TRANSPORTER LE VIVANT

« Quand je vais ramasser des champignons, je commence toujours par cueillir un morceaux de mousse pour y poser les champignons. »

TERRANOVA Vincent

Proposition visant à mettre en avant la démarche de production du domaine de Toury. Ce projet cherche à rendre visible auprès du consommateur la richesse du contexte de production ainsi que la qualité des différents légumes produits.

Ce projet recherche un moyen de prise en charge des légumes, dès leurs sortie de terre jusqu'a leurs préparations en cuisine.

DOMAINE DE TOURY

Les différentes variétés de légumes modernes et ancienne sont sélectionnées et produites pour leurs qualités. Elles sont produites dans un contexte naturel, sans irrigation intensive, sans pesticides ni fongicides et engrais chimiques. La production s'inscrit dans un cycle où tout ce qui n'est pas utile, comme certaines fanes par exemple qui retournent à la terre à l'endroit même où sont récoltés les légumes.

GÉNÉRER DES TAPIS DE MOUSSE

Les tapis de mousse végétale servent de **supports de stockage** et de **de présentation** dès la sortie de terre des légumes et permettent de les **conserver.** La mousse **protège** des chocs, des **écarts de température** et **préserve** une hygrométrie adaptée aux différents légumes. L'espèce de mousse choisit et celle qui pousse spontanément sur le domaine

Quelques informations sur les mousses

Les mousses font partie de la famille des bryophytes. Elles n'ont pas de sève, elles absorbent l'eau et les sels minéraux par diffusion dans leurs tissus.

Elles n'ont pas de racines et se sont les rhizoïdes leurs permette à de s'accrocher à son support minéral ou végétal.

Les mousses n'ont pas de graines. Le développement de la mousse se fait par reproduction sexuée grâce aux spores ou par clônage à partir de fragments de mousse vivante.

En cas de sécheresse, elles peuvent rentrer en dormance pendant des plusieurs semaines voir plus longtemps.

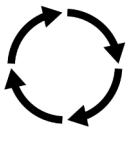
Intérêts écologique

La mousse **ne nécessite ni engrais, ni pesticide.**

Elle purifie l'air des microparticules et du CO2.

Elle **absorbe l'humidité** et assure une **stabilisation thermique.**

Elle est **légère.**



Elle se **recycle à l'infini.**

Intérêts pratique

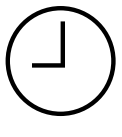
La mousse **ne demande pas :**

De **tonte.**

D'arrosage intensif

De **terre pour se développer.**

De **systèmes de drainage.**



Pousse en **3 semaines.**

TAPIS DE MOUSSE

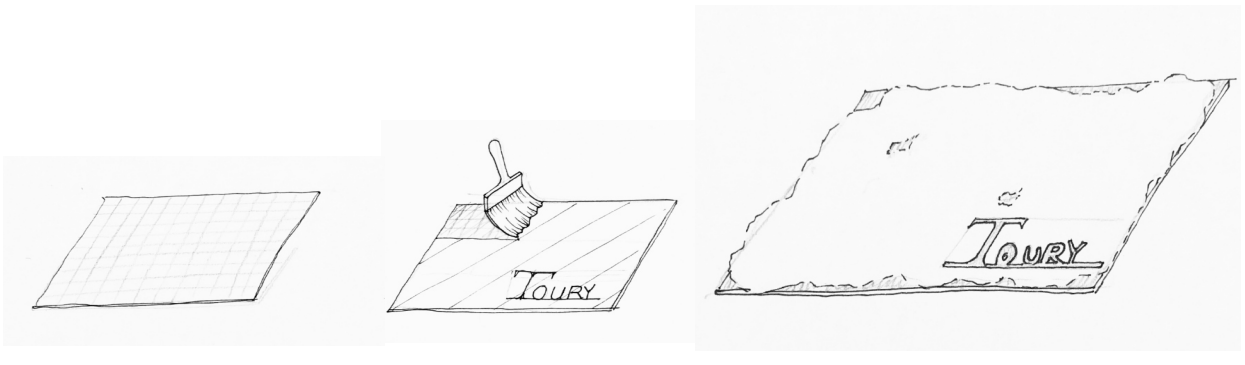
Ces tapis peuvent s'**adapter** à tous les légumes en fonction de leurs besoins en humidité. Il peuvent se **superposer** et se **découper aux formats choisit**. Dans le cas présent je parts sur un format de cagette traditionnelle (283x500x170). La mousse **pousserait sur le domaine**, **dans les sous bois** qui bordent les zones de culture maraîchère.

Comment la cultiver ?

Il suffit de récolter la mousse présente sur le domaine et de la transformer en une préparation liquide.

Elle est faite 1 Kg de mousse, 250 g de yaourt blanc nature, de 250 cl de bière pour les levures et nutriments et de 100 g de sucre blanc. Le tout est mixé pour pouvoir être ensuite appliqué.

La préparation liquide permet de **créer toutes les formes** souhaitées, comme le logo du Domaine de Toury par exemple en pochoir, permettant ainsi de supprimer l'ajout d'un logo sur un support papier.



Une fois les tapis de mousse arrivés à maturité, ils sont cueillit, puis peuvent directement être utilisés.

Après utilisation, la mousse peut être compostée ou être retourner au domaine de Toury pour repartir dans le cycle de fabrication.

Support de culture :Tapis en Chanvre

La préparation de mousse est appliquée sur un textile végétal en chanvre. Cela permet de **générer directement des formes** destinées à l'emballage et facilite la manipulation des plateau de mousse.

Ce textile **quasiment inusable**, **résiste à l'humidité**, aux **rayons UV, à la chaleur**, aux **insectes** et au **vieillissement**.

La toile de chanvre peut absorber de l'humidité **sans provoquer de réactions chimiques**.

De plus la culture du chanvre ne nécessite pas l'apport de **produits chimiques** et consomme **10 fois moins d'eau** que le coton par exemple.

GESTION DE L' HYGROMETRIE DES TAPIS

Ces tapis de mousse ont pour but de recevoir différentes variétés de légumes, qui ont chacune des besoins hygrométriques différents. Pour cela il est possible de créer des zones de respiration par la pose d'un pochoir lors de l'application de la mixture de mousse liquide.

Type et espèces de légumes	Température idéale de conservation	Hygrométrie idéale de conservation
Légumes feuilles (salade, asperge, chou fleur, chou) Les légumes tiges (poireau, oignon botte, artichaut) Les légumes racines (radis, carotte, céleri rave, navet)	1 à 4 °C	90 à 100 %
Alliacées (ail, oignon)	4 à 6 °C	70 %.
Pommes de terre, courgettes et melons	4 à 6 °C	90 à 95 %
Solanacées (tomates, aubergines, poivrons) – sensibles au froid	8 à 12 °C	85 à 95 %
Courges, potirons - très sensibles au froid	12°C	70 %

Source : Catherine Mazollier, GRAB – catherine.mazollier@grab.fr

Exemples de différences Hygrométriques

100 %

99 %

90 %

85 %

70 %

0 %

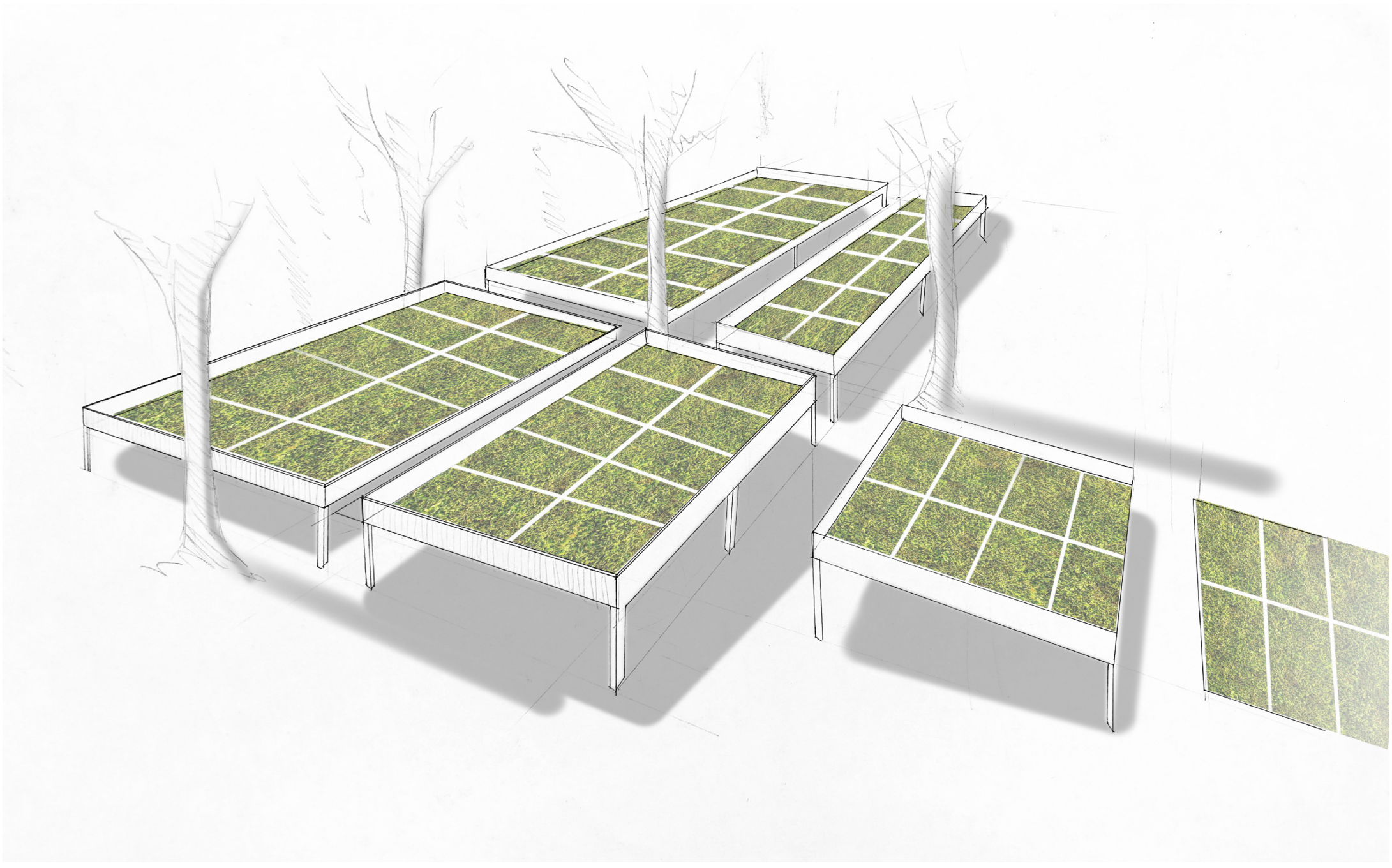
ZONES DE PRODUCTION

Deux zones de sous-bois d’environs 3 hectares sont exploitables pour cultiver les tapis de mousse.

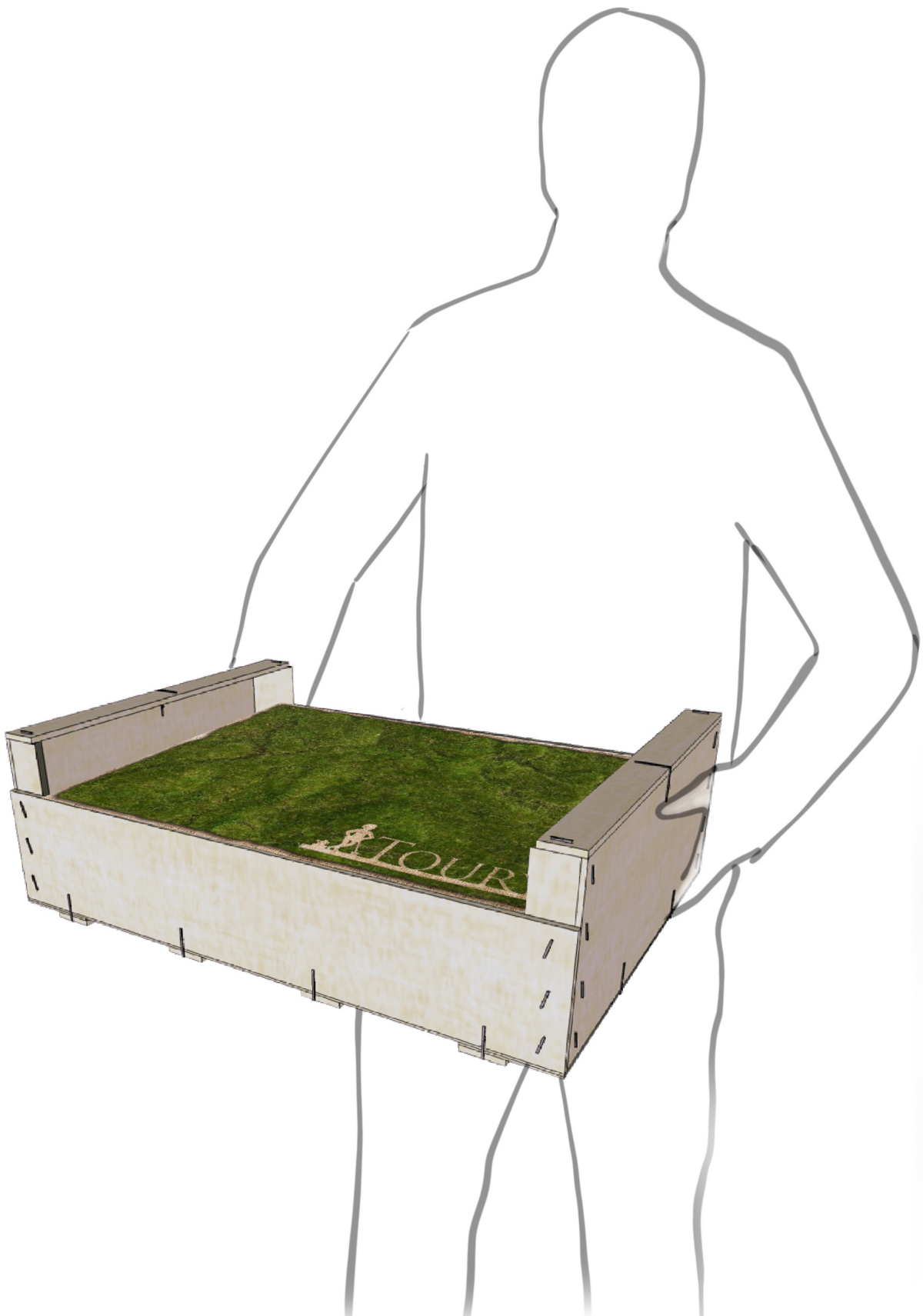
Les tapis de mousse **poussent sur des structures en bois** aux tailles variables en fonction de l’implantation des arbres.

Les structures en bois sont un support de pousse **déporté du sol** pour éviter que des insectes y nichent. Les structures sont à une hauteur de 110 cm pour facilité la récolte.

Un **voile textile** légèrement respirant et transparent recouvre les cadres de pousse pour **garder l’humidité et protéger des chutes de feuilles**.



SCÉNARIO D'USAGE

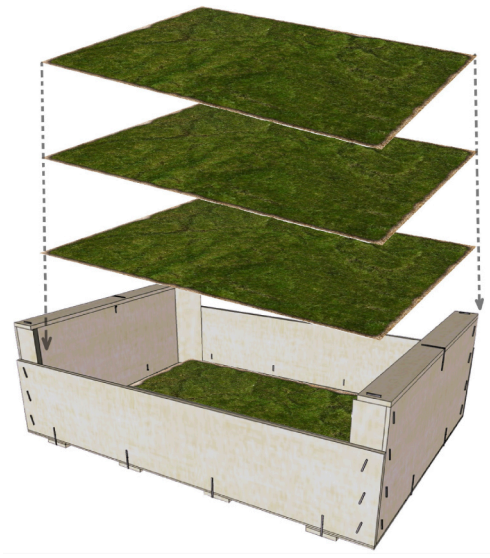
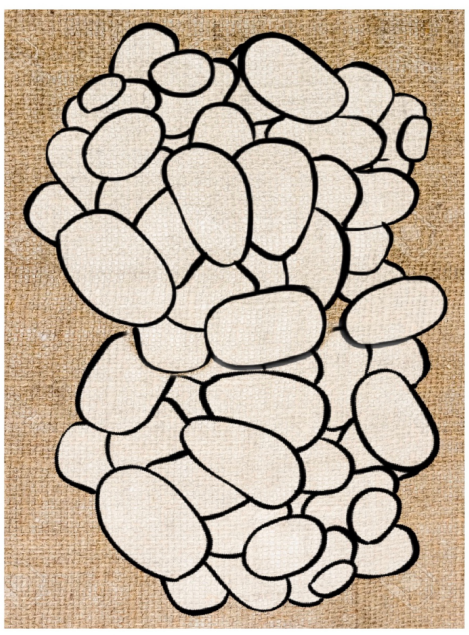
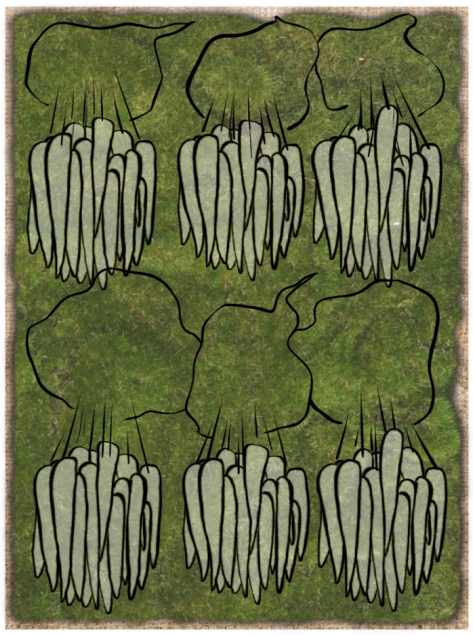
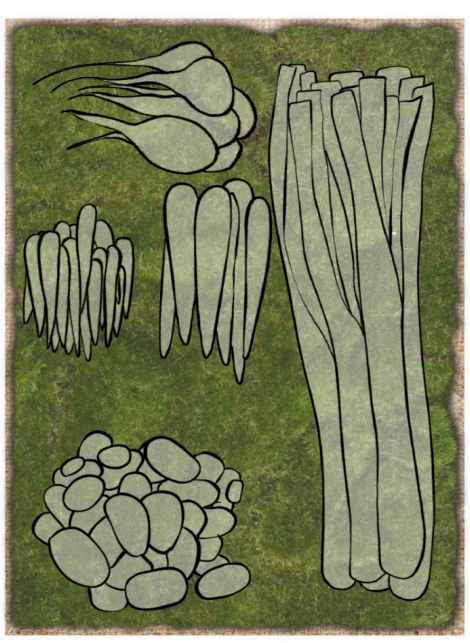


CONDITIONNEMENT

Ces tapis pourraient se plier pour créer des zones dédiées à chaque légume, **se superposer**, et **se découper** au format choisit. Dans les cas présenté je pars sur un format de **cagette traditionnel** (283x500x170).

FONCTIONNEMENT

Les tapis de mousse **s'empilent** les un sur les autres permettant de choisir le nombre de niveaux souhaité. Les légumes sont posé a l'horizontale. Ceux qui ont **le plus besoin d'humidité** sont positionnés **au fond** de la cagette, l'eau s'évaporant plus sur les couches supérieur .



EXEMPLES DE PRÉSENTATION