pour créer des connexions entre les phases du système alimentaire, pour créer des réseaux et des coopératives et pour sensibiliser les citoyens à l'alimentation locale. Faire de la production ou de la transformation un signal dans la ville, par exemple, constitue une stratégie d'attraction intéressante.

La cuisine périurbaine démontre que la mise à nu des équipements techniques peut participer à la sensibilisation du citoyen. L'étude des cuisines domestiques, appuyée par les recherches du bureau Syvil¹¹¹, nous apprend que rendre visible c'est peut-être aussi, simplement, éviter le gaspillage en ayant une vue d'ensemble sur les produits qu'on a chez soi.

Enjeux sociaux

La visibilité de la production est essentielle à la sensibilisation des citoyens, pour leur montrer l'existence de zones non accessibles dont ils n'ont pas forcément conscience de l'existence. La mise en place de fonctions productives et sociales en rez-de-chaussée à rue, par exemple, apparaît comme une possibilité de vitrine pour la production tout comme une opportunité de dynamisation de l'espace public. S'ouvrant à la ville, la cuisine de quartier ou la cuisine communautaire en sont des exemples parlants. Elles permettent notamment de créer un lieu de transition entre le logement et l'espace public. La cuisine nomade, par sa capacité à s'installer n'importe où, confère un caractère accueillant aux places et aux interstices de la ville.

111 Antoni, D. (2021). Op. Cit.



Flexibilité

Enjeux locaux

La flexibilité permet diverses utilisations d'un espace et lui confère une possibilité de passer d'un statut privé ou commun à un statut public en fonction des besoins et des événements du quotidien. Elle se distingue de la polyvalence par la présence d'équipements modulables ou déplaçables dans l'espace.

La cuisine périurbaine, par exemple, propose des espaces modulables, couverts ou ouverts sur l'extérieur qui répondent aux besoins du temps et des saisons : les espaces de préparation et de stockage peuvent être adaptés à différents types de production dans l'année. La cuisine de quartier propose un espace pour des événements ponctuels qui n'ont pas lieu toute l'année : sa flexibilité permet d'accueillir plus ou moins de personnes à la fois.

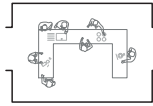
La flexibilité participe aussi à l'appropriation d'un lieu. Les cuisines partagées et domestiques, par exemple, peuvent comporter des meubles modulables ou des espaces séparables des autres et variables en taille selon les envies des usagers. De larges fenêtres coulissantes permettent une ouverture sur l'extérieur et de faire du dehors une véritable pièce à vivre.

Agencer pour rassembler. La réflexion autour de l'agencement des éléments de cuisine permet de comprendre le rôle du mobilier dans l'articulation d'un espace avec un autre, avec l'extérieur, ou la capacité de l'espace à créer du rassemblement.

Enjeux sociaux

Apporter de la flexibilité à la ville, c'est aussi offrir un espace neutre et disponible dans le tissu urbain, entre public et privé, dont le statut est à définir par son usage temporaire ou permanent. Cette disponibilité peut par exemple se concrétiser au sein du système alimentaire par la mise à disposition des habitants d'espaces de cuisines collectives où ils peuvent cuisiner quand ils le désirent. Elles offrent des lieux de rencontre conviviaux et des espaces dédiés à la valorisation des artisans locaux.

La flexibilité du mobilier joue un rôle essentiel dans l'adaptabilité de l'espace, par exemple, pour l'utilisation d'une cuisine par tout type de personnes (enfants, personnes âgées...).



Identité

L'identité d'un lieu est garante de la durabilité d'un projet. Elle apparaît comme une conséquence des stratégies précitées : elle ne se conçoit pas au début du projet, mais se développe sur le long terme à partir du vécu.

Enjeux locaux

L'identité d'un lieu de production ou de transformation passe par la transmission et la matérialisation des savoirs et des pratiques. Des espaces dédiés peuvent être intégrés tels qu'une grainothèque, une bibliothèque, des équipements particuliers ou sur mesure...

La « professionnalisation » permet aussi de garantir la continuité du savoir en profitant d'un expert lié au projet, assurant son fonctionnement en continu. L'appel à des prestataires permet aussi de créer de l'emploi à visée sociale, de favoriser une économie locale tout en permettant aux citoyens de choisir où consacrer leur temps. Bien qu'elles soient principalement dédiées aux habitants, les cuisines étudiées fonctionnent souvent avec l'aide de prestataires : citons les cuisines périurbaines (agriculteurs et NIMAculteurs), les cuisines nomades (cuisiniers et livreurs) et les cuisines communautaires (chefs et artisans). Il n'empêche pas que cette professionnalisation ne soit pas constante et soit complémentaire à un roulement de groupes d'habitants.

Enjeux sociaux

L'identité transforme la ville en un territoire d'expression et de narration. Elle est garante de l'attractivité, essentielle à la durabilité, pour que les citoyens aient la volonté de s'investir dans un projet et s'y sentent impliqués par la suite. Elle participe au sentiment d'appartenance à une communauté, à la mémoire collective. La commensalité, la façon d'être à table et ce que cette dernière induit socialement joue aussi un rôle dans l'identité d'un lieu.

4.2 Bruxelles, ville en transition

Depuis quelques années, les Bruxellois voient progressivement fleurir des initiatives durables de production et de transformation alimentaires dans leur quartier : les citoyens n'ont pas attendu de comprendre les concepts théoriques des chercheurs pour agir, bien que leur appui permette, entre autres, d'y impliquer les politiques.

Comment Bruxelles évolue-t-elle au regard des problématiques de production alimentaire locale et de perte de lien social en ville ?

4.2.1 Les terres bruxelloises

« Malgré le déclin des activités industrielles dans les parties de la ville historique, ce sont les chaussées, ainsi que les zones du canal qui maintiennent l'ADN de la ville productive. Si, après le déclin de la qualité de l'espace public, l'espace productif disparaît avec lui de cette épine dorsale, il ne nous reste plus qu'un espace collectif évidé, qui ne fait plus qu'assurer les flux de circulation, sans être lui-même encore une destination¹¹². »

Terre-en-vue rapporte dans une étude réalisée en 2017¹¹³ que 240 hectares de terres bruxelloises étaient cultivés et que 161 hectares pourraient encore être potentiellement valorisés à cette fin. Cette culture est cependant relativement conventionnelle et les initiatives d'agriculture urbaine professionnelle couvrant environ 11 hectares produisent moins de 0.1% de la consommation en fruits et légumes des Bruxellois¹¹⁴. Notons toutefois que le nombre d'initiatives a doublé entre 2015 (15) et 2017 (32). Bruxelles environnement a réalisé à partir des images satellites une analyse des surfaces non bâties dans la Région de Bruxelles-Capitale. Il en est ressorti que 54 % du territoire de la région (16 138 ha) est composé d'espaces verts¹¹⁵. La répartition de ces espaces est cependant très inégale : la majorité d'entre eux se situent en première et deuxième couronne, les

112 Brusselse Raad voor het leefmilieu (BRAI), Bond Beter Leefmilieu (BBL) et Architecture Workroom Brussels (AWB). (2014). « Comment Bruxelles et la périphérie peuvent-elles partager des gains communs ? » *Productive BXL Brochure*.

113 Terre en vue. (2017). « Cartographie des terres agricoles et des terres potentiellement utilisables pour l'agriculture en Région de Bruxelles-Capitale », étude réalisée pour le compte de Bruxelles Economie et Emploi, 11 p.

114 Bruxelles environnement. (2020). « Good Food : Agriculture professionnelle en Région bruxelloise » [En ligne], consulté le 29 décembre 2021. URL : <https://environnement.brussels/lenvironnement-etat-des-lieux/en-detail/environnement-pour-une-ville-durable/good-food-agriculture>

115 Par espace vert Bruxelles environnement entend inclure toute zone couverte par de la végétation, y compris les bordures de voiries et les intérieurs d'îlots. Ils précisent que ces derniers sont majoritairement constitués de végétation dense (forêt, arbres et buissons), les zones dégagées et ouvertes (zones de culture en pleine terre, champs, pelouses et prairies) se situant plutôt dans le nord et l'ouest de la capitale et en petit nombre.

quartiers centraux, au bâti plus dense, ne bénéficiant quant à eux que d'éparses zones végétalisées¹¹⁶. Et si ces espaces verts devenaient productifs, à l'instar des parcs pendant la guerre? Si plus de la moitié de la surface de la ville devenait productive, la ville et ses systèmes alimentaires développeraient un tout autre dynamisme. Tous les espaces ne pourraient certes pas forcément être optimisés au maximum pour la production, mais l'analyse ne mentionne pas toutes les surfaces vides imperméables dont l'usage actuel n'est pas optimal, voire inexistant¹¹⁷.

La question du statut des sols pose également question : « Une dimension fondamentale de la transition réside dans le maintien, la production et le renouvellement du bien commun¹¹⁸. » Originaire du Royaume-Uni, le modèle encore jeune du Community Land Trust (CLT) s'est développé à Bruxelles depuis la crise économique de 2008 pour tenter de limiter la spéculation liée à la terre. La propriété du logement y est séparée de celle de la terre qui devient une ressource commune, garante d'une justice sociale durable. « Le modèle déjoue ponctuellement les injustices sociales liées à la dérégulation capitaliste du marché immobilier et offre un mécanisme de solidarité transgénérationnelle, capable de faire durablement la balance entre intérêt individuel et collectif¹¹⁹. » Mais la politique du logement social est encore en grande partie réticente à son application. À Bruxelles, « la conception de la participation et de la cohésion sociale vise davantage le maintien de la paix sociale que la construction d'un pouvoir. C'est là une distinction fondamentale avec la tradition sociopolitique anglo-saxonne dont est issu le modèle du CLT, qui valorise la confiance entre les gens comme source de leur pouvoir¹²⁰. »

116 Bruxelles environnement (2013). « Analyse des surfaces non bâties en RBC par interprétation d'images satellitaires », Bruxelles environnement, Observatoire des données de l'environnement.

117 Citons par exemple des zones de parking, de larges toitures plates...

118 Dawance, T. (2020). « Le Community Land Trust. Fabriquer la ville sur un terrain en commun. », dans Declève, B., De Lestrangé, R., Gallezot, H., Mantziaras, P. (2020). *Dessiner la transition : dispositifs pour une métropole écologique*. MétisPresses, p.221

119 Ibid.

120 Ibid.



- Groupe de centre de quartier
- Espace de centre de quartier
- ⊥+⊥+ Distinction urbaine
- Sous influence rurale
- Sous influence forestière
- Vallées
- Reliques de vallées
- Espaces verts publics
- Territoire du canal

4.2.2 Acteurs & Actions

« En Région bruxelloise, l'alimentation représente un tiers de notre empreinte écologique¹²¹. » Face à ce constat, des actions en faveur d'un système alimentaire durable ont commencé à voir le jour ces dernières décennies dans la capitale¹²². Cette vague d'initiatives au statut particulier et peu défini par la loi s'est doucement immiscée dans les consciences politiques. La région a notamment mis en place la stratégie GoodFood depuis 2016 dans l'objectif « d'encourager et fédérer les nombreuses initiatives de terrain, existantes et à venir, de la fourche à la fourchette. » Ses deux ambitions principales sont « mieux produire, c'est-à-dire cultiver et transformer localement des aliments sains et respectueux de l'environnement et bien manger ou rendre accessible à tous une alimentation savoureuse et équilibrée, composée d'un maximum de produits locaux¹²³. »

La majeure partie des actions sont néanmoins initiées directement par les citoyens et permettent la création de nouveaux emplois :

« On y observe des formations à la production (formation de maître maraîcher), des projets de promotion et études de la production urbaine (projet Boeren Brussels Paysans...), des programmes d'accompagnement à la création d'entreprises en alimentation durable et, bien entendu, des coalitions stratégiques de plaidoyer politique (Agroecology in Action...) et de sensibilisation grand public¹²⁴. »

Dans le secteur de la distribution, citons notamment les GASAP (Groupes d'achats solidaires de l'agriculture paysanne) qui proposent un contact sans intermédiaire et solidaire entre les consommateurs et les producteurs locaux, les marchés extérieurs et les épiceries de quartier en plein essor ou encore les nouveaux modèles de supermarchés coopératifs faisant concurrence aux grandes enseignes (Bees coop, Farm...)¹²⁵.

Un mouvement de cuisines de quartier bruxelloises s'est développé fin 2019 regroupant des citoyens désireux de changer leur mode de vie et mettant à leur disposition des espaces équipés pour cuisiner ensemble. Aujourd'hui, le mouvement compte 61 personnes rassemblées en 9 groupes disposant de 10 espaces de cuisine dispersés dans la capitale¹²⁶. Le projet adjoint à cette recherche propose d'appliquer l'analyse typologique des cuisines collectives à Bruxelles pour développer ce réseau dans toute la capitale, et plus particulièrement dans la zone du canal, regorgeant d'espaces productifs à valoriser.

121 Bruxelles environnement. (2020). Op. Cit.

122 Citons notamment parmi les plus importantes : La ferme du Chant des Cailles, GrootEiland, Fruit-time, Maison vert et bleue, Le bercail, Vert d'iris, Ferme de Jette, La ferme Nos Pilifs, Ferme urbaine, Champignons de Bruxelles, Permafungi, Potage toit, Little food, La pousse qui pousse...

123 Fremault, C. (2015). « Stratégie Good Food : Vers un système alimentaire durable en Région de Bruxelles-Capitale - De la fourche à la fourchette », goodfood.brussels

124 Lohest, F. (2020). Op. Cit. p.134

125 Ibid. p.133

126 Cuisines de quartier (s. d.). [En ligne], consulté le 5 mars 2022. URL : <https://cuisinesdequartier.be/>

CONCLUSION

« L'urgence est de penser l'écologie autrement, afin que puisse émerger l'utopie nécessaire à la définition de nouveaux paradigmes. Une philosophie de l'action plutôt que celle de l'adaptation, pour définir un projet, imaginer l'environnement comme bien commun universel et, par-là susciter l'engagement et la responsabilité de tous¹²⁷. »

La cuisine collective explore la relation entre production et commensalité par des stratégies en réponse aux enjeux locaux et sociaux du système alimentaire des villes. L'histoire des maisons sans cuisine et les mutations du système alimentaire mondial ont fait l'objet de recherches approfondies ces dernières années, mais leurs liens étroits sont rarement évoqués. Ils apparaissent comme une piste non négligeable vers un retour progressif au commun dans les villes : comment concevoir une urbanité et une architecture de commun à diverses échelles ? Les notions de ressource, de gouvernance et de communauté se dégagent comme des piliers d'une transition¹²⁸.

Certaines propositions étudiées peuvent paraître utopiques et il est important d'en évoquer les limites. Bien que la production n'ait pas été décrite dans un but d'autosuffisance des villes, François Lohest insiste qu'aujourd'hui, « l'accent est porté sur le maraîchage alors que l'on sait que le véritable défi se trouve dans la production et l'approvisionnement en céréales¹²⁹. » En outre, l'agriculture urbaine fait face à une kyrielle de verrous politiques, administratifs et juridiques, mais également individuels sur le plan des pratiques alimentaires. Certaines cuisines analysées n'ont pas fonctionné et ont été remplacées par des cuisines individuelles au sein des logements (c'est notamment le cas pour l'immeuble du *Narkofirm* et la cité de *Hemgarden*). Elles illustrent la faiblesse du système : si les citoyens ne sont pas prêts à s'impliquer, il semble difficile de garantir sa durabilité. Le contexte culturel est également un élément prégnant. Comment les apports des différentes cultures peuvent-ils converger vers un ou des types applicables et durables dans d'autres contextes ?

127 Gallezot, H. (2020). Op. Cit.

128 Van Reusel, H. (2019). « The Commons Architect.e : Altering Urban Architectural Design in Brussels », Thèse de doctorat en architecture. KULeuven.

129 Lohest, F. (2020). Op. Cit. pp. 136-137

Cette recherche s'est focalisée sur les étapes de production, de transformation et de consommation au sein du cycle alimentaire des villes, mais les autres phases du cycle apparaissent également comme des clefs pour la ville en transition. Et si avoir de la place pour ranger était source de résilience ? Quels types d'espaces seraient créés ? Un rangement ou un garde-manger collectivisé ? Comment l'organiser au plus juste dans des logements métropolitains toujours plus compacts ? Et dans les logements réhabilités où la cuisine prend parfois place dans des pièces exiguës et peu accueillantes ?

Bien que très diverses, les cuisines collectives partagent leur position singulière entre privé et public : elles redéfinissent la notion d'urbain et de domestique. Dans une société de plus en plus connectée, cette typologie apparaît comme un lien architectural et physique à travers des limites sociales invisibles. Les cuisines collectives peuvent être vécues comme des espaces de production alimentaire et d'émancipation des citoyennes ou des communautés, mais aussi comme des précurseurs de nouveaux types capables de redéfinir les conditions sociales et domestiques préétablies¹³⁰. La commensalité envisagée à différentes échelles remet en question le rôle de la cuisine individuelle dans le logement.

La réflexion prend source au sein de la cuisine, mais finalement, c'est une remise en question de l'habiter, jusqu'au fonctionnement de la ville en elle-même.

130 Puigjaner A., (2021).« Kitchen Stories ». Op. Cit.

BIBLIOGRAPHIE

Ouvrages

- Ariès, P. (2016). Une histoire politique de l'alimentation: Du paléolithique à nos jours- Essais-documents. Max Milo. 445p.
- Berdoulay, V., & Soubeyran, O. (2002). L'Écologie urbaine et l'urbanisme: aux fondements des enjeux actuels. Paris, La découverte, 274p.
- Bernard, Y. (1992). La France au logis : étude sociologique des pratiques domestiques. Editions Margada, 140p.
- Bonnotte, C., Senimon, M., & Pauliat, H. (2021). Les politiques agricoles et de développement rural en Europe: Pour une agriculture au service de l'attractivité des territoires?. L'harmattan, 198p.
- Borch, C., & Kornberger, M. (2015). Urban Commons: Rethinking the City. New York: Routledge. 196p.
- Boutaud, J.-J. (2004). L'imaginaire de la table : convivialité, commensalité et communication. L'Harmattan, 281p.
- Cabedoce, B., Pierson, P. (1996) *Cent ans d'histoire des jardins ouvriers 1896-1996. La Ligue française du coin de terre et du foyer*. Éditions Créaphis,
- Callon, M. (2006). *Sociologie de l'acteur réseau In : Sociologie de la traduction : Textes fondateurs*. Presses des Mines, 304 p.
- Clarisse, C. (2004). Cuisine, recettes d'architecture. Les éditions de l'imprimeur, 256p.
- Chauvin, E. et Gencey, P. (2014). Utopies domestiques. Intérieurs de la Reconstruction. PiqPoq, 156p.
- Chesnais, F. (1997). La mondialisation du capital. FeniXX, 286p.
- Collet, E. (2006). La cuisine. Mode de vie : de l'ombre à la lumière. AAM Editions, 64p
- Cornette, J. (2021). Histoire de l'alimentation : De la préhistoire à nos jours. Belin, 800p.
- Dachelet, M. (2007). Aménagement du territoire, urbanisme, architecture... plus durables?. Editions Mardaga, 103p.
- Dupavillon, C. (2002). Eléments d'une architecture gourmande. Paris, Adam Biro, 224p.
- Dubuisson-Quellier, S. (2018). La consommation engagée. Presses de sciences po, 160p.
- Fréchette, L. (2000). Entraide et services de proximité : L'expérience des cuisines collectives. PUQ, 212p.
- Fumey, G., Paquot, T., (2020). *Villes voraces et villes frugales*. CNRS Éditions, Paris, 219p.

- Gauvard, C. (2019). *La France au Moyen âge du Ve au XVe siècle*. Presses universitaires de France. 672p.
- Horwitz, J., Singley, P. (2004). *Eating Architecture*. MIT Press, 373p.
- Kaufmann, J.-C. (2006). *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire*. Hachette Littérature, 342p.
- Landry, J. et Beauchamp, M.. (2013). *Le potager-Urbain*. Michel Beauchamp, Québec, 242p.
- Lefebvre, H. (1978). *La pensée marxiste et la ville*. FeniXX, 160p.
- FAO/INRAE. (2020). *Systèmes alimentaires durables: Un manuel pour s'y retrouver*. Rome, 260p.
- Paddeu, F. (2021). *Sous les pavés, la terre: agricultures urbaines et résistances dans les métropoles*. Seuil. 448p.
- Pelluchon, C. (2015). *Les Nourritures. Philosophie du corps politique*. L'ordre philosophique, Seuil, 392p.
- Stébé, J. M., & Marchal, H. (2021). *La France périurbaine*. Que sais-je. 128p.

Mémoires et thèses universitaires

- Boulianne, M. (2016). « Agriculture urbaine », *Anthropen*, Université de Laval, [En ligne], consulté le 29 décembre 2021. URL : <https://revues.ulaval.ca/ojs/index.php/anthropen/article/view/30568/210>
- Calderón, A., Türetken, F., Bruinsma, M., Tutor, D., & Torrecilla, M. R. (2017). « The liberation of the kitchen. » Graduation thesis at Rotterdam University.
- Ceron-Palma, I. (2012). « Strategies for sustainable urban systems: introducing eco-innovation in building in Mexico and Spain. » Thèse de doctorat en Sciences environnementales et technologies (Universitat Autònoma de Barcelona).
- Engler-Stringer, R. (2005). « Collective kitchens in three canadian cities : impacts on the lives of participants ». Thèse de doctorat en philosophie à l'université de Saskatchewan Saskatoon
- Lefeuvre, A.. (2018). « L'évolution de l'espace de la cuisine dans le logement social de 1950 à nos jours » Mémoire d'architecture de l'Université de Liège
- Lian, Y. (2018). « «Kitchenless» City : Collective Urban Kitchen as Supplement to Kitchenless Apartments » Mémoire en architecture et urban design à la haute école technique de Chalmers.
- Louis, S., et Procès, M. (2006). « Cuisines, l'histoire d'une évolution ». Mémoire d'architecture d'intérieur, Institut Supérieur d'Architecture Saint-Luc Bruxelles.

- Parise, F. (2015). « Habiter et consommer le logement social : une approche stratégique de l'habiter des classes populaires et moyennes sous contraintes de pouvoir d'achat », Thèse de doctorat en Sociologie. Université Sorbonne Paris Cité.
- Puigjaner, A. (2014). « Kitchenless City : Architectural Systems for Social Welfare » Thèse de doctorat à l'école supérieure technique d'architecture de Barcelone - Université polytechnique de Catalogne
- Soulard, C. T. (2014). « Pratiques, politiques publiques et territoires: construire une géographie agricole des villes ». Thèse de doctorat à l'Université Michel de Montaigne-Bordeaux III.
- Thomas, G. (2020). « De « l'urbanisme agricole » à l'agriurbanisme : un processus exploratoire pour un développement urbain durable ». Phdthesis, Université Michel de Montaigne - Bordeaux III. <https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-03125894>.
- Van Reusel, H. (2019). « The Commons Architect.e : Altering Urban Architectural Design in Brussels », Thèse de doctorat en architecture. KULeuven.

Rapports de recherches et d'études

- ADEME, Villatte, M. (2017). « L'Agriculture urbaine, quels enjeux de durabilité ? », Agence de l'environnement et de la maîtrise de l'énergie, 24 p.
- Bruxelles environnement (2013). « Analyse des surfaces non bâties en RBC par interprétation d'images satellitaires », Bruxelles environnement – Observatoire des données de l'environnement. Disponible sur : <https://environnement.brussels/lenvironnement-etat-des-lieux/en-detail/espaces-verts-et-biodiversite/fragmentation-et-isollement-des>
- Corazzani, C. et Argoud, A. (2019). « SAULE - Penser la ville autrement qu'en opposant le logement et l'agriculture urbaine dans un contexte d'urgence climatique et démographique » *Forum 2019: Urgences démographiques et urgences écologiques : quels urbanismes de transition ?*, Urbanistes du monde collectif villes & décroissance.
- Daniel, A.-C. (2013). « Aperçu de l'agriculture urbaine, en Europe et en Amérique du Nord », *AgroParis Tech (en partenariat avec Vinci)*, 79p.
- Dorr, E., Goldstein, B., Horvath, A., Aubry, C., & Gabrielle, B. (2021). « Environmental impacts and resource use of urban agriculture: a systematic review and meta-analysis ». *Environmental Research Letters*, 16(9). Consulté le 22 décembre 2021. URL : <https://doi.org/10.1088/1748-9326/ac1a39>
- Fremault, C. (2015). « Stratégie Good Food : Vers un système alimentaire durable en Région de Bruxelles-Capitale - De la fourche à la fourchette », goodfood.brussels
- Terre en vue. (2017). « Cartographie des terres agricoles et des terres potentiellement utilisables pour l'agriculture en Région de Bruxelles-Capitale », étude réalisée pour le compte de Bruxelles Economie et Emploi, 11 p.

Van Reusel, H., Ore, S. (2019). « Mission Janus - Récit de La Transition Écologique et Sociale Des Écoles de La COCOF » Centre d'Ecologie Urbaine. Consulté le 11 avril 2022. URL : https://issuu.com/urbanecologycentre/docs/mission_janus_-_r_cit_de_la_transition__cologique_.

Zask, J. (2021). « Sous les pavés, le potager » dans De Lestrang, R., Baudry, J., Veroone, B., Zask, J. (2020). « (Nouvelles) agricultures métropolitaines : agroécologies Bruxelloises », Metrolab séries, p.167

Conférences

Antoni, D. (2021). « Cuisine avec dépendances, atelier SYVIL », Institut supérieur des arts de Toulouse. Consulté le 20 avril 2022. URL : <https://www.youtube.com/watch?v=9bkx9pg4LBA>

Petuaud-Létang, M. et Xiradakis, J-P. (2017). « Architecture et cuisine : une histoire comparée ? ». Agora Bordeaux. Consulté le 23 décembre 2021. URL : <https://www.youtube.com/watch?v=Mo9lneOeiDw>.

Puigjaner A., (2021). « Kitchen Stories ». Harvard Graduate School of Design. Consulté le 31 décembre 2020. URL : <https://www.gsd.harvard.edu/event/anna-puigjaner-kitchen-stories/>

Puigjaner, A. (2021). « The Berlage Keynotes: Anna Puigjaner », The Berlage Center for Advanced Studies in Architecture and Urban Design Delft University of Technology, Consulté le 23 décembre 2021. URL : https://www.youtube.com/watch?v=j8t_DtIMi6o&t=147s

Documentaires

Aguilar, N. *Cultures en transition. La transition agroécologique en cours*. Éditions Montparnasse. 66min.

Cours universitaires

Baines, B. (2017). « Le mobilier intégré en tant qu'élément structurant du plan ». Faculté La Cambre-Horta. Université Libre de Bruxelles.

De Rijck, M., Deprez, E. (2017) « Théorie et composition du projet : Le rapport à un programme, à la culture ». Cours 9. Faculté La Cambre-Horta. Université Libre de Bruxelles.

Articles

- Bonerandi, E., Landel, P. A., Roux, E. (2003). « Les espaces intermédiaires, forme hybride: ville en campagne, campagne en ville ? ». *Revue de géographie alpine*, 91(4), 65-77.
- Brusselse Raad voor het leefmilieu (BRAL), Bond Beter Leefmilieu (BBL) et Architecture Workroom Brussels (AWB). (2014). « Comment Bruxelles et la périphérie peuvent-elles partager des gains communs ? » *Productive BXL Brochure*. Disponible sur : https://issuu.com/architectureworkroom/docs/awb-productive_bxl_lr
- Carlsson-Kanyama, A.(2004). « Collaborative housing and environmental efficiency: the case of food preparation and consumption. » *International Journal of Sustainable Development*, 7(4), 341.
- Chevillet, G. (2018). « Les serres sur toitures : Des outils de production pérennes qui s'inscrivent dans le métabolisme urbain ? ». *Pour*, 234-235(2), 83-92. [En ligne], consulté le 24 décembre 2021. URL : <https://doi.org/10.3917/pour.234.0083>
- Gieraad, I. (2002). « “Out of My Kitchen!” Architecture, Gender and Domestic Efficiency ». *The Journal of Architecture* 7 (3): 26379. <https://doi.org/10.1080/13602360210155456>.
- Corboz, A. (1983). « Le territoire comme palimpseste ». *Diogenè*, (121), 14.
- « Cuisines roulantes ». (1910). *Le temps*, n°18.070, p. 1
- Dawance, T. (2020). « Le Community Land Trust. Fabriquer la ville sur un terrain en commun. », dans Declève, B., De Lestrangé, R., Gallezot, H., Mantziaras, P. (2020). *Dessiner la transition : dispositifs pour une métropole écologique*. MétisPresses, p.221
- Dendonker, N. (2020). « L'approche par les services écosystémiques : un levier pour l'agriculture urbaine ? », dans Declève, B., De Lestrangé, R., Gallezot, H., Mantziaras, P. (2020). *Dessiner la transition : dispositifs pour une métropole écologique*. MétisPresses
- Erchoff-Larzul, Y. (1993). « Réflexions sur les modes d'habiter. La cuisine dans le logement. » *Lieux Communs - Les Cahiers du LAUA*, n° 1: 7584.
- Ernwein, M. (2017). « Du jardinage collectif au paysagisme bénévole. Trois figures de la participation corporelle à la fabrique de la ville ». *Géographie et cultures*, (103), 63-86.
- Fasshauer, I., & Zadra-Veil, C. (2020). « Le living lab, un intermédiaire d'innovation ouverte pour les territoires ruraux ou péri-urbains? ». *Innovations*, (1), 15-40.
- Fréchette, L. (1998). « La cuisine collective : un mode d'intervention familiale et communautaire prometteur axé sur la prévention sociale et le développement local ». Dans *Comprendre la famille*, sous la dir. de Louise S. Éthier et Alary, Jacques, p. 437-455.
- Gallezot, H. (2020). « La Gazette : cycle de conférence 2018 », dans Declève, B., De Lestrangé, R., Gallezot, H., Mantziaras, P. (2020). *Dessiner la transition : dispositifs pour une métropole écologique*. MétisPresses
- Geels, F. W. (2011). « The multi-level perspective on sustainability transitions : Responses to seven criticisms », *Environmental Innovation and Societal Transitions*, n°1 (1), pp. 24-40

- Hayden, D. (1978). « Two Utopian Feminists and Their Campaigns for Kitchenless Houses ». *Signs: Journal of Women in Culture and Society* 4 (2): 27490. <https://doi.org/10.1086/493607>.
- Janowicz, M. (2022). « Kitchen debate : where labour and leisure collide », *Architectural Review*, jan 2022
- Kondratieva, S. (2017). « First glimpse into the Narkomfin renovation: The rebirth of a Constructivist icon ». *Strelka Mag*
- Klouche, D. (2018). « Produire en ville, au plus près de chez soi » *L'architecture d'aujourd'hui*, Hors-séries / perspectives : Concevoir des villes productives : les promesses d'Europar 14, 68p, Disponible sur : https://issuu.com/europanfrance.org/docs/aa_europan_avec_couv
- Lohest, F. (2020). « Transitions alimentaires à Bruxelles : un croquis critique », dans Declève, B., De Lestrangé, R., Gallezot, H., Mantziaras, P. (2020). *Dessiner la transition : dispositifs pour une métropole écologique*. MétisPresses, p.133
- Maestri Filho, M. J. (1985). *O Escravismo Antigo: o escravo eo trabalho: luta de classes na antiguidade: resistencia e escarvidao*. Atual; Campinas.
- Mongrain, M. (1997). « Cuisines collectives : modèle alternatif d'organisation sociale et économique ». *Reflets*, 3(1), 80–100. <https://doi.org/10.7202/026152ar>
- Munzele Munzini, J-M. (2013). « L'alimentation comme fondement de l'identité culturelle », *Mouvements et Enjeux sociaux*, n°76, janvier-février, pp. 15-30
- Parouty-David, F. (2007) « Jean-Jacques Boutaud, *Le sens gourmand. De la commensalité - du goût - des aliments*. » Jean-Paul Rocher éditeur, *Actes Sémiotiques*, 110
- Rambourg, Patrick. (2009). « Des spécialistes du prêt-à-manger à Paris : cuisine publique et modes de restauration à la fin du Moyen Âge ». In *Les établissements de restauration dans le monde*, 11325. Les établissements de restauration dans le monde. Paris, France: L'Harmattan, Paris. <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01162992>.
- Rivoal, S. (2015). « L'arme alimentaire ». *Geoeconomie*, (1), 9-22.
- Sanyé-Mangual, E. et al. (2015). « Integrating horticulture into cities: A guide for assessing the implementation potential of Rooftop Greenhouses (RTGs) in industrial and logistics parks. » *Journal of Urban Technology*, 22(1), 87-111. [En ligne], consulté le 29 novembre 2021. URL : <https://doi.org/10.1080/10630732.2014.942095>
- Sun, L. (2021). « The Spatialized Narratives in Alain Robbe-Grillet's "The Secret Room" and Wang Anyi's "The Public Kitchen" ». *Neobelicon* 48 (1): 25766. <https://doi.org/10.1007/s11059-020-00565-8>.
- Vestbro, D. U., Horelli, L. (2012). « Design for Gender Equality: The History of Co-Housing Ideas and Realities ». *Built Environment (1978-)* 38 (3): 31535.
- Vivre en Ville. (2014). « *Villes nourricières : mettre l'alimentation au cœur des collectivités* », Collection Outiller le Québec; 6). 142 p.

Sites web

- AgriUrbain. (2020). « Carnet de recherche du Laboratoire sur l'agriculture urbaine (AULAB) ». [En ligne], consulté le 21 décembre 2021. URL : <https://agriurbain.hypotheses.org/>
- Alive Architecture (s. d.). « Parckfarm ». [En ligne], consulté le 16 février 2022. URL : <http://www.alivearchitecture.eu/index.php?/urban-margins/2014-parckfarm---farmparck/>
- Bruxelles environnement. (2020). « Good Food : Agriculture professionnelle en Région bruxelloise » [En ligne], consulté le 29 décembre 2021. URL : <https://environnement.brussels/lenvironnement-etat-des-lieux/en-detail/environnement-pour-une-ville-durable/good-food-agriculture>
- Centre national des ressources textuelles et lexicales. (s. d.). « CUISINE : Définition de CUISINE ». [En ligne], consulté le 29 novembre 2021. URL : <https://www.cnrtl.fr/definition/cuisine>.
- Coopérative de Mehr als Wohnen (s.d.). [En ligne], consulté le 15 mars 2022. URL : <https://www.mehralswohnen.ch/>
- Coopérative du Kalkbreite (s.d.). [En ligne], consulté le 15 mars 2022. URL : <https://www.kalkbreite.net/>
- Cuisines de quartier (s. d.). [En ligne], consulté le 5 mars 2022. URL : <https://cuisinesdequartier.be/>
- Époc Architecture (s. d.). [En ligne], consulté le 8 avril 2022. URL : <https://epoc-architecture.be/>
- Geodata.environnement.brussels. (2013). « Carte : Potagers collectifs et familiaux ». [En ligne], consulté le 2 décembre 2021. URL : https://geodata.environnement.brussels/client/view/9c49fffb-1a01-4b15-954e-9c8bc9558216?fbclid=IwAR3i26oQqHwGs5YXcfZhw99KKV_bnBo8nhAewMxCuBUu3Tob5n6_JLDwETw
- Ginzburg Architects (2020). « Narkofirm Building ». [En ligne], consulté le 10 avril 2022. URL : <https://ginzburg-architects.com/en/projects/restoration/dom-narkofmina/moskva>
- Goodfood.brussels. (2021). La stratégie Goodfood. [En ligne], consulté le 25 décembre 2021. URL : <https://goodfood.brussels/fr/content/la-strategie-good-food>
- Goodlife !. (2017). « Goodlife ! Makan ». [En ligne], consulté le 25 mars 2022. URL : <https://www.goodlife.org.sg/>
- Japan for sustainability (2016). « Kodomo-Shokudo project to provide children with a warm meal and place to visit ». [En ligne], consulté le 7 mai 2022. URL : https://www.japanfs.org/en/news/archives/news_id035533.html
- MAIO Architects (2021). « Kitchenless City ». [En ligne], consulté le 20 décembre 2021. URL : <https://www.maio-architects.com/project/kitchenless-city/>

Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture. (2021). « Agenda alimentaire urbain ». FAO, [En ligne], consulté le 20 décembre 2021. URL : <https://www.fao.org/urban-agriculture/fr>

Portail régional de la restauration collective : bio, locale et de qualité en nouvelle-aquitaine. (s. d.). « Typologie des établissements et des acteurs ». [En ligne], consulté le 15 mars 2022. URL : <https://www.restaurationcollectivena.fr/restauration-collective/>

Regroupement des cuisines collectives du Québec (s.d.). « Histoire ». [En ligne], consulté le 15 mai 2022. URL : https://www.rccq.org/fr/a-propos/#pll_switcher

Syvil architectures (2021). La cuisine. [En ligne], consulté le 18 décembre 2021. URL : <https://syvil.eu/fr/recherches/le-logement/la-cuisine>

Syvil architectures (s.d.) « Habiter la ville productive ». [En ligne], consulté le 4 avril 2022. URL : <https://syvil.eu/fr/recherches/les-projets-mixtes/habiter-la-ville-productive>

Pour aller plus loin : sites spécifiques à Bruxelles

Bruxelles environnement : <https://environnement.brussels>

Stratégie Goodfood : <https://goodfood.brussels/fr>

Cuisines de quartier : <https://cuisinesdequartier.be/>

Réseau des fours à pain : <https://www.fournilhtm.be/htm/reseau-des-fours-a-pains/>

Réseau des GASAP : <https://gasap.be/>

Réseau BoerenBruxselPaysans : <https://www.boerenbruxselpaysans.be/>

Community Land Trust : <https://www.cltb.be/?lang=en>

Illustrations

Fig. 1 : De la métropole fertile aux villes circulaires - Syvil architectures (s. d.)

Fig. 2 : Dispositifs architecturaux en lien avec le cycle alimentaires - Clémentine Dekimpe (2022)

Fig. 3 : Typologie de l'agriculture urbaine - Clémentine Dekimpe (2022)

Fig. 4 : Caractéristiques de l'agriculture urbaine - Clémentine Dekimpe (2022)

Fig. 5 :: Catalogue typologique de la commensalité - Clémentine Dekimpe (2022)

Fig. 6 : Extraits de «The kitchen table series» - Carrie Mae Weems - (1990)

Fig. 7 : « Les différentes familles de cuisine » - Ma cantine en ville - Syvil architectures (2012)

Fig. 8 : Cuisine transportable - Ma cantine en ville - Syvil architectures (2012)

Toutes les autres illustrations et schémas ont été réalisés par l'auteur (pp. 18-19, 26-27, 33-47, 50-92)

ANNEXES

Aperçu historique de la cuisine domestique

Les principaux éléments qui composent la cuisine et qui varient selon les cultures sont le module (standardisation), l'interface (murs, sol, plafond), les équipements (dimension du module, ergonomie) ou encore la conception des séquences d'usages¹³¹. Ces derniers consistent principalement en la préparation, la cuisson, la conservation, la consommation et le rangement, bien que ces usages aient fortement évolué au cours de l'histoire¹³².

Avec la découverte du feu, les humains ont commencé à cuire leurs aliments et à se rassembler autour de foyers, devenus par la suite le cœur des habitations¹³³. De l'Antiquité au Moyen-Âge, les cuisines sont souvent communautaires pour regrouper l'effort¹³⁴.

La pièce du foyer est généralement la pièce principale du logement à laquelle s'ajoutent des pièces supplémentaires en fonction des revenus des familles. Les plus riches d'entre elles possèdent leurs propres espaces de cuisine où s'affairent des cuisiniers personnels. Il n'est pas rare de trouver des cuisines extérieures dans les régions où le climat le permet, parfois mises en place temporairement pour des banquets. L'usage démontre déjà la présence de trois composantes principales de la cuisine : le point d'eau, le point de cuisson et le point de stockage¹³⁵.

Avec l'individualisation de la société, la cuisine prend une tout autre dimension et devient un lieu plus fermé et réservé. La bourgeoisie ne veut pas voir l'activité de ses domestiques. Elle sépare complètement la cuisine de la salle à manger et la relègue au sous-sol, gardant une connexion avec elle par la mise en place d'une circulation réservée aux domestiques, ainsi que de systèmes tels que le monte-plat ou des tables montantes et descendantes. La conservation des aliments est généralement assurée par la présence d'un cellier dans des éléments en pierre ou sous terre pour préserver au mieux la fraîcheur des aliments. Les riches habitations ou les édifices à usages communs (tels que les couvents et abbayes) possèdent des bâtiments entièrement dédiés au stockage alimentaire. Il n'est pas rare de trouver également des fruitiers pour conserver les fruits après leur récolte.

131 Lian, Y. (2018). « «Kitchenless» City : Collective Urban Kitchen as Supplement to Kitchenless Apartments » *Mémoire en architecture et urban design* à la haute école technique de Chalmers.

132 Cornette, J. (2021). *Histoire de l'alimentation : De la préhistoire à nos jours*. Belin, 800p.

133 Ariès, P. (2016). *Une histoire politique de l'alimentation: Du paléolithique à nos jours-Essais-documents*. Max Milo. 445p.

134 Gauvard, C. (2019). *La France au Moyen âge du Ve au XVIe siècle*. Presses universitaires de France. 672p.

135 Petuaud-Létang, M. et Xiradakis, J-P. (2017). « Architecture et cuisine : une histoire comparée ? ». Agora Bordeaux. Consulté le 23 décembre 2021. URL : <https://www.youtube.com/watch?v=Mo9lneOeiDw>.

« Pour gagner du temps, il faut perdre de l'espace¹³⁶. » À partir du xx^e siècle, les techniques de cuisson et de conservation évoluent très rapidement. Les celliers et techniques traditionnelles disparaissent peu à peu au profit d'équipements technologiques tels que le réfrigérateur. L'apparition d'équipements électriques et de robots métamorphose la morphologie de la cuisine qui se standardise progressivement dans les logements. C'est cependant l'évolution des modes de vie qui influence principalement la définition d'une cuisine qui se veut efficace.

« Dans les années 1920, la cuisine se déplace au rez-de-chaussée pour être en lien direct avec la salle à manger. L'époque est marquée par une recherche accrue visant à rationaliser l'espace et l'équipement pour alléger le travail de la ménagère et améliorer le confort de la vie familiale. Des logements sociaux sont équipés d'une cuisine-salle de bain, utilisant un seul réservoir d'eau chaude, tandis qu'apparaissent les premiers meubles fonctionnels. La cuisine standardisée Cubex, présentée en 1930, annonce la cuisine équipée moderne¹³⁷. »

La cuisine Cubex se base sur des études ergonomiques pour définir un module de base de 60 centimètres de largeur sur 60 centimètres de profondeur, répandu aujourd'hui dans le monde entier. La cuisine de Francfort de Margarete Schütte-Lihotzky (1926), véritable cuisine laboratoire, est également un modèle qui a marqué l'évolution de la cuisine par son prix démocratique et l'efficacité de son agencement.

La standardisation et la création de nombreux logements sociaux interrogent le rôle de l'architecte dans la conception des cuisines :

« Les architectes semblent délaisser progressivement la conception poussée des cuisines, indispensable pourtant compte tenu du rôle déterminant de l'emplacement des prises électriques, ventilations, arrivées d'eau, éléments de chauffage... Ce désintérêt s'explique par le fait que la mission de l'architecte est de plus en plus réduite en ce qui concerne le logement, et tout particulièrement le logement social¹³⁸. »

La cuisine de la cité radieuse imaginée par Charlotte Perriand en 1947 est par contre, elle, réfléchie jusque dans les moindres détails. Elle constitue l'une des prémices des cuisines ouvertes désormais, dans de nombreux projets, assimilées aux espaces de vie.

La cuisine américaine s'impose dans les années 60-70 comme le nouveau modèle à suivre : la cuisine redevient une pièce de vie en s'ouvrant sur le séjour. « Elle préfigure la cuisine contemporaine au concept, design et matériaux recherchés, intégrée à la vie de la maison, havre de paix et de détente où s'épanouissent la convivialité et un certain art de vivre¹³⁹. » Mais la cuisine américaine se veut surtout efficace : elle permet d'optimiser l'espace et les usages, en gardant toujours un œil sur les activités des pièces de vie. L'américain a perdu le goût de la cuisine, le rétrécissement de l'espace qui lui est consacré signifie une diminution du temps où l'on y passe.

136 Clarisse, C. (2004). Op. Cit. p. 11

137 Collet, E. (2006). Op. Cit. p. 22

138 Clarisse, C. (2004). Op. Cit. p.179

139 Collet, E. (2006). Op. Cit. p. 23

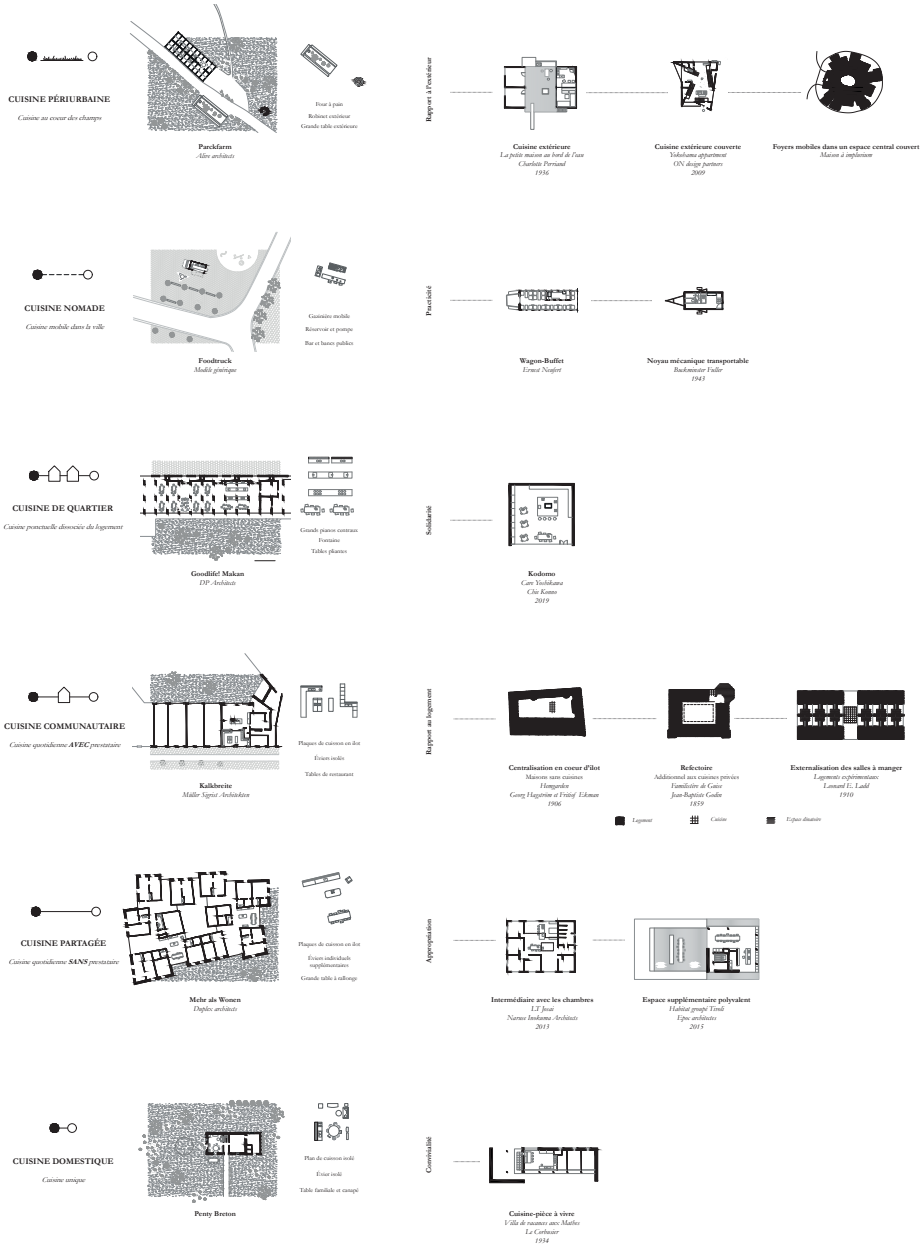
L'évolution des cuisines participe grandement à l'émancipation de la femme qui dispose désormais grâce aux nouvelles technologies de plus de temps à consacrer à d'autres activités. « L'augmentation du temps libre et le développement des activités de loisirs comme le bricolage, jardinage..., modifie l'occupation des espaces domestiques et leur appartenance à la sphère masculine ou féminine¹⁴⁰. »

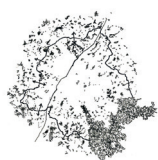
Face à la mondialisation, à la multiplication des livraisons à domicile et des systèmes automatisés, certains se posent aujourd'hui la question de la mort de la cuisine dans le logement, de la cuisine collective. L'absence de cuisine n'est pas seulement l'exclusion simple d'un foyer enraciné, mais la relocalisation et la réforme d'un espace privé dans un contexte diversifié, collectif ou public¹⁴¹.

140 Erchoff-Larzul, Y. (1993). « Réflexions sur les modes d'habiter. La cuisine dans le logement. » *Lieux Communs - Les Cahiers du L'AU4*, n° 1: 7584, p. 83

141 Lian, Y. (2018). Op. Cit. p. 17

PROPOSITION DE PROJET





ECHELLE PÉRIURBAINE
Cuisine au cœur du champ



ECHELLE URBAINE
Cuisine locale



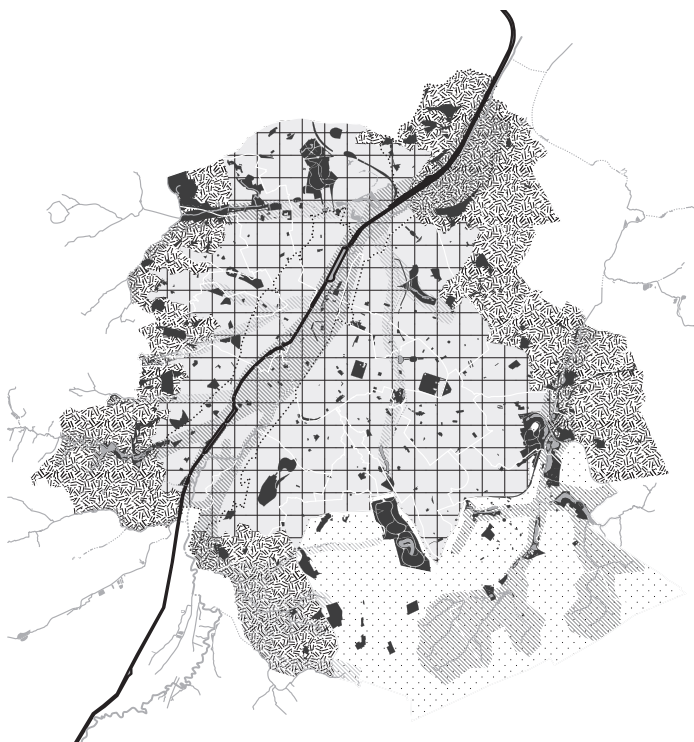
ECHELLE DE LA CITÉ
Cuisine expérimentale



ECHELLE DU QUARTIER
Cuisine d'ensemble



ECHELLE DE L'LOT
Cuisine en cœur d'île



—+— Densité urbaine

■ Sous influence rurale

■ Sous influence forestière

■ Reliques de vallées

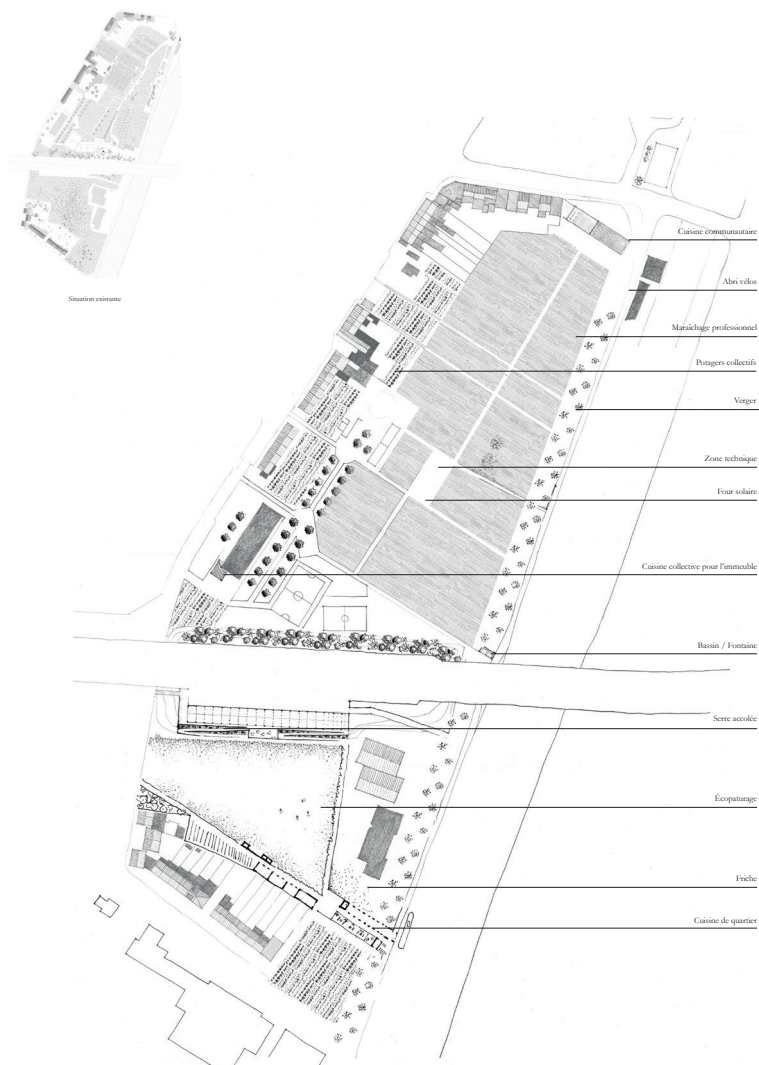
■ Espaces verts publics

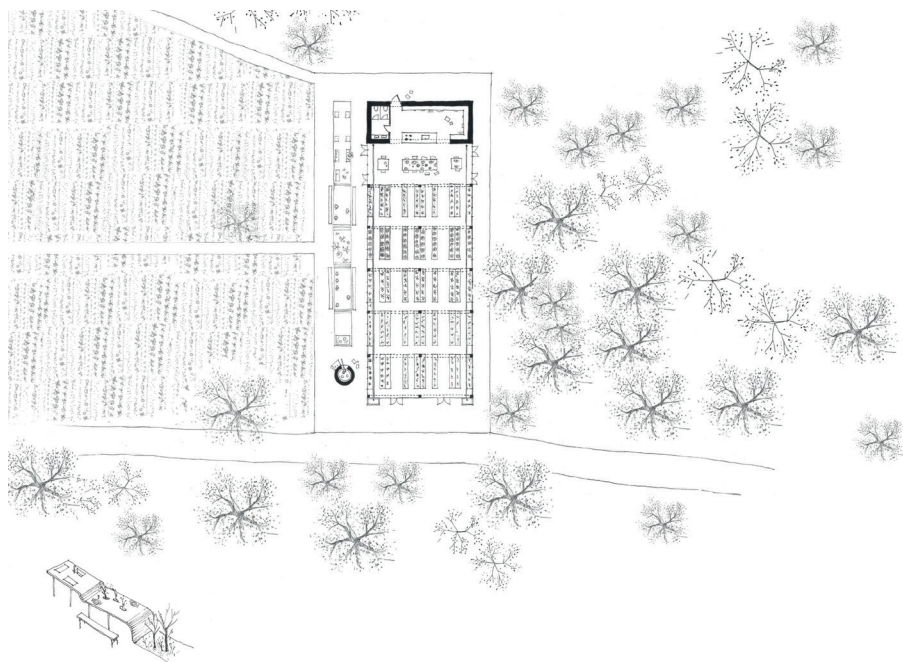
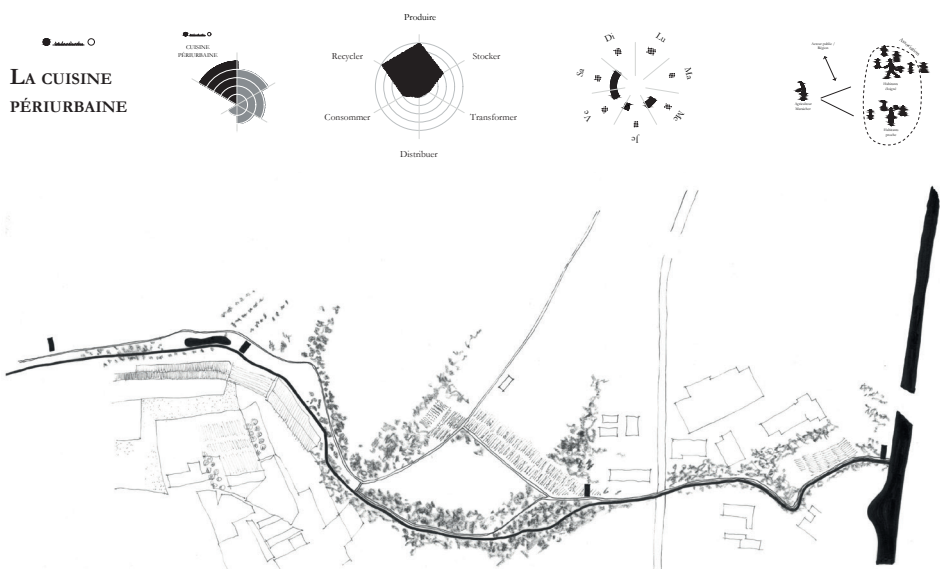
— Territoire de canal

RÉSEAU DES CUISINES BRUXELLOISES

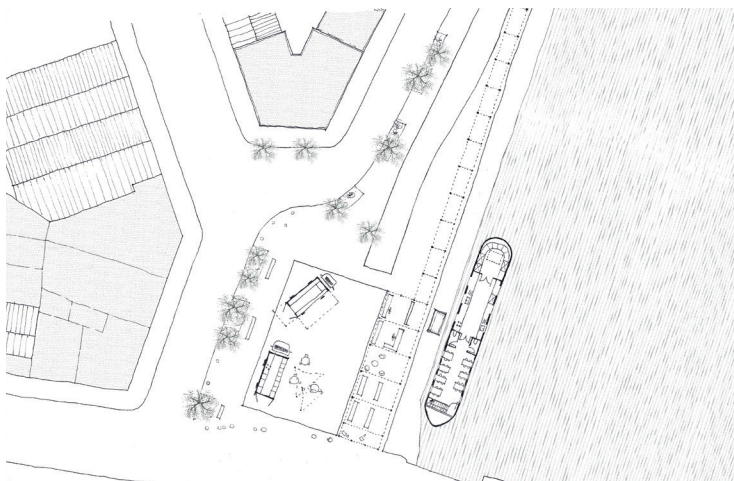
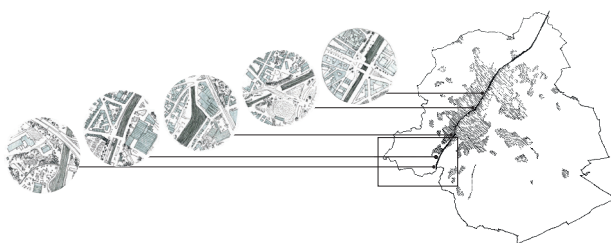
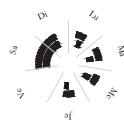
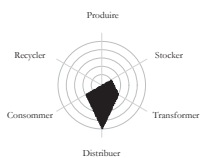
Atlas de réseaux Topojet 2019-2022
DEKIMPE Climatisme







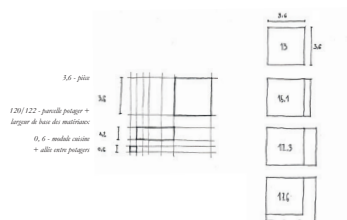
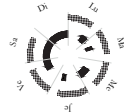
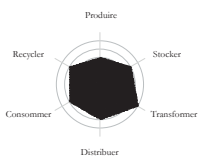
LA CUISINE NOMADE



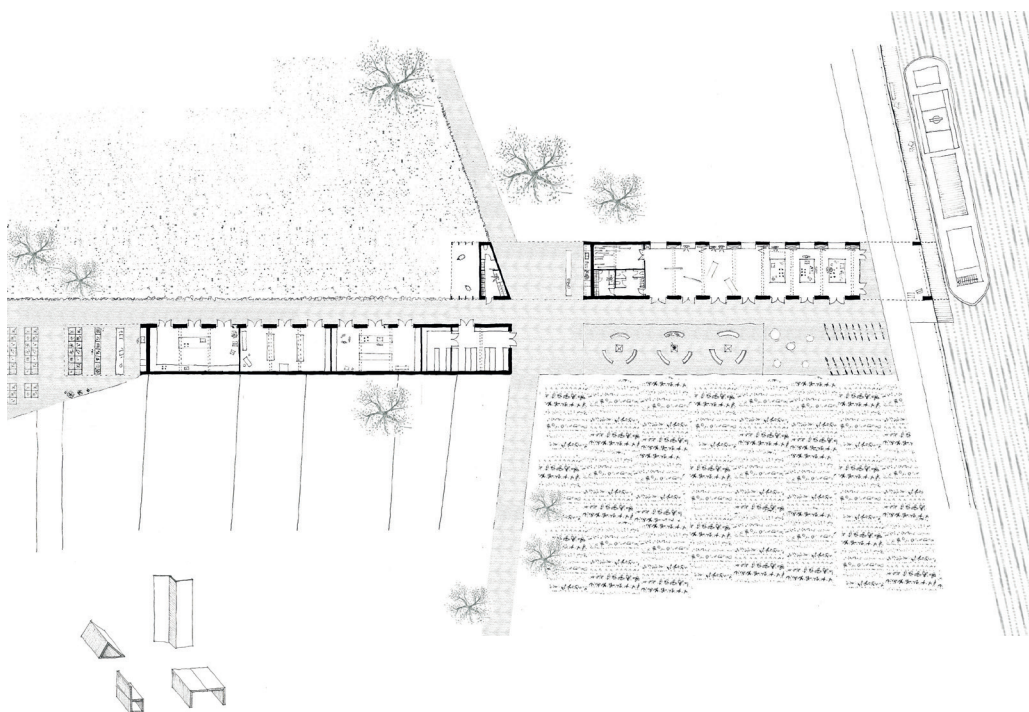
LA CUISINE DE QUARTIER



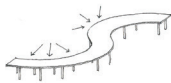
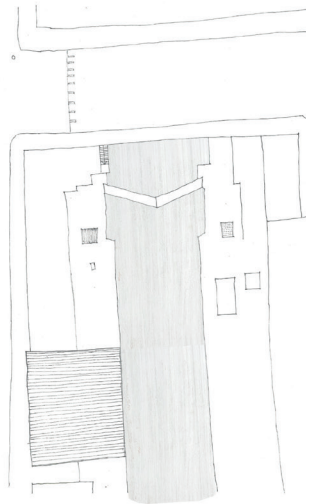
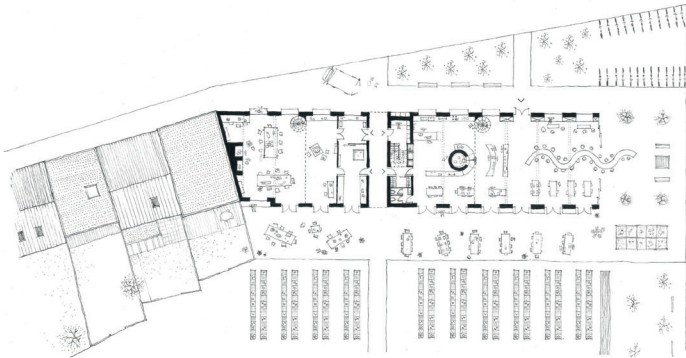
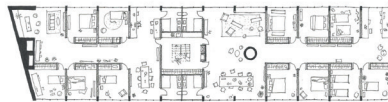
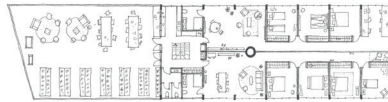
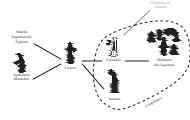
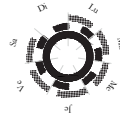
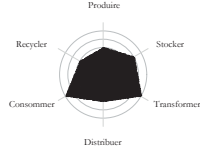
●○○○
CUISINE DE QUARTIER

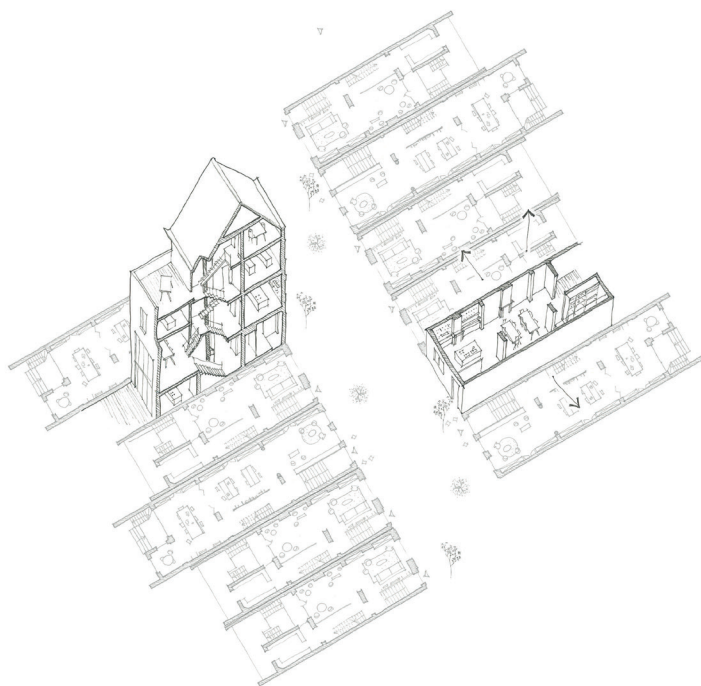


Trame du projet



LA CUISINE
COMMUNAUTAIRE

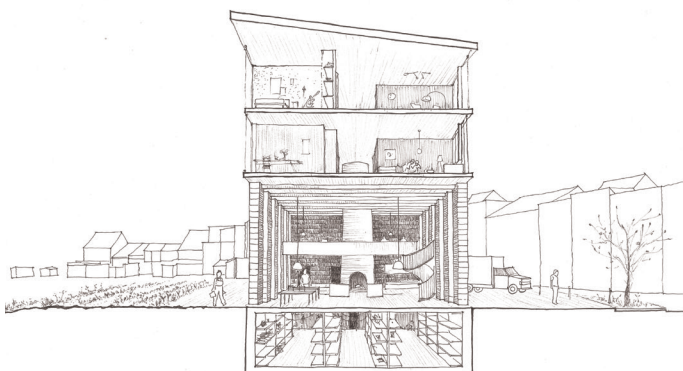
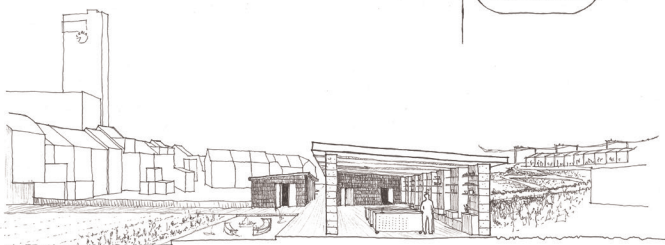
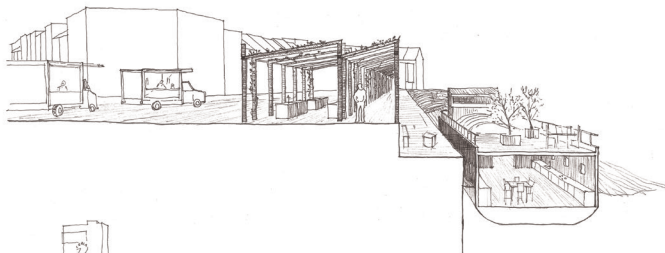
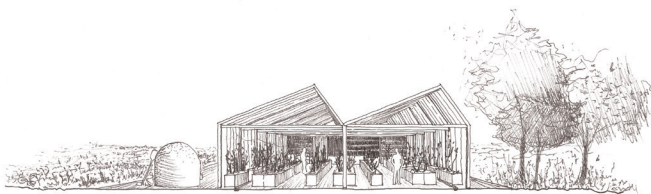


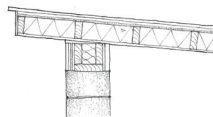
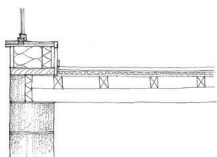


Maison sans cuisine

Cuisine communautaire / Cuisine de quartier
5 à 20 maisons

Cuisine partagée
1 à 3 maisons





Structure principale



Combinaison avec structure bois



Combinaison avec structure bois

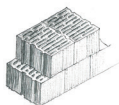


Moucharabieh - garde-corps



Remplissage - Éléments de cuisine, bancs...

Cuisine



Brick divvairé
- structure monomur -



Brick réfractaire
- four -



Tuiles
- couverture -



Brick sur chant
- sol -



Brick émaillé
- parement -



Tonnettes
- terrasse -

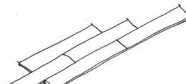
Logement



Bois massif
- structure poteau-poutre -



Multiplex
- parois amovibles -



Plancher
- sol -



Bois massif
- table -

