

Visite pour l'implantation d'un four à plâtre dans les murs à pêches
au 142 rue Saint Antoine 93100 Montreuil

9 Octobre 2018





Mardi 9 Octobre une visite de site a été organisée par la mairie de Montreuil pour l'implantation possible de deux projets sur les parcelles adressées au 134 ; 136 ; 138, 140 ; 142 de la rue Saint Antoine à Montreuil dans le quartier des murs à pêches sur la commune de Montreuil.

Personnes présentes lors de la visite :

Julie Hannoier (Paysagiste chargée de projet pour la commune de Montreuil)
Thierry Régnier (Les fruits Défendus)
Cécile Vazeille-Kay (Les fruits défendus)
Diana Tempia (Le Jardin des Couleurs, Les fruits défendus)
Jean Baptiste Durand (Les Pierres de Montreuil)
Fabien Decoucut (Les Pierres de Montreuil)

La visite de site a permis d'organiser une rencontre entre deux associations : Les fruits défendus et Les pierres de Montreuil pour évaluer si les deux projets sont compatibles pour cohabiter sur la même parcelle.

Objectif des projets :

Les Fruits Défendus :

Le projet des fruits défendus consiste à implanter un verger permaculturel sur une surface d'environ 6000 m². C'est donc un espace cultivé en pleine terre ou hors sol qui organisera le futur verger des Fruits défendus. Il permettra d'organiser une production de différents produits comestibles qui feront à la fois un objet d'étude pour des organismes de recherches, mais aussi l'objet d'une production destinée à la revente via la création d'une AMAP. Aussi ce projet sera le support de travail pour organiser à la fois de la formation mais aussi de la réinsertion avec les personnes issues des quartiers prioritaires de la ville (QPV).

Les Pierres de Montreuil

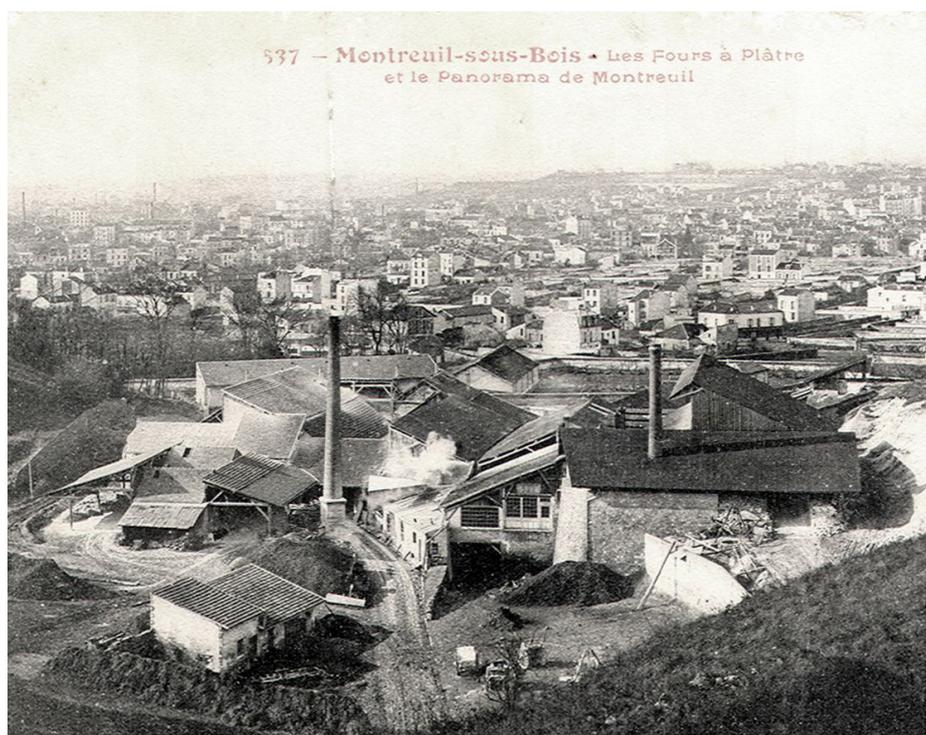
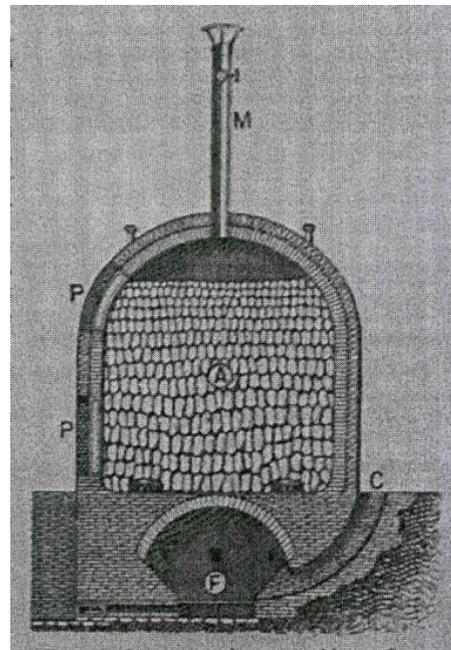
L'association Les Pierres de Montreuil cherche à implanter un four à plâtre dans les Murs à pêches pour organiser des cuissons de plâtras à une fréquence d'environ une cuisson par mois. Ceci permettra à l'association de confectionner un plâtre «paysan-rustique» participant à la fabrication d'enduit plâtre pour les murs à pêche et de retrouver les techniques et les rendus esthétiques que l'on peut retrouver dans les enduits historiques des murs à pêches. L'objectif n'est pas de produire de manière industrielle, mais de retrouver un circuit local en recyclant une matière première disponible au pied des murs à pêche délabrés. Un objectif de production de 15 tonnes par an a été évalué au sein de l'association. Aussi cet outil sera l'occasion de proposer du travail ponctuel en réinsertion pour les personnes issues des quartiers prioritaires de la ville (QPV). Ce travail autour de la réinsertion pourra se faire en partenariat avec Ai LADOMIFA. Ce projet accueillera donc ponctuellement des salariés et devra se conformer à certaines normes de sécurités pour permettre l'accueil de cette main d'œuvre en toute sérénité.

Le four à plâtre

Le futur four à plâtre, à la différence de ce qui a déjà été expérimenté dans les murs à pêches, sera ici un ouvrage pérenne. Il possédera donc des fondations légères et sera probablement maçonné en briques réfractaires, implanté durablement sur son site. Il est alimenté par du bois de chauffe et devra pouvoir monter à une température minimale de 200 C°, température nécessaire à la cuisson du plâtre et du gypse pour la confection de plâtre. Les cuissons durent environ 7 heures et génèrent, sur le début notamment, des fumées épaisses qui doivent faire l'objet d'une étude pour trouver des moyens techniques afin de réduire au maximum leur impact. (Circuit en boucle permettant de rebruler les fumées, mise en place d'un filtre à particules...). En effet le quartier des murs à pêches se situe en zone urbaine dense, sur le haut du plateau de Montreuil. Ce territoire est soumis fréquemment à des vents d'ouest. Il semble donc indispensable de pouvoir contrôler ces fumées, au moins de les réduire au maximum.

Il est important aussi de réfléchir à la ressource en bois car on pourrait imaginer un circuit local de récupération de bois de palettes par exemple, mais la plus part de ces déchets de chantier étant traités il peuvent aussi être vecteur de fumée toxique. Il serait alors intéressant de savoir s'il est possible de mettre en place un filtre à la sortie du four qui permettrait de traiter ces potentielles fumées.

Enfin il faudra prendre des dispositions sécuritaires lors de la mise en œuvre d'une cuisson car elle implique un travail avec le feu ce qui implique fatalement un risque d'incendie. A minima un extincteur devra être disponible sur place, les cuissons seront impossibles les jours venteux, enfin les sapeurs pompiers pourront être prévenus lorsqu'une cuisson est programmée.



Fours à plâtre industriel (Montreuil)



Fours à plâtre traditionnels (coupes)

Broyeur

Il existe plusieurs solutions pour réduire à l'état de poudre les morceaux de gypses et plâtras adaptées à une échelle de production artisanale :

- Moulins manuels
- Moulins à traction animal
- Les plaques vibrantes
- Les concasseur à farine ou moulin agricole

Les moulins manuels ou à traction animale ne semblent pas adaptés à l'activité mise en place pour des question de rendement, de confort de travail dans le cadre d'une activité salariée.

Les plaques vibrantes fonctionnent relativement bien mais demandent une surface bétonnée pour une efficacité maximale de la machine et génèrent beaucoup de nuisance sonore dû à leur moteur thermique.

La solution la plus adaptée semble être le moulin agricole ou concasseur agricole qui permet une activité sécurisée et moins bruyante car entraîné par un moteur électrique. Le choix d'un moulin électrique induit la nécessité d'avoir un accès à l'électricité sur la parcelle

Abri de stockage

Il sera nécessaire de mettre en œuvre un abri de stockage fermé sous la forme d'un conteneur ou d'un cabanon léger de moins de 20 m² pour permettre à la fois le stockage de la matière finie (plâtre de cuisson ensaché) à l'abri de l'humidité et de la pluie. Aussi cet abri permettra de stocker les outils nécessaires à la manutention du plâtre (pelles, râteau, balais...), mais aussi du concasseur électrique. Enfin il permettra d'entreposer le bois de chauffe pour disposer d'une ressource de qualité pour une combustion optimale.

Aire de stockage

Enfin il faudra disposer d'une aire de stockage pour disposer les produits à cuire. On peut imaginer une aire de stockage d'environ 30 m² qui pourra être divisée en plusieurs compartiments pour permettre de distinguer les différents produits qui se déclinent entre plâtras et gypse brut. Aujourd'hui l'association Les Pierres de Montreuil dispose d'une ressource d'environ 15 m³ de plâtras entreposés sur le dépôt municipal de l'avenue Paul Doumer.

Accès à la rue

D'un point de vue fonctionnel, il faudra que le projet soit disposer sur une parcelle donnant sur la rue avec un accès camion pour acheminer les matériaux sur l'aire de stockage. Il faudra donc que la parcelle dispose au moins d'un portail de 3 m de large pour permettre le passage d'une camionnette. Aussi une allée de circulation entre l'abri, l'aire de stockage devra être prévue pour permettre une manutention aisée des matériaux durant toute l'année.



Moulin à traction animale



Plaque vibrante



Concasseur agricole

Le projet des «Fruits Défendus» qui consiste en un verger permaculturel sur une surface d'environ 6000 m² se doit de donner une image vertueuse de son activité dès l'entrée de la parcelle . Pour cela le projet prévoit une aire d'accueil du public en contact direct avec la rue qui s'étendra sur les parcelles adressées au 134, 136, 138, 140 de la rue Saint Antoine (Zone verte sur le plan ci-dessous).

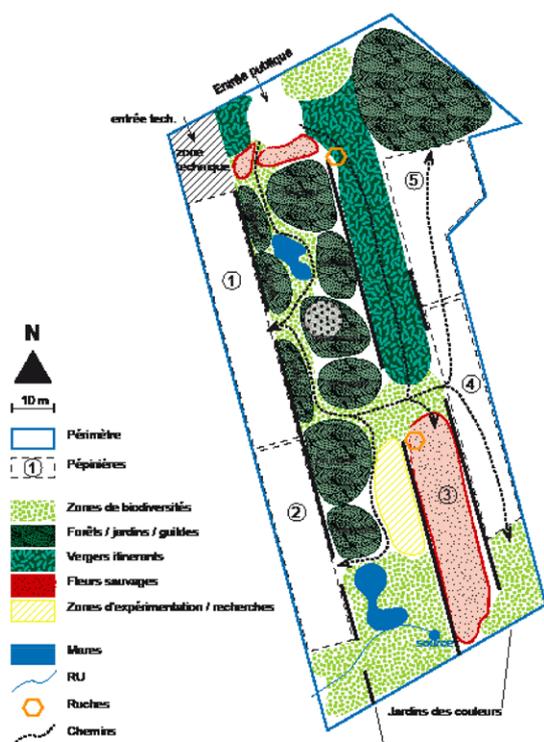
On peut imaginer que cette entrée de jardin accueillera divers usages :

- L'accueil du public
- La vente de fruits et légumes,
- De l'événementiel (conférences, réunions, informations)
- Un descriptif pédagogique du projet...

Il est donc difficilement envisageable que le projet de l'association Les Pierres de Montreuil puisse s'implanter sur cette façade de rue car il serait perçu comme une «verrue» dans le projet de jardin et ne pourrait en aucun cas fonctionner de manière simultanée avec ces usages.

Cependant durant la réunion il a été évoqué la possibilité d'implanter le projet de four à plâtre sur la parcelle n° 142 qui appartient aujourd'hui au département (zone rouge sur le plan ci-dessous). La parcelle d'une largeur d'environ 9 mètres et d'une profondeur de 25 mètres propose donc une surface disponible d'environ 260 m². Elle est confinée entre deux murs ce qui est un avantage pour contenir le projet dans un espace restreint et bien défini.

Plan de masse

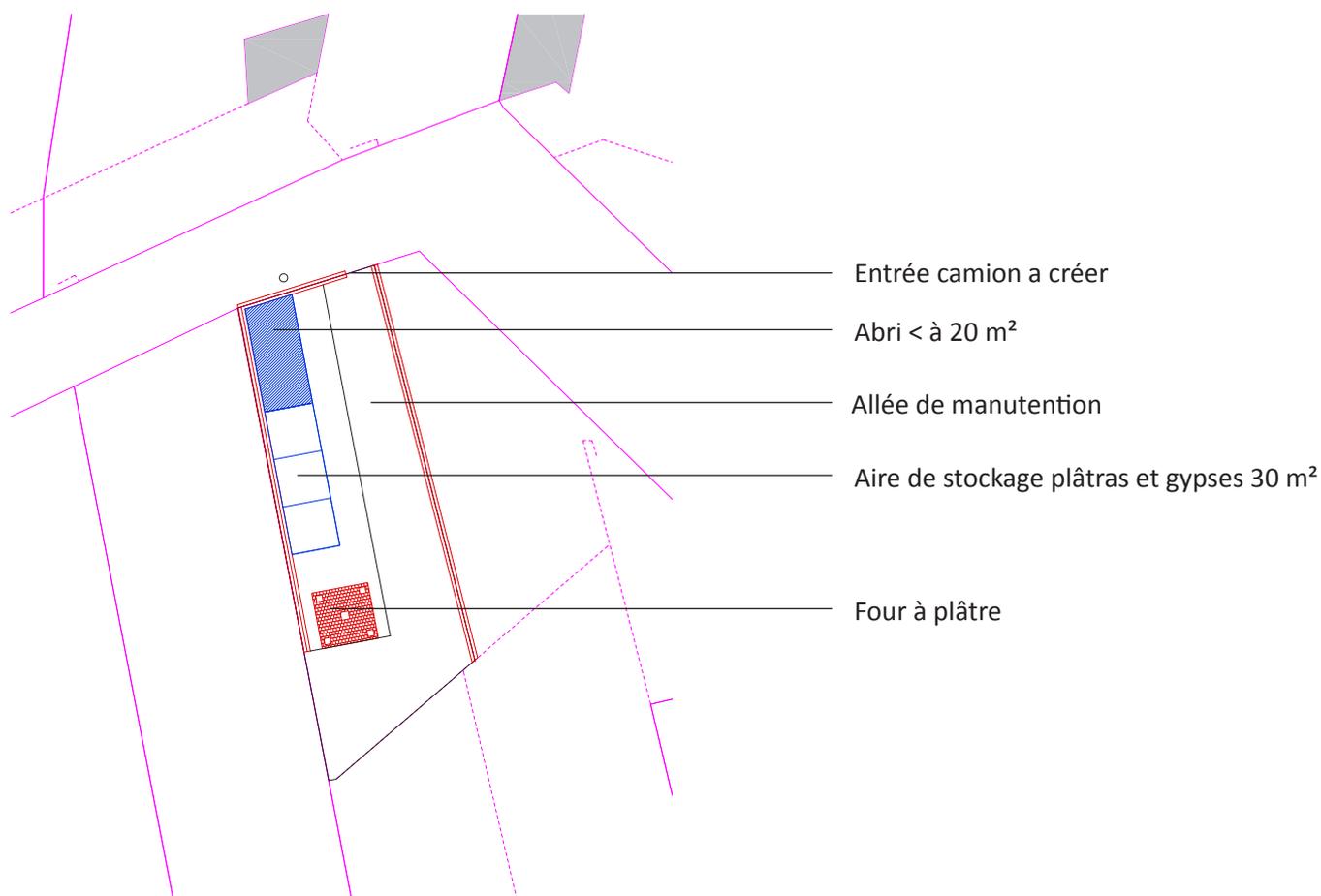


Vu d'ensemble du projet des Fruits Défendus

Implantation du projet dans son contexte urbain

Cependant la parcelle au n°142 de la rue Saint Antoine possède un certain nombre de désavantage notable.

- Elle appartient au département et l'implantation du projet reste donc hypothétique sans l'aval de cette instance administrative.
- Il faudra créer un accès à la rue car aujourd'hui il est inexistant ce qui induit la modification d'un mur à pêche existant pour aménager un passage de camion.
- Aussi c'est une parcelle de pleine terre. Même si le projet de four à plâtre peut avoir un impact assez faible sur l'artificialisation de son sol.
- Enfin la proximité des habitations à l'Est de la parcelle est une contrainte car les vents dominants qui ont une direction Ouest/Est pousseront toujours les fumées vers ces dernières. Il est à noter qu'en milieu urbain dense il sera dans tous les cas indispensable de traiter les fumées issues des cuissons pour limiter les rejets de particules fines dans le milieu naturel, mais aussi de limiter les nuisances visuelles et olfactives auprès du voisinage de proximité.



Hypothèse d'implantation des aménagements pour le futur four à plâtre